

Ristoranti a corto di manodopera Gli studenti diventano camerieri

Pubblicato: Sabato 16 Giugno 2001

Il settore turistico del Varesotto salvato dagli studenti universitari? Sì, ma non nel senso che ci si può immaginare: gli atenei della provincia non forniranno infatti manager per il terziario, bensì camerieri, aiuti cuochi e barman. I locali della zona soffrono di una disperata carenza di personale e il "buco" verrà coperto da un singolare accordo – il primo in Italia del suo genere – promosso dalla Confesercenti: un gruppo di universitari seguirà un rapido corso di addestramento e sarà affidato a una agenzia di lavoro interinale. Ad essa si rivolgeranno i ristoratori e gli albergatori a corto di personale per ingaggiare manodopera a tempo determinato. Sono già 16 gli studenti che si sono detti disposti a indossare la giacca bianca per arrotondare le loro entrate e fare una singolare esperienza di lavoro: cominceranno a fare la spola tra tavoli e cucina a partire dal prossimo luglio. "Il settore della ristorazione soffre di una fortissima carenza di personale – svela Gianni Lucchina, direttore di Confesercenti – certo, gente disposta a lavorare "in nero" o senza qualifica la si trova sempre ma questa non è la nostra politica. Con la nostra iniziativa abbiamo voluto anzi tutelare sia i lavoratori che gli imprenditori: i primi riceveranno un regolare stipendio a giornata, con tanto di contributi, i secondi potranno contare su persone con un minimo di preparazione". Lucchina stima che siano "centinaia" i posti disponibili nei locali della provincia: il fabbisogno è concentrato durante i fine settimana, quando la necessità di personale in un ristorante mediamente triplica. "Ma non possiamo pretendere – aggiunge Lucchina – che un'azienda assuma a tempo indeterminato camerieri che per buona parte della settimana non servono". Si è così pensato di pescare gli aspiranti camerieri tra gli universitari, vuoi per dare a questi ultimi un'opportunità di guadagno, vuoi per concentrare l'offerta di lavoro in pochi luoghi. L'accordo, sottoscritto anche dall'agenzia Obiettivo Lavoro e dal centro di formazione Olga Fiorini prevede dunque che gli studenti seguano un corso di 40 ore (la metà di pratica in cucina o in un ristorante) e che il loro nome finisca poi in un elenco dell'agenzia di lavoro interinale. Secondo Confesercenti non si tratta di un fenomeno stagionale; al contrario la necessità di manodopera nei ristoranti della provincia è più alta nei fine settimana invernali, segno che l'accordo funzionerà a pieno ritmo dopo l'estate. "Da parte nostra abbiamo colto subito l'opportunità – racconta Davide Galimberti, rappresentante degli studenti dell'università dell'Insubria – ci è sembrato un modo per avvicinare l'ateneo al territorio; oltre che un modo per offrire un'opportunità di lavoro agli studenti fuori sede per i quali è sfumata la possibilità di sistemazione al collegio De Filippi".

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it