

TURISMO E LAVORO Allarme di Ivan De Beni, presidente di Federalberghi Garda Veneto che associa 390 strutture

Albergatori del lago a caccia di personale: «Non lo troviamo»

La stagione decolla, ma in alcuni casi si rinuncia alle prenotazioni. Stranieri ancora bloccati dal Covid e italiani «riciclati» in altri settori

Valeria Zanetti

●● Sul Garda arrivano le prenotazioni, ma gli albergatori devono tenere chiuse le camere a singhiozzo. Manca chi le pulisce, chi prepara colazione e cene, chi serve ai tavoli o prepara drink a bordo piscina. «Eravamo tutti concentrati sui tempi e le modalità delle riaperture. Adesso dobbiamo fare i conti con la mancanza di personale», allarga le braccia Ivan De Beni, presidente di Federalberghi Garda Veneto, 390 strutture ricettive associate sulla sponda veronese del lago e nell'immediato entroterra.

La stagione turistica sta prendendo il volo. «Dalla prossima settimana gli arrivi saranno cospicui fino a settembre. Ma da Malcesine a Peschiera, strutture di varie dimensioni stanno segnalando che in mancanza di stagionali non possono far fronte alla domanda della clientela. Le camere vanno pulite e sanificate. Se non c'è chi se ne occupa, pur a malincuore, si deve rinunciare a vendere la sistemazione», dichiara De Beni. C'è chi, alle strette, deve cancellare il servizio di mezza pensione e offrire solo le colazioni e chi prova a rivolgersi per le pulizie alle cooperative, senza molto successo a quanto pare, perché anche loro sono a corto di addetti.

Effetti del Covid Dov'è finita la schiera di stagionali impiegate normalmente sul Garda? «Dopo un anno e mezzo di pandemia, che ha comportato la crisi del settore turistico ricettivo, tantissimi lavoratori, alcuni con un grande bagaglio professionale, hanno cercato di ricollocarsi in altri comparti, ritenuti più stabili, dal settore dei marmi all'agricoltura», constata con amarezza De Beni. «Le ripercussioni sono gravissime: abbiamo bisogno di addetti al ricevimento, alle pulizie,



Lago di Garda | Turisti su una spiaggia in un'immagine d'archivio. FOTO PECORA



“Eravamo concentrati su come riaprire e adesso ci mancano le risorse umane”

IVAN DE BENI
FEDERALBERGHI GARDA VENETO

zie, alla manutenzione, alla sala bar, al wellness», elenca. Manca, inoltre, la manovalanza straniera che spesso occupava i ruoli «faticosi» e che per restrizioni negli spostamenti è rimasta in patria: giardinieri, lavapiatti, facchini, manutentori. «I lavapiatti, ad esempio, erano in molti casi del Bangladesh, bloccati nel Paese d'origine a causa della variante Delta», rileva De Beni, «Il risultato è una situazione senza precedenti. Mi risulta che lo stesso problema di reclutamento sia riscontrato anche dai ristoranti che non trovano chef, maître, camerieri o lavapiatti», racconta. Federalberghi Garda Veneto intanto sta

cercando di censire i fabbisogni per capire quanti addetti mancano e come rimediare alla carenza.

Cig, reddito di cittadinanza Tra gli italiani, non c'è la corsa a cercare lavoro nel turismo. C'è chi è ancora in cassa integrazione, chi percepisce il reddito di cittadinanza o «altre forme di sostegno inferiori allo stipendio proposto ma che non implicano spostamenti e fatica», tira le somme De Beni, «Molti colleghi stanno facendo colloqui con candidati che chiedono sabato e domenica liberi, orario continuato, no turni: richieste incompatibili con il nostro settore», evidenzia.

Paga secondo contratto C'è chi sostiene che la situazione sia conseguenza dello sfruttamento soprattutto degli stagionali, sottopagati e con orari logoranti. «Qualche collega può aver agito in maniera non del tutto corretta, ma sono casi isolati», precisa De Beni, «Crediamo che lavorare nel nostro settore sia vario, qualificante e appagante anche economicamente perché il contratto nazionale turismo offre molti benefit ed è migliore di altri. Inoltre, esperienza e professionalità nel nostro ambito rappresentano un plus da usare in giro per il mondo», conclude, annunciando che l'Associazione, per offrire ulteriore visibilità alla ricerca del personale e più opportunità ai lavoratori ha messo a disposizione uno Sportello risorse umane per l'inserimento di offerte di lavoro per mansione e struttura ricettiva (www.federalberghigardaveneto.it/ lavoro). Opportunità che si sta cercando di diffondere anche attraverso i social. ●

FORMAZIONE

Corso gratis per lavorare materie plastiche

Si chiudono martedì le iscrizioni al corso gratuito, per over 30, per addetti alla lavorazione di materie plastiche con macchine utensili, promosso da Apindustria Confimi Verona. Apiservi, società di servizi di Apindustria, è capofila del progetto finanziato dalla Regione con il Fondo per lo sviluppo e la coesione. L'iniziativa è realizzata in

snergia con Arburg Srl, Cisl Verona, Fondazione Enac Veneto Cfp Canossiano, iHR Srl e Relizent Spa. Nove i posti disponibili per occupati o disoccupati, residenti o domiciliati in Veneto, per l'iter professionalizzante Work Experience Smart 21, che prevede 120 ore di formazione, orientamento individuale e di gruppo; 20 di alfabetizzazione digitale; 480 di tirocinio in aziende scaglierne che cercano questa figura professionale. Al termine è prevista un prova. Per i partecipanti che non ricevono sostegno al reddito, è prevista inoltre un'indennità per le ore del tirocinio.

Negli anni i progetti di Work Experience sono stati portati a termine in media dall'80% dei partecipanti. Di questi, almeno il 20% stipula un contratto continuativo. Per far parte del gruppo è necessario superare un colloquio di selezione venerdì 15 luglio (dalle 9) alla sede di Apindustria, in via Albere 21. La domanda deve essere inviata entro mezzanotte di martedì 13 a formazione2apivr@gmail.com, specificando nell'oggetto «Dgr 74 - Selezione operatore della lavorazione di materie plastiche». **Va.Za.**

BRANDS AWARD Vince il Best New Entry 2021



Gian Luca Rana amministratore delegato del Pastificio Rana

È «Rana Giro d'Italia» il miglior nuovo prodotto

Gian Luca Rana: «Il riconoscimento premia tutta la nostra squadra»

●● Il Pastificio Rana inelabora un altro riconoscimento. L'edizione limitata «Rana - Giro d'Italia», che celebra la partnership con la corsa ciclistica grazie a quattro ricette della tradizione regionale italiana, ha ricevuto il premio «Best New Entry» nella sua categoria, nell'ambito dell'edizione 2021 di Brands Award. Con questa linea, il Pastificio Rana punta a raccontare la tradizione gastronomica italiana attraverso quattro regioni italiane contenute dentro la sfoglia fresca: l'ossobuco e risotto con zafferano simbolo della tradizione gastronomica lombarda, il baccalà mantecato della tradizione veneta, la norma siciliana e l'intramontabile carbonara laziale.

L'edizione limitata «Rana - Giro d'Italia» - disponibile fino a settembre 2021 - oltre al valore gastronomico vuol rappresentare - recita una nota del gruppo veronese - la volontà di unire l'Italia in un gesto di solidarietà verso le persone più bisognose. Infatti, per ogni confezione acquistata, Rana dona un prodotto fresco a Banco Alimentare.

Brands Award, organizzato da GdoWeek e da Mark Up, in collaborazione con Iri e Toluana e giunto alla XXI edizione, premia le migliori «performance» annue dei marchi di beni di largo consumo attraverso criteri oggettivi e ri-

scontrabili che prendono in considerazione i dati di vendita, le scelte dei consumatori finali e il giudizio dei manager della grande distribuzione. Le categorie premiate sono nove: per ciascuna categoria, le nomination definite da Iri sono state sottoposte anche ad un panel di consumatori web di Toluana, rappresentativo dell'universo familiare italiano, che ha decretato il «Premio Consumatore», mentre il voto degli esperti della distribuzione ha definito il «Premio Retailer». Il Premio «New Entry» infine è dedicato ai nuovi prodotti dell'anno in corso e quest'anno ha raggiunto la dodicesima edizione.

«Considero questo premio un riconoscimento prezioso per la dedizione e la cura che tutta la grande famiglia Rana ha messo nel dare vita a questa innovativa gamma», ha commentato Gian Luca Rana, ad del Pastificio Rana. «Con «Rana - Giro d'Italia» abbiamo provato a superarci, con lo stesso impegno e la stessa passione che da sempre animano il ciclismo e il Giro d'Italia e che abbiamo voluto celebrare con questa nuova linea. Sono molto felice di condividere questo successo con tutta la squadra di 4.000 persone che ogni giorno danno il meglio di sé per raggiungere nuovi traguardi insieme». **R.ECO**

CNA E ARTIGIANCASSA Fino a 150 mila euro, senza requisiti di rating e con procedura online

Credito agevolato per le Pmi

●● Un canale di credito agevolato, garantito e con tasso svincolato dai requisiti di rating. È la nuova opportunità su cui da oggi potranno contare le Pmi del territorio, grazie all'asse tra Cna e Artigiancassa, attivato tramite il consorzio fidi Sviluppo Artigiano. Le imprese interessate a ottenere liquidità dall'Istituto di credito del gruppo Bnp Paribas potranno ricevere fino a 150mila euro a tasso fisso o variabile, e con garanzia prestata da parte del Confidati sul 70% dell'intero capitale. «La proposta è interes-

ante», afferma Alessandro Leone, dg Cna Veneto Ovest, che raggruppa le province di Vicenza e Verona, «e risponde alle necessità delle Pmi che attraversano un momento economicamente delicato. Grazie all'intervento di Cna e Sviluppo Artigiano le attività che hanno bisogno di cash possono ottenerlo con un tasso svincolato dal rating, cosa che consente di accelerare notevolmente l'iter. La garanzia del nostro confidati», precisa inoltre Leone, «apre una corsia preferenziale e riduce i passaggi burocratici a carico

del richiedente. Sappiamo quanto il fattore tempo in questa fase sia determinante per favorire la ripartenza delle imprese».

La procedura, gestita interamente da Sviluppo Artigiano, è 100% digitale, con preparazione della domanda e caricamento tramite portale, verifica dello stato avanzamento ed erogazione direttamente in conto corrente. «In questo modo», sottolinea Davide Mezzalana, dg di Sviluppo Artigiano, «sgraviamo l'imprenditore dalle incombenze pratiche e dalle attese.



Alessandro Leone

I nostri professionisti possono avviare la pratica con un incontro nella sede dell'azienda, di Cna o di Sviluppo Artigiano».

Gli advisor Cna avranno un ruolo preliminare fondamentale come dichiara Leone. «Aiuteranno l'impresa a misurare il reale bisogno di liquidità attraverso l'elaborazione di un piano finanziario ben strutturato e con orizzonte sul medio-lungo termine. In questo modo il titolare si espone solo secondo l'effettiva necessità, investendo con maggiore serenità. Insieme è inoltre possibile fare richiesta dei contributi Eban previsti proprio su interventi di questo tipo: gli uffici Cna infatti sono anche hub per i servizi dell'ente bilaterale regionale». **Va.Za.**

FISCO Per chi fa l'Isa il termine è il 15 settembre

Redditi, nuovo rinvio per alcune partite Iva

●● Nuovo rinvio per le imposte sui redditi per le partite Iva che applicano gli Isa (Indici sintetici di affidabilità fiscale). Con un recente emendamento al decreto Sostegni bis approvato in commissione Bilancio alla Camera si è inserita la possibilità di pagare le imposte dei titolari di partita Iva soggetti agli Isa la cui scadenza era prevista tra il 30 giugno al 31 agosto 2021 al 15 settembre 2021 senza sanzione ed interesse.

Dal giorno dopo scatta la maggiorazione minima dello

0,4%, applicabile fino al 15 ottobre.

In questo emendamento rientra anche il saldo Iva anno 2020 che i contribuenti hanno rinviato con le imposte e quindi rientra all'interno della scadenza prevista tra il 30 giugno e il 31 agosto 2021.

Per gli altri 30 luglio e 0,4% Resta inteso che per gli altri contribuenti cui non applicano gli Isa la scadenza delle imposte è il 30 luglio con lo 0,4% di interesse. **C.G.**