Buoni pasto, le nuove norme non risolvono i problemi. Anzi…

La cumulabilità e l’ampliamento delle attività in cui possono essere spesi, in vigore dal 9 settembre, non affrontano la criticità di fondo del sistema: i costi insostenibili per chi li accetta. L’intervento del direttore dell’Ascom Oscar Fusini

---

Fogalco al fianco delle imprese

Siglata con i sindacati l’intesa sull’apprendistato di primo e terzo livello. Le novità riguardano la retribuzione della formazione e il proseguimento del rapporto di lavoro a tempo indeterminato. Zambonelli (Ascom): «Più possibilità di avere collaboratori preparati»

IL COMMENTO / Occupazione ai livelli pre-crisi, i “lati oscuri” di una buona notizia

di Oscar Fusini*

La notizia rimbalzata sui media qualche giorno fa relativa al recupero dell'occupazione in Italia non ci ha affatto rinfrancato. I giornali hanno pubblicato i numeri diffusi dall'Inps secondo i quali il mercato del lavoro in Italia ha pressoché recuperato i posti (ne mancano solo 230mila) persi nella doppia crisi 2008-2012 ed ha raggiunto il massimo storico di lavoratori in attività da aprile 2008. La disoccupazione, sempre secondo le stime ufficiali, è calata sotto i 2,9 milioni di unità, valore più basso da dicembre 2012.

Se la notizia è positiva, dal nostro osservatorio la situazione non è però così rosea.

Senza essere pessimisti ad ogni costo, siamo preoccupati per la graduale ma continua riduzione dei lavoratori indipendenti, che in Italia sono passati, dal 2008 ad oggi, dal 35 al 31%.

C'è quindi, e prosegue, il ridimensionamento del mondo dell'impresa, con calo di unità, volume d'affari e, insieme, del numero delle persone, titolari e collaboratori, che lavorano nell'impresa stessa.

Per qualcuno questa concentrazione potrebbe rappresentare una risposta al problema del nanismo delle imprese italiane, per noi il dato rappresenta soprattutto il ripiegamento di un modello economico e sociale che ha garantito crescita e prosperità nel nostro paese. Quel modello ha sostenuto l'imprenditorialità diffusa e la classe media con il suo

innalzamento della qualità della vita. E l’elezione americana è lì a confermare quanto la frattura e l’impoverimento della classe media possa determinare esiti inaspettati anche nella politica.

L’impoverimento non è solo quantitativo. Se il lavoro era già pesante per il piccolo imprenditore ieri, oggi è addirittura estenuante perché, a fronte di un ridimensionamento economico e di status, non è corrisposto un effettivo aiuto nella diminuzione degli adempimenti e della burocrazia. Difficile pensare che la spinta al lavoro in proprio come ricerca di uno status e di maggiore guadagno possa mantenersi anche nella nostra provincia ai livelli degli anni del boom economico. I numeri tengono in forza di un turnover di nuovi imprenditori che aprono e chiudono alla ricerca di uno sbocco occupazionale o come risposta alla precarietà del posto di lavoro.

Anche per i lavoratori dipendenti la situazione pensiamo non sia affatto migliorata in questi anni. Crescita inconsistente se non riduzione, mancanza di prospettiva delle imprese unitamente a obiettivi più complessi e budget ridotti hanno imposto impegno più snervante e remunerazioni più contenute per i lavoratori dipendenti. D’altronde sembra quantomeno difficile che un imprenditore che perde o guadagna molto meno possa pagare di più i suoi dipendenti.

Senza una crescita effettiva, di almeno il 2-3% annuo, difficilmente potremo invertire una rotta che offre poche prospettive ai titolari di impresa ed anche ai loro dipendenti. Occorre snellire, sburocratizzare e in generale offrire prospettive di lungo termine e di largo respiro agli imprenditori.

La partita si giocherà sui giovani, la formazione e il loro inserimento nel mondo del lavoro.

Il sistema educativo deve intensificare la crescita delle competenze e i ponti tra scuola e impresa. Il Job’s Act ha

dato un segnale di discontinuità rispetto al passato nel rompere il modello dei compartimenti stagni formazione/lavoro/pensione verso un processo più liquido che immette la formazione nell'intero percorso lavorativo della persona. Segnale di cambiamento che deve tradursi in leggi, incentivi, sgravi per non restare nelle intenzioni del legislatore.

Le istituzioni e le scuole devono compiere i passi necessari per rendere realmente appetibile l'assunzione dei giovani. Infine il cambio culturale è anche del mondo dell'impresa che, al di là degli incentivi, deve saper rileggere i propri modelli di alternanza e di inserimento lavorativo che non possono essere interpretati in una logica solo conservativa ma di cambiamento e miglioramento continuo.

Insomma, numeri in crescita a parte, c'è ancora molto, ma molto, da fare.

***direttore Ascom Bergamo Confcommercio**

Dettaglio alimentare, rallentano investimenti e occupazione. «Colpa anche dei nuovi voucher»

L'Osservatorio Fida rileva un calo di consumi e ricavi, ma anche lo scetticismo delle aziende nei confronti del nuovo strumento che regola il lavoro occasionale

Amazon, un modello perfetto. Ma è proprio quello che vogliamo?

Dove stiamo andando? Ci soddisfa questo modo di “fare commercio”? Fino a quando sarà sostenibile? Sono le domande sorte dopo la visita al centro Logistico di Amazon a Castel San Giovanni, in provincia di Piacenza,

Ristoranti e bar, il lavoro c’è ma pochi lo vogliono. Ecco perché

Secondo una recente indagine della Federazione italiana dei pubblici esercizi, nel 2016 le aziende del settore hanno avuto difficoltà a trovare 4mila tra cuochi, camerieri e baristi. Pare strano, in un periodo in cui ogni giorno si legge del problema della disoccupazione giovaile eppure, a sentire i gestori, mancano candidati (per il 31,5% degli intervistati) e chi si propone non ha competenze professionali adeguate (lo sostiene il 68,5% delle imprese).

Il problema è sentito anche a Bergamo. Ristoranti e bar sono costantemente alla ricerca di personale e la denuncia comune dei titolari è di una generale mancanza di motivazioni e interesse. I giovani non sono disponibili a lavorare nel weekend, alcuni mollano ancora prima di iniziare, altri

spariscono dopo un paio di servizi, c’è anche chi non si presenta ai colloqui e addirittura chi chiama il giorno prima per rinunciare all’incarico con assurde motivazioni: questi i casi più comuni raccolti tra gli addetti ai lavori.

Non solo. I ragazzi sono poco preparati e le cose stanno peggiorando. «Nessuno sa più come si porta un piatto a tavola, come si accoglie un cliente che entra nel locale – è opinione concorde di chi cerca camerieri -. Ci sono troppo pochi veri professionisti e moltissimi giovani che cercano di avvicinarsi senza passione e amore». In pratica la ristorazione e la somministrazione più che attirare persone interessate e ambiziose sono l’approdo incerto di ragazzi senza alternative.

I dati appaiono ancora più sorprendenti se si considera l’aumento delle scuole che forgiano cuochi, camerieri, baristi e pasticceri (a Bergamo l’ultima è nata a gennaio all’Isis Guido Galli) e il boom di iscrizioni agli istituti alberghieri. Il Miur parla di 204.327 iscritti nell’anno scolastico 2016/17, un piccolo esercito munito di coltelli e shaker che finisce disperso chissà dove.

A creare questo trend ha giocato senza dubbio la fascinazione per il mestiere esercitata dai talent show di cucina, Masterchef in primis. Ma perché, allora, domanda e offerta non si incontrano? Perché gli studenti si iscrivono agli istituti alberghieri e poi, terminata la scuola, fanno altro? Abbiamo posto queste domande agli insegnanti, per capire soprattutto come si può uscire da questa impasse. Ecco cosa ci hanno risposto.

Marco Cimmino (ex docente Istituto alberghiero Nembro)

«I nuovi programmi scolastici sono un

disastro»

Marco Cimmino, docente per molti anni all'Istituto alberghiero di Nembro, punta il dito contro i nuovi programmi scolastici. «Un tempo si studiava per tre anni e anno per anno si imparavano le ricette dei primi, dei secondi, dei dolci. Gli studenti uscivano da scuola con l'ossatura della professione. Oggi negli istituti professionali non bisogna più insegnare il mestiere, ma rendere lo studente capace di imparare in modo elastico perché non è detto che chi frequenta l'alberghiero poi lavori nel settore, potrebbe fare anche l'elettricista. È una linea di tutte le scuole ma nel ramo professionale si sente ancora di più».

«Negli anni questa teoria si è rivelata disastrosa, eppure si continua a seguirla – rileva -. E il risultato, nonostante la bravura di alcuni presidi, è che gli studenti non sono più elastici, solo più ignoranti. Non si può non tener conto dello sbocco professionale a cui ci si rivolge».

Persa la specializzazione che avevano anni fa, le scuole ora danno una preparazione più ampia, ma nella realtà del lavoro poco concreta. «Lo stesso corpo docente, pur preparato – dice -, spesso è formato da insegnanti che non hanno alle spalle esperienze professionali. In alcuni casi, sono ex allievi, bravi sul piano teorico, ma spesso non in grado di trasferire le competenze del mestiere. Le cose che insegnano le hanno imparate nell'alberghiero vecchio stile».

Brizio Campanelli (dirigente Ipssar San Pellegrino)

«La scuola punta a dare le basi, non può insegnare tutto»

L'Ipssar di San Pellegrino Terme, quanto a incontro tra domanda e offerta di lavoro, rappresenta un modello virtuoso: tra il 48 e il 50% dei suoi diplomati lavora almeno un giorno

nell’anno successivo al diploma, contro il 18% circa della percentuale regionale e il 15-18% della media nazionale. I dati di Fondazione Agnelli parlano di una coerenza altissima. «Riceviamo richieste dal mondo del catering, del franchising e dei fast food che sono più confacenti ai ragazzi; per un po’ di tempo possono andare bene, ma non soon mai scelte definitive. Abbiamo un incontro annuale con Esselunga che ogni anno fa assunzioni e quest’ anno abbiamo creato un rapporto anche con Percassi settore food. Sulla pagina Facebook degli ex alunni arrivano offerte di lavoro da parte delle aziende. Questo anche grazie alla storicità dell’Istituto e alla fama del marchio “San Pellegrino”», dice il dirigente scolastico Brizio Campanelli.

«Le richieste da parte di ristoratori, baristi e albergatori e catene del food sono talmente tante che gli studenti delle scuole non sono sufficienti a coprirle. Inoltre i giovani sentono il fascino dell’estero e molti tendono a muoversi e a spostarsi a lavorare in altre zone. D’estate tantissimi vanno in località balneari o in centri montani. In generale, appena diplomati, i ragazzi accettano il primo lavoro che capita loro, poi cercano occasioni migliori, con uno stipendio più alto. Non tutti vanno avanti per molti anni a fare questo mestiere».

Campanelli difende il ruolo della scuola. «La cucina di oggi non è quella di 20 anni fa. Non dobbiamo formare esecutori di ricette, ma preparati sulla salute, sugli aspetti nutrizionali e con una cultura ampia del cibo e del lavoro. È difficile insegnare tutto in aula, si punta a dare una preparazione di base».

Il profilo di chi si iscrive all’istituto alberghierio è duplice: chi ha già genitori, amici o familiari che lavorano nella ristorazione ed è cresciuto sgambettando in cucina e chi esce con voti bassi e pensa che sia una scuola facile scegliendola come ripiego rispetto a indirizzi più impegnativi (in realtà, assicurano gli insegnanti, proprio per le

motivazioni illustrate sopra, le materie non sono più semplici). Chi ci crede veramente e vuole diventare uno chef stellato è raro. «In generale tutti gli studenti, non solo chi fa l'alberghiero, sono poco motivati – rileva il dirigente -. Purtroppo l'idea di impegnarsi nello studio per il lavoro non c'è. Chi è motivato difficilmente lo è per ragioni economiche. La vastità di interessi che hanno i ragazzi oggi contribuisce a renderli poco ambiziosi».

Irina Cigolini (docente iSchool Bergamo)

«Il problema è anche nella qualità del lavoro offerto»

All'iSchool di Bergamo l'apprendimento del mestiere rimane invece una materia importante. Tanto che l'istituto ha addirittura creato al suo interno un ristorante didattico, un'esperienza forse unica in Italia. «I ragazzi che si iscrivono al nostro istituto alberghiero, sin dalla classe prima sono inseriti nell'ambito lavorativo e possono rendersi conto di ciò che comporta in termini di sacrifici e soddisfazioni l'appartenere al mondo della ristorazione – dice una delle docenti, Irina Cigolini -. Il ristorante interno offre loro un'opportunità formativa professionale concreta e accresce le loro competenze permettendo di confrontarsi con la realtà operativa». Non tutti continuano il percorso, «spesso si rendendo conto di aver fatto una scelta non dettata dalla passione, ma dalla moda del momento», evidenzia.

Se domanda e offerta di lavoro nella ristorazione non si incontrano il problema, secondo Cigolini, è in molti casi è la qualità del lavoro che viene loro offerto. «Purtroppo non tutti coloro che offrono opportunità in questo campo sono professionisti del settore e spesso si incorre in situazioni di sfruttamento. Gli orari e i ritmi di lavoro sono decisamente impegnativi con turni che poco spazio lasciano ad una vita privata».

Il nodo dello stipendio

Oggi in Italia negli esercizi pubblici e negli alberghi si rimediano al massimo lavori part-time o a tempo determinato. Di media, per un primo impiego a tempo determinato (7 ore al giorno con un giorno di riposo) lo stipendio si aggira sui mille euro al mese che salgono a 1.300 quando il lavoro va "a regime". Con i nuovi Presto – Contratti di prestazione occasionale che hanno preso il posto dei voucher -, il compenso netto per il lavoratore è di 9 euro netti l'ora, più o meno la stessa cifra che resta in tasca anche con i contratti a chiamata. Pochi? Tanti? La cosa certa è che il mestiere della tavola, lontano dai riflettori degli studi televisivi e al netto della fama che solo in pochissimi possono raggiungere, è tra i più faticosi e impegnativi e che nella maggior parte dei ragazzi la voglia di sacrificarsi non c'è.

Eblink, il portale che fa incontrare domanda e offerta

Sul web sono diversi i portali e le app che aiutano a fare incontrare domanda e offerta di lavoro nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi. A Bergamo, uno strumento utile è il sito www.eblink.it, creato dall'Ente Bilaterale del Terziario che dà la possibilità di pubblicare annunci e candidature, mettendo in contatto le aziende del territorio con chi è alla ricerca di un impiego.

Nuove professioni, con le

regole arrivano anche le opportunità

In Ascom il convegno sullo Statuto del lavoro autonomo che, insieme a tutele contrattuali e welfare, introduce leve per la competitività: dalla formazione agli appalti, ai fondi europei. Fioroni (Confcommercio Professioni): «Ma non basta, la nuova sfida è la valorizzazione delle competenze»

Lavoro autonomo, professionisti a confronto con gli esperti della nuova legge

Oggi in Ascom il convegno dedicato allo statuto a lungo atteso dalle “partite Iva”. Malvestiti: «Il primo impegno dell’associazione a favore di una categoria in crescita»

Lavoro occasionale, al via i nuovi “voucher”. In Ascom il

servizio di attivazione

Il nuovo strumento si chiama Presto ed è un vero e proprio contratto che si gestisce on line attraverso la piattaforma dell’Inps. L’Ufficio Politiche del lavoro e relazioni sindacali dell’Associazione è a disposizione dei soci per la consulenza, la registrazione al portale e per la comunicazione della prestazione

---

Alternanza scuola-lavoro, dalla Camera di commercio contributi per le pmi

A disposizione 35mila euro per sostenere percorsi di inserimento realizzati entro fine anno