

Come legare domanda e offerta

IL CASO / 3

Di fronte alla crisi del personale nel mondo della ristorazione sono nate anche soluzioni innovative. Una di queste è Restworld, piattaforma da 50mila iscritti, che ha base a Torino ma ha una rete capillare in tutta Italia, dal momento che si tratta di una realtà digitale al centro per cento. A idearla, è stato un team eterogeneo di under 30, tra economisti, psicologi e chi ha lavorato per anni nei ristoranti, sviluppando una consapevolezza diretta del problema.

Tra le strutture che si sono affidate alla start-up per cercare addetti, non mancano quelle di Langhe e Roero. Davide Lombardi è uno dei due fondatori di Restworld, nata nel 2019 ma ripartita con forza dopo le fasi più critiche della pandemia: «Tutto è nato da una tesi di laurea in psicologia del lavoro, per indagare la questione della carenza di personale nei ristoranti. Non è certo una novità e per anni non se n'è parlato, ma di recente il pro-



Per lavorare nella ristorazione è necessaria un'autentica passione.

blema è esploso», comincia a spiegare. «La nostra piattaforma è innovativa perché punta a combinare domanda e offerta in modo rapido e intuitivo. Nello scenario attuale, le agenzie per il lavoro sono poco adatte al settore, anche per una questione di costi. Per quanto riguarda il ristoratore, proponiamo di pubblicare un annuncio in tempi brevi, dopo un semplice colloquio telefonico per capire meglio la richiesta ed eventualmente pensare a soluzioni per rendere il posto più attrattivo. L'annuncio approda da subito su dieci diverse piattaforme per la ricerca di occupazione, così da poter avere una ricaduta positiva in tempi brevi».

Per quanto riguarda il lavoratore, in pochi *click* si può candidare al posto, ma al contempo può visionare anche gli altri annunci. Importante è inoltre il concetto di selezione, in modo da evidenziare solo le ricerche che garantiscono un impiego dignitoso, oltre all'obiettivo di aiutare a scegliere l'offerta più adatta alle proprie esigenze. «Certamente anche

START-UP RESTWORLD HA VISTO LA LUCE A TORINO NEL 2019 E HA OGGI 50MILA ISCRITTI

noi faticiamo a trovare persone che vogliano lavorare nel settore, ma crediamo che questa strada sia efficace per attrarre nuove risorse umane, con un'ottica di concretezza e trasparenza».

Una risposta che parte dall'analisi del problema, come conclude Lombardi: «Nel campo della ristorazione, gli stipendi non sono in linea con un lavoro stressante e totalizzante, ma dall'altro lato manca anche un approccio professionale alle risorse umane: si è puntato molto sull'accoglienza, sulla qualità del cibo e delle materie prime, ma poco sul personale. Bisognerebbe ripartire da questo dato, consi allo stesso tempo che ogni strategia rischia di essere inutile, se non si attuano cambiamenti ai livelli più elevati: *in primis*, abbassando il cuneo fiscale, un vero e proprio macigno per i ristoratori». **f.p.**