

VORA MAR 5

NOVEMBRE 1974 CADE FEGUERA

primera página tiempo de reflexión

La "gran" temporada estival ha muerto para la artificial Peguera de las grandes moles de cemento que van destruyendo progresivamente a la otra Peguera, la que se redescubre (como cada año por estas fechas) con toda su carga de tranquilidad y silencio reflejado en las construcciones calladas y en los encantos naturales de nuestro núcleo geográfico.

Es la contradicción anual de Peguera: el bullicio de los marcos y dólares de los turistas que pasean por las calles, tiendas y hoteles, o que se broncean monótonamente bajo el tópico del "sol de Mallorca"; y por otra parte el silencio que rodea la Peguera invernal, sólo roto por el bramido de alguna nueva obra en construcción o por algún coche.

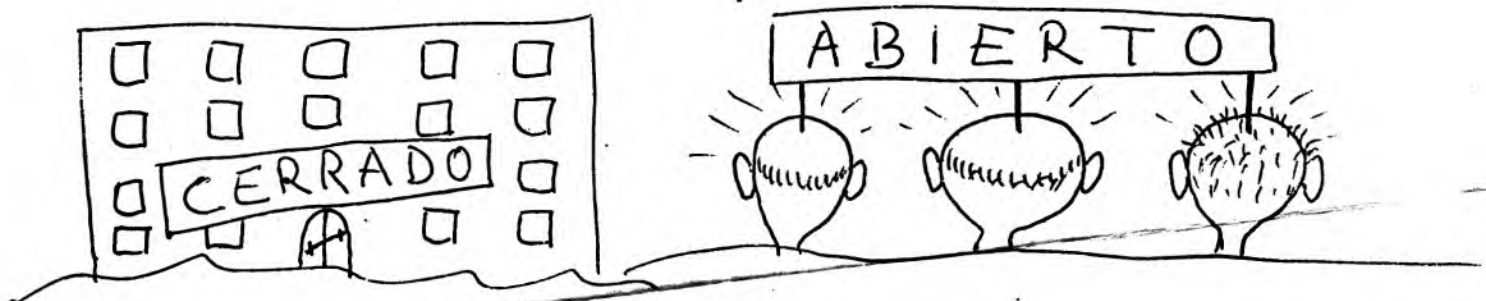
En las puertas de los establecimientos vemos frecuentemente el letrero: "Cerrado por fin de temporada". Y tras este cartel se esconde la necesaria reflexión (puesto que ahora el tiempo nos sobra) acerca de nuestra unidad geográfica, a la que llamamos Peguera, y sus necesidades.

Pensemos en la cantidad de cosas que son de vital importancia para el desarrollo de un núcleo humano nacido de la anarquía urbanística que la fiebre del dinero ha producido en Peguera:

Faltan puestos sanitarios permanentes; parvulario y escuelas en condiciones; asfaltado de las calles secundarias; limpieza de zonas verdes y no verdes; eliminar la contaminación marina; frenar la excesiva destrucción del paisaje; promocionar la vida cultural y la deportiva; solucionar los problemas perennes del alcantarillado y la depuradora; dedicar mayor atención a un sector frecuentemente marginado de la vida "peguerina" como es el sector obrero, mediante la creación de viviendas, puntos de reunión, locales de recreo, complejos deportivos y culturales para todos los sectores: de este modo Peguera crecería en número de habitantes y se normalizaría como pueblo, puesto que, actualmente, los obreros viven en Andratx o emigran al finalizar la temporada...

Son muchos los problemas que tiene planteados Peguera, y deben resolverlos sus habitantes, ahora que hay tiempo y se puede. "VORA MAR", siempre que sea posible, informará de los problemas que se nos presentan como comunidad poco evolucionada como tal, y aceptará cualquier colaboración de todo lector que quiera opinar o criticar constructivamente algún aspecto de Peguera o de la propia revista.

En este número damos por terminada la primera ronda de MESAS REDONDAS sobre el tema "Relaciones patrono - obrero en la hostelería", concluyendo con el sector obrero y las opiniones de sus participantes.



Pequera

ayer

2

y hoy

A. C. S.

FAMILIA GAYÀ - MAYOL

La trayectoria de la familia Gayà-Mayol, en la historia de nuestras Playas de Peguera, se puede decir que fue siempre paralela a la de la familia Torrens-Barceló. Aunque de características y quehaceres diferentes, sus aportaciones estuvieron más o menos parejas desde un principio.

D. Guillermo Gayà Matas se llamaba él; D^a Catalina Mayol Bou era el nombre de ella. Por nuestros contornos eran conocidos por "ets amos de Ses Barraques". Componían el resto de la familia: "na Margalida, na Francisca, en Joan, na Catalina, n'Antònia, en Miquel i n'Aina". Cabe decir también que otros tres hijos varones que tuvo el matrimonio, fallecieron de jovencitos.

D. Guillermo Gayà fue uno de los supervivientes de la guerra de Cuba y de Filipinas. Su histórico Documento Militar, que yo he leído, es todo un testamento. Entre muchas otras cosas dice que en el año 1896 luchó en las siguientes batallas: San Antonio Alegre, Culebra, Río Florido, Lomas de Juan Delgado, Punta Gabriel, Protero Gómez, Lomas Los Caballos, La Alegría, Las Vigías, etc. Existe además un documento que lo acredita como Caballero Excombatiente de las campañas de Ultramar.

"L'amo'n Guiem" fue siempre y ante todo un experimentado agricultor; toda su vida la dedicó a la explotación de terrenos agrícolas. De joven viajó con su familia a la Argentina. Diez años justos estuvo en Sudamérica (de 1905 a 1915). "Na Catalina va néixer allà". "L'amo de Ses Barraques" aprovechó bien el tiempo, ya que trajo mucha "plata" a costa de muchos sudores y constancia en el trabajo.

primeros moradores-iii

La familia Gayà-Mayol era originaria de San Juan. Apenas llegados de la Argentina, tomaron en explotación la finca de "Camp de Mar". Seis años estuvieron allí, para ya en la década de los años 20 hacerse cargo de la explotación de la gran finca agrícola de nuestro término de Calvià conocida por "Ses Barraques". Y mientras, al cabo de unos años fue cuando adquirieron sus terrenos en las Playas de Peguera.

En una de las parcelas, "L'amo'n Guiem" se hizo construir tres viviendas, con sus "barrerres de ferro", a las que puso por nombre el de su esposa: Villa Catalina 1, 2 y 3. Hecho anecdótico y digno de mencionar es que las hizo con la idea de retirarse con su familia a vivir en ellas, pero, acostumbrado de siempre a la libertad y expansión del campo, al encontrarse estrecho y oprimido (según cuentan sus hijos), no quiso vivir en aquellas casitas, y fue cuando, en la parcela de mayor extensión (unas 2 cuarteradas aproximadamente), que lindaba con "Sa Teulera, Camí de Cala Fornells, Ca'n Fons, Ca'n Canyelles i Es Pi Gros" determinó construirse una espaciosa casa de campo, y destinar todo el terreno a una pequeña granja familiar.

La parte baja ("es bassol") la destinó a toda clase de hortalizas ("s'hort"). Plantó también gran variedad de árboles frutales, construyó "una s'nia i un petit safreig". Hacía hortaliza para el consumo de la familia y para vender. "L'amo'n Guiem" era tan meticoloso con lo del huerto, lo tenía tan celoso, que no quería que nadie entrara en él a cortar nada: "ni grells, ni juevert, ni res de res"; porque decía que "tot li feien mal-bé".

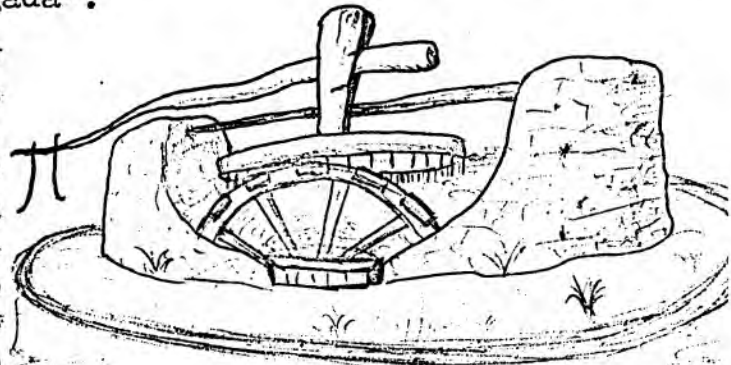
"Es coster era tot garriga. L'amo'n Guiem heu va netetjar, heu va fer tot marjades, i es marges else feia de ses mateixes pedres que ell mateix treia d'allà". Y lo plantó de almendros; no dejó ni un palmo de terreno sin remover. Gran parte de "marges" y almendros aún subsisten, y ha blan por sí solos como ejemplo y testimonio de voluntad y trabajo.

"L'amo'n Guiem" era un hombre realista, serio y hospitalario con todo el mundo. Llamaba las cosas por su nombre: al pan, pan; y al vino, vino; una peseta era una peseta, y un "velló" era un "velló". "No anava de coverbos". Era también un hombre de gran sentimiento religioso; fue uno de los promotores de la ya suprimida capilla que estaba en terrenos de "Son Peguerí".

La principal afición de "sa madona Catalina" era la pesca. Todos los días de buen tiempo, "ben dematinet, agafava es seu ormeig, i ja li estrenya a fer ranxo". Pero lo curioso y anecdótico era que "l'amo'n Guiem, per fer es dinar, sempre esperava que arribàs sa madona; ell li sortia a camí, agafava es ranxo de peix, el feia net, i no volia que ningú li fes nosa per sa cuina; feia es dinar, preparava sa taula, i quan tot estava a punt, tant si eren quatre com si eren vuit, cridava tothom a dinar". "L'amo'n Guiem" se sentía un experto en cosas de cocina, porque en las campañas de Ultramar había estado de mayordomo con un General y todo su Estado Mayor.

En la década de los 40, tuve la dicha de asistir algunas veces a la típica y familiar comida de "matances" que celebraban "ets amos de Ses Barraques" (uno siente nostalgia al recordarlo), "tot a s'estil mallorquí: un bon arroç, rave fresc i tendre que l'amo havia acabat de coir des seu hort, frit de porc a rompre, pa de pagès, olives trencades, vi des bo...: no hi faltava res, sobrava de tot... Però l'amo'n Guiem no volia que quedàs pa taiat damunt sa taula; deia que es pa era una cosa sagrada, i sempre el taiava ell; i també sempre era ell que resava es Pare-nostro en veu alta abans que ningú pegàs mossegada".

Rememorando todas estas cosas, y a la vista de nuestro presente, vemos que el contraste es tremendo. Bien, pues: en aquel pedazo de tierra de unas 2 cuarteradas de que la familia Gayà-Mayol se posesionó hace casi medio siglo para retirarse y al mismo tiempo tener en explotación su pequeña granja familiar, en aquel hermoso rincón donde "l'amo'n Guiem", con la ilusión y la entrega que le caracterizaban, no dejó ni un palmo de tierra sin remover..., andando el tiempo, gran parte del terreno, sus hijos lo han convertido en un complejo turístico-hotelero, y en el resto subsisten aún las huellas que dejó "l'amo de Ses Barraques". Merece destacar (lo que hace honor a su apellido) el hotel Gayà, propiedad de su hijo Juan.



El arraigo y representatividad de la familia Gayà-Mayol sigue siendo vigente en nuestras Playas de Peguera.

HOTELERIA HOTELERIA HOTELERIA HOTELERIA HOTELERIA HOTELERIA

L'individualisme és, sens dubte, un dels mals més arrelats dins Peguera. Aquí, en general, tothom va "cadascú per ell" i no es vol sentir parlar d'associacions de cap classe. L'oferiment d'una persona per associar-se amb una altra va sempre lligat amb la creença de que s'encalça qualche benefici particular.

En conseqüència, un dels problemes que es plantetja cada any un bon número d'hotelers és el dels sous del personal i la forma d'evitar el "chantage" en plena temporada. M'explic:

Resulta que hi ha alguns hotelers desaprensius que, si per alguna raó es veuen faltats de personal, ofereixen més sou que el que guanyen actualment, als treballadors d'altres hotels. La majoria d'aquests treballadors refusen l'oferiment però n'hi ha que no, i a rel d'ell fan el susdit "chantage" a llurs patrons, és a dir, li fan a sebre que si no les paga lo que l'oferidor, deixaran l'hotel.

Davant això l'hoteler se troba amb que, o bé ha de pujar el sou, no a un, sinó a tots els treballadors de la mateixa categoria, o bé l'ha de deixar fugir, creant així un problema de substitució.

Idò bé, aquesta petita dificultat, com altres molt més importants (com podria esser la dels preus de les agències), no es plantejaria si existís a Peguera una associació de directors d'hotels, com de fet ja existeix a altres localitats de Mallorca. Dins ella es podrien reunir els directors a principis de cada temporada i estudiar i acordar uns preus justs per hotelers i treballadors que fossin semblants per tots els hotels de la mateixa categoria.

Una de les clàusules d'aquestes organitzacions sol esser que cap hoteler pot admetre, en plena temporada, treballadors que provinguin d'altres hotels de la mateixa localitat, lo que, juntat amb el paràgraf anterior, evita el problema citat.

La qüestió dels preus de les agències, com he apuntat abans, també es podria solucionar si tots els hotelers estassen d'acord i posassen uns preus concordants amb les comoditats de cada hotel. Així s'evitarien alguns excessos de certs hotelers que consenten allotjar clients a preus ridículs per tal de tenir ple l'hotel, fotent-se de si fan o no competència deslleial.

Crec que sols per solucionar aquests dos problemes valdria la pena intentar-ho.

• josep

HOTELERIA HOTELERIA HOTELERIA HOTELERIA HOTELERIA HOTELERIA



**CLUB ARTISTICO DEPORTIVO
DE PAGUERA**

DOMICILIO SOCIAL
ASOCIACION DE VECINOS
PAGUERA - MALLORCA

TROFEOS Y "BUTIFARRONS"

El 29 de setiembre, como todos los años, celebraron nuestras Playas de Peguera su ya tradicional fiesta de entrega de trofeos y su típica "torrada".

El CADE, promotor y auténtico motor de este constructivo y gran Festival, es el que, en el maravilloso marco de la plaza de la Iglesia, hace que padres, hijos, patronos, empleados y extranjeros, se reúnan y se fundan todos en un acto cultural y deportivo, de un gran contenido humano y social.

Fueron más de cien premios los que se entregaron, entre medallas, trofeos y libros, a los distintos vencedores de las diferentes pruebas que el CADE organizó y celebró en el transcurso del verano, gracias a la entrega y voluntad de un grupo de esforzados deportistas; y todo ello sin disponer de unas instalaciones adecuadas, ya que el día que podamos disponer de ellas (pues ahora el CADE tiene que ir de prestado), seguro que el éxito, en asistentes y participación, se multiplicará.

Quiero señalar que, lo mismo el día del Festival Infantil que la noche de la entrega de Trofeos, fueron más de 300 personas las que asistieron a cada uno de los festivales. Merece consignar también el desvelo de Peña, Presidente del Club, de Rubio, Ferrá, Genovard y otros.

Mención aparte merecen las palabras del Sr. Pizá al dirigirse a todos los allí reunidos, sobre todo y de manera especial a los padres y a los niños que habían participado. Sus palabras, de un gran contenido paternal, fueron escuchadas con atención.

Adolfo Colomar

Como en años anteriores, el CADE tiene en proyecto celebrar, para animar las próximas fiestas de Navidad, los siguientes Concursos:

V CONCURSO DE BELENES

V CONCURSO DE TARJETAS NAVIDEÑAS

III CONCURSO DE ESCAPARATES.

Esperamos poder publicar, en el próximo número de "VORA MAR", las Bases de estos Concursos, que de momento están sujetas a estudio y reestructuración por parte de la Junta de Gobierno del CADE.

ASAMBLEA DEL FOMENTO DEL TURISMO

El pasado día 6 de setiembre, el Fomento del Turismo de Mallorca celebró una asamblea en nuestras Playas de Peguera. La presidía el Sr. Garrau, Presidente de la entidad, juntamente con el Sr. Morell, Alcalde de nuestro Ayuntamiento, y los Sres. Mut, Buades y el Alcalde de Andratx. También estaban presentes hombres tan importantes en los quehaceres turísticos como son: Pérez de Rozas, Pomar, etc. Asistió en pleno la Junta Gestora de nuestra Asociación de Vecinos, así como representantes de las Asociaciones de San Felmo, Puerto de Andratx, Camp de Mar y Palma Nova.

La asamblea en cuestión había despertado cierto interés en nuestra localidad. Hubo sus más y sus menos. Alguien dijo que el Fomento del Turismo es una especie de coto cerrado; otros, al contrario, que es una entidad abierta a todos, que lo ha sido siempre, sin tapujos ni cierres de ninguna clase.

Quiero recordar, porque creo que vale la pena el tenerlo en cuenta, que nuestro Fomento del Turismo es, en asuntos turísticos, la entidad más antigua de España; por este solo hecho ya se merece todos los respetos y atenciones, y por su arraigo y solera todos los mallorquinos deberían sentirse orgullosos.

Los tiempos han cambiado. Con respecto al duro golpe que últimamente ha sufrido y aguantado el turismo, hay que decir que nuestro Fomento hace algunos años ya lo venía pronosticando y advirtiendo una y otra vez; pero en aquellos momentos todo era triunfalismo, había más demanda que oferta, todo era fácil, y, claro está, fueron pocos los que hicieron caso de las llamadas que con tan acertado criterio nos hacía el Fomento del Turismo de Mallorca.

Quiero señalar la destacada intervención que tuvo el Presidente de la decana entidad, Sr. Garrau, hombre realista, operativo, con una gran capacidad de trabajo y que afronta las cosas con valentía. Se aprobó el nombrar, en cada zona turística, un representante de la entidad. La idea creo que es magnífica, siempre que la persona que ocupe dicho cargo esté dispuesta a trabajar, trabajar y trabajar. Hay que renovarse, como dijo alguno; de acuerdo: renovar es injertar nueva savia a lo viejo, y por tanto también darle nueva vida.

Merecen destacar, además, las intervenciones de los Sres. Pérez de Rozas, Mut, Buades, Pomar, etc. Nuestro Alcalde Sr. Morell, con la sencillez y talante que le caracterizan, dijo, entre otras cosas, que todos debemos agruparnos en torno al Fomento del Turismo y prestarle nuestro apoyo material y moral, y no arrugarnos ante las adversidades, ya que de las adversidades a veces se consiguen mejores resultados. Cerró el acto el Presidente, dando las gracias al Sr. Morell por sus palabras y agradeciendo a todos los presentes su asistencia a la asamblea.

Con toda sinceridad quiero decir que son momentos (de cara a la cuestión turística) en que no podemos cruzarnos de brazos y esperar a que lo hagan los demás. Es labor de todos los mallorquines aportar nuestro grano de arena, cada cual según sus posibilidades, para que el Fomento del Turismo de Mallorca, que nació a principios de siglo y que ahora está ampliando sus actividades y recobrando nueva vida, siga siempre en auge.

A. Colomar



CON TRABAJADORES DE HOSTELERÍA .

RELACIONES EMPRESARIO - OBRERO

Como complemento a la MESA REDONDA que publicamos en el número anterior sobre las relaciones empresario - obrero bajo el punto de vista de un grupo de empresarios de hostelería, ofrecemos en estas páginas el contenido de un diálogo mantenido con un grupo de trabajadores. Teniendo en cuenta que sus nombres son desconocidos por la generalidad de nuestros lectores, indicamos simplemente sus iniciales y sus cargos respectivos:

C. G. G., ADMINISTRATIVO,

J. P. F., "MAITRE"

J. M. R., "BARMAN"

P. S. C., CONSERJE.

VORA MAR.- ¿COMO VEIS LAS RELACIONES SOCIALES PATRONO-OBREIRO EN NUESTRA HOSTELERIA?

ADMINISTRATIVO.- Todo depende del tipo de trabajo que sea. Si es una empresa grande, la relación es mínima. Si es una empresa pequeña, la relación es mucho más extensa.

MAITRE.- En una empresa grande, los intermediarios que tienen una relación más directa con el trabajador son los jefes de sección. Se mantienen relaciones estrictamente de trabajo. No hay una amistad porque no puede existir.

CONSERJE.- Estoy de acuerdo en que no existe, pero no en que no puede existir. No existe porque los jefes consideran que no deben rebajarse a tener una amistad con los subordinados.

ADMINISTRATIVO.- La relación humana depende de la edad que estas personas tengan.

MAITRE.- Y del tiempo que llevan trabajando en la empresa.

ADMINISTRATIVO.- Infiuye mucho la edad de los jefes. Una persona joven con otra joven tienen más tendencia a comprenderse más fácilmente que una persona mayor con una joven. Un hotel no se puede igualar a una fábrica. En un hotel las relaciones son directas con las personas: o de cara al cliente o de cara al personal.

VORA MAR.- ¿ESTÁ PREPARADO EL TRABAJADOR PARA QUE EXISTAN ESTAS RELACIONES?

ADMINISTRATIVO.- Unas veces no está preparado el obrero, otras no

lo está el empresario. Todo depende de lo que quieran poner cada uno de su parte.

VORA MAR.- ¿CREENIS QUE EXISTE UNA VERDADERA ESPECIALIZACION POR PARTE DEL OBRERO Y DEL EMPRESARIO EN HOSTELERIA?

BARMAN.- Sí, que lo hay. Hay personas que llevan muchos años trabajando y no se les da lo suficiente para que puedan seguir.

CONSERJE.- En realidad hay mucha gente que no está especializada. Lo ideal sería que todos pudiesen realizar estos cursos de la Escuela de Hostelería, pero claro: si en invierno no trabajan, tampoco pueden quedarse aquí a estudiar.

BARMAN.- Hay muchos hoteles que gente profesional ha llegado allí y no le han dado trabajo, porque buscando a otro con menos experiencia, les puede llevar el mismo trabajo y le pagan menos que a la gente que tiene la profesión hecha.

ADMINISTRATIVO.- Por regla general, la gente especializada procura independizarse. Una persona, cuando llega a dominar perfectamente una profesión, en cualquier orden de la vida, triunfa, si es que vale. Y si triunfa, se independiza, se monta su pequeño negocio o lo que sea.

BARMAN.- Los empresarios se arriesgan incluso a que el trabajo no rinda, pero como esto a ellos les da más ganancias...

MAITRE.- La mayoría de las veces, los que padecen ciertas anomalías de clientes que protestan, etc., son los jefes de sección, debido a una no especialización de los que trabajan con ellos.

ADMINISTRATIVO.- La especialización no quiere decir que uno hable X idiomas. La de un camarero, por ejemplo, encierra otros conocimientos, además de un don de gentes, sobre la manera de preparar unos platos, la forma de montar, etc.

VORA MAR.- ¿COMO VEIS LA ESPECIALIZACION A NIVEL DE EMPRESARIO?

MAITRE.- Los hay preparados, y tienen una plantilla de muchos años porque esa plantilla les ha rendido y nunca les ha hecho fracasar. En cambio los hay que no están especializados y buscan lo que les traen, los que se pasan un mes aquí y otro allá.

ADMINISTRATIVO.- Ocorre que por regla general la gente no especializada abunda más que la especializada.

VORA MAR.- ¿NO CREERIS QUE MUCHOS TRABAJAN EN HOSTELERIA PORQUE SE GANA MAS QUE POR EJEMPLO EN LA CONSTRUCCION, DONDE APENAS SE NECESITA ESPECIALIZACION?

MAITRE.- No se gana más. Si yo estoy trabajando en un hotel es porque me gusta más esta profesión que la de albañil. En invierno suelo trabajar en la construcción, pero cuando llega el verano lo dejo porque me gusta más la hostelería.

ADMINISTRATIVO.- Pero esto es absurdo. Desde el momento que te gusta una profesión, no trabajas más en otra.

MAITRE.- En albañilería tienes unas obras, unos trabajos a destajo, etc., en que tienes que trabajar, pero puedes sacar más dinero. Pero llega un momento en que uno dice: "Me gusta más esto otro", y lo deja.

ADMINISTRATIVO.- No es que te guste más, sino que te conviene más.

MAITRE.- El trabajo que no me gusta, no lo hago yo.

BARMAN.- Yo llevo diez años en hostelería y he hecho siempre el mismo trabajo, sin cambiar.

VORA MAR.- FÍSICAMENTE, ¿NO ES MÁS SOPORTABLE Y MÁS LÍPIDO EL TRABAJO DE HOTEL QUE NO LA CONSTRUCCIÓN?

MAITRE.- Físicamente es más cansado el trabajo en la construcción, pero en el hotel tiene uno más quebraderos de cabeza.

ADMINISTRATIVO.- Hoy en día, la gente en general, y más la gente joven, va a sacarse la peseta lo mejor que puede; y si en verano pueden ganar un buen sueldo trabajando menos horas, lo hacen; no porque les guste, sino porque les interesa. Así hay infinidad, y más en Mallorca.

VORA MAR.- ¿SE PUEDE HABLAR EN PEGUERA DE UNA MIGRACION TEMPORERA, DE GENTE QUE NO SE QUEDA NUNCA EN UN MISMO SITIO, Y POR TANTO NO LLEGA A INTEGRARSE?

BARMAN.- Viene mucha gente sólo para hacer su temporada y marcharse, para ganar un dinero y no preocuparse del trabajo. Además está la gente que tiene un poco de cultura y que es la que se queda ahí.

CONSERJE.- No creo que se queden los que tienen un poco de cultura. Se quedan los que tienen trabajo.

MAITRE.- Hay que distinguir entre el temporero y el que está trabajando aquí permanente.

BARMAN.- Al permanente habría que darle un margen de confianza para que pueda desarrollar su trabajo. Tiene más experiencia, ve mejor los fallos y tiene que enseñar al temporero, y en cambio gana igual.

ADMINISTRATIVO.- Eso es debido a la demanda. Si hay más demanda, se tiene que coger gente aunque no esté preparada. Es normal.

BARMAN.- Entonces, ¿por qué se les dan los mismos dineros que a uno que lleva más años?

ADMINISTRATIVO.- Porque desarrollan el mismo trabajo.

BARMAN.- No. Lo desarrollan a lo bruto, pero no técnicamente.

MAITRE.- Entonces hay que tener en cuenta que las protestas del cliente vendrán por causa de este señor que sólo va a estar 3 meses y nada le importa, y no del otro que trabaja siempre aquí y quiere llevar las cosas bien.

CONSERJE.- No es verdad que a un señor temporero nada le importe. Lo que pasa es que su opinión no cuenta para nada, y a fuerza de tener que callar y bajar siempre la cabeza, llega un momento en que hace su trabajo mecánicamente, sin preocuparse de la marcha del hotel. Falta participación de los empleados, que se sientan "algo" en el hotel y que vean que son tan necesarios como el primero.

VORA MAR.- ¿EXISTE UNA REMUNERACION POR ANTIGUEDAD EN HOSTELERIA?

MAITRE.- Igual que en todos los trabajos, hay una remuneración.

ADMINISTRATIVO.- Las pagas son exactamente iguales, lo mismo si llevan 5 años que 5 meses.

MAITRE.- Hay algunos hoteles que no pagan los "pluses" porque a lo mejor el mismo trabajador no los pide. Deberían pedirse, y se evitarían jaleos de sindicatos, etc.

VORA MAR.- SI HAY ALGUN PROBLEMA Y VAIS AL SINDICATO, ¿OS APOYAN?

BARMAN.- Sí, va bien. Pero enseguida te lo critica el hotel y te

tienes que marchar. A veces prefiere uno callarse por no perder la plaza. Aunque la encontraría en otra parte, y quizá mejor.

VORA MAR.- SEGUN LA ORDENANZA DE TRABAJO PARA LA HOSTELERIA, LA JORNADA SERA DE 8 HORAS DIARIAS O 48 SEMANALES. ¿SE CUMPLE ESTE ARTICULO?

BARMAN.- De los hoteles que se conocen, no hay ninguno que lo cumpla. Normalmente se hacen de 10 a 12 horas diarias.

VORA MAR.- ADEMAS DEL SUELDO BASE ESTABLECIDO, ¿COBRAIS POR OTROS CONCEPTOS?

ADMINISTRATIVO.- Se paga un porcentaje. Según en qué parte se trabaje tienen un tipo diferente de porcentaje, aparte del sueldo base.

BARMAN.- A razón del sueldo base se gana más dinero que si trabaja uno a horas como se está haciendo normalmente. El sueldo base es poco, pero después te entran unos tantos por ciento, etc., que uno tiene que sacarlos, y gana más dinero y trabaja el mínimo.

VORA MAR.- ¿CUANTAS HORAS TRABAJAIS CADA UNO?

MAITRE.- Yo no me puedo quejar, porque las horas que hago son las normales, no muchas más de 8.

ADMINISTRATIVO.- Yo en la oficina trabajo 6 ó 7 horas. Depende del trabajo que tenga. A veces son 8 ó 9. Es un trabajo especial.

BARMAN.- Depende. Días 8, días 9, 10, 7... En general, 9 o un poco más. No es un horario fijo. Todo depende del trabajo y de la responsabilidad que tenga uno.

CONSERJE.- Yo trabajo unas 10.

VORA MAR.- HABLEMOS DE LAS COMIDAS Y DEL COMEDOR. ¿QUE TAL COMEIS EN EL HOTEL?

ADMINISTRATIVO.- Todo depende de la categoría que tenga el personal.

BARMAN.- El personal... y el hotel, también.

MAITRE.- Esto es lo que no puedo concebir yo: que jefes de sección, como he visto en hoteles, se pongan en una mesa y que los camareros les sirvan, y comen lo que come el cliente. Yo he visto muchas veces que ha llegado un jefe de recepción por la mañana a la cocina y ha dicho: "Yo quiero esto para comer", y se lo han hecho.

ADMINISTRATIVO.- Y entonces llega un frega-platos y tiene que comerse un caldo mal hecho con fideos y las sobras que han quedado del mediodía, y cosas así. Yo creo que los que preparan la comida, si son personas conscientes, deberían hacerlo mucho mejor. No parece que lo hagan para sus propios compañeros.

MAITRE.- Exactamente. Yo creo que muchas veces los dueños no tienen la culpa de las comidas que se dan al personal.

BARMAN.- La comida es mala porque no la quieren trabajar, y el personal tiene que salir normalmente a comer fuera.

MAITRE.- Mirándolo bien, el director no tiene la culpa, pero yo creo que mitad y mitad. Si este señor es el director de un hotel, debe preocuparse de decirle al "chef": "Vd. es el responsable!"

CONSERJE.- Yo creo que sí tiene la culpa el director, porque si le dan comida buena al cocinero, los empleados comen bien; pero si le di-

cen que tiene que darles las sobras y la carne más barata del mercado, entonces comen mal.

ADMINISTRATIVO.- Yo creo que tan buena es la boca de un frega-platos como la de un director. En realidad todos son empleados, y lo mismo tiene derecho a comer ese frega-platos (casi más, porque trabaja más) que ese director, y no hay derecho a que éste pueda comer lo que le venga en gana y el otro tenga que comer fuera. La gente que tiene que hacer esta comida no está preparada o la deja hacer a otro que no tiene conocimientos, a un ayudante, y no la supervisa. Y en realidad, la base del éxito de un hotel está en el personal.

MAITRE.- Si el empleado no ha comido bien, está enfadado, y a lo mejor a la hora de atender al cliente le hace un servicio asqueroso.

ADMINISTRATIVO.- Si tratas bien al personal, quitando excepciones, el personal cumplirá contigo. Seguro. Lo que no comprendo es por qué en ciertos hoteles grandes tiene que haber varios tipos de comida: uno para la "masa", otro para los jefes de sección, etc.

MAITRE.- Yo en realidad vengo a comer comida de cliente. A veces fría, cuando acabo de servir, porque no voy a exigir que me la calienten. En hoteles pequeños suelen comer todos lo mismo que el cliente, para evitar gastos, e incluso comen todos en la misma mesa. Pero en hoteles grandes no van a permitirse el lujo de darles chuletas a todos. Entonces se hacen garbanzos o lo que sea, y si está bien condimentado se puede comer bien.

ADMINISTRATIVO.- La gente en general no pide una comida fuera de lo normal, pero sí un "rancho" que se pueda comer. Porque a veces el alimento de que se compone la comida es bueno, pero está mal condimentado, y entonces se han perdido unos miles de pesetas en su preparación.

VORA MAR.- Y LAS INSTALACIONES DONDE COMEIS, ¿QUE TAL ESTAN?

BARMAN.- Hay de todo.

ADMINISTRATIVO.- Por regla general, cuanto más grande es el hotel, las condiciones se miran más, porque las mismas inspecciones de Turismo miran más estos detalles, exigen unas reglas de higiene, etc., pero en hoteles pequeños hay veces que no tienen ni comedor para el personal: comen en la cocina o en un pequeño salón con mesas inadecuadas, con los cubiertos que se van retirando, etc.

VORA MAR.- Y DE LOS DORMITORIOS, ¿QUE OPINAIS?

ADMINISTRATIVO.- Esto también es bastante problemático. Hay hoteles en que están viviendo hasta 12 y 15 personas en una misma habitación. Faltan aseos, duchas, hay poca luz, casi nada de ventilación, etc. Unas reglas de higiene mínimas.

BARMAN.- El 90% de las habitaciones no están suficientemente cuidadas. Como si el personal fuera otra clase de personas, siendo todos iguales.

ADMINISTRATIVO.- Aparte de eso, también a veces los que las habitan son unos guarros. Porque esa es la verdad. Igual ponen camas y las destrozan, ponen lavabos y los rompen, ponen puertas y las tiran, ponen cristales y los rompen... O sea: influye el hotel, pero también la mayoría de las veces influye el mismo personal, que está inadecuado para vivir en compañía de los demás.

CONSERJE.- Los clientes también rompen cristales, "waters", duchas, sillas, y no se les llama guarros.

ADMINISTRATIVO.- Hay sitios donde sólo hay 4 ó 5 juntos e igualmente lo destrozan todo, rayan, pintan en las paredes, aunque saben que aquello es suyo.

BARMAN.- Ahí está: hay gente poco responsable en la hostelería. Por que la gente responsable, cuando llega a ser un poco profesional y ve lo que hay, se marcha, pone su negocio. Pero a veces la gente es tan baja que no tiene responsabilidad en nada.

ADMINISTRATIVO.- La gente por regla general no está preparada. No sabe lo que son sus derechos ni sus deberes. Se ha ido a cubrir la demanda, de la forma que sea.

BARMAN.- La hostelería ya se ha perdido. Hace 7 años todavía se trabajaba bien. Hoy día ya no. Se trabaja con la masa, y los profesionales se marchan, montan su bar, su tienda, según sus posibilidades; cambian la hostelería por cualquier cosa, aunque ganen un poco menos.

ADMINISTRATIVO.- Cualquier persona que se sienta un poco profesional en la hostelería, se amarga la vida; porque ve tantas cosas que son fuera de lo normal, que tiene que cambiar.

VORA MAR.- ¿NO CREEIS QUE EL PROBLEMA ACTUAL DE LA HOSTELERIA ESTA EN QUE LOS PRECIOS QUE PAGA EL CLIENTE SON MUY BARATOS EN RELACION CON EL RESTO DE EUROPA?

ADMINISTRATIVO.- Cada año sube el precio de la pensión, pero no el sueldo de los empleados. Hay hoteles que están 3 y 4 años con los mismos sueldos.

MAITRE.- Ten en cuenta que el nivel de vida sube: la comida, todo, sube; luego tienen que subir las tarifas.

ADMINISTRATIVO.- Estamos de acuerdo. Pero al mismo empleado le ha subido la vida igual que a los demás.

VORA MAR.- ¿CREEIS QUE SE TENDRIAN QUE SUBIR LOS ACTUALES PRECIOS DE LA PENSION COMPLETA?

ADMINISTRATIVO.- Los turistas ya no tendrían que salir de casa por esos precios. Da vergüenza que un tío se venga aquí, por 300 pesetas, a comer y a dormir, cuando tú te vas a un restaurante o a una cafetería y te comes un bistec, y te cuesta 40 duros.

CONSERJE.- Les sale más barato venir de vacaciones a Mallorca que quedarse en casa. Ellos mismos lo dicen.

BARMAN.- Pero eso son hoteles pequeños, que no tienen estrellas, ni cultura, ni nada. Los hoteles pequeños matan más al turismo que los grandes.

ADMINISTRATIVO.- Entonces los hoteles pequeños que no pongan pensión completa, sino habitación con desayuno; y que la gente coma fuera, y que gasten.

CONSERJE.- No estoy de acuerdo. La gente de pocos recursos económicos tiene tanto derecho a irse de vacaciones como los más potentados. Para ellos, es lógico que existan pensiones pequeñas y baratas.

BARMAN.- Existen unos precios mínimos y unos máximos. La mayor parte procuran cobrar los máximos.

ADMINISTRATIVO.- Pero las agencias no los aceptan y prefieren enviar a los clientes a los sitios más baratos. Así el turista que viene es cada vez más bajo. Que no los manden en pensión completa, que lo que más cuesta es la alimentación.

VORA MAR.- ¿QUE OPINAIS DE LA SEPARACION DE HOMBRES Y MUJERES EN LOS DORMITORIOS, CUANDO SE TRATA DE MATRIMONIOS?

BARMAN.- Un matrimonio tiene derecho a su habitación aparte. Normalmente, hay hoteles que la dan y otros que no.

ADMINISTRATIVO.- Y si no, una remuneración.

BARMAN.- Si es un matrimonio, no pueden ganar 6 y gastarse 5 en alojamiento.

ADMINISTRATIVO.- Pero esto es un problema del matrimonio, no de la empresa. La empresa busca unos trabajadores para cubrir unos puestos de trabajo. Si quieren vivir juntos, que se vayan fuera del hotel. Si el hotel les da algo, de acuerdo.

CONSERJE.- Si nos ponemos en este plan, tampoco el hotel, siendo una industria como cualquier otra, tiene por qué dar alojamiento ni comida a nadie; y los trabajadores que se busquen comida y alojamiento.

MAITRE.- Antes de empezar a trabajar se tienen que poner de acuerdo. El problema está en eso: en hablarlo antes de empezar.

VORA MAR.- ¿CREEIS QUE FALTAN EN PEGUERA VIVIENDAS PARA OBREROS?

BARMAN.- Al contrario: sobran.

ADMINISTRATIVO.- Si no hay ninguna, ¿cómo no van a faltar?

MAITRE.- El dinero que dan en un hotel no es para permitirse el lujo de tener un apartamento.

ADMINISTRATIVO.- Hay un proyecto de viviendas para trabajadores en las afueras de Peguera; el terreno está vendido desde hace unos 3 años, y todavía no se han empezado a hacer.

BARMAN.- Al 80% del personal no lo cuidan.

ADMINISTRATIVO.- Se están prometiéndolo una cantidad de cosas hace por lo menos... desde que estoy aquí, y al final: nada. Si hubiera medios de vivir aquí, la mayoría de la gente que trabaja en Peguera y vive en Andratx se quedaría.

MAITRE.- Pero si no hay vida ninguna en invierno...!

BARMAN.- ¿A dónde vamos los jóvenes, al terminar el trabajo?

ADMINISTRATIVO.- Si hay gente, hay vida. Si aquí hay viviendas, hay gente, y si hay gente se haría un cine, una serie de juegos y deportes para la juventud, una escuela donde poder dar unas clases normales, etc., porque no hay nada. No hay más que una escuela primaria. Parece mentira, en un sitio como Peguera.

BARMAN.- Tampoco hay puestos sanitarios, ni nada. Sólo trabajo.

ADMINISTRATIVO.- Pero la base está en que la gente pueda quedarse. Si tienes que pagarte un apartamento que vale 5, 10 ó 7 mil pesetas, un obrero que tiene que mantener una familia no se puede permitir ese lujo.

VORA MAR.- EL FALLO, EN ESTE CASO, ¿ESTA EN LOS EMPRESARIOS O EN LOS SINDICATOS? UN EMPRESARIO TIENE QUE PROPORCIONAR ALOJAMIENTO, PERO ¿TIENE POR QUE HACER VIVIENDAS PARA OBREROS?

BARMAN.- El fallo está en la sociedad que compone Peguera en general.

ADMINISTRATIVO.- Aquí hay una Asociación de Vecinos. Ahí está el

fallo. Si esta Sociedad no se propone hacer algo, no creo que venga un frega-platos que no tiene un real, ni fuerza moral, ni ningún medio para hacer nada, a decir que vamos a construir unas casas así. ¿Cómo va a hacerlo?

VORA MAR.- HAY TRABAJADORES QUE SE VAN DE JUERGA POR LAS NOCHES. SI DUERMEN POCO, ¿COMO PUEDEN RENDIR EN EL TRABAJO?

ADMINISTRATIVO.- Si una persona es consciente, se retira lo suficientemente pronto para cumplir con su trabajo.

BARMAN.- EL 80% en general nos vamos por las noches, pero sabemos a la hora en que tenemos que entrar. Los que no lo tienen en cuenta son los que no tienen responsabilidad ninguna, ni cultura.

MAITRE.- Yo creo que si un señor te cumple en su trabajo, no tienes por qué meterte en su vida privada para nada.

ADMINISTRATIVO.- Si uno no cumple en el trabajo, que se atenga a la ley. Se le hace una advertencia, y si reincide se le echa a la calle.

BARMAN.- Pero ¿cómo lo van a hacer, si no encuentran personal? Incluso yo me sé de hoteles que hacen 4 ó 5 animaladas grandes y no los echan.

ADMINISTRATIVO.- Es el dueño el que tiene que ganarse a ese empleado, mediante su carácter y su forma de llevar a la gente.

VORA MAR.- ¿NO OCURRE QUE MUCHOS DE LOS QUE VIENEN LO HACEN ATRAIDOS POR UNA LEYENDA O UN MITO?

BARMAN.- Sí: el "ligue". Pero ¿porqué vienen, entonces? Porque viene gente sin cultura, que vienen a ganar 4 y a gastarse 2 en juergas. No miran ni piensan nada. No saben cómo comportarse.

ADMINISTRATIVO.- Hay mucha demanda, y estos problemas se dan más en hoteles grandes, donde es más difícil controlar a los empleados.

MAITRE.- Yo creo que hay otra forma de arreglar las cosas. Por ejemplo, si en una sección hubiera un tío de más, podría haber cada día un corre- turnos y librar un día cada uno.

ADMINISTRATIVO.- En el tiempo en que estamos, no hay por qué la gente esté sin tener un día libre. A no ser que haya una fuerza de mayor necesidad.

MAITRE.- Pero nos pagan.

BARMAN.- Un día libre pagado no tiene mérito, ni aunque te lo paguen doble. Uno tiene una vez a la semana una necesidad. Pero los empresarios prefieren tener menos personal, porque entre seguros y días libres tendrían que pagar más.

VORA MAR.- Y EN CUANTO A SEGUROS, ¿ESTAIS TODOS ASEGURADOS?

MAITRE.- Sí, porque el Seguro es obligatorio.

ADMINISTRATIVO.- Pero hay gente que se marcha a final de temporada y todavía no están asegurados.

BARMAN.- Pero esto es gente que viene aquí por el engaño y no sabe exigir.

VORA MAR.- ¿CONOCE LA GENTE LAS LEYES DE TRABAJO?

BARMAN.- Las leyes españolas las conoce el 20%.

ADMINISTRATIVO.- Saber lo que le corresponde y lo que tiene que ha

cer es lo menos que se le puede pedir a una persona que va a desempeñar un trabajo. Pero la mayoría no sabe lo que le corresponde; lo que tiene que hacer quizá sí. Y las empresas tampoco se preocupan de enseñarlo.

BARMAN.- Es que no les interesa a ellos enseñárselo.

MAITRE.- Yo creo que estos señores que no saben ni tienen cultura no pueden llegar a exigir el día de mañana una paga que les pertenezca. Pero tampoco el empresario puede exigirles mucho sobre su trabajo. Entonces él mismo se ha hecho un mal, porque ha metido a un señor que no tiene cultura por no meter a otro que la tiene y a quien tendría que pagar más.

BARMAN.- Todo va a lo mismo: que a los profesionales no los pagan.

ADMINISTRATIVO.- Aparte de eso, la mayoría de los que vienen aquí son gente joven que le importa tres cominos estar hoy aquí y mañana allí, aparte de que la mayoría de ellos no van de trabajo.

BARMAN.- En Peguera, el 80% de los hoteles son de temporada, y eso influye también. El personal hace su temporada, no le han enseñado derechos ni nada, y lo cogen y dicen: "El día tal cerramos", y le pegan una patada, y fuera.

MAITRE.- Y si te he visto no me acuerdo.

BARMAN.- Los contratos tampoco están en disposición. El 60% de los hoteles están sin contrato; otro 20% lo firman y no lo entregan; el otro 20% lo hacen en condiciones.

VORA MAR.- PARA FINALIZAR: ¿QUE SOLUCIONES POSIBLES VEIS A TODO LO QUE HEMOS ESTADO HABLANDO?

ADMINISTRATIVO.- Soluciones muchas; ahora conclusiones y realizaciones... La mejor solución general de todo esto es una mayor preparación directa del trabajador y del empresario. Si una persona está preparada para cualquier cosa, tanto de tipo social como profesional, en cualquier sitio donde vaya cumplirá.

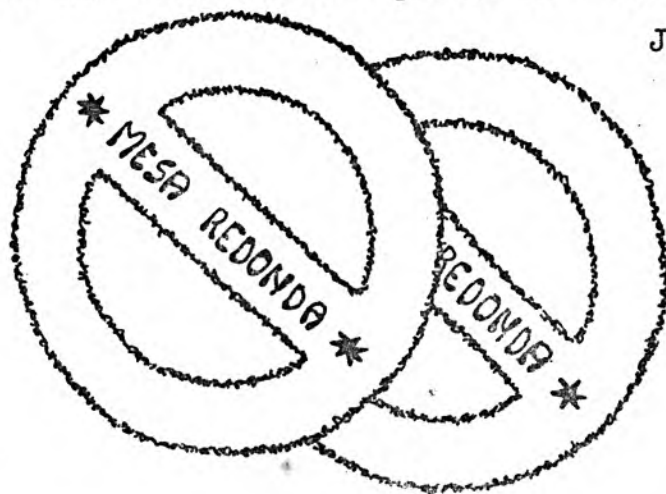
BARMAN.- Todo va a lo mismo: a que la gente no está preparada.

ADMINISTRATIVO.- Pero es que tampoco hay sitios donde prepararla. Esto tendría que ser ley.

CONSERJE.- Creo que lo primero que hay que hacer es dar a cada uno lo suyo. ¿Cómo puede rendir y preocuparse por la empresa un trabajador que está más de 200 días sin tener uno libre, que trabaja más de 8 horas diarias, que come mal y duerme peor y que no cobra ninguno de los derechos que le pertenecen? Para poder exigir, hay que empezar dando.

Con esta MESA REDONDA damos por finalizado, de momento, el diálogo sobre las relaciones empresario - obrero. Gracias.

J. N. - LL. M.



de re qualitativa

La cosa va cuesta abajo. No me refiero ya ni a la crisis turística ni al final de la temporada, que son cosas que basta salir a la calle para darse cuenta.

La crisis actual del turismo no sólo nos ha perjudicado en vistas al elemento "cantidad", sino también, y eso es lo más importante, a la calidad de nuestros estivales visitantes.

Les confieso una cosa: en tantos años que llevo metido en el mundo del turismo, y en particular de nuestra Peguera, nunca había visto nada parecido.

Esto lo podrán decir mejor que yo, aquellas personas que trabajan en los establecimientos y servicios de cara al turista.

El visitante que viene ahora, cuando necesita algo no busca calidad, sino que busca el ahorro de una peseta. Yo no digo que no estén en su derecho, pero señores! ¿Cuándo han discutido ustedes por una peseta o dos? Pues yo he visto el caso, con mis propios ojos, de un turista discutiendo desafortadamente porque la pobrecita dependienta se había equivocado al darle el cambio en una peseta; sin duda sin intención, pues ¿quién se va a poner en evidencia por una peseta?

Baste ver cómo actualmente los locales más baratos (me refiero con un margen de diferencia de pocas pesetas), tales como tiendas y restaurantes, se ven abarrotados de gente.

Por ahora me parece que la época de las vacas gordas, cajas abultadas y estupendas propinas, ha pasado a la historia. Esperemos que al menos la cantidad no disminuya demasiado, porque ya se sabe que las penas con pan son menos.

Así es que no sólo baja la calidad del trabajador en nuestros hoteles, y no queramos averiguar el por qué, sino que también baja (y esto es mucho más grave) la calidad del turista.

N. B.: Siempre hay excepciones que confirman la regla.

O. Zeates

Camino vecinal ¹⁷

- El Ave Fénix renacía de sus propias cenizas. Quién pudiera fumar cigarrillos "Fénix"!

- El tabaco no engorda; por lo menos a los que no somos accionistas de Tabacalera S. A.

- Los niños dan muchas satisfacciones. La mayor de todas, cuando se van al colegio.

- En los organismos públicos, como en las comidas, suelen quedar muchas cosas sobre la mesa: los huesos.

- La diferencia entre un piel roja y un comunista está en que al primero se le nota que es rojo a simple vista, y el segundo tiene que demostrarlo.

- Estoy convencido de que la mujer debe tener los mismos derechos que el hombre. Por ejemplo: el derecho a ser peón de albañil.

- No estoy de acuerdo con lo de que "el matrimonio es una cruz". Por lo menos son tres o cuatro.

- Cada dedo de la mano tiene una función específica: el pulgar sirve para matar pulgas; el anular para llevar los anillos; el meñique para limpiarse las orejas; el medio para jugar a las canicas; y el índice tiene una doble función: hurgarse las narices y hacer nombramientos.

- Por lo visto, la Torre de Babel tuvo tan mal fin debido al informe desfavorable de la Comisión Municipal de Urbanismo, que entonces se tomaba las cosas muy en serio.

- El que inventó la frase "tener vista de águila", sabía de antemano que puede haber águilas miopes.

Perico



" V O R A M A R " : Boletín informativo del CLUB ARTISTICO
DEPORTIVO (C A D E) DE PEGUERA.

Nº 5 - Noviembre 1974. Director: Pedro Orpí Ferrer

Depósito Legal: P. M. 450 - 1974.

Edición realizada en el local social del CADE.

I N D I C E

	Pág.
Primera página	1
Peguera ayer y hoy	2
"Hotelería".	4
Del CADE	5
Actualidad local	6
MESA REDONDA con trabajadores de hostelería.	7
"De re qualitativa".	16
Camino vecinal	17
Indices.	18

COLABORAN EN ESTE NUMERO:

Adolfo Colomar	Lleonard Muntaner
Josep Cortès	Josep Noguerol
Francisco Jiménez	Pere Orpí

PROTECTORES DE "VORA MAR":

HOTEL VILLAMIL	HOTEL "MAR I PINS"
MINI-GOLF PEGUERA	ULTRAMARINOS LOBA
FAMILIA JORDANA	SEBASTIAN TORRENS ESTEVE
HOTEL "CALA FORNELLS"	JUAN SALOM SIMO
HOSTAL FLOR LOS ALMENDROS	JUAN ESTEVA MIR
PANADERIA COLOMAR	ANTONIO JUAN PUJOL
CAJA DE AHORROS	HOTEL BELLA COLINA
SUPERMERCADO OASIS	BARTOMEU GAYA
HOTEL DON MIGUEL - ROYAL	ESTANCO Nº 1
CAFETERIA FRANCISCO	APARTAMENTOS "ARIANY"
HOSTAL PORCEL	BANCO DE CREDITO BALEAR

Domicilio Social del CADE: Asociación de Vecinos - PEGUERA (Mallorca)

NOTA: Los artículos aparecidos en este número, expresan únicamente la opinión de sus respectivos autores.