

## Los atropellos de una multinacional llamada "Burguer King"

---

LA HAINE :: 23/07/2004

Un trabajador fue despedido injustamente hace algunas semanas de la multinacional "Burguer King". Venía desarrollando su actividad laboral en el establecimiento de León y Xixón. El trabajo le ha permitido ver y comprobar aspectos vergonzosos de esta empresa así como diferentes incumplimientos laborales en prácticamente todas las materias.

Un trabajador ha sido despedido de Burger King Gijón (de la misma franquicia que el establecimiento de León, SISCOR) dentro del período de prueba debido a su actitud. Este trabajador tenía un período de prueba de 15 días, tras haber tenido anteriormente un contrato de tres meses en León, donde tuvo ya un período de prueba de 2 meses, 2/3 del contrato. Cómo puede apreciarse la facilidad e impunidad de despido es total por parte de la empresa.

Las razones del gerente de B.K. Gijón ha sido que su actitud no era la deseada por empresa, a pesar de reconocer que su rendimiento laboral no merecía reproche, ya que no pudo dicho gerente precisar ninguna razón objetiva en este sentido.

Todo versaba sobre su actitud. Su actitud consistía, por ejemplo:

1. En no aceptar malos modales por parte de encargados.
2. No aceptar o no mostrar buena disposición a hacer horas extras sin cobrarlas.
3. A no poner buena cara por no tener días de descanso cuando le correspondía y no se le ofrecían "por razones del servicio".
4. A solicitar ropa de abrigo para acceder a la cámara de congelado (18º bajo cero) desde la cocina donde las temperaturas hacen sudar al personal, lo que supone un contraste "bestial" de temperaturas en apenas 2 segundos.

### **Burger King no cumple en materia de higiene**

B.K. no cumple porque en el caso de León tiene los vestuarios y el almacén fuera del restaurante (si es que un lugar así puede llevar este nombre), lo que hace que los empleados tengan que atravesar calles antes de llegar al lugar de trabajo. Sin embargo esto se le tolera a la multinacional.

En el caso de León los lugares de cambio, taquillas y aseos están junto a la iglesia de Nuestra Señora del Camino, lo que significa que hay que cruzar toda la calle Hospicio antes de llegar a B.K.

Esto supone, además, un robo de tiempo a los trabajadores, pues el tiempo empieza a computar desde que llegas cambiado al restaurante y no desde que estas en un lugar propiedad de B.K. A la hora de irte otro tanto.

A ello hay que sumar el tiempo que se pierde yendo a por la llave y volviendo a dejarla. Tiempo que B.K. no paga, pero que el empleado usa.

### **BURGER KING incumple el convenio colectivo y el E.T.**

Ya que está establecido según convenio que debe mediar un mínimo de 12 horas entre el final de la jornada anterior a la inmediatamente posterior.

Quien esto escribe se vio obligado a tener jornada hasta las dos de la mañana (que abandonó el puesto a las 2:40) y a tener que incorporarse al día siguiente a las 13.00 horas.

No ha sido el único caso, puesto que eso es moneda de cambio corriente en este establecimiento.

Burger King genera horas extras que no paga. No sólo no paga como horas extras, sino que tampoco lo hace como ordinarias, ni revierte al trabajador en tiempo. En ningún tipo de tiempo, ni extraordinario ni ordinario. Tan sólo se dedica a robarlas. Lo hace del siguiente modo: con el truco del cierre. Consiste en que los empleados deben dejar el establecimiento limpio y preparado para el día siguiente en tan solo una hora, que es lo que paga.

Todo el tiempo que pase a mayores no es remunerado, por lo tanto se le roba al trabajador, que si abandona el local terminada su jornada puede ser expedientado y directamente despedido.

### **BURGER KING no cumple en materia de seguridad**

No es raro ni infrecuente que te encuentras cajas donde no deben estar, puertas que no abren bien porque están obstruidas por cajas, escaleras en mitad de la cocina (un encargado casi se cae al intentar subir por una escalera móvil y en el resbalón casi tira un tostador).

Llega el absurdo al hecho de tener un pequeño almacén en el techo).

No son infrecuentes los resbalones por suelos mojados o quemaduras. Y a la hora de limpiar el "broiler", honor a altas temperaturas no aparecen guantes de seguridad o están rotos y hay que sacar piezas que están quemando con trapos húmedos.

Al igual que guantes no hay calzado de seguridad. La empresa ni siquiera te paga cualquier tipo de calzado, pero te exige zapatos negros.

Los microondas se abren aunque su tiempo de calentamiento no haya terminado y las radiaciones son continuas.

Los productos de limpieza se utilizan indiscriminadamente como política de empresa, por lo que los empleados están en contacto directo y prolongado con productos que desconocen sólo porque el encargado o gerente le ha dicho que ese es mejor o simplemente que lo utilice.

### **BURGER KING y el fraude administrativo**

Si no tienes carné de manipulador de alimentos y quieres trabajar en B.K. esta empresa no quiere molestias ni pérdidas de tiempo y por el pago de 30 euros, única salida que te ofrece, te expide a través de empresas de su "cuerda" susodicho carné.

Todo esto sin pasar por ningún tipo de curso ni de prácticas. Con el mismo bagaje y conocimientos que tenías antes de empezar ya eres titular de un carné de manipulador.

Por lo visto el conocimiento no es necesario para trabajar en este tipo de establecimiento.

Claramente es un fraude. Es Burger King.

## **BURGER KING y sus hamburguesas**

La carne está picada y congelada. Por lo que no se puede saber de qué es. Teóricamente es de ternera (¿loca?), pero... también te ponen los gramos que deben pesar, y tú ¿las pesas? En un minuto y a temperaturas de más de 70º salen "hechas", se meten en unos "baños" y a temperatura caliente se mantienen hasta ser hechas. Normalmente cuando empieza a haber gente se dejan hechas en retención. Con lo cual es normal que haya unas cuantas hamburguesas que esperan y esperan... y esperan ... y se venden y alguien las come.

Y si el tiempo de estado óptimo debe ser de unos 15 minutos, pues hay gente que cuando se las come han podido pasar muchos cuartos de hora, ¿1 hora? Es fácil.

Asimismo, cuando la carne está (o las alas, o los "tender", o cualquier otra cosa) metida en los baños, tiene un tiempo de espera que es medido por unas luces. Mientras esté en verde se puede consumir, al ponerse en rojo, la carne está en mal estado y debe ser tirada.

¿Sabes qué se hace entonces?

Se vuelve a pulsar el botón para que aparezca el verde... y ¡listo! Otra vez a la rueda y se come, aunque ya esté para tirar.

Por cierto, te cuento que el Burger de Xixón se abrió con retraso y la empresa que estaba al cargo de las obras no solicitó la toma de electricidad. La tomó de donde quiso, y al ser descubierta la empresa suministradora se la cortó.

Y mientras estuvo sin electricidad, pero con la carne del pedido ya en los congeladores ésta empezó a descongelarse. Aun así, todo ha salido a la venta.

## **¿VESTUARIOS O ALMACENES? ESPACIO PARA BURGER KING.**

Para los trabajadores/as de B.K. no hay espacios.

En Xixón las taquillas son largas pero bajas, quiere decir que no hay sitio para colgar perchas, así la ropa queda tirada o recogida, no estirada. Empapada de sudor para el día siguiente, después de hacer un cierre a destajo. Sí, sí... aunque no me creas es así. En Burger King gran parte del tiempo se trabaja a destajo.

Hay una ducha, pequeña, sin mampara o cortina. No se utiliza. Se diseñó para superar la "prueba del algodón" de la propaganda y de la inspección de sanidad.

Nadie se ducha. Te embutes sudando en tu ropa de calle. Nadie se ducha porque no se cabe

en la ducha, porque no hay intimidad, porque el agua saldría al pasillo y anegaría el pequeño vestuario de apenas tres metros cuadrados para "plantilla" de quincena/veintena de personas.

Nadie se ducha porque no habría dónde tender una toalla, ni tiempo para tod@s, porque no hay separación entre sexos. Lo que no suele generar problemas, pero alguna vez hay gente que se va a un baño, sobre un retrete porque no quiere ser visto. Y tiene derecho. Derecho a espacio, a intimidad, a lo que quiera.

Nadie se ducha, en definitiva, porque B.K. utiliza la ducha para apilar cajas. Cajas de cartón que impedirían cualquier posibilidad remota de ducha en esas condiciones.

A su vez los baños también sirven de pequeños almacenes así como parte de esos escasos tres o cuatro metros cuadrados de vestuario.

### **BURGER KING no respeta la categoría profesional**

Si eres ayudante de cocina o ayudante de preparación es fácil que en Burger King limpies baños, salas, friegues...

---

[https://www.lahaine.org/est\\_espanol.php/los\\_atropellos\\_de\\_una\\_multinacional\\_llam](https://www.lahaine.org/est_espanol.php/los_atropellos_de_una_multinacional_llam)