

IL CASO

Il titolare del ristorante «Alla Brace» Flavio Biondo aveva lanciato la provocazione: «Offro 2.890 euro lordi a chi si presenta per lavorare come cameriere nel mio locale»

Cgil e Uil apprezzano il gesto ma avvertono: «In giro per l'Italia il problema è che il salario non corrisponde mai a quanto pattuito e gli straordinari sono sempre troppi»

«Orari troppo flessibili e paghe dubbie»

Manca personale nei bar e nei ristoranti e i sindacati parlano di poca certezza

NICOLA GUARNIERI

n.guarnieri@ladige.it

Flavio Biondo, titolare del ristorante «La Brace», ha lanciato la provocazione dopo mesi di vane ricerche di personale. Ed ha scritto nero su bianco che il contratto per cameriere è di 2.890 euro lordi per 40 ore settimanali e due giorni di riposo. In tanti, tra l'altro, si lamentano che non riescono a trovare dipendenti nonostante si parli spesso di mancanza di lavoro che, al contrario, c'è.

Sulla questione intervengono i sindacati, **Luigi Bozzato** della Filcams Cgil e **Walter Largher** della Uiltucs Uil.

«Prendo spunto dalle dichiarazioni del titolare della Brace in merito alla difficoltà di reperire manodopera, camerieri di sala o baristi, a fronte di un'offerta economica di tutto rispetto, 2.890 euro lordi, che indubbiamente non sono poca cosa. - spiega Bozzato - La mia intenzione non è polemizzare direttamente con lui, e non metto in dubbio la "genuinità" della proposta economica, però credo sia fondamentale per renderla credibile articolare nel dettaglio le voci che andrebbero a comporre la prima riga della retribuzione. Troppe volte ci capita nella quotidianità di vedere buste paga che il lavoratore pattuisce con somme che poi si rivelano costituite da "anticipi" di voci contrattuali dovute e quindi non condizioni di miglior favore liberamente concesse dall'azienda, ma obiettivi raggiunti surrettiziamente e non esplicitati nella lettera di assunzione».

Il segretario della Filcams parla poi del contratto nazionale: «Prevede un 5° livello con retribuzione di 1.550 euro; se vogliamo esagerare ed essere generosi 4° livello, circa 100 euro in più».

La domanda, a questo punto, è scontata: come arriviamo ai 2.890 euro? «Per parte sindacale, per essere credibile la proposta, è necessario aggiungere 1.340 euro alla voce superminimo o ad personam, in modo da allineare la paga oraria e tutti gli istituti che ne conseguono, tredicesima, quattordicesima, ferie, permessi ad una retribuzione davvero di miglior favore e, va detto, senza uguali nel settore. Altra cosa invece, come riscontriamo nella quotidianità, vedere in busta paga anticipi di tredicesima, quattordicesima,

Tfr, addirittura monetizzazione di permessi o ferie. E, dulcis in fundo, lo straordinario forfetizzato, in cui a fronte di 200-300 euro prevedono una mole di ore di straordinario che varrebbero almeno il doppio».

Bozzato, dunque, ricorda che «ogni qualvolta si parla di difficoltà di reperimento della manodopera a fronte di salari significativamente sopra la media, e ripeto non metto in dubbio la serietà della proposta di Biondo, credo sia indispensabile, per renderla reale, articularla dettagliatamente altrimenti di specchio per le allodole si tratta, cosa che di certo non rende attrattivo il settore e non lo qualifica come sarebbe giusto».

Per Largher, invece, «non si contano ormai più le provocazioni di Flavio Biondo. Lontano, però, dal proporre o analizzare le motivazioni dell'attuale situazione del settore. In Italia, secondo le cifre del ministero del lavoro riferite al secondo trimestre del 2021, si registra una notevole crescita nel numero di dimissioni dei dipendenti, a seguito di un periodo, quello tra gennaio e marzo 2021, in linea con gli anni precedenti. Tra aprile e giugno 2021, invece, si registrano quasi 500mila dimissioni con un aumento del 37% rispetto ai tre mesi prima. Ci dobbiamo interrogare sulle reali motivazioni che hanno portato ad un'impennata delle dimissioni da questo settore per cercare altro».

A soffrire, insomma, è un settore strategico per il Pil del Trentino. «Il turismo con il 20% degli addetti persi a livello nazionale è il settore che più ha risentito di questo fenomeno. Condizioni orarie, contratti non legati alla stagionalità e continuità lavorativa hanno allontanato anche professionisti che non sono rientrati».

Infine, una stoccata: «Vorrei rispondere a Flavio Biondo, consigliere durante la mia presidenza in ente bilaterale del turismo, richiamandolo a quell'impegno che tanto abbiamo cercato, e mai realizzato, per aprire un confronto e "concordare" soluzioni rispetto al tema dell'occupazione per un settore tra i più importanti per il Trentino. Ma non possiamo dimenticare che per decenni i lavoratori hanno sopportato condizioni ed orari impossibili e che l'allontanamento da questo settore è anche il frutto di quelle condizioni lavorative. Pensare che la soluzione sia esclusivamente economica è un errore».



Walter Largher della Uil e Luigi Bozzato della Cgil parlano del problema di carenza di personale nei bar e nei ristoranti



Sanità

Filcams e Fisascat dopo le nuove segnalazioni: «Se il problema è noto, perché non è stato fatto nulla?»

«Caldo e ospedale: nessuna risposta»



Il questi giorni il caldo torrido e umido l'ha sofferto anche chi all'ospedale di Rovereto è ricoverato o ci lavora. Dopo la denuncia dei dipendenti, ora arriva anche la presa di posizione dei sindacati

«Se la situazione si è cronicizzata e se viene annualmente segnalata da tutti quelli che per l'ospedale di Rovereto ci transitano, lavoratori diretti, indiretti, pazienti, possibile che oltre alle difese d'ufficio non ci sia stata la volontà di porvi rimedio senza ulteriore perdita di tempo?» La domanda (retorica) la pongono Filcams Cgil e la Fisascat Cisl e prende spunto

dalla denuncia (L'Adige di ieri) sulla situazione insopportabile che si è vissuta nei reparti del Santa Maria del Carmine a causa del caldo. Caldo sicuramente anomalo ma che all'interno dell'ospedale non ha trovato "barriere" rendendo difficili le giornate sia per i dipendenti che per pazienti e loro parenti. Caldo insopportabile anche nelle cucine. «Quanto riportato dalla stampa - commentano i sindacati - mette in primo piano quanto già noi e le lavoratrici della cucina dell'ospedale di Rovereto abbiamo segnalato un anno fa e ribadito con forza a fine luglio, e cioè le condizioni ambientali e climatiche inadeguate in tale nosocomio, nello specifico nella cucina. In quell'occasione la direzione di Apss aveva replicato a stretto giro con un comunicato che tra altre cose affermava che: "sono state attuate una serie di misure, tra cui l'installazione di impianti di trattamento aria e di aspirazione, per mettere a disposizione dei lavoratori il miglior ambiente possibile. I locali hanno un impianto di raffrescamento dal 2015, perfettamente funzionante, che permette di mantenere temperatura e umidità media giornalieri nei limiti consentiti". Per cui tutto

bene madama la marchesa, nulla da segnalare! Ora apprendiamo che personale dipendente di Apss e pazienti esasperati formulano i nostri stessi rilievi e apprendiamo che da anni il personale dipendente segnala quello che noi abbiamo evidenziato un anno fa. La Direttrice dell'Ospedale di Rovereto smentendo nei fatti la Direzione di Apss per cui l'impianto del 2015 è perfettamente funzionante eccetera eccetera, segnala che "questi eventi, non più rari, ma sempre più frequenti di anno in anno dovranno farci propendere per un potenziamento dell'impianto", ammettendo quindi implicitamente l'inadeguatezza di quello attuale». E quindi la domanda iniziale: se la situazione è nota e più volte è stata segnalata, perché non è stato trovato il rimedio? Filcams e Fisascat così concludono, con un'ulteriore domanda: «Perché non ci hanno mai concesso udienza quando abbiamo chiesto un incontro per parlare di queste tematiche, obbligandoci a manifestare pubblicamente tutta la nostra rabbia e frustrazione per dover operare in condizioni inadeguate come emerge in maniera evidente con le testimonianze di questi giorni?».