La risposta ai sindacati

I pubblici esercizi non ci stanno: «Rispettiamo i contratti»

Marco Caterisano, presidente della Fipe Lecco (pubblici esercizi), non ci sta a dipingere il mondo della ristorazione come il mondo del "nero" e della "deregulation". «Nel mondo della ristorazione e del turismo gli stipendi vengono pagati e i contratti rispettati. E basta con le generalizzazioni su pagamenti in nero o straordinari non pagati. Se il sindacato è a conoscenza di casi specifici che presentano irregolarità può denunciarli alle autorità competenti. Altrimenti la smetta con queste illazioni gratuite e lesive della correttezza della stragrande maggioranza degli imprenditori». Il riferimento è alle dichiarazioni della segretaria Filcams Cgil Barbara Cortinovis espresse da queste colonne.

Caterisano affronta anche un altro tema: «La mancata turnazione? Rimango stupito: non si possono paragonare l'organizzazione del mondo dell'industria e della manifattura con quella dei ristoranti o degli alberghi. Quello della ricettività e del turismo è un mondo diverso: da noi si lavora il sabato e la domenica, si lavora durante le feste e i turni dipendono anche dalla presenza o meno di clienti». E sugli stipendi: «Le festività sono pagate con una maggiorazione, gli stipendi del terziario sono superiori ad altri settori e, a differenza di altri comparti, i lavoratori usufruiscono della quattordicesima». M.VIL.

«Ho rifiutato alcuni eventi per mancanza di addetti»

Se la crisi del turismo pare finita e gli albergatori sono fiduciosi anche sul futuro, nonostante la guerra, il Covid in agguato e i "gufi" che parlano di "bolla 2022", che tenderà a esaurirsi, non si riesce a venire a capo della carenza di personale.

Un problema che interessa tutto il settore dell'accoglienza (come confermato nell'articolo a fianco): gli alberghi, ma anche i ristoranti.

All'Nh Lecco Pontevecchio, per esempio, ammettono che non tutti i clienti hanno potuto trovare soddisfazione.

E non parliamo solo di indisponibilità delle camere: «Il problema del personale lo viviamo in tutto il mondo - spiega la direzione -. È un problema globale. Siamo in difficoltà e ci siamo trovati nella situazione di dover rifiutare eventi perché non avremmo avuto personale a sufficienza. È un problema nell'ambito soprattutto della ristorazione: camerieri di sala, cuochi, e tutto il personale di cucina e da sala. Il motivo? Non ce n'è uno solo. Ma è un po' cambiata la percezione di questo lavoro: non ha dato certezze durante il Covid e tanta gente così l'abbiamo persa. È un lavoro di grande sacrificio - conclude la direzione dell'albergo- non permette una grande qualità di vita. E i sussidi del governo a volte sono superiori al reddito da lavoro nelle fasce meno qualificate».

M. Vil.

«Non si trovano più camerieri? È anche colpa del Reddito»

Il fenomeno. I titolari di locali: «Tanti vogliono essere assunti in nero per conservare il sussidio» Penati: «Il personale va motivato», Curti: «Solo delusioni», «Pagani: «Un mestiere scartato»

Un lamento unico. I ristoratori lecchesi lavorano a pieno ritmo, ma a ranghi ridotti. Solo i ristoranti stellati e quelli di più lunga tradizione tengono duro perché hanno saputo mantenere il loro vecchio staff, rodato e motivato, passando anche attraverso la pandemia. Ma chi non ha potuto farlo, ora è in guai grossi.

Piero e Teo Penati, dell'omonimo ristorante stellato di Viganò, non hanno dubbi : «C'è difficoltà per chi cerca il personale e lo fa adesso. Chi se l'è saputo tenere, come noi, non ha troppe difficoltà – spiega Pierino Penati -. Ma è vero che oggi nessuno vuol fare più il cameriere. Se i politici continuano a fare pubblicità che è meglio stare a casa e prendere il reddito di cittadinanza. La verità però è che devi avere il tuo staff, motivarlo e volergli bene. L'uomo che lavora merita dignità e riconoscimento».

Theo Penati
FOTO LAILA POZZO

Manuela Pagani
"Al Terrazzo"

«Premiare chi si impegna»

Su questo lo spalleggia il figlio Teo: «La pandemia ci ha segnato - ammette -. E ci ha per molti versi fatto capire che si può stare più a casa e meno al lavoro e stare bene lo stesso. Per questo c'è bisogno di premiare chi si impegna. C'è bisogno di incentivare il lavoro e non il reddito di cittadinanza: se chiedere di non essere messo in regola e di essere pagato in nero, è una richiesta comune ormai».

Ma è il lavoro "qualificato" a fare la differenza: «Ci devono essere dei programmi seri per formare i giovani al mondo del lavoro, soprattutto nell'ospitalità. E c'è bisogno che questi incentivi premino i ragazzi che si impegnano. Le ore, la concentrazione devono essere alte per tante tempo durante il giorno. Noi abbiamo un socio occulto, che è lo Stato: è più pagato rispetto al cameriere stesso. Se io prendo un ragazzo dell'alberghiero mi costa 1.080 euro netti per il ragazzo. Ma devo sborsarne, lordi, 2.400-2.600. Vuol dire che pago più lo Stato che il lavoratore... Se, come in altri paesi, il lavoratore porta a casa 1.300 euro e lo Stato 800, l'azienda ha un costo inferiore e il cameriere guadagna più soldi».

«Non fosse per gli stranieri...»

Oreste Curti, figlio della grande tradizione del ristorante Il Pontile da Orestino a Lecco, è sconsolato: «Senza personale straniero, formato, avrei già chiuso. Quando cominci a parlare a un ragazzo italiano di sabati, domeniche e straordinari, lasciano perdere. Non è dappertutto così, naturalmente, né si può generalizzare troppo. Ma io da giovani italiani ho avuto solo delusioni».

«Ragazzi che devono arrivare alle 9 e si fanno vivi mezz'ora dopo... - aggiunge -. Poi fumano subito la sigaretta e successivamente vogliono la pausa caffè». **Manuela Pagani**, titolare del Ristorante "Al Terrazzo" a Parè di Valmadrera, è quasi incredula: «Le nuove leve non vogliono fare i camerieri. Non vogliono lavorare il sabato e la domenica. Il mestiere del cameriere è scartato: una volta era più semplice trovarne nelle scuole professionali. Oggi anche quelli usciti dagli alberghieri vogliono stare a casa, il sabato e la domenica. Ma, almeno in stagione estiva, il sabato e la domenica, sono fondamentali».

«Mancano anche donne delle pulizie, lavapiatti, chef, aiuto cuochi, ecc. - fa altresì presente -. Per fortuna il nostro staff storico resiste. Abbiamo trovato anche una buona brigata di cucina. Non tutto è negativo, insomma. Ma i camerieri mancano davvero perché non appare più appetibile, economicamente ma non solo». **M. Vil.**

C'è difficoltà per chi cerca ora del personale nell'ambito dell'ospitalità e della ristorazione

©RIPRODUZIONE RISERVATA