Pasticcerie e gelaterie in cerca di personale qualificato

gelateria1-4086b830

Anche per le pasticcerie e le gelaterie, come per le pizzerie, c'è mancanza di personale preparato. Nel corso del 2013, il 13% delle assunzioni programmate non sono state effettuate e sono rimaste vacanti ben 600 posizioni per personale qualificato. Anzi, nel 2013 la carenza si è addirittura aggravata rispetto al 2012, passando dall'8,6 al 12,5%. A segnalarlo è il Centro Studi Fipe in occasione del Sigep 2014, in corso a Rimini.

«Avevamo già lanciato l'allarme per i pizzaioli qualificati – commenta Lino Stoppani, presidente Fipe-Confcommercio – e ci ritroviamo adesso a rilanciare lo stesso concetto anche per i pasticceri e i gelatieri. Il mancato incontro fra domanda e offerta di lavoro è uno dei problemi alla base della disoccupazione italiana e persino europea».

Gli imprenditori di queste tipologie di pubblico esercizio rientrano, secondo un recente rapporto McKinsey, nel 47% dei datori di lavoro italiani le cui aziende sono danneggiatedalla difficoltà a trovare i dipendenti qualificati.

Sempre nel confronto annuale, il numero delle assunzioni previste per questo specifico comparto è passato da 2.730 a 3.520 con un tempo di ricerca che nell'ultima rilevazione risulta superiore ai tre mesi. D'altra parte l'offerta di gelateria e pasticceria è notevole, contando nel complesso su circa 33.000 unità, suddivise sommariamente fra 13.000 gelaterie e pasticcerie, 18.000 bar pasticcerie e gelaterie, altre attività commerciali e artigianali, con vendita da asporto o consumo sul posto anche organizzate nelle formule a catena. Sorprenderà poi la classifica territoriale stilata per numero di attività. La regione leader nel settore non è la Sicilia, come verrebbe spontaneo pensare, bensì la Lombardia con 2.231 imprese, seguita dal Veneto (1.384) ed Emilia Romagna (1.293); la classifica vale anche considerando i fatturati sviluppati. Ne consegue che il consumo maggiore di gelato è concentrato al Nord (52%) dove minore è la differenza nelle vendite fra il periodo estivo e il resto dell'anno. Tale tendenza si sta diffondendo lentamente anche nelle altre macro aree dell'Italia,

sebbene nel Sud persista il binomio gelato-stagione calda.

A incentivare il consumo di questi prodotti (per il solo gelato artigianale si calcolano 165.000 tonnellate all'anno, pari a 2,7 kg a testa) è il valore nutrizionale, la qualità e il relativo basso costo, requisito che è comunque stato in grado di generare un giro d'affari di 2,5 miliardi di euro. Infatti, sul fronte dei prezzi, il settore è stato interessato da un modesto processo inflativo. Nel 2013 la pasticceria ha visto crescere i prezzi dell'1,6%. Leggermente più marcata è stata la crescita dei prezzi dei gelati artigianali (2,8%) e di quelli industriali (2,2%). Infine, una curiosità: nonostante lo sbizzarrirsi di nuovi sapori, le creme classiche, soprattutto cioccolato e nocciola, vincono ancora sui gusti alla frutta.

«Sarebbe necessario dare più importanza alla formazione professionale, con il rafforzamento della formula dell'alternanza scuola-lavoro, e semplificare le procedure per le assunzioni, soprattutto per i giovani potenziando l'apprendistato», è la conclusione del presidente Fipe.