



Ο Μάνος Χατζιδάκις είχε προβλέψει από τη δεκαετία του 1970 ότι θα καταντήσουμε σερβιτόροι της Ευρώπης. Και πράγματι, τα συγκεκριμένα επαγγέλματα βρίσκονται πρώτα στη λίστα της ζήτησης. Μόνο που οι εργαζόμενοι βιώνουν απαράδεκτες συνθήκες.

Των **Διαλεκτής Αγγελή, Αφροδίτης Τζιαντζή**

«Έτσι όπως πάμε, θα καταντήσουμε τα γκαρσόνια της Ευρώπης» φέρεται να έλεγε ο Μάνος Χατζιδάκις ήδη από τη δεκαετία του 1970. Η φράση «Δεν θα γίνουμε τα γκαρσόνια της Ευρώπης» αποδίδεται συνήθως στον Ανδρέα Παπανδρέου της πρώιμης περιόδου, δείγμα πατριωτικής ρητορείας ενάντια στην εξάρτηση. Υστερα ήρθαν οι επιδοτήσεις και τα πακέτα Ντελόρ, και αντί γκαρσόνια της Ευρώπης οι Έλληνες έγιναν για ένα διάστημα οι επιδοτούμενοι της Ευρώπης, έστω κι αν αυτό υπονόμει μακροπρόθεσμα την αγροτική οικονομία και τον παραγωγικό ιστό. «Δεν πρέπει να γίνουμε τα γκαρσόνια της Ευρώπης, αλλά οι οικοδεσπότες της Ευρώπης», αντέστρεψε την παπανδρεϊκή ρήση ο Αντώνης Σαμαράς, σε διακαναλική συνέντευξη πριν από τις εκλογές του Ιουνίου του 2012.

Η πραγματικότητα διαψεύδει τους πολιτικούς και δικαιώνει τους φόβους του καλλιτέχνη. Στην κορυφή της λίστας με τα επαγγέλματα που έχουν ζήτηση στην Ελλάδα είναι οι μπάρμεν και οι σερβιτόροι, σύμφωνα με την τελευταία έκθεση του Παρατηρητηρίου Κενών Θέσεων Εργασίας της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Ακολουθούν με σημαντικά λιγότερες θέσεις εργασίας τα υγειονομικά επαγγέλματα (νοσοκόμοι-ες, μαίες) και οι ανειδίκευτοι εργάτες. Οι μπάρμεν και οι σερβιτόροι είναι επίσης πρώτοι στη λίστα με τις προσλήψεις για νέους έως 29 ετών σε όλο τον Ευρωπαϊκό Νότο, μαζί με τις εποχικές εργασίες. Στην Ελλάδα της νεανικής ανεργίας του 60% και του ρεκόρ αφίξεων στον τουρισμό, οι δουλειές σε εστιατόρια, μπαρ και ξενοδοχεία, προσωρινές και μη, δεν είναι απλώς μια κάποια λύση, αλλά συχνά η μοναδική εργασιακή διέξοδος για τους νέους. Ανασφάλιστη εργασία, απλήρωτες υπερωρίες, χρωστούμενα μεροκάματα, εξοντωτικά ωράρια που αλλάζουν απροειδοποίητα την τελευταία στιγμή, πάνε πακέτο με το πιο περιζήτητο επάγγελμα της Ελλάδας.

Την ίδια στιγμή, ο παραδοσιακός συνδικαλισμός έχει εξαιρετικά μικρή απήχηση -ειδικά στον

τομέα του επισιτισμού- καθώς λιγότερο από το 5% των ασφαλισμένων εργαζόμενων σε μπαρ και εστιατόρια στην Αττική είναι εγγεγραμμένοι στο κλαδικό Συνδικάτο Επισιτισμού-Τουρισμού. Την περίοδο της κρίσης εντείνουν τη δράση τους πρωτοβάθμια σωματεία -όπως το Σωματείο Σερβιτόρων Μαγείρων και λοιπών Επισιτιστικών Επαγγελματιών στην Αθήνα που ιδρύθηκε το 2007- κυρίως με τη μορφή στοχευμένων παρεμβάσεων σε συγκεκριμένα καταστήματα, σε συνεργασία με άλλα σωματεία βάσης και συλλογικότητες. Τους τελευταίους μήνες έκανε την εμφάνισή της η «Λάντζα», πρωτοβουλία εργαζομένων στον επισιτισμό και τον τουρισμό, που φιλοδοξούν κυρίως να ενημερώσουν τους συναδέλφους τους για τα δικαιώματά τους, ενισχύοντας αγωνιστικές διεκδικήσεις στα υπάρχοντα σωματεία και συνδικάτα.

Γκαρσόνια, μάγειρες, σερβιτόρες, συνδικαλισμένοι και μη, με λιγότερα ή περισσότερα χρόνια εμπειρίας, μιλάνε στην «Εφ.Συν.», για το τι σημαίνει να εργάζεσαι σήμερα στη βαριά βιομηχανία του τουρισμού- επισιτισμού.

Χωρίς ένσημα, χωρίς ωράριο, χωρίς δικαιώματα

Δημήτρης 21 χρόνων, σερβιτόρος σε καφετέρια αλυσίδας φραντσαίζ στο Μαρούσι:

«Δουλεύω δύο χρόνια, τα πρώτα ένσημα μου τα κόλλησαν μετά από ένα χρόνο. Το αφεντικό ασφάλιζε το προσωπικό ως το 2012. Μετά σταμάτησε. Πλέον, μόνο και μόνο για να μην τον πιάσει η Επιθεώρηση Εργασίας, κολλάει στον καθένα μας από 9 ένσημα τον μήνα - φαίνεται σαν να δουλεύουμε μόνο 2 μέρες την εβδομάδα. Πληρωνόμαστε κάθε εβδομάδα, 3,5 ευρώ την ώρα, στα οποία περιλαμβάνονται δώρα και επιδόματα. Συνολικά εργάζονται δέκα άτομα, προϊστάμενος, διευθυντής και το αφεντικό. Όταν ξεκίνησα, ήμασταν περισσότεροι. Μέσα σε δύο χρόνια έχουν υπάρξει 36 “οικειοθελείς” αποχωρήσεις. Το αφεντικό εισπράττει ως και τα φιλοδωρήματα και τα διαχειρίζεται όπως θέλει. Γνωρίζω συναδέλφους σε αλυσίδα, που επεκτείνεται διαρκώς στην Αθήνα, που τους παρακρατούσαν τα φιλοδωρήματα ως και ένα μήνα. Οι κοπέλες είναι απαραίτητα 18-23 ετών και ευπαρουσίαστες. Πολλές φορές πλέον μας καθυστερούν τις πληρωμές. Πρόσφατα υπήρξαν καθυστερήσεις στα φραντσαίζ που δουλεύω, και μόνο μετά από παρέμβαση των εργαζομένων καταφέραμε να πληρωθούμε τα χρωστούμενα».

Σήφης 26 χρόνων, σερβιτόρος σε μεζεδοπωλείο στο Γκάζι:

«Είμαι από τους τυχερούς, που έχουμε τα “καλά” μεροκάματα. Παίρνω 40 ευρώ για δουλειά από τις 5.30 το απόγευμα ως τα χαράματα. Τον τελευταίο όμως ενάμιση χρόνο το μεροκάματο έχει πέσει στα 30 ευρώ. Στους παλιούς που παίρνουμε ακόμα 40 ευρώ, μας μείωσε τα μεροκάματα. Υπό κανονικές συνθήκες δουλεύουμε 9 ώρες την ημέρα και τα Σ/Κ μπορεί να ξεπεράσει το δεκάωρο. Δεν υπάρχουν σταθερά ωράρια. Μπορεί να σε ειδοποιήσουν να έρθεις για δουλειά μέχρι και μισή ώρα νωρίτερα. Πλέον το ίδιο μαγαζί προσλαμβάνει 4ωρους με 15 ευρώ μεροκάματο. Συνολικά είμαστε 30 εργαζόμενοι - περίπου 25 σε κάθε βάρδια. Μας κολλάει ένσημα δύο ημερών την εβδομάδα, όσες κι αν δουλεύουμε. Έχουν υπάρξει περιπτώσεις σε έλεγχο των επιθεωρητών εργασίας, που αναγκάζομαι να προσποιηθώ ότι είμαι κάποιος άλλος. Πλέον όμως ζητάνε ταυτότητα. Ο Νόμος δίνει το περιθώριο στο αφεντικό να πει ότι άλλαξε η βάρδια, αλλά δεν πρόλαβε να το δηλώσει. Επειδή τα ένσημα είναι ελάχιστα, δεν δικαιούμαστε καν επιδόματα ανεργίας, ούτε εποχικά εργαζομένων, ούτε άδειες μετ’ αποδοχών. Θεωρείται ότι περιλαμβάνονται στο μεροκάματο. Το 40ευρω υπάρχει ακόμα, επειδή δόθηκε αγώνας από όλους τους εργαζόμενους».

Αντιγόνη, σερβιτόρα σε κεντρικό ξενοδοχείο της Αθήνας:

«Δουλεύω Τρίτη με Σάββατο, οχτάωρο. 9 το πρωί με 17.15. Με 18 χρόνια προϋπηρεσίας, επίδομα σχολής και οικογενειακό επίδομα, πληρώνομαι 840 ευρώ. Το μόνιμο προσωπικό είναι 70 άτομα. Αυτή την περίοδο λόγω της μαθητείας και των προγραμμάτων ΕΣΠΑ έχουν φτάσει τους 110. Σε μας υπάρχει διάθεση συνδικαλιστικής οργάνωσης. Οι 72 είμαστε εγγεγραμμένοι στο επιχειρησιακό σωματείο και οι 55 είναι και στο συνδικάτο. Στα ξενοδοχεία της Αθήνας, επειδή οι εργαζόμενοι είναι οργανωμένοι, οι εργοδότες είναι πιο προσεκτικοί. Ωστόσο, η ενοικιαζόμενη εργασία από τα “δουλεμπορικά” όπως τα αποκαλούμε, με συμβάσεις μιας μέρας, οργιάζει. Έχουμε 9 μόνιμες καμαριέρες και 6 ενοικιαζόμενες. Οι μόνιμες παίρνουν 34 ευρώ μεροκάματο, και οι ενοικιαζόμενες 16 ευρώ, ενώ αναγκάζονται να κάνουν περισσότερα κρεβάτια. Δεν μπορούν ούτε να αρρωστήσουν. Το νέο κόλπο μετά τις συμβάσεις μιας μέρας είναι η συμβάσεις αορίστου χρόνου με εκ περιτροπής εργασία, 3 με 5 φορές την εβδομάδα, με το μισό μεροκάματο».

Πατρίτσια, 25 χρόνων, σερβιτόρα σε ελληνάδικο στο Μπουρνάζι:

«Δουλεύω δύο χρόνια, βραδινή βάρδια, από τις 9.30 το βράδυ ως τις 8 το πρωί. Είμαι από τις τυχερές, γιατί τα γύρω μαγαζιά κλείνουν στις 12 το μεσημέρι. Παίρνω 40 ευρώ μεροκάματο, χωρίς ασφάλιση. Κάνω ένα μεροκάματο την εβδομάδα ή δύο αν έχει κάποιο

λάιβ. Το μαγαζί έχει 15 εργαζόμενους, από 18 ως 30 χρόνων. Εννοείται ότι προϋπόθεση για να δουλέψεις σε τέτοιο κατάστημα είναι να είσαι “ευπαρουσίαστη”. Εμένα το πρώτο που με ρώτησαν πριν με προσλάβουν είναι αν έχω μεγάλο κύκλο γνωριμιών. Πριν από ενάμιση χρόνο παίρναμε 60 ευρώ μεροκάματο. Σταδιακά μειώθηκε στα 35, στα παιδιά που δεν είναι ασφαλισμένα. Ρεπό δεν υπάρχει. Ολοι έχουμε μόνο ένα με δυο μεροκάματα. Τα Χριστούγεννα και το Πάσχα μας έδωσε 30 ευρώ παραπάνω, ως δώρο. Σε νησί που έχω δουλέψει δύο σεζόν μου παρείχαν ασφάλιση, διαμονή και διατροφή. Δεν μπόρεσα όμως να μπω Ταμείο Ανεργίας».

Γιώργος, 27 χρόνων, μάγειρας σε εστιατόριο στη Βουλιαγμένη:

«Στους μάγειρες υπάρχει μια σχετική μονιμότητα. Όμως, η τάση που επικρατεί είναι να αντικαθίσταται το μόνιμο προσωπικό με εποχικό. Υπάρχουν περιπτώσεις που την κουζίνα σε νησί την κρατούσε μαθητής. Η μαθητεία πληρώνεται 8-9 ευρώ την ημέρα χωρίς ασφάλιση παρά μόνο για επαγγελματικό κίνδυνο. Στο κατάστημα που δουλεύω είμαστε 50 εργαζόμενοι το καλοκαίρι. Οι μόνιμοι είναι 14, οι υπόλοιποι είναι εξτρατζήδες και εποχικοί. Ελάχιστοι είναι άνω των 35 ετών. Δεν υπάρχουν συμβάσεις. Η πρόσληψη γίνεται με προφορική συμφωνία. Πληρώνομαι 655 ευρώ για πενήνήμερο και είμαι από τους τυχερούς. Πολλοί δουλεύουν ως και 15 ώρες την ημέρα για 2-3 μεροκάματα την εβδομάδα και πληρώνονται τις υπερωρίες μαύρα, με 5 ευρώ την ώρα. Το χειρότερο από όλα είναι να μη γνωρίζεις το πρόγραμμά σου, καθώς δεν μπορείς να κανονίσεις τη ζωή σου. Μπορεί, για παράδειγμα, στο τέλος της πρωινής βάρδιας να σε ενημερώσουν αν θα δουλέψεις το βράδυ, σε περίπτωση που έχει πολλές κρατήσεις. Οι εργοδότες παίρνουν μέτρα για να μην έχουμε σχέσεις μεταξύ μας. Για παράδειγμα δεν μας αφήνουν να κάνουμε μαζί διάλειμμα. Στη λάντζα εργάζονται μετανάστες από Μπανγκλαντές και Αλβανία. Ο λαντζέρης έχει ένα ντιβάνι που κοιμάται εκεί. Ξεκινάει στις 4 το απόγευμα και σχολάει 4 το πρωί. Ασφαλίζεται για τετράωρο, ενώ δουλεύει 12ωρο».

Καθημερινές ιστορίες επισιτιστικής τρέλας

«**Scherzo**»: Ο συνιδιοκτήτης της καφετέριας κατηγορείται ότι επιτέθηκε με γροθιές σε εργαζόμενο που απασχολούσε επί πέντε μήνες με 10 ευρώ μεροκάματο για 14 ώρες δουλειά ημερησίως και του χρωστούσε πάνω από 400 ευρώ. Ο εργαζόμενος βρέθηκε στο κατάστημα για να εισπράξει μέρος των χρωστούμενων, όταν ο πρώην εργοδότης του τον γρονθοκόπησε και του αφαίρεσε την τσάντα που περιείχε έγγραφα και χρήματα. Η επίθεση είχε αποτέλεσμα ο νεαρός εργαζόμενος να νοσηλευτεί για τρεις μέρες, ενώ ο ιδιοκτήτης επιμένει ότι ουδέποτε τον χτύπησε και ότι ο εργαζόμενος έφυγε οικειοθελώς. Σε πρόσφατη διαμαρτυρία που πραγματοποιήθηκε έξω από το κατάστημα, ο 41χρονος συνιδιοκτήτης του μαγαζιού

συνελήφθη, επειδή πυροβόλησε στον ακάλυπτο χώρο της πολυκατοικίας στην οποία στεγάζεται η καφετέρια.

«Σαλαντίν»: Το Σωματείο Σερβιτόρων Μαγείρων (ΣΣΜ) κατήγγειλε ότι η εργοδοσία του καταστήματος είχε ανασφάλιστους σχεδόν όλους τους εργαζόμενους επί ενάμιση χρόνο, γεγονός το οποίο σημαίνει ποσό αξίας 4.000 ενσήμων στο ταμείο των εργοδοτών. Επιπλέον, δεν καταβάλλονταν τα νόμιμα επιδόματα αδείας, δώρο Χριστουγέννων και Πάσχα για δύο χρόνια, το οποίο μεταφράζεται σε δεκάδες χιλιάδες ευρώ, τα οποία δεν έλαβαν ποτέ οι εργαζόμενοι. Το ΣΣΜ κάνει λόγο για εκδικητική απόλυση ενός εργαζόμενου. Όταν δύο ακόμη εργαζόμενοι τάχθηκαν υπέρ της επαναπρόσληψης του συναδέλφου τους, απολύθηκαν άμεσα και οι ίδιοι. Οι εργοδότες έκαναν προσωρινά ασφαλιστικά μέτρα, απαγορεύοντας σε αλληλέγγυους, στο Σωματείο αλλά και τους ίδιους τους εργαζόμενους που συνεχίζουν να απασχολούνται στο μαγαζί να χρησιμοποιούν «ψέματα και συκοφαντίες», ενώ στους τρεις απολυμένους απαγορεύουν «να αναφέρονται με κάθε τρόπο στην ιδιοκτήτρια αλλά και να πλησιάζουν στο “Σαλαντίν” σε απόσταση μικρότερη των 500 μέτρων».

«Μικέλ»: Πριν από μερικούς μήνες είδε το φως της δημοσιότητας καταγγελία της Γραμματείας Επισιτισμού-Τουρισμού του ΠΑΜΕ και του Συνδικάτου Εργατοϋπαλλήλων Τουριστικών-Επισιτιστικών Επιχειρήσεων Θεσσαλονίκης-Πιερίας-Χαλκιδικής για τη «ΜΙΚΕΛ καφέ Ανώνυμη Εταιρεία Α.Ε.». Σύμφωνα με την καταγγελία, η εταιρεία υποχρέωνε τους εργαζόμενους να υπογράφουν ιδιωτικό συμφωνητικό-ρήτρα πολλών χιλιάδων ευρώ, σύμφωνα με την οποία ο εργοδότης είχε τη δυνατότητα να απολύσει τον εργαζόμενο άμεσα και χωρίς αποζημίωση. Την ίδια στιγμή, υποχρέωνε τους εργαζόμενους να μην προβούν σε οποιαδήποτε ανταγωνιστική προς την εταιρεία πράξη, ένα χρόνο μετά τη λήξη της εργασίας τους, χωρίς ωστόσο να διευκρινίζεται τι είδους είναι αυτή η πράξη. Το συμφωνητικό απαγορεύει ακόμη και σε συγγενικό πρόσωπο (α΄ βαθμού) των εργαζομένων να εργάζεται σε επισιτιστική επιχείρηση.

«Pizza Fan»: Ο θάνατος της Ράντκα Νικόλοβα, μετανάστριας εργαζόμενης σε κουζίνα υποκαταστήματος της Pizza Fan τον Φεβρουάριο του 2013, από καρδιακή προσβολή, απαντήθηκε με μια αφίσα της Πρωτοβουλίας Εργαζομένων Pizza Fan, που κατήγγειλε τις συνθήκες εργασίας στα φραντσαίζ της αλυσίδας. Η μητρική εταιρεία απάντησε στα σωματεία που στηρίζουν την πρωτοβουλία Σερβιτόρων Μαγείρων και Συνέλευση Βάσης Εργαζομένων Οδηγών Δικύκλου, καταγγέλλοντάς τα για συκοφαντία. Τα σωματεία εξέδωσαν ανακοίνωση αποδομώντας ένα ένα τα επιχειρήματα της εταιρείας. Πρόσφατα, η Αρχή Προστασίας Δεδομένων, με γνωμοδότησή της έκρινε παράνομη την παρακολούθηση εργαζομένων με κάμερες, κάτι για το οποίο έχει καταγγελθεί ότι εφαρμόζει η Pizza Fan.

Αντίστοιχα, εργαζόμενοι στην Pizza Fan Σεπολίων δικαιώθηκαν δικαστικά για εκδικητική απόλυση, έπειτα από πολύμηνο αγώνα και των δύο σωματείων.

Πηγή: efsyn.gr