

## «Fa cinc anys que treballo cada estiu a l'hostaleria en condicions il·legals»

*La patronal d'empresaris d'hostaleria i turisme assegura tenir dificultats per trobar cambrers, mentre que els sindicats i treballadors del sector denuncien casos "d'explotació i precarietat"*



Un cambrer serveix un cafè. | ACN

"Ens costa molt trobar personal per l'hostaleria i sala". És el crit d'alerta que fa la **Unió d'Empresaris d'Hostaleria i Turisme de la Costa Brava Centre**, formada per **400 empresaris** entre bars, restaurants, hotels, càmpings i locals d'oci de la zona. L'estiu és l'època de major facturació per a la restauració, i l'onada de turistes que rep Catalunya entre els mesos de juny i setembre obliga molts establiments a ampliar les plantilles de treballadors. Malgrat que el país té una taxa d'atur de l'**11,7%**, el sector assegura tenir dificultats per cobrir les ofertes laborals.

És perquè alguns desocupats no volen treballar només quatre mesos -com assegura la patronal de la Costa Brava- o hi ha altres factors que expliquen la falta de personal? **Treballadors, sindicats i empresaris de la restauració** expliquen de primera mà a **NacióDigital** quines són les causes que expliquen aquest fenomen, que té molt a veure amb les **condicions laborals** dels empleats.

"Les cambreres treballàvem de **9 a 10 hores al dia** sense descansos, i el personal de la cuina feia jornades de **16 hores**. No ens donaven cap àpat i, si volíem menjar alguna cosa, havíem de

comprar-la. Tampoc em pagaven el salari acordat al contracte. El tracte del propietari era violent, fins al punt que algunes de les meves companyes van deixar la feina". És la darrera experiència laboral en un restaurant de la **Marta**, una noia d'una població costanera del **Baix Empordà**.

"Per fi, aquest any, he pogut trobar una feina en una botiga i sortir de la restauració", explica alleujada. "Des dels **16 anys** -i ja en fa cinc- he treballat cada estiu en l'hostaleria, i sempre ho he fet sota condicions il·legals", lamenta, i això fa que la Marta "no vulgui treballar mai més en un restaurant". Ara ha fet el pas de denunciar públicament el seu cas a través d'**Explota Brava-Jovent Precari**, una campanya d'**Arran** a l'Alt i Baix Empordà que exposa casos d'explotació laboral en la restauració a partir d'experiències de treballadors. També ofereix assessorament laboral i fa accions de denúncia i assenyalaments contra la patronal d'empresaris i turisme de la zona.

## Les irregularitats més comunes

La **Carmen Manssour** és advocada laboralista i militant del sindicat independentista **Coordinadora Obrera Sindical (COS)** i una de les persones que assessora els joves que s'adrecen a Explota Brava. "Jornades laborals prolongades i l'incompliment de les 12 hores de descans entre jornada, dies de treball que superen fàcilment les 10 hores, torns sense descansos, contractes en frau de llei que no s'ajusten a les necessitats de la producció, categories laborals que no corresponen a les tasques del treballador, hores extres no pagades, retribucions per sota del **salari mínim interprofessional (SMI)**, horaris laborals molt rotatius o personal sense contracte laboral", són les **condicions il·legals** més freqüents que denuncien els treballadors, segons explica l'advocada.

Preguntada per si ha investigat o pres mesures en relació a les condicions que denuncia Jovent Precari, la **Unió d'Empresaris** declara que "sempre insisteix" als seus associats en "el respecte" als drets i "el bon tracte" amb el treballador. En aquest sentit, la patronal impulsa cursos de formació pels treballadors i promou campanyes als instituts per explicar la professió als més joves. Subratlla que també vol ampliar les temporades de treball "més enllà de l'estiu" amb l'objectiu de "**reduir la temporalitat i dignificar la professió**".

El sector de l'hostaleria i el turisme té un pes molt important en l'economia catalana. Representa vora l'**11%** del PIB i dona feina a un percentatge molt similar de treballadors, segons dades de la Generalitat. El **90%** dels contractes laborals durant l'estiu són temporals, i els sindicats calculen que vora el **80%** del jovent que treballa durant aquesta temporada ho fa en aquest sector. "Hostaleria i turisme van de la mà de la **precarietat**. És una àrea on predominen els contractes temporals i el personal poc qualificat. Persones amb pocs recursos, joves i nouvinguts amb poca experiència en el sector ni expectatives en aquest. Ho agreuja el fet que acostumen a ser els més mal pagats i els més explotats. Tampoc tenen coneixement de la legislació laboral i mantenen poca o nul·la connexió amb la resta de companys", declara **Jordi Aldeguer**, sindicalista de la COS.

Totes aquestes circumstàncies, insisteix, faciliten que els treballadors normalitzin la constant vulneració dels seus drets laborals. L'**Aran**, una noia que va treballar en un bar de platja d'**Arenys de Mar** durant un estiu, comparteix com es va sentir en aquella experiència laboral: "S'aprofiten de gent desesperada que necessita feina. Et trobes que no saps res, i alhora, ho trobes tot bé, perquè és el teu primer sou o perquè necessites els diners. **Veus que pots treballar i ho acceptes tot**, i ells en són perfectament conscients i s'aprofiten molt d'aquestes situacions".

## Baixa afiliació sindical

"Vaig firmar el contracte quan vaig plegar de treballar el setembre, i va ser llavors quan em van pagar tot el sou de la temporada. Cada mes cobrava **200 euros** pels 18 dies que havia cotitzat durant l'estiu, quan realment vaig treballar-hi des de Sant Joan fins a la primera quinzena de setembre. M'havien dit que cobraria **8 euros l'hora, i finalment ho van reduir a 6**. No vaig comptabilitzar totes les hores extres que vaig fer, realment em van pagar el que ells van voler", explica l'**Aran**, qui no va voler denunciar l'empresa perquè no sabia a qui adreçar-se ni com fer-ho, i tenia por a qui s'enfrontava.

El sector de la restauració es caracteritza també per la **poca afiliació sindical** dels seus treballadors. L'**Iru Moner**, membre de la secretaria d'acció social de la **CGT** i afiliat de la secció sindical d'hostaleria de Barcelona, admet que el seu sindicat té pocs afiliats a l'hostaleria i assegura que és una limitació transversal amb altres organitzacions. Ho atribueix a les característiques laborals del mateix sector: "Predomina la **temporalitat**, i com a conseqüència, el personal és molt rotatiu. També aplega persones de perfils molt variats, cosa que facilita la desunió entre treballadors per tal d'organitzar-se de manera col·lectiva". La Carmen afegeix que les condicions individuals que es pacten amb l'empresari de manera particular fan que una part dels treballadors no tingui interès a organitzar-se per millorar les condicions col·lectives.

## **Poc control de l'administració**

"Tothom coneix les condicions que hi ha a la restauració. És incompreensible que es pugui explotar amb tanta facilitat, només s'explica perquè hi ha permissivitat i connivència des d'una de l'altra banda", expressa l'Aran, qui lamenta les administracions miren cap a una altra banda. Ho exemplifica amb una situació que va viure mentre treballava al bar d'Arenys de Mar: "**El dia que va venir Inspecció de Treball, els amos del local van rebre un avís previ** a la visita dels inspectors perquè reorganitzessin el torn. Van fer marxar el personal jove sense contractar i van fer treballar els empleats fixos. Ens van donar festa durant tot el matí i ens van fer tornar al vespre després de la inspecció. Si ens troben a tots nosaltres treballant, han de tancar el bar".

A l'estiu, hi ha una entrada massiva de nous treballadors a l'hostaleria. **A la Costa Brava Central** -que concentra tots els municipis entre **l'Escala i Sant Feliu de Guíxols**- els restaurants donen feina a més de **4.000 persones**. És també en aquest context quan s'adrecen més treballadors als sindicats denunciant les condicions de treball. A banda, hi ha "saturació i lentitud" en el servei d'**Inspecció de Treball**. Els sindicats creuen que part de la solució seria que el **Ministeri de Treball**, responsable de dotar de personal aquest organisme, "ampliés el nombre d'inspectors".

Un portaveu d'Inspecció de Treball exposa que no existeix un pla específic per la temporada d'estiu que es tradueixi en un augment d'inspeccions ni de personal. "Aquest fet no significa que els empleats no facin la seva feina, treballen durant tot l'any en la supervisió de les condicions dels treballadors", sostenen des de l'organisme. La seva tasca se centra on hi ha **més activitat laboral**: "És evident que, si a l'estiu la càrrega de treball a la restauració és més elevada que en altres sectors, els inspectors se centraran en aquest". Tot i que reconeix que "**es necessita més personal**" i que les places que es convoquen "són molt limitades".

## **Dificultats per denunciar**

"Els empresaris tenen molts avantatges i **facilitats per treballar amb pràctiques explotadores**: la lentitud de les administracions, el baix cost de les sancions, la falta d'eines efectives de denúncia a l'abast dels treballadors, la saturació d'Inspecció de Treball i una legislació que els juga a favor", lamenta la **CGT**.

D'altra banda, cal tenir en compte les dificultats que tenen els sindicats per tirar endavant les **denúncies dels treballadors**: "Qualsevol reclamació que es faci ha d'anar acompanyada d'una prova, d'altra manera, no té cap mena de validesa. Sempre explico als joves que recopilin tota mena d'informació -converses de WhatsApp, trucades, àudios, material gràfic- per poder acreditar la seva paraula. Els organismes no actuen fins que no veuen una evidència, i aquesta només es pot aconseguir amb proves, amb el testimoni no s'arriba enlloc", explica la **COS**. L'alternativa a tots aquests entrebancs, diu l'Iru Moner, és el sindicalisme com a "eina preventiva". "A més sindicalisme i presència als llocs de treball, menys desigualtats. **Cal defensar el lloc de treball com si fos l'últim**, pel qui vindrà darrera i pel conjunt de la classe treballadora".