



TURNO DE NOCHE DE UN RIDER

Amodiño, apodo por el que lo conocen, narra una jornada de trabajo cualquiera durante la pandemia

Se hace difícil prepararse para salir con la bici a recoger y entregar pedidos de restaurantes en vez de confinarme. Mi riñonera se llena de guantes, gel hidroalcohólico, una mascarilla, un aerosol con agua y jabón y pañuelos desechables. Último gesto antes de salir de casa, lavarse las manos y ponerse guantes. Último gesto antes de salir del edificio, bajar desde un tercero por las escaleras con la bici al hombro y abrir el portal usando guantes. Es cansado pensar cada movimiento para evitar la COVID-19, más cansado que pedalear.

Empiezo mi turno del sábado 20.00 a 24.00 horas por la ciudad de Madrid. Sobre la bicicleta, pienso lo bien que se va por calles vacías pero, con guantes y mascarilla, me siento como el chiste del genio de aladino, que te hace la putada al concederte tu deseo. No noto un bajón de pedidos para ser restaurantes mis únicos clientes. Me ha sorprendido uno para recoger un documento junto al Congreso de los Diputados, un vecino de un piso 8º que no abre la puerta y tiene el descansillo lleno de bolsas de Glovo. Veo tanto basura como pedidos todavía por recoger, mezclados con cartas del banco, una bombona y un televisor (¿estará de coronavirus hasta las trancas?).

Las calles dejan de ser calles para pasar a ser pasillos de casas, se oye más lo que hay dentro de las viviendas que el ruido ambiente de la ciudad. Paso a hacer una entrega en calle Claudio Coello (barrio Salamanca) y escucho un piano con una canción suave y un aplauso de un vecino. Paso por calle Pelayo (Chueca). Tienen montada una discoteca entre dos balcones. Se escuchan tranquilas conversaciones entre vecinos confinados. Los restaurantes, con el personal a su mínima expresión. La sala vacía y utilizando unas cuantas mesas como barrera de distanciamiento de los *riders*, que son los únicos que entramos. Y entramos mal: en cuanto se juntan varios en restaurantes de moda, adiós a las distancias de seguridad, y en cuanto llegan las horas calmas es fácil ver corrillos hablando entre ellos. Un síntoma de que la organización de los recursos humanos brilla por su ausencia. Con la pandemia se eleva la necesidad de que las empresas de reparto se responsabilicen con sus trabajadores. Recomiendo la web <https://ridersxderechos.weebly.com/>

En un pizzería, dos cocineros hacen también de atención a los *riders*, aunque no ponen mucho interés en controlar lo que cada uno se lleva: "Coge eso que debe ser el tuyo". Resultado:



Fotos tomadas por Amodiño.

el cliente dice que solo había pedido tres pizzas y le llevas cuatro. Le digo que una de regalo. En otros pequeños restaurantes veo cara de preocupación y ajeteo por salir adelante, su actividad económica pende del reparto a domicilio. Cagándose porque no tienen todos los ingredientes que salen en el ticket de compra de la plataforma. Me siento más responsable que nunca para con ellos. Hay historias optimistas, como el Sweet Brother, que nunca tuvo reparto a domicilio, y le va muy bien.

Al final del turno, suelo poner algo de música de mi altavoz portátil para ir relajándome camino de casa, pero ahora las calles mantienen un silencio a la medianoche que invita a disfrutarlo sin música alguna. En casa me espera un pequeño cuarto de aseo para dejar los utensilios de trabajo, que pasarán una limpieza y desinfección cuando me despierte por la mañana. ■