



prole.info

NIEDER MIT DEN RESTAURANTS

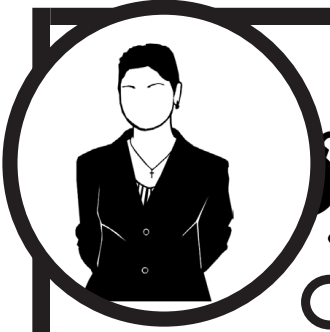


WAS DER ARBEITER WILL

„Nichts ist einem Streik fremder, wie sein Ende.“

François Martin





Mit wenigen Ausnahmen haben die Arbeiter in einem Restaurant einen allergrössten Wunsch: Nicht länger Arbeiter in einem Restaurant zu sein.

Das bedeutet nicht, dass wir arbeitslos sein wollen. Es bedeutet, dass die Arbeit in einem Restaurant ein entfremdender und elender Weg ist, seinen Lebensunterhalt zu bestreiten. Wir sind gezwungen, dort zu sein. Die Arbeit fühlt sich nicht wie ein Teil unseres Lebens an. Wir fühlen uns nur wie wir selbst, wenn wir nicht in der Arbeit sind.

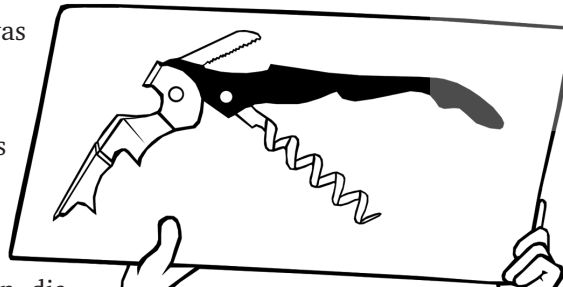


Das Faktum, dass Restaurantarbeiter ihre Arbeit hassen ist so offensichtlich, dass es einem Klischee gleichkommt. In den meisten Restaurants finden sich Leute, die «eigentlich gar keine Kellner» sind. Sie sind Schauspieler, Schreiber, Musikerinnen oder Mode-Designer. Sie arbeiten nur solange hier, bis sie genug Geld gespart haben, um selbst ein Geschäft zu eröffnen, oder mit der Uni fertig sind und einen «richtigen» Job bekommen.

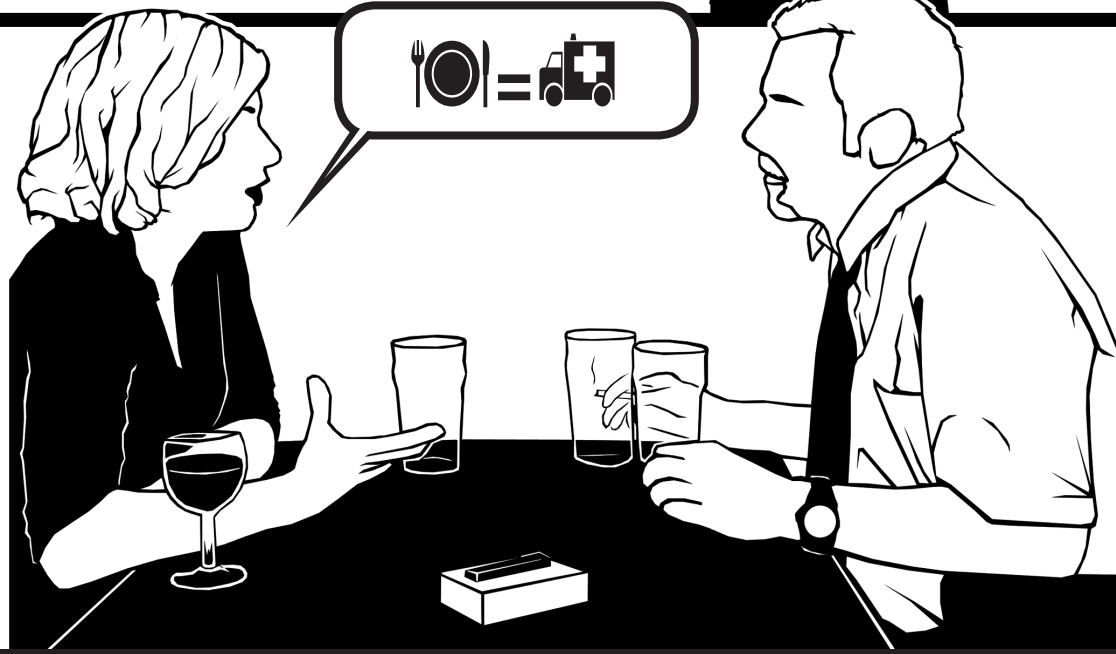
Ein Weg der Arbeit zu entkommen ist es zu kündigen, in der Hoffnung, dass ein anderes Restaurant bessere Bedingungen bietet. Restaurants haben eine hohen Personalfuktuation. Oftmals arbeitet ein grosser Teil der Belegschaft erst wenige Monate dort. Trotz unserer Illusionen, wechseln die meisten von uns nur in ein anderes Restaurant, oder in ein Bistro, ein Beisl, einen Würstelstand oder ein Café.

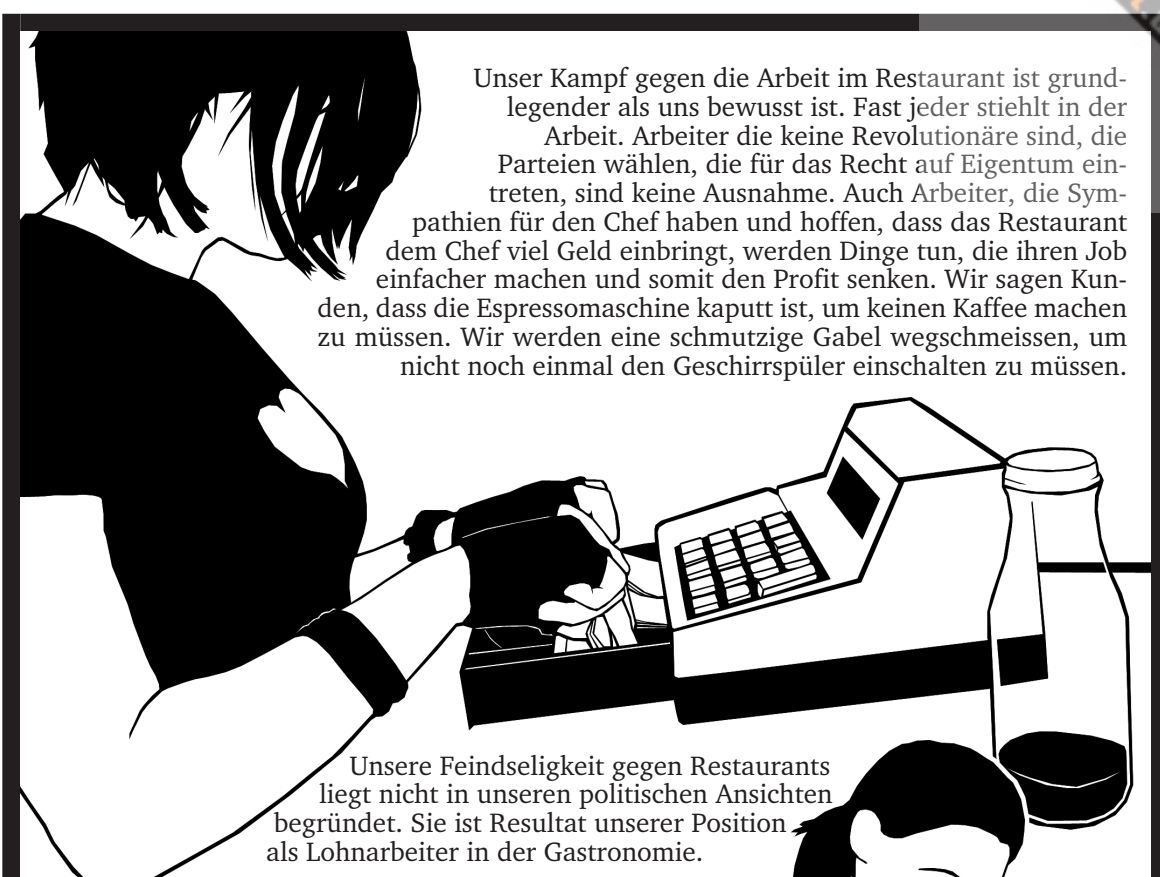


Das bedeutet nicht, dass wir keinen Stolz hätten. Jeder Menschen, der dazu gezwungen ist etwas wieder und wieder zu tun, muss etwas Interesse daran haben oder durchdrehen. Wer lange in einem Restaurant arbeitet, wird vielleicht ein wenig stolz sein auf das Wissen über Essen, Wein und menschliches Verhalten, das er erworben hat. Dennoch, abgesehen von einigen wenigen Chefköchen in einigen wirklich teuren Lokalen, sind die einzigen Leute, die wirklich stolz darauf sind in einem Restaurant zu arbeiten, die Schosshündchen der Bosse, die normalerweise von den restlichen Arbeitern gemieden werden.




Aber die Zurückweisung unseres Daseins als Restaurantarbeiter ist nicht nur eine bewusste Entscheidung. Oft sind es die Arbeiter mit den höchsten Erwartungen und dem grössten Interesse an der Gastronomie, die in Konflikt mit dem Chef geraten. Sie haben stärkere Illusionen und sind daher heftiger überrascht und verärgert, wenn sie in Kontakt mit der elenden Realität des Restaurants kommen. Ein Restaurant ist eine langweilige, ungemütliche, stressige, monotone, entfremdende, hierarchische Maschine zur Erzeugung von Mehrwert. Genau der kriecherische Kellner, der dem Chef stets nach dem Mund redet und ihm Ratschläge für die Verbesserung seines Restaurants gibt, wird irgendwann in einen heftigen Streit mit seinem Boss geraten und kündigen, weil dieser ihn respektlos wie einen Knecht behandelt. Ironischerweise sind es oft jene, die ihre miserable Lage von Beginn an erkannt hatten, die es am längsten in der Gastronomie aushalten.





Unser Kampf gegen die Arbeit im Restaurant ist grundlegender als uns bewusst ist. Fast jeder stiehlt in der Arbeit. Arbeiter die keine Revolutionäre sind, die Parteien wählen, die für das Recht auf Eigentum eintreten, sind keine Ausnahme. Auch Arbeiter, die Sympathien für den Chef haben und hoffen, dass das Restaurant dem Chef viel Geld einbringt, werden Dinge tun, die ihren Job einfacher machen und somit den Profit senken. Wir sagen Kunden, dass die Espressomaschine kaputt ist, um keinen Kaffee machen zu müssen. Wir werden eine schmutzige Gabel wegschmeissen, um nicht noch einmal den Geschirrspüler einschalten zu müssen.



Unsere Feindseligkeit gegen Restaurants liegt nicht in unseren politischen Ansichten begründet. Sie ist Resultat unserer Position als Lohnarbeiter in der Gastronomie.