

“La vajilla muy bonita, pero la cocina es Trabajadoras y trabajadores pierden la salud entre pucheros

BERTA CHULVI

Mientras millones de personas cenan tranquilamente en uno cualquiera de los hoteles o de los restaurantes del territorio español, miles de trabajadores y trabajadoras pierden su salud en las cocinas. Parece una actividad inocua, sin embargo, la hostelería le disputa cada vez más a la industria y a la construcción el primer puesto en las estadísticas de accidentes de trabajo por sectores. En 2017, los accidentes de trabajo en hostelería se han incrementado un 5,8% respecto a 2016. Tras esas cifras está la precarización de empleo.

En el comedor del hotel donde Marisol se encarga de los desayunos todo está, como dice ella, “al último grito”, pero en la cocina se trabaja en condiciones penosas. Ella lleva 26 años en el hotel y tiene ahora 58 años, para cortar la fruta tiene que cargar cajas con melones, piñas, naranjas, etc. Como la empresa no le pone carretillas adecuadas, ella le tiene que robar el carrito a los de Danone: “Cuando me dice, eh, que te has quedado el carrito, yo le digo que lo coja y cuando se descuida le quito otro. Así vamos para no dejarnos la espalda en el levantamiento de peso”. Una nefasta organización del trabajo y una política de personal que escatima los recursos hacen el resto: “A mí me dicen el viernes que el lunes tenemos 100 personas, pero durante el fin de semana se siguen haciendo reservas y me encuentro con un incremento de huéspedes, con los que me tengo que poner a correr y, si tengo que pelar fruta, ya no me da tiempo a cortar pan y al día siguiente tengo que volar, pero mientras haya un compañero fijo discontinuo en el paro, yo no hago ni una hora de más”, explica Marisol.

José Luis tiene 55 años y trabaja en un hotel de la provincia de Huelva, lleva 28 años en la cocina del hotel y 20 como delegado de prevención de CCOO; explica perfectamente cómo la precarización del empleo está detrás del deterioro de la salud de los trabajadores y las trabajadoras: “Ahora hay mucha sobrecarga de trabajo porque se ha reducido mucho el personal. Hay gente que está trabajando hasta diez y doce horas por la presión del jefe de cocina. Las eventuales de cuatro horas trabajan hasta cinco o seis horas. Las obligan a trabajar hasta que se termina la faena. Hemos denunciado ante la Inspección de Trabajo esta sobrecarga y las situaciones de acoso y no nos han hecho ni caso. Visitaron el hotel y a la empresa no le pasó nada, ni siquiera les han obligado a pagarnos las horas extra. Tampoco nos han hecho caso en nuestra petición de poner un sistema de fichaje mediante huellas dactilares”, explica José Luis.

Los datos que explican esa sobrecarga de trabajo están claros: “Hace tres años, en una época como esta, vacaciones de Pascua, seríamos unas treinta y tantas personas en plantilla. Ahora somos quince o dieciséis. Se ha reducido a la mitad el personal fijo. El personal eventual también se ha reducido, antes por esta época tendríamos diez o doce eventuales y ahora hay siete u ocho. Hace muchos años que en el hotel no hacen hijos: a los eventuales que llevan más de tres años, y ya se conocen la marcha de trabajo, los tiran a la calle antes de hacerlos hijos”. La inexperiencia y las prisas en las cocinas



están detrás de los accidentes como en este caso: “Era temporada alta, el mes de julio, estábamos sirviendo a unas 900 personas y había mucho estrés. Un chaval que iba deprisa, se tropezó con una chapa mientras cargaba las perolas y se ha cortado el tendón de un dedo y ahora ha perdido toda la movilidad en el dedo y le han dado la incapacidad total”, explica José Luis. La política preventiva se queda en el papel, los estudios ergonómicos se hacen, pero no se invierte nada en equipamiento ni en mejorar las condiciones de trabajo: “La culpa de los accidentes siempre es nuestra. No sabemos manejar los instrumentos o vamos muy locos”.

Alejandro del Val, secretario de Salud Laboral de la Federación de Servicios de Madrid, plantea que no se están respetando las medidas mínimas de seguridad y hay una carencia enorme de formación a los trabajadores y las trabajadoras que provoca accidentes: “Se están usando productos muy abrasivos en caliente que emanan vapores tóxicos, se manipula maquinaria muy peligrosa, como los sifones que pueden explotar o los arcones que llevan sistemas de calentamiento con etanol. Recientemente tuvimos dos accidentes graves, una trabajadora a la que le explotó un sifón y otra que se quemó con un gel de etanol que estaba calentando un arcón que se utiliza para el baño maría”. “La vajilla en el comedor es muy bonita, pero la cocina es una auténtica jungla”, concluye Alejandro. ■

una jungla”



Espacios angostos: riesgo de accidentes

El riesgo de cortes en las cocinas siempre ha existido, pero en la actualidad, la falta de espacio y los movimientos rápidos de los trabajadores, sometidos a elevadas exigencias en cuanto a los ritmos de trabajo, han dado lugar a puñaladas no intencionadas: “Alguien que traslada una olla grande y tiene dificultades con el campo de visión y se tropieza con alguien que está manipulando un cuchillo; en ese momento, el trabajador se gira y le clava el cuchillo en el estómago, un cuchillo de dimensiones grandes, claro. Eso ha pasado en una cocina en Madrid”. Mario Morales, miembro de la comisión paritaria de salud laboral del Convenio de Restauración Colectiva, denuncia el nefasto ejemplo que suponen programas como Máster Chef: “No se ven ni guantes de corte, ni calzado antideslizante y encima con la premisa de la sobrecarga de trabajo a la que se ven sometidos. Eso no es una cocina saludable, es todo lo contrario. Nos están haciendo polvo a las cocinas, porque lo que están fomentando es el esclavismo en las cocinas y la normalización de las situaciones de acoso”.

Persecución: el precio de la lucha sindical

Alejandro García es conocido en Granada por su trabajo como delegado sindical en McDonalds y ahora es el responsable de hostelería de la provincia. Ha sido despedido dos veces y los tribunales obligaron a su readmisión. La empresa le ha ofrecido dinero para que se vaya, pero él se ha negado: “Hay un trabajo sindical aquí y no he aceptado”. En su empresa, la mitad de la sección sindical ha sido despedida y los servicios jurídicos del sindicato han conseguido que todos fueran readmitidos menos uno. Su centro es uno de los que goza de mejores condiciones de trabajo gracias a ese esfuerzo, pero la lucha continúa y Alejandro apunta hacia la multinacional americana: “Quien decide los espacios de trabajo es McDonalds, y quienes los gestionan son franquicias. Hay que pedir responsabilidades a McDonalds, que es capaz de admitir que en una cocina con cuatro metros de ancho haya maquinaria a los dos lados y en el centro. Apenas queda un pasillo de un metro donde están trabajando cuatro o cinco personas a la vez con maquinaria que presenta riesgos de quemaduras y cortes”. Los riesgos psicosociales derivados de una mala organización del trabajo también son su caballo de batalla: “Hay gente con contratos de seis horas que trabaja tres horas a mediodía y tres horas por la tarde. Cobran seis horas, pero están en jornada laboral hasta doce horas. La gente que tiene este tipo de contratos y está con 35 horas a la semana no descansa y se dan cuadros de ansiedad y de depresión de todo tipo”.