



Evaluación de CCOO sobre la situación actual en los puntos de venta de la T4 y el SAT.

Budweiser T4:

Cerrado (Visita a las 07:20). Comprobamos que hay una larga fila de un vuelo que sale a las 08:00 a Santa Cruz de Tenerife. Creemos que se debería de valorar la apertura de este local a primera hora.



- *Se comprometen a estudiar si es algo puntual, y de no ser así, valorarán la modificación del horario para captar más venta.*

Starbucks T4:

Personal: muy limitado para el volumen de trabajo que hay. Muchas dificultades para sacar el trabajo en los horarios más fuertes (06:00 a 10:00, 14:00 a 15:00, 18:00 a 19:00). Habría que reforzar este local.

Cuadrantes: libranza fija y en ocasiones partidas. No solo sacan el trabajo en las condiciones ya dichas anteriormente, sino que hay que sumarle el enorme abuso que sufren con sus días de libranza.

- *La responsable de la franquicia, en contestación a nuestro informe, transmite a RRHH que todo está bien dimensionado y que no existe ninguna incidencia.*
- *Nosotros estamos en desacuerdo, como hemos argumentado, y persistiremos para que esta plantilla mejore su situación laboral.*

Eating Point T4:

Menaje: Faltan platos triangulares de cocina por falta de servicio de limpieza, teniendo que usar otros que no son de la franquicia, o en su defecto, de cartón.

- *En cuanto al menaje, ha habido una rotura de stock, que nos dan la razón y se comprometen a solucionar esta problemática en los próximos días.*

Marmitón: Comprobamos que el marmitón en el mismo día hace su trabajo en dos locales que están en dos terminales como son la T4 y en la T1. Es imposible desempeñar correctamente sus funciones cuando en una jornada de 4 horas tiene que limpiar en dos Terminales tan alejadas entre sí. No se valora ese tiempo perdido.

- *Respecto a los marmitones han comprobado, que efectivamente, el departamento está sobrecargado y se han comprometido a la desafección de unos tres marmitones.*
- *También se comprometen a reforzar este punto de venta con unas 5 personas más, que serán de barra y cocina.*

La Place:

Personal: Horario de 09:00 a 17:00; Creemos que se haría más venta abriendo antes este punto. Producen y atienden solo dos personas, ya que la tercera sirve para la rotación de la hora de la comida. Hay un trabajador de 4 horas que va de 13:00 a 17:00 para el cierre, cuando esa misma persona viniendo de 8 horas solucionaría la problemática de este local, en cuanto al personal y a su vez, mejoraría la calidad del servicio.

- *En respuesta a nuestra valoración, nos comunican que se va a proceder a la desafección de unas dos personas para el refuerzo reclamado de este local.*

MQM T4:

Personal: Volumen excesivo de trabajo en la primera hora de trabajo.

Menaje: A día 5 de noviembre, hacen falta más boles de ensalada.

- *En la petición de material, nos dicen que ha habido una rotura de stock, pero que se comprometen a solucionar esta problemática lo antes posible.*

Barril SAT:

Menaje: bandejas ovaladas muy limitadas y en malas condiciones. En ellas se sirve las pizzas y los bocadillos. También faltan boles blancos, en ellas se sirve las croquetas y la ensaladilla.

Basura: desbordada al lado del office



- En el menaje nos confirman que habrá más material.
- Se estudia la desafección de una persona mas para el refuerzo del turno.
- En cuanto a los problemas de acumulación de basura, que es algo generalizado en todos los puntos de venta, la empresa se plantea reforzar dicho servicio.

MQM SAT:

Menaje: Faltan platos redondos pequeños. Se usan para prácticamente todo el servicio. Cuando hay mucho volumen de trabajo, incluso habiendo office, se agota en poco tiempo y se tiene que dar los pedidos en platos más pequeños y de cartón. Cuando no hay servicio de limpieza, el cartón es lo único que se puede usar dando un servicio de mala calidad.

Personal: Es, posiblemente, el punto de venta donde es más necesario reforzar la cocina cuanto antes. Se necesita urgentemente un cocinero/a más por las tardes. No solo se ha abusado en el nuevo horario no consensuado e ilegal (17:00 a 01:00), sino que va un paso más allá; el que entra a las 17:00 tiene que irse una hora y media después a cenar, ya que no hay relevo de cocina y es una franja horaria más floja para ser llevado por los camareros/as (multifunción). Cuando vuelve el cocinero/a de su ilegal hora de descanso, en sus más de 5 horas de servicio tienen que hacerse cargo de: Comida del personal (la familia), deportados, pedidos de pan y tortillas del Barril y, como no, de toda la demanda de pedidos que le exige el propio local MQM, que viendo las ventas no estamos hablando de poca cosa.

Salud laboral: a día 5 de noviembre la cortadora de fiambre está en condiciones lamentables. Al encenderla, tienes que meter la mano en la rueda cortadora para que ruede. No tiene la fuerza suficiente para cortar el fiambre con seguridad. La pieza superior que sirve para proteger el disco y para afilar tampoco corresponde al modelo y no sirve para nada. Dado que este instrumento es esencial para el correcto funcionamiento del MQM se necesita urgentemente una solución. **El día 8 de Noviembre dan solución a esta reclamación por parte de nuestro técnico de prevención.**

- En cuanto al menaje, reaccionan rápidamente en los boles de ensalada, reforzando este punto notablemente. Aún se está a la espera de los platos que siguen siendo escasos y nos comunican que se hará con la mayor brevedad posible.
- El polémico horario de 17:00 a 01:00 que tanto hemos criticado por no haber sido consensuado ni con el Comité ni con el trabajador/a, va a eliminarse a partir del lunes de la próxima semana.
- En el apartado del personal, se confirma que hay una sobrecarga de trabajo, y por ello, se va a proceder a reforzar este local con unas cinco personas entre barra y cocina.



LOS RETOS DE LA SEMANA		17:00-00:01	NOV 21
		1	2
MENU RUSTICO	40	27	38 40
M. PURO BELLOTA	20	13	11 15
T. EVIAN	130	155	156 201
CAPUCINO	30	10	6 13
BOC. BELLOTA	60	71	69 138
2. NARANJA	40	55	60 89
TICKET MEDIO	100	102	111 128

Starbucks SAT:

Estamos ante el local que en peores condiciones laborales hemos encontrado hasta ahora.

Personal: Apertura de la cafetería a las 08:00 con dos personas que entran a las 07:00 y en muchas ocasiones se tienen que quedar hasta las 16:00. Los fines de semana, les hacen venir 30 minutos antes para fregar y limpiar, algo que no debemos dejar pasar bajo ningún concepto. De 16:00 a 20:00 cierran y se van a la T4 para luego volver a abrir. La plantilla cree que cubriría gastos si no cerrasen. El encargado no puede atender a sus funciones por falta de personal. La plantilla de esta franquicia pide a gritos que se les escuche, no pueden más.

Cuadrantes: como en el Starbucks de la T4, turnos fijos o partidos. La vida laboral de esta plantilla es un auténtico caos, afectando a su vida personal. Los turnos de comida están reflejados en el cuadrante, no siendo respetados y quedándose sin comida de la familia ya no está operativa por el horario.

Limpieza: No tienen office aún teniendo dos puntos de venta colindantes (Barril y MQM) que si disfrutan de servicio de limpieza. Observamos, como en todos los locales visitados, que la basura sobresale abundantemente por encima de los cubos.

- *En este punto de venta nos vuelven a decir que está todo perfecto, que lo de la limpieza de la sala fue algo puntual y que los cuadrantes son rotativos y en ningún caso repetitivos. Niegan que nadie se va sin comer y que todo el mundo entra y sale a su hora. Que el marcaje del turno de comida en los cuadrantes es orientativo y que se adaptan entre ellos.*
- *CCOO no está para nada de acuerdo con esta respuesta y seguiremos incidiendo e incrementando las acciones que creamos consecuentes.*
- *En cuanto a la limpieza nos transmiten, que a día de hoy, dicho servicio ya tiene presencia y no es ignorado como antes.*



	M	X	F
18-mar-21	M*	M*	M*
19-mar-21	T16/24	T16/24	T16/24
20-mar-21	MB/16	MB/16	MB/16
28-mar-21	MB/16	MB/16	MB/16
	L	L	L
	L	L	MB/16 (T16MB/24)
	T16/24	T16/24	T16/24
	MB/16	L	T17/24
	V	V	V
	L	L	L
	L	MB/16	MB/16
11:00-13:00			
13:00-15:00			
15:00-18:00			
	4	4	4
	2	2	2

Todos los datos proporcionados, en cuanto a las nuevas desafectaciones se refiere, pueden variar debido a las aperturas y cierres de los locales.

Este trabajo que nos ha llevado a elaborar este informe es gracias a todas las aportaciones de las trabajadoras y trabajadores, que sufren en su día a día, todos estos apartados. Queremos transmitir la importancia que tiene que volquéis en nuestras siglas vuestras incidencias, dudas y sugerencias, para así, seguir elaborando estas evaluaciones para buscar y/o forzar las soluciones a las mismas. Deciros que si no está vuestro punto de venta aquí no quiere decir que no tenga problemas a tratar, hemos tomado nota de todo y seguiremos haciéndolo en todas nuestras visitas.

Comunicaros que ya se está trabajando y elaborando un nuevo informe de las Terminales 1,2 y 3 y que en las próximas fechas le haremos llegar a RRHH para seguir tratando y solucionando todas las posibles incidencias.

Recordaros que estamos a vuestra entera disposición en cualquiera de nuestros canales de comunicación: correo, teléfono, whatsApp, redes sociales, etc.

¡CCOO TE ESCUCHA, CCOO ACTÚA!

“En la vanguardia por tus derechos “

Tlfn: 682 67 15 37
areas-madrid@servicios.ccoo.es

