

Reseña de *Hacer la temporada. Trabajar en hoteles, bares y restaurantes*, de Débora Garazi. Mar del Plata: EUDM, 2024, 110 páginas

Ivana Teijón¹

El libro *Hacer la temporada. Trabajar en hoteles, bares y restaurantes*, de Débora Garazi, forma parte de la colección “Mar del Plata, entre el Mar y la Pampa” dirigida por Elisa Pastoriza. Como marplatenses, hemos escuchado –o incluso dicho– más de una vez la expresión “hacer la temporada”. ¿Qué hay realmente detrás de esas palabras? Si bien, para muchos, hablar de Mar del Plata se asocia con vacaciones y descanso, este libro nos invita a conocer el reverso: el de miles de personas que trabajaron para garantizar que otras pudieran disfrutar de su tiempo libre. Para muchos de ellos, Mar del Plata representó la oportunidad de desarrollar diversas labores y ocupaciones en hoteles y restaurantes. La consolidación de Mar del Plata como destino turístico implicó la apertura de cada vez más hoteles y restaurantes que pudieran recibir a los veraneantes y, por lo tanto, también significó una diversificación y expansión de la cantidad de los puestos de trabajo dentro de este sector. Estos trabajos varían enormemente: emprendimientos familiares, hoteles de primera categoría, empleos que oscilan entre los grises de la informalidad y la formalidad, el cuentapropismo o el empleo asalariado. Todas estas experiencias son recogidas en el libro, que nos sumerge en la historia a través de relatos de los propios trabajadores, archivos, documentos y fotografías, presentados de una manera cercana, atractiva y rigurosa.

El primer apartado del libro, titulado “El trabajo estacional: ganancias, derechos y obligaciones”, se adentra en la figura de trabajo temporal, una pieza clave del sector hotelero y gastronómico. A pesar de la heterogeneidad del sector, posee una característica común: la estacionalidad. Esta es una particularidad que sigue vigente en la actualidad y que da forma a las condiciones laborales de los trabajadores. Garazi analiza los convenios colectivos de trabajo de la zona atlántica, en los que se estipulan los derechos de los

¹ Instituto de Humanidades y Ciencias Sociales; Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas; Universidad Nacional de Mar del Plata. Correo: ivanateijon@gmail.com

trabajadores temporarios, tales como un mínimo de 90 días de trabajo, jornadas de 8 horas diarias o 48 semanales, descanso semanal, vacaciones pagas y una garantía frente a despidos injustificados. Además, el laudo sancionado en 1946 otorgaba un porcentaje adicional sobre el valor de los servicios prestados. Sin embargo, la autora deja claro que, a pesar de la existencia de estos derechos legales, en la práctica, la irregularidad y la informalidad fueron una constante, incluso entre los trabajadores registrados. La heterogeneidad del sector y la “aptitud de servicio” propiciaban que las condiciones de trabajo variarían enormemente de un establecimiento a otro.

Otra de las variaciones que existen en el sector tiene que ver con las características de sus trabajadores. Si bien encuentra una multiplicidad de puestos y formas laborales, existía una clara división sexual del trabajo. Las mujeres se relegaban principalmente a tareas en espacios privados, como la limpieza, mientras que los varones ocupaban los puestos de mayor jerarquía y contacto con los clientes. Un hallazgo de la autora se da al analizar las cocinas. Si tradicionalmente se las asocia con lo doméstico y, por lo tanto, con las mujeres, la cocina en los establecimientos de alta gama se masculiniza. Los cocineros, con un saber culinario especializado, eran valorizados, mientras que las cocineras, que se podían encontrar en establecimientos más pequeños, eran consideradas como meras reproductoras de conocimientos adquiridos en el ámbito doméstico.

En el segundo apartado, “Al servicio del turista”, se analiza otra característica indiscutible del sector hotelero y gastronómico: prestar servicio a un cliente. ¿Qué diferencia hay entre “prestar un servicio a” y “estar al servicio de”? Si bien el cliente es alguien que sanciona, da órdenes y comete ciertos atropellos, los trabajadores plantean resistencias y establecen sus límites. Aunque generalmente pesa fuerte el famoso “el cliente siempre tiene la razón”, Garazi muestra cómo, a pesar de esta máxima, los trabajadores desarrollaban estrategias para manejar estas situaciones.

Asimismo, otra paradoja con la clientela tiene que ver con el reconocimiento y el valor que los clientes otorgan a los trabajadores. Garazi rescata varios testimonios en los que se percibe un gran orgullo por parte de estos trabajadores por haber servido a grandes figuras políticas o del espectáculo. Este vínculo con los clientes exigía a los trabajadores el desarrollo de una serie de cualidades fundamentales: discreción, amabilidad, atención, educación, simpatía. Se trata de componentes inmateriales que deben aportar los

trabajadores para complementar los elementos materiales del servicio, como habitaciones bien equipadas o platos sabrosos.

La profesionalización de la actividad también juega un papel fundamental en este apartado. Se plantea la necesidad de que los trabajadores desarrollen ciertos saberes y aptitudes para desempeñar sus labores. No basta con aplicar los saberes domésticos: es fundamental profesionalizar la actividad y adquirir cualificaciones formales. Aquí, Garazi rastrea los primeros intentos de profesionalización del sector en la década del '40, con la creación de la primera Escuela Hotelera por parte de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica, que años más tarde se traspasa a manos del Estado.

El tercer apartado, denominado “Viajar... para trabajar: hombres y mujeres migrantes”, Garazi encuentra una peculiar relación entre la ciudad de Santiago del Estero y Mar del Plata. ¿Cómo y por qué se vinculan estas dos ciudades separadas por 1500 km? Tanto en los años '60 como en los '70, en los periódicos de Santiago del Estero aparecen avisos solicitando trabajadores para Mar del Plata. El lazo es directo y concreto: muchos trabajadores intercalaban entre temporadas de invierno en las Termas de Río Hondo y de verano en Mar del Plata. La posibilidad de alimentarse y alojarse en los lugares de trabajo representaba una gran oportunidad para estos trabajadores migrantes. A través de la reconstrucción de trayectorias laborales, Garazi observa algunas metodologías que estos trabajadores empleaban. En algunos casos, primero migraba un integrante de la familia y luego lo seguían los demás; en otros, el salario de uno contribuía al sustento del resto de la familia que permanecía en su lugar de origen. Con respecto a los puestos donde se desempeñaban, una vez más, la división sexual del trabajo se hace presente, ya que, mientras las mujeres santiagueñas ocupaban puestos en el lavadero y la limpieza, los hombres trabajaban en las cocinas, desempeñando tareas de mayor demanda física y menor jerarquía.

También observa una gran vulneración de derechos para estos trabajadores, algunas veces desde el acceso al trabajo. Muchos de ellos regresaban, pasado el invierno, a los mismos establecimientos donde habían trabajado en temporadas anteriores. Si bien la normativa establecía que debían solicitar su plaza mediante telegrama, en muchos casos esto se realizaba a través de llamadas telefónicas u otros canales informales. Sin embargo, en varias ocasiones, al llegar a Mar del Plata, los pedidos de reincorporación no eran

atendidos por los dueños de los establecimientos y los trabajadores se veían obligados a buscar un nuevo empleo y reorganizar su estadía. A pesar de ello, muchos de estos “malentendidos” fueron llevados por los propios trabajadores a la justicia.

En definitiva, Garazi es una cita obligada si del sector gastronómico y hotelero se trata. A lo largo de los tres apartados de este libro nos invita a reflexionar sobre las complejidades del trabajo estacional, sus trabajadores y trabajadoras, la relación con la clientela y la migración laboral en la ciudad. *Hacer la temporada...* es una obra fundamental para entender no solo la historia del trabajo en el sector hotelero y gastronómico de Mar del Plata, sino también las complejidades y contradicciones que atraviesan sus trabajadores. A través de un análisis profundo, que trasciende lo anecdótico, nos permite comprender las dinámicas sociales y económicas de una de las ciudades turísticas más importantes del país.