Che cosa serve oggi per attirare i giovani cuochi

restaurant-kitchen-chef-cutting-meat-509a343b

L'associazione nazionale degli albergatori e dei ristoratori tedesca (Hotel- und Gaststättenverband e.V.) ha di recente pubblicato i dati trimestrali del settore della ristorazione, rivelando numeri inquietanti per quanto riguarda gli apprendistati: nel 2018, il numero dei contratti di apprendistato firmati per una formazione da cuoco è sceso del 6% rispetto all'anno precedente.

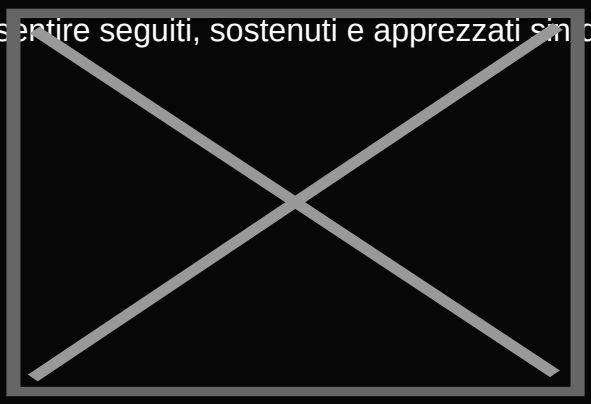
E non si tratta di una tendenza esclusivamente tedesca. Nel Regno Unito, per esempio, è stato calcolato che la richiesta di apprendisti cuochi si triplicherà entro il 2022 per coprire il fabbisogno di circa 11.000 cuochi. Se si aggiungono i numerosi apprendisti che non concludono il loro apprendistato o che si licenziano quando vengono confrontati con la realtà della professione, l'emergenza si fa sempre più urgente.

Anche in Italia la situazione è da tenere monitorata. Il **Rapporto Excelsior 2018** di **Unioncamere e Anpal**, presentato lo scorso marzo a Roma, ha messo infatti in evidenza il fatto che nel nostro Paese c’è un **forte disallineamento tra la domanda di lavoro espressa dalle imprese, un po’ in tutti i settori, e l’offerta presente sul mercato**. Nel 2018 tale disallineamento ha riguardato il 26% degli oltre 4,5 milioni di contratti di lavoro che il sistema produttivo aveva intenzione di stipulare.

Per quanto riguarda nello specifico il settore del turismo e della ristorazione, le aziende cercano anche molti giovani: per esempio, dal report a cura di ClicLavoro Veneto e Veneto Lavoro, emerge l’elevata incidenza di giovani ricercati dalle aziende: su 250mila contratti circa un terzo è rivolto agli under 30, ricercati principalmente nel settore terziario e in particolare nella filiera turistica e alimentare. Tra questi, il 51% delle figure è risultato di difficile reperimento.

In linea generale si riscontra che **i giovani sono sempre meno propensi ad accettare orari di lavoro a volte scomodi o mansioni pesanti**, soprattutto se impegnano anche i weekend e le festività.

È dunque arrivato il momento di immedesimarsi in questi giovani lavoratori per comprendere le loro esigenze e rendere così i posti di lavoro più attraenti. Per conquistare nuovi talenti è necessario farli sentire seguiti, sostenuti e apprezzati sin dal primo giorno.



Fidelizzare i giovani cuochi con la tecnologia - Cresciuti in un ambiente dominato da Internet e dalla comunicazione mobile, la generazione dei cosiddetti "digital native" richiede un **ambiente di lavoro all'avanguardia**. Proprio per questo motivo, i produttori di tecnologie di cottura sono sempre più attenti alle esigenze di questa generazione high-tech.

L'offerta di **Rational** include, ad esempio, attrezzature intelligenti come i due apparecchi di cottura **SelfCookingCenter** e **VarioCookingCenter**, nonché la soluzione di rete **ConnectedCooking**, che piace particolarmente ai futuri cuochi. E non c'è da stupirsi, visto che consente di avviare e sorvegliare da remoto con lo smartphone il processo di cottura nel **Combi-Vapore**, indipendentemente dal luogo in cui ci si trova.

"Gli investimenti nella tecnologia dovrebbero essere visti anche come un'opportunità di risparmio e ottimizzazione", afferma **Enrico Ferri**, Amministratore Delegato di Rational Itlalia. E continua: "La nostra offerta include, tra l'altro, la funzione della cottura notturna, che consente di aumentare ulteriormente le capacità di una giornata lavorativa, per sperimentare delle novità o perfezionarsi altrove".

Il perfezionamento è una parola chiave fondamentale: una gara di cucina può essere un ottimo modo per trattenere i giovani talenti. Fare esperienza, gestirsi in autonomia e fare rete con colleghi del settore non solo fa crescere la motivazione, ma anche il senso di riconoscimento nella professione.