

# *Alziamo i salari!*

## CONTRO IL CAROVITA

### ANTIPASTO

Cara avventrice, caro avventore.

Oggi ti sveliamo il vero ingrediente segreto del successo di gran parte della ristorazione: gourmet, stellata, di "qualità", quella vicina ai lustrini della tv e delle accademie di prestigio a 15.000 euro di retta annuale. Ebbene, l'ingrediente segreto è lo... SFRUTTAMENTO!

Paga al di sotto dei minimi tabellari, lavoro gratuito mascherato da "formazione" (con stage e tirocini), orari insostenibili, ben al di sopra le 40 ore settimanali, straordinari non pagati, ambiente cameratesco e punitivo. Ecco il segreto della ristorazione (con le dovute eccezioni), che sia cucina molecolare, territoriale, nuovelle cousine, fusion, ciò che rende i piatti appetibili è la penosità della prestazione lavorativa a cui sono sottoposti migliaia di lavoratrici e lavoratori del settore.

Da oggi, però, siamo qui a presentarvi la nostra proposta culinaria: la cucina dei diritti e contro lo sfruttamento. Di seguito il nostro innovativo percorso di degustazione, con ben 8 portate, gratis, paga il padrone!

# Il nostro menù

## CONTRO IL CAROVITA

### PORTATE PRINCIPALI

1. Salario minimo orario pari a 10 euro netti;
2. Orario di lavoro settimanale pari a 36 ore complessive;
3. Paga oraria per lo straordinario maggiorata del 50%;
4. Diritto alle ferie;
5. Diritto alla malattia;
6. Diritto alla maternità e alla paternità;
7. Responsabilità civile e penale del datore di lavoro per qualsiasi forma di molestia avvenuta nel locale;
8. Reddito di base incondizionato e universale.

\*Attenzione, le nostre rivendicazioni presuppongono dei momenti di lotta e di confronto, a partire dalla necessità della costruzione di una campagna europea per il salario minimo, perché i soldi vanno usati non per finanziare l'economia di guerra, ma per garantire i diritti e salvaguardare la vita di tutte e tutti.

**DISCUTIAMONE INSIEME GIOVEDÌ 12 MAGGIO ORE 17 @ESC ATELIER,  
VIA DEI VOLSCI 159.**