

Lavoro 24



LAVORO24 IN VIDEO
In Italia gli ottici sono oltre 21 mila ma il numero è insufficiente. Parliamo del ruolo dei centri di formazione per creare un ponte tra giovani e imprese con Giorgio Righetti diret-

tore di Istituto Zaccagnini. Parliamo anche dei premi di produttività con Cristian Valsiglio consulente del lavoro e dei trend della Creator Economy insieme a Michele Pagani Ceo e co-founder di Flatmates.



Il laboratorio.
Una delle aule dell'Its Tech & Food Academy di Parma dove gli alunni possono sperimentare, tra l'altro, le applicazioni della robotica all'industria alimentare

L'alimentare alla difficile ricerca di 49mila profili specializzati

Occupazione. Etichettature, tracciabilità, automazione, intelligenza artificiale aumentano il livello delle competenze richieste: la difficoltà a trovarle sale anche oltre il 50% secondo i dati Excelsior Unioncamere

Pagina a cura di
Cristina Casadei
Claudio Tuccio

Se c'è un'industria dove il lavoro sta affrontando una delle trasformazioni più grandi e più difficili da percepire per i non addetti ai lavori, questa è l'alimentare dove, secondo l'ultimo dato Istat relativo al quarto trimestre 2024 - che raggruppa alimentare, bevande e tabacco (0,6%) - lavorano 503mila persone. L'alimentare è uno dei settori più vivaci dell'industria italiana dal punto di vista occupazionale: qui le assunzioni non si sono mai fermate e non si fermeranno. In parte per la necessità di sostituire chi esce, in parte per la crescita. Un primo dato che lo conferma è relativo al trimestre che va di qui a novembre in cui il settore è alla difficile ricerca di 49mila lavoratori - nel solo mese di settembre sono 17mila -, secondo il Bollettino mensile di settembre del Sistema informativo Excelsior, realizzato da Unioncamere e ministero del Lavoro. Ricerca difficile a tal punto che per i profili più specializzati si parla di oltre un caso su due.

La difficoltà di reperimento
Nell'alimentare sono due le figure particolarmente ricercate: la prima è l'operaio specializzato delle lavorazioni alimentari. Nel trimestre settembre-novembre i contratti previsti dalle imprese sono 14.560, solo in questo mese sono 4.410 con una difficoltà di reperimento elevatissima che raggiunge il 53,5%. La seconda è l'operaio addetto a macchinari fissi per l'industria alimentare: nel trimestre le previsioni delle imprese sono di 13.720 contratti, in settembre sono 5.530 con una difficoltà di reperimento un po' più bassa ma che comunque è del 22,2%.

Offerte in rete e retribuzioni
Scorrendo le offerte in rete sui principali motori di ricerca, da Indeed a Monster e sui portali delle principali agenzie del lavoro, diversamente dal passato, cominciano a spuntare i livelli retributivi offerti, segno dell'adeguamento in corso da parte delle imprese del settore alla direttiva Ue sulla Pay transparency. Qualche esempio per capire. A Rovato, in

Lombardia, Randstad, cerca un operaio specializzato per un'importante azienda alimentare dove si lavora su 3 turni, a ciclo continuo. La retribuzione offerta è tra i 22mila e i 28mila euro lordi e dovrà occuparsi di miscelazione, granulazione, pesatura materie prime, carico e scarico del macchinario, conduzione di linee semiautomatiche, controllo del corretto funzionamento dei macchinari e dell'avanzamento del processo produttivo. A Castelnuovo Rangone, in provincia di Modena, si cerca invece un operaio alimentare con orario di lavoro a giornata o su 2 turni, dal lunedì al venerdì. La retribuzione è tra i 18 e i 22mila euro lordi e dovrà avere un'esperienza di almeno un anno, dovendosi occupare del confezionamento alimentare, dell'utilizzo di coltello manuale ed elettrico, del controllo del corretto funzionamento dei macchinari e dell'avanzamento del processo produttivo e della pulizia delle aree di lavoro e delle attrezzature di reparto. I due annunci citati rappresentano un fedele benchmark per chi ha qualifiche più basse dove il livello retributivo è prevalentemente tra i 18 e i 22mila euro e qualifica più alte dove il livello retributivo si alza tra i 22mila e i 28mila euro lordi. Per tutti i profili, nelle ricerche si allunga la lista delle competenze richieste per via dell'automazione dei compiti fisici ripetitivi o pericolosi, della diffusione dei sensori connessi all'Internet delle cose che raccolgono dati in tempo reale, della tracciabilità dei prodotti, delle nuove etichettature, dell'intelligenza artificiale, come anche del cloud computing e dei big data che hanno avviato già da qualche tempo una trasformazione radicale dell'industria alimentare.

Settore resiliente e vocato all'export: nel 2024 la produzione ha raggiunto 197 miliardi di euro di fatturato

Tra le figure più ricercate anche quelle legate alle normative europee su sostenibilità e imballaggi

Le prospettive
A conferma della vivacità del settore, oltre al dato di breve periodo citato, c'è anche un dato di prospettiva ossia le previsioni del sistema informativo Excelsior secondo cui nel quinquennio 2025-2029 i fabbisogni del settore in uno scenario negativo saranno di 59.100 occupati, in uno positivo di 63.100; di questi 58.100 sono dovuti al turn over e tra 900 e 4.900, a seconda che lo scenario sia negativo o positivo, alla crescita, quindi nuova occupazione. Del resto il settore ha una resilienza di cui parlano i dati economici: dal centro studi di Federalimentare spiegano che la dinamica di produzione sull'arco decennale 2014-2024 ha mostrato una variazione espansiva del +12,2%. Nel 2024 l'industria alimentare ha raggiunto i 197 miliardi di euro di fatturato con un +1% sull'anno precedente. Quest'anno, dopo un calo a giugno, la produzione dell'industria alimentare ha registrato un'inversione di tendenza a luglio, con una crescita del +5,7% rispetto allo stesso mese del 2024, che riporta il trend in territorio positivo (+1,6%) sui sette mesi. Le esportazioni continuano a essere un pilastro fondamentale del successo del settore. Nei soli primi cinque mesi del 2025, il valore dell'export ha raggiunto i 24,3 miliardi di euro, in crescita del +5,8% rispetto all'anno precedente. Se guardiamo al decennio la crescita è a tre cifre. Primo partner commerciale è la Germania, seguita da Stati Uniti e Spagna. Secondo l'ultimo report Ismea disponibile che fotografa il 2024, il primo comparto dell'industria alimentare italiana è il lattiero-caseario che genera quasi il 15% del fatturato complessivo, seguito dall'ortofrutta (8,5%), dagli elaborati di carni (8,1%), vino (7,6%) e macellazione di carni rosse (7,2%). Pasta e olio che sono prodotti di punta dell'export agroalimentare, pesano per poco più del 5%.

Più giovani e uomini
L'alimentare è un settore con un'età media dei lavoratori abbastanza giovane: un terzo sono under 34, poco meno della metà delle persone sono concentrate nella fascia 35-54 anni e il 20% sono over 55. Se guardiamo al genere, prevalgono gli uomini che sono poco meno del 60%, mentre le

donne si fermano al 40. Sul territorio la regione con la maggiore concentrazione di imprese e lavoratori è la Lombardia, seguita dall'Emilia Romagna e dal Veneto. La stagionalità delle produzioni fa sì che il settore faccia un certo uso dei contratti stagionali, a tempo determinato e della somministrazione. L'ultimo dato Ebitemp (2024) parla di poco più di 27mila lavoratori.

Gli inquadramenti e il genere
Tra gli occupati del settore, se consideriamo gli inquadramenti, prevalgono nettamente gli operai che sono poco meno del 75%, quindi i tre quarti, mentre gli impiegati sono circa il 20%, ossia un quinto. Il resto è rappresentato da apprendisti, quadri e dirigenti. Questi ultimi sono l'1%, un dato che riflette una peculiarità del settore che è caratterizzato da una larga presenza di imprese piccole e medie, oltre che di grandi multinazionali.

Le figure più ricercate
Per capire quali sono le figure più ricercate dalle aziende, Assolavoro Datalab ha realizzato una ricerca incrociando gli annunci di lavoro presenti su più portali, tenuto conto dell'impatto che ha avuto e sta avendo l'adozione di processi produttivi sostenibili, il nuovo regolamento sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio, le prescrizioni in materia di etichettatura. In cima alla lista c'è il sustainability manager, a seguire l'esperto di autorizzazioni uniche e ambientali e lo specialista ambientale il cui compito è garantire l'adozione di strategie e processi per rispettare i parametri di sostenibilità. Tra le nuove professioni più richieste ci sono anche quelle figure che si occupano di produzione automatizzata e di tracciabilità alimentare, o anche del controllo della qualità. Vengono indicati con job title che vanno dallo specialista dell'automazione del sito produttivo a quello della produzione snella, all'esperto della qualità. Fino al responsabile dell'innovazione tecnologica nel food, allo specialista della ricerca e sviluppo del packaging e del suo design. Tutte figure che hanno il compito di ottimizzare l'uso di materiali per le confezioni anche nel rispetto delle norme europee.



FRANCESCA CAIULO
Direttrice dell'Its Tech & Food di Parma

ITS TECH & FOOD ACADEMY

A Parma maxi polo tecnologico per formare specialisti del cibo

A Parma è ai nastri di partenza un super polo Tecno per l'alimentare. Grazie infatti ai fondi Pnrr, ma anche al sostegno di regione Emilia Romagna, di imprese e di enti e istituzioni locali, si sta per alzare il sipario su un complesso di otto laboratori nuovi di zecca su una superficie di 1.500 metri quadrati. Cinque laboratori sono altamente innovativi, e consentono di fare esperienza diretta di robotica e automazione, di gestione di un'azienda e dei processi produttivi, di analisi chimiche fisiche e microbiologiche degli alimenti; di operazioni di cucina sperimentale e di analisi sensoriale. I restanti tre spazi laboratoriali, altrettanto all'avanguardia, sono di informatica, dotati di strumentazione di ultima generazione, pc, tablet, lavagne digitali e interattive adatte anche per lezioni in modalità mista (presenza e distanza). Questo "polo laboratoriale" è in capo all'Its Tech&Food Academy di Parma, un'eccellenza formativa nella Parma capitale del Food, che in autunno farà partire otto percorsi formativi che spaziano dalla Digital Factory alla Food Sustainability, dalle Tecnologie alimentari all'Innovazione di prodotto. L'Istituto, presieduto da Massimo Ambanelli, accoglie circa 230 studenti e collabora con oltre 100 imprese, grandi e piccole, del settore agroindustriale. Il tasso d'occupazione sfiora l'85%, e sono praticamente tutti contratti coerenti con quanto appreso dai giovani in aula e sul campo "on the job". I moduli formativi sono da 2mila ore, 1.200 in aula e in laboratori innovativi, le restanti 800 ore "on the job". Il 49% dei ragazzi ha fatto anche esperienze curriculari all'estero: tra stage di 400 ore e moduli didattici. Mete prevalenti Francia, Spagna, Portogallo, Irlanda. La docenza che proviene dal mondo del lavoro supera il 60%; la quota restante è suddivisa tra università (per portare le frontiere della ricerca a studenti e Pmi) e scuola (per consolidare le conoscenze di base e amalgamare il livello dell'aula).

«Con i nuovi laboratori - ci racconta Francesca Caiulo, direttrice della Fondazione Its Tech&Food Academy di Parma - puntiamo a rafforzare ulteriormente la nostra offerta rivolta agli studenti. La logica che ci ha spinto a realizzarli è stata quella di creare un ambiente di formazione e di apprendimento con una doppia anima: una tecnologica, legata ai processi produttivi e all'innovazione industriale; un'altra scientifica legata alla qualità e sicurezza degli alimenti, allo sviluppo di prodotto, all'analisi sensoriale».

Il mercato alimentare sta rapidamente cambiando: accanto ai prodotti tradizionali, tutelati, che raccontano la storia di un territorio, il suo paesaggio, l'artigianalità, ci sono sempre più prodotti preparati dall'industria, che rispondono ai bisogni di un consumatore moderno, con le sue esigenze di dieta, di tempo, sempre di più anche di etica. Formare profili per il settore alimentare significa essere in grado di coniugare questa vastità di saperi che vanno dal campo alla tavola, partendo dalla produzione, per arrivare alle tecnologie, ai processi e alle vendite. «Gli sbocchi occupazionali che garantiamo - ha aggiunto Caiulo - riguardano tutta la filiera: dall'azienda agricola dove formiamo il moderno imprenditore, all'industria, dove prepariamo profili per il controllo qualità, per la ricerca e sviluppo, per l'automazione, il marketing e le vendite. Da quest'anno formiamo anche un profilo per la GDO, un assistant store manager».

Proprio in quest'ottica i nuovi laboratori di Parma sono una scommessa vinta: nel laboratorio di quality assurance, per esempio, le moderne strumentazioni consentiranno analisi sia chimiche che microbiologiche; nel laboratorio di consumer science ci sarà un software "Smart Sensory Solutions", una piattaforma modulare e intuitiva progettata per gestire test sensoriali e sui consumatori. Il laboratorio di cooking sarà configurato come uno spazio di preparazione e cottura alimentare avanzato, adatto per lo sviluppo di ricette e test di produzione su piccola scala. Spazio anche al laboratorio configurato come simulatore di fabbrica per la digitalizzazione dei processi aziendali.

«Poter veder crescere a forte velocità il progetto dell'Its ci riempie di gioia - ha sottolineato Michele Guerra, sindaco di Parma -. Un'opportunità unica per centinaia di nostri giovani e per molte persone che vengono da fuori per imparare mestieri utili al territorio e alle loro carriere. Continueremo a supportare con convinzione la formazione, sapendo che è il primo motore di sviluppo delle nostre comunità».