

### **Informe de Coyuntura Restaurant Don Battaglia<sup>1</sup>**

*El grupo de restaurants de la empresa OJA comenzó a evidenciar serios problemas económicos a principios del año 2012 cuando los trabajadores del Restaurant La Zaranda, ubicado en el barrio de Villa Urquiza, se encontraron con el restaurant totalmente tapeado y cerrado, sin previo aviso por parte de la patronal. Aunque parte de los empleados de La Zaranda fueron reubicados en los otros locales, a partir de allí, el panorama resultó inestable para los trabajadores de los demás restaurants. Los problemas no se hicieron esperar en el resto de los emprendimientos de la cadena y el conflicto se empezó a profundizar meses después, con el intento de cierre de Alé Alé y luego, de los demás restaurants, poniendo en riesgo el trabajo de más de doscientos trabajadores.*

*El emprendimiento gastronómico denominado OJA originariamente estaba compuesto por seis restaurants, La Zaranda, Don Battaglia, Los Chanchitos, Mangiata, La Soleada y Alé Alé. Todos ellos poseen razones sociales diferentes pero su composición de socios y gerentes es la misma: Sergio Lipovich y Jorge Andino. Actualmente, quedan cinco restaurants abiertos y ninguno de ellos son propietarios de los inmuebles y en el caso de Alé Alé pesa sobre ellos una orden de desalojo que ya ha pasado por varias situaciones de resistencia frente a la policía y la justicia, alcanzando enormes repercusiones públicas.*

#### **Vaciamiento e intentos de cierre**

El desmejoramiento de los restaurants de la cadena OJA no fue de un día para otro. Por el contrario, el abandono y vaciamiento de los restaurants se empezó a observar desde hace un par de años atrás cuando los dueños ya no realizaban inversiones y sólo visitaban los locales para retirar la recaudación. Desde entonces, y ante la ausencia de la patronal los trabajadores comenzaron a manejar ellos mismos los negocios no solo por la amenaza de la fuente de trabajo sino también porque los cinco restaurants son viables económicamente.

Siguiendo los rasgos característicos de este proceso de vaciamiento patronal, los antiguos dueños dejaron de pagar los sueldos, las obras sociales, la ART (Aseguradora de Riesgos del Trabajo), los pagos a los proveedores, los alquileres de los locales y comenzó a evidenciarse un

---

<sup>1</sup> Información obtenida a partir de la entrevista con Leandro Herrera, trabajador del restaurant Don Battaglia. Mayo, 2012. Informe realizado por María Eugenia Díaz.

profundo desmejoramiento de los productos y las instalaciones en general. El vaciamiento que hubo en la cadena fue general. Según el testimonio de uno de los trabajadores, nunca tuvieron el apoyo del sindicato, ni antes ni durante la recuperación ya que todo estaba “adornado por Lipovich”.

Además, como parte del vaciamiento, los antiguos dueños de la cadena crearon una distribuidora – llamada Distribuidora OJA- de productos alimenticios, ubicada al lado del local del restaurant Don Battaglia, para proveer a las parrillas de insumos vendiéndoles los productos con sobrepuestos. Esta empresa distribuidora, con sus altos valores, fue absorbiendo toda la ganancia generada por los cinco restaurants, creando toda una cadena de deudas que recayeron finalmente sobre los trabajadores.

Tras el cierre de La Zaranda, Alé Alé fue el primero en sufrir las consecuencias de este proceso. Este restaurant tenía fecha de cierre para el 28 de diciembre de 2012. Los dueños de esta cadena decidieron comenzar con el cierre de este local ya que no tenían contrato de alquiler y, según los trabajadores, los dueños del local ya habían acordado venderlo para construir una torre. Sin contar con la notificación de despido correspondiente, las cuarenta personas que trabajan en el establecimiento, continuaron con sus tareas habituales haciéndose cargo de todas las actividades relacionadas con el comercio. Para un mayor asesoramiento, los trabajadores decidieron recurrir a la cooperativa de trabajo que administra el Hotel Bauen y a la Federación Argentina de Cooperativas de Trabajadores Autogestionados (FACTA) y continuar trabajando. A su vez, contaron con la ayuda de la abogada de FACTA, Ornella Nociti, quien lleva la causa de las 5 parrillas autogestionadas.

Frente a esta situación, y con la ayuda de otras cooperativas, los trabajadores comenzaron a gestionar colectivamente las empresas y a buscar información sobre aquellos que amenazaba con dejarlos sin trabajo. Así fue como se enteraron de que la empresa había entrado en convocatoria de acreedores y tenía el contrato de alquiler vencido desde hacía siete meses, incluso habían hecho un convenio de desalojo para el 31 de diciembre de 2012, con la intención de cerrar definitivamente. Tras debatirlo entre los trabajadores, y junto con el apoyo de los integrantes del Bauen, los trabajadores de Alé Alé iniciaron los trámites en el INAES (Instituto Nacional de Asociativismo y Economía Social) para conformarse en cooperativa y conservar sus fuentes de trabajo. Finalmente, el 14 de mayo del 2013 los trabajadores de Alé Alé recibieron la orden de desalojo firmada por el Juez Martín Christello, quien atiende la causa. Desde entonces,

los integrantes de este restaurant se encuentran en una constante actitud de resistencia frente a los intentos de desalojos y avances de la ex -patronal.

Frente a la urgente situación vivida por los trabajadores de Alé Alé, el INAES logró otorgarles rápidamente la matrícula que permite su funcionamiento como cooperativa, antes que a los demás restaurants de la cadena. Actualmente, su principal preocupación radica en llegar a un acuerdo con los dueños del inmueble y renegociar el contrato de alquiler que les permita obtener un margen de tiempo para, en caso de no llegar a un acuerdo, buscar un nuevo local al cual mudarse.

Alertados por esta situación, los trabajadores de los demás restaurants comenzaron a reunirse para evaluar la situación que cada uno de ellos estaba atravesando y tomar medidas al respecto. Los trabajadores solían rotar de un restaurante a otro y por eso mantenían cierto conocimiento entre sí y de cómo transcurrían los hechos en cada uno de los locales, lo que les permitió buscar una solución sin la apremiante situación que vivieron sus compañeros de Alé Alé.

Su preocupación no fue en vano. El siguiente restaurant en querer ser cerrado fue Don Battaglia, ubicado en el barrio porteño de Palermo. Después siguieron Mangiata y La Soleada el mismo día y el último fue Los Chanchitos en el mes de abril.

En el caso del restaurant Don Battaglia, desde hacía varios años, el negocio lo venían manejando los trabajadores y solo recibían la visita de los dueños al momento de recaudar el dinero en efectivo y los comprobantes de las tarjetas de crédito. La presencia de la patronal se limitaba a eso y la falta de inversión se iba evidenciando cada vez más. A su vez, las dificultades de los pagos del sueldo no se limitaban a la demora, sino que a partir de mediados del 2012 el sueldo lo recibían a través de vales semanales y nunca les terminaban de liquidar bien el sueldo.

A partir de estos hechos, los trabajadores de Don Battaglia comenzaron a realizar reuniones internas acerca de su futuro, ya que tras haber visto lo sucedido con La Zaranda y Alé Alé, la amenaza de cierre estaba cada vez más presente y cercana. Por este motivo, ampliaron sus reuniones internas con los trabajadores de Alé Alé y del Bauen y decidieron, finalmente, el 10 de febrero de 2013, tomar el restaurant Don Battaglia.

La solución de recuperar el restaurant, como solución al problema que estaban viviendo no solo provino de reuniones internas sino que la idea de la recuperación, fue a través de comentarios de personas que concurrían al establecimiento y notaban la diferencia en la calidad de la comida ya que “los cambios no sólo fueron internos, sino también externos”. Para los trabajadores de Don Battaglia, frente al temor de que pasara lo mismo que en La Zaranda, la

recuperación de la empresa era la única opción que quedaba para mantener sus fuentes de trabajo.

### **El comienzo de la autogestión de Don Battaglia**

Para los trabajadores de Don Battaglia la recuperación era la única solución. Una vez tomada la decisión de recuperar el restaurant, los integrantes de este colectivo debieron comenzar a informarse acerca de lo que este proceso significaba e implicaba. Con el apoyo de la cooperativa del Hotel Bauen, lograron comenzar todos los pasos necesarios para la autogestión y los trámites necesarios para constituirse y funcionar legalmente en una cooperativa de trabajo.

Actualmente, el restaurant Don Battaglia cuenta con la matricula que otorga el INAES. Si bien la matricula la adquirieron a principios del mes de Junio, desde el comienzo los trabajadores de Don Battaglia consideraban que estaban bien encaminados: lograron llegar a acuerdos con los proveedores de no hacerse cargo de la deuda contraída por los anteriores dueños y seguir trabajando con ellos, y también, seguir funcionando en el mismo lugar ya que las negociaciones con los dueños “marchan por buen camino”, como mencionó uno de los trabajadores, ya que no presentaron problemas en que la parrilla siga funcionando allí.

A su vez, con la gestión a cargo de los trabajadores se mejoraron las condiciones del sueldo de todos los integrantes de la cooperativa. Por el momento, todos los trabajadores de Don Battaglia tienen un retiro igualitario hasta que, como planteó uno de sus integrantes, se organicen mejor. Se eligió una junta directiva que llevó adelante el trámite de la matricula frente al INAES y se elaboro un estatuto. En relación a los proveedores, siguen manteniendo los mismos que con la anterior firma y a diferencia de la ex -patronal, los trabajadores autogestionados pagan en el momento los productos y servicios requeridos.

Del total de empleados que trabajaban para la anterior firma, hoy siguen trabajando veintisiete de los veintinueve trabajadores, ya que el colectivo de trabajadores decidió que dos de ellos no deberían formar parte de la cooperativa de trabajo, ambos pertenecientes a la gerencia. Ante el buen funcionamiento del restaurant, debieron incorporar a cuatro trabajadores más para poder dar abasto con las demandas del negocio. Estas nuevas personas incorporadas son conocidas y familiares de los trabajadores de la cooperativa. Hoy en día integran la cooperativa de trabajo Don Battaglia treinta y tres personas, veintinueve de ellos socios y cuatro trabajadores a prueba.

Según el testimonio de uno de los trabajadores, desde que se inició el proceso de la recuperación Lipovich apareció una sola vez con la escribana de la organización OJA con la excusa de buscar un material en el local, situación que fue evitada por los trabajadores que se encontraban en ese momento en el restaurant. Desde entonces no volvieron a tener noticias de ningún integrante de la antigua empresa.

Con el fin de lograr una mayor solidaridad y divulgación del conflicto que estaban atravesando, los cinco restaurants recuperados organizaron el pasado lunes 29 de abril una cena solidaria en el restaurant Alé Alé donde asistieron Diputados de la Nación y la Ciudad, comuneros y dirigentes políticos, sociales y cooperativistas, en apoyo a los trabajadores.

Finalmente, hoy en día cuatro de los cinco restaurants que siguen funcionando ya cuentan con la matricula del INAES, siendo Los Chanchitos, el restaurant que falta conformar legalmente su cooperativa de trabajo. Si bien, cada restaurant funcionará por su lado, el objetivo es y será ayudarse mutuamente, como mencionó el entrevistado, “con el compañerismo de siempre”.

Es necesario tener presente que los trabajadores de Don Battaglia, Los Chanchitos, Mangiata, La Soleada y Alé Alé no esperaron a perder sus trabajos para pensar en la posibilidad de la autogestión. La alerta que representó el cierre de La Zaranda, junto al conocimiento acumulado en los años que lleva la recuperación de empresas y que ya forma parte de la “caja de herramientas”<sup>2</sup> de los trabajadores argentinos, resultó fundamental para que no se perdiera ningún puesto de trabajo y que hoy sean un ejemplo más del funcionamiento de la autogestión en la Argentina.

## Fuentes

<http://www.pagina12.com.ar/diario/elpais/1-217042-2013-04-01.html>

<http://www.fecootra.org.ar/web/articulo/solidaridad-con-los-trabajadores-del-restaurante-ale-ale>.

<http://www.agenciapacourondo.com.ar/secciones/otras-noticias/11118-trabajadores-recuperan-el-restaurant-ale-ale.html>

---

<sup>2</sup> “Una década en disputa. Apuntes sobre las luchas sociales en la Argentina” en *Una década en movimiento: luchas populares en América Latina en el amanecer del siglo XXI* / Julián Rebon y Massimo Modonesi. - 1a ed. - Buenos Aires: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales - CLACSO; Prometeo Libros, 2011.