

Chef, camerieri e baristi. A Busto Arsizio si fa fatica a trovare personale

Pubblicato: Venerdì 19 Novembre 2021



Come è possibile che nel Paese della cucina mediterranea, esaltata da Expo 2015 a cui è seguito un **fiorire di locali e dove le scuole alberghiere strabordano di aspiranti chef, camerieri e barman si faccia fatica a reperire personale?** In America hanno dato un nome al fenomeno **“The great resignation”** e fior fior di studiosi del lavoro e psicologi lo stanno approfondendo e analizzando.

Anche a Busto Arsizio, come abbiamo già potuto notare a Varese e Saronno, i proprietari di bar, ristoranti e tavole calde fanno fatica a trovare personale. Il reddito di cittadinanza, dicono alcuni, la pesantezza del lavoro, dicono altri, i contratti di lavoro da fame, in qualche caso. Si cerca nei Mc Donald's della zona e parecchi sono i locali con il cartello sulla vetrina **“Cercasi personale”**.

“Cercasi personale”: le attività che a Saronno centro ricercano collaboratori

Non se lo spiega **Franco, proprietario del ristorante Loroverde** di Busto Arsizio, che cera uno chef e mostra le buste paga di ottobre: «C'è tutto, gli assegni famigliari, il tfr vero e non figurativo, le ore di straordinario. Eppure c'è chi mi dice di no – racconta – come un ragazzo di Gallarate che era in scadenza di contratto in un ristorante della zona del lago Maggiore. Gli offrivò lo stesso stipendio che prendeva prima, in un posto più vicino a casa sua, eppure mi ha detto che adesso preferisce stare in

disoccupazione per un po' e stare vicino alla moglie che sta per avere il secondo figlio. Assurdo no?». Franco è, certamente, esigente coi suoi dipendenti ma non può di certo essere annoverato tra quelli che propongono contratti fuffa: «Io ho un'etica del lavoro molto rigida, pretendo professionalità e impegno ma pago le tasse fino all'ultimo centesimo e voglio che lo stesso vale per i miei dipendenti. Ultimamente noto una certa mancanza di professionalità anche nei ragazzi neo-diplomati. Purtroppo è sempre più difficile trovare un cuoco che sappia disossare un carrè o fare un brodo senza usare il dado».



Poco distante parliamo con **Marco, proprietario del Jem Cafè**, storico locale per aperitivi a due passi dal quartiere giudiziario di Busto Arsizio: «È l'argomento principale della nostra chat tra baristi storici di Busto – spiega -. Per quanto riguarda la mia esperienza devo dire che sto avendo delle difficoltà anche se nel mio locale, in media, i dipendenti ci stanno per diversi anni ma poi arrivano ad un certo punto della loro vita e cambiano perché è un tipo di lavoro logorante. In questo momento, infatti, non trovo persone disponibili a lavorare su turni o con orari un po' flessibili».

Un problema che è concentrato soprattutto nell'ambito della ristorazione e della somministrazione di bevande mentre sembra essere meno pressante in altri settori del commercio, come ci racconta **Stefano Montagnolo**, socio di Caffetiamo Caffitaly in via Fratelli d'Italia, sempre a Busto Arsizio: «La mia attività, che è a conduzione familiare, non fa testo ma da consigliere del comitato commercianti e lavorando con alcuni ristoranti, ho notato che il problema è molto concentrato in quel settore. Vengo dalla gestione di un bar a Fagnano e il problema della mancanza di lavoratori "flessibili" c'era anche prima della pandemia».

Orlando Mastrillo
orlando.mastrillo@varesenews.it

