

ARTIGIANI E DOPO-COVID Cna, ristorazione, dolciario e panificazione

Verso nuovi contratti

«Conciliare vita-lavoro»

Orari flessibili in azienda e nuovi ritmi di impegno condivisi con le parti sociali per maggiore sostenibilità

●● A due anni dal primo lockdown, la ristorazione sta ancora faticando per riprendere un assetto stabile. «Il lockdown ha messo in evidenza i sacrifici che il lavoro nel nostro settore richiede. Dopo mesi e mesi di chiusura, molte delle nostre maestranze hanno cambiato mestiere, o per mantenere ritmi di vita migliori», affermano Catia Olivetto e Mirco Froncolati, rispettivamente presidenti di Dolciari e panificatori e di Ristorazione di Cna Veneto, «o perché costretti a trovarsi un altro lavoro per continuare a mantenere la famiglia».

La ristorazione è più in affanno. «Quali che siano le motivazioni, il comparto è in sofferenza. La manodopera specializzata non si trova; camerieri e cuochi mancano in particolare nei periodi dei picchi turistici, che richiedono un numero di addetti extra».

Per Olivetto, la soluzione sta nella flessibilità e nella innovazione. «Come imprenditori dobbiamo cambiare le nostre impostazioni: orari flessibili, un giorno di riposo settimanale in più, qualche

pomeriggio di chiusura per poi magari - nel nostro specifico settore - lavorare ad 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. Un nuovo modello che va condiviso con le parti sociali. Dobbiamo perseguire una maggior sostenibilità anche nel lavoro, tra gli obiettivi previsti dall'Agenda 2030».

È cambiata anche la clientela. Diventa necessario ripensare il settore dal punto di vista del core business dell'impresa e dell'accoglienza di collaboratori e clienti. Per fare il punto, domani dalle 16 alle 19.30, a Zelarino, nel Veneziano, a Casa di Anna-fattoria sociale, si terrà l'evento formativo e informativo organizzato da Cna Agroalimentare sui temi dell'accoglienza e dell'ospitalità verso clienti e collaboratori e su come cogliere le opportunità di business dell'inclusione.

Inoltre, tra gli ospiti dell'incontro ci sarà anche il direttore dell'Its Turismo, che interverrà con alcuni dei suoi studenti che illustreranno quali sono le loro aspettative dal mondo del lavoro e le loro richieste.

● **Va.Za.**



Dolci e Pane Uno dei settori che risente di mancanza di manodopera

