

Cinque punti per combattere la carenza di personale qualificato

Presentato da GastroSuisse durante la 131a Assemblea dei delegati A San Gallo attribuita a Franck Giovannini "Flame de l'accueil"
Ueli Maurer: "Il servizio che assicurate è eccezionale"

GastroSuisse ha presentato ai delegati riuniti in assemblea a San Gallo, un piano in cinque punti per consentire a ristorazione e albergheria di ritrovare personale qualificato; piano accolto con favore dagli oltre 200 delegati, tra i quali i 15 ticinesi guidati dal presidente cantonale Massimo Suter (vicepresidente GastroSuisse) e dal direttore Gabriele Beltrami. Durante la serata di gala che ha seguito l'assemblea, la Federazione ha attribuito per la seconda volta la "Flame de l'accueil", alla presenza del Consigliere federale Ueli Maurer. Il premio è stato assegnato allo chef Franck Giovannini per i suoi meriti nel settore alberghiero e della ristorazione svizzero.



I delegati ticinesi

Casimir Platzer, presidente di GastroSuisse, si è detto molto felice di poter di nuovo ritrovarsi in assemblea dal vivo, dopo due anni costretti a vedersi solo via web. Nel suo intervento, particolare enfasi è stata posta sull'attuale carenza di personale qualificato e ben formato; un fenomeno non nuovo, ma che la pandemia ha accentuato a diversi livelli. "Per raccogliere questa sfida, la Federazione deve restare unita e ognuno deve dare il proprio contributo", ha affermato Casimir Platzer. Gli ha fatto seguito Daniel Borner, direttore di GastroSuisse, che ha presentato un piano d'azione in cinque punti:

1. promuovere l'immagine del settore e della professione,
2. formare gli imprenditori in modo mirato (con l'obiettivo di aumentare la gestione orientata ai collaboratori e la stima nei loro confronti),
3. garantire e promuovere nuove leve,
4. riqualificare le persone che hanno cambiato professione,
5. condizioni di lavoro più attrattive.

“Dobbiamo aumentare il livello di attrattività del nostro settore e delle sue professioni”, ha spiegato Daniel Borner. È anche molto importante sensibilizzare gli imprenditori sui pro e i contro della gestione del personale. “Bisogna capire che le aspettative delle giovani generazioni sono cambiate”, ha continuato. Il piano d'azione prevede anche di aumentare l'attrattività dei posti di apprendistato e garantire che ce ne siano a sufficienza. “I mestieri interessanti che proponiamo devono attirare di nuovo i giovani”, ha affermato il direttore. La Federazione desidera inoltre promuovere offerte formative già sperimentate per persone in riqualificazione professionale o di lingua straniera.

Il piano in cinque punti affronta anche il tema delle condizioni di lavoro che, per Borner, “devono essere adeguate all'evoluzione dei bisogni”. Spesso gli orari di lavoro sono criticati, ma soddisfano i desideri dei clienti. È quindi necessario trovare soluzioni creative per suscitare l'interesse delle persone in cerca di lavoro. Concretizzare queste misure richiederà comunque del tempo: GastroSuisse stima che ci vorranno circa tre o quattro anni prima che i cinque punti dispieghino i loro effetti. Se alcuni elementi sono già molto concreti, infatti, altri devono ancora essere concettualizzati. In questo contesto, il lavoro è solo all'inizio. “Questa sfida va raccolta insieme”, ha spiegato Casimir Platzer, invitando tutti coloro che sono interessati a unire i loro sforzi.

Delegati, partner e ospiti sono stati invitati alla serata di gala che è seguita l'Assemblea dei delegati. Tra questi, il consigliere federale Ueli Maurer, che ha elogiato il ramo durante il suo intervento: “Voi siete il biglietto da visita della Svizzera, e il servizio che offrite lo è eccezionale”. “Durante la crisi del coronavirus, i nostri concittadini hanno capito l'importanza capitale del settore alberghiero e della ristorazione per il nostro Paese. State facendo uno dei migliori lavori che ci siano. Continuate a farlo con passione!”.



Franck Giovannini, il cuoco svizzero di Tramelan ha svolto gran parte della sua carriera all'"Hôtel de Ville" di Crissier, ha ricevuto la "Flame de l'accueil" davanti a un pubblico di 600 persone. Casimir Platzer si è congratulato con Giovannini: “Sei uno chef eccezionale che fa parte della tradizione di un ristorante di fama mondiale, aggiungendo il tuo tocco personale e rimanendo fedele ai valori del nostro ramo”. “In qualità di rinomato chef a tre stelle, ambasciatore di ChefAlps, presidente del Bocuse d'Or Suisse e del Grand Prix Joseph Favre, lei sta facendo un lavoro meraviglioso per l'industria alberghiera e della ristorazione svizzera”. Frank Giovannini è il

secondo professionista a ricevere questa “fiamma”, simbolo della passione più forte per il settore alberghiero e della ristorazione. Questo premio onora personalità visionarie che sono gli ambasciatori del settore alberghiero e della ristorazione, in Svizzera come all'estero. Anton Mosimann era stato il primo a ricevere la "Flame de l'accueil" nel 2019.