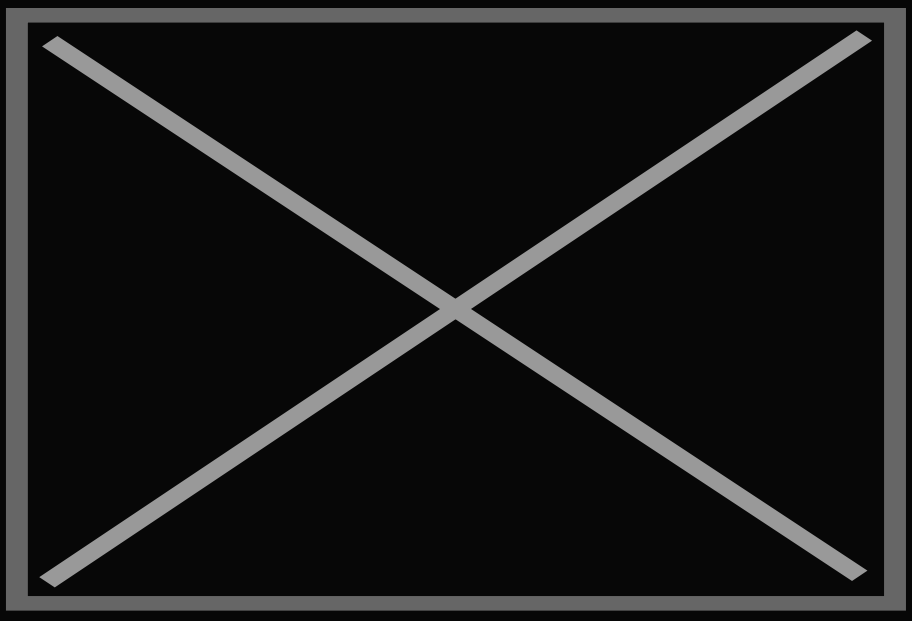
Mancano i camerieri? La colpa è degli stipendi troppo bassi

shutterstock-758464381-f8bc711d

Nei mesi scorsi il sasso l'avevano già lanciato chef come Filippo La Mantia e Alessandro Borghese, entrambi convinti che le difficoltà esistenti nella ristorazione a trovare camerieri sia in gran parte un problema generazionale.

Manca lo «spirito di sacrificio», sostengono i due ristoratori mentre altri danno la colpa al reddito di cittadinanza. Per non parlare del fatto che secondo altri la vera ragione di questa carenza è dovuta ad **orari massacranti e salari troppo bassi**, una situazione acuita dagli anni di pandemia.



Mancano 200mila addetti alla ristorazione

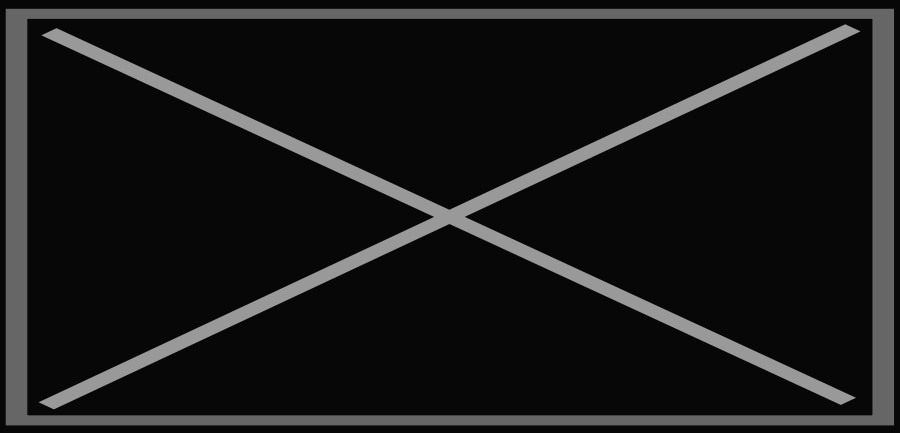
«Una forte carenza del personale di sala si sentiva già prima del Covid», racconta a corriere.it **Silvio Moretti**, direttore servizi sindacali Fipe, che mette in luce come stando ai dati elaborati dal Centro

Studi della Federazione Italiana Pubblici su dati Istat e Inps, il personale di sala è quello più ricercato in questo momento: mancano, attualmente, 39.760 camerieri. In totale, sempre secondo la Fipe, ci sono **200 mila addetti alla ristorazione in meno rispetto al 2019**. «Una parte hanno lasciato a causa della chiusura delle attività per cui lavoravano, ma molti professionisti nel — lungo periodo di incertezza fra un lockdown e l'altro — hanno deciso volontariamente di cambiare settore, prediligendo ambiti come la logistica o la grande distribuzione, che garantivano una continuità lavorativa certa e dove è richiesto in forma minore il sacrificio di lavorare nel week end e nei giorni di festa»

Ma non è tutto, perchè la Fipe si oppone anche alla teoria secondo cui una delle ragioni di questa crisi sia dovuta alle precarietà del lavoro. «La tipologia di contratto più diffusa in questo settore è il **tempo indeterminato** — che rappresenta circa il 70% degli occupati, 616mila unità (in totale sono 916 mila, di cui il 63% ha meno di 40 anni) —, perché c'è una forte contesa per accaparrarsi il personale qualificato».

Quanto guadagna un cameriere in Italia

Il Contratto collettivo nazionale di lavoro per la ristorazione prevede una retribuzione minima mensile per un cameriere professionista di 1.500 euro lordi (ossia circa 1.250 euro netti), con 14 mensilità e 40 ore di lavoro settimanali. A questi dati, sottolineati da Fipe, si arriva anche osservando i portali di recruitment specializzati come **Jobbydoo**, per cui lo stipendio minimo netto è quello del **cameriere part time**, che prende all'incirca 680 € netti al mese. Più nel dettaglio, dice corriere.it, un apprendista cameriere guadagna mensilmente 700 € e un cameriere professionista prende in media, al mese, 1.250 €. Ma nella stagione estiva la media può arrivare anche a 1.450 €. E, in un ristorante stellato (o comunque di alto livello), la retribuzione in media tocca i 1.750/2.000 €. **Nelle pizzerie la paga mensile netta è di 1.200 €, 1.050 € negli agriturismi**. Lo stipendio medio di un maitre è di 1.650 € netti al mese (circa 30.600 € lordi all'anno), ma la retribuzione può variare (a seconda dell'esperienza) da uno stipendio minimo di 1.200 € netti al mese a un massimo che può superare i 3.000 € netti al mese.



Il confronto con l'estero

Sempre stando agli annunci sul portale Jobbydoo, un cameriere all’estero guadagna in valore assoluto più che in Italia. Un confronto però è impossibile, sia perché la retribuzione è in molti casi parametrata al costo della vita, che per quanto riguarda l’incidenza del cuneo fiscale, uno dei temi più dibattuti anche in Italia. In ogni caso, riguardo al netto mensile, si va dai **3.750€ di New York**, ai 3.500€ della Svizzera, passando per i 2.350€ di Londra.