

# Ristorazione, contratti pirata irregolare un rapporto su tre

► Confcommercio: dipendenti assunti con qualifiche e stipendi inferiori a quelli dovuti

Contratti "pirata" che vengono offerti e firmati da chi è in cerca di un impiego con un dilagare soprattutto nel settore della ristorazione. Cuochi assunti come lavapiatti, direttori di sala come camerieri. E a risentirne è il servizio, offerto alla clientela e ai turisti con un ribasso della qualità. Una figura su tre in media è assunta senza che formal-

mente gli sia riconosciuto il ruolo del lavoro effettivamente svolto. E questo perché, proprio nella ristorazione, oltre al contratto di lavoro firmato dalle più importanti organizzazioni, fra cui la Fipe, esiste un sottobosco di contratti di organizzazioni minori.

Mozzetti all'interno

# Ristoranti, contratti pirata uno su tre non corrisponde alle reali mansioni svolte

► Cuochi pagati come lavapiatti, direttori di sala come camerieri: dipendenti assunti con qualifiche e retribuzioni inferiori a quelle che effettivamente meriterebbero

**I DATI DI  
CONFCOMMERCIO  
LE PERDITE DI SALARIO  
VANNO DAI 3 AGLI  
8MILA EURO A SECONDA  
DEGLI IMPIEGHI**

## IL FOCUS

Contratti "pirata" che vengono offerti e firmati da chi è in cerca di un impiego con un dilagare soprattutto nel settore della ristorazione. Dal cuoco assunto senza riconoscimento del ruolo al direttore di sala che figura come cameriere. E a risentirne è il servizio, offerto alla clientela e ai turisti con un ribasso della qualità. Una figura su tre in media è assunta senza che formalmente gli sia riconosciuto il ruolo del lavoro che svolge. E questo perché, proprio nella ristorazione, oltre al contratto di lavoro

firmato dalle più importanti organizzazioni, fra cui la Fipe, esiste un sottobosco di contratti di organizzazioni minori. Capita anche che il dipendente che diventa tale accetta non conoscendo la "rete" contrattuale disponibile e che sul lungo periodo inizi a risentirne riducendo la qualità del suo lavoro.

## LA RETRIBUZIONE

Stando alle analisi della Confcommercio, gli effetti sulla retribuzione e contribuzione relativa ai contratti di lavoro "pirata", generano differenziali retributivi che possono oscillare tra i 3mila e gli 8mila euro annui lordi a seconda della figura professionale, e una perdita di contribuzione previdenziale che in alcuni casi supera i 1.500 euro annui. Un cuoco professionale ma che viene assunto da un ristorante senza che gli venga formalmente riconosciuta la

sua qualità o che goda di garanzie minori può arrivare a perdere anche 4mila euro annui. Ma poiché il fenomeno investe molti altri settori del terziario, per un macellaio specializzato la perdita di retribuzione arriva a circa 5.800 euro annui, per un magazziniere la perdita può arrivare a quasi 8.000 euro l'anno, per un salumiere la perdita può arrivare a circa 5mila euro. Il settore più colpito, data anche la promiscuità contrattuale, è quello della ristorazione che su Roma pesa per il 10 per cento delle attività nazionali contando

almeno 20 mila pubblici esercizi.

## LA CONCORRENZA

Poi c'è l'altro effetto, ovvero quello della concorrenza sleale che si genera fra attività che erogano lo stesso servizio ai clienti. Sempre la Confcommercio sottolinea come due ristoranti del centro storico di analoga ampiezza e medesimo personale, ottengano risultati diversi proprio in ragione dei contratti firmati. In sostanza, a fronte di un medesimo numero di clienti, i guadagni sono diversi proprio in ragione del trattamento riservato ai dipendenti. «La pirateria contrattuale - commenta Sergio Paolantoni, presidente della Fipe Roma Confcommercio - è un grande problema, i contratti pirata sono una delle prime cause di insoddisfazione dei dipendenti. Noi come Fipe Confcommercio siamo i primi firmatari del primo contratto di lavoro nel settore della ristorazione, applicato da quasi un milione di persone in Ita-

lia, però c'è chi, usando altri contratti, non applica tutte le tutelle a favore dei dipendenti e degli imprenditori, non è possibile che per un'attività ci sia un contratto giusto e 14 a ribasso».

A pagarne il prezzo è anche il lavoratore: «Molte volte dipendenti ignari non sanno cosa firmano - prosegue Paolantonio - e si trovano costretti a vedersi applicare delle tariffe o degli orari sballati. Fra l'altro viene inficiata anche la qualità del servizio erogata alla clientela perché non è solo un problema di insoddisfazione personale, diventa una questione di mancato aggiornamento professionale. Il nostro contratto ad esempio copre corsi e aggiornamenti, con la pandemia da Covid-19 molte aziende hanno ottenuto i ristori anche per questo. Abbiamo sollevato la questione contiamo che si arrivi a una sintesi che ripetiamo ad alta voce: stesse regole e stesso mercato».

#### I MOLTEPI ICI NODI

Nella Capitale, poi, anche questo fenomeno contribuisce a dequalificare il settore provocando un grande differenziale: in centro storico è sempre più frequente assistere all'apertura e poi alla chiusura e di nuovo all'apertura di pubblici esercizi di ristorazione di scarsa qualità che erogano anche cibi precotti ai clienti spacciandoli come piatti cucinati al momento. Senza contare - ma qui subentrano le attività di polizia giudiziaria delle forze dell'ordine - come molte attività di ristorazione sia entrate negli anni nell'interesse di varie consorterie criminali. Più di un'inchiesta ha censito numerosi ristoranti usati come fossero vere e proprie "lavanderie" del denaro proveniente di attività illecite. Attività commerciali, anche note, spesso intestate a prestanome ma usate a tutti gli effetti per riciclare denaro.

Camilla Mozzetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA





**Cuochi al lavoro nella cucina di un ristorante: spesso non hanno un contratto adeguato**