

# HAPKLAAR!

**FNV** CATERING

DE BESTE  
CATERINGBLOOPERS

.....

ALS WERK JE  
TWEEDE THUIS IS

.....

#WATNOU?  
WERKEN AAN JE  
GEZONDHEID

.....



'DIT WERK TOT AAN  
MIJN PENSIOEN?  
JA GRAAG!'

.....



Alweer een Hapklaar! waarin duurzame inzetbaarheid terugkomt? Je zou haast denken dat er in de catering over niets anders wordt gesproken. De praktijk blijkt toch net even anders. 'Ja, pas als werknemers al ziek zijn, dan wordt het een onderwerp. Maar dan is het al te laat!' zegt Margot Ruijters (zie pagina 10), expert op dit gebied. Samen met vertegenwoordigers uit de cateringbranche zette zij vorig jaar zomer de website [doewatjezelfkunt.nl](http://doewatjezelfkunt.nl) op, om zowel werkgevers als werknemers een eind op weg te helpen met elkaar in gesprek te gaan. Niet iedereen heeft tenslotte een cateringmanager zoals Isolde (zie pagina 12), die haar medewerkers altijd met een open houding tegemoetkomt en ze zelfs tegen zichzelf in bescherming neemt. Duurzame inzetbaarheid, er kan niet genoeg over worden gezegd.

Nee, we zullen niet in overbodige herhaling vallen. Maar we blijven wél graag de hoognodige verhalen vertellen die jou kunnen inspireren. Verhalen van mensen die gezond, gemotiveerd en gelukkig zijn in hun werk. Verhalen waarin je jezelf misschien (deels) herkent. Het maakt niet uit wie we voor dit magazine interviewden. Eén ding hebben zij met elkaar gemeen: ze zijn trots op hun vak en blijven zichzelf uitdagen. Waar kookdame Connie (zie pagina 5) haar creativiteit met recepten de vrije loop

laat, denkt cateringmedewerkster Samantha (zie pagina 12) erover om via haar werkgever een Barista-opleiding te volgen.

Hoewel in dit nummer slechts enkele cateringtoppers in de spotlight zijn gezet, zijn zij niet de enigen van wie wij graag willen horen. Als het goed is hebben alle cateringmedewerkers onlangs een enquête van FNV Catering mogen invullen. Voor de cao-onderhandelingen is jouw stem namelijk onmisbaar: wat is voor jou belangrijk, waar moeten wij ons voor inzetten? Als je kijkt naar de huidige regelingen die de catering cao biedt op het gebied van duurzame inzetbaarheid: in hoeverre maak jij van deze regelingen reeds gebruik? Dit en nog veel meer zal straks blijken uit de enquêteresultaten, die in september worden geïnventariseerd. In de volgende Hapklaar! komen we hier dus zeker op terug.

Veel leesplezier,

**HARRY DE WIT**

Sectorbestuurder FNV Catering

**PS: Save the date:  
van 13 tot en met 17 november is  
de Week van de Catering**

## Inhoud

- 4 — **TOP & FLOP**
- 5 — **INSTITUTIONELE CATERING**  
Kijkje in Connie's keuken
- 8 — **WISTJEDATJES**
- 9 — **DE WEEK VAN DE CATERING**
- 10 — **DOEWATJEZELFKUNT.NL**
- 12 — **ZO DOEN WIJ DAT**  
Isolde & Samantha
- 16 — **MEESTGESTELDE VRAGEN**  
Over loonsverhoging & meer
- 17 — **WEET WAT JE WAARD BENT**  
Loontabellen



### COLOFON

Dit magazine is bestemd voor werknemers 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 voor leden 036 - 535 85 95 en niet-leden 0900-239 10 00 (€ 0,50/min.), fax (036) 536 33 97, [www.fnvcatering.nl](http://www.fnvcatering.nl), [info@fnvcatering.nl](mailto:info@fnvcatering.nl)  
\* Oplage 4.500 \*  
Ook digitaal beschikbaar.

Hapklaar! is voor en door cateringmedewerkers tot stand gekomen op initiatief van Stichting Projecten FNV Horecabond. Met dank aan de volgende personen voor hun inbreng en inzet om deze uitgave te realiseren: Vy Lieu, Isolde Lugthart, Margot Ruijters, Connie Venneman en Samantha Versloot.

Een uitgave van Stichting Projecten FNV Horecabond.  
Eindredactie: Laura Kapper en Wendy Dekker.  
Redactie: Wendy Dekker, Laura Kapper, Annabel Lammers.  
Vormgeving: Brenda Braas.  
Fotografie: P&I studio's.  
Prepress en druk: Drukkerij Ten Herkel, Loosdrecht.

Wil jij een gratis abonnement op dit magazine? Stuur dan jouw NAW-gegevens naar [info@fnvcatering.nl](mailto:info@fnvcatering.nl).

©2017 FNV Catering. Alle rechten voorbehouden/All rights reserved.



# HA HA HA Bloopers

**OOK CATERINGTOPPERS  
MAKEN WELEENS EEN  
BLOOPER! HERKENBAAR?**

## **BIJNA GOED**

Cees wilde zijn gasten een overheerlijke tomatensoep voorschotelen. Het is zijn specialiteit dus wel een mooi bord waard. Hup, met de stift aan de gang, het zag er top uit. Totdat de gasten hem wezen op zijn speciale 'vegetarische tomatensoep MET zelf gedraaide gehaktballetjes'. #soepballen #vegafoutje

## **MAG HET EEN BROODJE MEER ZIJN?**

Zo vertelt Adri dat zij druk aan de slag ging met het voorbereiden van een broodjeslunch voor een van de zalen. Met een lamme arm van het smeren kwam ze bij de zaal aan. Daar zat een wel heel klein groepje... Haar 72 broodjes bleken er slechts 22 te hoeven zijn. Ah, juist. #overschot #leesfoutje

## **IJSKOUD DE BESTE**

Wilma zette haar beste beentje voor en dacht: ik ga even de vriezer ontdooien! Goed idee om er volgende keer een bakje onder te zetten. Nu hadden ze met z'n allen een heerlijk waterballet. #brrrr #bakjevergeten

# Topper

**VY LIEU MAAKT HET LEKKERSTE  
BROODJE VAN NEDERLAND**

Met haar zelfbedachte 'Pink Lady' won Vy Lieu (27) begin dit jaar de vakwedstrijd Het Lekkerste Broodje van Nederland, in de categorie Catering. Ze werkt al in de catering sinds haar vijftiende en sinds een jaar is ze in dienst bij HMSHost Schiphol. Over haar winnende broodje: 'Het heeft een Oosters uiterlijk, ik heb de sushitechniek gebruikt om het broodje op te rollen. Maar de ingrediënten zijn juist westers. Die tegengestelde combinatie past bij mij, aangezien ik zelf half Vietnamees-Chinees ben en in Nederland ben opgegroeid.' Om het broodje roze te maken, heeft Vy bietenpoeder gebruikt. 'Dat is helemaal mijn kleur. Bovendien straalt het de liefde uit die ik voor catering heb.'



**KOOKDAME CONNIE VOELT ZICH  
THUIS OP HAAR WERK**





'DIT IS MIJN TWEDE GEZIN'

**In deze Hapklaar! speciale aandacht voor institutionele catering. Connie Venneman (58) werkt als kookdame op een woongroep voor mensen met een lichamelijke en/of verstandelijke beperking. Ontzettend leuk, als je het Connie vraagt. Ze vertelt graag waarom.**

**Connie:** 'Gemiddeld werk ik 17,5 uur per week. Het eerste wat ik doe wanneer ik binnenkom, is het aanrecht en de gootsteen goed schoonmaken. Ook de oven, magnetron en koelkast maak ik regelmatig schoon. Hygiëne staat voorop. In de agenda kan ik vervolgens zien wie er mee-eet die week. Daar kan ik dan rekening mee houden bij het bestellen van de

## 'ETEN IS VOOR SOMMIGEN HET HOOGTEPUNT VAN DE DAG'

boodschappen. Ik kook voor een groep van dertien man. Er zijn veertien bewoners in totaal, maar één bewoner krijgt sondevoeding, dus voor hem hoef ik niet te koken. De groep is zeer divers. De jongste is 23 jaar, de oudste is 65. De één heeft het Syndroom van Down, de ander autisme, of allebei. Of een lichamelijke beperking, dat kan ook.'

### 'IK KAN MEZELF ZIJN'

'De directheid van sommige bewoners is typerend. Een van de bewoners ziet vrij slecht, maar haar oren werken des te beter. Laatst kwam er iemand binnen van wie ze niet meer wist hoe hij heette. "Hoe heet jij?" vroeg ze. "Ik heet Jan," antwoordde de meneer. "Jantje is zo hip, Jantje is zo hip!" zong ze vervolgens. Daar kan ik van genieten, van die spontane openheid. Sowieso hoef je bij deze cliënten niet met verhalen aan te komen hoor. Daar prikken ze zo doorheen. Dat is het mooie: ik kan compleet mezelf zijn op mijn werk. Ze weten heel goed wie ik ben.'

### 'ZEKER BAMI VANDAAG?'

'Ik vind het heerlijk om voor hen te koken. Voor sommigen is het eten het hoogtepunt van de dag. Zodra ik sta te koken, komen ze de keuken in om nieuwsgierig te vragen wat we gaan

eten. Soms kunnen ze het al raden door de geur. Ik werk met verschillende kruiden, die de bewoners inmiddels herkennen: 'O, we gaan zeker bami eten vandaag?' Gelukkig krijg ik op mijn locatie de vrijheid om zelf recepten uit te proberen. Natuurlijk zorg ik er altijd voor dat het gezonde gerechten zijn en varieer ik genoeg. Ik houd vaste dagen aan, wat ook prettig is voor mensen met autisme. Zij vinden het prettig om te weten waar ze aan toe zijn: maandag is er stamppot of ovenschotel, vrijdag zijn er gebakken aardappelen, enzovoorts.'

### SAMEN SCHILLEN

'Een van de bewoners helpt me altijd bij de voorbereidingen voor het koken. Nadat ik heb schoongemaakt en de meeste voorbereidingen heb gedaan, komt zij de keuken in en schillen we samen de aardappelen, of helpt ze met het snijden van de groenten. Dat vindt ze gezellig. En ik ook.'

### 'LEUK OM CREATIEVE OPLOSSINGEN TE BEDENKEN'

'Van alle bewoners weet ik wat ze wel en niet lusten en of ze speciale dieetwensen hebben. Een allergie voor noten bijvoorbeeld.

Alles moet zacht zijn. Sommige bewoners kunnen namelijk slecht kauwen of hebben een kunstgebit. Daar houd ik rekening mee. Een van de bewoonsters vindt sla niet fijn om op te kauwen. Voor haar pureer ik de sla door de aardappelen heen. Leuk toch om overal een creatieve oplossing voor te bedenken? Wanneer iemand dan achteraf zegt dat het heeft gesmaakt, dan voel ik me gewaardeerd.'

### 'IK PROBEER EEN GEZINSGEVOEL TE CREËREN'

'Ik werk hier nu vier jaar en heb het nog steeds enorm naar mijn zin. Het contact met de leiding hier is hartstikke goed. En met de bewoners ook. In het begin moesten sommigen even wennen, maar dat is logisch. Inmiddels merk ik dat ik er echt bij hoor. Als ik op vakantie ben, dan merken ze mijn afwezigheid wel op. "Hee Connie, daar ben je weer!" roepen ze enthousiast zodra ik weer terug ben. Misschien is "kookmoeder" een groot woord. Maar zo voel ik me eigenlijk wel. Ik probeer ook een gezinsgevoel te creëren. Ik heb zelf drie kinderen, maar deze locatie voelt voor mij echt als een tweede gezin.'



**Connie werkt bij foodservicebedrijf Albron. Als kookdame op een woongroep (Baalderborg Groep) maakt ze maaltijden voor een bijzondere groep mensen.**

## HEB IK ALTIJD RECHT OP ADV?

Nee, alleen de wat 'oudere' werknemers hebben recht op extra arbeidsduurverkortung (ook wel ADV genoemd); meer vrije tijd met behoud van loon. Ben je voor 1 januari 1961 geboren? Vanaf 55 jaar ontvang je extra vrije uren per jaar. Ben je op of na 1 januari 1961 geboren? Vanaf 57 jaar heb je recht op extra vrije uren per jaar. Werk je niet fulltime? De uren worden dan naar rato opgebouwd. Het exacte aantal uren kun je nalezen in artikel 22 van de cao catering. Als je nog geen recht hebt op ADV, dan heb je op basis van de cao catering wel recht op roostervrije dagen. Als je fulltime werkt, dan heb je recht op 13 roostervrije dagen. Werk je parttime? Dan bouw je de dagen naar rato op.

## IK WORD OVERGENOMEN DOOR EEN ANDERE CATERAAR, WAT NU?

Als je wordt overgenomen mogen jouw arbeidsvoorwaarden, bijvoorbeeld functie, loon of contracturen niet zomaar wijzigen. De wet en de cao catering geven aan dat de nieuwe werkgever jou en jouw collega's één op één moet overnemen. Het is erg belangrijk dat je niet zomaar tekent of instemt met

wijzigingen. Laat een nieuwe arbeidsovereenkomst of andere wijzigingen van jouw arbeidsvoorwaarden altijd eerst controleren door een jurist! Hiervoor kun je altijd contact opnemen met ons Voorlichtings- en Informatiecentrum.

## WANNEER ONTVANG IK EEN LOONSVERHOGING?

Per 1 juli 2016 zijn de cao-lonen met 0,5% gestegen en per 1 januari 2017 met 2%. De cao catering kent verschillende loonschalen voor bedrijfscatering, institutionele catering en inflightcatering. Zie de loontabellen achterin dit magazine (voor onderwijscatering zie toelichting pagina 17). Daarnaast is het mogelijk dat je een loonsverhoging ontvangt wanneer je een functiejaar omhoog gaat. Je kunt natuurlijk ook altijd zelf met je werkgever onderhandelen over een hoger loon.

Meest gestelde vragen

### VRAGEN?

Telefoonnummer leden:  
**036 - 535 85 95**  
Telefoonnummer niet-leden:  
**0900 - 239 10 00**  
(€0,50 per minuut)  
**info@fnvcatering.nl**  
**www.fnvcatering.nl**



Save the Date

# DE WEEK VAN DE CATERING

[www.deweekvandecatering.nl](http://www.deweekvandecatering.nl)

Nog eventjes geduld en dan is het zover!

In de week van **13 tot en met 17 november** worden alle cateringmedewerkers in het zonnetje gezet. Houd de website en de Facebookpagina in de gaten voor het **laatste nieuws!**



# MAAK JIJ ER WERK VAN?

“Volgens mij heb ik meer in mijn mars, maar is er wel ruimte om door te groeien?” “De vraag is of mijn rug het wel leuk vindt als ik doorwerk tot aan mijn pensioen.” “Ik zit de laatste tijd niet lekker in mijn vel.” Komt dit je bekend voor? Dan wordt het echt tijd voor een gesprek.

Een gesprek met jezelf om te beginnen. Want vraag je je weleens af wat je zelf kunt doen om gezond en gemotiveerd te blijven in je werk? Daarnaast is het natuurlijk belangrijk hierover in gesprek te gaan met je leidinggevende. Iets wat niet altijd even makkelijk blijkt. ‘Na een werkweek ben ik kapot,’ zegt cateringmedewerker Kaat (51). Ze gebruikt haar weekenden echt om bij te tanken. ‘Ik kijk wel uit om dat aan te kaarten bij mijn leidinggevende. Voor je het weet staat er een aantekening achter mijn naam en ben ik straks de eerste die kan vertrekken.’ Uit onderzoek blijkt dat Kaat niet de enige is die op haar werk weinig praat over hoe het werkelijk met haar gaat.

## WEBSITE

Maar ook leidinggevenden weten niet altijd hoe ze het beste een gesprek moeten aangaan over zaken als werkplezier, gezondheid en persoonlijke ontwikkeling. Sinds vorig jaar kun je voor tips, ervaringsverhalen en praktische handvatten terecht op [doewatjenzelfkunt.nl](http://doewatjenzelfkunt.nl). Deze website is ontwikkeld door een projectgroep waarin werkgevers en werknemers uit de cateringbranche vertegenwoordigd zijn.

## PREVENTIEF

Met zo’n vijftien jaar ervaring in duurzaamheidsprojecten in allerlei branches, werd ook Margot Ruijters als inhoudelijk expert gevraagd om aan deze projectgroep deel te nemen. Margot: ‘Uit onderzoek blijkt dat het onderwerp duurzame inzetbaarheid in de catering nog niet zo leeft. Ja, pas als werknemers al ziek zijn. Maar dat is te laat. Je zou juist preventief bezig moeten zijn. Met deze website proberen we mensen te triggeren en hopen we dat iedereen er nu mee aan de slag gaat. Hopelijk bereiken we een groot publiek.’

## GELUKSWIJZER

Op de site kun je naast ervaringsverhalen van collega’s ook allerlei tools vinden die je kunt gebruiken om in gesprek te gaan.

## EN WAT DOE JIJ OF WAT DOET JOUW BEDRIJF?

Wil jij je unieke verhaal delen op het gebied van duurzame inzetbaarheid in de contractcateringbranche? Of ken je iemand die het verdient om in de spotlights te staan? Meld je dan aan op [doewatjenzelfkunt.nl](http://doewatjenzelfkunt.nl)

Een kubus, een geluukswijzer, of wat dacht je van een koerskaart? Tools zoals deze worden aangereikt door verschillende cateringbedrijven en op deze manier via de website onderling met elkaar gedeeld. Want op de lange termijn heeft iedereen plezier van een “duurzame” medewerker’.

## BLIKOPENER

Margot geeft ook workshops, Blikopeners genoemd, die zich ieder op een speciale groep richten. Zo is er eentje ontwikkeld voor werknemers, maar ook is er een voor leidinggevenden. ‘Ik kom daarvoor naar jouw bedrijf toe. Met een minimale groep van 8 mensen gaan we de dialoog aan over duurzame inzetbaarheid. Wat kun je zelf doen om langer, gezond en met plezier te blijven werken? Wat kan je werkgever doen? En hoe maak je het bespreekbaar? Welke ambities hebben jij en je collega’s?’ Is er binnen jouw team interesse in zo’n workshop, geef dat dan door aan je leidinggevende.



**Margot Ruijters, inhoudelijk expert:** ‘Steeds meer mensen weten [doewatjenzelfkunt.nl](http://doewatjenzelfkunt.nl) te vinden sinds hij live is gegaan in de zomer van 2016. Maar er mag nog meer bekendheid aan worden gegeven!’

## doewatjenzelfkunt.nl

	JA	EEN BEETJE	NEE
1. Leer jij van je collega’s?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Verwacht je in de toekomst meer last van lichamelijke of psychische klachten te krijgen?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Vind jij dat er genoeg aandacht is voor carrièremogelijkheden in de contractcatering?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Heb jij met je werkgever persoonlijke afspraken gemaakt over je toekomst?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. Weet jij bij wie jij terecht kunt om het onderwerp duurzame inzetbaarheid te bespreken?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Beantwoord deze vragen (anoniem) op [doewatjenzelfkunt.nl](http://doewatjenzelfkunt.nl) en leer meer over vitaliteit, trots & waardering en opleiding & ontwikkeling.

# #WATNOU?



**'DIT WERK WIL IK TOT AAN MIJN PENSIOEN BLIJVEN DOEN'**

.....  
**NAAM:** Samantha Versloot (33)  
**FUNCTIE:** cateringmedewerker Sodexo  
**WERKZAAM IN DE CATERING:** 2007-2011 en 2015-heden

.....  
**WAT VIND JIJ MOOI AAN DIT VAK?**  
'Je ziet altijd vrolijke gezichten. Of bedenkelijke (wanneer iemand niet kan kiezen) en dan vind ik het leuk om de gasten een beetje op weg te helpen.'

**EN BEN JIJ ER GOED IN?**  
'Nou, dat vind ik moeilijk om van mezelf te zeggen, hoor. Maar ik krijg van anderen wel altijd goede reacties. Er zijn nog geen locaties geweest die negatief over me hebben gesproken. En toen FNV Catering via Facebook op zoek was naar cateringtoppers voor dit interview, werd ik meteen getagd door een manager. Dat zie ik natuurlijk als compliment.'

### **SINDS WANNEER WERK JE IN DE CATERING?**

'In 2007 ben ik er vanuit de horeca ingerold. Vroeger als kind was ik al bezig met zelf allerlei koekjes en toetjes maken. Ik probeerde mijn eigen recepten uit en hield zelfs een receptenboekje bij. Tegenwoordig heb ik daar geen tijd meer voor. Maar ik zou het wel leuk vinden als daar in mijn werk ook ruimte voor zou zijn: zelf recepturen aanpassen, een beetje experimenteren hier en daar.'

### **WAT ZIJN JOUW AMBITIES?**

'In mijn privéleven is het behoorlijk onrustig geweest en nu vind ik het als alleenstaande moeder belangrijk om eerst alles voor mezelf en mijn twee kindjes (6 en 2) op de rit te hebben. Manager zou ik nooit willen worden hoor, dat is te veel verantwoordelijkheid. Dan liever assistent-manager. Er zijn bij Sodexo wel mogelijkheden om jezelf bij te scholen. Zo zou ik graag een Barista-opleiding volgen.'

### **ALS JONGE CATERINGMEDEWERKER MOET JIJ NOG WEL EVEN VOORDAT JE MET PENSIOEN KAN. HOE ZORG JIJ ERVOOR DAT JE FIT BLIJFT?**

'Ik sport thuis. Zo heb ik een hometrainer, yogamat en een hoepel. Daarnaast let ik op mijn voeding, zoals gevarieerd eten, minder zout en suiker etcetera. En op de werkvloer let ik op mijn houding. Voorheen nam ik weleens te veel hooi op m'n vork. Daar heb ik van geleerd. En sinds ik moeder ben, doe ik dat zeker niet meer. Ik houd mijn grenzen goed in de gaten.'

### **IN DE CATERINGWERELD BEHOOR JIJ TOT DE JONKIES. WAT VIND JE DAARVAN?**

'Het is jammer dat de catering een Tante Jannie-imago heeft. Ik kom in mijn werk bijna nooit iemand tegen van mijn leeftijd.'

Mensen van mijn generatie hebben vaak ook het verkeerde beeld van het aantal werkuren. Ze denken: catering, dan werk je toch maar een paar uurtjes? Maar dat hoeft dus niet. Je kunt altijd om meer uren vragen.'

### **WAAR LIGGEN JOUW VALKUILEN?**

'Soms word je op een locatie weleens gevraagd om werkzaamheden te doen die niet bij het takenpakket van een regiomedewerker horen. Aan de ene kant ben ik iemand die geneigd is te zeggen: "Oké, dat doe ik wel even." Maar ik zou er dan wel bij vermelden dat het eigenlijk niet bij mijn werk hoort.'

### **WAAR ZIE JIJ JEZELF OVER 10 JAAR?**

'Ik heb nu alles wat mijn hartje begeert. Al zou ik de loterij winnen, dan nog zou ik in de catering willen blijven werken. Dit wil ik tot aan mijn pensioen blijven doen. Wensen? Tsja, mijn flat inruilen voor een eengezinswoning. En een leuke man misschien?'



**SAMANTHA VERSLOOT**

**'IK HOUD MIJN GRENZEN GOED IN DE GATEN'**





**'IK NEEM MIJN  
MEDEWERKERS  
TEGEN ZICHZELF  
IN BESCHERMING'**

.....  
**NAAM:** Isolde Lugthart (60)  
**FUNCTIE:** cateringmanager Eurest  
**WERKZAAM IN DE CATERING:**  
1982-1987 en 2000-heden  
.....

### **WAT VIND JIJ MOOI AAN DIT VAK?**

'Je bent altijd met mensen bezig. Ik vind het ontzettend fijn om mensen te plezieren, hen een mooie lunch voor te schotelen en te zien dat ze ervan genieten.'

### **EN BEN JIJ ER GOED IN?**

'Ik kan van mezelf wel zeggen dat ik heel gastgericht ben. Iets wat me met de paplepel is ingegoten. Als kind groeide ik op in de jeugdherberg van mijn ouders. Toen was ik al bezig met service te verlenen en mensen van eten en drinken te voorzien.'

## **'VROEGER WAS HET RELAXTER'**

### **WAT VERANDERDE ER VOOR JOU TOEN JE MANAGER WERD?**

'In 2000 werd ik manager. Als manager ben ik te allen tijde de eindverantwoordelijke. Als er iets gebeurt binnen mijn team, ook al heb ik er zelf geen schuld aan gehad, dan ben ik toch degene die de verantwoording neemt. Bijvoorbeeld wanneer een medewerker onvriendelijk is tegen een gast. Natuurlijk spreek ik de medewerker daar op aan. De klant is koning. Maar ik ga er tegelijkertijd vanuit dat het verhaal altijd twee kanten heeft.'

### **HOE ZORG JIJ VOOR JE MEDEWERKERS?**

'Ik moedig ze aan om op tijd hun ATV-dagen en senioredagen te nemen. "Probeer ze niet op te potten," zeg ik dan. Ik vind het belangrijk dat medewerkers regelmatig een dag kunnen ontspannen. Liever eens in de twee weken een vrije dag dan twee weken vrij na vier maanden. Je houdt dit zware werk dan veel langer vol. Overigens ligt de verantwoordelijkheid niet alleen bij de werkgever, maar net zo goed bij de werknemer zelf. Eet gezond, probeer zelf je lijf in evenwicht te houden.'

### **HEB JIJ VEEL JONGE MEDEWERKERS IN JE TEAM?**

'Nauwelijks. Er komen weinig jongeren solliciteren. Catering heeft een oubollig imago. Daarnaast zouden werkgevers grotere contracten moeten aanbieden. Voor een 22-jarige die net begint, is een contract van 20 uur niet altijd aantrekkelijk. Met zo'n contract kun je bijvoorbeeld nooit een huis kopen.'

Of een baan erbij nemen, want een werkgever verlangt ook nog vaak dat je flexibel bent in werktijden.'

### **WAAR LAGEN JOUW VALKUILEN IN DE CATERING, TOEN JE JONGER WAS?**

'Ik zei te vaak: "Laat maar, dat doe ik wel!" En nam daardoor te veel hooi op m'n vork. Wanneer er overgewerkt moest worden was ik de eerste die mezelf aanbood. Daar heb ik van geleerd. Tegenwoordig zie ik het ook bij sommige van mijn medewerkers en probeer ze tegen zichzelf in bescherming te nemen.'

### **WAT IS HET VERSCHIL TUSSEN CATERING VROEGER EN NU?**

'Vroeger was het relaxter. Zowel voor medewerkers als voor managers komt er steeds meer werkdruk: meer doen in minder uren. Daar word ik soms weleens moedeloos van.'

### **HEB JE EEN GOED ADVIES VOOR JONGE MEDEWERKERS DIE NET IN HET VAK STAPPEN?**

'Probeer bij jezelf te blijven. En probeer ook, in overleg met je manager uiteraard, op verschillende locaties te werken. Dat is leerzaam en je krijgt er frisse ideeën door.'



**ISOLDE LUGTHART**



...JE ALTIJD HET  
VOORLICHTINGS- EN  
INFORMATIECENTRUM  
KUNT BELLEN ALS JE  
VRAGEN HEBT OVER JE  
WERK EN  
INKOMEN?

...DE WEEK VAN DE  
CATERING VAN 13  
TOT EN MET 17  
NOVEMBER 2017  
PLAATSVINDT?

...DE  
ONDERHANDELINGEN  
VOOR EEN NIEUWE CAO  
CATERING IN HET  
NAJAAR VAN 2017  
GAAN STARTEN?

... 'HET LEUKSTE  
CATERING TEAM  
VAN NEDERLAND  
2016' HET  
CATERINGTEAM  
VAN LEO OP HET  
WERK BLUE SKY  
GROUP IS?

...ALS JE  
12,5 JAAR  
IN DIENST BENT  
BIJ DEZELFDE  
WERKGEVER, JE RECHT  
HEBT OP EEN  
JUBILEUMTOESLAG VAN  
EEN KWART  
MAANDSALARIS?

...78% VAN DE  
CATERINGMEDEWERKERS  
EEN CONTRACT VOOR  
ONBEPAALE TIJD HEEFT?

...SALARIS DE  
BELANGRIJKSTE  
MOTIVATIE VOOR  
CATERINGMEDEWERKERS  
IS OM VAN BAAN TE  
WISSELEN?

...JE VIA DE  
FACEBOOKPAGINA  
VAN FNV CATERING  
GOED OP DE  
HOOGTE BLIJFT  
VAN DE  
ONTWIKKELINGEN IN  
DE CATERING?

Wist  
je dat...

# WEET WAT JE WAARD BENT!

## HOE LEES JE DE LOONTABEL?

1. In welke sector werk je?  
(bedrijfs catering, institutionele  
catering, inflight-catering of  
onderwijs catering\*)

3. Afhankelijk van het aantal  
functie jaren bij je huidige  
werkgever word je in een  
functieschaal ingedeeld.

2. In het Handboek  
Referentiefuncties Contract  
cateringbranche vind je welke  
salarisgroep bij jouw functie past.

LET OP: Ben je nieuw in de branche,  
dan wordt er voor salarisgroep I, II en III  
een aanloopschaalsalaris toegepast.

## BEDRIJFSCATERING - Loontabel per 1 januari 2017

Salarisgroep	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
0 fj	1.776,54	1.839,30	1.903,85	2.086,62	2.342,18	2.605,81	2.866,82	3.138,22	3.323,88
1 fj	1.813,83	1.877,91	1.945,62	2.132,12	2.392,90	2.661,93	2.928,22	3.205,16	3.390,32
2 fj	1.851,93	1.917,35	1.987,40	2.177,62	2.443,62	2.718,01	2.989,65	3.272,12	3.458,15
3 fj	1.890,85	1.957,64	2.030,00	2.224,00	2.495,34	2.775,19	3.052,28	3.340,43	3.527,29
4 fj			2.073,43	2.271,32	2.548,06	2.833,54	3.116,15	3.410,05	3.597,82
5 fj					2.601,82	2.893,01	3.181,25	3.481,01	3.669,79
6 fj						2.953,84	3.247,88	3.553,65	3.743,16
7 fj								3.627,63	3.818,04
8 fj									3.894,41

\*De loonschaal voor de onderwijs catering is gelijk aan die van bedrijfs catering, maar onder voorwaarden mag er in de onderwijs catering ook de (oude) horeca cao loonschaal toegepast worden, waarop de cao catering loonsverhogingen worden toegepast.

De salarisgroepen I, II en III kennen een aanloopschaalsalaris dat kan worden toegepast op werknemers die nieuw in de branche bij een werkgever in dienst treden en wel voor de maximumduur van een halfjaar. In de salarisgroepen I en II ligt het aanloopschaalsalaris 10% onder het van toepassing zijnde cao-loon en in salarisgroep III ligt het aanloopschaalsalaris 5% onder het van toepassing zijnde cao-loon.



## INFLIGHTCATERING - Loontabel per 1 januari 2017

Salarisgroep	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
0 fj	1.919,18	1.981,90	2.046,47	2.229,27	2.484,79	2.748,43	3.009,42	3.280,83
1 fj	1.958,34	2.022,33	2.088,26	2.274,74	2.535,50	2.804,49	3.070,83	3.347,78
2 fj	1.997,51	2.062,81	2.130,02	2.320,19	2.586,19	2.860,59	3.132,25	3.414,73
3 fj	2.037,43	2.104,08	2.172,58	2.366,64	2.637,92	2.917,85	3.194,87	3.483,02
4 fj	2.078,17	2.146,11	2.216,03	2.413,93	2.690,68	2.976,13	3.258,76	3.552,65
5 fj		2.188,97	2.260,32	2.462,15	2.744,43	3.035,57	3.323,88	3.623,62
6 fj					2.799,44	3.096,43	3.390,50	3.696,28
7 fj						3.158,43	3.458,36	3.770,24
8 fj								3.845,56

De salarisgroepen I, II en III kennen een aanloopschaalsalaris dat kan worden toegepast op werknemers die nieuw in de branche bij een werkgever in dienst treden en wel voor de maximumduur van een halfjaar. In salarisgroep I ligt het aanloopschaalsalaris 17,3% onder het van toepassing zijnde cao-loon. In salarisgroep II ligt het aanloopschaalsalaris 10% onder het van toepassing zijnde cao-loon en in salarisgroep III ligt het aanloopschaalsalaris 5% onder het van toepassing zijnde cao-loon.



### HEB JE NOG VRAGEN?

Neem dan contact op met het Voorlichtings- en Informatiecentrum van FNV Catering:  
 Leden: 036 - 535 85 95  
 Niet-leden: 0900 - 239 10 00 (€ 0,50/min)  
 E-mail: [info@fnvcatering.nl](mailto:info@fnvcatering.nl)  
 Website: [www.fnvcatering.nl](http://www.fnvcatering.nl)

Kijk op [www.fnvcatering.nl](http://www.fnvcatering.nl) voor de meest actuele loontabellen!

## INSTITUTIONELE CATERING - Loontabel per 1 januari 2017

Voor werknemers in dienst vóór 1 juli 1994

Salarisgroep	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
0 fj	1.919,18	1.981,92	2.046,48	2.229,27	2.484,79	2.748,43	3.009,42	3.280,83	3.459,82
1 fj	1.958,34	2.022,36	2.088,26	2.274,76	2.535,50	2.804,49	3.070,83	3.347,78	3.526,30
2 fj	1.997,51	2.062,81	2.130,02	2.320,19	2.586,19	2.860,61	3.132,26	3.414,73	3.594,10
3 fj	2.037,43	2.104,08	2.172,58	2.366,64	2.637,92	2.917,85	3.194,88	3.483,02	3.663,24
4 fj	2.078,17	2.146,11	2.216,03	2.413,93	2.690,69	2.976,14	3.258,77	3.552,65	3.733,81
5 fj		2.188,97	2.260,32	2.462,15	2.744,43	3.035,57	3.323,88	3.623,63	3.805,77
6 fj					2.799,44	3.096,43	3.390,50	3.696,28	3.879,14
7 fj						3.158,43	3.458,36	3.770,24	3.954,01
8 fj								3.845,57	4.030,37

## INSTITUTIONELE CATERING - Loontabel per 1 januari 2017

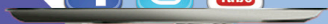
Van toepassing op werknemers in de institutionele sector in dienst na 1 juli 1994 bij een werkgever in de zin van de cao.

Salarisgroep	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
0 fj	1.643,11	1.688,55	1.736,09	1.875,94	2.085,04	2.305,34	2.524,23	2.750,77
1 fj	1.671,18	1.718,67	1.767,23	1.912,12	2.127,59	2.352,39	2.575,76	2.806,94
2 fj	1.700,56	1.749,44	1.799,59	1.949,45	2.170,99	2.400,36	2.628,30	2.864,22
3 fj	1.730,92	1.781,14	1.833,14	1.988,26	2.215,31	2.449,37	2.681,96	2.922,67
4 fj	1.761,90	1.813,78	1.867,98	2.028,84	2.260,52	2.499,33	2.736,69	2.982,30
5 fj	1.794,13	1.848,04	1.903,86	2.070,24	2.306,64	2.550,34	2.792,56	3.043,17
6 fj	1.827,45	1.883,41	1.941,01	2.112,47	2.353,73	2.602,40	2.849,51	3.105,26
7 fj	1.862,07	1.919,84	1.979,36	2.155,58	2.401,75	2.655,49	2.907,68	3.168,62
8 fj	1.897,81	1.957,31	2.019,71	2.199,57	2.450,77	2.709,71	2.966,98	3.233,30
9 fj	1.934,78	1.996,65	2.060,89	2.244,45	2.500,75	2.764,99	3.027,54	3.299,26
10 fj	1.968,14	2.034,73	2.102,30	2.290,27	2.551,80	2.821,44	3.089,34	3.366,60
11 fj	2.008,13	2.076,24	2.145,20	2.336,97	2.603,86	2.879,00	3.152,36	3.435,28
12 fj	2.049,09	2.118,61	2.188,95	2.384,67	2.656,97	2.937,74	3.216,68	3.505,39
13 fj		2.161,79	2.233,58	2.433,28	2.711,13	2.997,60	3.282,24	3.576,83
14 fj					2.766,58	3.059,12	3.349,42	3.649,98
15 fj						3.121,40	3.417,83	3.724,56
16 fj								3.800,48

De salarisgroepen I, II en III kennen een aanloopschaalsalaris dat kan worden toegepast op werknemers die nieuw in de branche bij een werkgever in dienst treden en wel voor de maximumduur van een halfjaar. In de salarisgroepen I en II ligt het aanloopschaalsalaris 10% onder het van toepassing zijnde cao-loon (met als minimum het wettelijk bruto minimumloon) en in salarisgroep III ligt het aanloopschaal-salaris 5% onder het van toepassing zijnde cao-loon.



Hapklaar!



**FNV** CATERING

