

Il bollettino di luglio

Il report trimestrale di Restworld su stipendi, ruoli e tendenze del mercato del lavoro HoReCa in Italia. Luglio 2026.

6.108

posizioni analizzate
(1.189 nel trimestre)

1.700€

mediana netto
equivalente mensile

40%

delle offerte FT supera
i 30.000€ di RAL

Osservatorio sulla Ristorazione • Bollettino n.2

Luglio 2026 • Stipendi, ruoli e tendenze del mercato del lavoro HoReCa in Italia

6.108

posizioni analizzate (1.189 nel
trimestre)

1.700€

mediana netto equivalente mensile
(stabile)

40%

delle offerte FT supera i 30.000€ di
RAL

La ristorazione italiana sta attraversando tre cose insieme: una **crisi di manodopera**, una **riorganizzazione del lavoro** e la ricerca di una **nuova identità**. Ha perso oltre centomila addetti in un anno, fatica a coprire soprattutto i ruoli qualificati, e allo stesso tempo cambia il modo in cui offre lavoro: più trasparenza sugli stipendi, condizioni che diventano un terreno di competizione, contratti che provano ad attrarre.

Questo bollettino fotografa quel passaggio da un'angolazione precisa: **le offerte di lavoro**. Ogni tre mesi analizziamo le posizioni pubblicate su Restworld con lo stipendio dichiarato dal datore e le trasformiamo in un quadro leggibile del mercato. Non sono medie di sondaggi né stime: sono le cifre che i ristoranti mettono nero su bianco quando cercano personale.

Restworld non si limita a commentare i numeri del lavoro nella ristorazione: **li possiede**, perché nascono dalle offerte reali pubblicate sulla piattaforma, e li incrocia con le fonti istituzionali per leggerli nel contesto giusto. È questo che rende l'Osservatorio una fonte di prima mano, e non l'ennesima opinione sul settore.

Una precisazione che vale per ogni numero di questo documento: i dati descrivono le offerte pubblicate su Restworld, cioè locali del segmento regolare, che rispettano la contrattazione collettiva e la normativa del lavoro vigente. Non sono la media dell'intera ristorazione italiana. Quando si legge «1.700 euro», va inteso come «quanto offre un ristorante di questo segmento», non «quanto guadagna un lavoratore qualsiasi in Italia» tra lavoro sommerso e non.

Il n.1 (aprile 2026) era il lancio, costruito su tutto lo storico. Da qui in avanti la lente è cosa dice il trimestre, con il cumulato come sfondo. La struttura ricalca il n.1 per continuità di lettura.

1 Il contesto: un settore sotto pressione

Che la ristorazione italiana fatichi a trovare personale non è un'impressione: lo dicono tutte le principali fonti istituzionali, e i numeri sono grossi.

Secondo il **Rapporto Ristorazione 2026 della FIPE**, il settore vale circa 100 miliardi di euro di consumi, ma ha perso **114.338 lavoratori dipendenti in un solo anno (-10,3%)**, scendendo appena sopra il milione. Un'impresa su due dichiara di faticare a trovare personale. Ed è un settore giovane che invecchia: il 61,6% degli occupati ha meno di 40 anni, ma l'unica fascia in crescita è quella degli over 60.

Le previsioni **Excelsior di Unioncamere** per il trimestre aprile-giugno 2026 stimavano circa **301.000 assunzioni nella ristorazione**, oltre il 70% della domanda di lavoro del turismo. La difficoltà di reperimento resta intorno al **44%** delle posizioni: i profili più cercati e più difficili da trovare sono cuochi, aiuto cuochi, camerieri e bartender.

L'**ISTAT** (primo trimestre 2026) segnala che la corsa ai posti si sta un po' raffreddando (il tasso di posti vacanti scende leggermente, soprattutto in alloggio e ristorazione), ma nello stesso comparto il lavoro intermittente, cioè quello «a chiamata», cresce del +10,5% rispetto all'anno prima: il valore più alto tra tutti i settori. È il segnale di un mercato che si frammenta.

I dati dell'Osservatorio Restworld raccontano l'altra faccia di questo quadro: **come le imprese stanno rispondendo, nelle condizioni che offrono.**

Fonti: FIPE - Confcommercio, Rapporto Ristorazione 2026; Unioncamere, Sistema Informativo Excelsior (previsioni aprile-giugno 2026); ISTAT, Posti vacanti e ore lavorate, I trimestre 2026.

1.1 «Il 70% dei lavoratori del turismo è povero?»

A fine giugno 2026 uno studio dell'ufficio studi di **Filcams CGIL**, ripreso da Il Sole 24 Ore, TGcom24 e molte altre testate, ha fatto discutere con un dato forte: circa il **70% dei lavoratori del turismo** starebbe sotto la soglia di povertà salariale, fissata a **14.800 euro l'anno** (dati amministrativi INPS 2024; la soglia è il 60% della retribuzione mediana, calcolata su chi ha lavorato almeno 12 settimane nell'anno; nel Sud e Isole la quota supera l'80%).

È un dato vero, e fotografa un problema reale. Ma per capirlo serve una chiave di lettura, non una smentita: con Filcams gli obiettivi su etica del lavoro, trasparenza e dignità del settore sono condivisi.

Il punto è **cosa misura quel numero**. È un reddito **annuo**, non una paga. Su una platea a fortissima rotazione stagionale, il reddito annuo racconta soprattutto **quante settimane si lavora**, non quanto si è pagati per ora o per mese. Uno stagionale pagato correttamente 2.200 euro al mese, ma per soli tre mesi, porta a casa 6.600 euro nell'anno: entra tra i «poveri» pur avendo una paga mensile sopra la media. E il perimetro «turismo» è ampio: alberghi, stabilimenti, agenzie di viaggio, non solo ristoranti.

E non è solo una nostra lettura: il XXV Rapporto annuale dell'INPS (luglio 2026) lo conferma con i numeri. Alloggio e ristorazione è il settore con la retribuzione media annua più bassa d'Italia, 11.233 euro nel 2024, ma anche quello che lavora meno giornate: 183 in media all'anno, contro le circa 258 di un rapporto a tempo pieno. Il basso reddito annuo racconta soprattutto quante giornate si lavorano, non quanto vale una giornata di lavoro.

183

giornate retribuite in media all'anno nel settore Alloggio e ristorazione, contro le circa 258 di un rapporto a tempo pieno. Fonte: XXV Rapporto annuale INPS, luglio 2026

La fotografia dell'Osservatorio guarda l'offerta, non il reddito: a parità di tempo pieno, la mediana è di **1.700 euro netti equivalenti al mese**, e il **98% delle posizioni full time** sta sopra i 1.300 euro. Due misure diverse che non si contraddicono. La prima dice che si lavora poche settimane (e che esiste un sommerso che nessuna statistica sui dati regolari cattura); la seconda dice che, nel segmento regolare, la paga a parità di tempo pieno è dignitosa e cresce più del contratto.

Il nodo del settore, insomma, non è (solo) la paga oraria: è **la continuità del lavoro e l'emersione del sommerso**.

2 Come leggere questi numeri

Il bollettino analizza **6.108 posizioni** pubblicate su Restworld tra **aprile 2024 e giugno 2026**, tutte con stipendio dichiarato e validato. Nel solo trimestre aprile-giugno 2026 sono state estratte 1.231 posizioni e analizzate le 1.189 valide (escluse quelle a tariffa oraria e alcuni valori palesemente anomali).

Un paio di scelte di metodo, spiegate semplici:

- **Segmento regolare.** Restworld filtra le offerte pubblicate: quelle sotto i minimi di legge, con condizioni irregolari o segnali di sommerso non entrano in piattaforma. I dati fotografano quindi la parte regolare e verificata del mercato, non la sua totalità.
- **Netto equivalente mensile.** I datori dichiarano lo stipendio quasi sempre come netto mensile, ma alcuni includono tredicesima e quattordicesima nel mensile e altri le pagano a parte. Per confrontarli alla pari, tutti i valori sono espressi come stipendio netto annuo diviso dodici. È quello che qui chiamiamo «netti al mese».
- **La RAL è una stima.** Quando serve il lordo annuo (la RAL, cioè la Retribuzione Annuale Lorda), lo stimiamo dal netto con coefficienti basati sul CCNL Turismo, con un margine indicativo del $\pm 5\%$.
- **I confronti tra aree geografiche** usano solo posizioni full time, per non confondere i risultati con la diversa diffusione del part-time.

Una novità di questo numero. Dal 7 giugno 2026 una legge italiana (il D.Lgs 96/2026, che recepisce la direttiva europea sulla parità retributiva di genere) obbliga i datori a indicare la retribuzione già nell'annuncio. Restworld, sin dal 2020, aveva già anticipato questo passaggio rendendo obbligatoria l'indicazione dello stipendio netto. L'effetto sui dati è visibile: le offerte dichiarate in lordo sono passate dal 7% di aprile al 53% di giugno. Per tenere il «netto al mese» una misura omogenea, da questo numero convertiamo i valori lordi in netto con i coefficienti di fascia. **I numeri del Bollettino n.1 restano quelli pubblicati.**

Una cautela onesta: nel trimestre è calata la compilazione della scheda del locale (dall'88% storico al 54%), quindi le tabelle per tipologia di locale sono calcolate solo sulle posizioni che la dichiarano.

3 Quanto si guadagna davvero

Su Restworld, un lavoro a tempo pieno nella ristorazione paga in media circa **1.700 euro netti al mese** (mediana 1.692, media 1.712). Un valore stabile rispetto al bollettino n.1. Ma la media, da sola, dice poco: quasi tutto dipende dal ruolo.

Chi comanda la cucina, un responsabile o un executive chef, sta intorno ai 2.460 euro netti al mese. Salendo di responsabilità in sala, un maître o un restaurant manager si colloca sopra i 2.200. Un cuoco capo partita, cioè chi tiene una postazione della cucina, viaggia intorno ai 2.000. Un cameriere a tempo pieno prende circa 1.570 euro, un aiuto cuoco più o meno lo stesso, chi sta al banco di un bar intorno ai 1.460.

Ruolo	Netto al mese	RAL stimata
Responsabile di cucina	2.423€	~40.600€
Sous chef	2.250€	~37.700€
Cuoco capo partita	1.998€	~33.300€
Responsabile di sala	1.978€	~32.900€
Cuoco unico	1.975€	~32.800€
Chef de rang	1.879€	~31.100€
Pizzaiolo	1.815€	~29.900€
Bartender	1.735€	~28.500€
Cameriere	1.572€	~25.500€
Aiuto cuoco	1.552€	~25.200€
Addetto cucina	1.484€	~24.000€
Banconista bar	1.467€	~23.700€

Una precisazione sui ruoli del bar, che nel linguaggio comune si chiamano tutti «baristi»: il bartender (cocktail e mixology, tipico dei locali serali, 1.735 euro) e il banconista bar (caffetteria e servizio al banco, 1.467 euro) sono due mestieri diversi, con due retribuzioni diverse. Nei nostri dati restano sempre distinti.

Tra chi guida la cucina e chi è alle prime armi c'è più di mille euro di differenza al mese. La geografia conta molto meno del ruolo: tra Nord (1.822 euro netti al mese sul full time), Centro (1.777) e Sud e Isole (1.751) il divario è di appena 71 euro.

Regione per regione

A livello locale il quadro si articola. Considerando le 16 regioni con dati robusti (almeno 100 offerte nel periodo), lo spartiacque non è tanto Nord contro Sud, quanto il **turismo**: in cima ci sono Trentino-Alto Adige, Sardegna e Veneto, terre di flussi turistici forti. E c'è qualche sorpresa: la **Sicilia si allinea alle grandi regioni del Nord**, sopra il percepito comune.

Regione	Mediana netto/mese	RAL stimata
Trentino-Alto Adige	1.950€	~32.800€
Sardegna	1.850€	~31.100€
Veneto	1.800€	~29.200€
Toscana	1.750€	~28.400€
Valle d'Aosta	1.750€	~28.400€
Lombardia	1.700€	~27.500€
Emilia-Romagna	1.700€	~27.500€
Sicilia	1.700€	~27.500€
Liguria	1.700€	~27.500€
Friuli-Venezia Giulia	1.700€	~27.500€
Umbria	1.700€	~27.500€
Piemonte	1.633€	~26.500€
Puglia	1.586€	~25.700€
Marche	1.575€	~25.500€
Lazio	1.517€	~24.600€
Campania	1.500€	~24.300€

Le regioni con meno di 100 offerte nel periodo (Abruzzo, Calabria, Basilicata, Molise) non compaiono in tabella: i numeri sarebbero troppo ballerini per essere affidabili. Su singole regioni è possibile un affondo dedicato per ruolo, dove i numeri lo reggono.

Guardando il quadro d'insieme, **il 40% delle offerte a tempo pieno supera i 30.000 euro di RAL** (il lordo annuo), e il 7,6% va oltre i 40.000. In alto, il mercato arriva parecchio più su: le posizioni meglio pagate offrono intorno ai 3.000 euro netti al mese, cioè circa 50.000 euro di RAL, e si concentrano nei ruoli di responsabilità dentro hotellerie di lusso, ristoranti di fascia alta e destinazioni turistiche premium. In basso, invece, il pavimento tiene: solo il 2,5% delle posizioni full time offre meno di 1.300 euro netti al mese.

4 Il turno spezzato: il prezzo del doppio servizio

C'è un aspetto che nessun report di settore aveva mai misurato: **come è organizzato il turno** nelle offerte di lavoro. Il turno spezzato, quello con la pausa lunga tra pranzo e cena, resta molto diffuso nella ristorazione italiana. Sulle offerte Restworld è in continua discesa e oggi minoranza, circa un quinto del totale (il 23% nel trimestre), superato dal turno unico. Ma il dato interessante è **dove** si concentra.

Reparto	Offerte a turno spezzato
Cucina qualificata (capo partita, sous chef, pizzaiolo)	33%
Cucina senior (responsabile cucina, head chef)	33%
Sala qualificata (chef de rang, sommelier, maître)	25%
Cucina base (aiuto cuoco, addetto cucina)	22%
Sala base (cameriere, addetto sala)	16%
Bar (banconista, addetto banco)	4%

Non è banalmente «cucina contro sala». Il turno spezzato pesa dove il servizio è **doppio**, pranzo e cena, e dove il ruolo è **qualificato**: un capo partita su tre lavora a turno spezzato, un banconista di bar quasi mai (uno su venticinque). È l'impronta del doppio servizio.

E il doppio servizio, chi lo chiede, tende a pagarlo. A parità di ruolo, le offerte a turno spezzato propongono in media stipendi più alti di quelle a turno unico: sul cuoco capo partita, il ruolo più numeroso del dataset, **la differenza a favore dello spezzato vale qualche centinaio di euro al mese**, e la stessa direzione si osserva su camerieri e pizzaioli.

È una correlazione, non una regola: il turno spezzato resiste dove la ristorazione lavora a pranzo e a cena, e chi lo mantiene se lo fa «pagare» in busta paga. È una delle facce della riorganizzazione in corso, perché il turno unico, più sostenibile per chi lavora, è anche più attraente a parità di stipendio.

5 Oltre lo stipendio: le condizioni di lavoro

In un mercato dove un'impresa su due fatica a trovare personale, lo stipendio è solo metà dell'offerta. L'altra metà sono le condizioni, e i dati del trimestre raccontano un settore ancora esigente, che però inizia a mettere sul piatto qualcosa in cambio.

- **Il 67% delle offerte chiede ancora la settimana da 6 giorni, contro il 28% che propone i cinque.** È uno dei nodi di sostenibilità che il settore si porta dietro: in un mercato che fatica a trattenere le persone, la settimana da sei giorni pesa, e il passaggio ai cinque è una delle direzioni verso cui la ristorazione dovrà muoversi per tornare attrattiva. Oggi è l'eccezione; è ragionevole aspettarsi che diventi lo standard.
- **I pasti per lo staff sono inclusi nel 67% delle offerte.** È il benefit più diffuso del settore.
- **L'alloggio è incluso nel 29%,** un'offerta su tre e mezzo: un numero alto, coerente con il trimestre estivo e con i flussi di lavoratori verso le località turistiche.
- **Le offerte cercano soprattutto profili con esperienza:** solo il 7,6% accetta candidati alla prima esperienza, mentre il 44% chiede due o tre anni. Qui però dipende dal perimetro: Restworld è un servizio a pagamento, e un datore si rivolge a noi soprattutto per i profili più difficili da trovare, quelli qualificati. Le figure alle prime armi si cercano spesso per altre vie, che non passano dalla piattaforma: il passaparola, le scuole. Il dato racconta quindi dove si concentra la difficoltà di reperimento, non una porta che si chiude verso chi comincia.
- **Il welfare entra dal basso.** Nel trimestre compaiono offerte con palestra (16), assicurazione dentistica (10) e supporto psicologico (2) inclusi. Numeri piccoli, ma un segnale di dove sta andando la competizione per attrarre.

6 La trasparenza cambia i numeri, non i salari

Dal **7 giugno 2026** la legge italiana (il D.Lgs 96/2026, che recepisce la direttiva europea sulla parità retributiva di genere) obbliga tutti i datori, anche con un solo dipendente, a indicare la retribuzione o la fascia **già nell'annuncio**. La ristorazione, però, ha sempre ragionato in netto mensile: la RAL, il lordo annuo, era un concetto quasi sconosciuto.

Sulla piattaforma l'effetto è stato visibile quasi in diretta. La quota di offerte che dichiara lo stipendio in lordo è passata **dal 7% di aprile al 53% di giugno**, con uno scatto netto nella settimana dell'8 giugno, il primo lunedì pieno dopo l'entrata in vigore dell'obbligo.

Settimana (lunedì)	Offerte con stipendio in lordo
aprile (media)	7%
fino al 25 maggio	10-21%
1 giugno	30%
8 giugno	64%
15 giugno	67%
22 giugno	55%

È un pezzo della «nuova identità» del settore: dal giorno dell'obbligo, la ristorazione ha dovuto imparare in fretta a scrivere una RAL che non aveva mai usato. Quello che cambia è **come** si dichiara lo stipendio, non quanto. Il punto è che la RAL, e più in generale il concetto di lordo, sono ancora poco conosciuti nel settore.

La ristorazione ha spesso ragionato in netto: la traduzione da netto a lordo, tutt'altro che immediata per via della struttura di contributi e imposte, è stata storicamente delegata quasi solo ai consulenti del lavoro. Ora che la cifra va scritta nell'annuncio, quella competenza serve a tutti: ai datori per dichiararla in modo corretto, ai lavoratori per leggere davvero cosa c'è dietro un'offerta.

È un pezzo della nuova alfabetizzazione del settore, e va costruito. Su questo Restworld mette a disposizione strumenti gratuiti di approfondimento: un [calcolatore che converte netto](#) e [RAL](#) e una guida su [come è composta la busta paga](#).

7 Gli stipendi crescono

Guardando l'andamento trimestre per trimestre, il Q2 2026 è sostanzialmente stabile rispetto al Q2 2025: 1.707 euro di media contro i 1.700.

Trimestre	Netto al mese (media)	N.
Q2 2024	1.713€	767
Q3 2024	1.660€	427
Q4 2024	1.673€	337
Q1 2025	1.742€	690
Q2 2025	1.700€	922
Q3 2025	1.671€	560
Q4 2025	1.726€	555
Q1 2026	1.778€	661
Q2 2026	1.707€	1.189

Un paio di letture, per non forzare la mano:

- La prima è stagionale: il secondo trimestre è storicamente più basso del primo (nel 2025 come nel 2026 il valore scende dal Q1 al Q2), perché cambia la composizione delle offerte nella stagione estiva.
- La seconda riguarda la trasparenza: a giugno sono entrate molte offerte dichiarate in lordo, di composizione diversa, che pesano sulla media complessiva.

Il segnale vero è in avanti. Dal 1° giugno 2026 è entrata in vigore la terza tranche del rinnovo del CCNL Turismo: +40 euro lordi al 4° livello (un valore medio, che varia a seconda del livello). È appena partita, quindi il suo effetto sugli stipendi proposti si vedrà nei prossimi trimestri, dove ci aspettiamo una crescita contenuta ma percepibile.

8 Che contratti si offrono

La forma contrattuale più diffusa resta il tempo determinato con prospettiva di stabilizzazione: circa il **68% delle offerte** propone un tempo determinato con possibilità di passaggio a indeterminato. Segue il tempo determinato «secco», più frequente nel trimestre estivo per via della stagionalità, e il tempo indeterminato offerto subito, intorno al 6%.

Due letture, per non prendere abbagli. La prima: nel trimestre estivo cresce fisiologicamente il tempo determinato legato alle stagioni, ma è un effetto di calendario, non un peggioramento strutturale.

La seconda, più interessante: **il tempo indeterminato offerto fin dall'annuncio è in crescita** rispetto a un anno fa. In un mercato difficile, per convincere i candidati migliori, un numero crescente di datori mette subito sul piatto la stabilità.

Sul resto, la fotografia è quella di sempre: l'85% delle posizioni è a tempo pieno, e nella maggioranza dei casi tredicesima e quattordicesima sono già incluse nel mensile dichiarato.

9 Chi si cerca di più

I ruoli più richiesti nel trimestre confermano dove batte il cuore della domanda, e dove si concentra la fatica di trovarli.

Ruolo	Posizioni nel trimestre
Cameriere	221
Cuoco capo partita	182
Aiuto cuoco	149
Banconista bar	71
Addetto cucina	57
Chef de rang	56
Pizzaiolo	40

Cameriere e aiuto cuoco guidano per volume, come sempre. Ma il dato che racconta la crisi è il **cuoco capo partita**, secondo ruolo più cercato: è una figura qualificata di cucina, ed è tra le più difficili da coprire. È qui, sui ruoli qualificati, che il settore trova il muro più alto: non mancano le braccia, mancano i mestieri.

10 Quanto è cresciuta la fotografia

Trimestre	Posizioni pubblicate
Q2 2024	767
Q3 2024	427
Q4 2024	337
Q1 2025	690
Q2 2025	922
Q3 2025	560
Q4 2025	555
Q1 2026	661
Q2 2026	1.189

Il trimestre aprile-giugno 2026 è il più ricco di sempre: 1.189 posizioni, +29% sul Q2 2025. È giusto leggerlo per quello che è: **la fotografia si allarga perché cresce Restworld e perché la RAL obbligatoria ha fatto emergere più offerte con lo stipendio dichiarato**, non necessariamente perché il mercato pubblica più lavoro. A ogni trimestre l'immagine diventa più nitida.

● Conclusioni

Il n.2 conferma un settore in movimento su tre binari. C'è la **crisi**, con centomila addetti in meno e i ruoli qualificati sempre più difficili da coprire. C'è la **riorganizzazione**, con il turno che si ripensa, le condizioni che diventano leva competitiva e il tempo indeterminato che torna sul tavolo per attrarre. E c'è la ricerca di una **nuova identità**, con la trasparenza che entra negli annunci e un settore che impara a raccontarsi in modo diverso.

Nel mezzo, un dato che il rumore di fondo tende a coprire: nel segmento regolare, a parità di tempo pieno, gli stipendi proposti restano stabili in questo trimestre, sopra i minimi del contratto nazionale, con la crescita che ci aspettiamo nei prossimi mesi per effetto del rinnovo. Il problema del settore non è (solo) quanto paga, ma quanto lavoro continuo riesce a garantire e quanto sommerso resta fuori dai radar.

L'Osservatorio è ora un appuntamento periodico: il prossimo bollettino è previsto per ottobre 2026. E lo sguardo si allargherà numero dopo numero: la stagionalità della domanda tra alta e bassa stagione, la permanenza nelle posizioni, lo zoom su singole città e tipologie di locale, man mano che il dataset lo consente. L'obiettivo è restare la fonte di prima mano su come cambia il lavoro nella ristorazione italiana.

Per informazioni e richieste stampa è disponibile l'ufficio stampa di Restworld.

