

Turismo Un certificato di qualità per chi non sfrutta i lavoratori

Proposta di Filcams-Cgil: «Ogni anno storie di lavoro nero, così finirebbero»

di Donatella Francesconi

Viareggio Estate 2022, cucina di un ristorante viareggino: il cuoco si tiene due volte perché il titolare ha speso il condizionatore in cucina. Primavera 2023, dieci giorni fa, un giovane fa un colloquio per un lavoro nel settore del turismo e alla domanda su paga mensile giorno libero viene liquidato con la frase «lei non fa per noi». Queste e altre storie dell'incerto nella testimonianza di Daniela Ricchetti, segretaria provinciale della Filcams-Cgil, che lascia attraverso il Forum una proposta: «bisogna ribaltare il paradigma perché non si trovano lavoratori perché non c'è voglia di lavorare. Anche in Versilia continuassimo a trovare lavoro nero, grigio, schiacciato, sfruttamento, mancanza di sicurezza, contratti nazionali che spesso sono quelli di sindacati spenti che niente hanno a che vedere con la tutela del diritto, senza



Daniela Ricchetti
Responsabile
Filcams-Cgil
per la Versilia

14 esima, con la malattia non pagata per intero. Allora, perché non indicare un "bollino"? E ancora: lo chef che porta avanti il ristorante ma è assunto come pizzaiolo o aiuto cuoco, lavoratore grigio, mal pagato e sotto professionalizzato. A questo si aggiunge l'applicazione di contratti non sottoscritti da Cgil, Cisl e Uil, ma da

Nell'attesa che si possa aprire un confronto con le associazioni di categoria, il sindacato di categoria della Cgil continua a raccogliere, a ogni fine stagione «centinaia di vertenze legate al recupero del non pagato. Perché spesso è volontario quello del turismo è un settore in cui vige la contrattazione individuale». Ricchetti parla apertamente delle conseguenze che questo ha non solo sui singoli lavoratori: «Si genera così un'evasione contributiva e fiscale a danno di tutta la collettività».

Le storie che il sindacato riceve hanno denominatori comuni: «Straordinari non paga-

ti o livelli di inquadramento sbagliati che significa che non li riconosce la tua mansione». E ancora: lo chef che porta avanti il ristorante ma è assunto come pizzaiolo o aiuto cuoco, lavoratore grigio, mal pagato e sotto professionalizzato. A questo si aggiunge l'applicazione di contratti non sottoscritti da Cgil, Cisl e Uil, ma da

Uno dei casi denunciati: cuoco svenuto in cucina dove il titolare aveva spento il condizionatore

altre organizzazioni sindacali: contratti che per la parte normativa sono peggiorativi». Il risultato è nelle esperienze che i lavoratori consegnano al sindacato per fare valere i propri diritti: «Si lavora anche 15 ore al giorno come facchino o cameriera ai piani. E ne vengono

pagate 6, se va bene».

Ricchetti porta l'attenzione sull'incerto negli hotel: «Le pulizie vengono affidate alle cooperative esterne, delle quali una su 10 paga quasi regolarmente, ma sugli straordinari c'è sempre da lottare». Il caso più recente è quello di «due ragazze giovani che si sono appena dimesse da un grosso hotel di Viareggio. Assunte a 20 ore settimanali, dovevano arrivare a fare anche 15 camere al giorno stando in quelle ore. Il che significa lavorare a cottimo». La Filcams è intervenuta «chiedendo di pagare gli straordinari». Il risultato è stato che il datore di lavoro «ha fatto casino perché le ragazze sono andate al sindacato. E si sono sentite dire che devono ringraziare perché hanno un lavoro». Lavicenda si è conclusa con le due lavoratrici «che hanno dato le dimissioni per ritornare in qualcosa di più dignitoso e sicuro».

Certo non alle dipendenze

Il lavoro nel settore del turismo, denuncia il sindacato, è ancora «grigio, nero, irregolare»

di quelli hotel di Forte dei Marmi dove l'estate scorsa «una dipendente si è vista spionare dal proprietario per aver fatto tre giorni di malattia nel corso della stagione». E neppure nel ristorante viareggino che ha visto una giovane donna «inguardata come lavapiatti, che è il livello più basso del turismo, ma in realtà faceva la vice cuoco». Ha fatto vertenza con il sindacato e ha ottenuto il giusto inquadramento». È storia recente anche quella di un giovanissimo lavoratore assunto «a chiamata» come cameriere: «Mi chiamano tutti i giorni», è la testimonianza che ha portato al sindacato. Flessibilità totale e «ortile ricato per cui se vuoi lavorare stia alle mie condizioni e a mia disposizione». Come i giovani dipendenti di una pizzeria viareggina che la scorsa stagione «ha utilizzato solo personale in prova. Alla fine non ha pagato quasi nessuno ed è scattata la denuncia all'ispettorato del lavoro».

Ricchetti conclude tornando all'esigenza di qualità nei rapporti di lavoro: «Bisogna agire tutti insieme, sindacato, ispettorato e associazioni datoriali. Per elaborare davvero un progetto di industria turistica basata in primis sul lavoro di qualità e sulla legalità. Deve essere un impegno comune a partire dalle imprese che già lavorano in regola».

Foto: M. M. / Contrasto