

LA NOSTRA INCHIESTA

L'APPUNTAMENTO IL 25 E IL 26 SETTEMBRE

'Imprese al Centro' torna agli Agostiniani

'IMPRESSE al Centro' è ormai una tappa fissa per i giovani in cerca di lavoro. Il 25 e 26 settembre, al Chiostro degli Agostiniani, numerose aziende del territorio saranno presenti con i propri stand e saranno a disposizione dei ragazzi per raccogliere curriculum, fare colloqui o presentare la propria attività. In una due giorni di incontri e seminari, si tratta di un'occasione importante per chi è in cerca di un impiego. Saranno presenti i responsabili delle risorse umane delle stesse aziende, le associazioni di categoria e i professionisti dei Centri per l'Impiego della Regione Toscana e delle agenzie per il lavoro. Con loro sa-

rà possibile scambiare informazioni o richiedere una consulenza. Per prenotare un colloquio si può cliccare sul sito www.impresecalcentro.net e seguire le informazioni riportate. Ad oggi le imprese del territorio che hanno confermato la propria presenza sono Unicoop Firenze, Sammontana, Voipvoice, Provider VoIP, Gruppo Sesa, Var Group-Computer Gross, MultiSer s.r.l., Magis Spa, Irplast S.p.A, Pellemoda srl, Panificio Panchetti, Toscana Resort Castelfalfi, Locci Agricoltura, Auto No Problem, Il grande prato B&B, La fonte del gelato, Biba Calzature Empoli. In ogni caso le adesioni proseguono.



LA DURA LEGGE DEL PANE



Il caso

«Tanti rinunciano»

«Negli ultimi tre anni – spiega Panchetti – siamo passati dall'essere in tre all'aver 12 dipendenti, ma se faccio il conto di tutti quelli che sono passati da qui e non sono rimasti, o che se ne sono andati dopo aver sentito di cosa si trattava, la storia diventa lunga»



«Mancano i giovani»

«Non c'è predisposizione, soprattutto dei giovani. Più disponibilità la troviamo in persone che hanno perso il lavoro, magari di una certa età, ma se non hanno esperienza è difficile formarle. Con un ragazzo sarebbe più semplice»

«Trovare le persone giuste è difficilissimo»

FRA le tante figure professionali che al giorno d'oggi, sul nostro territorio ma non solo, si faticano a trovare c'è anche quella del fornaio. Un mestiere che, per tradizione, equivale spesso a lavorare la notte, col sudore sulla fronte e temperature roventi anche in inverno. Ne sa qualcosa Andrea Panchetti (nella foto sopra a sinistra e qui accanto), titolare del Forno Panchetti, attivo ormai dal 2005. «Ho cominciato da solo. Negli ultimi tre anni – spiega – siamo passati dall'essere in tre all'aver 12 dipendenti, ma se faccio il conto di tutti quelli che sono passati da qui e non sono rimasti, o che se ne sono andati dopo

ANDREA PANCHETTI
«Noi fornai lavoriamo di notte: dura riuscire a individuare chi ha voglia di sacrificarsi»

aver sentito di cosa si trattava, la storia diventa lunga».

DA UN LATO le difficoltà nel reperire personale specializzato, dall'altro i problemi con cui Panchetti si scontra quando spiega che tipo di lavoro è richiesto. «E' sempre più difficile trovare persone disposte a sacrificarsi la notte, non c'è più la passione che c'era una volta. Questo – spiega – non è

un mestiere che puoi fare soltanto per i soldi e purtroppo devo constatare che non c'è più molta predisposizione, soprattutto da parte dei giovani. Un po' più di disponibilità la troviamo in persone che hanno perso il lavoro, magari di una certa età, e sono disposte a tutto pur di lavorare, ma se non hanno esperienza è difficile formarle. Con un ragazzo sarebbe più semplice».

QUELLO di Panchetti è un settore in crisi, ma anche qui i margini non mancherebbero. «I fornai – dice – si stanno tirando la zappa sui piedi, fornendo il pane alla grossa e piccola distribuzione con

la garanzia di ritirare l'invenduto. In questo modo non sono loro a fare il prezzo e vi assicuro che in quei 2,20 euro che può costare il prodotto finito al chilo è sempre più difficile far rientrare le spese. Noi siamo un'azienda che negli anni ha investito e i risultati si sono visti. Puntare sul capitale umano piuttosto che su un macchinario è più difficile e costoso, ma io lo preferisco. L'importante è che i nostri aspiranti fornai condividano la nostra politica aziendale. Negli anni ne abbiamo visti tanti che hanno iniziato e che poco dopo si sono fermati. Trovare le persone giuste oggi è difficilissimo».

t. c.

L'OCCASIONE C'E' ANCHE QUELLO DA SOCIAL MEDIA MANAGER

Tutti i nuovi corsi dell'Asev

UN'OCCASIONE importante per la formazione viene offerta dai corsi dell'Asev, l'agenzia per lo sviluppo dell'Empolese Valdelsa che ha sede in via delle Fiascaie. A partire dai primi di ottobre riparte la programmazione delle attività più richieste, come l'haccp e il carrellista, ma anche tutti gli altri corsi utili all'inserimento lavorativo e di aggiornamento professionale. Nuove edizioni dei corsi per l'acquisto e l'utilizzo di fitosanitari, in prima formazione e aggiornamento, ad Empoli e a Fucecchio, ma anche una nuova edizione dei corsi per l'accesso alimentare Ex-Rec e del corso per Agente e rappresentante di commercio.

DOCENTI esperti e qualificati accompagneranno gli allievi nei percorsi di preparazione al sostenimento dell'esame finale. A grande richiesta ripartirà in novembre anche il corso Digital Marketing, qualifica re-

gionale per diventare responsabile della promozione e diffusione digitale che, nella precedente edizione, ha visto l'inserimento lavorativo di tutti gli allievi qualificati. Da questo autunno tornerà inoltre l'inglese per adulti, a vari livelli e ai costi più competitivi, oltre ai consueti percorsi di inglese per bambini e ragazzi: tutte attività seguite dalle insegnanti madrelingua dell'agenzia per lo sviluppo.

PER AVERE maggiori informazioni sui costi e iscriversi ai corsi è possibile consultare il catalogo completo sul sito www.asev.it oppure chiedere informazioni direttamente alla segreteria di via delle Fiascaie 12 a Empoli, dal lunedì al giovedì in orario continuato 9-18, venerdì 9-16. Si può anche telefonare al numero 0571 76650 oppure, per chiarimenti sull'attività formativa, è possibile contattare Valentina Sieni scrivendo a v.sieni@asev.it.



DIRETTORE Tiziano Cini guida l'Asev, l'Agenzia per lo sviluppo dell'Empolese Valdelsa