

HAPKLAAR!

NAJAAR 2020

FNV CATERING

CATERING IN CORONATIJD:
FREDERIQUE EN CLAUDIA
BEZORGEN TOT IN HET LOKAAL

HONDERDEN LITERS SOEP
HOUDEN CATERAAR AAN
HET WERK

ANKIE EN PAUL MAKEN
EEN CARRIÈRESWITCH

Voorafje



Graag hadden we in deze Hapklaar verslag gedaan van een feestelijke ‘overval’ op de werkvloer bij het leukste cateringteam van Nederland. Maar de Week van de Catering hebben we dit jaar moeten overslaan. Corona heeft de sector in volle hevigheid getroffen.

Begin 2021 komen we daarom met een mooi nieuw project gericht op de toekomst van de catering, want die is er zeker. Duizenden medewerkers staan te popelen om hun gasten weer te verwennen tijdens een maaltijd op het werk of tijdens een studiedag.

Samen met de sector bekijken we de komende periode welke kansen er zijn. Want die zijn er. In deze *Hapklaar* lezen we over creatieve ondernemers die op zoek gaan naar manieren om samen met hun teams het werk draaiende te houden. Van broodjes bezorgen in het klaslokaal tot het verwerken

van kilo’s en kilo’s pompoenen. Hoe ze verschillende taken weten te combineren tot een volwaardige baan.

Ankie en Paul vertellen dat zij optimistisch gestemd naar de toekomst kijken, ook al moeten zij hun geliefde werk in de catering vaarwel zeggen. Het zijn trajecten waar wij als vakbond graag onze schouders onder zetten, want iedereen verdient een baan met perspectief.

Ook in deze editie krijgen we weer antwoorden op de meest gestelde vragen van medewerkers uit de sector op de vraag ‘Wat zou jij doen?’ Deze keer gaat het over reizen en werk.

Duidelijk is dat de catering in 2021 voor een enorme uitdaging staat. Toch geloven wij in de toekomst van de catering en vooral in de toekomst van iedereen die er werkt. Het wordt een ontdekkingsreis die verrassend kan eindigen - voor sommigen zelfs buiten de catering. Maar we maken die reis samen. Jullie kunnen rekenen op onze steun.

JOHAN BIJLSMA

Sectorbestuurder FNV Catering

Volg ons op [Facebook.com/FNVCatering](https://www.facebook.com/FNVCatering) en praat mee over actueel nieuws over catering, tips, trends, lekkere recepten en nog veel meer.

Inhoud

4

BROODJE EN EEN GEMBERSHOTJE

Wat doe je als je gasten ineens niet meer vrij door de hogeschool mogen wandelen en je hoogeschoolkantine leegblijft? Je gaat bezorgen tot in het lokaal. Een kijkje bij Avans in Breda.

9

WAT ZOU JIJ DOEN?

Je moet meer dan drie kwartier reizen om je baan te behouden of je maakt gebruik van een vertrekregeling en zoekt een andere baan. We vroegen het op Facebook.

10

POMPOENSOEP ALS OPLOSSING

Bedrijfs cateraar Feel Good Food biedt werk aan mensen met een beperking. In de zoektocht naar vervangend werk kwam hij terecht bij kilo's pompoenen. Goed voor honderden liters pompoensoep.

11

BYE BYE CATERING

Ankie en Paul moeten op zoek naar een baan buiten de deur hen zo geliefde catering. Zij staan op het punt een nieuwe carrière te starten. Als kapper, maar misschien toch ook als kok.

15

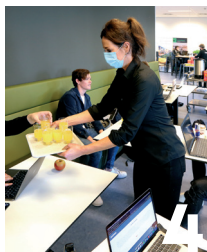
IN HENGELO IS ALTIJD WAT TE DOEN

Hoe voorkom je dat de medewerkers van je cateringtak massaal thuis komen te zitten of zelfs hun baan verliezen? Bij Visschedijk in Hengelo ging de beugel Grolsch open en borrelden de nieuwe plannen op.

18

MEEST GESTELDE VRAGEN

Hoe zit het met je minuren in coronatijd, kan een arbeidsovereenkomst eenzijdig gewijzigd worden en wat als je iets kapot maakt tijdens je werk?



Colofon

Dit magazine is bestemd voor medewerkers in de catering.

Het blad is geproduceerd door FNV Catering en mede tot stand gekomen door een bijdrage van bedrijfstakfondsen.

Adres FNV Catering:
Louis Armstrongweg 100,
Postbus 1435,
1300 BK Almere,
telefoon 036 - 535 85 95,
www.fnvcatering.nl,
info@fnvcatering.nl

Een uitgave van Stichting Projecten FNV Horecabond.

Redactie: Wijnand Nijs,
Corine Koolstra.

Fotografie: Ingmar Timmer,
Ramon Mangold,
Vincent Jannink.

Eindredactie:
Wijnand Nijs/Nijs.net
Correctie: Evelyn Jongman.
Vormgeving: Inger Bos.

Prepress en druk: Drukkerij
Ten Herkel, Loosdrecht.
Opplage 4.500

Ook digitaal beschikbaar.
Wil jij een gratis abonnement op dit magazine? Stuur dan jouw NAW-gegevens naar:
info@fnvcatering.nl.

© Najaar 2020 FNV Catering.
Alle rechten voorbehouden /
All rights reserved.

VAN BEDRIJFSRESTAURANT NAAR BEZORGDIENTST

Tekst: Corine Koolstra / Foto's: Ramon Mangold



Eurest levert bestellingen af bij studenten in het leslokaal

Door corona is het aantal studenten dat fysiek aanwezig is op hogescholen sterk afgenomen. En als ze er al zijn, mogen ze zich zo weinig mogelijk door het gebouw bewegen. Een uitdaging voor cateraars, die normaal gesproken duizenden studenten ontvangen in hun restaurants en coffee corners. Bij Avans Hogeschool, met locaties in Breda, 's-Hertogenbosch, Tilburg en Roosendaal vonden ze een creatieve oplossing. Studenten bestellen hier hun eten en drinken via een QR-code op hun mobiel. Cateraar Eurest levert vervolgens de bestelling af in het leslokaal.

“Hier zitten ze normaal gesproken bij elkaar als sardientjes in een blik”, zegt cateringmanager Inge Jacobs bijna weemoedig als ze naar ‘haar’ restaurant kijkt. Nu happen er slechts twee studenten in een broodje in het restaurant van de hoofdvestiging van Avans Hogeschool in Breda. Ze wijst naar de klok. “Terwijl het nu lunchtijd is, hè!”

Op Avans wordt zoveel mogelijk fysiek onderwijs gegeven, maar de anderhalvemeterregel betekent in de praktijk dat veel studenten slechts één dag per week voor een aantal lessen echt naar school komen, verklaart Serge Mouthaan van Avans. “We willen zo min mogelijk beweging in het pand. Daarom wisselen bij ons de docenten van lokaal en niet de studenten.”

NU HAPPEN ER SLECHTS TWEE STUDENTEN IN EEN BROODJE

Bezoek aan het restaurant en de Coffee Corner is mogelijk, maar wél volgens de geldende coronarichtlijnen. “Én we promoten het niet”, zegt Matthieu van Waardenburg, vestigingsmanager van cateraar Eurest bij Avans. In september moest hij afscheid nemen van een kwart van zijn personeel. “Gelukkig begrijpt Avans de noodzaak om met z’n allen goed door deze lastige periode heen te komen.” Een deel van het cateringpersoneel kon tijdelijk ingezet worden bij



de facilitaire dienst van Avans en werkt nu bijvoorbeeld achter de receptie. Voor de vijftig overgebleven personeelsleden bedachten Eurest en Avans samen creatieve oplossingen om aan het werk te blijven.

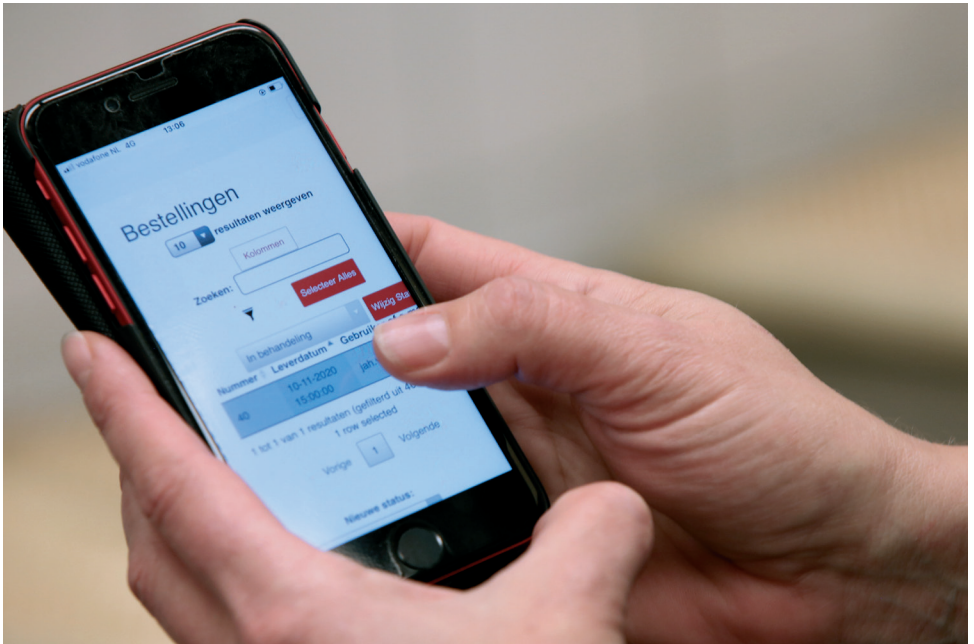
TRAKTATIES

Een van die ideeën werd aan het begin van het collegejaar gelanceerd onder de naam 'Great Breaks'. Matthieu: "De studenten kunnen via een QR-code op hun mobiel eten of drinken bij ons bestellen. Wij leveren dat dan een uur later in de klas. We zijn voorzichtig gestart met broodjes, fruit en drank. Nu we in het tweede lesblok zitten, hebben we het aanbod uitgebreid. We bieden nu een ruim assortiment belegde broodjes, maaltijdsalades en soepen.

'STUDENTEN EN DOCENTEN ZIJN ALTIJD ENTHOUSIAST'

En 's avonds serveren we ook een warme maaltijd. Drie keer per dag maken we zo een ronde langs de lokalen."

Cateringmanager Inge laat haar mobiel zien. "Kijk, er is net een bestelling binnengekomen: een broodje ham-kaas en een Chaudfontaine. Straks af te leveren in lokaal 511." Ze drukt op bevestigen en gaat aan de slag. De bestelling gaat in een papieren zak en wordt op de trolley gezet.





Collega's Frederique Hoogendam en Claudia van Dongen vullen de trolleys intussen aan met chocolaatjes en glaasjes gevuld met een geel goedje. "Dat zijn gemberpowershots. Verrassend lekker..." aldus Frederique. De chocolaatjes en drank zijn onderdeel van een ander initiatief om het zo rustig mogelijk in de gangen te houden. Matthieu: "Elke dag bieden we de studenten die aanwezig zijn op school namens Avans een traktatie aan. Dat is leuk voor de studenten, maar ook wij zijn daarmee geholpen, want zo kunnen wij in ieder geval onze contracturen draaien."

GROTE GLIMLACH

Met trolleys vol bestellingen en traktaties beginnen de

cateringdames aan hun middagronde. "Het rondbrengen is erg leuk", zegt Inge, "de studenten en docenten zijn eigenlijk altijd enthousiast." En Frederique: "Ook lekker dat je zelf op deze manier een beetje in beweging blijft." In het eerste lokaal dat ze binnenstappen, worden de dames begroet met een vrolijk "Ah, shotjes!" De eerstejaars studenten commerciële economie balen dat ze door corona maar zo weinig op school kunnen zijn, vertellen ze, terwijl ze de chocola en gembershots doorgeven. "Onlinelessen zijn echt vermoeiend. Op school houd je je aandacht er veel makkelijker bij", aldus Thieze de Rover. "Maar wel heel tof dat we van Avans dan dit soort traktaties krijgen als we er wél zijn!"

In een ander lokaal ontvangt student commerciële economie Jasper van Ballegooien zijn broodje ham-kaas mét Chaudfontaine met een grote glimlach. “Ah lekker! Kan ik toch nog wat eten, terwijl ik hier zo achter mijn laptop in het lokaal zit. Erg relaxed. En slim ook dat ze nu de catering zo hebben opgezet.”

BORRELBOXEN

De cateringmedewerkers zijn intussen gewend aan de nieuwe manier van werken. Inge: “We moeten gewoon iets creatiever zijn met z’n allen.” Matthieu: “We proberen de positiviteit erin te houden, ondanks de reorganisatie. Je moet steeds blijven denken: hoe kan het anders, hoe kan het beter? We komen wekelijks bij elkaar om nieuwe initiatieven te bespreken.”

'SLIM DAT ZE DE CATERING NU ZO HEBBEN OPGEZET'

Zo begon Eurest Campus landelijk met het leveren van diplomaborrelboxen tijdens diploma- en propedeuse-uitreikingen. In december worden ook sinterklaas- en kerstboxen thuis afgeleverd, die medewerkers voor hun collega's kunnen bestellen. Inge: “En ik heb net een bestelling gehad voor tachtig borrelboxen. Dat is voor een groep ict'ers. Die mensen werken thuis en krijgen allemaal een box met iets te knabbelen en een flesje wijn opgestuurd. Op die manier kan iedereen digitaal met elkaar een flesje opentrekken.”



Wat zou jij doen?

JE MOET MEER DAN DRIE KWARTIER REIZEN OM JE BAAN BIJ JE WERKGEVER TE BEHOUDEN OF JE MAAKT GEBRUIK VAN EEN VERTREKREGELING EN GAAT OP ZOEK NAAR EEN ANDERE BAAN. WAT ZOU JIJ DOEN?

JOLANDA

“Ik zou ook kiezen voor drie kwartier rijden en hopen dat de reiskosten op den duur beter worden. Het is van de gekke dat je zelf bij moet leggen om op het werk te komen.”

PAULA

“Ik zou kiezen voor baanbehoud en mogelijk verhuizing in de toekomst, als ik daar beter ga wonen.”

SYLVIA

“Zolang het niet met het openbaar vervoer is, heb ik er geen moeite mee om langer te moeten reizen.”

JOYCE

“Ik moet elke dag al een uur reizen heen en uur terug. Weet niet beter. Met 45 minuten zou ik erop vooruitgaan. Ik ben alleen maar bang dat ik de horeca in moet. Want dat weiger ik pertinent.”

FLORENCE

“Ik heb zo'n keuze gekregen. Of ontslag of een locatie op 45 minuten rijden (enkele reis, met de auto, zonder files). Ik heb gekozen voor baanbehoud. Als alleenstaande ouder met twee kinderen van 17 en 19 jaar oud was dit de verstandigste keuze voor mij. Maar ik hoop wel dat we een betere reiskostenvergoeding voor elkaar gaan krijgen in een nieuwe cao, want van de 6 euro die we nu maximaal per dag krijgen, kan ik niet op mijn werk komen.”

**We stelden deze vraag op Facebook.
Volg ons ook op [Facebook.com/FNVCatering](https://www.facebook.com/FNVCatering)**

POMPOENSOEP MAKEN OM BEZIG TE BLIJVEN

Thuiszitten is voor niemand leuk, maar voor de medewerkers van bedrijfs-cateraar Feel Good Food in Breda was de eerste coronagolf extra lastig. Hier werken mensen met een beperking die zoveel mogelijk in hun oude werkpatroon moeten blijven. Eigenaar Thijn Makatita ging daarom onlangs op zoek naar nieuwe bezigheden en kwam uit bij kilo's pompoenen en honderden liters pompoensoep.

Tekst: Corine Koolstra

Pompoenen. Heel veel pompoenen liggen er in de keuken van Feel Good Food in Breda. De medewerkers snijden, kruiden en pureren. 400 liter soep moeten ze maken. Een vervelende klus? “Absoluut niet”, zegt eigenaar Thijn Makatita. “Het is fijn om weer te mogen werken.” Want die eerste coronagolf was ‘heavy’, vertelt hij. Bij Feel Good Food werken mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Ze verzorgden voor corona intern de lunch voor honderd medewerkers bij een meubelspecialist en werden ingeschakeld voor de catering bij vergaderingen en evenementen. Tijdens de eerste golf zat iedereen noodgedwongen thuis. “Zo’n situatie kunnen andere werknemers misschien wel relativeren, maar voor mensen die bijvoorbeeld autistisch of eenzaam zijn, is dat echt een dingetje. Die moeten zoveel mogelijk in hun oude werkpatroon blijven. Vandaar dat we in deze tweede golf zoveel mogelijk in onze keuken willen blijven werken.”

Maar hoe kom je aan werk als er geen evenementen en vergaderlunches plaatsvinden en de medewerkers die normaal in het bedrijfsrestaurant zitten, thuiswerken?

BREDA MAAKT MIJ BLIJ

Soms komt er iets op je pad, legt Thijn uit. Zoals de pompoenen van boer Chris. Hij had 10.000 kilo pompoenen over die niet voldeden aan de strenge supermarkteisen. Het platform ‘Breda maakt mij blij’ bood aan de pompoenen via een speciale actie op social media aan burgers te verkopen. “Of wij van een deel daarvan pompoensoep konden maken. Hartstikke leuk toch? De kandidaten vinden het geweldig. Oké, pompoenen laten zich misschien wat moeilijk snijden, maar het gaat vooral om het samenzijn.” En wat als alle pompoenen geschild en verwerkt zijn? “We hebben ook een sandwichbezorgdienst opgezet. Als die kostendekkend draait, zijn we tevreden. Het team komt aan zijn uren en is blij. Daar draait het nu om.”

BYE BYE BEDRIJFSCATERING! HELLO KAPPER EN VAKANTIEPARK

Ze werkten jarenlang met veel plezier in de bedrijfscatering. Hij op het hoofdkantoor van Heineken, zij op de Maasvlakte. Maar toen kwam corona en moest er flink gesneden worden in het personeelsbestand. Paul Haimes en Ankie Heijliger besloten te kiezen voor een vrijwilligvertrekregeling. Klaar voor de ommezwaai...

Tekst: Corine Koolstra | Foto's: Ingmar Timmer





**'GASTVROUW IN
HET CASINO LIJKT
ME WEL WAT.
OF MIJN EIGEN
KAPPERSZAAK'**

ANKIE HEIJLIGER (56) werkte als cateringmedewerkster bij APM Terminals op de Maasvlakte. Begin oktober zwaaide zij vrijwillig af.

“Voor honderd man spareribs maken. Halal vlees regelen. Ja, dat soort dingen deed ik voor de mannen in de haven, want je probeert toch rekening te houden met wat ze willen. In de haven werkt erg fijn volk: recht voor zijn raap, maar met een klein hartje. Ik heb er zestien jaar lang met veel liefde gekookt. Alleen... catering is wel op hoog niveau stampen. Het is lood- en loodzwaar. Je start elke dienst alleen. Pas na een paar uur komt iemand assisteren. Intussen ben je voortdurend bezig: met broodjes smeren, aardappels koken, pannen tillen, schoonmaken...

Toen ik na de eerste coronagolf hoorde dat er veel mensen uit zouden moeten, heb ik daarom voor de vrijwilligvertrekregeling gekozen. Ik dacht: op dit niveau ga ik dit werk toch niet meer trekken. Ik ben nu 56. Ik kan me nu nog laten omscholen. De komende tijd ga ik me eerst goed oriënteren. Ik ga gesprekken regelen met het UWV en de Kamer van Koophandel, zodat ik weet: wat wil ik en waar sta ik? Ik heb al wel wat ideeën: ik zou een kapperszaak kunnen beginnen. Ik heb vroeger ook geknipt en heb een huis met een grote tuin, waarin ik een chalet kan bouwen. Dat zou ideaal zijn voor een beauty- en hairsalon. Het liefst zou ik dat combineren met een vaste baan, zodat ik zeker weet dat ik mijn vaste lasten kan betalen. Voedingsassistente in het ziekenhuis lijkt me wel wat of gastvrouw in het casino. Dan kan ik met mensen praten, ze enthousiasmeren. Dat past bij me. Natuurlijk is er weleens door mijn hoofd geschoten: heb ik er goed aan gedaan om te stoppen in de catering? Maar ik ben ervan overtuigd dat waar de ene deur dichtgaat, een andere opengaat. Voor februari heb ik weer werk. Daar ga ik voor.”

PAUL HAIMES (57) werkte als kok voor ISS-Catering in het bedrijfsrestaurant van Heineken in Amsterdam. In september besloot hij vrijwillig te vertrekken.

“Elf jaar heb ik als kok in het bedrijfsrestaurant van Heineken gestaan. Ons team verzorgde daar elke dag de lunch voor zo’n 150 tot 180 mensen. Die kwamen van over de hele wereld, dus we kookten erg multinational, met veel verse producten. Ik vond het mooi werk. Kon er echt mijn ei kwijt. De mensen voor wie ik kookte, waren ook geweldig. ’s Ochtends kwam er geregeld iemand de keuken binnenstappen om goedemorgen te zeggen. Ik werd echt als een collega behandeld. Door corona ging het kantoor in maart dicht. Ik heb toen meer dan twee maanden thuisgezet. Daarna mochten we weer langzaam opstarten, maar we stonden dan met vier man voor nog geen twintig mensen te koken. Ik voelde al snel: dit komt niet meer goed. Niet veel later kwamen inderdaad de reorganisatieplannen. Ik besloot voor de vrijwilligvertrekregeling te gaan. Op die manier zou iemand anders kunnen blijven. Ik dacht: ik heb al sinds mijn zestiende als kok gewerkt in hotels en restaurants. Ik red me wel. Vorige zomer zat de horeca nog te springen om koks... Helaas is de situatie nu weer anders. Maar de horeca zal echt wel weer een keer gaan draaien en ik heb gelukkig geen haast. Het liefst wil ik mijn vak als kok blijven uitoefenen. Ik hou ervan om mensen blij te maken met lekkere dingen. Dat kan in de horeca, maar ook in een ziekenhuis of in een verzorgingstehuis. Of misschien tref je me volgend jaar wel aan in de keuken van een vakantiepark. Dat lijkt me ook een leuke uitdaging. Natuurlijk doe ik altijd mijn best om een eetmoment bijzonder te maken, maar in een bedrijfskantine kiezen de mensen er niet echt voor om bij jóú te komen eten. In een vakantiepark wel. Dat lijkt me dus extra speciaal.”



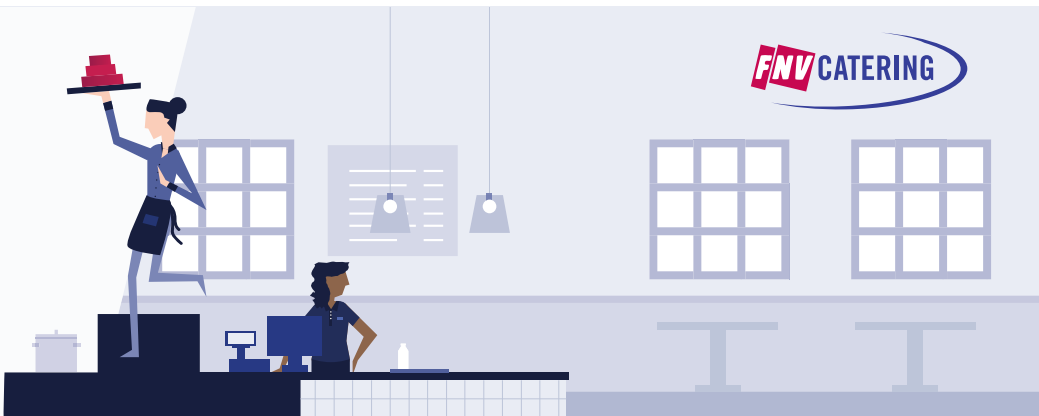
**'MISSCHIEN
TREF JE ME
VOLGEND JAAR
WEL AAN IN DE
KEUKEN VAN EEN
VAKANTIEPARK'**

WIJ ZETTEN DE CATERING IN HET ZONNETJE

Elk jaar vindt in november *De Week van De Catering* plaats. Helaas is dit jaar *De Week van de Catering* door corona niet doorggegaan. Dit vinden wij erg jammer. Cateringmedewerkers zetten zich nog steeds keihard in voor hun gasten en de organisatie waar ze voor werken, dat moet beloond worden! Het is en blijft een bijzonder vak. Een vakgebied dat het momenteel niet makkelijk heeft. Wij van FNV Catering beseffen ons dat en daarom zijn er voor de catering, ook in deze tijd.

Wij gieten daarom *De Week van de Catering* in een ander jasje. Hoe wij dat gaan doen, blijft nog even geheim. Een klein tipje van de sluier: verwacht een cadeau waar je blij van wordt en een cadeau waarmee je je werk in de catering een boost kan geven. Kijk. Dat maakt nieuwsgierig.

Houd daarom onze website en social media kanalen in de gaten en weet als eerste wat wij gaan doen om de medewerkers in de catering in het zonnetje te zetten!



HOE VISSCHEDIJK ZIJN CATERINGMEDEWERKERS BINNENBOORD HOUDT

Met het uitbreken van de coronacrisis ging bij cateraar en facilitair dienstverlener Visschedijk in Hengelo de koelkast open. Voor een fles Grolsch. Niet omdat er iets te vieren viel, maar wel omdat deze tijd om nieuwe ideeën schreeuwde. “Met elkaar brainstormen over hoe we dit kunnen aanpakken, zo doen we dat.”

Tekst: Wijnand Nijs | Foto: Vincent Jannink

Aan het woord is John van de Bunt, commercieel directeur van Visschedijk in Hengelo. Hij schetst in een zin de no-nonsensementaliteit bij het bedrijf. Korte lijnen, flexibele geesten en de wil om uitdagingen op een creatieve manier aan te pakken. “Ons doel was om onze mensen binnenboord en actief te houden en onze klanten en leveranciers goed van dienst te kunnen zijn.”

Met het compacte directieteam ging Van de Bunt samen met zijn collega's aan de slag. “We waren al bezig met ons concept Green Kitchen, waarmee we verse en lokaal bereide maaltijden van lokale leveranciers aanbieden.” Deze service werd snel omgevormd tot een nieuwe dienst: bezorgen. Niet meteen een dienst die - gezien de benodigde extra inspanningen - heel winstgevend was, maar dat was ook niet het uitgangspunt. “We konden onze mensen aan het werk houden, dat was het voornaamste doel.”

De tweede actie? Visschedijk benaderde al zijn klanten met de vraag waar ze in deze tijd behoefte aan hadden. Dat bleek een heel scala aan werkzaamheden. Van receptiediensten en extra gerichte schoonmaak tot het bemensen van een broodjescorner en onderhoud van de koffiemachines. Uit de inventarisatie onder klanten rolde een totaalconcept. “In gebouwen waar minder mensen werken, bleek aan de schoonmaak andere eisen te worden gesteld, maar ook aan de catering.”

GEVARIERDER WERK

De medewerkers combineren nu taken. “Er ontstaat een multifunctionele functie, waarbij we ook meer uren kunnen aanbieden. In plaats van twee uurtjes schoonmaak in de avond, nu een werkdag overdag.” Het werk is er gevarieerder op geworden. “Van het runnen van de koffiecorner tot een vergaderservice met broodjes en soep, van het uitvoeren van receptiewerk tot pakketjes in ontvangst nemen.”

Als werkgever wordt Visschedijk aantrekkelijker door deze nieuwe aanpak. Doordat er meer en op andere uren gewerkt kan worden, maar ook door de inhoud. “Dit geeft ruimte aan ambitie. Er wordt een beroep gedaan op andere kwaliteiten, zoals gastvrijheid en dienstbaarheid.” Hij vervolgt: “We waren al een aantrekkelijke werkgever, maar dit maakt dat we nog leuker werk kunnen bieden.”

Visschedijk komt 2020 op deze manier goed door, merken ook de werknemers. “We hebben niemand gedwongen hoeven te ontslaan.” Dus werkt Visschedijk ondanks de pandemie nog steeds met zo’n 2500 mensen aan projecten, waarvan zo’n honderdvijftig in de catering. “Helaas is nog niet iedereen aan het werk, doordat sommige locaties gedwongen dicht zijn.”



Eigenlijk is Arinca Spit (47) al jaren het voorbeeld van wat bij Visschedijk sinds corona steeds normaler wordt: het combineren van catering, schoonmaak en allerlei andere taken. De Denekampse doet het met veel plezier. “Je staat echt midden in het team.”

VERKLARING

Heeft Van de Bunt een verklaring voor de manier waarop het bedrijf nu door de crisis komt? “We zijn van oudsher een facilitair dienstverlener, waar catering later aan is toegevoegd. Onze oorsprong is dus in deze tijd onze kracht gebleken. Ook door ons ondernemerschap hebben wij kunnen schakelen en zie je niet de honderden ontslagen die je elders wel ziet.”

Het totaalconcept en de nieuwe diensten zijn niet van tijdelijke aard, verwacht de commercieel directeur. “We kunnen hier na de crisis mee verder. Klanten hebben ontdekt dat veel thuiswerken kan, dus blijft de behoefte bestaan aan deze service. Deze dienstverlening is bovendien aantrekkelijk voor verhuurders van bedrijfsverzamelgebouwen, dat merken we nu al.”

Je staat midden in het team'

Met haar bijna 21 dienstjaren bij Visschedijk kent ze alle kanten van het vak. Voor haar is het 'totaalconcept' zoals Visschedijk het noemt, vanzelfsprekend. Want ook voor corona combineerde Spit al verschillende taken. Schoonmaken in de vroege uurtjes, daarna zorgen dat de lunch in het bedrijfsrestaurant geserveerd wordt. “Mooie schalen met broodjes, soep, rauwkost, bestek en glazen netjes op tafel. En na de lunch alles weer aan de kant.”

BEZOEKERS ONTVANGEN

In die periode bestond haar werk soms voor de helft van de tijd uit cateringwerkzaamheden. “Als er bijeenkomsten met gasten waren bijvoorbeeld.” Nu is dat even minder en pakt ze andere taken op. “Een lampje vervangen, daar draai ik mijn hand niet voor om.” En ze is - en was - al gastvrouw. “Bezoekers ontvangen, zorgen dat ze een kopje koffie krijgen.”

Met ook ervaring in de schoonmaak kan ze het verschil in haar werk goed aangeven. Niet alleen maakt ze meer uren dan in de jaren waarin ze alleen schoonmaakwerk verrichtte, maar ook werkt ze op een ander moment. “In de schoonmaak werk je vaak in de avonden als er niemand is, met deze functie ben je er overdag. Daardoor ben je echt onderdeel van het team op de plek waar je werkt.” En dat doet veel: “Je krijgt meer waardering van je werk.”

SAMEN OP PAD

Voor haar is dit gecombineerde takenpakket vanzelfsprekend. Hoe is dat bij haar collega's voor wie dit nieuw is? “Er zijn mensen die het echt heel leuk vinden, maar ook mensen die er moeite mee hebben. Die willen het liefst alleen catering”, merkt ze soms. Spit heeft een tip om het enthousiasme te bevorderen: “Samen op pad als dat kan, dan stimuleer je elkaar.”

En dat cateringwerk? “Dat gaat vast wel weer komen, als mensen vaker naar kantoor gaan komen. Ze moeten toch lunchen”, lacht ze.

MAG MIJN WERKGEVER MINUREN VERREKENEN MET MIJN VERLOFUREN?

In de cao contractcatering komen verschillende soorten verlof voor: onder andere vakantiedagen en roostervrije dagen. Of je werkgever mag verwachten dat je verlofuren opneemt, hangt af van het soort verlof.

Wanneer je werkt, bouw je wettelijke vakantiedagen op: viermaal het aantal uur dat je wekelijks volgens je contract zou werken. De cao catering geeft recht op vijf extra bovenwettelijke vakantiedagen bij een fulltime dienstverband. Wettelijke vakantiedagen vervallen op 1 juli van het jaar volgend op het jaar van opbouw. Bovenwettelijke vakantiedagen vervallen pas na vijf jaar. Je werkgever mag je niet verplichten vakantiedagen op te nemen en mag geen minuren met je vakantieverlof verrekenen.

Naast vakantiedagen heb je op basis van de cao contractcatering recht op roostervrije dagen. De roostervrije dagen worden in het jaar van opbouw opgenomen of ingepland. In de cao is bepaald dat je recht hebt op dertien roostervrije dagen per jaar (op basis

van een fulltime dienstverband). In november van ieder jaar moeten voor het volgende jaar zes roostervrije dagen worden vastgesteld. Daarnaast mag je werkgever vier roostervrije dagen per jaar reserveren ter compensatie van minuren. Als per kwartaal een roostervrije dag niet nodig was ter compensatie van minuren, dan dient je werkgever die roostervrije dagen alsnog binnen veertien dagen na afloop van het kwartaal in te roosteren. Tot slot kan je werkgever per locatie drie roostervrije dagen collectief vaststellen.

Meest gestelde vragen

MAG MIJN WERKGEVER DE ARBEIDSOVEREENKOMST EENZIJDIG WIJZIGEN?

In beginsel is het aan je werkgever niet toegestaan je arbeidsovereenkomst zonder jouw akkoord te wijzigen. Staat er in je arbeidsovereenkomst een eenzijdig wijzigingsbeding? Dan mag je werkgever dat alleen als hij daarbij zo'n zwaarwegend belang heeft dat jouw belang daarvoor moet wijken. Je werkgever moet aantonen dat het voor zijn bedrijf noodzakelijk is om je arbeidsovereenkomst te wijzigen. Staat er geen eenzijdig wijzigingsbeding in je arbeidsovereenkomst en wil je werkgever je arbeidsovereenkomst

toch aanpassen, dan moet hij aan drie voorwaarden voldoen. Er moet sprake zijn van gewijzigde omstandigheden die aanpassing noodzakelijk maken, het wijzigingsvoorstel moet redelijk zijn en het moet redelijk zijn om van je te vragen met het voorstel akkoord te gaan. Wij raden je in alle gevallen aan juridische bijstand te zoeken wanneer je een concreet wijzigingsvoorstel is voorgelegd, en in de tussentijd niets te ondertekenen.

IK HEB TIJDENS MIJN WERK IETS VAN MIJN WERKGEVER STUK GEMAAKT. MOET IK DAT ZELF BETALEN?

Heb je bij je werkgever schade veroorzaakt? Dan komt die schade in principe voor rekening van je werkgever. Je werkgever mag die schade niet zomaar aan je doorberekenen. Je bent tegenover je werkgever namelijk niet aansprakelijk voor schade die ontstaat bij uitvoering

HEB JE NOG VRAGEN?

Neem dan contact op (tussen 09.00 en 13.00 uur) met het Contactcenter van FNV Catering:
036 – 535 85 95
info@fnvcatering.nl
www.fnvcatering.nl.

van je werkzaamheden. Dit is geregeld in artikel 7:661 van het Burgerlijk Wetboek. Je kunt wel aansprakelijk worden gehouden voor schade die je met opzet of door bewuste roekeloosheid hebt veroorzaakt. Je moet dan denken aan het moedwillig stukmaken van zaken van je werkgever. Probeert je werkgever de schade te verrekenen met je loon? Maak daar dan schriftelijk bezwaar tegen. Als een gesprek geen effect heeft, kun je je werkgever schriftelijk verzoeken om nadere uitleg over het inhouden van schade met je loon.



Volg een training via Hospitality Academy

Hospitality Academy is dé plek waar jij je als professional in de hospitality verder kunt ontwikkelen. Juist nu in deze onzekere tijden is het fijn als jij kan werken aan je loopbaan. Daarom hebben wij een ruim aanbod aan online workshops die bij zullen dragen aan jouw persoonlijke ontwikkeling! Er is altijd wel een training te vinden die bij jou past.

Als cateringmedewerker sta jij met jouw werk altijd klaar voor een ander, maar hoe vaak sta jij eigenlijk stil bij jouw eigen loopbaan? Hospitality Academy biedt online workshops en webinars aan met een focus op persoonlijke ontwikkeling. Denk daarbij aan trainingen gericht op loopbaanontwikkeling of omgaan met werkdruk.

Kijk snel op de website en meld je aan!
www.hospitalityacademy.nu

**Tijd voor ontwikkeling,
juist nu!**

Korting voor cateringmedewerkers

Leden van FNV Catering hebben jaarlijks recht op twee gratis trainingen. Ben je geen lid, dan profiteer je nu van een tijdelijke aanbieding van 20% korting op een training naar keuze!

**20% kortingscode:
HapklaarDec20**

Deze kortingsactie loopt t/m 31 januari 2021

Loopbaanbegeleiding

Solliciteren

Personal mapping



HOSPITALITY ACADEMY