



L'INTERVISTA

Ristorazione: cosa serve per ripartire
PAGINA 2



TREND

Verdi, arancioni e boutique: così sono le "nuove" destinazioni
PAGINA 4



ITALIA

Il marketing territoriale di squadra a Capo Sant'Andrea
PAGINA 6

JOB in TOURISM®

OPPORTUNITÀ DI LAVORO • INCONTRO DOMANDA ED OFFERTA • INFORMAZIONI NEL CAMPO DEL TURISMO IN ITALIA ED ALL'ESTERO • ALBERGHI - VILLAGGI TURISTICI - RISTORANTI - BAR - COMPAGNIE AEREE - CATERING MARITTIMO, AEROPORTUALE, FERROVIARIO E TUTTO QUANTO FATURISMO • AGENZIE VIAGGI/T.O. • OPPORTUNITÀ AZIENDE CESSIONI E RILIEVI

EDITORIALE

Viaggiando sulla A14

di ANTONIO CANEVA

Viaggiando sulla A14 viene naturale chiedersi cosa negli anni (non) abbiano fatto le istituzioni, la politica, i tecnici per rendere le autostrade talmente insicure da obbligare a interventi tali da rendere il traffico un caos.

Ma un'altra domanda spontanea è cosa abbia indotto, dopo mesi di chiusura forzata del Paese (e quindi in assenza di traffico), a richiedere improvvisamente verifiche su innumerevoli manufatti con il naturale tracollo delle tratte interessate.

Ho avuto l'infelice idea di passare una settimana a Vasto, in Abruzzo. Vasto è un paese molto bello che dall'alto domina le spiagge di sabbia chiara e soffice, dove l'accoglienza è calda e il cibo, che rispecchia l'economia della zona ricca di prodotti agricoli e pesce, molto buono. Allora perché un'idea infelice? Sono partito in macchina da Milano alle 10 per arrivare a Vasto dopo le 20; un viaggio snervante per le continue interruzioni dovute a cantieri che si sono susseguiti uno dopo l'altro, senza soluzione di continuità.

Questo non avviene solo sull'Adriatico; la Liguria, oltre alla disavventura del ponte Morandi, vive in un costante stato di difficoltà con il traffico sulle autostrade che definirlo difficoltoso sembra un eufemismo. Certo, le volte delle gallerie che cadono sono peggio delle code, ma di nuovo, dove erano in tutti gli ultimi anni i responsabili sia a livello politico sia tecnico? Le autostrade sono viste come mucche da spremere, le conseguenze però vengono pagate dalla popolazione e dalle imprese. Il turismo, nella propria fragilità, è il primo a soffrirne e, come me che solo all'idea di mettermi in macchina in quelle località viene l'orticaria, molti rinunceranno a frequentarle.

E allora viene naturale una considerazione: chi fa impresa in quelle zone che oltre a tutte le difficoltà proprie del nostro Paese deve anche convivere con i problemi della mobilità, non è un imprenditore, è un martire.

Intanto buon agosto a tutti; il prossimo giornale sarà il 3 settembre.



Prestigioso Resort 4**** Superior a picco sul mare di Monte Argentario, Toscana, ricerca per la prossima stagione estiva le seguenti figure professionali:

- CHEF DE RANG
- DEMI CHEF DE RANG
- COMMIS DI SALA RISTORANTE APPRENDISTA
- CAMERIERA AI PIANI
- FACCHINO
- ADDETTO AL BAR
- ADDETTO RICEVIMENTO APPRENDISTA
- LAVAPIATTI

Il candidato ideale dovrà aver maturato precedenti esperienze lavorative in strutture di medesimo livello, predisposizione al contatto discreto ed educato con il cliente, predisposizione al lavoro di squadra, atteggiamento rispettoso nei confronti dei colleghi e dei propri superiori.

La conoscenza dell'inglese o più lingue costituisce carattere preferenziale.

Possibilità di alloggio.

I candidati interessati ed in possesso di tali requisiti sono pregati di inviare CV aggiornato con foto tessera e autorizzazione al trattamento dei dati personali a:

assunzioni.torredicalapiccola@gmail.com

L'invio dei CV è riservato ai professionisti.

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso.

L'offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi secondo il disposto delle leggi 903/77 e 125/91.

JOB in TOURISM

www.jobintourism.it

Direttore editoriale:

Antonio Caneva

Direttore responsabile:

Fabrizio Garavaglia

Coordinatore redazionale:

Mariangela Traficante
redazione@jobintourismeditore.it

Presidente:

Antonio Caneva

Amministrazione Pubblicità e Inserzioni:

Job in Tourism srl
Via Mussi, 4 - 20154 Milano
Tel. 02/48519477 - 43980431
Fax 02/48025154
E-mail: info@jobintourism.net

ASSOCIATO ALL'UNIONE

STAMPA PERIODICA ITALIANA



Registrazione presso il tribunale di Milano, numero 213 del 23/03/1998.

Ai sensi dell'Art. 10 della Legge 675/96, le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari della presente rivista consistono nell'assicurare l'informazione sul mercato del lavoro nel campo del turismo a soggetti identificati per la loro attività professionale mediante l'invio della presente rivista. L'editore garantisce il rispetto dei diritti dei soggetti interessati di cui l'Art. 13 della suddetta legge.

Gli annunci di offerte/ricieste di lavoro sono pubblicati sotto la responsabilità dell'inserzionista per i contenuti dei testi.

Rammentiamo che la Legge 903/97 art. 1 vieta discriminazioni fondate sul sesso per l'accesso al lavoro e quindi le inserzioni si riferiscono ad entrambi i sessi.

NOTE GENERALI:

Job in Tourism è un'Agenzia per il Lavoro (decreto Legislativo 276 del 10 settembre 2003 articolo 2, comma1, lettera C), autorizzazione rilasciata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali il 28/05/2013 prot. 39/0007141/MA004.A003

Comunicazione privacy

Il responsabile del trattamento dei dati personali raccolti in banche dati di uso redazionale è l'editore a cui, presso la sede di via Mussi 4, 20154 Milano (tel. 02 43 98 04 32 fax 02 4802 51 54), gli interessati potranno rivolgersi per esercitare i diritti previsti ai sensi dell'art. 2 all. A Digs 196/2003

Tutte le inserzioni pubblicate sono da intendersi riferite a persone di entrambi i sessi come da Legge sulle pari opportunità 903/77



PEDERSOLI
evoluzione



info@pedersoli.com



Ristorazione: cosa serve per ripartire

A destra,
Sonia Re

Dalle agevolazioni fiscali per le assunzioni ai nuovi modelli per delivery e collaborazioni: a colloquio con Sonia Re, direttore generale Apci

■ di MARIANGELA TRAFICANTE

Era aprile ed eravamo in pieno lockdown quando Apci, l'associazione professionale cuochi italiani, si era fatta portavoce del mondo della ristorazione e raccogliendo le istanze dai territori aveva lanciato una petizione, che in realtà era diventata un vero e proprio manifesto, con una serie di punti chiave indirizzati al Governo, legati sia ad azioni immediate sia alla ripartenza. Come è andata e a che punto è, oggi, la ristorazione, in questa strana e difficile estate?

"Sicuramente un primo risultato positivo è stato quello di fare rete e portare varie associazioni intorno a un tavolo", spiega il direttore generale di Apci **Sonia Re**. Il manifesto aveva infatti visto il coinvolgimento di realtà come Cibo di Mezzo e Ri.Un-Ristoratori Uniti, Ampi, Anp, JRE Italia, Le Soste, Club Richemont, proprio per dare voce a tutti gli operatori del settore.

"Abbiamo avuto un primo approccio di sinergia da parte delle associazioni italiane,





A destra,
Gruppo Cuochi APCI Les Toques
Blanches d'Honneur 2019

sono stati accantonati gli interessi e i personalismi e ci siamo uniti in una voce corale, dai cuochi ai pizzaioli ai pasticceri, c'è stata una visione ampia che ha permesso di realizzare una sintesi estrema dei reali bisogni del settore”.

E così una serie di richieste di concretezza sono state accolte, dalla cassa integrazione alla revisione delle distanze nei locali. “L'altro risultato è che i ministri Bellanova e Patuanelli hanno convocato un tavolo di lavoro permanente, che si è già riunito una volta e a cui siamo stati presenti, per capire quali fossero i fondamentali per la ripartenza. Perché si ha bisogno nell'immediato di misure di emergenza, ma poi la richiesta è di strumenti di lungo periodo. Penso per esempio alla questione legata alle assunzioni: chiediamo che vengano previsti dei crediti di imposta o delle agevolazioni fiscali per chi assume, che ci siano

incentivi per gli imprenditori, per far girare nuovamente l'economia”.

L'obiettivo è quello di permettere agli imprenditori di poter assumere più facilmente, per non rischiare di entrare nel circolo vizioso del lavoro nero, senza tutele, ed evitare il gioco al ribasso delle retribuzioni.

Il delivery

Tra i temi che hanno subito un'accelerata in questi mesi c'è stato senza dubbio quello del delivery: “C'è stata una parziale apertura ma non così forte come mi sarei aspettata, mentre potrebbe rappresentare un modo per raggiungere gli stessi numeri di coperti che si avrebbero a spazi pieni in ristorante, e in un secondo momento, una volta cadute le restrizioni e le misure di distanza, potrebbe diventare una nuova forma di business, magari con un nome diverso. Non sono approcci così immediati, hanno bisogno di tempo, ma sono stati fatti comunque diversi passi avanti”.

L'accelerata sul digitale

Così come ne sono stati fatti sul fronte del digitale: “Noi per esempio abbiamo lanciato gli Horeca Digital Talks, è stato interessante dare un approccio ai contenuti digitali nel mondo della ristorazione, dal menù digitale alle app per creare il proprio servizio di delivery, fino alla blockchain per la sicurezza e per la certificazione dei prodotti nei confronti del cliente finale: sono tutti progetti che erano in incubazione e che sono stati accelerati. Stiamo lavorando affinché questa iniziativa possa diventare un vero e proprio spazio di formazione, perché oggi diventare imprenditori della ristorazione o chef necessita di un passo in più nell'approccio digitale”.

Fermarsi a ragionare su come implementare questi nuovi approcci, lasciar sedimentare le nuove idee per poi ripartire, è fondamentale in questo momento in cui “il 65% dei locali rischiano di chiudere, e nei casi più virtuosi si riesce a ottenere solo il 60% del fatturato di prima”. A rischio, lo sappiamo, sono soprattutto i locali delle città, che sono svuotate di turisti e anche di lavoratori negli uffici.

Se l'indotto del delivery può essere aumentato perché la gente è a casa in smart working, è anche vero che per tutti i ristoranti che vivono molto di clientela business si rischia una perdita importante per le città. “Invece dagli associati in zone turistiche arrivano notizie di ripresa, gli italiani hanno voglia di uscire, ma manca il turismo straniero, che è anche più alto spendente di quello nostrano”.

Nuovi modelli

Le misure prese per affrontare il distanziamento stanno modificando anche le abitudini in hotel: ci sono i buffet assistiti, le monoporzioni, il servizio direttamente al tavolo, ma anche lo spostamento di tanti clienti che, nei casi in cui la ristorazione in struttura possa risultare “faticosa”, preferiscono uscire e rivolgersi ai locali del territorio.

E adesso quali saranno i passi da compiere? “Serve osservare man mano l'evolversi della situazione, per esempio c'è anche il tema del turismo degli affitti: in molti stanno puntando su quello e ci sono diversi progetti per legare questo turismo alla ristorazione”. È comunque necessario essere proattivi: ovvio che la situazione non è certamente positiva, ma occorre prendere ciò che di utile ci sta offrendo e pensare a nuove forme di business. “Ai nostri associati consigliamo di cavalcare l'onda, sono nate diverse startup sulle quali abbiamo fatto scouting”.

