

## **Manca personale nella ristorazione? “Paga adeguata, riposo e formazione e i lavoratori si trovano. Chi occupa in nero fa concorrenza sleale”**

*Così Nicola Lamberti – imprenditore del food, startupper di successo (Trovaprezzi) e ancora prima fisico e ricercatore – che dal 2020 ha fondato e gestisce Planeat.eco e Zero (Pavia e Milano) sulla polemica su mancanza di lavoratori*

La mancanza di personale nel settore del turismo e della ristorazione? È **un falso problema, secondo l'imprenditore Nicola Lamberti (una startup di successo nel settore informatico nel track-record – Trovaprezzi poi venduta a Mutuonline – e un socio come Giovanni Tamburi nella nuova società food), fondatore di Planeat.eco - che punta a rivoluzionare la spesa combattendo gli sprechi alimentari - e titolare dello Zero & Café Bistrot di Pavia che ha recentemente triplicato con l'apertura di due punti all'interno di MIND Milano**

Ciclicamente, con arrivo di stagione estiva e maggior lavoro per ristorazione e turismo, giornali e TV raccolgono e danno voce a numerosi **imprenditori** che lamentano le loro **difficoltà a trovare personale**. Le motivazioni raccontate sono sempre le stesse: i **giovani non hanno voglia di fare sacrifici**, non vogliono **lavorare nel weekend**, il **reddito di cittadinanza** spinge le persone a stare a casa sul divano.

Nicola Lamberti – circa **60 dipendenti che impiega nelle sue attività (tra produzione e somministrazione)** – nel sintetizzare la sua esperienza da imprenditore della ristorazione è giunto alla conclusione che le motivazioni che hanno reso il lavoro nel settore così poco appetibile per i candidati abbiano molto più a che fare con le **condizioni contrattuali e salariali irregolari nonché con l'assenza di un clima rispettoso** che spesso permea questi ambiti di lavoro.

*“Partiamo da un assunto fondamentale: nella nostra attività non esiste “nero”. Ogni centesimo incassato viene scontrinato: non essendoci nero in ingresso per noi è impossibile fare “nero” in uscita, ossia retribuire o assumere in maniera irregolare il personale. Quando noi assumiamo una persona, **proponiamo contratti regolari, con l'obiettivo di gestire al meglio gli orari e il numero di persone necessarie per evitare straordinari che, anche se pagati correttamente, assorbono tempo alla vita della persona logorandola sul lungo periodo e quindi portandola a licenziarsi per cercare alternative**. Cerchiamo di gestire le turnazioni in modo tale da permettere ai nostri collaboratori di avere **sempre 2 giorni di riposo che possano anche cadere nel weekend** per organizzare al meglio il proprio privato. In questo modo i lavoratori si trovano: pagandoli e trattandoli dignitosamente. Noi puntiamo sui **giovani, assumendoli, formandoli e pagandoli in modo corretto: dovrebbe essere la norma**”, spiega Lamberti.*

Ma norma non è: il più recente rapporto di **Ispettorato Nazionale del Lavoro, Inps e Inail** – datato 2021 – indica che il settore **turismo e ristorazione** – insieme a commercio ed edilizia – è uno dei tre settori che presenta la **maggiore incidenza di irregolarità contrattuali e salariali**: oltre il 76%

Questo è uno dei problemi maggiori, secondo Lamberti: *“Permettere l'esistenza di così tanto nero e irregolarità nel comparto della ristorazione di fatto significa supportare un sistema di concorrenza sleale perché chi fa le cose regolari si trova in una situazione di difficoltà perché affronta costi enormemente maggiori rispetto ai concorrenti”.*

Non è questa l'unica “particolarità” di Lamberti che, da sempre, nelle sue iniziative imprenditoriali ha portato avanti l'attività perseguendo come primo obiettivo **un modello responsabile e sostenibile a cominciare dalla ricerca e assunzione** dei collaboratori: in questi anni all'interno dell'organico di Planeat.eco e Zero sono entrati **detenuti in permesso, migranti e sono state assunte donne in gravidanza**.

*“Come possiamo massimizzare il bene di tutti?”* è la domanda che si pone Lamberti. E a questo quesito ha trovato risposta decidendo di **non concentrare il proprio modello imprenditoriale sui guadagni immediati** –

che sono ovviamente in una misura necessari per sorreggere il sistema – **ma di porre maggiore attenzione sul lungo periodo**: l'apparente rinuncia a una percentuale degli utili creerà una stabilizzazione del modello in grado di assicurare un **accrescimento del valore complessivo del sistema** e un soddisfacimento maggior anche di coloro che vi hanno preso parte: nel caso di Planeat.eco rendendo la sostenibilità che la startup propone, accessibile al maggior numero di persone possibile.

*“Se noi ci preoccupiamo di tutto quello che ci circonda oggi, costruiremo un sistema che sarà molto generoso con noi in futuro: non lo dico io ma lo dimostra la Teoria dei Giochi di Nash. **Assumere una persona che ha difficoltà a entrare o rientrare nel mondo del lavoro**, come possono essere una donna in gravidanza, la madre di un bambino piccolo, una persona che sta scontando la propria pena in carcere e cerca un’opportunità di riscatto, un migrante approdato in Italia dopo aver affrontato uno spaventoso viaggio in mare nella speranza di poter avere un futuro migliore, **genera un valore per la società molto più alto** di quello che potenzialmente viene dall’assunzione di una persona che, a parità di competenze e capacità, non ha buchi sul curriculum o non ha mai vissuto situazioni di difficoltà o di estremo disagio personale **giura Lamberti con i suoi più di 20 anni di esperienza da imprenditore.**”*

#### **Planeat.eco**

Planeat.eco è una piattaforma innovativa che realizza un nuovo modo di fare la spesa sostenibile per l’ambiente, per l’economia del territorio e per la salute. Nata a marzo 2020 dall’iniziativa dell’imprenditore Nicola Lamberti (già fondatore di 7Pixel e Trovaprezzi), Planeat.eco è una Società Benefit partecipata da StarTIP, Mercurio Holding e HB4. La società integra nel proprio oggetto sociale, oltre agli obiettivi di profitto, lo scopo di avere un impatto positivo sulla società e sulla biosfera. Attraverso il sito e – a breve – anche tramite l’app, gli utenti possono fare la spesa alimentare in modo semplice e veloce, partendo dalle ricette e ricevendo a casa tutti gli ingredienti pronti per la preparazione, pesati e divisi in contenitori compostabili (presto sostituiti da contenitori lavabili e riutilizzabili): non si spreca cibo e non si producono rifiuti da packaging. Il meccanismo premiante è quello della pianificazione che permette di ottimizzare risorse e, quindi, di ridurre sprechi di tempo ed energia, impattando sempre meno sull’ambiente: dal suo lancio Planeat.eco ha finora gestito 25.000 ordini e “salvato” quasi 24 tonnellate di cibo.

#### **Ufficio stampa Planeat.eco**

ddl studio – [planeat@ddlstudio.net](mailto:planeat@ddlstudio.net)

Irene Longhin – 392 7816778