La Fipe: ristorazione in crescita, ma trovare cuochi e camerieri resta difficile

Three chefs – men and woman – in hotel or restaurant kitchen working and cooking in team

La ristorazione in Italia riparte e fa largo ai giovani ma mancano figure professionali, in particolare cuochi. E' quanto emerge da un'indagine di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) presentata nei giorni scorsi nell'ambito dell'evento "Food and Wine in Progress". Mentre i consumi alimentari delle famiglie per i pasti in casa continuano a scendere (hanno perso oltre 12 punti percentuali dal 2007 al 2015), è stato rilevato che dal 2013 la spesa per il "fuori casa" ha ripreso a salire in maniera via via più marcata. E con essa è cresciuta anche l'occupazione nel settore: +1,5% dal 2008 al 2015, con una variazione positiva di 96mila nuovi addetti che non ha riscontri in nessun altro comparto economico, fatto salvo quello dei servizi. Non solo: con il 72% di dipendenti "under 40", la ristorazione si dimostra un settore ideale per i giovani. Tra le figure professionali più richieste dalle aziende ci sono cuochi, aiuti cuochi, camerieri, baristi, pasticceri e gelatai artigianali. In alcuni casi, si legge in una nota, si tratta di personale di difficile reperimento, segno forse che le scuole dovrebbero dialogare di più con le imprese per predisporre percorsi formativi adeguati alle

esigenze effettive del mercato.