

Cari ristoratori, ecco perché non trovate personale

20230606152350photo-1516788875874-c5912cae7b43-423454b4

Lavorare in Italia? È una giungla. Si dà spesso la parola agli imprenditori dell'ospitalità, stretti tra aumento dei costi, inflazione e pressione fiscale.

Meno spesso si dà voce a chi dietro il bancone deve trovare un lavoro che lo impegnerà ogni giorno, sabati e domeniche comprese, spesso anche in orari proibitivi.

Riportiamo quindi con grande piacere un contributo, pubblicato negli scorsi giorni sul suo profilo LinkedIn, ironico ma tagliente di **Niki Di Landa**, campionessa italiana di Ibrik 2020, barista, formatrice ed esperta di marketing.

Prima se ne parlava con l'avvicinarsi della stagione estiva: strilli dalle prime pagine dei quotidiani di imprenditori (o presunti tali) che non trovano personale seppur offrano vitto, alloggio, 2.000 € netti mese, 40 ore settimanali.

Insomma gente scellerata, scansafatiche, perditempo questi giovani italiani che preferiscono stare a casa godendosi il RDC. Ora se ne parla ogni giorno o quasi. Cammini per strada e le vetrine di bar e negozi sono tappezzati da "cerca personale", "assumiamo personale".

La crisi vera non ci sarebbe: ora se davvero si offrisse un giusto inquadramento del Ccnl secondo esperienza e settore, almeno un giorno di riposo a settimana, 40 ore settimanali perché, dico perché i giovani non dovrebbero/vorrebbero lavorare nel turismo e nell'hospitality?

*No questa non sarà l'ennesima disamina di quei finti "imprenditori" che "sì 1500, ma sai 700 in busta il resto ci mettiamo d'accordo tra noi, se no sai le tasse ci uccidono" (come se vi avessi spinto io, pistola puntata alla nuca a diventare imprenditori!). No queste sono **le frasi, esperienze e proposte che ho ricevuto nell'ultimo mese in cui mi sono trasferita a Milano**, cuore economico dell'Italia m?a anche terra di nessuno quando si tratta di fare gli squali e soprattutto nel settore food.*

*Quindi ecco l'elenco - imbarazzante permettetemi cari "imprenditori" - di **strafalcioni, pseudo-offerte e proposte ricevute.***

"La **mia azienda è solida** per cui, se vieni domani, ti dò l'indeterminato e ti presto casa finché non ti sistemi. Tanto guarda se devo mandare via uno il modo lo trovo, lo liquido e pochi problemi" (prova effettuata il 26/04 e trasferita a Milano il 3/5). Risultato: prova non ancora pagata ("oh che sei matta facciamo due cedolini? te la liquido a giugno con la busta di maggio"), contratto di 6 mesi e casa non pervenuta. Ergo, vivo in un seminterrato dove il wc non ha la porta e fino poco fa nemmeno il frigo.

Pasticceria "famosa" tra le sciure milanesi con due punti vendita. "Si vede che il banco proprio non è il tuo forte, però sai non volevo dirtelo nel periodo di prova. E comunque col mio socio avevamo scommesso quanto saresti durata, inutile dirtelo, ho vinto io" (risata beffarda alla notizia delle mie dimissioni a fronte di promesse non rispettate).

Nota: ma esattamente il **periodo di prova** non serve proprio a ciò? "Siamo felici di dare esito positivo al suo colloquio. Le offriamo V livello Ccnl pubblici esercizi (1200 €), con contratto di tre mesi. Sollecitiamo una sua risposta entro 48h, decorse le quali l'offerta non sarà più valida". Ah ok. Forse allora meglio che parta per la stagione, almeno vedo il mare? Ma poi 48h da quando partono? Tic tac, tic tac.... "Scusa ma non avevamo detto retribuzione 1700?" "Eh sì certo". "Eh ma sul contratto c'è scritto importo in busta 1500... ah ok ho capito...". "Guardi da noi i manager sono operativi nel senso che fanno servizio in sala, portano gli ordini, sparecciano. Ah poi 4 volte a settimana facciamo lo spezzato". "Eh ok, ma retribuzione?" "Eh no questo lo diciamo in sede di colloquio".

Forse la HR manager di **nota pizzeria milanese con aperture ogni mese** non sa che per legge ora la RAL va indicata nella Job description. "Certo che lo so, è il mio mestiere"... ok allora siamo davanti al quarto mistero di Fatima. "No da noi il macchinista si occupa al massimo di servire i caffè al banco, figurati se spazza la sala o i tavoli o peggio ancora il bagno".

"Ok siamo felicissimi di avere una **conoscitrice del caffè**". Qualche settimana dopo un cliente dice che, a suo gusto, il caffè è amaro. Faccio notare che può dipendere dalla tostatura scura, dal caffè venduto tostato un mese prima in sacchi da 3 kg, e che resta sempre in campana. "Eh, ma la torrefazione mi ha detto che va bene così, che il caffè è amaro perché fresco. Cambia subito i parametri di estrazione e sistemalo". Paura e delirio (e un po' di perculazione da parte della torrefazione "artigianale" che opera in comodato d'uso).

Morale della favola? Ho usato queste uscite per riderci un po' su e perché alcune hanno dell'incredibile ma purtroppo il mondo del lavoro è una giungla in cui bisogna essere spietati.

Chiedete, fate domande, siate puntigliosi prima di mettere qualsiasi firma. Se un'azienda è strutturata, ha le visite mediche in programma, vi fornisce la divisa, è già segno di possibile fiducia (non ridete perché sì mi è capitato nel 2020 di dovermi comprare una divisa camicia e jeans Hollister per una nota panetteria con specialty coffee che non forniva la divisa al personale, nonostante il costo non superasse i 100 €).

Non sentitevi sbagliati se vi dimettete da posti di lavoro dove non vi rispettano come esseri umani. "Ho scommesso su quanto saresti durata", ma siamo seri? - non rispetteranno mai i vostri diritti! Non è solo questione di soldi, ma anche di etica: lavorare ad esempio per chi produce spreco alimentare però non vi fornisce il pranzo o lo snack durante il lavoro è immorale. Punto.

?Quindi ecco l'elenco - imbarazzante permettetemi cari "imprenditori" - di **strafalcioni, pseudo-offerte e proposte ricevute**.

"La **mia azienda è solida** per cui, se vieni domani, ti dò l'indeterminato e ti presto casa finché non ti sistemi. Tanto guarda se devo mandare via uno il modo lo trovo, lo liquido e pochi problemi" (prova effettuata il 26/04 e trasferita a Milano il 3/5). Risultato: prova non ancora pagata ("oh che sei matta facciamo due cedolini? te la liquido a giugno con la busta di maggio"), contratto di 6 mesi e casa non pervenuta. Ergo, vivo in un seminterrato dove il wc non ha la porta e fino poco fa nemmeno il frigo.

Pasticceria "famosa" tra le sciure milanesi con due punti vendita. "Si vede che il banco proprio non è il tuo forte, però sai non volevo dirtelo nel periodo di prova. E comunque col mio socio avevamo scommesso quanto saresti durata, inutile dirtelo, ho vinto io" (risata beffarda alla notizia delle mie dimissioni a fronte di promesse non rispettate).

Nota: ma esattamente il **periodo di prova** non serve proprio a ciò? "Siamo felici di dare esito positivo al suo colloquio. Le offriamo V livello Ccnl pubblici esercizi (1200 €), con contratto di tre mesi. Sollecitiamo una sua risposta entro 48h, decorse le quali l'offerta non sarà più valida". Ah ok. Forse allora meglio che parta per la stagione, almeno vedo il mare? Ma poi 48h da quando partono? Tic tac, tic tac...."Scusa ma non avevamo detto retribuzione 1700?" "Eh sì certo". "Eh ma sul contratto c'è scritto importo in busta 1500... ah ok ho capito...". "Guardi da noi i manager sono operativi nel senso che fanno servizio in sala, portano gli ordini, sparecchiano. Ah poi 4 volte a settimana facciamo lo spezzato". "Eh ok, ma retribuzione?" "Eh no questo lo diciamo in sede di colloquio".

Forse la HR manager di **nota pizzeria milanese con aperture ogni mese** non sa che per legge ora la RAL va indicata nella Job description. "Certo che lo so, è il mio mestiere"... ok allora siamo davanti al quarto mistero di Fatima. "No da noi il macchinista si occupa al massimo di servire i caffè al banco, figurati se spazza la sala o i tavoli o peggio ancora il bagno".

"Ok siamo felicissimi di avere una **conoscitrice del caffè**". Qualche settimana dopo un cliente dice che, a suo gusto, il caffè è amaro. Faccio notare che può dipendere dalla tostatura scura, dal caffè venduto tostato un mese prima in sacchi da 3 kg, e che resta sempre in campana. "Eh, ma la torrefazione mi ha detto che va bene così, che il caffè è amaro perché fresco. Cambia subito i parametri di estrazione e sistemalo". Paura e delirio (e un po' di perculazione da parte della torrefazione "artigianale" che opera in comodato d'uso).

Morale della favola? Ho usato queste uscite per riderci un po' su e perché alcune hanno dell'incredibile ma purtroppo il mondo del lavoro è una giungla in cui bisogna essere spietati. **Chiedete, fate domande, siate puntigliosi prima di mettere qualsiasi firma.**

Se un'azienda è strutturata, ha le visite mediche in programma, vi fornisce la divisa, è già segno di possibile fiducia (non ridete perché sì mi è capitato nel 2020 di dovermi comprare una divisa camicia e jeans Hollister per una nota panetteria con specialty coffee che non forniva la divisa al personale, nonostante il costo non superasse i 100 €).

Non sentitevi sbagliati se vi dimettete da posti di lavoro dove non vi rispettano come esseri umani. "Ho scommesso su quanto saresti durata", ma siamo seri? - non rispetteranno mai i vostri diritti! Non è solo questione di

soldi, ma anche di etica: lavorare ad esempio per chi produce spreco alimentare però non vi fornisce il pranzo o lo snack durante il lavoro è immorale. Punto.