# «Al turismo servono 200 addetti introvabili»

## Severino Beri di Federalberghi: «Cuochi, camerieri, impiegati alla reception ormai sono una rarità»

**LECCO** (cmc) «Cuochi, camerieri, addetti alle pulizie, lavapiatti, portieri di notte, impiegati alla reception... ormai sono una rarità».

Per **Severino Beri**, general manager dell'Hotel Royal Victoria e di Villa Cipressi di Varenna, presidente di Feralberghi il problema della penuria di personale è atavico. «Sono anni che solleviamo la questione. Basta andare sul nostro sito e si potrà vedere che sul territorio c'è una richiesta di circa 200 addetti e quasi nessuna domanda. Certo noi offriamo un lavoro stagionale, ma vede io ho 56 anni e ho iniziato lavorando a 14 anni come stagionale in Sardegna e poi d'inverno si andava a lavorare in montagna».

**Quanto prende un giovane che inizia a lavorare come stagionale?**

«Si parte dai 1100/1150 euro al mese fino ai 1350 euro per i più esperti. Stiamo parlando di 40 ore la settimana con tredicesima, quattordicesima, Tfr e ovviamente gli straordinari pagati. Il problema grosso è che il nostro lavoro è impegnativo, perché implica un impegno serale e nei week end e spesso i più giovani non vogliono fare sacrifici. Basta guardare le classi dell'alberghiero: iniziano con venti ragazzi e dopo tre anni ne resta il 15%, molti vengono assorbiti da altri settori soprattutto la grande distribuzione e il manifatturiero. Ho provato a fare colloqui di lavoro a 17enni alle prime armi con mamma appresso che chiedeva di orari e retribuzione».

**Secondo lei il problema dipende solo dalla mancanza di spirito di sacrificio delle nuove generazioni?**

«No. Il problema dipende anche dal fatto che molti preferiscono percepire il reddito di cittadinanza e non lavorare piuttosto che darsi da fare. Lo Stato regala 1600 euro agli stagionali che non trovano lavoro quindi io mi ritrovo con gente che non accetta il prolungamento di stagione per poi presentare la domanda di sussidio. Ne ho discusso anche con i sindacati. Basterebbe mettere una clausola che inibisce il bonus a chi rifiuta un lavoro. E' una battaglia che porto avanti da anni».

**Gli hotel che gestisce quanti dipendenti hanno? Avete assunto nuove persone?**

«A Varenna abbiamo 72 dipendenti e questa mattina, lunedì, cominceranno a lavorare per noi 12 nuovi addetti».

Severino Beri general manager dell'Hotel Royal Victoria

Marco Caterisano presidente di Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi

## Marco Caterisano presidente di Fipe Lecco (Federazione italiana pubblici esercizi)

# «Si sente sempre parlare di diritti, mai di doveri»

**LECCO** (cmc) «Trovare un cameriere, un lavapiatti o un cuoco? E' un terno al lotto». Lo dice **Marco Caterisano** presidente di Fipe Lecco, Federazione Italiana Pubblici esercizi. Già, perché lui, titolare di due bar, fatica non poco a trovare il personale. Eppure è stato uno dei promotori del portale iobturismo-lecco.it dedicato [illegible] lavoratori in cer[illegible] «Oggi tutto semb[illegible] - ai miei tempi si cominciava a lavorare a 14 anni, oggi prima dei 18 non se ne parla. E quando questi ragazzi trovano un'occupazione non hanno alcuna manualità. Nel nostro settore la velocità e la praticità sono importanti. Forse sono più abituati a lavori digitali».

E ancora. «E' anche un lavoro che [illegible] grossi sacrifici perché non c'è [illegible] bato, la domenica, la sera e [illegible] mese d'agosto, ma ci sono buone soddisfazioni: si guadagnano circa 1200 euro per 40 ore settimanali, con ferie, tredicesima, quattordicesima... basta solo aver voglia di fare e di essere motivati. Quando arrivano dei giovani a colloquio sento molto spesso parlare di diritti, ma di doveri non si parla quasi mai. Quello del cameriere magari non sarà un lavoro che si farà per tutta la vita ma insegna molto e l'esperienza serve sempre».

GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 21 GIUGNO 2021