

Data Stampa 118-Data Stampa 118
I piaceri del
Gusto
Data Stampa 118-Data Stampa 118

Le professioni Camerieri, cuochi banconisti dei bar cercasi disperatamente

Nella ristorazione mancano
almeno 15mila figure
Tra orari scomodi, stipendi
insufficienti e nuove
priorità dei giovani
trovare il personale è
diventata un'emergenza
strutturale. La Fipe
punta sulla formazione

Giulia Cimpanelli

“Cercasi cameriere”, “Cercasi aiuto cuoco”: i cartelli appesi alle vetrine dei locali non sono una novità, ma negli ultimi anni sono diventati un'appendice fissa del panorama urbano italiano. Il problema del personale nella ristorazione si è trasformato in qualcosa di profondo: non una congiuntura, ma una crepa strutturale.

Secondo i dati [Excelsior](#) 2025 elaborati da [Unioncamere](#) con il Ministero del Lavoro, la ristorazione assorbe circa 826mila entrate programmate, poco più del 70% del totale del comparto turistico. Solo i ristoranti e le attività di ristorazione mobile ne concentrano oltre 590mila. Un'industria enorme, capillare e sempre più a corto di braccia. «Nella ristorazione in senso lato sono

impiegate oltre un milione e mezzo di persone, tre su quattro sono lavoratori dipendenti», spiega Luciano Sbraga, direttore dell'ufficio studi di Fipe. «Il cortocircuito è avvenuto durante il Covid: con la chiusura delle attività, molti hanno abbandonato il settore. Abbiamo



perso 250mila persone, di cui la metà erano a tempo indeterminato». Un'emorragia non ancora del tutto rimarginata.

Tra le figure più ricercate per il trimestre febbraio-aprile 2026 – con 196.420 entrate previste nel comparto – spicca il cameriere di sala con 75.670 posizioni aperte, seguono gli aiuto cuochi (30.200), i banconisti di bar (24.440) e i cuochi di ristorante (14.700). La domanda è forte, ma trovare chi risponda è tutt'altro che semplice: oltre il 51% delle entrate è di difficile reperimento, la percentuale più alta tra i comparti del turismo. Il problema non è tanto l'assenza assoluta di candidati, quanto la loro scarsità e, spesso, la loro inadeguatezza. «Da un lato si presentano pochi candidati, quindi hai poca scelta nella selezione», chiarisce Sbraga. «Dall'altro, i candidati sono inadeguati: non hanno le competenze, sia quelle tecnico-professionali sia le cosiddette soft skills di relazione, fondamentali in questo settore». Nel 62,8% dei casi le imprese cercano personale con esperienza. Ma quando la scelta è scarsa, ci si adatta: il restante 38% delle posizioni è aperto anche a chi non ha mai lavorato nella ristorazione.

C'è poi un cambio culturale che ha reso tutto più complicato. I giovani hanno iniziato a pesare diversamente la bilancia tra vita e lavoro: retribuzione, benessere, prospettive di crescita e opportunità di formazione sono diventate priorità concrete. Eppure il settore fa fatica ad adeguarsi. Dal rapporto sulla ristorazione 2025 di Fipe emerge che la maggior parte dei ristoranti non ha modificato l'organizzazione. Solo l'8,8% è intervenuto con misure concrete: una riduzione dei turni (28,3% tra chi ha agito), un anticipo degli orari di chiusura (13,6%) o l'in-

troduzione di nuovi giorni di chiusura (29,4%). Ancora più limitata l'introduzione di maggiore flessibilità per rispondere alle esigenze del personale, adottata da appena il 3,4%. «I giovani vogliono fare un lavoro che abbia certi ritmi, non che non vogliano lavorare. L'organizzazione del lavoro delle aziende è molto complicata, soprattutto in una piccola impresa dove mettere una figura in più a volte può mettere a rischio la sopravvivenza stessa dell'attività», commenta Sbraga.

La questione salariale è l'altra grande incognita. Il contratto collettivo firmato da Fipe è il terzo per importanza in Italia, dopo quelli del commercio e della metalmeccanica. Ma i margini per alzare le retribuzioni si scontrano con una realtà economica complessa: un lavoratore nella ristorazione a Roma costa in media 26mila euro l'anno all'azienda, mentre al dipendente ne arrivano circa 16mila netti. «Qualsiasi imprenditore ha la voglia di pagare di più i dipendenti», ammette Sbraga. «Ma ogni volta che il nostro settore tocca i prezzi si scatena l'inferno: se aumentiamo il caffè di 10 centesimi è un problema nazionale. Non è fattibile alzare i livelli di retribuzione senza toccare i prezzi». Tra le soluzioni discusse, anche la detassazione del lavoro straordinario o festivo, che potrebbe rendere il settore più attrattivo per i giovani senza incidere sui listini.

Nella formazione, Fipe sta investendo dalla formazione continua fino ai Talent Day. Si lavora anche sugli Its e sulla certificazione delle competenze con gli istituti alberghieri. Perché il problema è anche culturale: le scuole alberghiere non devono essere percepite come un ripiego, ma come una specializzazione di prestigio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BUROCRAZIA IN CUCINA CI PENSA L'ALGORITMO

Quaranta milioni di euro raccolti, clienti in crescita, e un'ambizione dichiarata: gestire lo stipendio di un italiano su due. Jet Hr, la startup fondata da Marco Ogliengo e Francesco Scalabrino per abbattere la burocrazia legata al lavoro, ha deciso di puntare sulla ristorazione. «Tutte le soluzioni di gestione delle risorse umane sul mercato sono generaliste», spiega Ogliengo. «Per portare reale valore alle aziende serve specificità di settore. La ristorazione ha corsi Haccp obbligatori, lavoro a chiamata, stagionalità, contratti diversificati: sono complessità che puoi davvero semplificare solo se le conosci a fondo». La piattaforma gestisce l'intero ciclo di vita del personale: dalle assunzioni alla pianificazione dei turni, dai cedolini agli adempimenti obbligatori. Tra questi, la comunicazione preventiva al Ministero del Lavoro per i lavoratori a chiamata, che se omessa espone a sanzioni fino a 2.400 euro per ogni lavoratore coinvolto. – g.cimp.



① Il cameriere di sala è la figura più ricercata con 75.670 posizioni aperte, seguono gli aiuto cuochi (30.200) e i banconisti di bar (24.440)

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS118 - S.11220 - L.1956 - T.1745