

CNA

«Manca la manodopera serve essere attrattivi»

VENEZIA

A due anni dal lockdown, le conseguenze sul tessuto economico rimangono. Tante e pesantissime le ripercussioni su tutti i settori. In particolare, quello della ristorazione, che ancora oggi fatica a riprendere un assetto stabile. Manca la manodopera, soprattutto. «Il lockdown ha messo in evidenza i sacrifici che il lavoro nel nostro settore richiede – affermano Catia Olivetto, presidente di Cna dolciari e panificatori Veneto, e Mirco Froncolati, presi-

dente di Cna Agroalimentare e ristorazione – Dopo mesi di chiusure, le maestranze hanno cambiato mestiere, o per mantenere ritmi di vita migliori senza sacrifici o perché costretti a trovarsi un altro lavoro per continuare a mantenere la famiglia. Il comparto è in sofferenza: la manodopera specializzata non si trova e i camerieri e i cuochi scelgono di lavorare altrove. Soprattutto per i picchi turistici, che richiedono manodopera extra».

Per Olivetto, la soluzione risiede nella flessibilità e

nell'innovazione. «Dobbiamo cambiare impostazione: orari flessibili, un giorno di riposo settimanale in più, qualche pomeriggio di chiusura per poi magari lavorare a immersione nel fine settimana. Si tratta di cercare il delicato equilibrio per offrire ai nostri collaboratori una migliore qualità del rapporto vita-lavoro cosicché non si sentano obbligati a scegliere tra questa professione e la famiglia».

Anche il rapporto con la clientela è cambiato dopo due anni di stop e anche su questo il comparto sta riflettendo per cambiare e aumentare l'offerta. «Oltre alle filologie di vita vi sono anche patologie e intolleranze che richiedono offerta diversificata – risponde Olivetto –. Ben venga che sorgano nuove attività specializzate in questo tipo di offerta». —

