

Ristorazione, tra camerieri e chef servono ora 343mila lavoratori

Lo studio

L'osservatorio **Assolavoro** evidenzia l'assenza di figure tecniche e commerciali

Dai camerieri di sala e addetti al banco caffetteria agli chef. Nei mesi di aprile e maggio le imprese della filiera allargata del Food&Beverage stimano un fabbisogno di poco meno di 343 mila lavoratori, distribuiti tra figure tecniche e commerciali, addetti alle preparazioni e vendite e figure operaie specializzate o a più bassa qualifica.

Da un focus dell'Osservatorio **Assolavoro** Datalab emerge che il sistema produttivo del Food&Beverage e della sua filiera estesa (che comprende il commercio e la ristorazione) conta oltre 2,6 milioni di addetti, di cui 1 milione e 920 mila di occupati alle dipendenze distribuiti su circa 558 mila imprese. Il sistema genera un fatturato di oltre 463 miliardi di euro ed un valore aggiunto totale di 83,5 miliardi di euro. Ed è ormai al centro dalle profonde trasformazioni organizzative e produttive determinate dall'integrazione con le tecnologie digitali avanzate. Tracciabilità alimentare, controllo della qualità, produzione automatizzata e logistica, sono tra le aree su cui impattano le trasformazioni della cosiddetta Industria 4.0 (oggi 5.0), associata sempre più ad applicazioni di intelligenza artificiale (sensori connessi all'Internet delle Cose, cloud computing, Big Data, blockchain e tecnologie per la tracciabilità). Parliamo di un settore in profonda trasformazione. Tra le 10 professioni più ricercate ci sono anche gli addetti agli impianti di confezionamento, di ricezione e movimentazione merci e gli agenti Food&Beverage.

«Il nostro Osservatorio **Assolavoro** Datalab elabora da tempo analisi e previsioni sul mondo del lavoro e sulle figure professionali più richieste, anche su base settoriale - ha sottolineato **Francesco Baroni**, presidente Assola-

avoro - . Produce dati che sono di interesse diffuso e vengono utilizzati dai policy makers, dalle aziende e anche dalle scuole per fare orientamento. Il nostro obiettivo è contribuire sempre più attivamente a far sì che i giovani e chiunque cerchi un lavoro abbia gli strumenti giusti per farlo. Per pianificare il proprio percorso formativo e professionale è fondamentale tenere conto delle proprie attitudini e delle proprie aspirazioni, ma avere consapevolezza delle opportunità che ci sono settore per settore, figura professionale per figura professionale, è senz'altro uno strumento utilissimo, dal quale non si può prescindere».

Nell'ambito del manifatturiero del Food&Beverage le innovazioni tecnologiche stanno impattando sulle figure professionali come il Group Sustainability Reporting Manager o il Sustainability Manager, o su quelle che si occupano di produzione automatizzata e di tracciabilità alimentare, o del controllo della qualità. Nel commercio sono coinvolti gli esperti delle nuove tecnologie Ict applicate al settore: IT Manager Retail, specialista in applicazioni digital, ma anche l'Analyst Consumer Insights e l'esperto di Marketing Analytics.

Nella ristorazione le innovazioni si concentrano nella comunicazione e marketing, nel delivery e nei software per il tracciamento e profilazione degli utenti. Emergono professioni come lo specialista nella gestione dei servizi IT per la ristorazione, l'esperto in Comunicazione e Marketing Integrati (in grado di presidiare tutti i canali), l'Analyst Consumer Insights e, analogamente al commercio, il responsabile per i Marketing Analytics (attivi soprattutto nelle grandi catene di ristorazione).

—G. Pog.
—Cl. T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**FRANCESCO
BARONI**
Presidente
Assolavoro

