

RAPPORTI
LAVORO

DS2920

DS2920

IL FENOMENO

Camerieri e chef caccia al tesoro sul pianeta food

Le 10 professioni più ricercate di un settore che vale oltre 2,6 milioni di posti di lavoro



LO SVILUPPO

Le aree in cui le aziende del settore innovano maggiormente sono quelle più coinvolte nell'Industria 4.0, come tracciabilità alimentare e controllo della qualità

Luigi dell'Olio

Al primo posto ci sono i camerieri di sala/addetti al banco caffetteria. La posizione d'onore spetta al personale di cucina/chef de partie (capo linea) e sul gradino basso del podio si trovano gli scaffalisti/addetti alle vendite. Si tratta delle professioni più ricercate in ambito Food & Beverage, secondo elaborazioni di **Assolavoro** Datalab, effettuate incrociando i dati degli associati con quelli rilevati da LinkedIn, Indeed e Trovit. Proseguendo nella lettura del ranking, vi sono gli addetti ai reparti gastronomia/food/panetteria, quindi gli addetti agli impianti di condizionamento e gli operatori stagionali dell'industria conserviera.

Le analisi di **Assolavoro** Datalab si inquadrano in un lavoro di monitoraggio continuo del com-

parto, con studi e ricerche sul mondo del lavoro sia in chiave di analisi sugli andamenti di mercato, sia in funzione predittiva, in modo da individuare le figure che saranno più richieste dalle aziende nel prossimo futuro. Questa attività ha portato - tra le altre cose - alla recente pubblicazione del report intitolato "Food & Beverage in Italia: dinamiche di sviluppo e impatto sulle Professioni nel Manifatturiero, nella Distribuzione e nella Ristorazione".

Considerando il sistema produttivo di cibo e bevande, insieme alla sua filiera estesa, che comprende il commercio e la ristorazione, nel 2021 (ultima rilevazione disponibile) l'occupazione si attestava a oltre 2,6 milioni di addetti, di cui 1,92 milioni di occupati alle dipendenze, distribuiti su circa 558 mila imprese.

Il sistema ha generato complessivamente un fatturato di oltre 463 miliardi di euro e un valore aggiunto di 83,5 miliardi. Quella che emerge è l'immagine di un sistema trainante per l'economia, non solo per la sua dimensione economica e occupazionale, ma anche perché attiva direttamente altri settori e filiere di fornitura e subfornitura sia a monte, che a valle. In primo luogo si associa al settore primario, da cui dipende in larga misura. C'è poi anche un'importante catena di for-

natura a monte, con molti settori manifatturieri coinvolti, a partire dalla produzione di packaging e dalla componentistica, mentre a valle del sistema produttivo e distributivo in esame si collocano le attività turistiche fortemente interrelate e la ristorazione.

Gli analisti sottolineano che il sistema produttivo industriale alimentare, motore pulsante della filiera, è in grado di competere molto bene a livello internazionale, come attesta la dinamica di crescita superiore anche rispetto alla media dell'Ue. Nel 2022, la produzione nazionale dell'industria alimentare, nonostante una frenata delle produzioni agricole, è aumentata in volume del 3,9% rispetto al 2019. L'industria alimentare italiana si posiziona saldamente al terzo posto nel Vecchio Continente, alle spalle di Germania e Francia, con un ruolo di primo piano in alcuni importanti segmenti produttivi come l'industria pastaria, quella vitivinicola, le industrie



dolciarie e dei prodotti da forno ed il settore del caffè.

Il sistema imprenditoriale è dominato da imprese di piccole e piccolissime dimensioni, il che limita la competitività a causa dell'impossibilità di raggiungere economie di scala, ma al tempo stesso offre opportunità di diversificazione e valorizzazione del radicamento territoriale, aspetto importante per questo tipo di produzioni. Addirittura il 56,4% delle attività è svolta da liberi professionisti e un altro 20% da società di persone. Considerando in maniera globale manifatturiero e commercio, il food & beverage assorbe rispettivamente il 14,6% e il 21,4% delle imprese, a fronte del 12,4% e del 28,6% degli occupati.

Le aree in cui le aziende del settore stanno maggiormente innovando sono quelle più coinvolte nei processi di Industria 4.0, con soluzioni come tracciabilità alimentare, controllo della qualità (sia della materia prima, che del prodotto finito), produzione automatizzata e logistica. Mentre la digitalizzazione dell'Ho.Re.Ca. procede con una certa lentezza rispetto ad altri comparti. Infine cresce l'attenzione alla sostenibilità nei processi produttivi, spinta non solo dai nuovi consumatori consapevoli, ma anche da nuove norme e direttive comunitarie in tema di emissioni.

In attesa di una normativa specifica, alcune aziende stanno già iniziando ad adottare volontariamente la nuova dicitura doppia sulle date di scadenza, utilizzandola come potenziale leva per il marketing.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DS2920



DS2920

INUMERI

IL SISTEMA F&B E LE 10 FIGURE PIÙ RICHIESTE



FONTE: ELABORAZIONI ASSOLAVORO DATALAB SU DATI ASSOCIATI, LINKEDIN, INDEED E TROVIT, APRILE 2024

- 1 Camerieri di sala, addetti banco caffetteria
- 2 Personale di cucina, chef de partie
- 3 Scaffalisti, addetti alle vendite
- 4 Addetto reparto gastronomia, food, panetteria
- 5 Addetti impianti confezionamento
- 6 Operatori stagionali industria conserviera
- 7 Addetti ricezione e movimentazione merci
- 8 Specialista amministrativo, contabile
- 9 Product development & quality specialist
- 10 Agente food & beverage



1 Chef e personale di cucina in genere sono al secondo posto tra le figure più ricercate