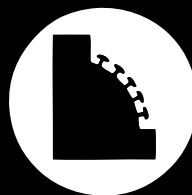
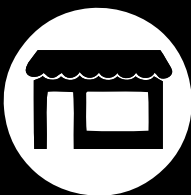
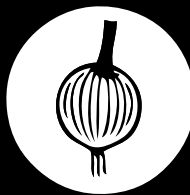
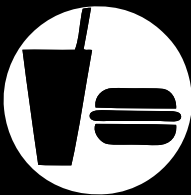


ΚΑΤΑΡΓΗΣΤΕ ΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ



Το παρόν έντυπο αποτελεί μετάφραση της μπροσούρας «*abolish restaurants, a worker's critique of the food service industry*» και η πρωτότυπη μορφή της μπορεί να βρεθεί στην ηλεκτρονική διεύθυνση www.prole.info. Μεταφράστηκε και κυκλοφόρησε σε 1000 αντίτυπα από το Προλεταριακό Δίκτυο, στην Αθήνα, τον Μάρτη του 2015. Η χρήση του υλικού είναι ελεύθερη για τους σκοπούς του ανταγωνιστικού κινήματος.

ΠΡΟΛΟΓΟΣ ΤΗΣ ΜΕΤΑΦΡΑΣΗΣ/ΕΚΔΟΣΗΣ

Το κόμικ που κρατάτε στα χέρια σας δεν είναι γενικά μια κριτική στα εστιατόρια. Είναι μια κριτική του καπιταλισμού, σ' έναν όμως συγκεκριμένο χώρο: στα εστιατόρια. Μια παρόμοια κριτική θα μπορούσε να γραφτεί για τους περισσότερους χώρους δουλειάς. Το άγχος ενός υπερφορτωμένου δίσκου, οι απαιτητικοί πελάτες, οι πελάτες που σκάνε λίγο πριν το κλείσιμο, οι πελάτες που δεν φεύγουν με τίποτα, η ορθοστασία, η δουλειά τη νύχτα, η βρώμα της λάντζας, η σκατίλα του αφεντικού... Η καθημερινή μιζέρια που βιώνει ο εργάτης εστιατορίου δεν είναι απλώς μια ατομική ατυχία. Είναι ένα δομικό και απαραίτητο κομμάτι ενός μεγαλύτερου συστήματος που δημιουργεί παρόμοιες συνθήκες παντού.

Στους περισσότερους ανθρώπους η μισθωτή εργασία φαίνεται σαν κάτι το φυσικό. Με το που ξεκινάει όμως η βάρδια ή όταν φτάνει η στιγμή της πληρωμής, οι περισσότεροι – αν όχι όλοι– καταλαβαίνουμε ότι κάτι δεν πάει καλά. Αυτό το κοινό αίσθημα, για πολλούς και διάφορους λόγους, σπανίως μετουσιώνεται σε κάτι μεγαλύτερο. Μέσα από τις σελίδες αυτού του κόμικ στις οποίες αποτυπώνεται η **εμπειρία** του συγγραφέα, δίνονται απαντήσεις ή τουλάχιστον ανοίγονται προβληματισμοί για τη σχέση που έχουν οι προλετάριοι με τη δουλειά τους και τον αγώνα ενάντια σ' αυτήν.

Για την αποφυγή τυχόν παρεξηγήσεων, για μας ο **προλετάριος** δεν είναι ένας ακόμη κοινωνιολογικός όρος για τον φτωχό ή τον βιομηχανικό εργάτη. Προλετάριοι είμαστε όλοι και όλες που, άμεσα ή έμμεσα, παράγουμε τον υλικό και άυλο πλούτο αυτής της κοινωνίας προς όφελος των κερδών των αφεντικών και υπό την εξουσία τους. Επειδή ακριβώς έχουμε επίγνωση αυτής της έλλειψης εξουσίας πάνω στη ζωή μας, την αρνούμαστε, και δρούμε πια, όχι σαν απλή εργατική δύναμη στην υπηρεσία του κεφαλαίου, αλλά σαν η **άρνηση** της. Προλετάριοι είμαστε όλοι και όλες που ερχόμαστε συνεχώς σε ρήξη με την ταυτότητα και τον ρόλο μας είτε ως εργάτες, είτε ως άνεργοι, είτε ως φοιτητές, και που αγωνιζόμαστε συλλογικά για τα **συμφέροντα** μας, τα **ταξικά**, που εν τέλει είναι κοινά.

Συνεχίζουμε να πιστεύουμε ότι το μόνο πράγμα που αποτελεί πραγματική απειλή για το σύστημα είναι ένα **αυτόνομο πολύμορφο ταξικό κίνημα**: οι προλετάριοι σπάμε τους διαχωρισμούς (εθνικούς, φυλετικούς, έμφυλους, θρησκευτικούς, ομοιοεπαγγελματικούς, συντεχνιακούς) κι ερχόμαστε κοντά· βρίσκουμε νέους τρόπους να ζούμε κοινοτικά· δημιουργούμε συνελεύσεις, ομάδες, δίκτυα κι οργανώσεις στους χώρους δουλειάς, τις γειτονιές και τα πανεπιστήμια· παλεύουμε μαχητικά για τα ταξικά μας συμφέροντα· αρνούμαστε να δουλέψουμε (γινόμαστε αντιπαραγωγικοί, λουφάρουμε, απεργούμε)· μπλοκάρουμε τη ροή των εμπορευμάτων· πολεμάμε τις εξουσίες (πολιτικές, συνδικαλιστικές, αστυνομικές, δικαστικές) που κρατάνε ενωμένη αυτή τη κοινωνία.

Αυτή η μετάφραση/έκδοση αποτελεί μια μικρή συνεισφορά προς αυτήν την κατεύθυνση. Η καπιταλιστική κοινωνία, είναι μια κοινωνία χτισμένη πάνω στην ταξική πάλη. Το «καταργήστε τα εστιατόρια» προσπαθεί να προωθήσει την προοπτική της δικιάς μας μπάντας σ' αυτή τη σύγκρουση.

Για την όξυνση του ταξικού ανταγωνισμού.

Προλεταριακό Δίκτυο

prolenet@espiv.net

ΚΑΤΑΡΓΗΣΤΕ ΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

ΜΙΑ ΕΡΓΑΤΙΚΗ ΚΡΙΤΙΚΗ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟΥ

1 ΠΡΟΛΟΓΟΣ

ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΕΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ:

5 ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ;

9 Η ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

15 ... ΚΑΤΑΜΕΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΙ Η ΧΡΗΣΗ ΜΗΧΑΝΩΝ

21 ... ΕΝΤΑΣΗ ΚΑΙ ΣΤΡΕΣ

23 ... ΤΙΡΣ

25 ... ΠΕΛΑΤΕΣ

29 ... ΚΑΤΑΝΑΓΚΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ

ΠΩΣ ΚΑΤΑΣΤΡΕΦΕΤΑΙ ΕΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ:

35 ... ΤΙ ΘΕΛΕΙ Ο ΕΡΓΑΤΗΣ

39 ... ΕΡΓΑΤΙΚΕΣ ΟΜΑΔΕΣ

43 ... ΕΡΓΑΤΕΣ, ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΕΡΓΑΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ

47 ... ΣΥΝΔΙΚΑΤΑ

51 ... ΕΝΑΣ ΚΟΣΜΟΣ ΧΩΡΙΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ



“Αν το σκεφτεί κανείς, είναι παράξενο που χιλιάδες άνθρωποι σε μια μεγάλη μοντέρνα πόλη χρειάζεται να ξοδεύουν τις ζύπνιες ώρες τους πλένοντας πιάτα σε ζεστά υπόγεια καταγώγια. Η ερώτηση που θέτω είναι γιατί αυτή η ζωή συνεχίζεται -τι σκοπό εξυπηρετεί, και ποιος την θέλει να συνεχίζεται...”

George Orwell

Η πλάτη σου πονάει από την ορθοστασία, 6, 10 ή 14 ωρών σερί. Βρωμοκοπές θαλασσινά και μπαχαρικά. Τρέχεις πάνω κάτω όλη νύχτα. Ζεσταίνεσαι. Τα ρούχα σου κολλάνε στο σώμα σου από τον ιδρώτα. Όλου του είδους οι παράξενες σκέψεις έρχονται στο μυαλό σου.



Πιάνεις αποσπάσματα από συζητήσεις πελατών, καθώς διαρκώς διακόπτεις τις δικές σου με τους συναδέλφους σου.

Δεν είναι ωραίο; Το εστιατόριο χρηματοδοτεί την οργάνωση σώστε-τους-λύκους.

Δεν μπορώ να πιστέψω ότι κοιμήθηκε μαζί του. Τι τσουλά!

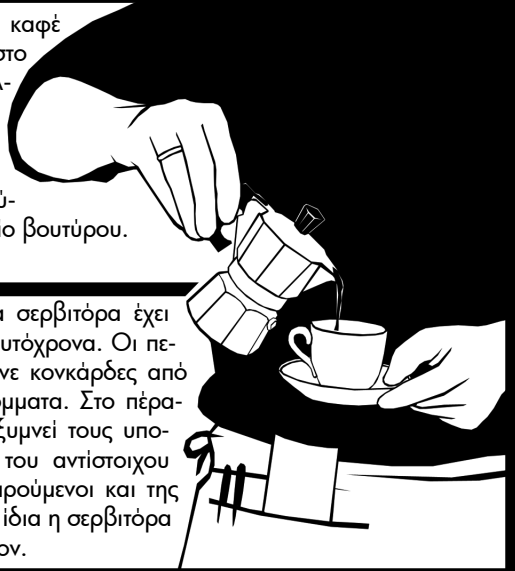
Ναι, οι μαραγκοί μάς δημιουργούν προβλήματα. Θέλουν περισσότερα λεφτά.

Και μου λέει "Νομίζω οι κοχλιοί μου είναι κακοί", και του λέω "Τι περιμένεις, είναι σαλιγκάρια", χαχαχαχα.



Δεν έχεις χρόνο να σκεφτείς για τα προβλήματα της σχέσης σου ή αν τάισες την γάτα σου το πρωί, ή πως θα βγάλεις τον νοίκι αυτό το μήνα, ήρθε νέα παραγγελία.

Το ίδιο τραγουδι παίζει ξανά. Βάζεις την ίδια κούπα καφέ για το τραπέζι στο παράθυρο -το ίδιο νεαρό ζευγάρι στο δεύτερο ραντεβού. Τους δίνεις το ίδιο ψυχρό, επαγγελματικό χαμόγελο, γυρνάς και περπατάς δίπλα στην ίδια κακόγουστη διακόσμηση και στέκεσαι στο ίδιο σημείο κοιτώντας το πάτωμα της τραπεζαρίας. Πίσω σου, ο λαντζιέρης αφαιρεί το ίδιο (ήδη χρησιμοποιημένο) βούτυρο από ένα πιάτο, και το βάζει σ' ένα πλαστικό δοχείο βουτύρου. Αυτό είναι κάτι παραπάνω από δεja-vu.



Είναι περίοδος εκλογών. Μια σερβιτόρα έχει τρία διαφορετικά τραπέζια ταυτόχρονα. Οι πελάτες σε κάθε τραπέζι φοράνε κονκάρδες από τρία διαφορετικά πολιτικά κόμματα. Στο πέρας της από κάθε τραπέζι, εξυμνει τους υποψήφιους και το πρόγραμμα του αντίστοιχου κόμματος. Οι πελάτες είναι χαρούμενοι και της αφήνουν καλό φιλοδώρημα. Η ίδια η σερβιτόρα ούτε που θα ψηφίσει μάλλον.

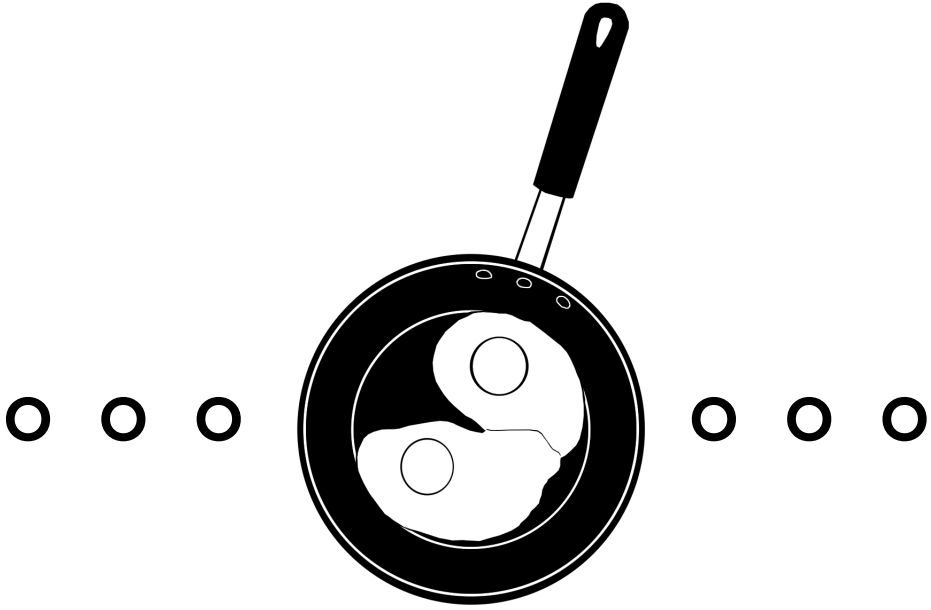
Ένα βράδυ ο λαντζιέρης δεν εμφανίζεται. Τα πιάτα αρχίζουν να στοιβάζονται. Ένας από τους μάγειρες προσπαθεί να βάλει πλυντήριο και ανακαλύπτει ότι αυτό δε δουλεύει. Η πόρτα είναι χτυπημένη και τα καλώδια είναι κομμένα. Κανείς δεν άκουσε γι' αυτόν τον λαντζιέρη ξανά.

Αυτό ήταν! Ο τελευταίος απαιτητικός πελάτης. Ο τελευταίος μαλάκας προϊστάμενος. Ο τελευταίος τσακωμός με συνάδελφο. Το τελευταίο δύσσομο πιάτο με μύδια. Η τελευταία φορά που καιγεσαι ή κόβεσαι επειδή βιάζεσαι. Η τελευταία φορά που ορκίζεσαι πως παραιτείσαι και πιάνεις τον εαυτό σου να ορκίζεται το ίδιο δύο εβδομάδες αργότερα.

Ένα εστιατόριο είναι ένα θλιβερό μέρος.

Όλα τα εστιατόρια που έχουν λουλουδάτες περιγραφές στην εφημερίδα, που σερβίρουν μόνο βιολογικό vegap φαγητό, που καλλιεργούν μια hip ατμόσφαιρα, έχουν μάγειρες, σερβιτόρους και λαντζιέρηδες που είναι αγχωμένοι, θλιμμένοι, που βαριούνται και ψάχνουν για κάτι άλλο.





ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΕΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

"Αν δεν σπάσεις αυγά δεν κάνεις ομελέτα."

Maximilian Robespierre



ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ;

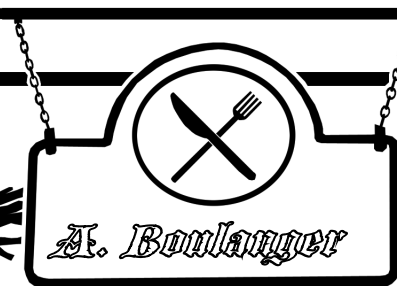
*“Δεν υπάρχει τέτοιο πράγμα
όπως ένα δωρεάν γεύμα.”*

διαδομένο από τον
Milton Friedman

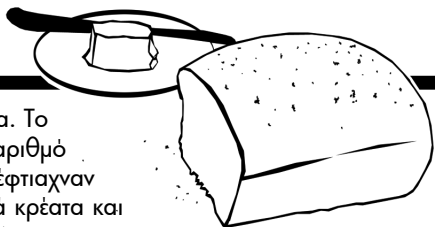


Σήμερα είναι δύσκολο να φανταστείς έναν κόσμο χωρίς εστιατόρια. Οι συνθήκες που δημιουργούν τα εστιατόρια είναι παντού και φαίνονται σχεδόν φυσικές. Δυσκολευόμαστε ακόμα και να σκεφτούμε πώς οι άνθρωποι θα μπορούσαν να τρέφουν ο ένας τον άλλον με οποιονδήποτε άλλον τρόπο (εκτός από το να πάνε σ' ένα παντοπωλείο φυσικά). Όμως τα εστιατόρια όσο κι η κοινοβουλευτική δημοκρατία, το κράτος, ο εθνικισμός ή η επαγγελματική αστυνομία είναι μια εφεύρεση του μοντέρνου καπιταλιστικού κόσμου.

Τα πρώτα εστιατόρια άρχισαν να εμφανίζονται στο Παρίσι τη δεκαετία του 1760, και έως και το 1850, η πλειοψηφία τους παγκοσμίως βρισκονταν εκεί. Αρχικά, πωλούσαν μόνο μικρά κομμάτια βραστού κρέατος που λεγόγονταν "restaurants", και σήμαινε αποκατάσταση της υγείας σε άρρωστους ανθρώπους.



Πριν από αυτά, οι άνθρωποι δεν έβγαιναν έξω για να φάνε όπως σήμερα. Οι αριστοκράτες είχαν υπηρέτες που μαγειρεύαν γι' αυτούς. Και ο υπόλοιπος πληθυσμός, που ήταν κυρίως χωρικοί αγρότες, έτρωγαν στο σπίτι. Υπήρχαν πανδοχεία για τους ταξιδιώτες, όπου γεύματα συμπεριλαμβάνονταν στην τιμή του δωματίου, και ο πανδοχέας και οι ένοικοί του καθόντουσαν και τρώγανε μαζί στο ίδιο τραπέζι. Υπήρχαν υπεύθυνοι τροφοδοσίας που θα ετοιμάζαν ή θα φιλοξενούσαν γεύματα για γάμους, κηδείες και άλλες ειδικές περιπτώσεις. Υπήρχαν καπηλεία, οινοποιεία, καφενεία και φούρνοι όπου συγκεκριμένα είδη φαγητού και ποτού μπορούσαν να καταναλωθούν στο κατάστημα. Αλλά δεν υπήρχαν εστιατόρια.

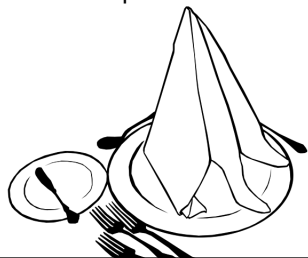


Μερικώς αυτό ίσχυε επειδή τα εστιατόρια θα ήταν παράνομα. Το φαγητό φτιαχνόταν από τεχνίτες οργανωμένους σε έναν αριθμό πολύ εξειδικευμένων συντεχνιών. Υπήρχαν οι "charcutiers" (έφτιαχναν λουκάνικα και χοιρινό), οι "rôtisseurs" (που ετοιμάζαν ψητά κρέατα και πουλερικά), οι παραγωγοί ξιδιού, οι ζαχαροπλάστες κλπ. Διά νόμου μόνο ένας αρχιζαχαροπλάστης μπορούσε να φτιάξει γλυκά κι όλοι οι υπόλοιποι ήταν νομικά απαγορευμένοι να παράγουν γλυκά. Στην καλύτερη, μια συγκεκριμένη οικογένεια ή ομάδα από τεχνίτες μπορούσε να πάρει βασιλική άδεια να παράγει και να πουλάει μερικές διαφορετικές κατηγορίες φαγητού.

Αλλά αυτοί οι νόμοι αντικατόπτριζαν έναν παλαιότερο τρόπο ζωής. Οι πόλεις αναπτύσσονταν. Οι αγορές και το εμπόριο αναπτύσσονταν, και μαζί τους η δύναμη κι η σπουδαιότητα των εμπόρων και επιχειρηματιών. Τα πρώτα εστιατόρια στόχευαν στο πελατολόγιο της μεσαιάς τάξης. Με την γαλλική επανάσταση το 1789, η μοναρχία ανατράπηκε κι ο βασιλιάς αποκεφαλίστηκε. Οι συνεχείς καταστράφηκαν και δόθηκε ελευθερία στην αγορά. Οι πρώην μάγειρες των αριστοκρατών πήγαν στην δούλεψη επιχειρηματιών ή άνοιξαν δικές τους επιχειρήσεις. Το καλό φαγητό εκδημοκρατίστηκε κι ο καθένας (με αρκετά χρήματα) μπορούσε να φάει σαν βασιλιάς. Ο αριθμός των εστιατορίων αυξήθηκε ραγδαία.

7

Σ' ένα εστιατόριο ένα γεύμα μπορούσε να αγοραστεί οποιαδήποτε ώρα η επιχείρηση ήταν ανοιχτή, κι ο καθένας με χρήματα μπορούσε να πάρει ένα γεύμα. Οι πελάτες μπορούσαν να κάτσουν σε ξεχωριστά τραπέζια και να φάνε ξεχωριστά πιάτα, διαλεγμένα από έναν αριθμό επιλογών. Τα εστιατόρια γρήγορα αναπτύχθηκαν σε μέγεθος και σύνθεση, προσθέτοντας ένα πάγιο μενού με πολλά είδη φαγητών και ποτών. Όσο ο αριθμός των εστιατορίων αυξανόταν, τα καπηλειά, οινοποιεία, καφενεία και πανδοχεία προσαρμόζονταν στο στυλ των εστιατορίων.



Η ανάπτυξη των εστιατορίων ήταν η ανάπτυξη της αγοράς. Ανάγκες που κάποτε καλύπτονταν μέσα από μια άμεση σχέση κυριαρχίας (ανάμεσα στον άρχοντα και τους υπηρέτες) ή σε μια προσωπική σχέση (μέσα στην οικογένεια), τώρα καλύπτονταν στην ελεύθερη αγορά. Αυτό που ήταν κάποτε μια άμεση καταπιεστική σχέση τώρα έγινε η σχέση ανάμεσα σε αγοραστή και πωλητή. Μια παρόμοια επέκταση της αγοράς έγινε πάνω από έναν αιώνα αργότερα με την άνοδο του fast food. Καθώς οι νοικοκυρές της δεκαετίας του 1950 υπονομεύτηκαν και οι γυναίκες μπήκαν στην ελεύθερη αγορά εργασίας, πολλές οικιακές εργασίες που γινόντουσαν από αυτές μεταφέρθηκαν στην αγορά. Τα εστιατόρια fast food αναπτύχθηκαν ραγδαία και πλήρωναν μισθούς γι' αυτά που κάποτε ήταν οικιακή εργασία.



8

Ο 19ος αιώνας έφερε τη βιομηχανική επανάσταση. Οι μηχανές άλλαξαν ριζικά τον τρόπο που τα πάντα παραγόντουσαν. Καθώς οι αγροτικές παραγωγικές μέθοδοι έγιναν πιο αποδοτικές, οι χωρικοί εκδιώχτηκαν απ' τις αγροτικές εργασίες και προσχώρησαν μαζί με τους πρώην τεχνίτες στις πόλεις ως η σύγχρονη εργατική τάξη. Δεν είχαν τρόπο να βγάλουν χρήματα εκτός απ' το να δουλεύουν για κάποιον άλλον.



Τον 19ο αιώνα το μοντέρνο εστιατόριο αποκρυσταλλώθηκε στη μορφή που το ξέρουμε σήμερα και διαδόθηκε παγκοσμίως. Αυτό απαιτούσε διάφορα πράγματα: επιχειρηματίες με κεφάλαιο να επενδύσουν σε εστιατόρια, πελάτες που προσδοκούσαν να ικανοποιήσουν τις ανάγκες τους για φαγητό στην ελεύθερη αγορά αγοράζοντάς το, κι εργατές χωρίς τρόπο να ζήσουν πέρα από το να εργάζονται για κάποιον άλλον. Καθώς αυτές οι συνθήκες αναπτύσσονταν, έτσι έκαναν και τα εστιατόρια.

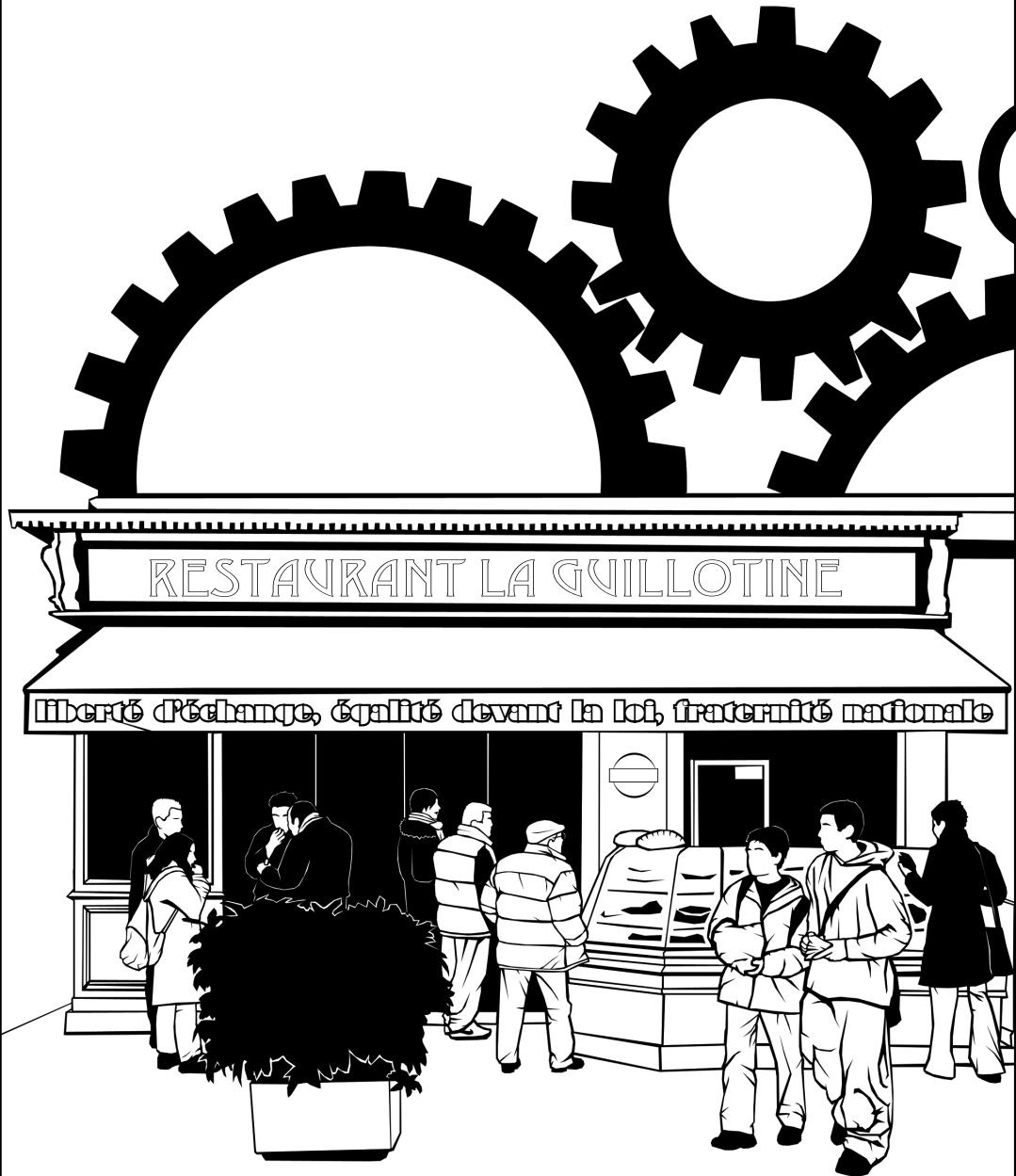


Η ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

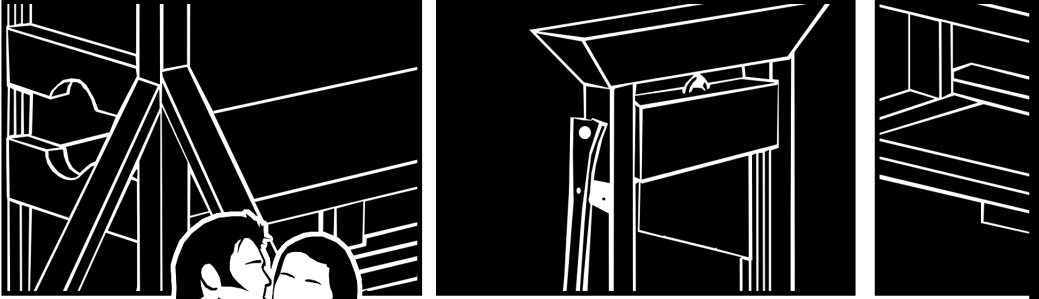
"Τα χρήματα είναι σαν χέρια ή πόδια -χρησιμοποίησέ τα ή χάσε τα."

Henry Ford

9

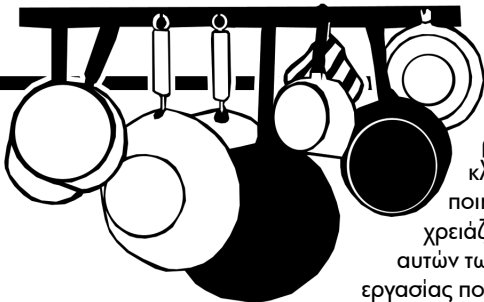


Οι πελάτες βλέπουν σ' ένα εστιατόριο ένα γεύμα -έτοιμο φαγητό προς κατανάλωση στο κατάστημα. Επίσης βλέπουν ένα μέρος να βγούνε και να κοινωνικοποιηθούν -ένα ημιδημόσιο μέρος, ένα μέρος να γιορτάσουν τα γενέθλια κάποιου, να βγούνε ραντεβού. Οι πελάτες αγοράζουν φαγητό αλλά και ατμόσφαιρα, πολιτισμό, την εμπειρία ενός γεύματος σε εστιατόριο. Στους πελάτες αρέσουν τα εστιατόρια. Είναι οι καταναλωτές.

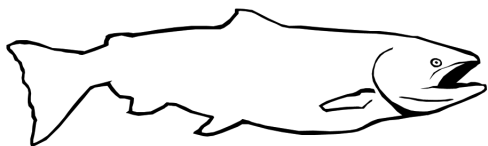


10

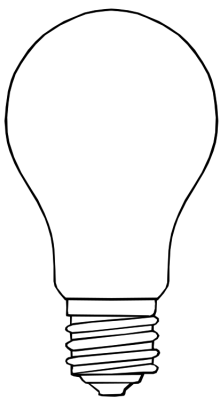
Ο ιδιοκτήτης του εστιατορίου είναι ο πωλητής. Είναι υπεύθυνος για την παραγωγική διαδικασία, και το τι έχει προς πώληση τείνει να διαμορφώσει την ζήτηση των πελατών. Ο ιδιοκτήτης δεν είναι στην επιχείρηση από μια επιθυμία να ταΐσει ανθρώπους. Είναι σε αυτήν για να βγάλει χρήμα. Ίσως ο ιδιοκτήτης ήταν σεφ ή σερβιτόρος που ανελίχθηκε. Ίσως γεννήθηκε μέσα στα πλούτη και δεν έχει παρελθόν σε εργασία εστιατορίου. Εν πάσει περιπτώσει, όταν μπαίνουν στην επιχείρηση, οι ιδιοκτήτες εστιατορίων θέλουν ένα πράγμα: να βγάλουν χρήμα.



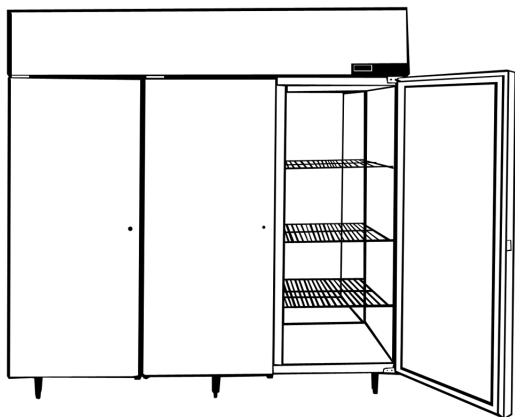
Αγοράζουν φούρνους, ψυγεία, χύτρες, τηγάνια, ποτήρια, χαρτοπετσέτες, μαχαιροπίρουνα, τραπέζια, καρέκλες, ποτά, καθαριστικό εξοπλισμό, ωμά και κονσερβοποιημένα τρόφιμα, λάδια, μπαχαρικά και σιδήροπτε άλλο χρειάζεται για να λειτουργήσει ένα μοντέρνο εστιατόριο. Η αξία αυτών των πραγμάτων καθορίζεται από την ποσότητα του χρόνου εργασίας που είναι απαραίτητος για να παραχθούν. Καθώς χρησιμοποιούνται, αυτή η αξία μεταφέρεται στην αξία ενός γεύματος εστιατορίου.



Η αξία ενός δείπνου σολομού για παράδειγμα, καθορίζεται απ' την αξία του ωμού σολομού που χρησιμοποιείτε στην παραγωγή του δείπνου. Αυτή η αξία είναι η ποσότητα απαραίτητου χρόνου εργασίας για να πιαστεί (ή να καλλιεργηθεί) ένας σολομός και να μεταφερθεί στο κατάστημα. Ακόμα, η αξία της μέσης ποσότητας αλατιού, λεμονιού και μαγειρικού λαδιού που χρησιμοποιείται στην διαδικασία πρέπει να προστεθεί στην αξία του γεύματος. Το ίδιο κι η αξία του αερίου και ρεύματος για την θέρμανση του εστιατορίου και το μαγείρεμα. Μια μικρή ποσότητα αξίας προστίθεται στο γεύμα από την φθορά των μηχανημάτων, την αντικατάσταση πιάτων, ποτηριών, λαμπτήρων, χαρτιού και μολυβιών, για το κόστος της συντήρησης της επιχείρησης.



11

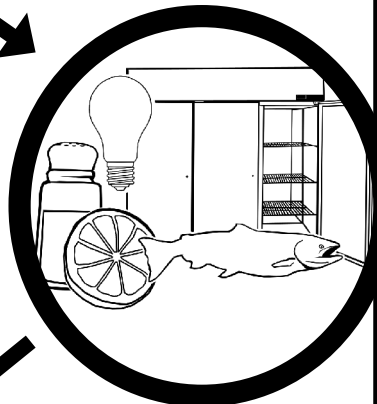


Όλα αυτά αντιπροσωπεύουν μια σταθερή αξία στον ιδιοκτήτη του εστιατορίου. Δεν παράγουν χρήμα για το εστιατόριο. Καθώς μπαχαρικά και τρόφιμα χρησιμοποιούνται, μεταφέρουν στο γεύμα αρκετή αξία για να αντικατασταθούν. Το πραγματικό κόστος αυτών μπορεί να κινηθεί πάνω ή κάτω απ' την αξία τους, αλλά αυτή η κίνηση τείνει να ακυρώσει τον εαυτό της. Το αφεντικό ίσως σταθεί τυχερό και κλείσει μια καλή συμφωνία για μερικά κιβώτια κρασιού και βρεθεί σε θέση να τα πουλήσει ακριβά. Αλλά μπορεί να σταθεί κι άτυχος και τρόφιμα να λήξουν πριν πωληθούν ή να σπάσουν περισσότερα πιάτα απ' τον μέσο όρο. Εν συντομία, απλή αγοραπωλησία δεν είναι σταθερή πηγή κέρδους. Όμως τα εστιατόρια όντως βγάζουν αξιόπιστο κέρδος.

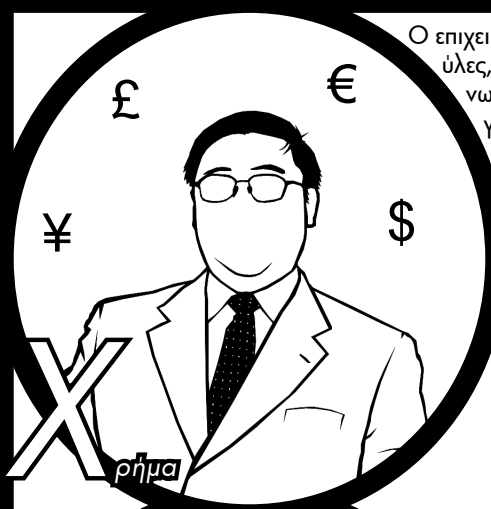
12



Πέρα απ' τις πρώτες ύλες, τρόφιμα, εργαλεία και μηχανήματα που χρειάζονται για ένα εστιατόριο, ο ιδιοκτήτης πρέπει να τα θέσει όλα αυτά σε κίνηση -χρειάζεται εργαζομένους. Για τον ιδιοκτήτη, οι υπάλληλοι είναι απλά ένα ακόμα κομμάτι της επένδυσής του. Ο ιδιοκτήτης αγοράζει την ικανότητά μας να εργαστούμε και για ένα καθορισμένο χρονικό διάστημα γινόμαστε δικοί του. Η αξία ενός εργαζομένου είναι ο μισθός -τα χρήματα που χρειαζόμαστε για να πληρώσουμε το νοίκι, τα ΜΜΜ, ρούχα, φαγητό, ποτό κι ότι άλλο χρειαζόμαστε ώστε να συνεχίσουμε να εργαζόμαστε. Αυτό είναι περισσότερο ή λιγότερο εξαρτημένο στο αν πρέπει να φοράμε ωραία ρούχα και να μιλάμε για κρασί και γαλλική ιστορία με τους πελάτες ή αν απλά χρειάζεται να εμφανιστούμε στην δουλειά και να μην φτύσουμε στο φαγητό. Ακόμα αλλάζει αναλόγως με το κόστος του φαγητού και της στέγασης στην συγκεκριμένη πόλη ή χώρα που βρίσκεται το εστιατόριο. Επίσης, οι μισθοί αντικατοπτρίζουν την ισορροπία δύναμης μεταξύ εργατών και εργοδοτών. Όπου είμαστε δυνατόι μπορούμε να εξαναγκάσουμε αύξηση μισθών. Όπου είμαστε αδύναμοι, οι μισθοί μπορούν να πέσουν στο επίπεδο απλής επιβίωσης.



Οι μισθοί είναι ακριβοί, αλλά το αξίζουν. Σε αντίθεση με μια κονσέρβα φασόλια, ένας μάγειρας παράγει χρήμα για τον ιδιοκτήτη του εστιατορίου. Τα φασόλια έρχονται στο εστιατόριο με μια αξία βασισμένη στον απαραίτητο χρόνο εργασίας για την παραγωγή τους. Τα φασόλια χρησιμοποιούνται και μεταφέρουν την αξία τους στην σούπα που τα βάζουμε. Ο μάγειρας από την άλλη δεν χρησιμοποιείται. Ένα μεγάλο μέρος της αξίας της σούπας είναι η εργασία που βάζει ο μάγειρας σ' αυτή καθώς την φτιάχνει. Οι εργαζόμενοι δεν πληρωνόμαστε βάσει του όγκου εργασίας που κάνουμε. Η ικανότητά μας να εργαστούμε αγοράζετε για ένα καθορισμένο διάστημα και αναμένεται να εργαστούμε για το αφεντικό μας σ' αυτό. Η εργασία μας προσθέτει αξία στο γεύμα και δημιουργεί τις συνθήκες για να μετατραπεί η αξία σε χρήμα. Προσθέτουμε πολύ περισσότερη αξία στο γεύμα που πουλιέται την ώρα που δουλεύουμε απ' αυτή που πληρωνόμαστε. Αυτή η πρόσθετη αξία είναι το πως ένα εστιατόριο βγάζει χρήμα. Μέσα από νοίκια, φόρους και άδειες, οι ιδιοκτήτες γης και το κράτος παίρνουν ένα κομμάτι αυτής της υπεραξίας.



Ο επιχειρηματίας ξεκινά με χρήμα. Αγοράζει εμπορεύματα (πρώτες ύλες, μηχανές, εργαλεία καθώς και την ικανότητα των εργαζομένων να δουλέψουν). Αυτά θέτονται σε κίνηση στην παραγωγική διαδικασία και δημιουργούν ένα εμπόρευμα -το γεύμα του εστιατορίου- το οποίο πωλείται επί τόπου στους πελάτες. Αυτά τα χρήματα είναι περισσότερα από την αρχική επένδυση. Στην συνέχεια επανεπενδύονται κι ο κύκλος αρχίζει απ' την αρχή. Εξασφαλίζοντας αυτή την ροή κεφαλαίου μέσα από την διαδικασία παραγωγής, το κεφάλαιο μεγαθύνεται.



13



Αυτή η κίνηση του κεφαλαίου είναι γιατί τα εστιατόρια υπάρχουν, και δίνει στα εστιατόρια την ιδιαίτερη μορφή και προτεραιότητες τους. Αυτό που έχει σημασία δεν είναι ότι ένα εστιατόριο παράγει φαγητό, αλλά ότι παράγει υπεραξία και κέρδος. Το εστιατόριο είναι μια παραγωγική διαδικασία που βγάζει χρήμα για το αφεντικό κι αυτός θέλει να βγάλει όσο περισσότερο χρήμα μπορεί. Ο χρόνος, η ασφάλεια, η υγιεινή, ακόμα κι οι νομικές υποχρεώσεις παραμερίζονται για να βγάλει περισσότερο κέρδος.

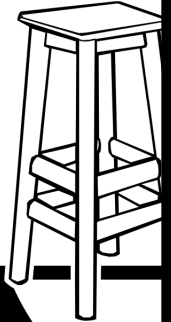
περισσότερο

ρήμα

μπορεύματα μεγαλύτερης αξίας

Το εστιατόριο αντιπροσωπεύει κάτι πολύ διαφορετικό στους εργάτες. Αυτοί που εργαζόμαστε σ' ένα εστιατόριο δεν το κάνουμε επειδή το θέλουμε. Είμαστε αναγκασμένοι. Δεν έχουμε άλλον τρόπο να ζήσουμε από το να πουλάμε την ικανότητά μας για εργασία σε κάποιον άλλον -και μπορεί κάλλιστα να είναι ένας ιδιοκτήτης εστιατορίου. Δεν φτιάχνουμε φαγητό επειδή μας αρέσει να φτιάχνουμε φαγητό ή επειδή θέλουμε να φτιάξουμε φαγητό για τον τάδε ή δεινά πελάτη.

Όταν καθαρίζουμε το πάτωμα ή ανοίγουμε μπουκάλια κρασιού δεν εκπληρώνουμε μια ανάγκη για κάποιου είδους βαρυσήμαντη δραστηριότητα. Απλά ανταλλάσσουμε τον χρόνο μας για έναν μισθό. Αυτό αντιπροσωπεύει το εστιατόριο για εμάς.



14

Ο χρόνος κι η δραστηριότητά μας στο εστιατόριο δεν είναι δικά μας -ανήκουν στην διοίκηση. Παρόλο που τα πάντα στο εστιατόριο θέτονται σε κίνηση μόνο επειδή εμείς εργαζόμαστε, το εστιατόριο είναι κάτι έξω από μας και εναντίον μας. Όσο πιο σκληρά εργαζόμαστε, τόσο περισσότερο χρήμα βγάζει το εστιατόριο. Όσο λιγότερο πληρωνόμαστε, τόσο περισσότερο χρήμα βγάζει το εστιατόριο. Είναι σπάνιο οι εργάτες ενός εστιατορίου να έχουμε την οικονομική άνεση να τρώμε τακτικά σε αυτό. Είναι σύνθητες οι εργάτες ενός εστιατορίου να κουβαλάμε πιάτα εκλεκτού φαγητού όλη νύχτα, χωρίς να έχουμε τίποτα άλλο από καφέ και ψωμί στο στομάχι μας. Ένα εστιατόριο δεν μπορεί να λειτουργήσει χωρίς εργάτες, αλλά υπάρχει συνεχής σύγκρουση ανάμεσα στους εργάτες και την εργασία. Απλώς αν υπερασπιστούμε τους εαυτούς μας, παλεύουμε ενάντια στην παραγωγική διαδικασία. Αν πάρουμε μια ανάσα κατά την διάρκεια βιαστικών παραγγελιών επιβραδύνουμε την παραγωγή ενός γεύματος. Κλέβουμε φαγητό, δεν είμαστε τυπικοί στην δουλειά μας, ή απλά στεκόμαστε και μιλάμε, εμποδίζουμε την παραγωγή. Το αφεντικό, που αντιπροσωπεύει την παραγωγική διαδικασία, συνεχώς μας την επιβάλλει. Μας φωνάζει αν δεν κάνουμε κάτι ή αν δεν κάνουμε κάτι γρηγορότερα από το ανθρωπίνως δυνατό ή αν κάνουμε λάθη που ανακόπτουν το κέρδος. Έτσι καταλήγουμε να μισούμε τη δουλειά και το αφεντικό μας. Η πάλη ανάμεσα στους εργάτες του εστιατορίου και την διοίκησή του, είναι κομμάτι των εστιατορίων όσο και το φαγητό, το κρασί, τα τραπέζια κι οι καρέκλες.

ΚΑΤΑΜΕΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΙ Η ΧΡΗΣΗ ΜΗΧΑΝΩΝ

“Ο πραγματικός κίνδυνος δεν είναι ότι οι μηχανές θα αρχίσουν να σκέφτονται όπως οι άνθρωποι, αλλά ότι οι άνθρωποι θα αρχίσουν να σκέφτονται όπως οι μηχανές”

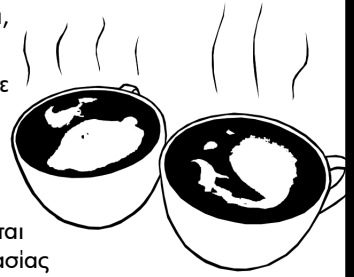
Sydney J. Harris



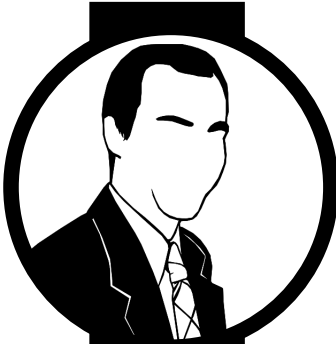
Προκειμένου τα εστιατόρια να βγάλουν όσο περισσότερο χρήμα γίνεται, τείνουν να οργανώνονται με παρόμοιο τρόπο.

Οι εργασίες διαχωρίζονται και κάθε ένας από εμάς ειδικεύεται σε διαφορετικούς τομείς της εργασίας. Αυτοί οι διαχωρισμοί αναπτύσσονται επειδή μας επιτρέπουν να παράγουμε γεύματα πιο γρήγορα.

Ο πρώτος και πιο εμφανής διαχωρισμός είναι ανάμεσα στην διοίκηση και τους εργατές, κι ανάμεσα σ' όσους είναι στο "προσκήνιο" και το "παρασκήνιο". Καθώς οι διαχωρισμοί στερεοποιούνται, κατατάσσονται και συνδέονται με ορισμένα είδη ανθρώπων. Ο καταμερισμός της εργασίας σ' ένα τυπικό μικρό εστιατόριο μοιάζει κάπως έτσι:

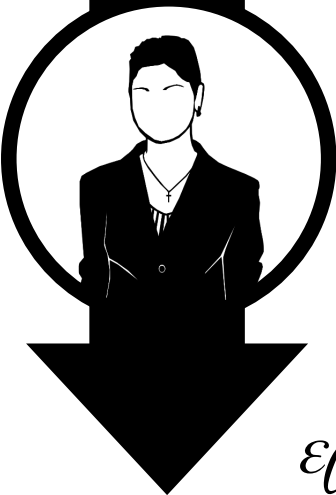


διοίκηση



ΤΟ ΑΦΕΝΤΙΚΟ

(Έχει το εστιατόριο. Η δουλειά του είναι να σιγουρεύει πως το εστιατόριο βγάζει χρήμα. Συνήθως ξέρει πολλά σχετικά με το φαγητό. Ορίζει το μενού, αγοράζει εξοπλισμό, προσλαμβάνει κι απολύει ανθρώπους και κάποιες φορές περπατά τριγύρω για να σιγουρέψει πως όλοι δουλεύουμε όσο πιο σκληρά μπορούμε. Το εστιατόριο είναι το κεφάλαιό του.)



Η ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ

(Η δουλειά της πρακτικά είναι να επιτηρεί τους εργαζόμενους. Διαχειρίζεται τα παράπονα και τα προβλήματα όταν αυτά εμφανίζονται, σιγουρεύοντας πως η εργασιακή διαδικασία κυλάει ομαλά. Συνήθως είναι μεγαλύτερη από τους άλλους εργαζόμενους κι έχει δουλέψει ως σερβιτόρα, bartender ή μαγείρισσα για πολλά χρόνια. Ενώ επιβάλλει την παραγωγική διαδικασία, δεν ωφελείται ευθέως από αυτήν, και γι' αυτό δεν είναι τόσο ενθουσιώδης στην επιβολή όσο το αφεντικό. Μερικές φορές ο ρόλος της διευθύντριας συνδυάζεται με αυτό της bartender, της αρχισερβιτόρας ή της αρχιμαγείρισσας.)

εργάτες

στο παρασκήνιο

Είναι σύνηθες όσοι είναι στο “παρασκήνιο” να είναι παράνομοι μετανάστες που εργάζονται “μαύρα”. Δεν έχουν καμιά επικοινωνία με τους πελάτες και γι’ αυτό δεν χρειάζεται να τους μοιάζουν ή να μιλάνε την ίδια γλώσσα με αυτούς.



ΜΑΓΕΙΡΑΣ ΠΙΑΤΩΝ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

(Ετοιμάζει τα πιάτα της ώρας -συνήθως τα κυρίως πιάτα. Συνήθως είναι ο πιο καλοπληρωμένος εργαζόμενος στην κουζίνα και μερικές φορές έχει κάποιον ρόλο εποπτεύοντα.)



ΜΑΓΕΙΡΑΣ ΚΡΥΩΝ ΠΙΑΤΩΝ

(Ετοιμάζει σαλάτες, τα συνοδευτικά πιάτα και τα επιδόρπια. Ελαφρώς λιγότερο επιδέξιος και με μικρότερο μισθό από των μάγειρα των πιάτων της ώρας.)



ΜΑΓΕΙΡΙΣΣΑ ΠΡΟΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

(Ετοιμάζει τα υλικά. Φτιάχνει μερικά ογκώδη φαγητά όπως σούπες και σάλτσες. Μετακινεί τα φαγητά και βοηθάει τους άλλους μάγειρες σε ώρες αιχμής.)



ΛΑΝΤΖΙΕΡΗΣ

(Η χαμηλότερη δουλειά στο εστιατόριο. Ο λαντζιέρης απλά πλένει τα πιάτα και τα μετακινεί. Έχει την πιο δύσσομη, θορυβώδη, ζεστή και επίμονη εργασία στο εστιατόριο. Είναι συνήθως ο πιο κακοπληρωμένος. Αυτή η δουλειά συνήθως προορίζεται για τους πολύ νέους ή τους πολύ μεγάλους.)

στο προσκήνιο

Όσοι είναι στο προσκήνιο αναμένεται να είναι ευπαρουσίαστοι και να μπορούν να μεταχειριστούν τους πελάτες. Συχνά είναι μορφωμένοι κι έχουν άχρηστα πτυχία όπως “Ελληνική Φιλολογία”, “Ιστορία” ή -ακόμα χειρότερα- “Ιστορία της Τέχνης”.

BARTENDER

(Φτιάχνει ποτά για τους πελάτες στο μπαρ και τους σερβιτόρους. Πρέπει να είναι ικανός να φαίνεται ότι ξέρει πολλά από κοκταϊλ, μπύρες και κρασιά. Πουλάει λίγο φαγητό.)



ΣΕΡΒΙΤΟΡΟΙ

(Παίρνουν παραγγελίες, σερβίρουν φαγητό, παίρνουν το λογαριασμό και γενικά πουλάνε όσο περισσότερο γίνεται. Χρειάζεται να φαίνονται γνώστες του καλού φαγητού και ποτού.)



“HOSTESS”

(Απαντά στα τηλέφωνα και οδηγεί τους πελάτες στα τραπέζια. Συνήθως χρειάζεται σε μόνη βάση στα μεγάλα εστιατόρια και στα μικρότερα μόνο τα σαββατοκύριακα και τις διακοπές. Συνήθως είναι γυναίκες.)



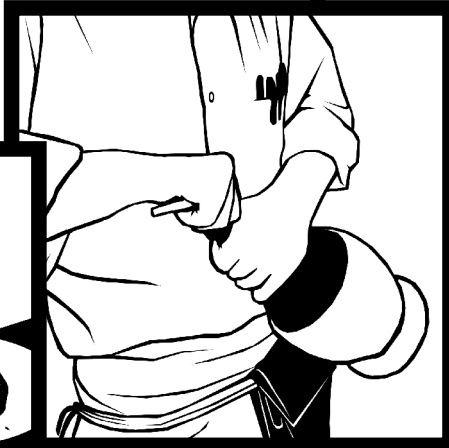
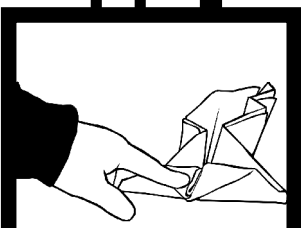
ΒΟΗΘΟΣ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟΥ

(Μαζεύει τα βρώμικα πιάτα. Καθαρίζει κι αδειάζει τα τραπέζια. Κάνει και κάποια προετοιμασία φαγητού όπως κόψιμο ψωμιού και σερβίρει νερό. Δεν χρειάζεται να μιλά πολύ με τους πελάτες.)

Οι βοηθοί σερβιτόρου κι οι “hostess” συνήθως θέλουν να ανεληχθούν και να γίνουν σερβιτόροι ή bartender, όπως ο λαντζιέρης θέλει να γίνει μάγειρας, ο μάγειρας κρύων πιάτων να γίνει μάγειρας πιάτων της ώρας κλπ.

Οι πραγματικές περιγραφές των επαγγελμάτων διαφέρουν πολύ ανάμεσα σε εστιατόρια και σε ηλικίες, φύλο και εθνικότητα. Παρόλα αυτά, στα περισσότερα εστιατόρια, το αφεντικό έχει στο μυαλό του το είδος ανθρώπου που θέλει για την κάθε θέση. Ο καταμερισμός της εργασίας επικαλύπτεται με πολιτισμικούς διαχωρισμούς.

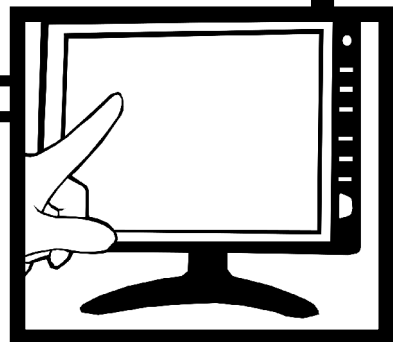
Η εργασιακή διαδικασία φιλοκόβεται σε μικρά κομμάτια. Κάθε κομμάτι είναι ευθύνη διαφορετικού εργαζόμενου. Αυτό είναι πολύ αποδοτικό για τον σκοπό του κέρδους. Επαναλαμβάνουμε τις ίδιες ειδικευμένες εργασίες ξανά και ξανά και γινόμαστε πολύ καλοί σε αυτές. Την ίδια στιγμή, η εργασία χάνει κάθε νόημα που είχε για εμάς. Ακόμα κι αυτοί που αποφάσισαν να δουλέψουν σε εστιατόριο (σε αντίθεση με κάποια άλλη σκατοδουλειά) επειδή είχαν κάποιο ενδιαφέρον στο φαγητό ή το κρασί, χάνουν γρήγορα αυτό το ενδιαφέρον. Τα ίδια δεκαπέντε λεπτά (ή μιάμιση ώρα) φαίνονται να επαναλαμβάνονται ξανά και ξανά, μέρα με την μέρα. Η εργασία γίνεται δεύτερη φύση. Μια καλή μέρα μπορούμε να την περάσουμε σχεδόν υποσυνείδητα, σε μια κακή έχουμε οδυνηρή επίγνωση του πόσο βαρετή και άσκοπη είναι.



19

Σε σύγκριση με άλλα πεδία της οικονομίας, τα εστιατόρια είναι χώρος εντάσεως εργασίας. Όμως, όπως η παραγωγική διαδικασία τείνει να αυξήσει τον καταμερισμό εργασίας, τείνει και να προωθήσει τη χρήση μηχανών. Κάθε μοντέρνο εστιατόριο έχει κάποια μηχανήματα (φούρνους, ψυγεία, καφετιέρες κλπ), αλλά υπάρχει μια σαφής τάση αύξησης της χρήσης μηχανών. Ένας μάγειρας μπορεί να βράσει νερό για τσάι εύκολα στο μάτι της κουζίνας, αλλά είναι πιο γρήγορο κι εύκολο να έχει μια μηχανή με βραστό νερό έτοιμο όλη την ώρα. Μια σερβιτόρα μπορεί να γράψει τις παραγγελίες και να τις δώσει στην κουζίνα, αλλά η ίδια σερβιτόρα μπορεί να πάρει ακόμα περισσότερες παραγγελίες σε λιγότερο χρόνο αν δεν χρειάζεται να γράφει και να πηγαίνει στην κουζίνα, και απλά να σημειώνει σ' έναν υπολογιστή ο οποίος να τα στέλνει στην κουζίνα.

Τείνουμε να δυνόμαστε με τα αντικείμενα που εργαζόμαστε. Μας αρέσει ένα καλό τριμπουσόν ή ένα ωραίο κοφτερό μαχαίρι επειδή κάνουν την δουλειά μας λίγο πιο εύκολη. Σιχαινόμαστε όταν χαλαίει ο υπολογιστής επειδή τότε πρέπει να κάνουμε τα πάντα με το χέρι. Είτε δουλεύουν καλά είτε όχι, οι μηχανές επιβάλλουν ένα ρυθμό στην εργασία μας. Η δουλειά τού να φτιάξεις ένα συγκεκριμένο πιάτο μπορεί να υπαγορεύεται από το πόσο παίρνει στον φούρνο να ψήσει ένα συστατικό, και πόση ώρα ο φούρνος μικροκομμάτων κάνει να ζεσάνει ένα άλλο. Ακόμα και σε ώρα αιχμής πρέπει να περιμένουμε το μηχανήμα πιστωτικών καρτών καθώς τυπώνει αργά. Σε μια καλή μέρα οι μηχανές σ' ένα εστιατόριο περνάνε απαρατήρητες. Σε μια κακή μέρα περνάμε όλο το βράδυ βρίζοντάς τες.





Συνήθως, όσο μεγαλύτερο το εστιατόριο, τόσο πιο κομματιασμένη είναι η εργασιακή διαδικασία και πιο ισχυρή η τάση της χρήσης μηχανών για την αντικατάσταση ανθρώπινων εργασιών. Σ' ένα πολύ μικρό εστιατόριο, οι δουλειές του σερβιτόρου, bartender, βοηθού σερβιτόρου και "hostess" ίσως να συνδυάζονται σ' ένα. Σ' ένα πολύ μεγάλο εστιατόριο, οι εργασίες του σερβιτόρου ίσως να διαιρεθούν σε 2 ή 3 διαφορετικές θέσεις εργασίας. Παρομοίως, η χρήση μηχανών για αντικατάσταση ανθρώπινης εργασίας τείνει να είναι περιορισμένη στα μικρά εστιατόρια και μεγαλύτερη σε αυτά με περισσότερα κεφάλαια.

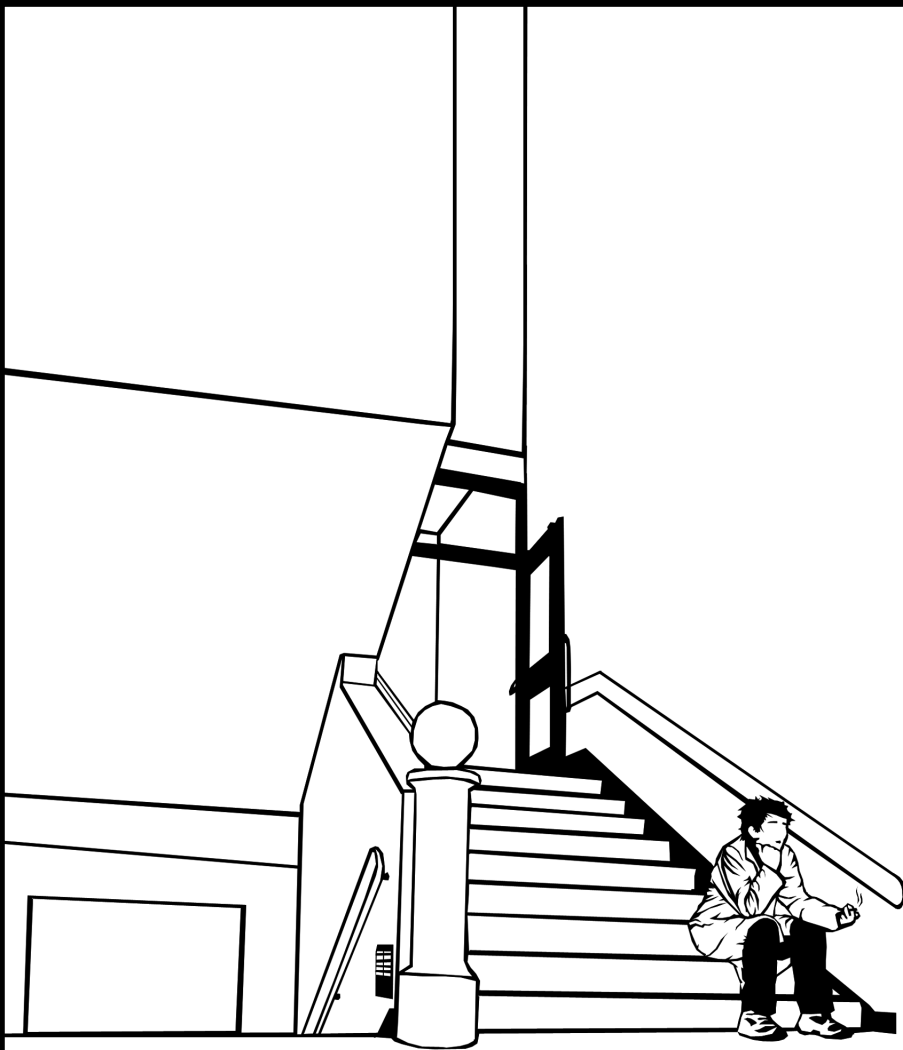
Οι μηχανές δεν χρησιμοποιούνται για να κάνουν την δουλειά μας ευκολότερη. Χρησιμοποιούνται ως τρόπος αύξησης της ποσότητας προϊόντων που ένας συγκεκριμένος εργάτης μπορεί να παράγει σ' ένα δοσμένο χρονικό διάστημα. Τα πρώτα εστιατόρια που βάζουν μια νέα μηχανή είναι πολύ κερδοφόρα επειδή μπορούν να παράξουν πιο αποδοτικά απ' τον μέσο όρο. Την ίδια στιγμή, οι μηχανές (όπως τα τρόφιμα) δεν βγάζουν χρήμα για το εστιατόριο -μόνο οι εργαζόμενοι. Καθώς οι νέες μηχανές χρησιμοποιούνται ευρέως, γίνεται σχεδόν μη αποδοτικό να μην έχεις μία. Οι μηχανές αντικαθιστούν ανθρώπινη εργασία. Γίνονται ένας ακόμη κρίκος στην αλυσίδα των εργασιών. Δεν έχουμε λιγότερη δουλειά να κάνουμε. Απλά χρειάζεται να κάνουμε μικρότερο φάσμα εργασιών πιο συχνά. Η δουλειά μας γίνεται ακόμα πιο ειδικευμένη κι επαναληπτική. Και τσαντζίζομαστε με τις μηχανές όταν δεν δουλεύουν. Η δραστηριότητά μας στην δουλειά έχει μειωθεί σε τέτοιο μηχανιστικό επίπεδο που μπορεί να έρθουμε σε σύγκρουση με τις μηχανές.



20

Το εστιατόριο είναι ένα μικρό κομμάτι του καταμερισμού εργασίας μέσα στην οικονομία. Η διαδικασία της παράδοσης φαγητού στο τραπέζι είναι κομματιασμένη. Το εστιατόριο είναι μόνο το τελευταίο τμήμα της, όπου το φαγητό ετοιμάζεται και πωλείται στους πελάτες. Το ωμό κρέας, οι κονσέρβες, τα μπαχαρικά, τα τραπέζια κι οι ποδιές, όλα έρχονται στο εστιατόριο ως τα τελικά εμπορεύματα άλλων επιχειρήσεων. Παράγονται από εργάτες σε παρόμοια παραγωγική διαδικασία και κάτω από παρόμοιες συνθήκες. Ως εργάτες εστιατορίου, είμαστε αποκομμένοι απ' αυτούς τους εργάτες. Βλέπουμε μόνο τον εμπορικό αντιπρόσωπο της εταιρίας διανομής κρασιού καθώς δοκιμάζει κρασιά με το αφεντικό μας ή τον κούριερ της εταιρίας καθαρισμού καθώς παίρνει ή φέρνει τα σακιά με της πετσέτες και τα τραπέζομάντιλα.



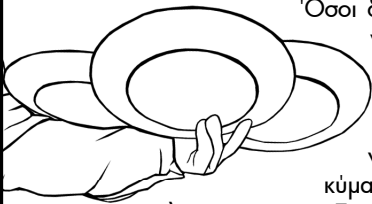


ΕΝΤΑΣΗ ΚΑΙ ΣΤΡΕΣ

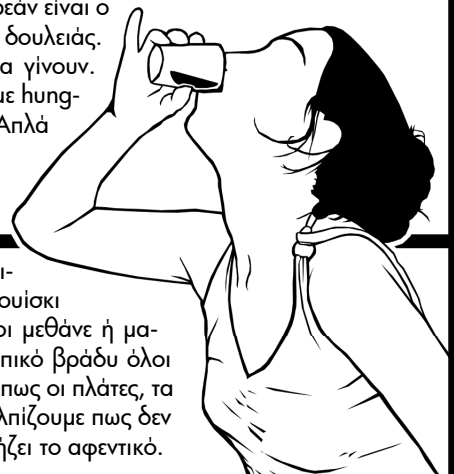
“Αν δεν μπορείς ν’ αντέξεις την ζέστη, φύγε απ’ την κουζίνα.”

Harry S. Truman

Ένα εστιατόριο είναι διαφορετικό από άλλες βιομηχανίες στο ότι το προϊόν του δεν μπορεί να αποθηκευτεί και να πωληθεί αργότερα. Σε αντίθεση μ' ένα εργοστάσιο αυτοκινήτων, ένα εστιατόριο παράγει ένα γεύμα που αν δεν καταναλωθεί μέσα σε λίγα λεπτά απ' την παραγωγή του δεν μπορεί να πωληθεί. Αυτό σημαίνει πως η εργασία δεν μπορεί να γίνει με σταθερό ρυθμό. Έρχεται σε κύματα, με αργές στιγμές στα ενδιάμεσα. Οι εργάτες εστιατορίου είμαστε είτε βαριεστημένοι, είτε στρεσαρισμένοι. Είτε προσπαθούμε να φαινόμαστε απασχολημένοι χωρίς να έχουμε κάτι να κάνουμε, είτε προσπαθούμε να μην μεινουμε απέλπιδα πίσω κάνοντας δέκα πράγματα ταυτόχρονα.



Όσοι δουλεύουν σε εστιατόριο ωθούνται να δουλέψουν πιο σκληρά και γρήγορα. Το αφεντικό έχει συμφέρον να βγαίνει περισσότερη δουλειά απ' τον ίδιο αριθμό εργαζομένων ή να βγαίνει η ίδια δουλειά από λιγότερους εργαζόμενους. Ωθούμαστε σε γελοία άκρα. Κατά μία τυπική ώρα αιχμής θα δεις έναν μάγειρα να τηγανίζει πατάτες, να τσεκάρει ένα φιλέτο στο γκριλ, να περιμένει μια σούπα στα μικροκύματα, να βράζει ζυμαρικά και να ζεσταίνει μια σάλτσα σ' ένα τηγάνι, όλα ταυτόχρονα. Την ίδια στιγμή, μια σερβιτόρα μεταφέρει 4 καφέδες κι έναν κατάλογο σ' ένα τραπέζι, σταματάει και παίρνει παραγγελιά από ένα άλλο και λέει σε δύο ακόμα πως θα είναι εκεί σ' ένα λεπτό. Ωθούμαστε να κάνουμε όλο και περισσότερες ακριβείς εργασίες ταυτόχρονα σε τάχιστη διαδοχή και μας φωνάζουν όταν δεν το καταφέρνουμε σωστά. Το μόνο που σχεδόν σε όλους τους εργάτες εστιατορίου παρέχεται δωρεάν είναι ο καφές, ο οποίος μας βοηθάει να επιταχύνουμε το ρυθμό της δουλειάς. Ο ρυθμός τίθεται από τον αριθμό εργασιών που πρέπει να γίνουν. Πρέπει να προσαρμοστούμε σ' αυτόν είτε είμαστε άρρωστοι, με hung-over, κουρασμένοι ή απλά χαμένοι σε κάποια σκέψη μας. Απλά μαζεύουμε τα κομμάτια μας και συνεχίζουμε.



Το στρες απ' τις ώρες αιχμής χτυπά τους πάντες σ' ένα εστιατόριο. Σχεδόν όλοι οι εργάτες βουτάνε στο κρασί και το ουίσκι όταν το αφεντικό γυρνάει την πλάτη. Μερικοί εργαζόμενοι μεθάνε ή μαसουρώνουν αμέσως μετά την δουλειά. Και μετά από ένα τυπικό βράδυ όλοι είναι εξουθενωμένοι. Στην επιστροφή μας σπίτι παρατηρούμε πως οι πλάτες, τα γόνατα ή τα δάχτυλά μας πονάνε. Όταν πέφτουμε για ύπνο ελπίζουμε πως δεν θα ονειρευτούμε ότι ξεχνάμε μια παραγγελιά ή ότι μας τα πρήζει το αφεντικό.



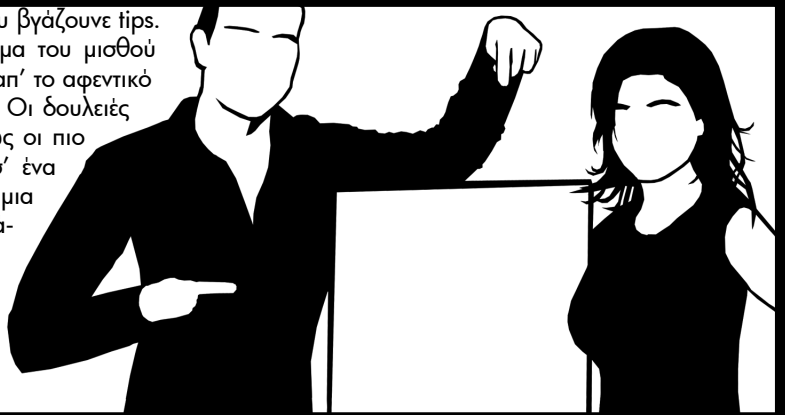
TIPS

“Το σερβιτοριλίκι είναι η νούμερο ένα απασχόληση για μη πτυχιούχες γυναίκες σ’ αυτή την χώρα. Είναι βασικά η μοναδική δουλειά που κάθε γυναίκα μπορεί να βρει και να βγάλει τα προς το ζην. Ο λόγος είναι τα φιλοδώρηματα.”

Mr White
(από την ταινία “Reservoir Dogs”)



Πολλές εργάτριες εστιατορίου βγάζουν tips. Αυτό σημαίνει πως ένα τμήμα του μισθού μας πληρώνεται κατευθείαν απ' το αφεντικό κι ένα άλλο απ' τον πελάτη. Οι δουλειές με πουρπουάρ είναι συνήθως οι πιο καλοπληρωμένες δουλειές σ' ένα εστιατόριο. Αυτό δημιουργεί μια λανθασμένη σύνδεση για κάποιους ανάμεσα στα tips και μια καλή πληρωμή. Το φιλοδώρημα είναι μια δομή πληρωμής από το αφεντικό με πολύ συγκεκριμένους σκοπούς.



Τα εστιατόρια δεν μπορούν να παράξουν με ομαλό ρυθμό όπως κάποιες βιομηχανίες, επειδή τα γεύματα πρέπει να φαγωθούν αμέσως. Στην πραγματικότητα, τα πιο πολλά γεύματα δεν μπορούν να αρχίσουν να παράγονται μέχρι κάποιος να τα παραγγείλει. Αυτό σημαίνει πως τα σκαμπανεβάσματα μιας τυπικής επιχείρησης χτυπάνε τα εστιατόρια ιδιαίτερα σκληρά. Όταν οι εργαζόμενοι πληρωνόμαστε με tips, ο μισθός μας συνδέεται με τις πωλήσεις. Αυτό σημαίνει πως όταν η επιχείρηση πάει καλά το αφεντικό βγάζει λίγο μικρότερο κέρδος απ' ότι θα μπορούσε αν μας πλήρωνε με σταθερό μισθό, επειδή οι μισθοί μας είναι λίγο υψηλότεροι. Όταν η επιχείρηση πάει στραβά, βγάζει λιγα περισσότερα επειδή οι μισθοί μας πέφτουνε. Είναι ένας τρόπος μεταφοράς κάποιων ρίσκων της επιχειρηματικότητας από το αφεντικό στους εργάτες.

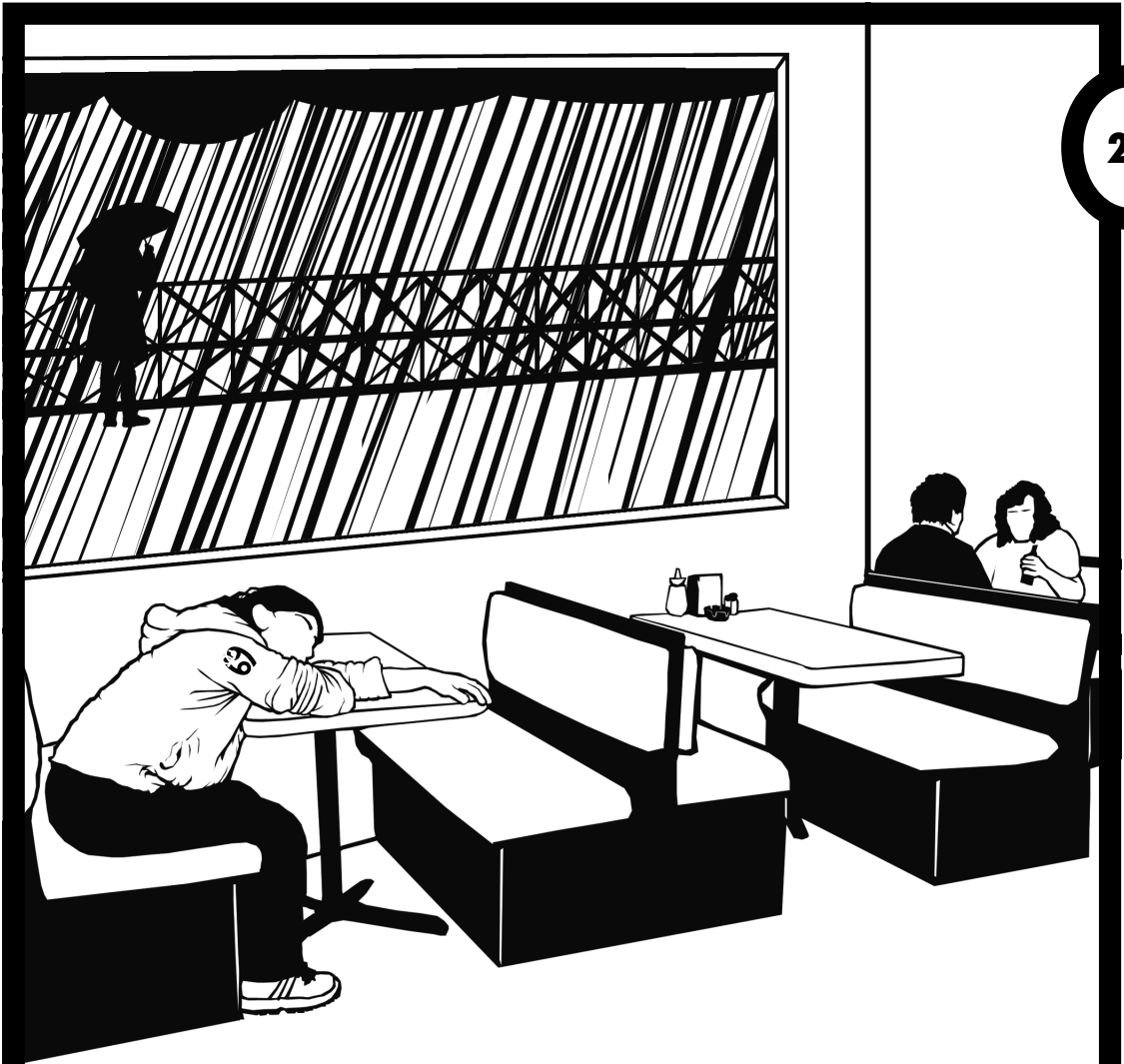


Το πιο σημαντικό είναι πως οι εργάτες που οι μισθοί τους ορίζονται σε μεγάλο βαθμό από φιλοδώρηματα είναι σχιζοφρενικοί. Στους σερβιτόρους (συνήθως παίρνουν tips) δεν τους αρέσει περισσότερο η δουλειά απ' ότι στους μάγειρες (που συνήθως δεν παίρνουν). Είναι το ίδιο ανούσια, αγχωτική κι αλλοτριωτική και για τους δύο. Την ίδια στιγμή, οι μάγειρες παίρνουν τον ίδιο μισθό ανεξαρτήτως αν πάει καλά ή όχι η επιχείρηση. Απλά χρειάζεται να δουλεύουν πιο σκληρά όταν η επιχείρηση πάει καλά. Οι σερβιτόροι βγάζουν περισσότερα όταν πάει καλά η επιχείρηση και γι' αυτό έχουν συμφέρον να πιέζουν τους εαυτούς τους και τους άλλους εργαζομένους πιο σκληρά -το οποίο βέβαια σημαίνει περισσότερο χρήμα για το αφεντικό. Αυτή η λειτουργία των tips υπάρχει κι αλλού μέσα στην οικονομία.

24

Ακόμα, τα tips ενισχύουν τον καταμερισμό εργασίας. Συνήθως ρέουν από πάνω προς τα κάτω. Ο πελάτης έχει μια ορισμένη εξουσία πάνω στον σερβιτόρο καθώς αποφασίζει να τον φιλοδώρησει λιγότερο ή περισσότερο. Δεν είναι ασυνήθιστο για κάποιον γιάπη πελάτη να κάθεται για ένα λεπτό κοιτώντας τον λογαριασμό και μετά τον σερβιτόρο απολαμβάνοντας αυτή την εξουσία. Στο τέλος της βραδιάς, ο σερβιτόρος δίνει ένα τμήμα των tips στους άλλους εργαζομένους όπως στον βοηθό σερβιτόρου και στους "hostess". Μπορεί να τους δώσει περισσότερα ή λιγότερα μέσα σε κάποια ορισμένα όρια. Η ροή των tips από πάνω προς τα κάτω ενισχύει την ιεραρχία στο εστιατόριο. Αυτή η τελευταία λειτουργία των tips μπορεί να μειωθεί σε εστιατόρια που τα tips ισομοιράζονται.





ΠΕΛΑΤΕΣ

“Ο πελάτης έχει πάντα δίκιο.”

H. Gordon Selfridge

“Ο πελάτης έχει πάντα δίκιο. Πελάτης ίσον λεφτά. Άρα τα λεφτά έχουν πάντα δίκιο.”

κύριος Καβούρης



Συνήθως, οι εργάτες εστιατορίων μισούμε τους πελάτες. Όταν συναντάμε σε μπαρ ή πάρτυ άλλους που εργάζονται σε θέσεις εξυπηρέτησης πελατών, λέμε ιστορίες και κλάζουμε πελάτες για ώρες.



Στα περισσότερα εστιατόρια, οι εργάτες δεν έχουν την οικονομική άνεση να τρώμε εκεί συχνά. Αυτό σημαίνει πως συνήθως σερβίρουμε κόσμο που είναι σε καλύτερη θέση από εμάς, ακόμα κι αν δεν είναι πλούσιοι μπάσαρδοι. Αλλά αυτό είναι μόνο η βάση της δυσαρέσκειά μας για τους πελάτες. Αυτοί μπορεί εύκολα να είναι άνθρωποι της εργατικής τάξης με δουλειές το ίδιο αλλοτριωτικές και μίζερές με τη δική μας. Ακόμα και κάποιος που δουλεύει 60 ώρες την εβδομάδα βοηθός σερβιτόρου μπορεί να βγει να φάει έξω και να είναι μαλάκας ως πελάτης. Η ταξική προέλευση των πελατών είναι λιγότερο σημαντική από την θέση τους ως πελάτες στο εστιατόριο.

Οι πελάτες είναι οι αγοραστές. Νομίζουν ότι αγοράζουν καλό φαγητό κι εξυπηρέτηση. Αυτό που παίρνουν συνήθως είναι η ψευδαισθήση του καλού φαγητού κι εξυπηρέτησης. Το φαγητό τού εστιατορίου σπάνια είναι τόσο φρέσκο και καθαρό όσο το σπιτικό. Στο θορυβώδη πελάτη θα δώσουμε ντεκαφεϊνέ. Θα πούμε στους πελάτες πως έχουμε ξεμεινει από κάτι αν είμαστε πολύ απασχολημένοι για να τους το πάμε. Θα τους προτείνουμε το φαγητό που είναι πιο ακριβό ή ευκολότερο στην προετοιμασία.



Οι πελάτες δεν είναι συνηθισμένοι στην παραγωγική διαδικασία. Ένα μεγάλο μέρος της δουλειάς στο "προσκήνιο" είναι να τους βάλουμε αποδοτικά στην διαδικασία. Γινόμαστε καλοί στο να παραγγέλνουν, να τρώνε και να πληρώνουν όταν εμείς θέλουμε. Οι καλύτεροι σερβιτόροι είναι αυτοί που μπορούν να κάνουν πολλά τραπέζια μαζί, να παραγγείλουν πολύ φαγητό και ποτό, να τα φάνε και να πληρώσουν γρήγορα, και, να τα κάνουν να νομίζουν πως όλα αυτά τα έκαναν με τον δικό τους ρυθμό. Αυτό είναι δυνατόν επειδή το γεύμα είναι εξορθολογισμένο με περιορισμένες επιλογές. Αν θέλουν το γεύμα τους ετοιμασμένο με ιδιαίτερο τρόπο ή αν δεν είναι έτοιμοι να παραγγείλουν όταν πάμε στο τραπέζι τους, μας προκαλούν περισσότερη δουλειά. Αρχίζουμε να αναπτύσσουμε όχι και τόσο ανακριβείς προκαταλήψεις, βασισμένοι στο τι τύπου πελάτες είναι δύσκολο να ταιριάζουν στον ρυθμό παραγωγής ή ποιο αφήνουν καλό φιλοδώρημα. Ηλικιωμένοι και παιδιά είναι μπελάς. Ξένοι τουρίστες και επιχειρηματίες δεν αφήνουν καλά τιπς. Οικοδόμοι και φυσικοί άλλοι εργαζόμενοι εστιατορίων γενικώς αφήνουν.



Οι πελάτες έχουν μεγάλη εξουσία στους εργάτες εστιατορίου -κι όχι μόνο όταν μας αφήνουν τιπς. Ένα κακό τους σχόλιο κάνει το αφεντικό να μας φωνάζει. Ένα σοβαρό παράπονο στον διευθυντή, και μπορεί να μας απολύσουν. Η ανισότητα των δυνάμεων είναι τέτοια που οι πελάτες κάποιες φορές συμπεριφέρονται σαν μικρά αφεντικά. Μπορούν να είναι απαιτητικοί, αγενείς, μεθυσμένοι καριόληδες, αλλά πρέπει να είμαστε ευγενικοί, και είναι η δουλειά μας να τους κάνουμε χαρούμενους. Τους μισούμε για την εξουσία που έχουν πάνω μας. Είναι τμήμα του μηχανισμού επιτήρησης του εστιατορίου.





Έχουμε της ίδιες προσεκτικές συζητήσεις με τους πελάτες ξανά και ξανά. Μαθαίνουμε να τους διαβάζουμε γρήγορα και να λέμε αυτό που θέλουν ν' ακούσουν. Φλερτάρουμε και χρησιμοποιούμε τετριμμένα αστεία για να τους κάνουμε να αγοράσουν πολλά, να φάνε γρήγορα και να μας αφήσουν καλό τιπ. Αλλά όταν απομακρυνόμαστε από το τραπέζι, το ευγενικό "εξυπηρέτηση πελατών" πρόσωπο γρήγορα σβήνει.

Τους βρίζουμε ή γελάμε μαζί τους, λέμε με ποιους θα θέλαμε να γαμηθούμε, αναρωτιόμαστε αν αυτοί είναι πατέρας και κόρη η επιχειρηματίας κι ερωμένη. Βρίσκουμε μια παράξενη ευχαρίστηση σε αυτή την διπροσωπία. Στην καταπιεστική ατμόσφαιρα της εξυπηρέτησης πελατών είναι σχεδόν ανταρσία.

28



Οι πελάτες είναι επίσης η αδυναμία των εστιατορίων. Το εστιατόριο εξαρτάται από αυτούς. Ένας πελάτης μπορεί να παραπονεθεί στην διοίκηση, αλλά μπορεί να πάρει και το μέρος μας. Οι πελάτες έχουν άμεση επαφή με τους εργαζόμενους και συνήθως θέλουν να φαντάζονται πως τα αφεντικά μας συμπεριφέρονται καλά και είμαστε χαρούμενοι. Μπορούμε κάποιες φορές να τους χρησιμοποιήσουμε για να ασκήσουμε πίεση στην διοίκηση. Μια συγκέντρωση διαμαρτυρίας μπροστά από εστιατόριο απομακρύνει τους πελάτες πολύ ευκολότερα απ'ότι μια συγκέντρωση σ'ένα ναυπηγείο απωθεί τις ναυτιλιακές εταιρείες.

ΚΑΤΑΝΑΓΚΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ

“Συγκρουόμαστε με τους υποστηρικτές του συστήματος, αλλά επίσης συγκρουόμαστε μεταξύ μας σε πολύ περισσότερο καθημερινό επίπεδο. Αυτή είναι η πραγματικότητα του καπιταλισμού.”

Dominique Karamazov





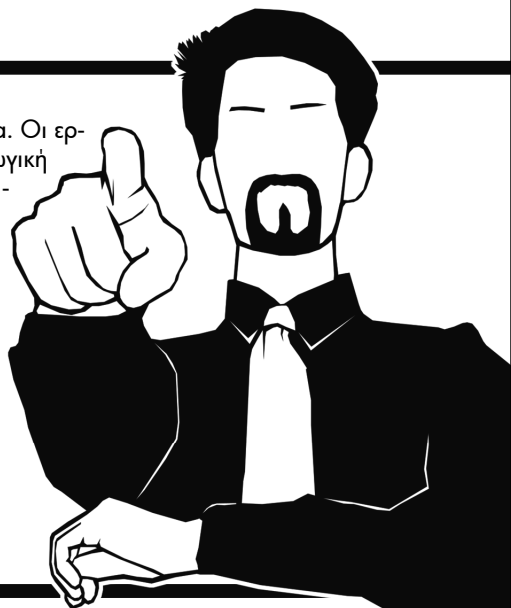
Σ' ένα εστιατόριο αυτό συμβαίνει κυριολεκτικά.

Όταν τρέχουμε τριγύρω προσπαθώντας να κάνουμε δέκα πράγματα μαζί, είναι αναμενόμενο να συγκρουόμαστε ενίοτε. Όσοι περισσότεροι μπορούν να καθίσουν στο εστιατόριο σε δοσμένο χρόνο, τόσο περισσότερο χρήμα βγάζει το αφεντικό.

Αυτό σημαίνει πως σε όλα, εκτός από τα καλύτερα εστιατόρια, υπάρχει μια τάση να στριμώχνονται πολλά τραπέζια στο χώρο, και να γίνεται η κουζίνα κι ο χώρος εργασίας για τους σερβιτόρους και τους μάγειρες ο μικρότερος δυνατός. Αυτό πολλαπλασιάζει τον αριθμό των συγκρούσεων και τις πιθανότητες να μας πέσουν πιάτα ή να χτυπήσουμε ο ένας τον άλλον. Είμαστε συνεχώς ο ένας πάνω στον άλλον, είτε μας αρέσει είτε όχι.



Το αφεντικό στήνει το εστιατόριο ώστε να βγάζει χρήμα. Οι εργατές όμως, οι οποίοι είναι απαραίτητοι στην παραγωγική διαδικασία, είναι εχθρικοί σ' αυτό. Προκειμένου να διατηρηθεί η παραγωγή, οι εργαζόμενοι πρέπει διαρκώς να πιέζουν και να επιβλέπουν τους συναδέλφους τους, καθώς και να αντιπαρατίθενται μαζί τους.



30

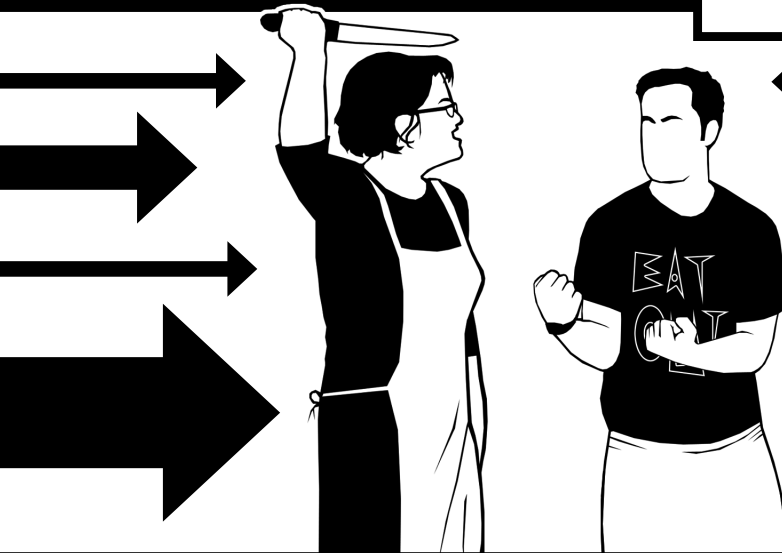


Η διοίκηση διαρκώς μας παρακολουθεί για να σιγουρευτεί ότι κάνουμε την δουλειά μας. Το αφεντικό ή ο διευθυντής είναι εκεί, λέγοντάς μας να δουλέψουμε πιο σκληρά, πιο γρήγορα... Αν δεν το κάνεις, η δουλειά σου είναι σε κίνδυνο. Αναλόγως με το μέγεθος του εστιατορίου, αυτό μπορεί να είναι τόσο προσωπικό όσο ένας βάνουσος πατέρας ή τόσο απρόσωπο όσο ένα αστυνομικό κράτος. Υποθέτουν (σωστά) πως θα κλέψουμε όταν κανείς δεν κοιτάει και κάνουν συνεχώς καταγραφή οτιδήποτε πολύτιμου. Χρησιμοποιούν δελτία παραπόνων, καλά τοποθετημένους καθρέπτες και μερικές φορές ακόμα και κρυμμένες κάμερες και κατασκόπους για την επιτήρηση. Είμαστε διαρκώς υπό έλεγχο, παρακολούθηση και απειλές. Ο χρόνος που εργαζόμαστε σ' ένα τυπικό εστιατόριο είναι ολοκληρωτικός.

Κανένα όμως ολοκληρωτικό καθεστώς δεν επιβιώνει αποκλειστικά από τον καταναγκασμό.

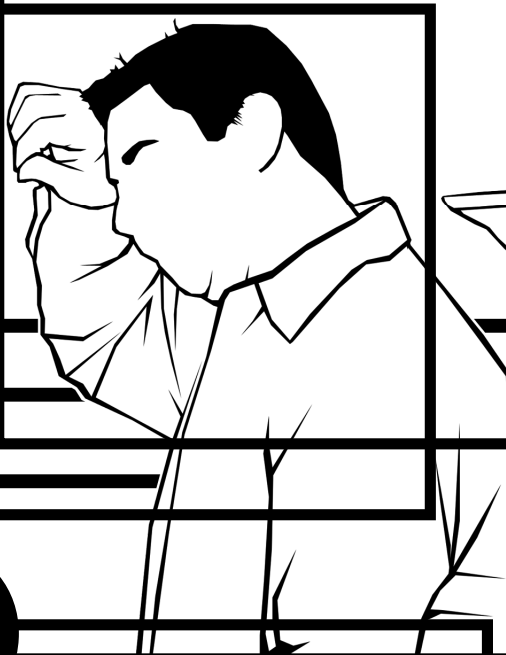


Το εστιατόριο είναι στημένο ώστε να αντιτάσσει τους εργατές μεταξύ τους. Αυτό ξεκινά με την διαίρεση ανάμεσα σε “προσκήνιο” και “παρασκήνιο”. Ενώ οι μάγειρες δεν έχουν συνήθως κανένα κίνητρο να δουλεύουν γρήγορα και δεν έχουν επαφή με τους πελάτες, οι σερβιτόροι συνήθως παίρνουν τις και τους μιλάνε συνεχώς. Αυτό σημαίνει πως ο σερβιτόρος πρέπει να επιτηρεί τον μάγειρα ώστε να βεβαιωθεί πως το φαγητό φτιάχνεται στην ώρα του και χωρίς να δημιουργηθούν προβλήματα στον πελάτη. Αυτό είναι πηγή ατελειώτων καυγάδων. Ο καταμερισμός της εργασίας συχνά επικαλύπτεται με γλωσσικές και πολιτισμικές διαφορές, οι οποίες οδηγούν σε παρεξηγήσεις και προκαταλήψεις, και οξύνουν τον διαχωρισμό μεταξύ των εργαζόμενων. Ο bartender κάνει ένα συγκαλυμμένο ρατσιστικό σχόλιο σχετικά με την τεμπελιά ή την βλακεία των ανθρώπων της χώρας καταγωγής του μάγειρα, κι ο μάγειρας δεν συμπαθεί τον bartender επειδή είναι ομοφυλόφιλος.



Έπειτα, υπάρχει η κορυφή κι ο πάτος. Οι εργαζόμενοι που βγάζουν περισσότερα και κάνουν πιο εξειδικευμένη δουλειά υποτιμούν τους άλλους και μερικές φορές τους διατάζουν ή τους συμπεριφέρονται σαν να είναι παιδιά. Οι βοηθοί σερβιτόρου κι οι λαντζερήδες ζηλεύουν όσους βγάζουν παραπάνω και θέλουν να ανέλθουν. Ιδιαίτερα ανάμεσα στο προσωπικό εξυπηρέτησης πελατών, η διοίκηση καλλιεργεί κλίμα ανταγωνισμού. Συγκρίνουμε στο τέλος της βραδιάς πόσο πουλήσαμε και προσπαθούμε να πουλήσουμε περισσότερο από αυτό ή εκείνο το κρασί. Σε μια άδεια βραδιά προσπαθούμε να κάνουμε τον/την “hostess” να βάλει πελάτες στον τομέα μας, ενώ σε μια γεμάτη βραδιά, προσπαθούμε να τον κάνουμε να βάλει τους “προβληματικούς” στον τομέα των άλλων.

Παρόλο που ο καταμερισμός εργασίας ωθείται στα άκρα, συχνά τα όρια μεταξύ των θέσεων είναι σκόπιμα ασαφή. Αυτό κάνει ορισμένες μικρές εργασίες στα σύνορα μεταξύ διαφορετικών θέσεων πηγή συγκρούσεων. Διαφορετικοί εργατές θεωρούν πως είναι δουλειά κάποιου άλλου να τις κάνει και τσακώνονται για το ποια του υποχρέωση είναι.



32

Ένα εστιατόριο είναι άβολο. Η τραπεζαρία είναι συνήθως στην σωστή θερμοκρασία για τους πελάτες που κάθονται και τρώνε, αλλά όχι για τους σερβιτόρους που τρέχουν σαν τρελοί πάνω κάτω κουβαλώντας πιάτα και ποτήρια. Και στην κουζίνα είναι πιο ζεστά. Καθώς το ωράριό μας περνά, ιδρώνουμε και λερωνόμαστε όλο και περισσότερο με φαγητό και λίπη. Βρωμάμε εστιατόριο και η μυρωδιά μάς μένει. Συνεχώς πέφτουμε ο ένας πάνω στον άλλον και φωνάζουμε για να επικοινωνήσουμε πάνω από τον θόρυβο των πιάτων, την επαναλαμβανόμενη μουσική και την φλυαρία των πελατών. Αυτή η άβολη ατμόσφαιρα μας κάνει οξύθυμους και οδηγεί σε καυγάδες. Κι οι καυγάδες υπηρετούν την διατήρηση του ξέφρενου ρυθμού παραγωγής και τον περαιτέρω διαχωρισμό των εργατών μεταξύ τους.

Δεν μπορούμε να φωνάξουμε στο αφεντικό και δεν μπορούμε να φωνάξουμε στους πελάτες, οπότε φωνάξουμε ο ένας στον άλλον.



ΠΩΣ ΚΑΤΑΣΤΡΕΦΕΤΑΙ ΕΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

“Ο κομμουνισμός δεν είναι για εμάς μια τάξη πραγμάτων η οποία πρέπει να εγκαθιδρυθεί, ένα ιδεώδες στο οποίο η πραγματικότητα [θα] πρέπει να προσαρμοστεί. Αποκαλούμε κομμουνισμό την πραγματική κίνηση που καταλύει την παρούσα τάξη πραγμάτων. Οι όροι αυτής της κίνησης προκύπτουν από τις προϋποθέσεις που υπάρχουν τώρα.”

Karl Marx

ΤΙ ΘΕΛΕΙ Ο ΕΡΓΑΤΗΣ

“Τίποτα δεν είναι πιο ξένο για μια απεργία από την λήξη της.”

François Martin

35



Με λίγες εξαιρέσεις, οι εργάτες ενός εστιατορίου θέλουμε ένα πράγμα περισσότερο από οτιδήποτε άλλο: να μην είμαστε πλέον εργάτες σε εστιατόριο.

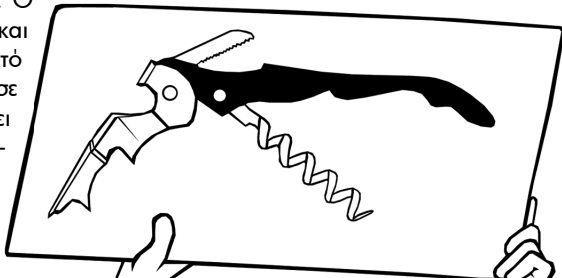
Αυτό δεν σημαίνει πως θέλουμε να είμαστε άνεργοι, αλλά πως η δουλειά σ' ένα εστιατόριο είναι ένας αλλοτριωτικός και καταθλιπτικός τρόπος για να βγάλεις τα προς το ζην. Είμαστε αναγκασμένοι να είμαστε εκεί. Η δουλειά μας δεν μοιάζει με κομμάτι της ζωής μας. Νιώθουμε οι εαυτοί μας όταν δεν είμαστε σε αυτήν.



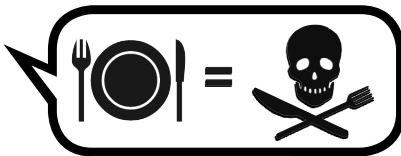
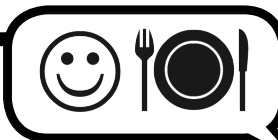
Το γεγονός πως οι εργαζόμενοι στα εστιατόρια μισούμε την δουλειά είναι προφανές σε σημείο να είναι κλισέ. Στα περισσότερα εστιατόρια μπορείς να βρεις ανθρώπους που "δεν είναι πραγματικά εργάτες εστιατορίου". Είναι ηθοποιοί, μουσικοί ή γραφίστες. Απλά δουλεύουν σε εστιατόριο μέχρι να μαζέψουν λεφτά για ν' ανοίξουν δικιά τους επιχείρηση ή μέχρι να βγάλουν την σχολή και να βρουν μια "πραγματική δουλειά". Ένας τρόπος απόδρασης απ' την δουλειά είναι να παραιτηθούμε, ελπίζοντας ότι ένα άλλο εστιατόριο θα είναι καλύτερο. Η δουλειά σε εστιατόριο έχει υψηλή εναλλαγή εργατών. Συχνά η πλειοψηφία των εργαζομένων ενός εστιατορίου δουλεύει εκεί μόλις μερικούς μήνες. Φυσικά, ανεξάρτητα απ' τις αυταπάτες μας, οι περισσότεροι απλά πηγαίνουμε από εστιατόριο σε εστιατόριο, από μεζεδωπλείο σε μπαρ κι από ψητοπωλείο σε καφετέρια.

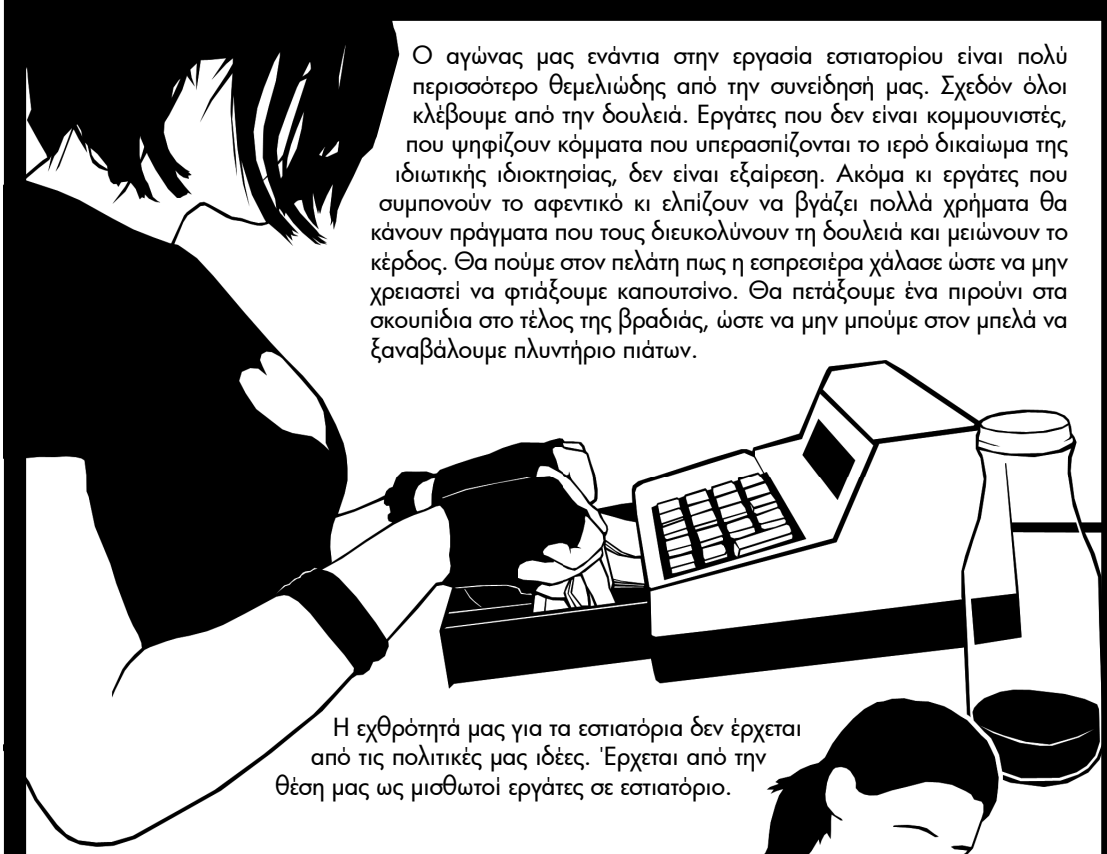


Αυτό δεν σημαίνει πως δεν έχουμε περηφάνια. Ο καθένας που αναγκάζεται να κάνει κάτι ξανά και ξανά πρέπει να βρει κάποιο ενδιαφέρον σ' αυτό αλλιώς θα τρελαθεί. Οποιοσδήποτε δουλεύει σε εστιατόρια αρκετό καιρό, δεν μπορεί παρά να έχει μια μικρή περηφάνια για τις γνώσεις που απέκτησε σχετικά με το φαγητό, το κρασί και την ανθρώπινη συμπεριφορά. Όμως, πέρα από μια χούφτα σεφ πανάκριβων εστιατορίων, οι μόνοι που είναι πραγματικά περήφανοι ως εργάτες εστιατορίου είναι τα σκυλιά του αφεντικού, τους οποίους συνήθως αποφεύγουν οι υπόλοιποι εργάτες.




Αλλά η άρνηση της κατάστασης μας ως εργάτες εστιατορίου δεν είναι απλά μια συνειδητή προτίμηση. Συχνά οι εργάτες που έχουν τις υψηλότερες προσδοκίες, που ενδιαφέρονται για την βιομηχανία επισιτισμού ή που μισούν λιγότερο την δουλειά, έρχονται σε σοβαρές συγκρούσεις με το αφεντικό. Έχουν μεγαλύτερες αυταπάτες και μεγαλύτερη έκπληξη κι αγανάκτηση όταν έρχονται σε επαφή με την μίζερη πραγματικότητα του εστιατορίου. Το εστιατόριο είναι μια βαρετή, άβολη, αγχωτική, επαναληπτική, αλλοτριωτική, ιεραρχική μηχανή παραγωγής υπεραξίας. Ακόμη κι ο δουλοπρεπής σερβιτόρος που πάντα φιλοφρονεί το αφεντικό και του προτείνει τρόπους καλύτερης λειτουργίας του εστιατορίου, μια μέρα θα μπλεχτεί σε θερμό καβγά και θα παραιτηθεί όταν το αφεντικό του συμπεριφερθεί κατάφωρα ως υποδέεστο. Η ειρωνεία είναι, πώς αυτοί που πιο συχνά αναγνωρίζουν την μίζερη θέση τους είναι αυτοί που αντέχουν περισσότερο σε δουλειές εστιατορίου.





Ο αγώνας μας ενάντια στην εργασία εστιατορίου είναι πολύ περισσότερο θεμελιώδης από την συνείδησή μας. Σχεδόν όλοι κλέβουμε από την δουλειά. Εργάτες που δεν είναι κομμουνιστές, που ψηφίζουν κόμματα που υπερασπίζονται το ιερό δικαίωμα της ιδιωτικής ιδιοκτησίας, δεν είναι εξαιρεση. Ακόμα κι εργάτες που συμπονούν το αφεντικό κι ελπίζουν να βγάλει πολλά χρήματα θα κάνουν πράγματα που τους διευκολύνουν τη δουλειά και μειώνουν το κέρδος. Θα πούμε στον πελάτη πως η εσπρεσιέρα χάλασε ώστε να μην χρειαστεί να φτιάξουμε καπουτσίνο. Θα πετάξουμε ένα πιρούνι στα σκουπίδια στο τέλος της βραδιάς, ώστε να μην μπορούμε στον μεπλά να ξαναβάλουμε πλυντήριο πιάτων.



Η εχθρότητά μας για τα εστιατόρια δεν έρχεται από τις πολιτικές μας ιδέες. Έρχεται από την θέση μας ως μισθωτοί εργάτες σε εστιατόριο.

ΕΡΓΑΤΙΚΕΣ ΟΜΑΔΕΣ

“Ανθρωποι που αναγκάζονται να συμβιώνουν στον ίδιο εργασιακό χώρο μιλάνε μεταξύ τους πολύ περισσότερο από αυτούς στο ίδιο τετράγωνο των εκατό της ίδιας λεωφόρου.”

Stan Weir



Ο χώρος εργασίας είναι στημένος όχι μόνο για να παράγει χρήμα για το αφεντικό, αλλά και για να παράγει εργάτες εστιατορίου που είναι απομονωμένοι, ανταγωνιστικοί και προκατειλημμένοι μεταξύ τους, φοβισμένοι για τις δουλιές τους, που ψάχνουν για ατομικές λύσεις στα προβλήματά τους. Αλλά αυτό είναι μόνο ένα ιδανικό στο οποίο στοχεύει η διοίκηση. Δεν είναι ποτέ απόλυτα επιτυχές, επειδή η δραστηριότητα τείνει να μάς ωθήσει προς την αντίθετη κατεύθυνση.

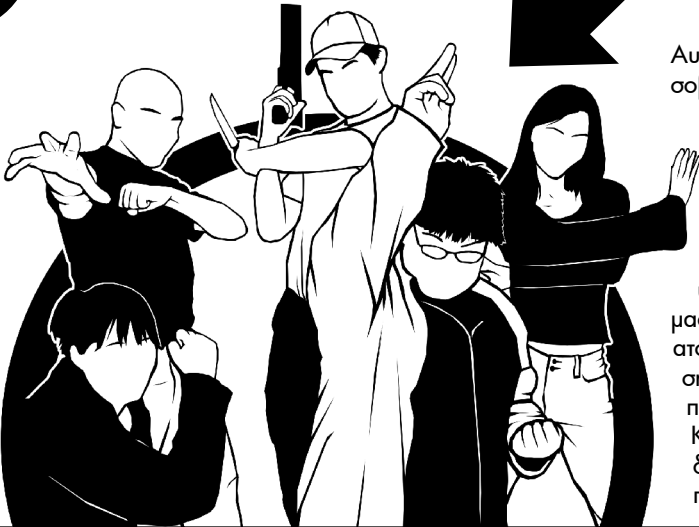


Τα εστιατόρια μας φέρνουν κοντά με άλλους εργάτες εστιατορίου στον ίδιο εργασιακό χώρο. Η ίδια η εργασιακή διαδικασία απαιτεί να συνεργαστούμε και επικοινωνήσουμε με άλλους εργάτες. Δίνουμε πιάτα μπρος και πίσω. Εξηγούμε παραγγελίες φαγητού και ποτού. Καταλαβαίνουμε ποια τραπέζια χρειάζεται να πιεστούν για να πληρώσουν και να φύγουν, έτσι ώστε να υπάρξει χώρος για τις ερχόμενες κρατήσεις.

Αυτές οι κουβέντες οδηγούν σε πιο ενδιαφέρουσες συζητήσεις. Όλοι ψάχνουμε τρόπους να κάνουμε την δουλειά λιγότερο βαρετή κι αγχωτική. Λέμε αστεία, τηγανίζουμε ζαχαρωτά, κάνουμε ζογκλερικά με φρούτα, παίζουμε ντραμς στο πλυντήριο και κοροϊδεύουμε τους πελάτες.



40



Αυτός ο χαβαλές οδηγεί σε μια πιο σοβαρή συνεργασία. Περνάμε περισσότερο χρόνο με τους συναδέλφους μας και μαθαίνουμε ο ένας για τον άλλον. Ανάμεσα σε ώρες αιχμής, συζητάμε για τα προβλήματά μας στη δουλειά, στην προσωπική μας ζωή, με τις υπηρεσίες μετανάστευσης. Δεν είμαστε πλέον ένα σύνολο ξεχωριστών ατομικότητων. Σχηματίζουμε ανεπίσημες ομάδες εργατών στη δουλειά που είναι ικανές να πράξουν μαζί. Καλύπτουμε ο ένας τον άλλον στην δουλειά και μετά βγαίνουμε για ποτό.

Αυτές οι εργατικές ομάδες δημιουργούν τη γενική εργατική κουλτούρα του εστιατορίου. Αν είμαστε αδύναμοι, η κουλτούρα του εστιατορίου μπορεί να φτάσει κοντά στο ιδανικό πρότυπο για το κεφάλαιο, με αποκομμένες και προκατειλημμένες ατομικότητες, και η δουλειά να είναι απόλυτα καταθλιπτική. Σ' αυτή την περίπτωση, η επιθυμία μας να αποδράσουμε απ' την δουλειά μπορεί ακόμα και να είναι επιθυμία να αποδράσουμε από τους συναδέλφους μας. Αν είμαστε δυνατοί, μπορούμε να κάνουμε την δουλειά λιγότερο μίζερη. Όταν το αφεντικό δεν κοιτάει οι μάγειρες θα μαγειρεύουν για το προσωπικό και θα κλέβουν φαγητά απ' την κουζίνα. Θα ειδοποιούμε ο ένας τον άλλον όταν το αφεντικό ή ο διευθυντής έρχονται, και θα τους κοροϊδεύουμε όταν φεύγουν.

Απ' την στιγμή που οι εργατικές ομάδες βασίζονται στην εργασιακή διαδικασία αυτή καθαυτή, οι εργάτες που ηγούνται των ομάδων τους και που δημιουργούν την εργατική κουλτούρα, τείνουν να είναι αυτοί που ξέρουν την εργασιακή διαδικασία καλύτερα. Αυτοί μπορεί να είναι όσοι δουλεύουν στο εστιατόριο από παλιά ή αυτοί που έχουν εργαστεί στην υπηρεσία τροφίμων για περισσότερο καιρό. Συχνά η ευκολότερη στιγμή να εμφυσήσεις έναν υγιή κυνισμό σ' έναν συνάδελφο, είναι όταν τον εκπαιδεύεις στην δουλειά.

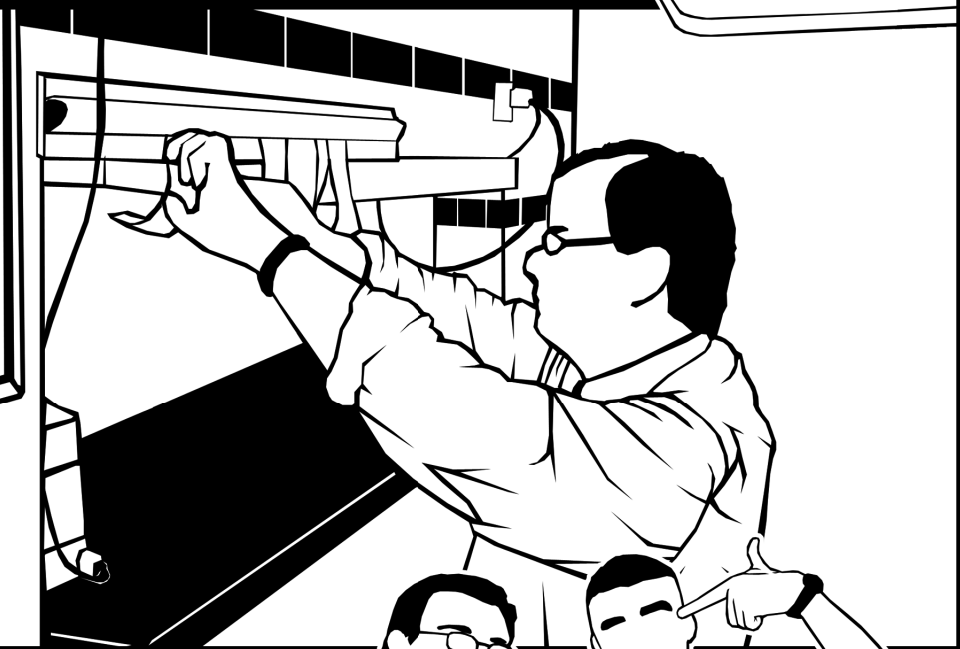
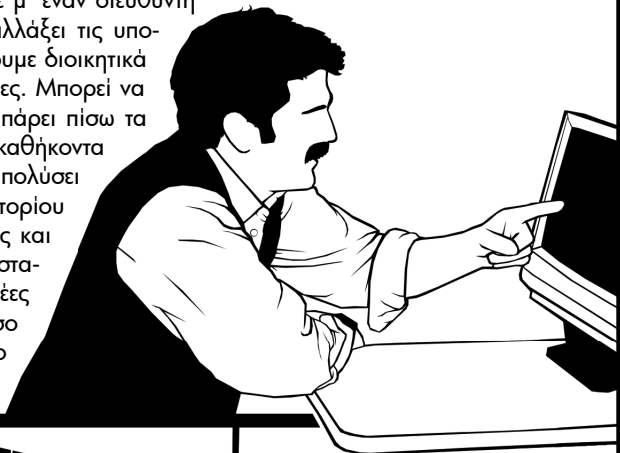


41



Αυτό που κρατά αυτές τις άτυπες εργατικές ομάδες ενωμένες, είναι ο αγώνας ενάντια στην εργασία. Όταν αστειευόμαστε ενώ θα έπρεπε να δουλεύουμε ή κράζουμε το αφεντικό ή σκαρφιζόμαστε τρόπους για να κάνουμε την δουλειά ευκολότερη ή κλέβουμε απ' την δουλειά μαζί, δημιουργούμε εμπιστοσύνη, συνοχή και μια κουλτούρα προστασίας ο ένας για τον άλλον. Αυτή η κοινότητα αγώνα περικόπητη την κερδοσκοπία, αλλά τείνει και να σπάσει τους διαχωρισμούς και τις ιεραρχίες που δημιουργεί η παραγωγική διαδικασία. Είναι η βάση για οποιοδήποτε ευρύτερο αγώνα ενάντια στην διοίκηση.

Το γεγονός πως οι εργατικές ομάδες κι οι κουλτούρες που δημιουργούν βασίζονται στην εργασιακή διαδικασία σημαίνει πως το αφεντικό μπορεί να τις υπονομεύσει αλλάζοντας την. Μπορεί να εισάγει ένα υπολογιστικό σύστημα που στέλνει τις παραγγελίες στην κουζίνα για να μειώσει την επικοινωνία. Μπορεί ν' αλλάξει τις βάρδιες ώστε να δουλεύουμε μ' έναν διευθυντή και να αυξηθεί η επιτήρηση. Μπορεί να αλλάξει τις υποχρεώσεις των θέσεων εργασίας ώστε να έχουμε διοικητικά καθήκοντα κι έτσι ν' αλλάξουν οι συμπάθειες. Μπορεί να εισάγει δελτία παραπόνων, να δώσει ή να πάρει πίσω τα γεύματα των εργαζομένων, να προσθέσει καθήκοντα καταγραφής εμπορευμάτων ή απλά να απολύσει κόσμο. Αλλάζοντας την μορφή του εστιατορίου μπορεί να αλλάξει τα πρότυπα επικοινωνίας και κοινωνικοποίησης και να ανακόψει την αντίσταση. Η νέα μορφή σχηματίζει την βάση για νέες εργατικές ομάδες και αντίσταση. Γενικά, όσο πιο συνειδητή έχει γίνει η αλληλεγγύη τόσο πιο δύσκολο είναι να υπονομευτεί.



42

Το αφεντικό έχει την παραγωγική διαδικασία, τα χρήματα, το βάρος των προκαταλήψεων, τα ήθη, την απομόνωση, την αδράνεια και τελικά το νόμο και την αστυνομία με το μέρος του.

Εμείς έχουμε μόνο ο ένας τον άλλον.



ΕΡΓΑΤΕΣ, ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΕΡΓΑΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗ

"Η ταξική κοινωνία έχει μια τεράστια αντοχή, μια μεγάλη ικανότητα να αντιμετωπίσει την 'ανατροπή' για να φτιάξει εικόνες απ' τους εικονοκλάστες της, να μαζέψει τροφή από αυτούς που θα την πνίγανε."

Maurice Brinton



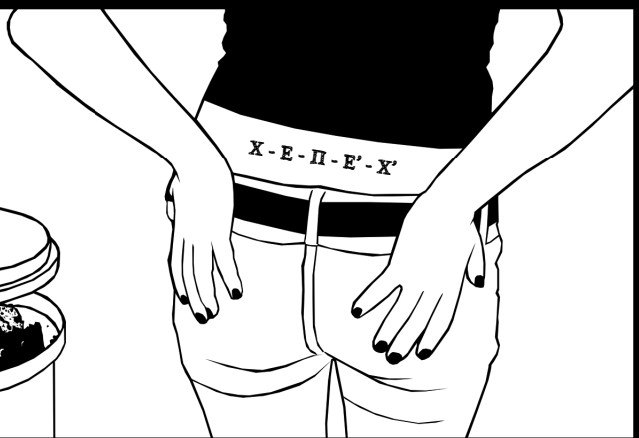
Η πάλη ενάντια στην εργασία μας είναι και αγώνας ενάντια στον τρόπο που δομείται -ενάντια στον καταμερισμό της εργασίας και την ιεραρχία στην δουλειά. Σε βασικό επίπεδο, συχνά ενδιαφερόμαστε για τις δουλειές των άλλων εργατών.

Τις χαλαρές στιγμές, ένας βαριεστημένος σερβιτόρος θα ετοιμάσει απλά φαγητά στην κουζίνα ενώ ο λαντζιέρης θα ρωτήσει για τις διαφορές ανάμεσα στα είδη κρασιού. Το γεγονός πως η εργασιακή διαδικασία είναι κομματιασμένη κι εξειδικευμένη, μας φαίνεται παράξενο και αφύσικο και θέλουμε να την ξεπεράσουμε. Προκειμένου να σχηματίσουμε εργατικές ομάδες πρέπει να συμπεριφερόμαστε μεταξύ μας ισότιμα. Αυτό ξεκινά να υπονομεύει την ιεραρχία ανάμεσα στους εργάτες, και τους διαχωρισμούς ανάμεσα σε εξειδικευμένους και μη.



Σε κάθε εστιατόριο οι εργάτες χρειάζεται να μπορούν να διευθύνουν την δουλειά σε μεγάλο βαθμό. Χρειάζεται να μπορούμε να θέτουμε προτεραιότητες, να επικοινωνούμε και να συντονιζόμαστε με άλλους εργάτες. Στα μικρότερα εστιατόρια το αφεντικό κάποιες φορές ίσως ακόμα και να φύγει, και να χρειαστεί να διευθύνουμε τα πάντα μόνοι μας. Αυτό σημαίνει πως η απέχθειά μας για την δουλειά συχνά παίρνει τη μορφή κριτικής της διαχείρισης ενός εστιατορίου. Παραπονιόμαστε πως ο ιδιοκτήτης "δεν έχει κλάση" επειδή αγοράζει φτηνά τρόφιμα ή επειδή σερβίρει σχεδόν ληγμένο φαγητό. Κάνουμε σχόλια πως αν διευθύνουμε εμείς την επιχείρηση τα πράγματα θα ήταν διαφορετικά. Αναπτύσσουμε τις δικές μας ιδέες για το πως το φαγητό πρέπει να μαγειρεύεται και να σερβίρεται, και πόσο πρέπει να κοστίζει.

44



Αυτός είναι ένας συνεχής λόγος σύγκρουσης, αλλά κι εύκολα αφομοιώσιμος. Συχνά το αφεντικό απλά θα ενδώσει στην επιθυμία μας να διευθύνουμε εμείς. Όσο πιο ανοργάνωτο και μη αποδοτικό είναι το εστιατόριο, τόσο πιο πιθανό να συμβεί. Θ' αφήσει τον προϊστάμενο να μεταχειριστεί "προβληματικούς" πελάτες. Δεν θ' αγοράσει προμήθειες ή δεν θα επισκευάσει μηχανήματα και θα χρειαστεί να τα κάνουμε εμείς. Θ' αφήσει έναν μάγειρα με 10 παραγγελίες ή έναν σερβιτόρο με 10 τραπέζια μαζί λέγοντας "κάτσε βγάλε άκρη". Και πρέπει να πιέζουμε εμείς οι ίδιοι τους εαυτούς μας, αντί να μας πιέζουν άμεσα. Στην πραγματικότητα, κομμάτι του να είσαι καλός εργαζόμενος εστιατορίου είναι να εσωτερικεύεις το ρυθμό παραγωγής και να πιέξεις τον εαυτό σου αρκετά σκληρά, ώστε να μη χρειάζεται να σε πιέξει η διοίκηση. Σ' αυτές τις περιπτώσεις προσπαθούμε να βοηθήσουμε ο ένας τον άλλον και να κάνουμε κομμάτια απ' τις δουλειές τους - η αλληλεγγύη μας με τους συναδέλφους μας χρησιμοποιείται εναντίον μας, ως ένας τρόπος να δουλέψουμε πιο σκληρά.

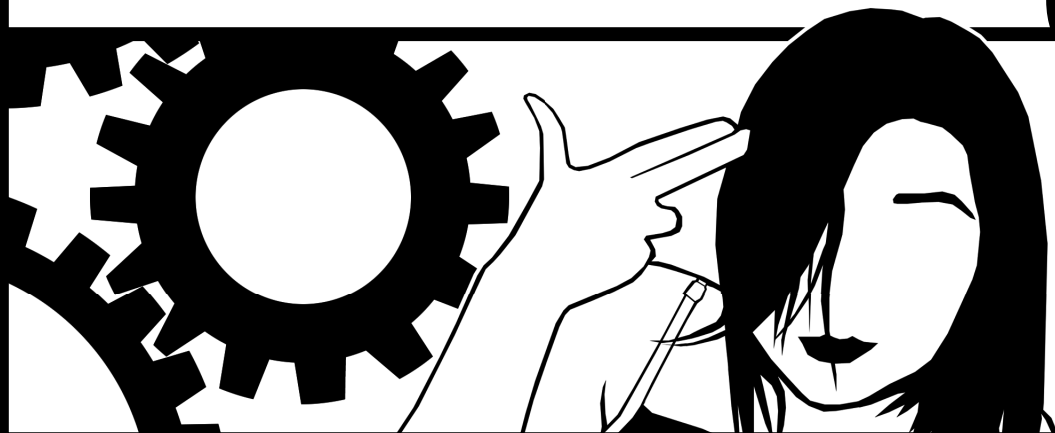


Κάποιοι εργάτες εστιατορίου έχουν φτιάξει μια ιδεολογία από την πάλη σχετικά με τον τρόπο που στήνεται η εργασία. Δημιουργούν συνεργατικά εστιατόρια όπου δεν υπάρχει αφεντικό. Εργάζονται και παίρνουν διοικητικές αποφάσεις μόνοι τους. Σ' αυτά τα εστιατόρια οι εργάτες δεν είναι πλέον υπό την αυθαιρετη εξουσία του αφεντικού. Συχνά εξαλείφουν τμήμα του καταμερισμού εργασίας και τις χειρότερες πτυχές της εξυπηρέτησης πελατών. Μπορεί να πουλάνε veggie, χορτοφαγικά, βιολογικά ή τοπικά καλλιεργημένα φαγητά.



Την ίδια ώρα, ξεχνάνε πως ο καταμερισμός εργασίας ήρθε επειδή βοηθά να βγουν χρήματα πιο αποδοτικά. Το αφεντικό δεν είναι μαλάκας χωρίς λόγο. Βρίσκεται υπό πίεση που έρχεται έξω απ' το εστιατόριο. Πρέπει να

κρατά το χρήμα του σε κίνηση, να βγάλει περισσότερο χρήμα. Πρέπει να ανταγωνιστεί και να βγάλει κέρδος αλλιώς η επιχείρηση δε θα επιβιώσει. Οι εργάτες συνεργατικών εστιατορίων, όπως και μερικές μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις, δεν έχουν εξαλείψει το αφεντικό. Απλά συμπτύξανε το ρόλο του αφεντικού και του εργάτη σ' ένα. Πέρα από τα ιδεώδη τους, το εστιατόριο είναι ακόμα παγιδευμένο στην οικονομία και μπορεί να συνεχίσει να υπάρχει μόνο βγάζοντας κέρδος. Η εργασία είναι ακόμα αγχωτική κι επαναληπτική μόνο που τώρα οι εργάτες είναι οι ίδιοι οι διευθυντές. Πρέπει να επιβάλλουν την εργασία στους εαυτούς τους και μεταξύ τους. Αυτό σημαίνει πως οι εργάτες σε αυτοδιαχειριζόμενα εστιατόρια συχνά δουλεύουν περισσότερο και σκληρότερα, και πληρώνονται λιγότερα απ' ότι οι εργάτες σε κανονικά εστιατόρια. Είτε αυτό, είτε τα αυτοδιαχειριζόμενα εστιατόρια δεν βγάζουν κέρδος και δεν επιβιώνουν για πολύ.



Πιο συχνό απ' την αυτοδιαχείριση είναι η διοίκηση ν' απαντά στην πάλη των εργατών προσπαθώντας να δημιουργήσει ενός είδους κοινότητα στο εστιατόριο. Ξέρουν πως οι εργατές θα δημιουργήσουν ομάδες κι αντί να καλλιεργήσουν απομόνωση και προκατάληψη καλλιεργούν κοινότητα -μια κοινότητα που περιλαμβάνει τους διοικούντες του εστιατορίου. Αυτό είναι πολύ συνηθισμένο σε μικρά εστιατόρια όπου οι εργατές μπορεί ακόμα και να συγγενεύουν μεταξύ τους ή με τη διοίκηση. Το αφεντικό εξηγεί συνέχεια πόσο σκληρή είναι η δουλειά του, ειδικά για ένα μικρό ανεξάρτητο εστιατόριο σαν το δικό του. Το αφεντικό ίσως είναι ομοφυλόφιλος ή γυναίκα ή κάποιος εθνικής μειονότητας, και προσπαθεί να δημιουργήσει ένα είδος κοινότητας βασισμένη σε αυτή την ταυτότητα. Το εστιατόριο ίσως να μη πουλά γνωστές μάρκες, ίσως να πουλά μόνο βιολογικά ή vegan φαγητά.



Όποια κι αν είναι η κοινότητα, η λειτουργία της είναι να εξομαλύνει την ταξική πάλη. Το σκεπτικό είναι πως αντί απλά να στεκόμαστε για τα δικά μας συμφέροντα, το οποίο φυσικά θα μας οδηγούσε σε σύγκρουση με τη διοίκηση, πρέπει να λάβουμε υπόψιν την άποψη της. Μπορεί να έχουμε μερικά προβλήματα, αλλά και το αφεντικό μας έχει προβλήματα και πρέπει να φτάσουμε σ' ένα είδους συμβιβασμού -έναν συμβιβασμό που τελειώνει μ' εμάς να δουλεύουμε γι' αυτούς. Σ' αντίθεση με τα tips, αυτός είναι ένας καθαρά ιδεολογικός τρόπος εξάρτησης των εργατών με τη δουλειά τους και τείνει να είναι λιγότερο αποτελεσματικός. Παρόλα αυτά, η διοίκηση ποτέ δεν έχει περισσότερο έλεγχο πάνω στους εργατές απ' όταν οι εργατές πιστεύουν πως δουλεύουν για έναν καλό σκοπό.

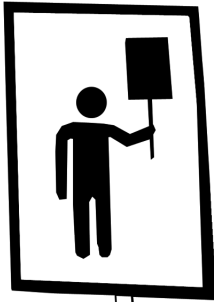
Με την αυτοδιαχείριση, όπως και με την κοινότητα η οποία περιλαμβάνει την διοίκηση, οφείλουμε να επιβάλλουμε την εργασία στους εαυτούς μας και μεταξύ μας. Και τα δύο είναι απάντηση στον αγώνα που δίνουμε ενάντια στην θέση μας, και που τελικά δημιουργεί μια μεγαλύτερη μορφή αλλοτρίωσης. Το πρόβλημά μας με τα εστιατόρια είναι πολύ βαθύτερο από το πως διαχειρίζονται. Και δεν μπορούμε να λύσουμε τα προβλήματά μας δουλεύοντας με την διοίκηση.



ΣΥΝΔΙΚΑΤΑ

“Η αντιπροσώπευση της εργατικής τάξης έχει γίνει εχθρός της εργατικής τάξης.”

Guy Debord

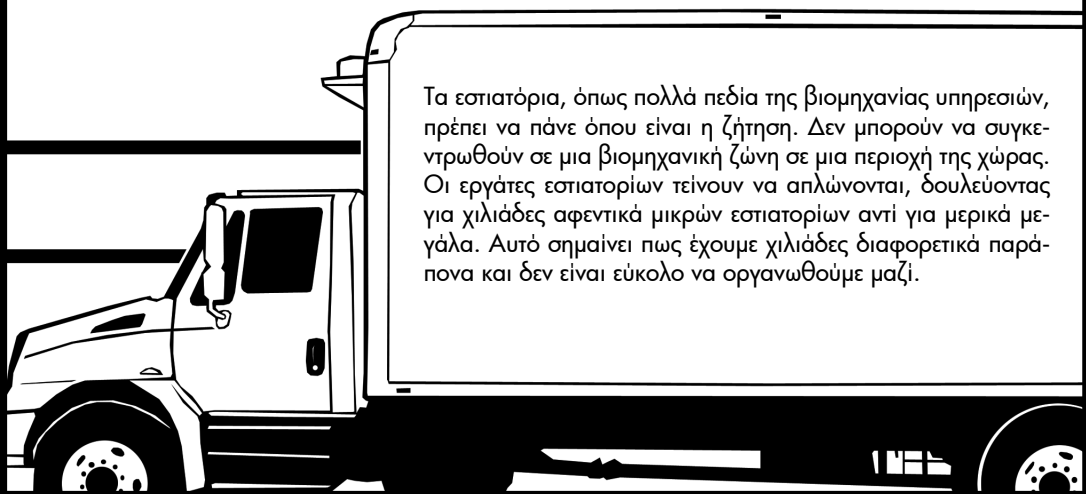


Καθώς οι αγώνες μας ενάντια στα εστιατόρια γίνονται ισχυρότεροι και ψάχνουμε για πιο ορατούς τρόπους αγώνα, εμφανίζονται τα συνδικάτα. Γενικά, τα εστιατόρια είναι τώρα, και ήταν πάντα χωρίς συνδικάτα. Όπου υπήρξαν συνδικάτα ακολούθησαν το ίδιο μονοπάτι όπως τα συνδικάτα σε άλλες βιομηχανίες, μόνο λιγότερο αποτελεσματικά.

48



Τα εστιατόρια έχουν υψηλή εναλλαγή εργαζομένων. Κάποιοι μένουν μόλις μερικούς μήνες. Προσλαμβάνονται νέοι που ψάχνουν μόνο ημιαπασχόληση ή προσωρινή εργασία. Οι δουλειές εστιατορίου δεν φαίνονται επιθυμητές κι όλοι ψάχνουν να βρουν μια καλύτερη. Αυτό κάνει την δημιουργία σταθερών συνδικάτων πολύ δύσκολη. Αλλά αυτή η τάξη πραγμάτων είναι περισσότερο αποτέλεσμα μιας ανοργάνωτης βιομηχανίας παρά αιτία της. Πολλές βιομηχανίες ήταν έτσι πριν τα συνδικάτα πάρουν τον έλεγχο. Στις βιομηχανίες που τα συνδικάτα είναι πολύ δυνατά, επιβλήθηκε στους εργοδότες να παραδώσουν την ικανότητά τους να προσλαμβάνουν, να απολύουν ή να αλλάζουν τα καθήκοντα εργασίας των εργατών με την βούλησή τους. Οι εργάτες περιχαράκωθηκαν, και υπερασπίστηκαν αυτή την δυσκαμψία.



Τα εστιατόρια, όπως πολλά πεδία της βιομηχανίας υπηρεσιών, πρέπει να πάνε όπου είναι η ζήτηση. Δεν μπορούν να συγκεντρωθούν σε μια βιομηχανική ζώνη σε μια περιοχή της χώρας. Οι εργάτες εστιατορίων τείνουν να απλώνονται, δουλεύοντας για χιλιάδες αφεντικά μικρών εστιατορίων αντί για μερικά μεγάλα. Αυτό σημαίνει πως έχουμε χιλιάδες διαφορετικά παράπονα και δεν είναι εύκολο να οργανωθούμε μαζί.

Παρόλο που υπάρχουν παντού εστιατόρια κι αντιστοιχούν σε μεγάλο κομμάτι της οικονομικής δραστηριότητας, δεν είναι αποφασιστικός τομέας. Αν σ' ένα εστιατόριο κηρυχθεί απεργία δεν δημιουργείται ένα φαινόμενο ντόμινο που διαταράσσει άλλους τομείς της οικονομίας. Αν οι φορτηγατζήδες απεργήσουν δεν διαταράσσεται μόνο η εταιρία μεταφορών αλλά και τα παντοπωλεία, τα εμπορικά κέντρα κι όποιος άλλος εξαρτάται από εμπορεύματα που μεταφέρουν οι φορτηγατζήδες. Αν ένα εστιατόριο απεργήσει, το κύριο αποτέλεσμα είναι πως τα άλλα εστιατόρια της περιοχής θα έχουν λιγη περισσότερη δουλειά. Αυτό μας βάζει σε αδύναμη θέση και σημαίνει πως οι εργοδότες είναι λιγότερο πιθανό να συμφωνήσουν σε αύξηση μισθών με αντάλλαγμα μια εγγυημένη παραγωγή, όπως ίσως έκαναν άλλες βιομηχανίες.

Οι παλιοί εργάτες εστιατορίου πάλεψαν για τη 10ωρη μέρα και δήμερη εβδομάδα και για το τέλος του συστήματος της μίζας για την πρόσληψη (όπου εργάτες πήγαιναν σε μια καφετέρια και τους δινόταν δουλειά με το να ξοδεύουν πολλά λεφτά σε ποτά ή δωροδοκώντας τον ιδιοκτήτη). Οι αγώνες αυτών των εργατών πήραν πολλές διαφορετικές μορφές. Υπήρξαν ελίτ συντεχνίες που προσπάθησαν να οργανώσουν μόνο τους μάγειρες και σερβιτόρους. Υπήρξαν βιομηχανικά συνδικάτα που θα οργάνωναν οποιονδήποτε εργαζόταν σε εστιατόριο ή ξενοδοχείο στο ίδιο συνδικάτο. Κάποια απ' αυτά, όπως το Industrial Workers of the World, αρνήθηκαν ακόμα και να υπογράψουν συμβόλαια με τους εργοδότες. Υπήρξαν επίσης δράσεις από εργάτες εστιατορίων που δεν ήταν σε συνδικάτα ή σε οποιαδήποτε οργάνωση γενικά.



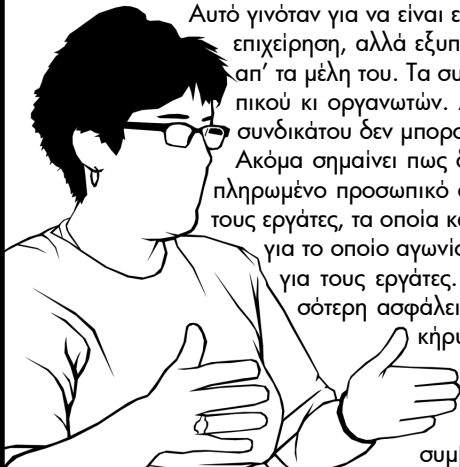
Οι εργοδότες αρχικά πάλεψαν τα συνδικάτα προσλαμβάνοντας απεργοσπάστες και μπράβους και χρησιμοποιώντας μπάτσους για να χτυπήσουν τους απεργούς -φοβούμενοι πως όποια εργατική αντιπροσώπευση θα ανακόψει τα κέρδη τους. Καθώς τα συνδικάτα αναπτυσσόταν, οι εργοδότες αναγκάστηκαν να παζαρέψουν μαζί τους και να τα χρησιμοποιήσουν προς όφελος τους.

Η προσχώρηση σε συνδικάτο έγινε προστατευόμενο δικαίωμα σε πολλά μέρη. Οι συνδικαλιστικές διαδικασίες διαπραγμάτευσης γράφτηκαν σε νόμο. Οι εργατικοί αντιπρόσωποι αναγνωρίστηκαν. Μια μεγάλη σειρά των διεκδικήσεων τους χρησιμοποιήθηκε εναντίον τους.



Τα τέλη των συνδικάτων κρατούνταν άμεσα απ' τους μισθούς των εργατών.

Αυτό γινόταν για να είναι ευκολότερη η οργάνωση των εργατών σε μια συγκεκριμένη επιχείρηση, αλλά εξυπηρετούσε και το να γίνει το συνδικάτο λιγότερο εξαρτημένο απ' τα μέλη του. Τα συνδικάτα ανέπτυξαν μια γραφειοκρατία πληρωμένου προσωπικού κι οργανωτών. Αυτό σήμαινε πως οι ακτιβιστές κι οι διαπραγματευτές του συνδικάτου δεν μπορούσαν να παρενοχλούνται ή να απολύονται απ' τη διοίκηση. Ακόμα σημαίνει πως δεν μπορούσαν να ελέγχονται εύκολα απ' τους εργάτες. Το πληρωμένο προσωπικό δεν είναι στην δουλειά. Έχει διαφορετικά συμφέροντα από τους εργάτες, τα οποία κάποιες φορές είναι και σε άμεση σύγκρουση. Το συμβόλαιο, για το οποίο αγωνίστηκαν τόσο σκληρά, συχνά περιλάμβανε πραγματικά κέρδη για τους εργάτες. Οι εργοδότες ενέδωσαν σε υψηλότερους μισθούς, περισσότερη ασφάλεια και καλύτερες συνθήκες, με αντάλλαγμα εγγύηση για μη κήρυξη απεργίας κατά την διάρκεια του συμβολαίου. Η διοίκηση συμφώνησε να πληρώσει περισσότερα και να εγκαταλείψει ένα τμήμα του ελέγχου ώστε να διατηρήσει αδιάκοπη παραγωγή. Το συνδικάτο τότε μπήκε στη θέση να επιβάλλει το συμβόλαιο στους εργάτες.



Τα συνδικάτα έγιναν θεσμοθετημένοι διαπραγματευτές ανάμεσα στην διοίκηση και τους εργατές. Πάλεψαν για να κρατήσουν αυτή την θέση. Οργανώνουν τους εργατές και μας κινητοποιούν ενάντια στη διοίκηση με ελεγχόμενους τρόπους. Θέλουν συμβόλαια και χρήματα για τέλη. Αλλά όταν η δυσαρέσκεια των εργατών βγαίνει πέρα του ελέγχου τους, την πολεμάνε. Είναι γραφειοκρατίες που προσπαθούν να διατηρηθούν. Οι εργατές σήμερα ίσως θέλουμε να είμαστε σε συνδικάτα, με τον ίδιο τρόπο που θέλουμε έναν καλό δικηγόρο, αλλά δεν βλέπουμε τα συνδικάτα ως δικά μας και είμαστε συχνά σκεπτικοί απέναντί τους όπως είμαστε με τους πολιτικούς και τις αριστερές σχέτες.



*Mothers For Fines
and Jail Time*



Η υπόθεση με το κίνημα των συνδικάτων δεν είναι απλά κάτι που έγινε μια φορά στην ιστορία. Είναι μια δυναμική που μπορούμε να δούμε στους συνδικαλιστικούς αγώνες ξανά και ξανά. Νέες γενιές εργατών φτιάχνουν συνδικάτα. Τα συνδικάτα βάσης τα αλλάζουν από μέσα. Οι νέοι ριζοσπάστες συνδικαλιστικοί ηγέτες αντικαθιστούν τους παλιούς, αλλά όταν βρίσκονται στην ίδια θέση, κάτω από τις ίδιες πιέσεις, αντιδρούν με τον ίδιο τρόπο. Με αυτό τον τρόπο η γραφειοκρατία ανανεώνεται. Μερικές φορές ο αγώνας να "μεταρρυθμιστεί το συνδικάτο" παίρνει ακόμα και την θέση της πάλης ενάντια στο αφεντικό. Όλα αυτά ενώ η παραγωγή συνεχίζεται αρκετά επικερδώς.



Όλα αυτά μπορούν να ειπωθούν σε συνδικάτα εστιατορίων αλλά όχι τόσο δραματικά όσο σε άλλα συνδικάτα. Τις περισσότερες φορές οι ιδιοκτήτες εστιατορίων ήταν επιτυχείς στην συντριβή εκστρατειών συνδικαλισμού.

50

Τα συνδικάτα χιζονται από εργατές αλλά δεν είναι οι εργατές. Αντιπροσωπεύουν τους εργατές ως εργατές μέσα στην εργασιακή διαδικασία. Ενώ μπορεί να καλούν απεργίες κι ακόμα και να παραβαίνουν τον νόμο, η αρχή τους και το τέλος τους είναι εμείς στην δουλειά. Μπορούν κατά καιρούς και περιπτώσεις να μας βοηθήν να κερδίσουμε καλύτερους μισθούς και συνθήκες, αλλά συνήθως αντιπάζονται ακόμα και σε χαμηλού επιπέδου αγώνες. Και τελικά μπλέκουν στον δρόμο μας.



Τα συνδικάτα εστιατορίων χρειάζονται την ύπαρξη εστιατορίων. Εμείς όχι.

ΕΝΑΣ ΚΟΣΜΟΣ ΧΩΡΙΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ



“Είναι μόνο όταν η τακτική καθημερινή πάλη της τάξης εκρήγνυται σε βίαιη δράση ενάντια στην αστική τάξη (το πέταμα ενός προϊστάμενου από το παράθυρο, η σύγκρουση με την αστυνομία σε μαζική συγκέντρωση διαμαρτυρίας κλπ), δραστηριότητες που απαιτούν φανερή εξάσκηση των δημιουργικών ενεργειών, που οι εργάτες νιώθουν τους εαυτούς τους ως ανθρώπους. Ως αποτέλεσμα, η επιστροφή από την απεργιακή περιφρούρηση στην συγκαλυμμένη ταξική πάλη είναι ακόμα πιο απογοητευτική κι από το να μην είχε γίνει ποτέ η απεργία. Η μοριακή ανάπτυξη αυτών των επιθέσεων κι υποχωρήσεων μπορούν μόνο να εκραγούν στην επανάσταση η οποία θα καθιστούσε την εργατική τάξη ικανή να απασχολήσει τις δημιουργικές ενέργειες της όχι μόνο στην καταστροφή των παλιών σχέσεων παραγωγής αλλά και στην εγκαθίδρυση νέων κοινωνικών δεσμών θετικού και δημιουργικού χαρακτήρα.”

Ria Stone

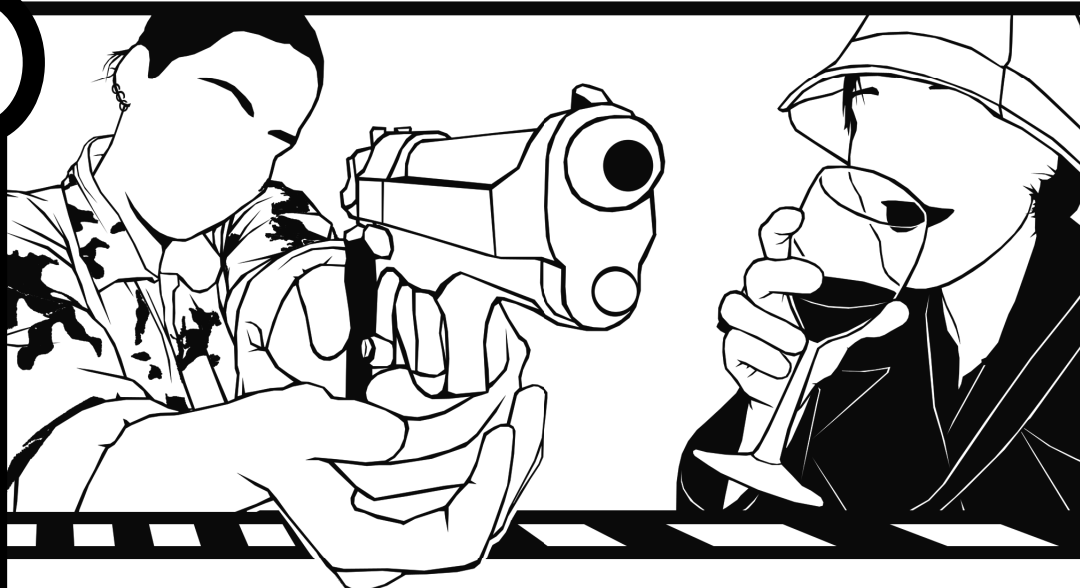
Οι συνθήκες που δημιουργούν εντατική εργασία και εντατική βαρεμάρα σ' ένα εστιατόριο είναι οι ίδιες που δημιουργούν "νόμο και τάξη" κι ανάπτυξη σε κάποιες χώρες, και πολέμους, λιμούς και φτώχεια σε άλλες.



Η λογική που βάζει τους εργάτες να τρώγονται μεταξύ τους ή μας δίνει με την διοίκηση του εστιατορίου, είναι η ίδια λογική πίσω από τα δικαιώματα των πολιτών και την απέλαση των "παράνομων".

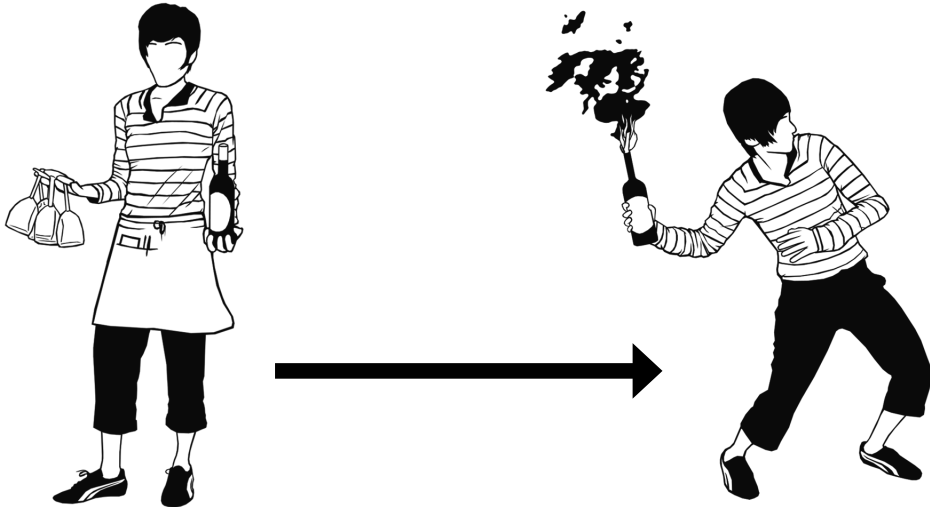
Ο κόσμος που χρειάζεται δημοκρατίες, δικτατορίες, τρομοκράτες και μπάτσους χρειάζεται και εκλεκτά δείπνα, fast food, σερβιτόρους και μάγειρες.

52



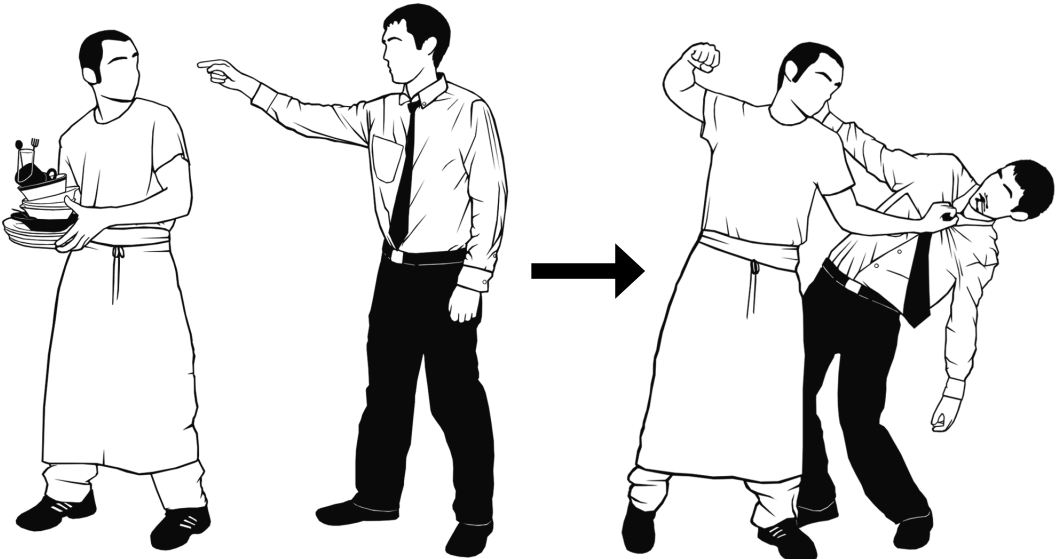
Οι πιέσεις που αισθανόμαστε στην καθημερινή ζωή είναι οι ίδιες που ξεσπάνε σε κρίσεις και καταστροφές που διακόπτουν την καθημερινότητα. Νιώθουμε το βάρος των χρημάτων των αφεντικών μας να θέλει να κινηθεί και επεκταθεί.

Ένα εστιατόριο είναι στημένο από και για την κίνηση του κεφαλαίου. Μας φέρνουν στη παραγωγική διαδικασία και δημιουργούμαστε ως εργάτες εστιατορίου απ' αυτή την κίνηση. Αλλά εμείς φτιάχνουμε το φαγητό κι εμείς το κάνουμε να πωληθεί. Η κίνηση του χρήματος των αφεντικών μας δεν είναι τίποτα παραπάνω απ' τη δικιά μας δουλειά, που μετατρέπεται σε κάτι που μας ελέγχει. Προκειμένου να κάνουμε τη ζωή υποφερτή, παλεύουμε ενάντια σ' αυτή τη διαδικασία και τα αφεντικά που επωφελούνται από αυτήν.



53

Η παρόρμηση ν' αγωνιστούμε ενάντια στην εργασία και τη διοίκηση είναι άμεσα συλλογική. Καθώς αγωνιζόμαστε ενάντια στις συνθήκες των ιδίων μας των ζωών, βλέπουμε πως κι άλλοι άνθρωποι κάνουν το ίδιο. Για να πάμε οπουδήποτε πρέπει να παλέψουμε πλάι πλάι. Αρχίζοντας να σπάμε τους διαχωρισμούς ανάμεσά μας, οι προκαταλήψεις, ιεραρχίες κι εθνικισμοί αρχίζουν να υπονομεύονται. Καθώς χτίζουμε εμπιστοσύνη κι αλληλεγγύη, γινόμαστε πιο τολμηροί και μαχητικοί. Περισσότερα γίνονται πιθανά. Γινόμαστε πιο οργανωμένοι, σίγουροι, ανατρεπτικοί και ισχυροί.



Τα εστιατόρια δεν είναι στρατηγικά. Δεν είναι το κέντρο της δημιουργίας αξίας στην καπιταλιστική οικονομία. Είναι απλώς ένα πεδίο μάχης σ' έναν διεθνή ταξικό πόλεμο που όλοι είμαστε μέρος του είτε μας αρέσει είτε όχι.

Στην Ισπανία τον Ιούλη του 1936, εκατομμύρια εργατών οπλίστηκαν και κατέλαβαν τους χώρους εργασίας τους. Οι εργάτες εστιατορίων κατέλαβαν τα εστιατόρια και τα χρησιμοποίησαν για να ταΐσουν τις εργατικές πολιτοφυλακές που πολεμούσαν τους φασιστικούς στρατούς. Αλλά οι ένοπλοι εργάτες δεν πήγαν αρκετά μακριά κι άφησαν το κράτος ανέπαφο. Το Κομμουνιστικό Κόμμα σύντομα κατέλαβε την εξουσία και την αστυνομία, φυλάκισε ή εκτέλεσε τους ριζοσπάστες εργάτες κι αντέστρεψε τα περισσότερα κέρδη της επανάστασης. Μέσα σ' ένα χρόνο τα εστιατόρια ήταν σχεδόν πίσω στην κανονικότητα και σερβιτόροι έπαιρναν τιπς ξανά, αυτή την φορά από ηγέτες του Κόμματος.



Κάθε φορά που επιτιθόμαστε στο σύστημα αλλά δεν το καταστρέφουμε, αλλάζει, κι αλλάζει κι εμάς και το πεδίο της επόμενης μάχης. Τα κέρδη στρέφονται εναντίον μας, κι εμείς είμαστε κολλημένοι στην ίδια κατάσταση -στη δουλειά. Τα αφεντικά προσπαθούν να μας κάνουν να συνεχίσουμε να ψάχνουμε για ατομικές λύσεις, ή λύσεις μέσα σ' έναν εξατομικευμένο χώρο εργασίας. Ο μόνος τρόπος που μπορούμε να ελευθερώσουμε τους εαυτούς μας είναι να διευρύνουμε και να οξύνουμε τον αγώνα μας. Να εμπειροκλείσουμε εργάτες από άλλους χώρους εργασίας, άλλες βιομηχανίες κι άλλες περιοχές. Να επιτεθούμε περισσότερο και σε πιο βασικά σημεία. Η επιθυμία να καταστρέψουμε τα εστιατόρια γίνεται η επιθυμία να καταστρέψουμε τις συνθήκες που δημιουργούν εστιατόρια.



Δεν παλεύουμε απλά για αντιπροσώπευση ή έλεγχο στη παραγωγική διαδικασία. Ο αγώνας μας δεν είναι ενάντια στο κόψιμο λαχανικών, πλούσιμο πιάτων ή σερβίρισμα φαγητού. Είναι ενάντια στον τρόπο που όλα αυτά φέρνονται εις πέρας σ' ένα εστιατόριο, αποκομμένα από άλλες δραστηριότητες, γίνονται μέρος της οικονομίας και χρησιμοποιούνται για την επέκταση του κεφαλαίου. Η αρχή και το τέλος αυτής της διαδικασίας είναι μια κοινωνία από καπιταλιστές κι ανθρώπους αναγκασμένους να δουλέψουν γι' αυτούς. Θέλουμε ένα τέλος σ' αυτό. Θέλουμε να καταστρέψουμε την παραγωγική διαδικασία, σαν κάτι έξω από εμάς και εναντίον μας. Παλεύουμε για έναν κόσμο όπου η παραγωγική μας δραστηριότητα εκπληρώνει μια ανάγκη, κι είναι έκφραση των ζωνών μας κι όχι επιβολή πάνω μας σε αντάλλαγμα για έναν μισθό -έναν κόσμο όπου παράγουμε ο ένας για τον άλλον άμεσα, και όχι για να πουλήσουμε ο ένας στον άλλον. Ο αγώνας των εργατών εστιατορίου είναι τελικά για έναν κόσμο χωρίς εστιατόρια ή εργάτες.



Αυτή είναι η κατεύθυνση που ωθούμε κάθε μέρα.

Χρειάζεται να την ωθήσουμε εντονότερα και καλύτερα.

Δεν μπορούμε ν' αφήσουμε τίποτα να σταθεί στον δρόμο μας.

www.prole.info

...για τους εξαγριωμένους μισθωτούς εργάτες

