

“S.Pellegrino Young Chef Academy Monitor 2021”, il primo report dedicato alla comunità gastronomica internazionale

L'indagine, sviluppata in collaborazione con Fine Dining Lovers, arricchita dalle autorevoli opinioni di grandi chef, fotografa l'attuale condizione professionale dei giovani talenti, evidenzia le loro aspettative e i loro bisogni formativi, grazie alla partecipazione e al contributo di professionisti da tutto il mondo.

Milano, 19 gennaio 2021 – **S.Pellegrino Young Chef Academy**, progetto internazionale dedicato a valorizzare la futura generazione di talenti della gastronomia lanciato lo scorso novembre da S.Pellegrino presenta, in collaborazione con **Fine Dining Lovers**, il **“S.Pellegrino Young Chef Academy Monitor 2021”**. Il report si pone l'obiettivo di cogliere e analizzare la percezione e le opinioni dei **giovani chef**, di età compresa tra 18 e 34 anni, in relazione alle loro **condizioni di lavoro** e alle **loro prospettive future**.

“S.Pellegrino Young Chef Academy Monitor 2021” è parte integrante del **programma formativo proposto dall'Academy** impegnata ad alimentare la futura generazione di talenti della gastronomia attraverso un ampio programma educativo oltre ad opportunità di network e mentoring utili a favorire sempre più la connessione dei giovani con i più autorevoli personaggi del panorama enogastronomico internazionale.

L'indagine ha coinvolto centinaia di chef in tutto il mondo individuati fra gli attuali e precedenti candidati al progetto **S.Pellegrino Young Chef**, e attraverso le piattaforme online di **FDL, The World's 50 Best Restaurants, Identità Golose, Alma e Gronda**.

Circa il 62% dei partecipanti al sondaggio sono giovani chef (il resto degli intervistati appartiene al rango di executive o head chef) che lavorano nel settore in media da oltre 8 anni, rispetto alla media di circa 22 anni di servizio dei senior chef.

Nonostante l'impatto negativo della pandemia, gli chef under 35 mostrano ottimismo ma confermano di avere la necessità di **sviluppare nuove competenze** per affrontare consapevolmente le future sfide di un settore che sta attraversando un momento di profondo cambiamento.

GLI HIGHLIGHTS DELL'INDAGINE

- Le attuali condizioni lavorative

Il 2020 è stato un anno senza precedenti per tutto il settore della ristorazione: poco più del 30% degli intervistati sta percependo il consueto salario, mentre il 22% risulta non occupato, situazione principalmente dovuta alla crisi economica. Più di tre quarti dei giovani chef ancora attivi sono preoccupati di perdere il loro lavoro a causa della pandemia. Resta il fatto che, pur in tempi così incerti, i **giovani chef si dimostrano ottimisti e resilienti**: il **56%** di coloro che sono non occupati o lavorano a tempo pieno ma a reddito ridotto è **fiducioso** di trovare presto un **nuovo lavoro**. Più del 70% è sicuro che lavorerà nel settore negli anni a venire e circa il 60% spera di aprire un ristorante di proprietà in futuro.

- Divario educativo percepito

Sebbene la formazione sia considerata come attività chiave per affrontare le future sfide del settore (più del **64%** dei giovani chef intervistati afferma di avere la necessità di **sviluppare nuove competenze**), il 54% partecipa raramente a programmi di formazione o non ne ha l'occasione. Questa condizione, secondo gli intervistati, è principalmente dovuta al fattore economico: per il 67% degli intervistati il costo delle attività di formazione è un elemento discriminante. Le principali aree nelle quali i giovani chef vorrebbero migliorare le proprie competenze sono **l'aspetto finanziario di un ristorante, il business management, il marketing e la comunicazione** tutti elementi a cui sono particolarmente interessati anche i senior chef. Questi ultimi consigliano alle nuove generazioni di implementare altri punti di forza altrettanto determinanti per il successo del lavoro di uno chef : **la gestione del team e la leadership, la gestione degli sprechi e le nuove tecniche di cucina.**

- **Fattori che avranno un impatto sul futuro ruolo degli chef**

Come appare il futuro? Gli chef intervistati sentono che il settore è giunto a un punto di svolta. Quali sono oggi i fattori principali che influenzeranno il ruolo degli chef? Per il 47% degli intervistati la pandemia non ha fatto che accelerare situazioni già in atto da tempo come ad esempio lo sviluppo della **coscienza ambientale** e la necessità di introdurre **pratiche sostenibili** (circa il 52%) per soddisfare i desideri di un pubblico sempre più preparato ed esigente (45%). **Innovativi modelli di business per la ristorazione** (23%), **maggiori opportunità formative** (21%) e **maggiori sussidi** (19%) rappresentano i cambiamenti che gli intervistati vorrebbero maggiormente vedere svilupparsi dopo la pandemia. Entrambi i gruppi - young e senior chef - sono concordi sul fatto che i bisogni di apprendimento a lungo termine vadano continuamente alimentati e che i costi rappresentano spesso un ostacolo al processo di formazione.

I risultati dell'indagine condotta su scala internazionale propongono dati percentuali che corrispondono in linea di massima al percepito degli chef italiani. Questi ultimi sono fra coloro che attribuiscono in generale maggiore importanza al tema della formazione: **per un giovane chef italiano su quattro nuove opportunità formative rappresentano la chiave per superare la crisi.** Meno attenzione in questo momento è dedicata al tema dei nuovi modelli di business a cui solo il 13,2 % fa riferimento rispetto al 23% degli intervistati su scala internazionale.

Tom Jenkins, portavoce di S.Pellegrino Young Chef Academy, ha commentato: "Il primo S.Pellegrino Young Chef Academy Monitor rappresenta un **importante strumento** per comprendere le necessità dei giovani chef. La ricerca ha messo in evidenza elementi di positività, fiducia e ambizione. Ha mostrato che i giovani chef sono desiderosi di apprendere, anche se ostacolati dai costi elevati e da un'offerta formativa non sempre adeguata alle aspettative. Ecco perché è così importante offrire loro un programma completo, gratuito e permanente, come propone l'Academy per i giovani talenti selezionati attraverso il progetto S.Pellegrino Young Chef. L'Academy offre sia a loro sia agli chef con maggior esperienza la possibilità di connettersi e confrontarsi".

I risultati del "**S.Pellegrino Young Chef Academy Monitor 2021**" sono stati presentati in anteprima nel corso di due seminari a Dicembre 2020 sul gruppo facebook privato dell'Academy, con il contributo di chef noti come Andreas Caminada, Clare Smyth, Enrico Bartolini, Gavin Kaysen, Manu Buffara e Mauro Colagreco, oltre all'Editor in Chief di *Fine Dining Lovers* Ryan King.

In relazione alla necessità di formazione da parte delle nuove generazioni, la chef **Clare Smyth** del *Core* di Londra ha affermato: "*Sto a noi per primi imparare a comunicare con i giovani chef ed essere veri mentori per loro*" mentre **Mauro Colagreco**, chef del *Mirazur* a Mentone, ha commentato che

gli chef con maggiore esperienza hanno una fondamentale *“responsabilità nell’orientare le nuove generazioni”*. **Enrico Bartolini**, chef del tristellato *Enrico Bartolini al Mudec* di Milano, ha sottolineato l’importanza del rispetto dei ruoli all’interno di un team mentre **Andreas Caminada**, chef del *Schloss Schauenstein* a Fürstenu in Svizzera, ha evidenziato l’importanza di un continuo e proficuo scambio reciproco come elemento propulsore della crescita e del successo di un team.

Per maggiori informazioni sulla ricerca e la metodologia:

<https://www.sanpellegrinoyoungchef.com/en/spellegrino-young-chef-academy-monitor-2021-results>