

Consulenti varesini protagonisti al Festival del lavoro

Pubblicato: Mercoledì 27 Giugno 2018



L'Ordine dei consulenti del lavoro di Varese partecipa al Festival del lavoro di Milano da protagonista, promuovendo **due incontri all'interno della sezione Reti del sapere: il 28 giugno alle ore 18 "La sostenibile leggerezza del welfare"**, con la psicoterapeuta **Marta Zighetti**, e il giorno successivo alle ore 12 si parla di ristorazione **"Tra etica e reali tutele"** con la chef **Paola Martinenghi**.

Il **Festival del lavoro** è la manifestazione organizzata dal Consiglio nazionale dell'ordine dei consulenti del lavoro per parlare di lavoro a 360° con i principali rappresentanti del mondo istituzionale, politico ed imprenditoriale. A ospitare la manifestazione quest'anno sarà il **centro congressi di Milano**, dove saranno allestite diverse "aule", ciascuna con un proprio **programma ricco di dibattiti e workshop** ideati per approfondire il presente di un mondo del lavoro sempre più proiettato verso il futuro.

Come quello che porta le **neuroscienze** all'interno dei programmi di welfare aziendale: «Diverse sono le risorse che i datori possono mettere in campo, come welfare aziendale o con il fondo dello 0,30% dell'Inps destinato alla formazione – spiega **Vera Stigliano**, presidente dell'Ordine dei consulenti del lavoro di Varese, relatrice in entrambi gli incontri –. La scienza dimostra che investire sul **benessere del lavoratore non solo incide positivamente sulla sua produttività**, ma contribuisce significativamente al benessere dell'individuo, anche come attore sociale, a vantaggio di tutta la comunità. E il consulente del lavoro può orientare le scelte aziendali in questo senso».

Significativa l'esperienza della psicoterapeuta varesina, **Marta Zighetti**, che ha avviato un progetto virtuoso di welfare basato sulle relazioni sul luogo di lavoro in un'azienda Svizzera: «Le neuroscienze hanno dimostrato che investire sulla relazione è fondamentale anche per il profitto e che anzi la

cooperazione è il primo vantaggio competitivo – spiega la psicoterapeuta varesina – Un principio questo dimostrato anche dalla storia dell’evoluzione umana».

Si ispira invece a dati statistici e tendenziali del settore ristorazione il secondo incontro targato Varese al Festival del lavoro di Milano, quello di venerdì 29 giugno dedicato a **“La nuova visione della cucina del domani: ristorazione tra etica e reali tutele. Le stelle degli Chef devono brillare su tutta la filiera”**, che sarà introdotto da alcune videointerviste al sommelier **Gioele Musco** e allo chef **Leonardo Lucarelli**, autore del libro “Carne trita”, sul lato oscuro del tanto blasonato mondo della ristorazione stellata. «Un mondo in cui mi sono trovata catapultata come migliore diplomata Alma del mio corso e da cui sono scappata proprio per lo scarso rispetto dei lavoratori come persone in questo ambiente», spiega la relatrice **Paola Martinenghi**, chef varesina che attualmente insegna cucina nelle scuole di **Canada e Stati Uniti**.

«Seguitissime trasmissioni televisive hanno ricoperto di fascino al mestiere del cuoco, tanto che solo nell’ultimo anno le iscrizioni alle scuole alberghiere hanno registrato il +113% – conclude Vera Stigliano – Quello della **ristorazione è un settore solido, 83miliardi il fatturato italiano nel 2017**, con un valore aggiunto di 41miliardi di euro. Numeri che giustamente attraggono moltissimi giovani, ma perché la crescita sia sostenibile il mercato necessita di maggiore etica e consapevolezza».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it