Al grito de "déjenos trabajar" meseros se manifiestan ante semáforo rojo

animalgourmet.com/2021/01/12/meseros-manifiestan-ante-semaforo-rojo

12 de enero de 2021

Foto: Paloma García Castillejos

“Si no nos morimos de covid nos vamos a morir de hambre a este paso” Así lo reportan meseros, cocineros, garroteros y personal de restaurantes en general durante los cacerolazos, que se volverán tradición, hasta que exista una negociación y apoyos del gobierno.

Lo que comenzó como una manifestación frente al Palacio Nacional y la Plaza de los Mártires en Toluca, hoy se convirtió en el ruido con el que todos los integrantes de esta industria se manifiestan para poder trabajar.

Todos los días, hasta que no haya una negociación, habrán cacerolazos en diferentes zonas de la CDMX a las 13 horas.

Un movimiento de empresarios… y también de meseros

Foto: Restauranteros CDMX y Edomex

Salir a las calles o permanecer en los lugares de trabajo y hacer sonar las cacerolas al golpeteo de cucharones y sartenes es la forma en la que los empleados de los restaurantes piden auxilio a las autoridades para recuperar sus ingresos.

Si bien es cierto que los empresarios son portavoces de sus equipos y quienes están responsabilizados por los pagos de sus nóminas, los mandos bajos son aquellos que resienten más el paro por pandemia.

"Los meseros (y el resto de la plantilla de un restaurante) *vivimos de las propinas. El sueldo es mínimo en comparación con el dinero que ganamos por servir y por eso queremos que nos den permiso de abrir."* En las calles de Emilio Castelar y Anatole France, Fernando Torres, después del cacerolazo, nos contó su testimonio.

Él lleva más de cuarenta años en el gremio y nunca había vivido una crisis como esta. Aunque la empresa para la que trabaja mantuvo al equipo íntegro durante los primeros meses, hoy tiene dificultades para pagar nóminas y costos fijos.

De sueldos y propinas

Foto: Paloma García Castillejos

Christian Flores lleva cinco años trabajando como mesero y a él también le ayudó el restaurante para el que trabaja durante el cierre. Sin embargo, también está consciente de que los ingresos no pueden seguir siendo tan bajos.

"Nos ayudaron mucho, pero ahora también nos toca descansar varios días a la semana y pues la ganancia más grande es de las propinas. Tenemos servicio para llevar pero eso no nos deja suficiente para comer".

El sueldo de un mesero generalmente depende de la ubicación del restaurante en cuestión. En el caso de la zona de Polanquito, el mínimo son cuatro mil pesos mensuales y pocos son los empleados que tienen seguro social.

A este salario hay que considerarle los gastos que implican salir a trabajar. En el caso de Fernanda Briseño, cajera de un restaurante en la misma zona, le sale más caro salir a trabajar que no hacerlo porque su sueldo depende de las ventas que genere.

¿Qué piden los trabajadores de restaurantes?

Más allá de los intereses empresariales, existe una voz que se hace escuchar con cacerolazos. Aquellas personas que mantienen familias enteras y que trabajan en la hospitalidad quieren estabilidad económica.

No se busca abrir al 100% del aforo ni retar a la autoridad. La mayoría de las personas que se manifiestan entienden la crisis sanitaria y empatizan con las medidas sanitarias del gobierno pero no reciben nada a cambio.

Christian platica acerca de los nuevos apoyos: *“ni a mi ni a la mayoría de mis compañeros nos sirven porque vivimos en el Estado de México y ahí no hay nada de ayuda”*.

La vocación al servicio es una de las características principales de un buen mesero. Y ese es otro de los motivos por los que se quiere regresar a las mesas -con sana distancia-. Así lo expresó Fernando, quien lleva más de la mitad de su vida dedicada a este oficio y hoy es *runner* de un restaurante en Emilio Castelar.