

INGA JÄVLA RESTAURANGER!



INGA JÄVLA RESTAURANGER!

En arbetares kritik av restaurangbranschen

1 FÖRORD

SÅ FUNGERAR RESTAURANGEN:

5 VAD ÄR EN RESTAURANG?

9 PRODUKTIONSPROCESSEN

15 ... ARBETSDELNING OCH MASKINER

21 ... INTENSITET OCH STRESS

23 ... DRICKS

25 ... KUNDER

29 ... TVÅNG OCH TÄVLAN

SÅ RIVER VI RESTAURANGEN:

35 ... VAD VI VILL

39 ... VÄNGRUPPER

43 ... ARBETARE, ARBETSLEDNING OCH ARBETARFÖRVALTNING

47 ... FACKFÖRENINGAR

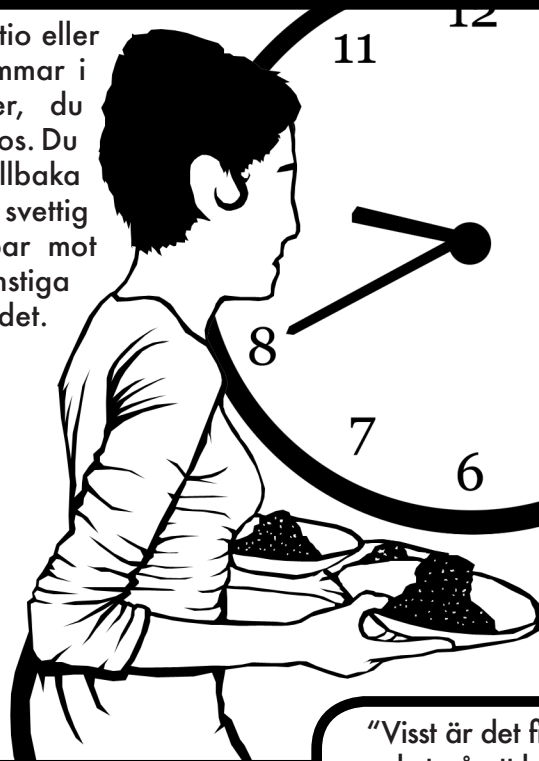
51 ... EN VÄRLD UTAN RESTAURANGER



"När man tänker efter är det märkligt att tusentals människor i en stor, modern stad skall tillbringa sina vakna timmar med att skrubba tallrikar och fat i heta kyffen under marken. Den fråga jag ställer är varför det livet fortsätter - vilka syften det tjänar och vem som vill att det skall fortsätta..."

George Orwell

Du har stått upp i sex, tio eller till och med fjorton timmar i sträck. Ryggen värker, du stinker skaldjur och stekos. Du har stressat fram och tillbaka hela kvällen. Du är svettig och dina kläder klibbar mot kroppen. En massa konstiga tankar far genom huvudet.



Du snappar upp delar av kundernas samtal samtidigt som du ständigt blir avbruten när du försöker prata med arbetskamraterna.

"Visst är det fint att restaurangen satsar så mycket på att begränsa sin klimatpåverkan..."

"Jag kan inte fatta att han strula med henne! Vilken jävla slampa..."

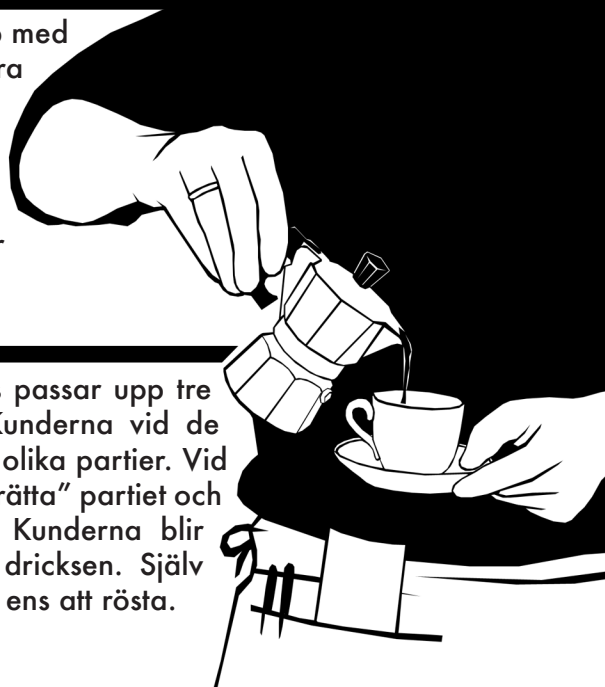
"Nu ska hantverkarna dessutom ha mer betalt! Är det inte..."

"Han kunde inte ens uttala molekylärstruktur! Vad har såna sopor på universitetet att göra? Nån måtta får det väl ändå vara..."



Det finns ingen tid att oroa sig för kärleksbekymmer, om du matat katten eller om du klarar hyran den här månaden. Nya gäster vill beställa.

Samma låt en gång till. Du häller upp samma kopp med kaffe till samma unga par vid fönstret. Deras andra dejt. Du ger dem samma falska uppassande leende, hetsar förbi samma smaklösa inredning, står på samma ställe och glor ut över samma matsal. Bakom dig pillar diskplockaren tillbaka samma återanvända smörklick i samma smörburk. Det här är inte en deja-vu.



Det är valtider. En servitris passar upp tre bord på samma gång. Kunderna vid de olika borden håller på tre olika partier. Vid varje bord prisar hon det "rätta" partiet och den "rätta" partiledaren. Kunderna blir glada och generösa med dricksen. Själv kommer hon antagligen inte ens att rösta.



En kväll dyker diskaren inte upp. Diskberget växer. En av kockarna försöker sparka igång diskmaskinen och märker att den inte fungerar. Luckan är sned och sladden avskuren. Ingen hör av diskaren mer.

2

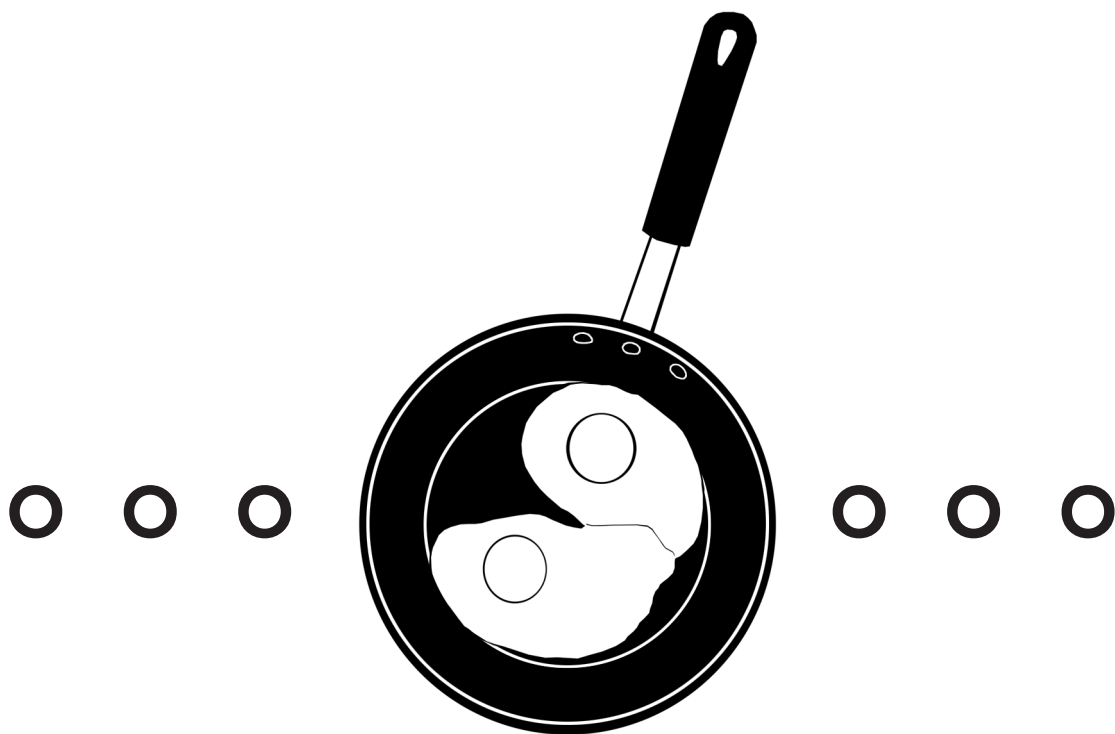
Det var det. Den sista krävande kunden. Det sista chefsarslet. Det sista grälet med en arbetskamrat. Den sista stinkande tallriken musslor. Sista gången du i stressen skär eller bränner dig själv. Sista gången du lovar att säga upp dig men hör dig själv säga samma sak två veckor senare.



En restaurang är ett hemskt ställe.

Restauranger som haft strålanderecensioner i tidningarna, som bara serverar ekologisk, GI, vegansk mat, som skapar en hipp atmosfär med trendig inredning, har fortfarande kockar, servitriser och diskare som är stressade, deprimerade, uttråkade och söker efter något annat.





SÅ FUNGERAR RESTAURANGEN

"Du kan inte göra en omelett utan att knäcka ett par ägg."

Maximilian Robespierre



VAD ÄR EN RESTAURANG?

*"There's no such thing
as a free lunch."*

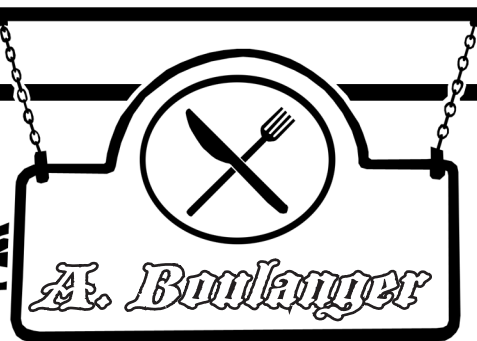
Milton Friedman



Idag är det svårt att föreställa sig en värld utan restauranger. Förutsättningarna som skapar restauranger finns överallt och verkar nästan naturliga. Vi har svårt att föreställa oss hur folk skulle kunna skaffa mat på något annat sätt (förutom att gå till mataffären då förstås).

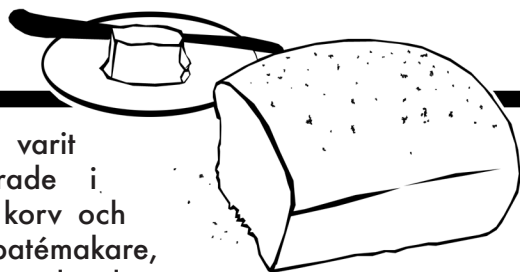
Men restauranger är precis som representativ demokrati, staten, nationalism och polisen en produkt av den moderna kapitalistiska världen.

De första restaurangerna började dyka upp i Paris under 1760-talet, och även så sent som på 1850-talet fanns majoriteten av världens restauranger i Paris. Till en början sålde de bara små köttgrytor, kallade "restaurants", som skulle stärka människor försvagade av sjukdom.



Före restaurangen gick folk inte ut och åt som man gör idag. Aristokratin hade tjänare som lagade maten åt dem. Och resten av befolkningen, som till största delen bestod av bönder, åt sina måltider i hemmet.

Det fanns värdshus för resande, där maten ingick i rumspriset, och värdshusvärden och gästerna åt tillsammans vid samma bord. Det fanns, vad vi idag kallar, cateringfirmor som förberedde mat till bröllop, begravningar och andra speciella tillfällen. Det fanns tavernor, vinerier, kaféer och bagerier där vissa typer av mat och dryck kunde intas. Men det fanns inga restauranger.

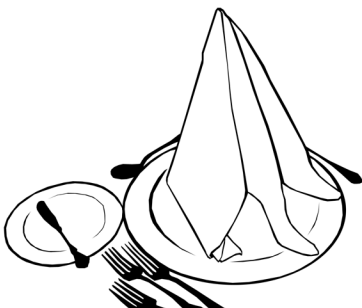


Delvis berodde detta på att restauranger skulle ha varit olagliga. Mat tillagades av yrkesmän organiserade i särskilda skrän. Det fanns "charcutiers" (som gjorde korv och skinka), "rottisseurs" (som rostade kött och fågel), patémakare, pepparkaksbagare, vinärgemakare och sockerbagare. Enligt lagen fick bara pepparkaksbagarmästaren göra pepparkakor, inga andra. I speciella fall kunde en viss familj eller yrkesgrupp få kungens tillstånd att producera och sälja några olika sorters mat.

Men de här lagarna återspeglade en gammal levnadsordning. Städerna blev större. Marknaderna och handeln växte och med dem handelsmännens och företagarnas makt och inflytande. De första restaurangerna riktade sig till denna nya medelklass. Med den franska revolutionen 1789 störtades monarkin och kungen halshöggs. Skråna löstes upp och företagande fick större spelrum. Aristokraternas kockar tog anställning hos företagare eller blev själva företagare. Fin mat demokratiserades och alla (som hade råd) kunde äta som en kung. Antalet restauranger ökade kraftigt.

7

När restaurangen var öppen kunde vem som helst, med pengar, få en måltid när som helst. Kunderna satt vid enskilda bord och åt enskilda tallrikar eller skålar med utvalda rätter. Restaurangerna blev allt mer avancerade och växte i storlek. Fasta menyer, med många olika maträtter och drycker, infördes. Samtidigt som antalet restauranger växte så blev tavernor, vinerier, kaféer och värdshus allt mer restauranglika.



Restaurangens tillväxt var en del av marknadens tillväxt. Behov som förr uppfylldes genom direkta dominansförhållanden (mellan herre och tjänare) eller via privata förhållanden (inom familjen) uppfylldes nu på den öppna marknaden. Vadsomtidigare varettdirektförtryckande förhållande blev nu ett förhållande mellan köpare och säljare. En liknande expansion av marknader skedde ett sekel senare med snabbmatens intåg. Allt eftersom 1950-talets hemmafru underminerades och kvinnor tog sig in på den öppna arbetsmarknaden så tog marknaden över många av de sysslor som kvinnor tidigare utfört i hemmet. Snabbmatsrestaurangerna bredde ut sig, liksom avlönat arbete för vad som tidigare varit hemarbete.



8

Med 1800-talet kom den industriella revolutionen. Maskinen revolutionerade sättet allt producerades på. När jordbruksproduktionen blev mer effektiv drevs bönder från jorden och sällades till de före detta hantverkarna i städerna. Den moderna arbetarklassen hade skapats. De hade inget annat sätt att försörja sig på än genom att arbeta för någon annan.



Någon gång under 1800-talet fick restaurangen den form vi känner idag och spred sig över hela världen. Det här krävde flera förutsättningar: företagare med kapital att investera i restauranger, kunder som ville tillfredsställa sitt behov av mat på den öppna marknaden (och hade pengar att köpa den för) och arbetare som endast kunde försörja sig genom att arbeta för någon annan. När dessa förutsättningar utvecklades, utvecklades också restauranger.

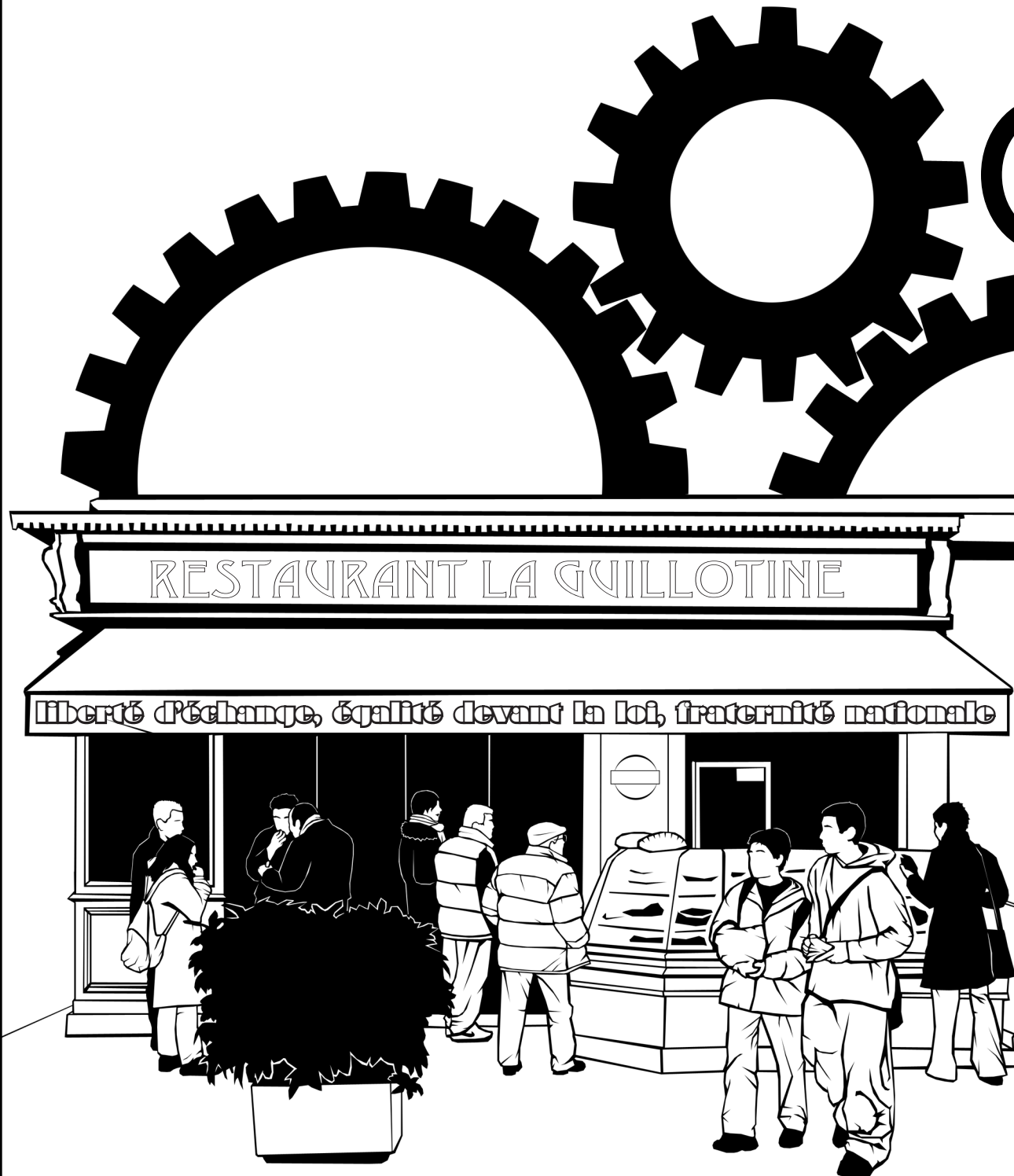


PRODUKTIONSPROCESSEN

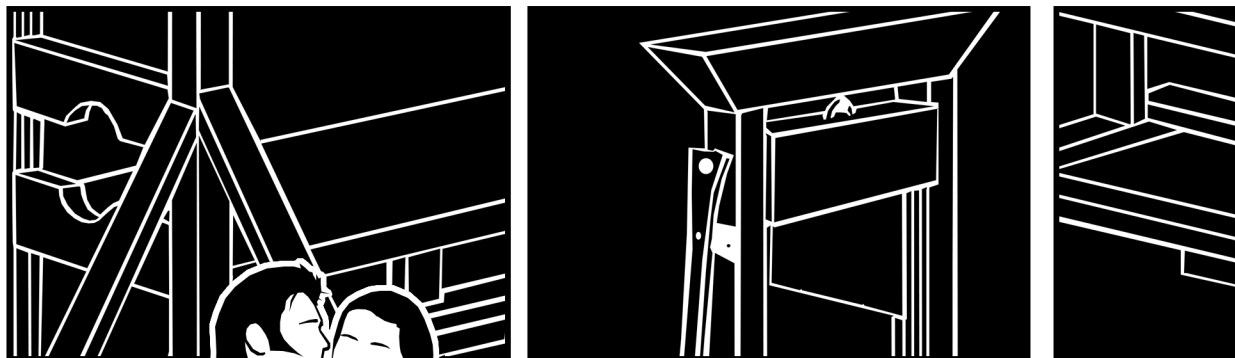
"Money is like an arm or a leg—use it or lose it."

Henry Ford

9

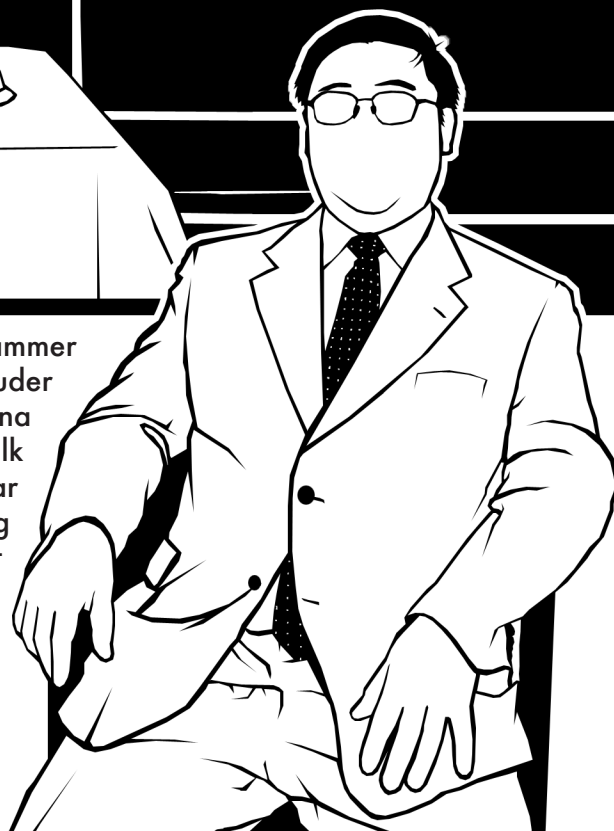


För kunderna är restaurangen en plats där man blir serverad ett färdiglagat mål mat. Men också ett ställe att gå ut och umgås på – en halvoffentlig miljö, ett ställe att göra affärer på, att fira födelsedagar på, eller att ta med dejten till. Kunderna betalar för mat men också för atmosfären, stämningen och upplevelsen på restaurangen. Kunder gillar restauranger. De är konsumenterna.

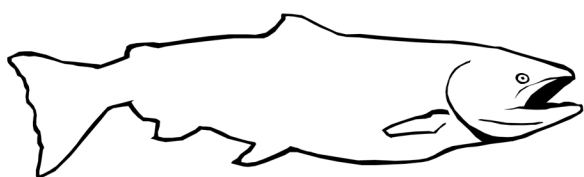


10

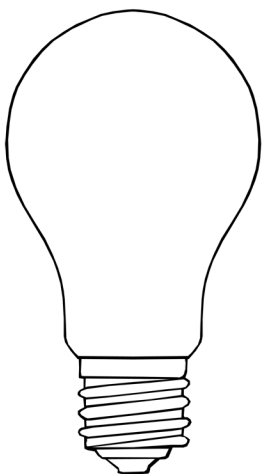
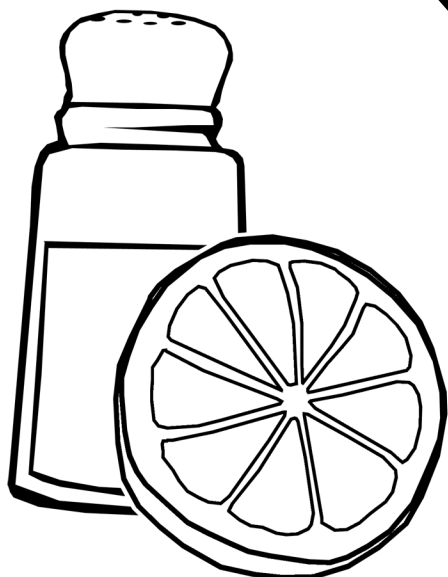
Restaurangägare är de som säljer. De bestämmer över produktionsprocessen, och vad de erbjuder formar vad kunderna efterfrågar. Restaurangägarna driver inte restaurangerna för att de vill ge folk mat. De gör det för att tjäna pengar. Kanske har ägaren varit kock eller servitör som arbetat sig upp. Kanske föddes han rik och saknar erfarenhet från restaurangarbete. I vilket fall. När de själva driver företag är restaurangägarna framförallt ute efter en sak: att tjäna pengar.



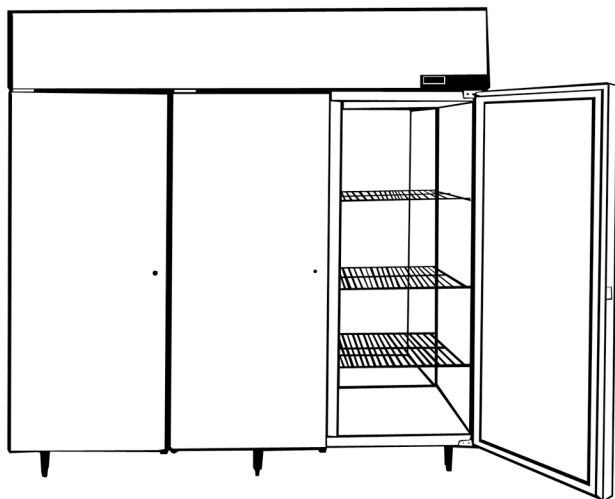
De köper in ugnar, kylskåp, kastruller, grytor, glas, servetter, knivar, skärbräden, bestick, bord, stolar, vin, sprit, städmaterial, råvaror, konserver, oljor, kryddor och allt annat som behövs för att driva en modern restaurang. Värdena hos dessa grejer bestäms av den mängd arbetstid som är nödvändig för att tillverka dem. När de används överförs deras värde till restaurangmåltidens värde.



Värdet hos till exempel en laxrätt bestäms först av värdet hos den råa laxen som används vid dess tillagning. Detta värde är den mängd arbetstid som är nödvändig för att fånga (eller odla) en lax och transportera den till restaurangen. Men även värdet hos den mängd kryddor, salt, citron och olja som brukar användas vid tillagningen läggs till laxrättens värde. Och värdet hos gasen och elen som går åt vid tillagning och upphettning eller nedkylning av restaurangen. En liten del av måltidens värde utgörs av slitage av maskiner, byte av tallrikar, glas, glödlampor, pennor och papper och andra underhållskostnader.



11



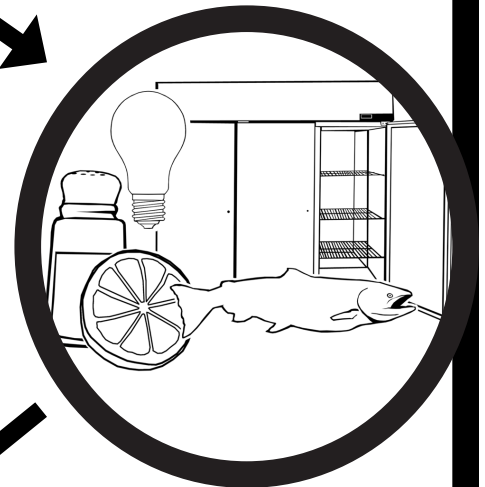
För restaurangägaren står allt det här för ett konstant värde. Ingredienser och maskiner drar inte in några pengar åt restaurangen. Kryddor och råvaror överför enbart sitt eget värde till måltiden när de förbrukas. Varans pris kan variera, vara högre eller lägre än dess värde, beroende på övergående tillgång och efterfrågan. Företagaren kan till exempel ha tur och få ett bra pris på ett par lådor vin och därför kunna sälja dessa med god vinst. Men han kan också ha otur och tvingas sälja vinet för underpris. Summan av kardemumman. Att bara köpa och sälja ger ingen stabil vinst.

Men restauranger gör en stabil vinst.

12



Utöver all råmaterial, mat, verktyg och maskiner som är nödvändiga för en restaurang, behöver ägaren någon som sätter allt i rörelse – ägaren behöver anställda. För ägaren är de anställda bara ännu en investering. Ägarna köper vår förmåga att arbeta, och under en bestämd tidsrymd blir vi deras. Värdet hos en anställd är vår lön – den mängd pengar vi behöver för att köpa mat, kläder, bostad, sprit, bussresor och allt annat vi fordrar för att fortsätta komma till jobbet. Detta beror mer eller mindre på om vi förväntas bära snygga kläder och kunna snacka vin och fransk historia med kunderna eller om vi bara förväntas dyka upp och inte spotta i maten. Det beror också på mat- och bostadskostnader i just den stad och det land restaurangen finns i. Lönerna återspeglar förstås också maktbalansen mellan arbetare och arbetsköpare. Där vi är starka kan vi pressa upp lönerna. Där vi är svaga kan lönerna pressas ned till svältnivå.



Det pratas om lönekostnader men det är en kostnad som lönar sig. Till skillnad från en burk bönor drar kocken in pengar till restaurangägaren.

En burk bönor förs in till restaurangen med ett värde baserat på hur mycket arbetstid som var nödvändig för att producera den. Burken med bönor förbrukas och dess värde överförs till soppan som bönorna hamnar i. Kocken däremot förbrukas inte. En stor del av soppan värde utgörs av det arbete kocken utför när han tillagar soppan. Vi anställda betalas inte för det arbete vi gör. Vår förmåga att arbeta köps för en bestämd tid och vi förväntas utföra arbete åt ägaren under den här tiden. Vårt arbete tillför värde till måltiden och skapar de förutsättningar som krävs för att detta värde ska kunna förvandlas till pengar. Det är faktiskt så att vi tillför mycket mer värde till måltiderna än vad vi får betalt för. Detta mervärde är grunden för restaurangens vinst. Genom hyra, skatter, licenser och avgifter tar jordägare och olika delar av staten en del av detta mervärde.



Entreprenören börjar med pengar. Han köper varor (mat, kryddor, maskiner och verktyg) såväl som anställda som förmåga att arbeta). Dessa sätts i rörelse i produktionsprocessen och skapar en vara – restaurangmåltiden – som säljs direkt till kunden. Pengarna är nu mer än de som från början investerades. Genom att placera pengar i produktionsprocessen fås pengar att växa. De återinvesteras och cirkeln börjar om igen. Detta kallas kapital.

P
engar



P
roduktion

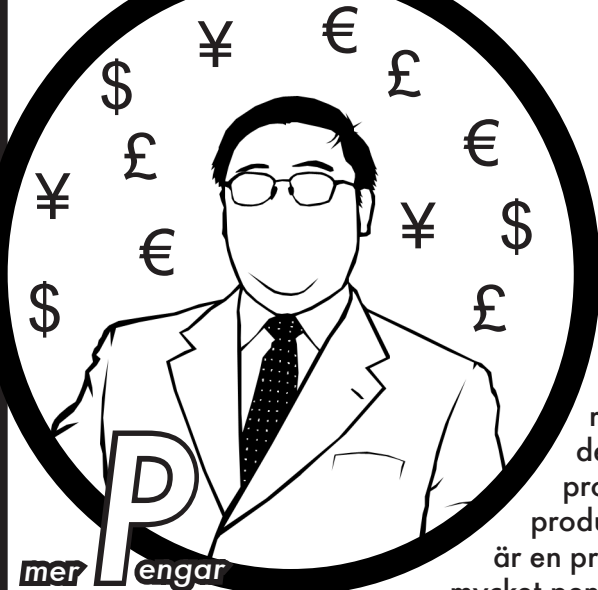


V
aror



V
aror-värde-mer

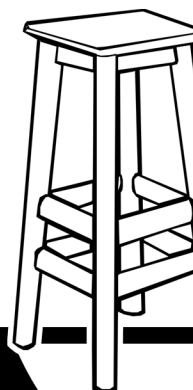
13



P
mer
engar

Det är för den här rörelsen av kapital som restauranger existerar, och den ger restauranger dess speciella form och inriktning. Att restauranger producerar måltider betyder ingenting. Att den producerar mervärde och profit betyder allt. Restaurangen är en produktionsprocess som drar in pengar till ägaren. Så mycket pengar som möjligt. Säkerhet, hygien, lagar och regler får ständigt stå tillbaka för profiten.

För arbetarna är restaurangen något helt annat. Vi som arbetar på en restaurang gör det inte för att vi vill. Vi tvingas till det. Vi har inte några andra sätt att överleva på än att sälja vår förmåga att arbeta till någon annan – varför då inte till restaurangägaren? Vi lagar inte mat för att vi gillar att laga mat eller vill laga mat åt just den eller den kunden. När vi torkar golvet eller öppnar vinflaskor gör vi det inte för att det är meningsfullt. Vi byter helt enkelt bort vår tid mot en lön. Det är vad en restaurang är för oss.



14

Vår tid och aktivitet på restaurangen är inte vår egen – den tillhör restaurangledningen. Trots att hela restaurangen fungerar bara för att vi får den att fungera så är den någonting utanför och emot oss. Ju hårdare vi arbetar desto mer pengar drar restaurangen in. Ju mindre vi får betalt desto mer pengar drar restaurangen in. Det är ovanligt att arbetarna på en restaurang har råd att äta regelbundet där själva. Det är vanligt att restaurangarbetare kånkar omkring tallrikar med exklusiv mat hela kvällen utan något annat än kaffe och bröd i magen. En restaurang kan inte fungera utan arbetare samtidigt som arbetarna hela tiden står i konflikt med arbetet. Vi hämtar andan under rusningstid och slöar då ner produktionen. Vi snor mat, hittar kryphål eller bara står och snackar. Det räcker med att vi står upp för oss själva för att vi ska tvingas fightas med produktionsprocessen. Chefen representerar produktionsprocessen och påför oss den hela tiden. Vi blir utskällda om vi inte gör något tillräckligt snabbt eller om vi gör misstag som minskar vinstskapandet. Vi börjar hata jobbet och hata chefen. Kampen mellan restaurangarbetare och restaurangledningen är lika mycket en del av restauranger som maten, vinet, borden, stolarna och notan.

ARBETSDELNING OCH MASKINER

"Den stora faran är inte att maskiner kommer börja tänka som människor utan att människor kommer börja tänka som maskiner."

Sydney J. Harris

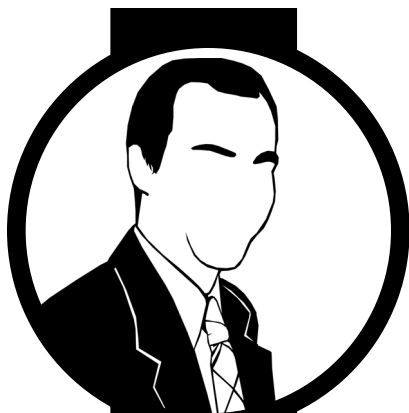


För att restauranger ska kunna dra in så mycket pengar som möjligt brukar de organiseras på likartade sätt.

Arbetsuppgifter delas upp och arbetare specialiseras på olika delar av arbetet. De här uppdelningarna utvecklas eftersom de får oss att producera måltider snabbare. De första och mest tydliga uppdelningarna är mellan ledning och arbetare och mellan köket och serveringen. När uppdelningarna befästs så rangordnas och förknippas de med vissa sorters människor. Arbetsdelningen i en mindre restaurang kan se ut ungefär så här:

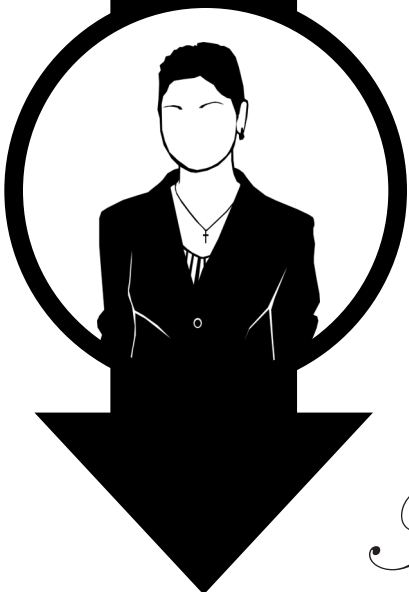


Ledningen - cheferna



Ägaren

Äger restaurangen. Hans jobb är att få restaurangen att dra in pengar. Vet ofta mycket om mat. Han bestämmer menyn, köper utrustning, anställer och avskedar folk. Och ibland går han omkring och kontrollerar att alla jobbar så hårt som möjligt. Restaurangen är hans kapital.



Arbetsledaren

Hennes jobb är att praktiskt övervaka de anställda. Hon hanterar klagomål och problem när de uppstår och ser till att arbetsprocessen flyter på. Ofta är hon äldre än de andra anställda och har jobbat som servitris, bartender eller kock i många år. Även om hennes uppgift är att få oss att arbeta så tjänar hon inte direkt pengar på det. Därför gör hon det inte heller lika entusiastiskt som ägaren. Ibland kombineras arbetsledarrollen med bartenderns, servitrisens eller chefskockens roll.

Arbetare

Köket

Det är inte ovanligt att hela kökspersonalen består av illegala invandrare som jobbar svart. De har ingen kontakt med kunderna och behöver därför inte se ut som eller prata samma språk som dessa.



Kock

Tillagar varmrätter - främst huvudrätter. Vanligtvis den bäst betalda anställda i köket och har ibland arbetsledande uppgifter.



Kallskänka

Gör i ordning sallader, tillbehör och efterrätter. Är inte lika kunnig och har lite lägre lön än kocken.



Hjälpkock

Förbereder ingredienser. Gör en del enklare tillagning såsom såser och soppor. Flyttar runt mat och hjälper andra kockar under rusningstiderna.



Diskare

Restaurangens lägsta jobb. Diskaren diskar disken och ser till att den hamnar på rätt ställe. Det är det varmaste och mest illaluktande, högljudda och fysiskt krävande jobbet på restaurangen. Oftast också det sämst betalda. Detta jobb är vanligtvis reserverat för väldigt unga eller väldigt gamla.

Serveringen

I serveringen förväntas de anställda se presentabla ut och kunna hantera kunder. De är ofta utbildade, med värdelösa högskolepoäng i ämnen som litteraturhistoria, filosofi, konst eller sociologi.

Hovmästare

Svarar i telefon och placerar kunderna. Behövs oftast bara på heltid i stora restauranger och på mindre under helger och andra festdagar.



Bartender

Blandar drinkar åt kunder i baren eller till servitriser. Måste ge sken av att veta mycket om drinkar, öl och vin. Säljer även en del mat.



Servitris

Tar beställningar, serverar mat, tar betalt och försöker ofta sälja så mycket som möjligt. Måste ge sken av att veta mycket om mat och en del om dryck.



Diskplockare

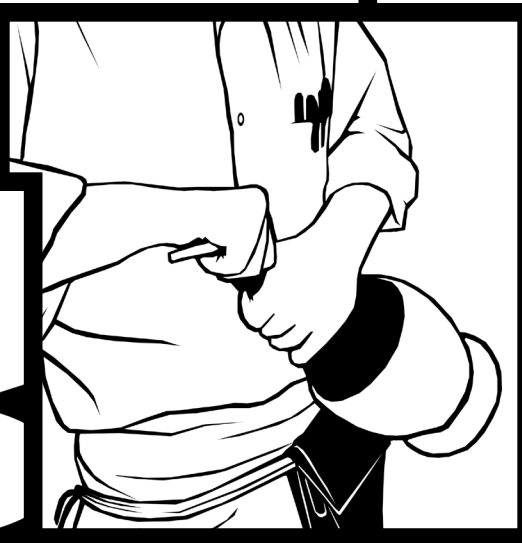
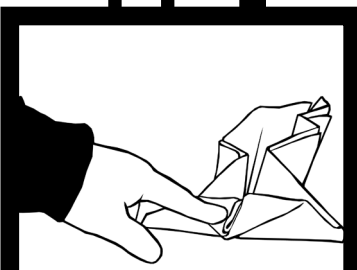
Plockar undan smutsig disk. Torkar av och ställer i ordning borden. Handskas en del med mat såsom att skära bröd och hälla upp vatten. Behöver inte prata särskilt mycket med gästerna.



Diskplockarna strävar uppåt mot servitris- och bartenderjobben, precis som diskaren vill bli kock, hjälpkocken vill bli kallskänka och kallskänkan vill bli kock.

De verkliga jobbeskrivningarna varierar väldigt mellan olika restauranger. Precis som åldern, könet och etniciteten som förknippas med dem. Men på de flesta restauranger vet ägaren vilken sorts person han vill ha på ett bestämt jobb. Arbetsdelningen är genomsvrad av kulturella uppdelningar.

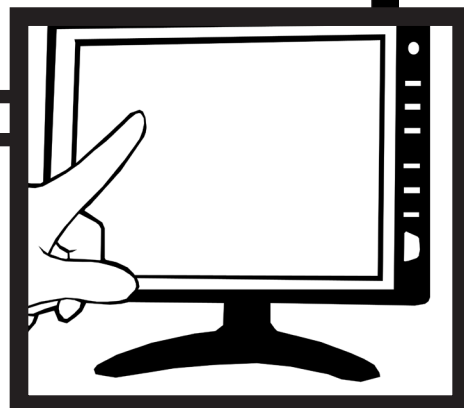
Arbetsprocessen är uppstyckad i små bitar. Olika arbetare är ansvariga för olika delar. Det här är väldigt effektivt om syftet är att dra in pengar. Vi upprepar samma specialiserade uppgifter om och om igen och blir väldigt bra på dem. Samtidigt förlorar arbetet den gnutta mening det någonsin haft för oss. Till och med de som bestämde sig för att jobba inom restaurangbranschen (istället för att ta något annat skitjobb) på grund av ett intresse för mat eller vin förlorar snabbt detta. Samma kvart (eller 90 minuter) verkar upprepas om och om igen, dag efter dag. Arbetet sätter sig i ryggraden. På en bra dag kan vi flyta genom arbetspasset utan att tänka på det medan vi under en dålig dag ständigt är medvetna om hur tråkigt och meningslöst det är.



Jämfört med många andra branscher är restauranger väldigt arbetskraftsintensiva. Men samtidigt som produktionsprocessen går mot ökad arbetsdelning utvecklas den också mot ökad användning av maskiner. Alla moderna restauranger har några maskiner, som ugnar, kylskåp, kaffemaskiner osv. Samtidigt finns det en tydlig tendens till ökad maskinanvändning. En kock kan enkelt koka tevattnen på en spis men det går snabbare och smidigare att ha en maskin som håller vattnet kokhett hela tiden. En servitris kan skriva ner beställningarna för hand och gå in med dem till köket. Men samma servitris klarar av att ta än mer beställningar på kortare tid om hon istället slår in dem i en dator som automatiskt skickar dem till köket.

19

Vi brukar fästa oss vid de föremål vi arbetar med. Vi gillar en lätthanterlig vinöppnare, en bra stekspade eller en pålitlig vass kniv för att de gör vårt jobb lite smidigare. Vi hatar när datorn strular eftersom vi då tvingas göra allt för hand. Oavsett om maskinerna fungerar bra eller dåligt så påför de vårt arbete en viss rytm. Hur snabbt det går att tillaga en viss maträtt kan avgöras av hur länge en av ingredienserna måste stå i ugnen eller hur lång tid det tar för en annan att värmas i mikron. Även under rusningstider måste vi vänta på kortläsarens slöa utskrift. Under en bra dag lägger vi inte märke till maskinerna. Under en dålig dag går vi runt och svär över dem hela tiden.





Ju större restaurang desto mer uppstyckat brukar arbetet vara och desto vanligare är det att maskiner ersatt mänskligt arbete. På en väldigt liten restaurang kan servitrisens, bartenderens, diskplockarens och hovmästarens jobb kombineras i ett. På en väldigt stor restaurang kan servitrisens arbetsuppgifter delas upp på två eller tre olika jobb. På likartat sätt brukar användning av maskiner för att ersätta mänskligt arbete vara mindre på små restauranger och större på stora restauranger med mer kapital.

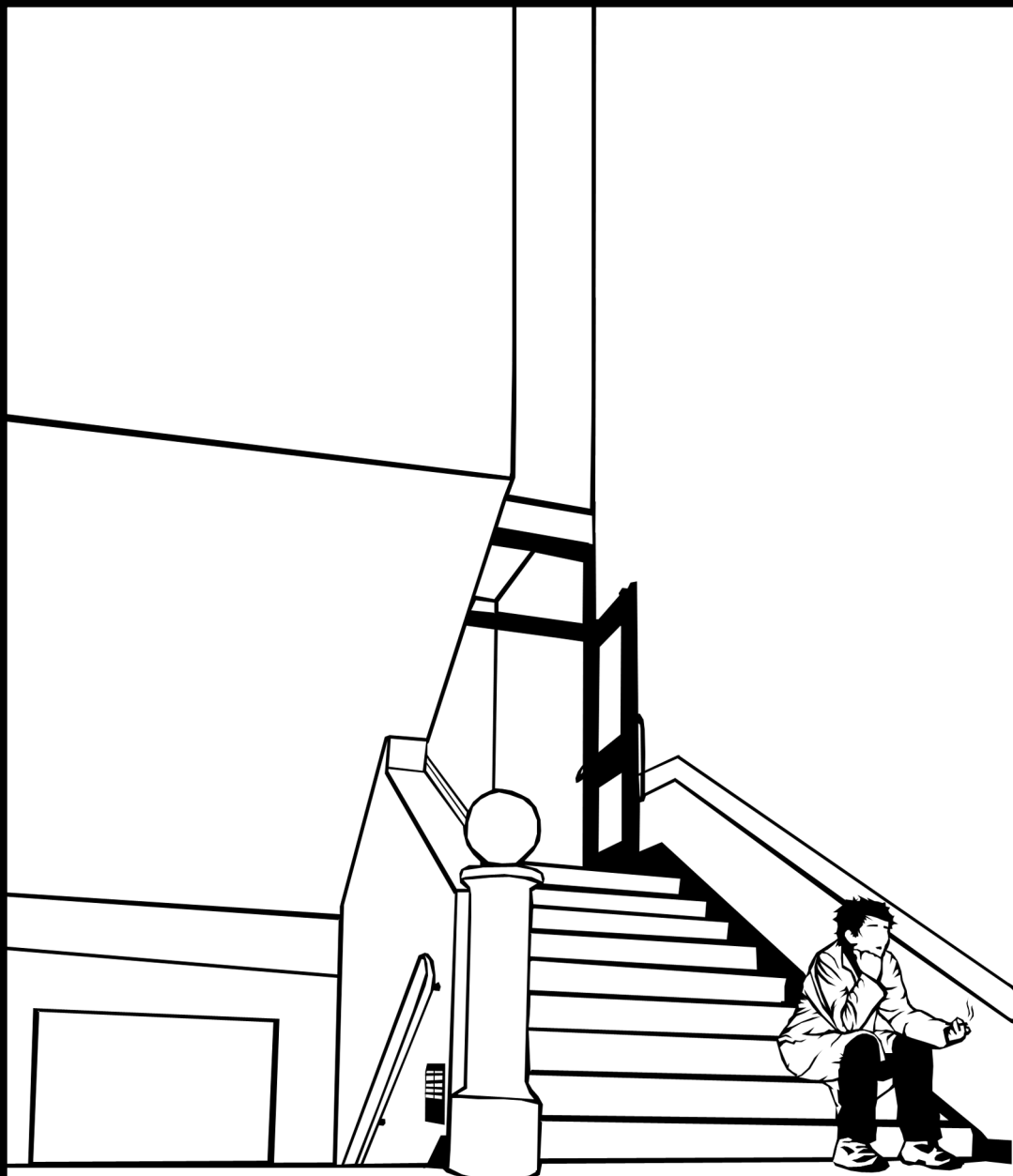
Maskiner används inte för att göra våra jobb enklare. De används för att öka mängden en viss arbetare kan producera på en bestämd tid. Den första restaurangen som introducerar en ny maskin gör stora vinster eftersom den kan producera effektivare än branschgenomsnittet. Samtidigt är det inte maskinerna (precis som det inte är maten eller kryddorna) som drar in pengar till restaurangen – det gör bara de anställda. Allt eftersom en ny maskin används på allt fler restauranger blir det ineffektivt att inte ha den. Maskiner ersätter människors uppgifter. Men de blir bara en annan länk i kedjan av arbetsuppgifter. Vi får inte mindre arbete att göra utan istället färre arbetsuppgifter som ska göras oftare. Vårt arbete blir än mer specialiserat och monotont. Och vi blir förbannade på maskinerna när de inte gör sin del av jobbet. Vår aktivitet har reducerats till något så mekaniskt att vi kan hamna i bråk med maskinerna.



20

Restaurangen är i sig själv en liten del av arbetsdelningen i hela samhället. Processen att få mat till bordet styckas upp i delar. Restaurangen, där mat lagas och säljs till kunden, är sista ledet i processen. Det råa köttet och fisken, burkmaten och kryddorna, bord, stolar, servetter och förkläden kommer till restaurangen som färdiga varor från andra företag. De har producerats av andra arbetare under liknande arbetsförhållanden. Som restaurangarbetare är vi isolerade från dessa andra arbetare. Vi ser försäljaren från vindistributören när hon provsmakar viner med chefen eller budet från tvättfirman när han hämtar upp smutsiga handdukar och förkläden.



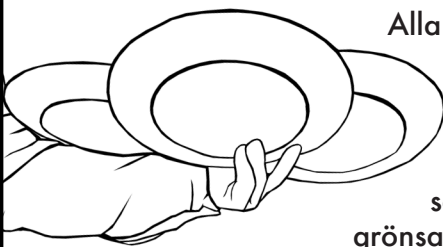


INTENSITET OCH STRESS

"If you can't stand the heat, get out of the kitchen."

Harry S. Truman

En restaurang skiljer sig från andra företag genom att dess produkt egentligen inte kan lagras och säljas senare. Till skillnad från en bilfabrik eller ett bygge så producerar restaurangen ett mål mat som måste konsumeras inom några minuter från att det tillagas. Annars går det inte att sälja. Detta innebär att arbetet inte kan utföras i en jämn takt. Rusningstider varvas med lugnare perioder. Arbetstempot går i vågor. Restaurangarbetare är antingen uttråkade eller jättestressade. Vi försöker antingen se upptagna ut trots brist på arbetsuppgifter eller stretar som djur med femtielva saker samtidigt för att inte komma efter.



Alla som jobbar på en restaurang pressas att arbeta hårdare och snabbare. Ägaren har ett intresse av att pressa mer arbete ur samma mängd anställda eller samma mängd arbete ur färre anställda. Vi pressas löjligt hårt. Under en typisk lunchrush kan en kock ses fritera pommes, hålla koll på grillen, vänta på en soppa i mikron, koka pasta, värma sås i en kastrull och krydda grönsaker. Allt på en och samma gång. Samtidigt bär en servitris fyra koppar kaffe och en efterrätt till ett bord, tar upp drinkbeställningar från ett annat och säger till ett tredje och fjärde att hon strax kommer dit. Vi pressas att göra fler och fler uppgifter på en och samma gång i en allt tätare följd. Och sen får vi skit när det blir fel. Det enda de flesta restaurangarbetare får gratis är kaffet som hjälper oss klara av det galet uppdrivna tempot under rusningstider. Tempot sätts av mängden arbete som måste göras. Vi tvingas anpassa oss till tempot oavsett om vi är sjuka, bakfulla, trötta eller tankspridda. Vi limmar igen våra sår och hetsar vidare.



22

Alla på restaurangen drabbas av stressen. Nästan alla arbetare smakar på vinet, whiskyn eller tequilan när chefen vänder ryggen till. En hel del av de anställda super till det eller röker på efter arbetsdagens slut. Efter en typisk kväll är alla slutkörda. På väg hem från jobbet märker vi att våra ryggar, knän och fingrar värker. När vi går och lägger oss hoppas vi slippa drömma mardrömmar om att få skäll av chefen eller glömma beställningar.



DRICKS

"Waitressing is the number one occupation for female non-college graduates in this country. It's the one job basically any woman can get and make a living on. The reason is because of tips."

Mr. White
(från filmen "Reservoir Dogs")



Många restaurangarbetare jobbar för dricks. Detta innebär att ägaren betalar en del av vår lön och kunden en annan. Arbeten med dricks är ofta de bättre betalda på en restaurang. Det här skapar falska illusioner om ett samband mellan dricks och bra lön. Dricks är en lönestruktur på ägarens villkor.



Restauranger kan inte använda en löpandebandrytm, som vissa andra industrier, eftersom måltider måste ätas på direkten. De flesta måltider kan dessutom inte ens börja tillagas förrän en köpare sitter i restaurangen. Det här innebär att tillfälliga upp- och nedgångar i ruljansen slår särskilt hårt mot restauranger. När vi anställda avlönas med dricks knyts vår lön till försäljningen. När försäljningen är hög gör ägaren lite mindre vinst än om han skulle ha betalat oss fasta löner eftersom våra löner också blir lite högre. När det går dåligt, däremot, drar han in lite mer eftersom våra löner blir lägre. Det här är ett sätt att överföra några av företagandets risker från ägaren till arbetarna.

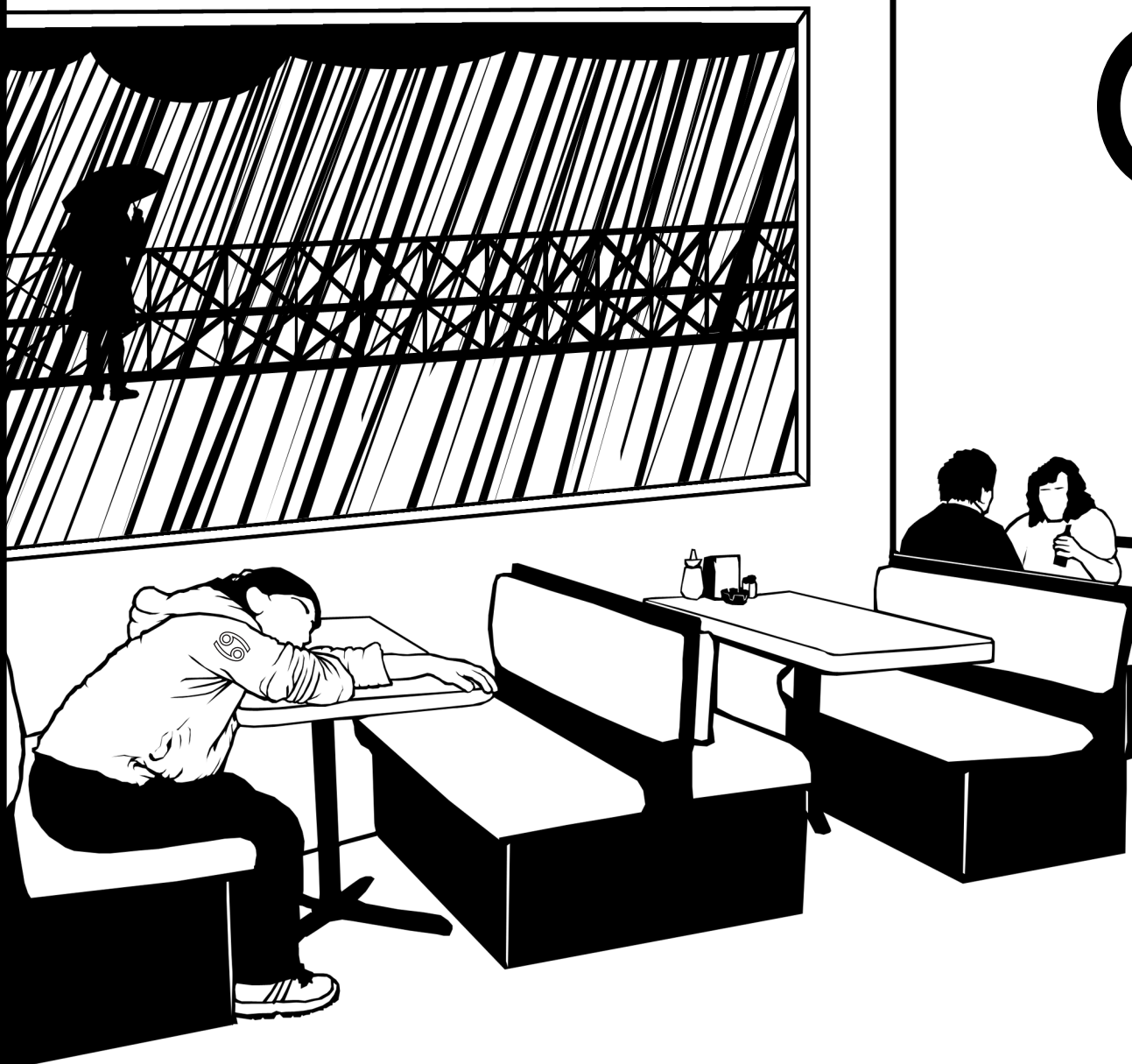


Men än viktigare. Arbetare som får betalt till stor del i dricks blir schizofrena. Servitriser (som oftast jobbar för dricks) gillar inte jobbet mer än kockar (som vanligtvis inte har dricks). Det är precis lika meningslöst, stressigt och alienerande för båda två.

Kockarna å sin sida tjänar lika mycket oavsett om ruljansen är stor eller liten. De behöver bara jobba hårdare när det är mycket att göra. Servitriserna tjänar mer pengar när ruljansen är hög och får därför ett intresse av att pressa sig själva och andra anställda hårdare. Vilket självklart också drar in mer pengar åt ägaren. Den här funktionen hos dricksen finns även i övriga samhället. Cementarbetares pensioner är bundna till företagets aktier, kaféarbetarna ges andelar i företaget de arbetar för, polkagrisbagarnas lön binds till mängden polkagrisar de bakar.

Dricks förstärker även arbetsdelningen. Dricks flödar vanligtvis uppifrån och ned. Kunden har en viss makt över servitrisen eftersom denne kan avgöra dricksens storlek. Det är inte ovanligt att några jävla brats sitter en stund och glör omväxlande på notan och servitrisen, väger sin konsumentmakt. Efter kvällens slut delar servitrisen dricksen med andra anställda, såsom diskplockare eller hovmästaren. De kan i sin tur skicka vidare delar av dricksen. På så sätt flödar delar av dricks uppifrån och ned och förstärker restaurangens hierarki. Denna funktion lindras i restauranger där alla delar på dricksen.





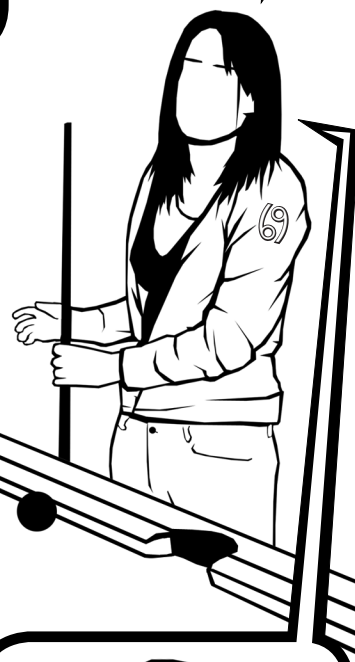
KUNDER

"Kunden har alltid rätt."

H. Gordon Selfridge



Restaurangarbetare hatar nästan alltid kunderna. När vi träffar andra människor som jobbar med service, på till exempel krogen eller festen, kan vi ägna timmar åt att berätta anekdoter och raljera om dryga kunder.

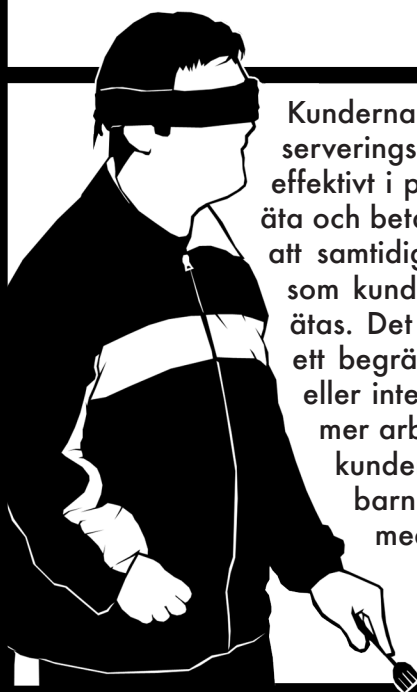


De flesta restaurangarbetarna har inte själva råd att äta regelbundet på restaurangen de jobbar. Det här betyder att vi brukar servera människor som är rikare än oss. Även om de inte alltid är rika svin. Det här utgör dock bara en del av förklaringen till kundföraktet. Kunderna kan lika väl vara arbetarklass med precis lika alienerande och miserabla jobb som restaurangarbetet. Till och med någon som jobbar 60 timmar i veckan som diskplockare kan bete sig som en idiot när han är ute och äter. Kundens klassbakgrund är mindre viktig än deras position som restaurangkunder.

Kunderna är köparna. De tror att de köper bra mat och god service. För det mesta får de illusionen av bra mat och god service. Restaurangmat är sällan lika färsk och fräsch som hemlagat. Den högljudda, obstinata kunden vill ha mjölkfri glass till sin fula unge. En bullersam, otrevlig kund får en svagare drink än han betalar för. Vi talar om att det-och-det är slut om vi inte har tid att fixa det. Vi rekommenderar det som är dyrast eller lättast att tillaga.



Kunderna är inte vana vid restaurangarbetets ordning. En stor del av serveringspersonalens jobb går ut på att passa in kunderna smidigt och effektivt i produktionsprocessen. Vi blir bra på att få kunderna att beställa, äta och betala när det passar oss. Duktiga servitriser får snabbt många bord att samtidigt beställa en massa mat och dryck, äta och betala samtidigt som kunden tror att det är denne själv som väljer när och vad som ska ätas. Det här är möjligt eftersom hela måltiden är strömlinjeformad med ett begränsat antal valmöjligheter. Om några vill ha specialtillagad mat eller inte vill beställa och betala när vi stannar vid bordet så orsaker de mer arbete för oss. Vi får inte helt ogrundade fördomar mot vilken sorts kunder som strular till det eller vilka som dricksar bra. Pensionärer och barn innebär krångel och tjafs. Turister och affärsmän ger kass dricks medan byggarbetare och andra restaurangarbetare är generösa.



Kunder har stor makt över restaurangarbetare - och inte bara när de ger oss dricks. Klagomål kan få oss utskällda. Ett allvarligt gnäll till chefen kan få oss sparkade. Maktbalansen får kunder att ibland bete sig som mini-chefer. De kan vara krävande, oförskämda, fulla as men vi måste ändå vara trevliga mot dem. Det är vårt jobb att hålla dem nöjda. Vi hatar dem för den makt de har över oss. De är en del av restaurangens övervakningsapparat.





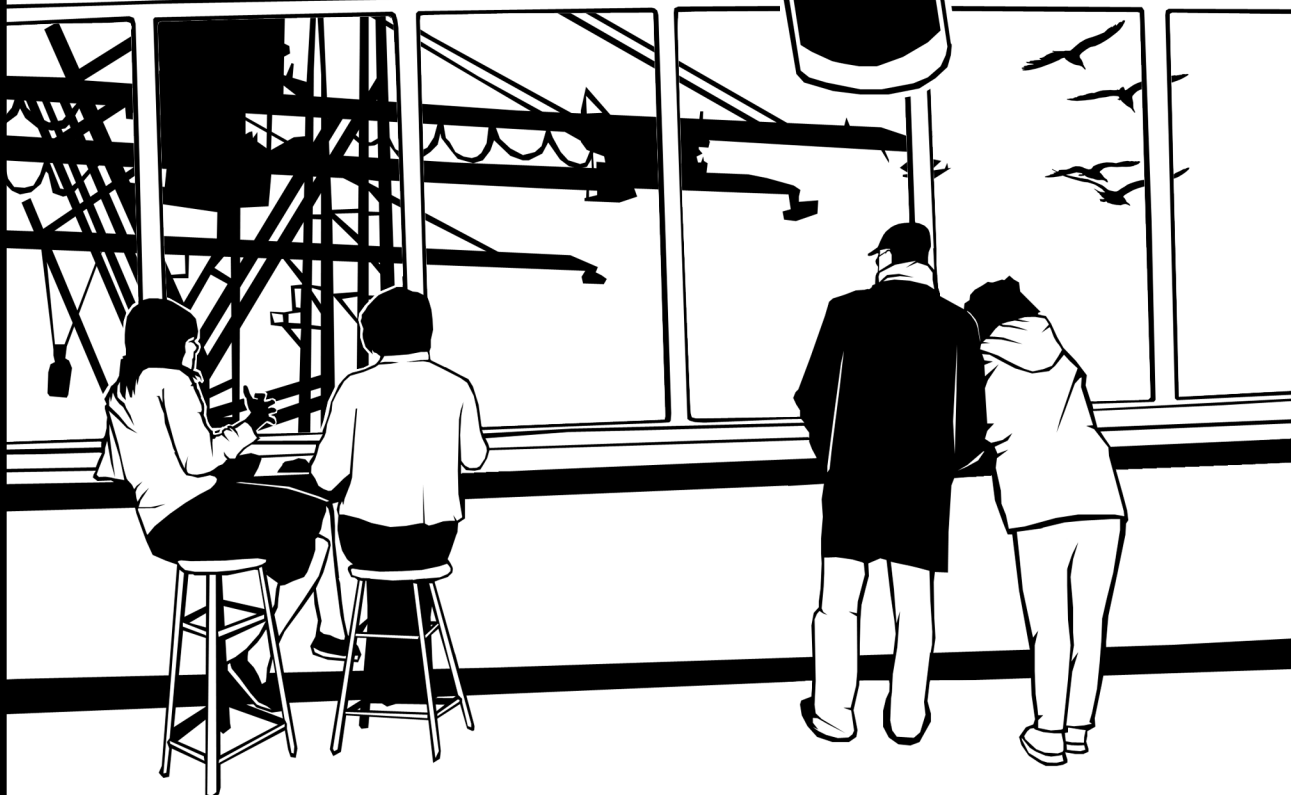
Vi har samma vänliga samtal med kunder om och om igen. Vi lär oss att snabbt läsa dem och säga vad de vill höra. Vi flirtar och drar gamla slitna skämt för att de ska köpa mycket, äta snabbt och dricksa väl. Men när vi lämnar bordet och kommer utom hörhåll rinner snabbt service-leendet av.



Vi svär över dem, skrattar åt dem och pekar ut vilka vi vill ligga med eller resonerar om huruvida det där är far och dotter eller affärsman med älskarinna. Vi ser en viss tjusning i "falskheten". I restaurangens förtryckande miljö är den nästan upprorisk.



28



Kunderna är också restaurangens svaghet. Restaurangen är beroende av dem. Kunder kan klaga hos chefen men ibland tar de vårt parti. Kunderna har direkt kontakt med restaurangarbetarna och vill ofta tro att vi är nöjda och behandlas väl. I vissa fall kan vi använda dem för att sätta press på restaurangledningen. En blockad framför en restaurang skrämmar bort kunder bra mycket lättare än en blockad i hamnen skrämmar bort rederier.

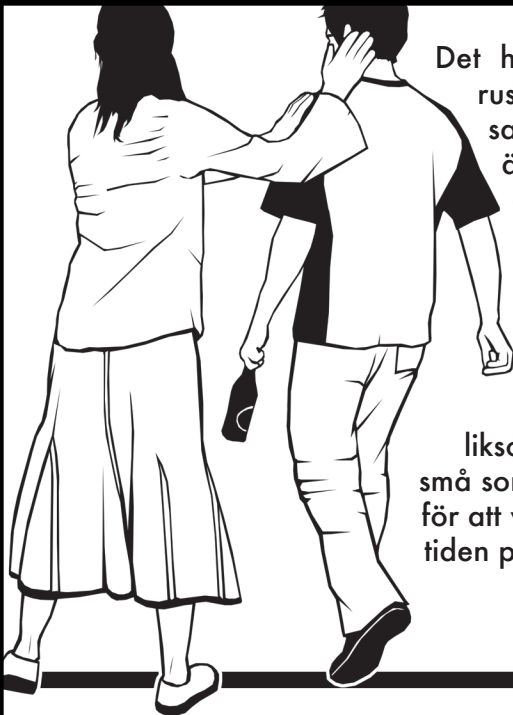
TVÅNG OCH TÄVLAN

"Vi slåss mot ordningens upprätthållare, men vi slåss också mot varandra på en mer vardaglig nivå. Detta är den kapitalistiska verkligheten."

Dominique Karamazov

29





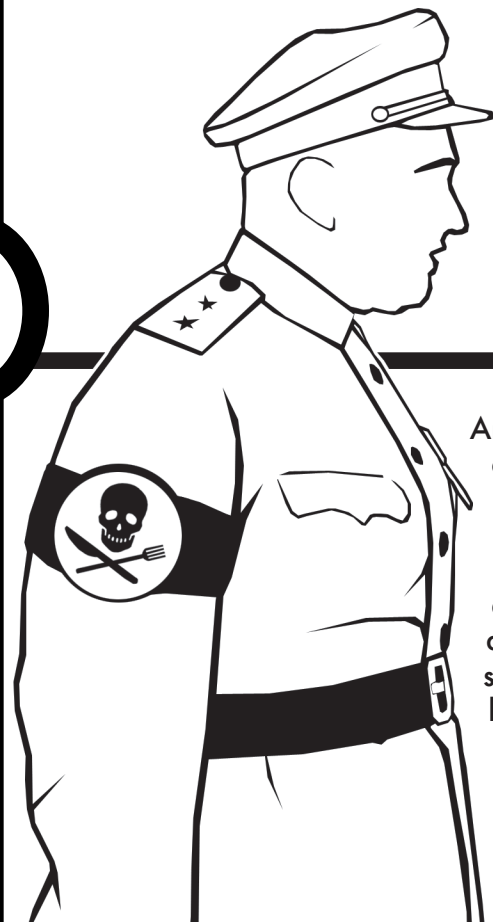
Det här händer på en restaurang. När vi rusar runt och försöker göra tio olika saker på en och samma gång är det oundvikligt att vi då och då stöter in i varandra. Ju mer folk som kan pressas in i restaurangen vid en viss tidpunkt desto mer pengar kan ägaren dra in. Det här innebär att man i de flesta fall, utom kanske på de finaste restaurangerna, brukar tränga ihop så många bord som möjligt samtidigt som köket liksom servitrisernas och diskplockarnas arbetsytor görs så små som möjligt. Det här ökar antalet krockar precis som risken för att vi tappar tallrikar eller skadar varandra. Vi springer hela tiden på varandra. Vare sig vi gillar det eller ej.



Ägaren driver restaurangen för att tjäna pengar. Men arbetarna som är nödvändiga för produktionsprocessen är fientliga till den. Det här innebär att de anställda hela tiden måste tvingas, övervakas och spelas ut mot varandra för att produktionen ska flyta på. Men ingen diktatur överlever bara på tvång.

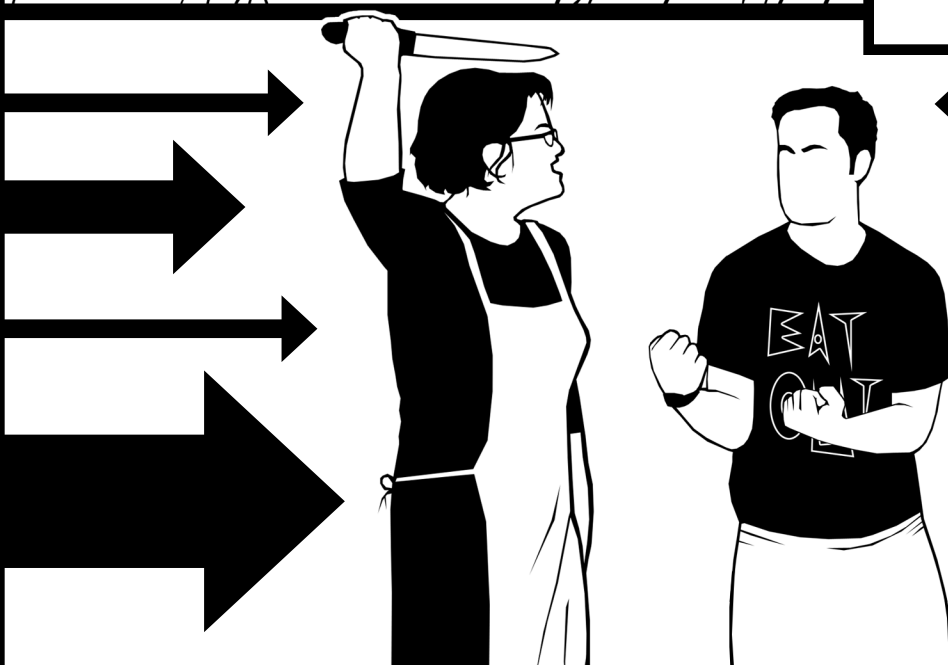


30



Arbetsledningen försöker hela tiden se till att vi gör vårt jobb. Ägaren och andra chefer står där och beordrar oss att arbeta hårdare, snabbare, mer... Om inte så kan du bli av med jobbet. Beroende på restaurangens storlek kan det ske så personligt som en elak farsa eller lika opersonligt som en polisstat. De antar (med rätta) att anställda kommer stjäla när ingen ser och de räknar ofta allting av värde. De använder kunder, välplacerade speglar och ibland till och med dolda kameror och spioner för att upprätthålla övervakningen. Vi är konstant övervakade, kontrollerade och hotade. Tiden på jobbet, på restaurangen, är en tid under diktatur.

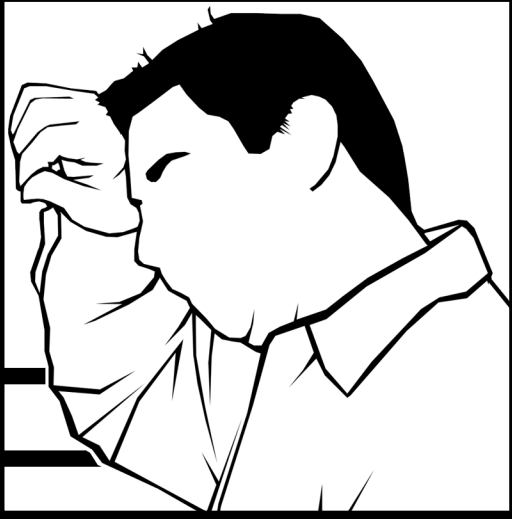
Men ingen diktatur överlever bara på tvång.



Hela restaurangen drivs på ett sätt som ställer anställda mot varandra. Det här börjar med uppdelningen mellan servering och kök. Köksarbetarna har inte någon anledning att arbeta snabbare och saknar kundkontakt. Servitrisen, å andra sidan, får dricks och pratar hela tiden med kunderna. Det här innebär att servitriserna hela tiden måste övervaka kockarna så att maten blir färdig på rätt tid och utan problem synliga för kunden. Det här är en källa till ständiga konflikter. Arbetsdelningen kompletteras med kulturella och språkliga uppdelningar som kan leda till alla möjliga missförstånd och fördomar som ökar splittringen mellan oss. Bartendern drar dåliga skämt om hur folk från kockens hemland är lata och dumma samtidigt som kockarna stör sig på bartendern för att han är böglig.

Både köket och serveringen har statusstegar. De anställda som har högre lön och mer avancerade arbetsuppgifter ser ner på de andra, försöker ibland bossa runt dem och behandla dem som barn. Diskplockarna och diskarna vill komma upp sig och föraktar arbetarna som tjänar mer pengar än dem. Särskilt bland serveringspersonalen odlar arbetsledningen en tävlingsanda. Vi jämför vid kvällens slut hur mycket vi sålt och försöker sälja mer av det vinet eller den måltiden. Under en lugn kväll försöker vi få hovmästaren att placera folk vid våra bord. Under en stressig kväll försöker vi få henne att placera problemkunder vid andra servitrisers bord.

Trots att arbetsdelningen drivs mot sin spets så är gränserna mellan olika arbetsuppgifter medvetet luddiga. Det här garanterar konflikt runt små uppgifter i utkanten av arbetsbeskrivningarna. Olika arbetare anser att det är någon annans jobb att göra dessa uppgifter och bråkar om vem som ska utföra dem.



32

En restaurang är obekväm. Serveringens temperatur är oftast anpassad efter kunder som sitter ner och äter, inte för servitriser och diskplockare som rusar fram och tillbaka bärandes på tallrikar och glas. Köken är ännu varmare. Under arbetspassets gång blir vi allt mer nersölade med mat, svett och stekflott. Vi stinker restaurang och stanken går inte ur. Vi springer ständigt in i varandra och skriker för att kunna kommunicera trots tallriksbuller, tradig restaurangmusik och kundernas tjoatter. Denna obekväma miljö gör oss irriterade och leder till bråk. Och bråken bidrar till att hålla upp det hetsiga arbetstempot och ytterliggare splittra oss från varandra.



Vi får inte skrika på chefen.
Vi får inte skrika på kunderna.
Så vi skriker på varandra.



SÅ RIVER VI RESTAURANGEN

”Kommunismen är för oss inte ett tillstånd som skall uppnås, inte ett ideal, efter vilket verkligheten skall inrätta sig. Det vi kallar kommunism är den verkliga rörelse som upphäver det nuvarande tillståndet.”

Karl Marx

VAD VI VILL

"Ingenting är mer främmande för strejken än dess slut."

François Martin

35



Med några få undantag vill restaurangarbetare en sak mer än något annat: att slippa vara arbetare på en restaurang.

Det här betyder inte att vi vill vara arbetslösa. Det betyder att restaurangarbete är ett alienerat och miserabelt sätt att överleva på. Vi tvingas vara där. Arbetet känns inte som en del av våra liv. Vi känner oss som oss själva när vi inte är på jobbet.

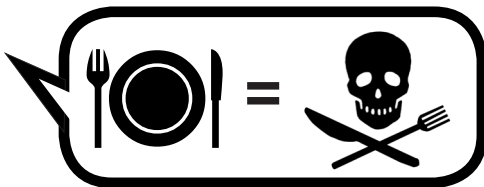
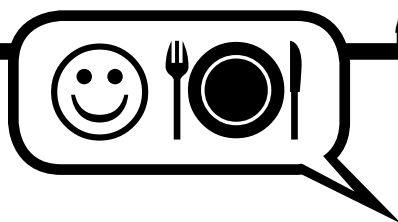
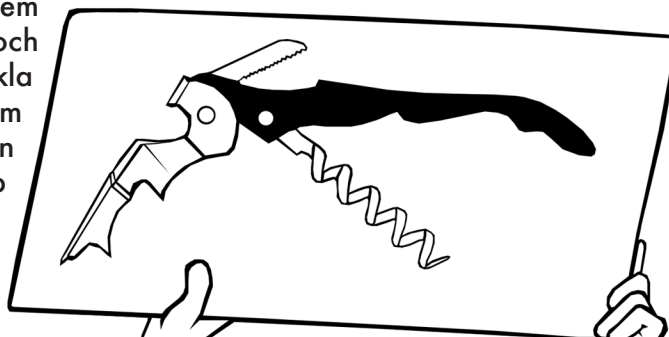


Restaurangarbetare hatar sitt arbete så till den milda grad att det nästan blir löjligt. På de flesta restauranger finns folk som "egentligen inte är restaurangarbetare". De är skådespelare, författare, musiker eller grafiska designers. De jobbar bara på restaurang tills de sparat ihop till att starta eget eller tills de är klara med studierna och kan få ett "riktigt jobb". Ofta har majoriteten av de anställda på en restaurang bara jobbat där i några få månader. Oavsett vad vi har för illusioner kommer de flesta av oss självklart att fortsätta att gå från restaurangkneg till restaurangkneg, från bistro till bar, från grill till lounge till lunchhak till kafé.



Det här betyder inte att vi saknar stolthet. Vem som helst som tvingas utföra en syssla om och om igen måste, för att inte bli tokig, utveckla ett visst intresse för det man gör. Någon som arbetar på restaurang tillräckligt länge kan inte undgå att vara lite stolt över all kunskap om mat, vin och mänskligt beteende hon har samlat på sig. Ändå är det, förutom några få kockar på de dyraste restaurangerna, nästan bara rövslickare och duktiga idioter som är riktigt stolta över sitt jobb. Dessa är för det mesta avskydda av oss andra.

Men avskyn för vår situation som restaurangarbetare är inte bara en medveten åsikt. Ofta är det så att de arbetare som har de högsta förväntningarna, som är de mest matintresserade eller som hatar jobbet allra minst hamnar i allvarliga konflikter med chefen. De har stora illusioner och blir mer överraskade och indignerade när de möter restaurangens bistra verklighet. En restaurang är en tråkig, obekväm, stressig, monoton, alienerande, hierarkisk maskin till för att pumpa ut mervärde. Även den mest inställsamma servitrisen som ständigt svansar efter chefen med förbättringsförslag i högsta hugg kommer en dag att hamna i gräl med chefen och säga upp sig när ledningen behandlar henne som skit. Det är, ironiskt nog, oftast de som öppet erkänner sin miserabla situation som klarar sig längst på restaurangjobbet.



Vår kamp mot restaurangarbetet är mycket mer grundläggande än vårt medvetande. Nästan alla stjälar från jobbet. Arbetare som inte är kommunister och röstar på partier som garanterar den heliga äganderätten är inga undantag. Till och med arbetare som tycker om ägaren och hoppas att restaurangen ska dra in mycket pengar gör saker för att göra sitt jobba smidigare och angriper därmed samtidigt vinsten. Vi säger åt kunden att espressomaskinen är trasig så att vi slipper göra en cappuccino. Vi kastar en fullgod gaffel i soporna hellre än att krångla med att sätta på diskmaskinen igen.

Vår fientlighet mot restauranger kommer inte från politiska idéer. Den beror på vår position som lönearbetare på en restaurang.

VÄNGRUPPER

"Människor som förs samman på en arbetsplats pratar mycket mer med varandra än de som bor i samma stadsdel eller på samma gata."

Stan Weir



Arbetsplatsen konstrueras inte bara för att skapa pengar åt ägaren utan också för att skapa restaurangarbetare som är isolerade från varandra, som tävlar med varandra, har fördomar om varandra, som är rädda att bli av med jobbet och som bara söker individuella lösningar på våra problem. Men det här är bara ett ideal som arbetsledningen strävar efter, och de lyckas aldrig fullt ut. Vår aktivitet strävar i motsatt riktning.



Restaurangen för oss samman med andra restaurangarbetare på samma arbetsplats. Själva arbetsprocessen kräver att vi snackar och samarbetar med varandra. Vi skickar tallrikar mellan oss. Vi förklarar mat och dryckbeställningar. Vi listar ut vilka bord som behöver betala och lämna rum för kommande kunder.

Dessa samtal leder till mer intressanta diskussioner. Alla letar efter sätt att göra arbetet mindre tråkigt och stressigt. Vi lattjar runt, friterar chokladkakor, jonglerar med frukt, trummar på tvättmaskinen och driver med kunder.



40

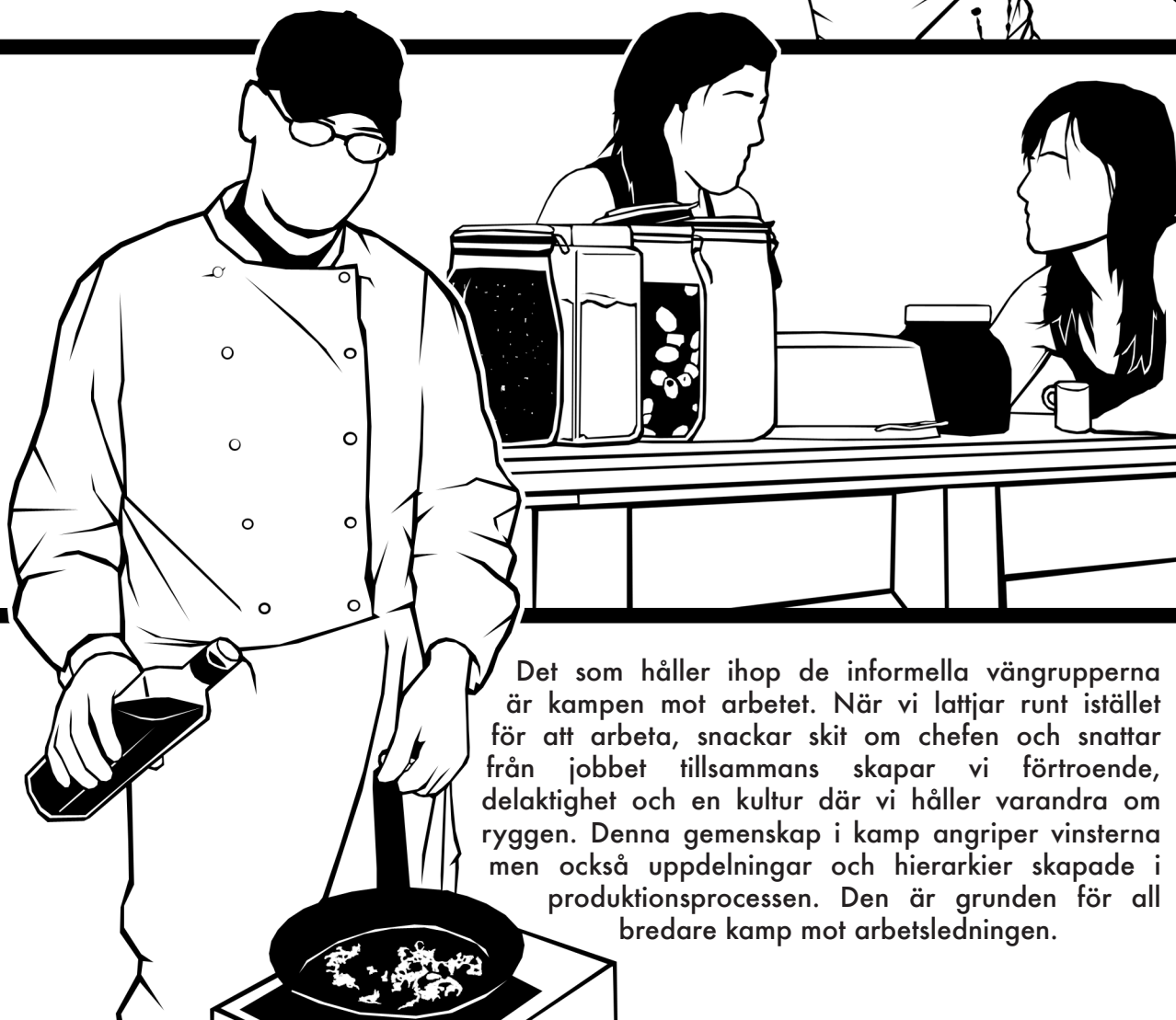


Det här lattjandet leder till djupare samarbeten. Vi spenderar mycket tid med våra arbetskamrater och lär oss mycket om varandra. Mellan de hektiska perioderna snackar vi om våra problem på och utanför jobbet. Vi är inte längre en samling isolerade individer. Vi skapar informella grupper av arbetskamrater som agerar tillsammans. Vi täcker upp för varandra på jobbet och dricker öl tillsammans efteråt.

Dessa vängrupper skapar stämningen och kulturen på restaurangen. Om vi är svaga uppstår en kultur av isolation, självupptagenhet och misär. I det fallet kan vårt begär att fly från arbetet också bli ett begär att fly från våra arbetskamrater. Om vi är starka kan vi göra arbetet betydligt trivsammare. När chefen tittar bort gör kockarna mat åt serveringspersonalen och de i sin tur snor drinkar åt kökspersonalen. Vi varnar varandra när ägaren eller chefen dyker upp och häcklar dem när de är borta.

Eftersom vängrupperna baseras på själva arbetsprocessen så är det ofta arbetare med mer erfarenhet och rutin som driver på och får störst inflytande över arbetskulturen. Det kan vara folk som jobbat på den här restaurangen länge eller folk som har lång tid i branschen. Ett bra tillfälle att odla en hälsosam inställning hos arbetskamrater är när man får chansen att lära upp dem.

41

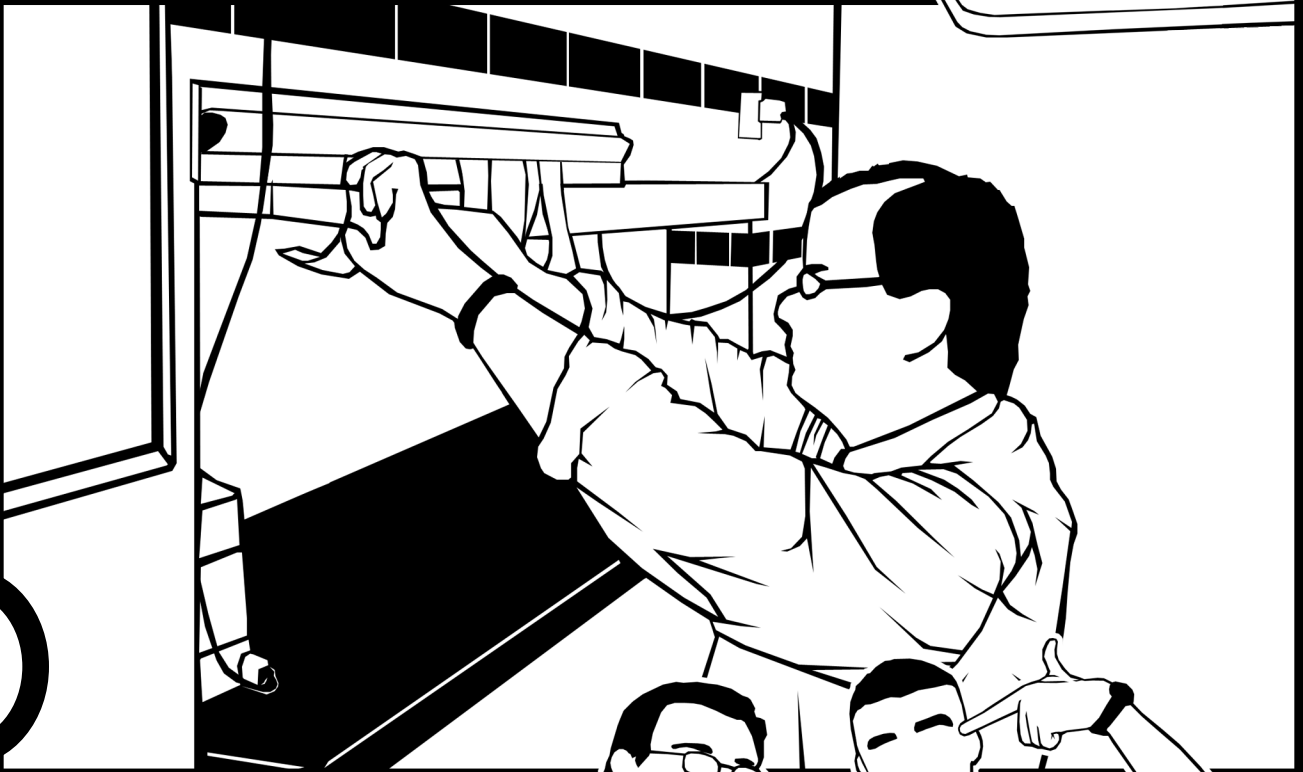


Det som håller ihop de informella vängrupperna är kampen mot arbetet. När vi lattjar runt istället för att arbeta, snackar skit om chefen och snattar från jobbet tillsammans skapar vi förtroende, delaktighet och en kultur där vi håller varandra om ryggen. Denna gemenskap i kamp angriper vinsterna men också uppdelningar och hierarkier skapade i produktionsprocessen. Den är grunden för all bredare kamp mot arbetsledningen.

Att arbetsprocessen är grunden för vängruppen och dess kultur innebär att ägaren kan underminera grupperna genom att förändra arbetsprocessen. Han kan skära ned på kommunikation genom att införa ett datasystem som skickar beställningar direkt till köket. Han kan ändra folks scheman så att de oftare arbetar med en chef.

Han kan ändra folks arbetsuppgifter så att de får vissa chefsplikter och därmed rucka på deras sympatier.

Han kan börja med utvärderingar, införa eller avskaffa betalda luncher, öka inventeringsuppgifter eller helt enkelt sparka folk. Genom att ändra restaurangens utformning kan han ge sig på kommunikation och motståndskultur. Den nya utformningen utgör dock grunden för nya vängrupper och nytt motstånd. Ju mer medveten vår solidaritet har blivit desto svårare är den att bryta ned.



42

Ägaren har produktionsprocessen, pengar, fördomar, vanor, isolation, passivitet, och när det verkligen gäller, lagen och polisen på sin sida.

Vi har bara varandra.



ARBETARE, ARBETSLEDNING OCH ARBETARFÖRVALTNING

"Klassamhället är motståndskraftigt, med enorm kapacitet att hantera 'subversion' och göra ikoner av sina hädare; att göra värmekraft av bränderna."

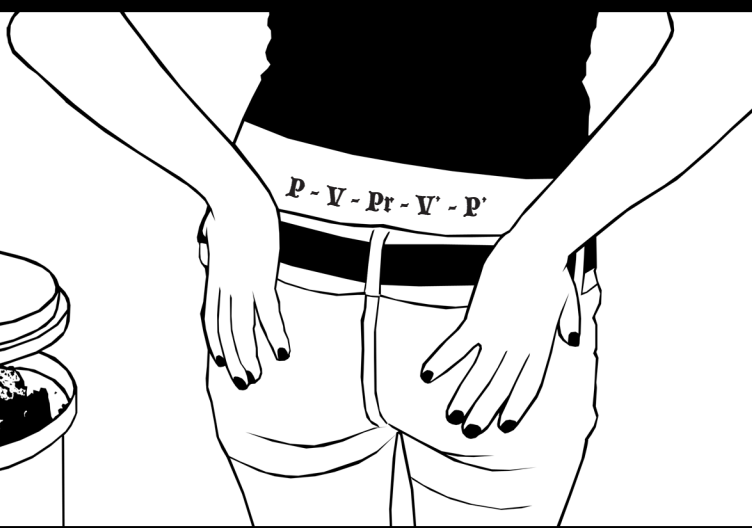
fritt efter Maurice Brinton



Vår kamp mot restaurangarbetet är också en kamp mot arbetets organisering – mot arbetsdelningen och hierarkin på jobbet. Vi intresserar oss ofta för andra arbetares uppgifter. Under lugna stunder kan en uttråkad servitris förbereda enklare maträtter i köket medan diskaren frågar om skillnader mellan olika sorters vin. Arbetets uppdelning och specialisering känns främmande och onaturlig för oss. Vi vill ta oss bortom den. För att överhuvudtaget kunna skapa en vängrupp måste vi behandla varandra som likar, vilket är det första steget i att underminera uppdelningen mellan och rangordningen av arbetare.

De flesta restauranger sköts till stor del av arbetarna själva. Vi måste prioritera mellan olika uppgifter såväl som att kommunicera och samordna med arbetskamrater. På mindre restauranger är chefen ibland inte ens där utan lämnar hela driften till oss. Detta innebär att vår förbittring över jobbet ofta framträder som kritik av hur restaurangen drivs. Vi klagar på att ägaren "inte har någon stil" när han köper dåliga ingredienser eller serverar för gammal mat. Vi snackar om hur saker och ting skulle vara annorlunda om det var vi som drev restaurangen. Vi utvecklar våra egna idéer om hur mat borde tillagas och serveras och hur mycket det borde kosta.

44



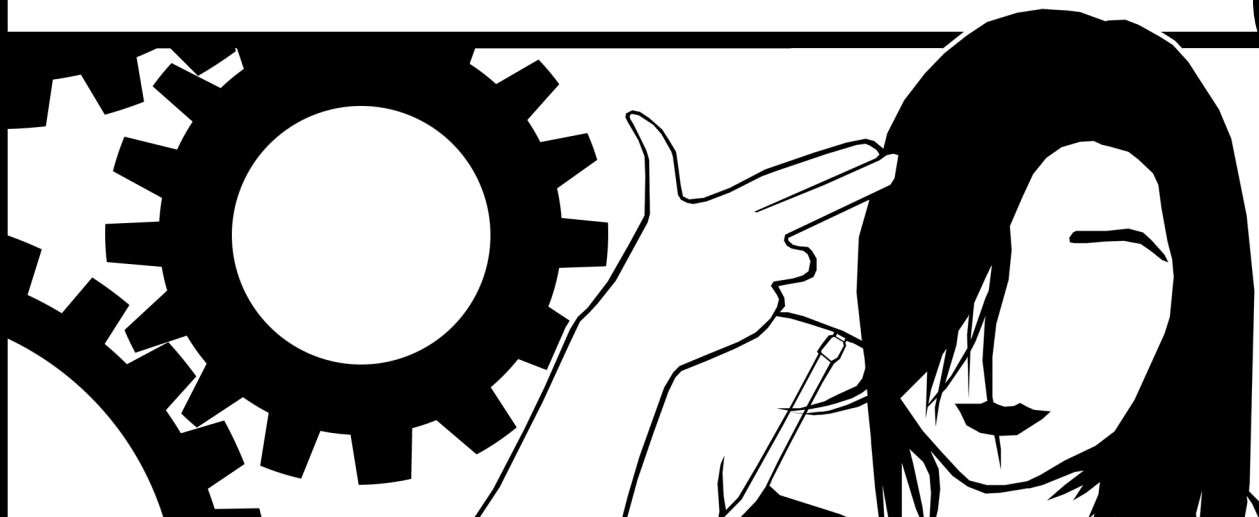
Det här orsakar ständigt konflikter. Men konflikter som kan lösas. Så länge det inte kostar pengar ger ägaren ofta efter för vår vilja att vara med och driva restaurangen. Detta blir troligare ju sämre organiserad och ineffektiv restaurangen är. Han låter hovmästaren ta hand om jobbiga kunder. Han struntar i att köpa in tillräckligt med varor eller att reparera maskinerna så vi tvingas reparera maskinerna och skaffa varorna själva. Han lämnar kocken ensam med tio beställningar eller servitrisen med tio bord på samma gång med kommentaren "det där fixar ni". Och vi tvingas pressa oss själva istället för att pressas av chefen. Att vara en duktig restaurangarbetare innebär faktiskt delvis att göra produktionens rytm till sin och att kunna pressa sig själv tillräckligt hårt så att arbetsledningen inte behöver göra det. I de här situationerna försöker vi hjälpa varandra och tar delar av varandras arbetsuppgifter – vår solidaritet med varandra används för att få oss att jobba hårdare.



Vissa restaurangarbetare har gjort kampen om hur arbetet organiseras till en ideologi. De skapar kooperativa restauranger utan chef. De sköter både arbetet och arbetsdelningen själva. I dessa restauranger är arbetarna inte under ägarens despoti. De avskaffar för det mesta delar av arbetsdelningen och de värsta aspekterna av kundservice. De säljer kanske vegansk, vegetarisk, ekologisk, rättvisemärkt eller närproducerad mat.



Samtidigt glömmar de bort att arbetsdelningen införts för att den ökar effektiviteten, drar in mer pengar. Ägaren är ingen djävul för skojs skull. Han pressas hårt utifrån. Han måste sätta sina pengar i rörelse, få dem att växa. Han måste konkurrera och göra vinster annars går hans företag under. Arbetare på en kooperativ restaurang har varken chefen eller ägaren. De har bakat ihop arbetaren, chefen och ägaren till en. Oberoende av deras ideal så är restaurangen fortfarande fångad i ekonomin. Restaurangen kan bara existera så länge den går med vinst. Arbetet är fortfarande stressigt och monotont, men nu med arbetarna själva i ledningen. De måste påföra sig själva och varandra arbetet. Detta innebär att arbetare i självförvaldade restauranger ofta arbetar längre, hårdare eller för lägre lön än arbetare i vanliga restauranger. Antingen det eller så gör de ingen vinst och går snart under.

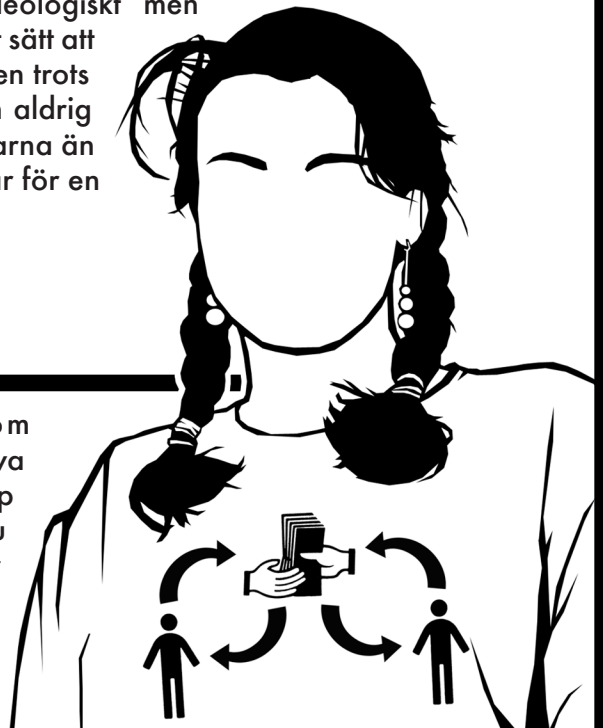


Vanligare än självförvaltning är att arbetsledningen svarar på arbetarnas kamp med att försöka skapa någon form av företagsgemenskap. De vet att arbetare som förs samman i en restaurang kommer att forma grupper. Istället för att slå split och fördomar verkar de för en gemenskap – en gemenskap där arbetsledningen ingår. Det här är särskilt vanligt i små restauranger där anställda till och med kan vara släkt med varandra och chefen. Ägaren kan förklara hur hård konkurrensen är, särskilt för en liten självständig restaurang som hans. Ägaren kan vara bög eller kvinna från en etnisk minoritet och försöka skapa någon form av gemenskap runt detta. Restaurangen kanske "bojkottar" vissa varumärken eller bara säljer rättvisemärkt, ekologisk eller vegetarisk mat.



Oavsett vilken sorts företagargemenskap det handlar om så är dess funktion att släta över klasskampen. Själva idén är att istället för att stå upp för våra egna intressen, vilket skulle sätta oss i konflikt med ledningen, ska vi ta hänsyn till företagets situation. Vi må ha problem men företagsledningen har också problem. Vi måste kompromissa – en kompromiss som alltid slutar med att vi jobbar för dem. Till skillnad från drickssystemet är det här ett rent ideologiskt men samtidigt mindre effektivt sätt att binda oss till arbetet. Men trots allt har arbetsledningen aldrig mer kontroll över arbetarna än när de tror att de jobbar för en god sak.

Under arbetarförvaltning, precis som företagsgemenskap, förväntas vi påföra oss själva och varandra arbetet. Båda är svar på vår kamp mot vår situation och skapar i längden bara ännu mer alienation. Vårt problem med restauranger går djupare än hur de drivs. Vi kan inte lösa våra problem genom att samarbeta med ledningen.



FACKFÖRENINGAR

*"Arbetarklassens representation
har blivit dess fiende."*

Guy Debord



När våra kamper mot restauranger blir starkare och vi söker efter mer öppna kampmetoder dyker fackföreningarna upp. I stora drag är restauranger idag, och har alltid varit, utan fackföreningar. Där fackföreningar funnits har de följt samma mönster som i andra branscher men varit mindre framgångsrika.

48



Restauranger har ofta en väldigt hög personalomsättning. Folk pallar bara ett par månader. Ofta anställs många unga människor som nöjer sig med deltid eller tillfälliga anställningar. Restaurangjobb ses inte som attraktiva och folk spanar alltid efter något bättre. Detta gör bildandet av stabila fackföreningar väldigt svårt. Men detta tillstånd är lika mycket ett resultat av som orsak till bristen på fackföreningar i restaurangbranschen. Många branscher såg ut så här innan fackföreningar fick fotfäste. I branscher med hög organiseringsgrad har arbetsköpare tvingats ge upp en del makt över anställning, avsked och arbetsbeskrivningar. Arbetare förskansar sig och försvarar denna bas av trygghet.



Restauranger, precis som många andra delar av servicebranschen, måste vara där efterfrågan finns. De kan inte koncentrera sig till industriregioner i en viss del av landet. Restaurangarbetare sprids ut och arbetar för tusentals små restaurangägare istället för några stora. Detta innebär att vi har tusentals olika krav och det är inte lätt att samordna dessa.

Trots att det finns restauranger överallt och att de utgör en stor del av ekonomin så är det ändå inte en nyckelsektor. Om en strejk stänger ner en restaurang orsakar inte detta stora skador i andra delar av ekonomin. Om lastbilschaufförer, å andra sidan, strejkar störs inte bara lastbilsföretagets affärer utan även livsmedelsbutiker, köpcenter och alla andra företag som är beroende av lastbilstransporter riskerar att drabbas. Den största sidoeffekten om man strejkar på en restaurang är att andra restauranger i området kan göra bättre affärer. Detta sätter oss i en svagare position vilket innebär att arbetsköpare är mindre manade att gå med på högre lön i utbyte mot garanterad produktion än i många andra branscher.

Förr kämpade restaurangarbetare för tio timmars arbetsdag, sex dagars arbetsvecka och ett slut på "Vampyrsystemet" (restaurangarbetare fick jobb genom att gå till ett kafé, muta kaféägaren och spendera mycket pengar på drinkar). Dessa arbetarkamper tog sig många olika uttryck. Det fanns elitistiska yrkesfackföreningar som bara försökte organisera servitriser och kockar. Det fanns branschfackföreningar som ville organisera alla som jobbade på en restaurang eller ett hotell i samma fackförening. Några av dessa, som det amerikanska IWW, vägrade till och med att skriva avtal med arbetsköparen. Även restaurangarbetare utan någon fackförening eller organisation kämpade tillsammans.



Arbetsköpare bekämpade till en början fackföreningarna – hyrde in strejkbrytare och avlönade bråkmakare för att de tillsammans med polis med våld skulle bryta strejker. Man såg sina vinster hotas. När fackföreningarna växte sig starka var arbetsköparna tvingade att förhandla med dem. Arbetsköparna vände detta till sin fördel.

Att vara medlem i en fackförening blev en rättighet på många platser. Fackens förhandlingsprocedur skrevs in i lagen. Arbetarrepresentanter erkändes, en hel serie landvinningar börjar vändas upp och ner.



49



Fackföreningsavgifterna drogs direkt från lönen. Det här skulle göra det lättare att organisera alla arbetare på ett visst företag men gjorde samtidigt fackföreningarna mindre beroende av sina medlemmar. Facken utvecklade en byråkrati med avlönade tjänstemän och organisatörer. Att ha betald personal innebar att fackligt anställda aktivister och ombudsmän inte kunde bli trakasserade och sparkade av företagsledningen, men det innebar också att arbetarna förlorade kontrollen över fackrepresentanterna. Avlönade ombud finns inte på arbetsplatserna. De har intressen skilda och ibland direkt motsatta arbetarnas. Avtal som det kämpades så hårt för innehöll verkliga förbättringar för arbetarna. Arbetsköparna gav efter för högre lön, bättre arbetsförhållanden och andra förmåner i utbyte mot fredsplikt (strejkförbud) under avtalstiden. Arbetsledningen gick med på mer betalt och medbestämmande för att garantera ostörd produktion. Fackets uppgift blev att se till att arbetarna följde avtalet.

Facken blev institutionaliserade förhandlare mellan arbetsledningen och arbetarna. De kämpar för att behålla den här positionen. De organiserar arbetare och mobiliserar oss mot företagsledningen på deras kontrollerade sätt. De behöver medlemsavgifter och avtal. Men när vårt missnöje går utanför fackets kontroll bekämpar de oss. De är byråkrater som försöker upprätthålla sig själva. Dagens arbetare kan vilja vara med i facket på samma sätt som, eller till och med för att, vi vill ha en bra hemförsäkring. Men vi betraktar inte facken som våra egna och vi är ofta lika skeptiska till dem som till politiker och vänstersektor.



Nej till EU



Fackföreningsrörelsens uppgång och förändring är inte en anekdot från en svunnen tid. Det är en dynamik som ständigt återupprepas i fackliga strider världen över. Om och om igen bygger nya generationer arbetare upp fackföreningar. På vissa platser förändrar gräsrotter facket inifrån. De nya radikala fackföreningsledarna ersätter de gamla pamparna. Men när de sätts i samma position, under samma tryck, agerar de på samma sätt. Byråkratin vinner ny kraft. Kampen inom fackföreningen tränger ibland till och med undan den direkta kampen på arbetsplatsen. Samtidigt flyter produktionen smidigt på med goda vinster.



50

Allt detta kan vi se i restaurangfacken, men inte lika tydligt som i andra fackförbund. För det mesta har restaurangägarna lyckats krossa fackliga organiseringsförsök.

Facken är skapade av arbetarna men är inte arbetarna. Facket representerar oss som arbetare i produktionsprocessen. De kan utlysa strejker eller till och med bryta mot lagen. Men de börjar och slutar med oss i arbete. Under vissa tider och på vissa platser kan fackföreningen hjälpa oss till bättre löner och arbetsförhållanden. För det mesta är de emot självständig arbetaraktivitet. I slutändan hamnar de alltid i motsättning till oss.



Restaurangfacken behöver restauranger. Det gör inte vi.

EN VÄRLD UTAN RESTAURANGER



51

"Nu när jag börjat tänka, då inser jag att jag inte är ett djur, utan en förnuftig människa. Nu har det blivit svårt för mig, ja, det blir svårare för varje dag. Det vore gott om det kunde bli bättre, ja, det måste bli bättre. Det är inte bra... det är inte rätt som det nu är"

Göteborgsknegare, 1871

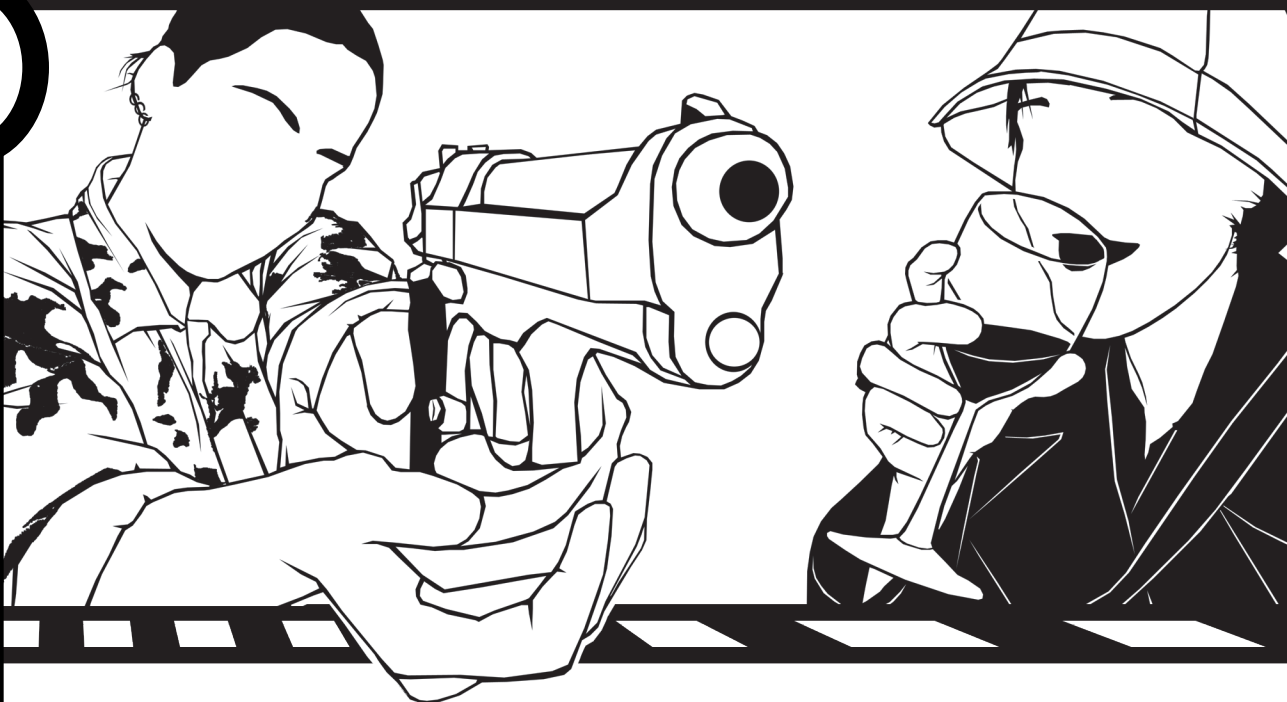
De förhållanden som skapar hårt arbete och grym tristess på en restaurang är de samma som skapar lag, ordning och utveckling i vissa länder och krig, svält och fattigdom i andra.



Samma logik som ställer oss mot varandra och binder oss till arbetsledningen på restaurangen står också bakom medborgerliga rättigheter och utvisningar av illegala invandrare.

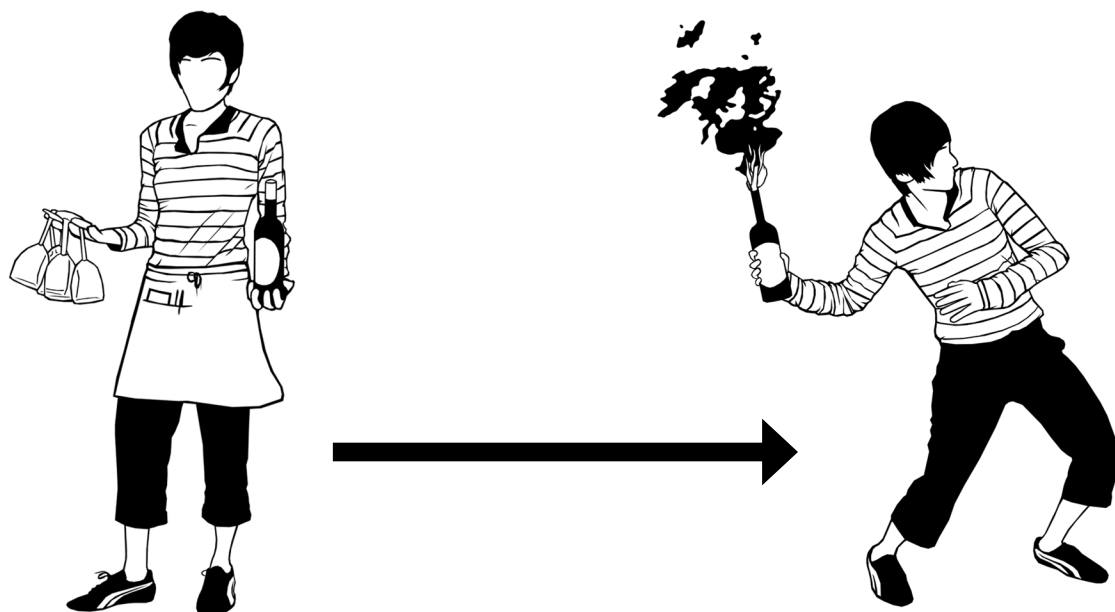
Den värld som behöver demokrati, diktatur, terrorister och polis behöver också lyxrestauranger, snabbmat, servitriser och kockar.

52



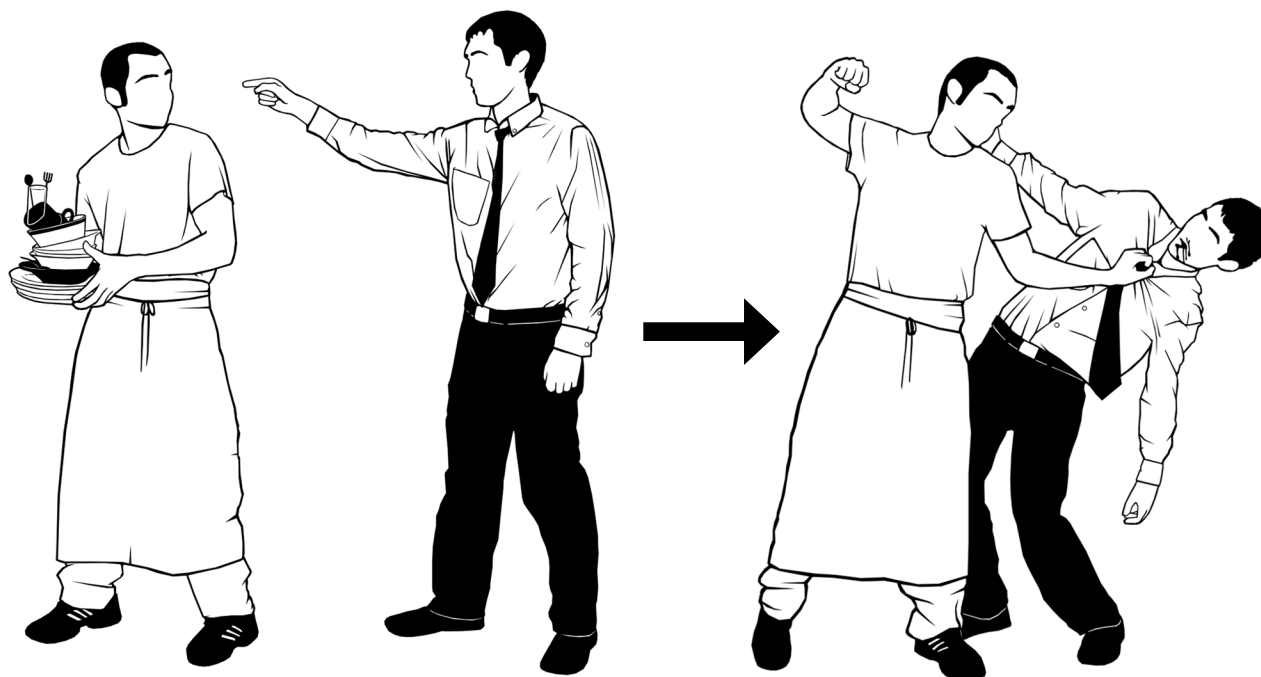
Pressen vi känner i vardagen är densamma som leder till kriser och katastrofer som bryter av vardagen. Vi känner trycket från våra chefer, pengars behov av att röra sig och växa.

Restaurangen organiseras av och för rörelsen av kapital. Vi förs in i produktionsprocessen och skapas som restaurangarbetare av denna rörelse. Men det är vi som lagar maten och får den såld. Pengarnas rörelse är ingenting annat än vår aktivitet förvandlad till något som kontrollerar oss. För att göra våra liv uthärdliga kämpar vi emot den här processen och de ägare och chefer som tjänar på den.



53

Impulsen att kämpa mot arbete och ledning är från första början kollektiv. När vi kämpar mot våra livsförhållanden ser vi att andra människor gör samma sak. För att komma någonstans måste vi slåss sida vid sida. När vi börjar bryta ned uppdelningen mellan oss så undermineras fördomar, hierarkier och nationalism. När vi bygger upp tillit och solidaritet blir vi mer våghalsiga och stridbara. Mer blir möjligt. Vi blir bättre organiserade och får bättre självförtroende. Vi blir mer störande och känner makten över våra liv.



Restauranger är inte världsekonomin centrum. De är bara ett slagfält i ett internationellt klasskrig som vi alla är en del av, vare sig vi vill det eller inte.

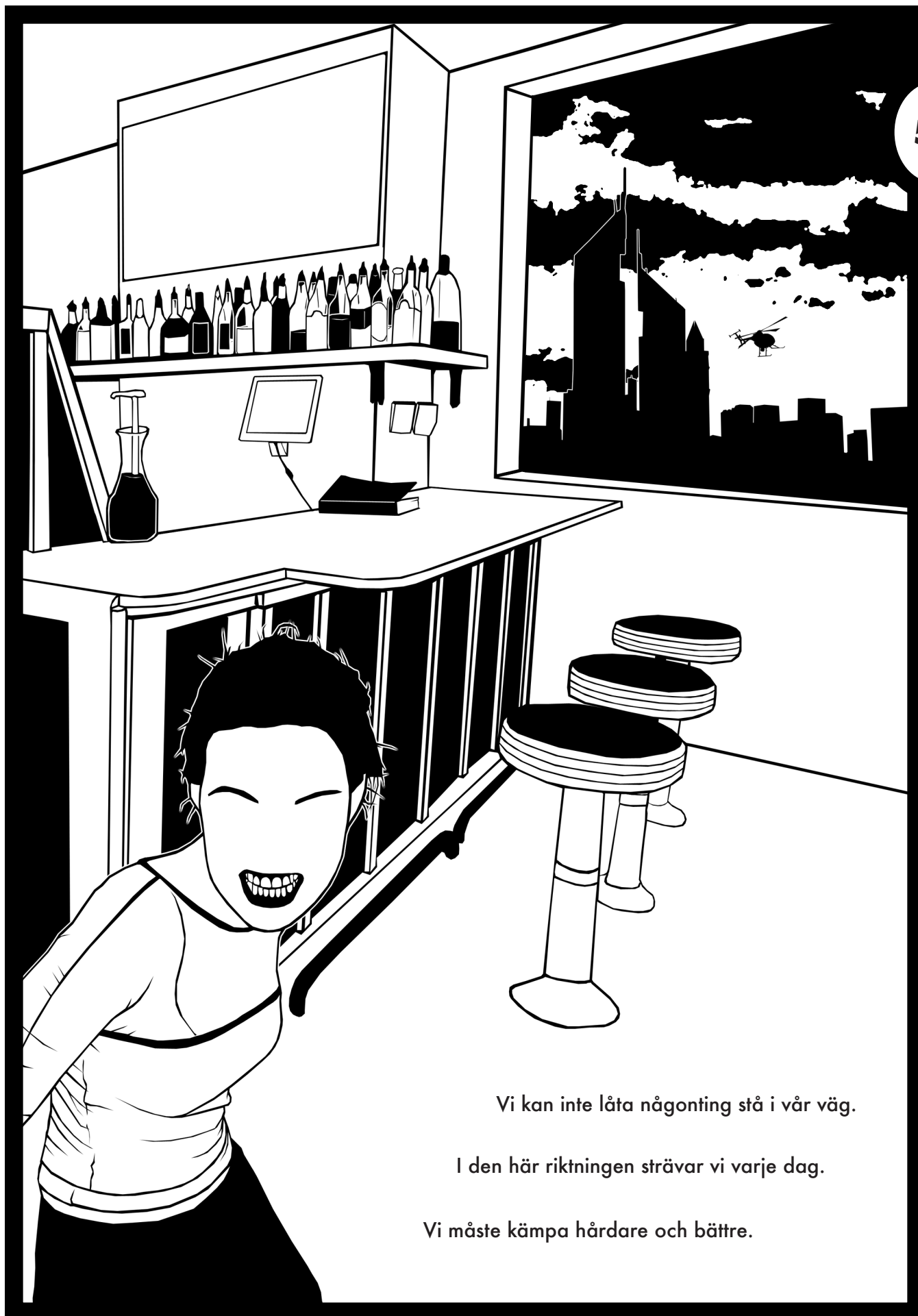
I Spanien 1936 beväpnade sig miljoner arbetare och tog över sina arbetsplatser. Restaurangarbetarna tog över restaurangerna, avskaffade dricksen och använde restaurangerna för att föda arbetarmilisen på väg för att slåss mot de fascistiska arméerna. Men de beväpnade arbetarna gick inte långt nog och lämnade staten intakt. Kommunistpartiet tog snart makten över staten och polisen. Radikala arbetare sattes i fängelse eller avrättades. Samtidigt som revolutionens landvinningar rullades tillbaka. Inom ett år var restaurangerna tillbaka som tidigare - med dricks och allt - men nu med partipamparna som gäster.



Varje gång vi ger oss på det här systemet utan att förstöra det så förändras det och förändrar också oss och våra kampförhållanden. Landvinningar vänds mot oss och vi hamnar åter på samma ställe - på jobbet. Ägarna och cheferna försöker få oss att söka efter individuella lösningar eller lösningar inom enskilda arbetsplatser eller yrken. Vi kan bara frigöra oss själva genom att bredda och fördjupa vår kamp. Vi involverar arbetare från andra arbetsplatser, branscher och regioner. Vi ger oss på allt mer grundläggande saker. Begäret att förstöra restauranger förvandlas till begäret att förstöra förhållandena som skapar restauranger.



Vi slåss inte bara för representation i eller kontroll över arbetsprocessen. Vi kämpar inte mot grönsakshackning, diskning eller att servera andra människor öl och mat. Vår kamp förs mot sättet som dessa handlingar sammanfogas i en restaurang och, separerade från varandra, blir en del av ekonomin, som syftar till att förmera kapital. Alltihop handlar om ett samhälle med kapitalister och folk som tvingas arbeta för dem. Vi vill ha ett slut på det här. Vi vill förstöra produktionsprocessen som någonting utanför och mot oss. Vi slåss för en värld där vår skapande förmåga fyller ett behov och är ett uttryck för våra liv, inte något tvingat på oss i utbyte mot en lön - en värld där vi producerar direkt för varandra och inte för att sälja. Restaurangarbetarnas kamp är i slutändan en kamp för en värld utan restauranger och arbetare.



Vi kan inte låta någonting stå i vår väg.

I den här riktningen strävar vi varje dag.

Vi måste kämpa hårdare och bättre.

