

De pressa, ¡una pizza!

Els mesos d'estiu, juntament amb les vacances de Nadal, són els més bons per al sector de les pizzereries a domicili. Tot hi ajuda: la mandra estival per fer menjar, els *rodrigues* tips d'ous ferrats i l'*American way of life* que tot ho agermana.

Rrrriiinggg! Si, ¿de quin tipus? ¿Grossa o mitjana? ¿L'adreça?... Ara mateix li la portem. Gràcies.

Trucades com aquesta són les que cada dia i especialment divendres i dissabtes, fan posar en marxa les factories de pizzes a Barcelona i les seves corresponents flotes de repartidors motoritzats.

El Joan és un dels prop de cinc-cents repartidors de pizzes que hi ha a Barcelona actualment. Treballa en una pizzeria de tipus més o menys familiar de Gràcia. Com la majoria d'ells té vora vint anys, és estudiant i treballa a temporades repartint pizzes. El Joan no veu aquesta feina com una ocupació definitiva; l'objectiu és disposar d'alguns diners per anar de vacances a l'estiu o a esquiar a l'hivern, per acabar de pagar la moto o simplement per no "demandar calés a casa".

A banda del perfil majoritari de repartidor jove i inconstant, trobem casos com el del Carles, que treballa en una gran cadena de pizzereries i que fa aquesta feina com a complement de la seva ocupació, com a pluriempleat: "Jo treballo poques hores, reparteixo en hores punta".

Un repartidor de pizzes com el Joan o el Carles, que fan unes vint-i-sis hores a la setmana, cobra entre 45.000 i 60.000 pessetes. Generalment, les grans cadenes paguen una mica més. El cas dels sous de 45.000 es poden convertir en més de 60.000 per les primes al repartidor que més pizzes ha traguinat en un mes. Un altre grup de repartidors és el dels que podríem anomenar "repartidors professionals". El

Xavier, que reparteix per a una gran cadena 40 hores a la setmana n'és un. El Xavier fa més d'un any que fa aquesta feina, sempre en grans cadenes de pizzereries: "Ara cobro 100.000 pessetes al mes i només faig de repartidor. A la cadena on treballava abans, a més de repartir havia de netejar i fer altres feines". Hi ha també les propines "si et fas l'agradable i fas una mica de conya, en un dia et poden caure 700 peles de propina".

"TINGUI, LA PIZZA"

Per les característiques del negoci, els repartidors són els únics que tracten directament amb el públic.

Encara que la relació amb el client, de fet, és d'uns segons, els repartidors comenten que es podria escriure una llarga tipologia del client de les pizzereries ràpides segons quina sigui la rebuda a la casa: "Des del paio al qual has de passar la pizza de cantó perquè no t'obre la porta més de mig pam fins al que et fa passar al menjador hi ha molta diferència. Hi ha també el que t'obre la porta en calçotets i el que et rep en corbata. Les cases són molt diferents... veus la manera de ser de qui hi viu... Això és el més divertit d'aquesta feina..."

Els repartidors expliquen que, arribats al domicili en qüestió, hi ha pocs clients que tinguin els diners a punt: "Alguna vegada un client mig despistat volia pagar-me amb una VISA. D'altres s'adonen que no tenen diners per pagarte en el mateix moment que els dones la pizza i llavors han de demanar-ne al veí..."

LES GRANS CADENES

El recorregut complet d'una pizza des que és només una massa farinosa fins que, cuïta, rep una queixalada del seu destinatari s'ha de poder fer en trenta minuts. Si es fa en més, la casa assegura un descompte d'unes dues-centes pessetes al client. Per tant, és important que totes les operacions es facin amb el temps estrictament just i si pot ser, en menys. La rapidesa del repartidor de pizzes s'ha de sumar a la rapidesa dels *pizzeros* a muntar les pizzes, a la dels que estan al càrrec del telèfon, etc.

Aquesta filosofia és comú a les pizzereries petites de tipus familiar i a les cadenes com Pizza World, Pizza Hut, etc. Però aquest segon grup, les cadenes, i més concretament les empreses que hi ha al darrere (Agroliment, SA, propietària de Pizza World, per exemple) es mostren totalment impenetrables a l'hora de donar detalls sobre la seva organització interna. Una treballadora del departament de *marketing* d'una d'aquestes cadenes reconeix que, dels americans, han copiat el model d'organització i tot el que fa referència a la imatge i a la idea de marca, però en l'apartat de relacions públiques i relacions amb els mitjans de comunicació, la direcció ha optat per tancar-se en banda.

Un repartidor de pizzes no està autoritzat, en teoria, a explicar res sobre la seva feina. En un intent de conversa amb un d'ells dins d'una pizzeria, el diàleg sembla funcionar, explica quant cobra, quantes hores fa... De seguida, però, l'encarregat del local hi posa cu-

llerada: "Escolta, això no ho pots fer. No estem autoritzats a dir res, ni a ensenyar la botiga, ni a deixar que es facin fotografies". El noi, és clar, calla. Però l'encarregat continua: "Com ho sabem que ets periodista i no ets de la competència?". El sentiment de competència és viu. El sector ha crescut ràpidament i hi ha qui ja diu que aquí passarà el mateix que amb els vídeo-clubs.

De moment, però, les pizzes continuen sortint del forn i la clau és com més en surtin i més ràpidament es reparteixin, millor. Entre els repartidors aquest sentiment de competència no arriba a aquests extrems, ni molt menys: "Fem la mateixa feina a llocs diferents. Quan coincidim en un semàfor, ens saludem. Alguna vegada comentem alguna cosa de la feina".

ATRACAMENTS

Els atracaments als repartidors de pizzes van començar quan va nàixer l'ofici.

Per la possibilitat d'atracsaments i sobretot perquè bona part de la jornada del repartidor es fa de nit, el sector de les pizzereries a domicili ha convertit en costum no contractar noies que facin de repartidores. Jordi Bohigas, co-propietari d'Air Pizza i ex-repartidor: "El sector, tothom segueix aquesta línia i que consti que no és per masclisme".

Després d'una etapa en què el nombre d'atracsaments a repartidors va créixer fins a fer-se preocupant, actualment tot el sector ha pres mesures.

"A Air Pizza -continua Jordi Bohigas- el que procurem és que els repartidors no duguin



mai dos encàrrecs alhora i així evitem que si els atraquen, els robin quantitats grosses... Hi ha dies de molta feina en què s'han de dur pizzes a dos o tres clients en un sol viatge i llavors te la jugues...".

Els atracadors més habituals són petites colles de joves que ataquen els repartidors a punta de navalla quan tornen de fer una comanda. "La policia -segons explica Bohigas- està començant a actuar, perquè se sospita que hi ha repartidors que entren a treballar en una pizzeria i estan conxorxats amb alguna colla de fora: el joc és molt clar: el repartidor va a dur les pizzes i en tornar diu que l'han atracat. Potser per tot plegat i tenint en compte que la feina de repartidor és molt rotativa i variable, ara vigilem una mica més a qui contractem a treballar".

"BORN IN THE USA"

L'ofici de repartidor de pizzes va nàixer ara fa uns trenta anys als Estats Units amb la posada en marxa de la primera cadena de factories de pizzes a domicili, la Domino's Pizza. Com tantes i tantes altres coses, la filosofia de les *delivery pizza* va travessar l'Atlàntic i va arribar a Europa.

Al nostre país, el primer establiment d'aquesta mena es va obrir l'agost del 1988 al carrer de Mandri de Barcelona: una sucursal de Domino's Pizza. Al setembre del mateix any, la cadena Pizza World va obrir la primera factoria amb personal nord-americà, que va venir a fer de *mestre* un temps. L'esquema de treball és calcat al que van organitzar als Estats Units: rebuda de comandes per telèfon, treballar la massa, muntatge de la pizza, forn americà autoregulat, empaquetament en caixes de cartó i repartiment. La principal diferència entre els repartidors dels EUA i els d'aquí, és que allí, el repartiment es fa en cotxe. Perquè el trànsit ho permet.

Xènia Bussé