HAPKLAAR!

OKTOBER 2018

FNV CATERING

'WE ZIJN PERFECT OP ELKAAR INGESPEELD'

WANNEER JE GASTEN ACHTER DE TRALIES ZITTEN

ALLEEN, MAAR NIET EENZAAM 'BLIJ MET MIJN EENMANSLOCATIE!'

GEEF JE OP ALS LEUKSTE TEAM VAN NEDERLAND

de week van de Catering

Voorafje

Eigenlijk zou je als cateringmedewerker elke dag een schouderklopje moeten krijgen. Voor al die keren dat je 's ochtends met een glimlach op je werk verschijnt, omdat je weet dat je daarmee ook je collega's een goed humeur bezorgt. Voor al die keren dat je dat gerecht net even aanpast op verzoek van een gast. Elke werkdag betekent voor jou dat je iets voor een ander doet. Iets waarover jij bescheiden zegt, dat je 'dat nou eenmaal graag doet'. Jouw gastvrijheid is in jouw ogen een vanzelfsprekendheid. Maar dat is het natuurlijk niet. Daarom is er ook dit jaar weer De Week van de Catering! Van 12 tot en met 16 november is er extra aandacht voor jou en je collega's in het hele land. Voor iedereen die van catering elke dag weer een feestje maakt.

Neem nou het cateringteam dat vorig jaar de titel Leukste Catering Team van Nederland won. Jacqueline, Babi, Ingrid en Mienke staan erom bekend dat ze er alles aan doen om het hun gasten aan niets te laten ontbreken. Een speciale salade maken voor een gast, die zijn spekjes net even iets meer doorbakken wil en o ja, liever geen tomaat, maar wel rode ui? Ze doen het meteen en graag (p. 5, 6 en 7). Wat maakt jouw team bijzonder? Is het de humor die jullie bindt? Staan jullie in goede en slechte tijden voor elkaar klaar? En geven jullie elkaar eigenlijk weleens een compliment?

Tijdens De Week van de Catering draait het natuurlijk niet alleen om teams. Ook de keihard werkende cateringmedewerkers op eenmanslocaties mogen zeker niet worden vergeten. In deze Hapklaar! lees je waarom Jacqueline en Manuela het prima naar hun zin hebben, ieder op hun eigen eenmanslocatie (p. 14 en 15).

Over locaties gesproken: hoe bijzonder is het om te werken in de gevangenis? Peter geeft ons een kijkje in zijn keuken (p. 10, 11 en 12).

Dit en nog veel meer in deze nieuwe editie.

Veel leesplezier!

HARRY DE WIT
Sectorbestuurder FNV Catering

PS
Het is nog niet te laat om je aan te melden als Leukste Catering Team via *www.deweekvandecatering.nl/aanmelden.*

Inhoud

4 — **WISTJEDATJES**

5 — **HOE DOEN ZIJ HET?**
Het Leukste Cateringteam van Nederland 2017 vertelt

10 — **BIJZONDERE LOCATIE**
Peter in de bajes

13 — **MEESTGESTELDE VRAGEN**
Over loonsverhoging & meer

14 — **EENMANSLOCATIE IN HET ZONNETJE**
Manuela en Jacqueline

16 — **WEET WAT JE WAARD BENT**
Loontabellen

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 voor leden 036 - 535 85 95 en niet-leden 0900 - 239 10 00 (€ 0,50/min.), fax (036) 536 33 97, www.fnvcatering.nl, info@fnvcatering.nl
* Oplage 7.000 * 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: Manuela Broek-Verbiesen, Jacqueline Bruijns, Jacqueline Buis, Ingrid Groenen, Babi Sayed, Peter Soonius en Mienke Weijers.

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

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

© 2018 FNV. Alle rechten voorbehouden / All rights reserved.

Wist je dat...

...je bedrijven die de CAO niet naleven kunt melden bij de seinlijn? De vakraad neemt contact op met deze bedrijven.

...met ingang van 1 januari 2019 de kilometervergoeding wordt verhoogd naar €0,15 per gereisde kilometer?

...ruim 20% van de cateringmedewerkers verwacht in de toekomst meer last te krijgen van lichamelijke of psychische klachten?

...de eerste aanmeldingen voor het leukste cateringteam van Nederland binnenstromen?

...je als cateringmedewerker van 45 jaar of ouder gratis gebruik kunt maken van een ontwikkeladvies-gesprek? Lees meer op www.doewatjezelfkunt.nl.

...het ABC-boekje met daarin een gemakkelijke uitleg van de CAO beschikbaar is? Zie www.fnvcatering.nl/abcboekje.

...je op www.doewatjezelfkunt.nl tips vindt over hoe je gezond en veilig kunt werken in de catering?

...je nog steeds mee kunt doen met de wedstrijd 'het leukste cateringteam van Nederland'? Zie www.deweekvandecatering.nl.

"WE MOPPEREN NOOIT"

Ook vorig jaar werd een Leukste Catering Team van Nederland gekozen. De titel ging naar een vierkoppig team van Albron, op locatie Veiligheidsregio Noord-Holland in Alkmaar: Jacqueline, Babi, Ingrid en Mienke. Twee laatstgenoemden vertellen ons graag wat hen nou zo'n leuk team maakt.

v.l.n.r.: Ingrid, Mienke, Jacqueline en Babi

WAREN JULLIE VERRAST TOEN JULLIE HOORDEN DAT JULLIE HADDEN GEWONNEN?

Mienke: "Nou, nogal. Wij hadden onszelf niet aangemeld voor deze wedstrijd. Dat had onze manager Monique stiekem gedaan. Tot op het moment van de prijsuitreiking wisten wij van niks. Al ging er natuurlijk wel iets dagen, toen we op een ochtend ineens allerlei fotografen zagen lopen en er een enorme taart werd binnengebracht."

Ingrid: "Er zijn zoveel leuke cateringteams in Nederland. Het lijkt me voor de jury moeilijk kiezen."

WAT DOEN JULLIE ANDERS DAN ANDEREN?

Ingrid: "Moeilijk te zeggen, want je weet natuurlijk niet hoe andere teams het doen. Maar wij zijn bijvoorbeeld heel intensief met acties bezig. Themadagen, zoals Halloween of Sinterklaas, daar hebben we een

'EEN STUKJE EI UIT EEN SALADE HALEN? KLEINE MOEITE!'

uitgebreide brainstorm over. Iedereen komt met leuke ideeën en die voeren we ook uit. Zelfs het menu passen we aan. We hebben weleens zes weken lang een landen-thema gehad. Dan maakten we een week lang Zweedse gerechten, en de week daarna Amerikaans enzovoorts. We hadden het bedrijfsrestaurant ook volgens het thema aangekleed. Een hoop werk, maar wel heel leuk. De reacties van de gasten waren lovend: 'Dat smaakt naar meer!'"

Mienke: "Wat ik leuk vind aan ons team, is dat we heel erg op elkaar zijn ingespeeld. Daarnaast delen we het enthousiasme over ons werk. Er wordt niet vaak gemopperd. We gaan er altijd positief in, als we weer iets nieuws moeten proberen."

MIENKE, JIJ BENT KEUKENCOACH. WAT HOUDT DAT EIGENLIJK IN?

Mienke: "Noem me een soort verlengstuk van de rest van het team. Ik ben hier om het concept Onze Keuken te bewaken. Voorheen maakten we een pan soep met wat poeder en water. Nu zijn we eindelijk weer back to basic. De bouillon maken we lekker zelf. Maar ook alle salades waarmee we de broodjes besmeren. Onze zelfgemaakte kipsalade is bijvoorbeeld populair bij de gasten."

Ingrid: "Daarom vind ik het koken hier ook zo leuk. De Koksbrigade van Albron bedenkt allerlei leuke recepten. En die kunnen wij dan vervolgens weer opzoeken op de computer. In januari dit jaar hebben we de gouden status behaald. Bijna alles wat we hier serveren is gezond. Vaak dienen we als voorbeeldlocatie voor andere locaties of voor cateringopleidingen. Die komen hier dan een dagje meekijken."

VERTEL EENS OVER JULLIE GASTEN.

Mienke: "In dit gebouw zit de Veiligheidsregio en de GGD. Het aantal gasten dat bij ons lunch varieert. Op woensdag en vrijdag hebben we er zo'n 60 à 70. Op de overige dagen ligt dat hoger, tussen de 115 en 135.

De vrouwen die hier komen lunchen, nemen meestal gezonde smoothies en salades. De mannen bestellen vaker een uitsmijter of een panini."
Ingrid: "De snacks proberen we te minimaliseren. Wat we neerleggen zijn samengestelde snacks, zoals een tosti of een bietenburger. Veel gezonder dan gefrituurde snacks dus. Soms zie je gasten foto's maken van de lunch hier en dat appen ze dan door naar hun collega's in het gebouw aan de overkant: 'Kijk, vandaag hebben we dit!' Die collega's komen dan vervolgens ook even buurten."

HOE IS HET CONTACT MET JULLIE GASTEN?

Ingrid: "Altijd gezellig. Er komen regelmatig speciale verzoekjes van gasten. Bijvoorbeeld een veganist, die niet alle ingrediënten wil eten. We geven er graag gehoor aan. Een stukje ei uit een salade halen is een kleine moeite. We krijgen ook weleens ingewikkelde wensen. Maar we vinden dat helemaal niet erg. Ik hoor ze weleens tegen elkaar zeggen: 'Oh, maar als je dat aan Ingrid vraagt, dan maakt ze precies het broodje dat je wilt hoor.'"
Mienke: "Juist omdat we uitstralen dat we dat graag voor ze willen doen, krijgen we ook steeds meer speciale aanvragen, denk ik."

KRIJGEN JULLIE WELEENS COMPLIMENTEN?

Ingrid: "Voor zover ik weet, zijn de gasten erg tevreden. We krijgen regelmatig complimentjes over de presentatie – 'Wat ziet het er weer mooi uit allemaal!' – en hoe lekker het eten was. Daar staat tegenover dat ze ook eerlijk zijn met klachten. Als ze iets niet lekker vinden, laten ze dat ook zeker horen. Maar dat vind ik juist fijn. Ik zet liever iets klaar waar de gasten blij van worden."

'IEDEREEN KOMT MET LEUKE IDEEËN'

Mienke: "Voor een feestje van de GGD zou laatst eigenlijk een partner ingehuurd worden. Maar de dames van de GGD zeiden: 'Daar komt niks van in, wij willen gewoon deze dames van Albron!' Dat is natuurlijk een groot compliment."

DAT JULLIE HET OP DE WERKVLOER GOED MET ELKAAR KUNNEN VINDEN IS DUIDELIJK. MAAR HOE IS JULLIE BAND BUITEN HET WERK? DOEN JULLIE WELEENS WAT LEUKS SAMEN?

Mienke: "Hmm ja, daar zeg je wat. Vroeger deden we dat vaker, hè Ingrid?"
Ingrid: "Je brengt ons op een idee. We gaan snel weer eens een leuk uitje plannen!"

LEUKS

Vind jij dat j
Schrijf je dan nu
een

Het
lim

Van 12 tot en met 16 novembe
Catering plaats. In deze week wor

www.deweekv

STE CATERING TEAM?

ouw team het leukste team van Nederland is?
u in met een korte motivatie, een originele foto en
leuke oneliner die jouw team beschrijft!

Leukste Catering Team wordt met een
ousine opgehaald voor een avond uit.

r 2018 vindt de 7e editie van De Week Van De
den cateringmedewerkers in het zonnetje gezet.

vandecatering.nl

WERKEN OP EEN BIJZONDERE LOCATIE

PETER SOONIUS (54) BRENGT VEEL TIJD DOOR IN DE GEVANGENIS, ALS HOOFD VAN DE SATELLIETKEUKEN WEL TE VERSTAAN.

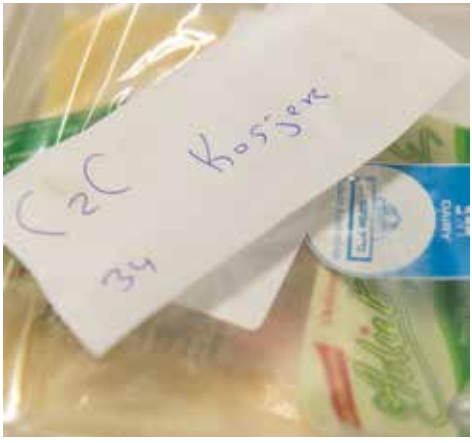
Peter werkt in de gevangenis!

De ene locatie is de andere niet. Een bijzondere locatie om te werken is bijvoorbeeld justitiële inrichting Detentiecentrum Schiphol in Badhoevedorp. We bezoeken Peter Soonius (54), die hier als hoofd van de satellietkeuken werkt.

Op deze bijzondere locatie kwam Peter zo'n zes jaar geleden terecht via zijn werkgever Sodexo, na diverse andere banen in de catering en daarvoor horeca. Van huis uit is Peter kok. Koken zit in zijn DNA. De satellietkeuken houdt echter in, dat het voedsel niet op deze locatie, maar ergens anders wordt bereid. Nogal een overschakeling, van fornuis naar diepvriesmaaltijden? "Ja, dat was wel even wennen. Diepgevroren maaltijden komen hier tweemaal per week binnen. Je snapt, dat is voor mij weer een heel andere manier om met catering bezig te zijn. Ik ben natuurlijk gewend om zelf te koken. Wat ook verschilt, is dat ik geen contact heb met de 'gasten' voor wie ik kook. Dat zijn de 400 gedetineerden die hier zitten, maar die zie ik in principe niet."

HALAL OF KOSJER

Peter licht toe wat zijn rol is in de satellietkeuken. "Meestal kom ik 's ochtends vroeg rond half zes binnen, want ik wil de files vooruit zijn. Dus het eerste wat ik hier doe wanneer ik binnenkom is de maaltijdlijsten ophalen. Dan vertaal ik deze naar een werkbare lijst voor ons. Dat houdt in dat ik aangeef welke maaltijden voor welke afdeling bestemd zijn." Dat klinkt eenvoudiger dan het is, want naast de standaardmaaltijden worden er vele variaties aangeboden. "We houden rekening met de vele verschillende religies en diëten. Zo kunnen gevangenen halal eten, maar ook kosjer, glutenvrij, lactosevrij en noem maar op. Ook voor diabeten en veganisten hebben we een aangepaste maaltijd. Bij de intake is het overigens de dienstdoende arts die toestemming geeft voor de dieetmaaltijden. Wanneer hij vaststelt dat iemand bijvoorbeeld een pinda-allergie of notenallergie heeft, stuurt hij mij een mailtje met specifieke eisen voor de maaltijden."



1x per week mogen de gedetineerden een boodschappenlijst invullen. Voor die extra boodschappen moeten ze wel betalen. Peter: "Maar sommige gedetineerden hebben helemaal geen geld en andere weer een hoop geld."

'WE HOUDEN REKENING MET VELE RELIGIES EN DIËTEN'

Nou, eerder andersom, zo blijkt. Peter vertelt een mooie anekdote over een gevangene, laten we hem Kees noemen, die had geklaagd over het eten. De bewaarder haalde Peter er voor de grap bij. Peter liep, met zijn imposante postuur, mee naar de afdeling waar de gedetineerde zat. “Hee Kees! Dit is nou de man die voor je eten zorgt,” riep de bewaker. Kees wierp een blik op Peter, maar in plaats van zijn klacht te bevestigen, liep hij lachend naar Peter toe. En terwijl hij Peter op de schouder klopte, zei hij: “Het eten is prima, jongen.”

GOED GEORGANISEERD

Om tien uur moeten de maaltijdkarren gevuld en gesorteerd klaarstaan. Daar neemt Peter de tijd voor, want hij vindt het belangrijk dat de kar netjes is. “Het moet goed georganiseerd zijn. De toetjes bijvoorbeeld allemaal rechts, daarnaast het fruit. Brood apart. En alles moet goed herkenbaar zijn, zoals de verschillende dieetmaaltijden goed zichtbaar apart.”

KLACHT VAN EEN GEVANGENE

In een gevangenis werken is in vele opzichten van een heel andere orde dan bijvoorbeeld werken in een bedrijfsrestaurant. Of hij weleens bang is niet toch per ongeluk een gedetineerde tegen het lijf te lopen?

CARRIÈRE-AMBITIES

Inmiddels is Peter naast zijn werk met een studie MBO Facilitair Management begonnen. “Wie weet kan ik ooit een baan krijgen als Service Site Manager BV. Alle facilitaire zaken regelen voor bijvoorbeeld KLM of een andere facilitaire klant van Sodexo. Dat zou ik mooi vinden.”

WERK JIJ OOK OP EEN BIJZONDERE LOCATIE?

Laat het ons weten via info@fnvcatering.nl en wie weet sta jij binnenkort met jouw verhaal en een mooie foto in Hapklaar!

Meest gestelde vragen

WERK JIJ REGELMATIG MEER UREN DAN JOUW CONTRACTUREN?

Ben je parttime- of regiomedewerker en werk je structureel (maar wel ten minste drie maanden) meer uren dan je contracturen, dan kan je bij jouw werkgever een schriftelijk verzoek indienen tot aanpassing van de arbeidsovereenkomst. Belangrijk is dat je de gemiddelde arbeidsomvang van drie maanden berekent!

KRIJG IK VRIJ VOOR EEN DOKTERS- OF ZIEKENHUISBEZOEK?

Een bezoek aan de tandarts of huisarts moet je zoveel mogelijk buiten werktijd plannen. Is dit niet mogelijk, dan is kort verzuim mogelijk voor een redelijke tijd die nodig is voor het bezoek. Voor een bezoek aan een specialist is kort verzuim mogelijk, zolang je met de werkgever een redelijke tijd hiervoor afstemt. Het kort verzuim is met behoud van loon. Wel moet je dit kort verzuim tijdig aan de werkgever aangeven.

WANNEER ONTVANG IK LOONSVERHOGING?

Per 1 januari 2019 ontvangen cateringmedewerkers 0,5% loonsverhoging. De verhoging geldt voor de cao-lonen en de feitelijk betaalde lonen.

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
Website: www.fnvcatering.nl

2 X 1 EENMANSLOCATIE

Manuela Broek-Verbiesen (48) werkt bij Van Leeuwen Catering op Maat, op een wel heel leuke eenmanslocatie, als je het haar vraagt: het Vellesan College in IJmuiden.

“Ik ga nu mijn tiende schooljaar in. Het is zo bijzonder om hier te werken. De kinderen beginnen als brugpiepers en vervolgens zie ik ze opgroeien totdat ze na vier jaar eindexamen hebben gedaan. In de tussenliggende jaren bouw ik toch wel een band met ze op. Wat ze het liefste eten? Veel meiden houden het gezond. Die durven soms nog geen broodje te nemen, omdat ze bang zijn om aan te komen. Terwijl ze er stuk voor stuk al zo slank uitzien. Dan zeg ik: ‘Joh, een broodje gezond is heus niet slecht!’ Noem het bemoederen, maar ik vind het belangrijk dat ze iets binnenkrijgen. Jongens kijken er over het algemeen niet zo naar. Die nemen zonder blikken of blozen een kip wrap of iets dergelijks. In de onderwijscatering let ik er natuurlijk op dat er vooral gezond eten en drinken is. Slechts één keer per week ligt er een snack. Die leg ik dan zo veel mogelijk achterin, zodat de leerlingen eerst het gezonde bruine brood zien. Maar ja, het blijven pubers hè. Die houd je niet voor de gek. De snacks zijn dus hoe dan ook als eerste uitverkocht. Werken op een eenmanslocatie bevalt me goed. Ik heb nooit in een team gewerkt, maar ik kan me voorstellen dat het leuk is om af en toe met een collega te kunnen kletsen tussendoor. Gelukkig komen leerlingen regelmatig gezellig een praatje met me maken wanneer ik in de keuken sta. Wanneer ze van school gaan, komen ze echt afscheid nemen en krijg ik soms zelfs een cadeautje. Ja, ze zijn ontzettend lief. Of ik zelf wegga? Nog lang niet. Wat mij betreft werk ik hier tot aan mijn pensioen!”

'DE LEERLINGEN HOUDEN ME GEZELSCHAP'

2 X 1 EENMANSLOCATIE

Jacqueline Buis (53) werkt bij SAB Catering op een eenmanslocatie waar ze het prima naar haar zin heeft: Hoogesteger in Zwanenburg.

"Mijn werkdag begint al om zes uur 's ochtends. Maar als je dat al vroeg vindt: de meeste werklui hier zijn dan al uren aan het werk. Die komen graag meteen tussen zes en halfzeven een warme hap halen. Wat ze zo vroeg in de ochtend eten? Een lekker bakkie soep bijvoorbeeld. Ook heerlijk om even je handen aan op te warmen op koude dagen. Een groot deel van de 80 á 90 gasten die bij mij iets komen halen, is allochtoon. Ik houd er rekening mee dat zij halal willen eten. Ik heb altijd op eenmanslocaties gewerkt en vind het heerlijk. In ieder geval heb ik nooit last van zeurende collega's, haha. Nee hoor, ik zou ook prima kunnen samenwerken in een team. Maar op deze locatie is daar gewoon niet genoeg werk voor en kan ik het makkelijk in mijn eentje af. Natuurlijk heb ik ook weleens een moment waarop ik met mezelf in de knoop zit. Zo'n moment waarop het fijn zou zijn om even tegen iemand aan te kletsen. Gelukkig heb ik een schat van een manager. Haar kan ik altijd bellen en als het nodig is, komt ze gerust even langs. Eenzaam op mijn eenmanslocatie ben ik zeker niet. De gezelligheid krijg ik van de mensen die bij me komen. Ik ken ze allemaal, want op deze locatie werk ik al 25 jaar, vijf dagen per week. Mensen komen en gaan, dat hoort erbij. Soms is het even slikken als iemand ergens anders gaat werken. Je bouwt toch een speciale band met elkaar op. Maar ze komen dan wel netjes afscheid van me nemen, hoor."

'NOOIT LAST VAN ZEURENDE COLLEGA'S, HAHA'

WEET WAT JE WAARD BENT!

HOE LEES JE DE LOONTABEL?

1. In welke sector werk je? (bedrijfscatering, institutionele catering, inflight-catering of onderwijscatering*)

2. In het Handboek Referentiefuncties Contract cateringbranche (download via www.fnvcatering.nl) vind je welke salarisgroep bij jouw functie past.

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

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

KIJK OP WWW.FNVCATERING.NL VOOR DE MEEST ACTUELE LOONTABELLEN!

BEDRIJFSCATERING - Loontabel per 1 januari 2019

Salarisgroep	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
0 fj	1821,15	1.885,48	1.951,64	2.139,01	2.400,98	2.671,22	2.938,79	3.217,00	3.407,32
1 fj	1.859,37	1.925,05	1.994,47	2.185,65	2.452,97	2.728,75	3.001,73	3.285,62	3.475,43
2 fj	1.898,42	1.965,48	2.037,29	2.232,29	2.504,97	2.786,25	3.064,70	3.354,26	3.544,96
3 fj	1.938,32	2.006,79	2.080,96	2.279,83	2.557,98	2.844,86	3.128,90	3.424,28	3.615,83
4 fj			2.125,48	2.328,34	2.612,03	2.904,68	3.194,38	3.495,66	3.688,13
5 fj					2.667,13	2.965,64	3.261,11	3.568,40	3.761,91
6 fj						3.027,99	3.329,41	3.642,86	3.837,13
7 fj								3.718,70	3.913,89
8 fj									3.992,17

De loonschaal voor de onderwijscatering is gelijk aan die van bedrijfscatering, maar onder voorwaarden mag er in de onderwijscatering ook de (oude) horeca cao loonschaal toegepast worden, waarop de cao catering loonsverhogingen worden toegepast, zie tabel bijzondere vorm van onderwijscatering horeca.

De salarisgroepen I, II en III kennen een aanloopschaalsalaris dat kan worden toegepast op medewerkers 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 2019

Salarisgroep	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
0 fj	1.967,36	2.031,65	2.097,84	2.285,23	2.547,17	2.817,42	3.084,96	3.363,19
1 fj	2.007,50	2.073,10	2.140,69	2.331,85	2.599,15	2.874,89	3.147,92	3.431,82
2 fj	2.047,66	2.114,60	2.183,50	2.378,44	2.651,11	2.932,40	3.210,88	3.500,45
3 fj	2.088,58	2.156,91	2.227,13	2.426,05	2.704,14	2.991,10	3.275,07	3.570,46
4 fj	2.130,34	2.199,99	2.271,67	2.474,53	2.758,23	3.050,84	3.340,56	3.641,83
5 fj		2.243,92	2.317,06	2.523,96	2.813,32	3.111,78	3.407,32	3.714,59
6 fj					2.869,71	3.174,16	3.475,61	3.789,07
7 fj						3.237,71	3.545,17	3.864,88
8 fj								3.942,10

De salarisgroepen I, II en III kennen een aanloopschaalsalaris dat kan worden toegepast op medewerkers 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.

INSTITUTIONELE CATERING - Loontabel per 1 januari 2019

Voor medewerkers in dienst vóór 1 juli 1994

Salarisgroep	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
0 fj	1.967,36	2.031,67	2.097,85	2.285,23	2.547,17	2.817,42	3.084,96	3.363,19	3.546,67
1 fj	2.007,50	2.073,13	2.140,69	2.331,87	2.599,15	2.874,89	3.147,92	3.431,82	3.614,82
2 fj	2.047,66	2.114,60	2.183,50	2.378,44	2.651,11	2.932,42	3.210,89	3.500,45	3.684,32
3 fj	2.088,58	2.156,91	2.227,13	2.426,05	2.704,14	2.991,10	3.275,08	3.570,46	3.755,20
4 fj	2.130,34	2.199,99	2.271,67	2.474,53	2.758,24	3.050,85	3.340,57	3.641,83	3.827,54
5 fj		2.243,92	2.317,06	2.523,96	2.813,32	3.111,78	3.407,32	3.714,60	3.901,30
6 fj					2.869,71	3.174,16	3.475,61	3.789,07	3.976,52
7 fj						3.237,71	3.545,17	3.864,88	4.053,27
8 fj								3.942,11	4.131,54

INSTITUTIONELE CATERING - Loontabel per 1 januari 2019

Van toepassing op medewerkers 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	1.684,36	1.730,95	1.779,68	1.923,03	2.137,39	2.363,21	2.587,60	2.819,82
1 fj	1.713,14	1.761,82	1.811,60	1.960,13	2.181,01	2.411,44	2.640,42	2.877,40
2 fj	1.743,26	1.793,36	1.844,77	1.998,39	2.225,49	2.460,62	2.694,28	2.936,12
3 fj	1.774,37	1.825,86	1.879,16	2.038,18	2.270,92	2.510,86	2.749,28	2.996,04
4 fj	1.806,13	1.859,32	1.914,87	2.079,77	2.317,27	2.562,07	2.805,39	3.057,16
5 fj	1.839,18	1.894,44	1.951,65	2.122,21	2.364,55	2.614,36	2.862,67	3.119,57
6 fj	1.873,32	1.930,69	1.989,74	2.165,50	2.412,82	2.667,73	2.921,05	3.183,21
7 fj	1.908,82	1.968,04	2.029,05	2.209,70	2.462,04	2.722,15	2.980,67	3.248,16
8 fj	1.945,45	2.006,45	2.070,42	2.254,79	2.512,29	2.777,73	3.041,46	3.314,46
9 fj	1.983,35	2.046,78	2.112,63	2.300,79	2.563,53	2.834,40	3.103,55	3.382,08
10 fj	2.017,55	2.085,81	2.155,08	2.347,77	2.615,86	2.892,26	3.166,89	3.451,11
11 fj	2.058,55	2.128,36	2.199,06	2.395,63	2.669,22	2.951,27	3.231,49	3.521,51
12 fj	2.100,54	2.171,80	2.243,90	2.444,54	2.723,67	3.011,49	3.297,43	3.593,38
13 fj		2.216,06	2.289,66	2.494,36	2.779,19	3.072,85	3.364,63	3.666,62
14 fj					2.836,03	3.135,92	3.433,50	3.741,60
15 fj						3.199,75	3.503,63	3.818,06
16 fj								3.895,88

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 aanloopschaalsalaris 5% onder het van toepassing zijnde cao-loon.

BIJZONDERE VORM VAN ONDERWIJSCATERING HORECA

- Loontabel per 1 januari 2019 - Vakvolwassen werknemers (22 jaar e.o.) o.b.v. gemiddelde arbeidstijd van 38 uur per week (1.976 uur per jaar).

Salarisgroep	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI
WML											
(J)WML	1e wachtperiodiek										
(J)WML	2e wachtperiodiek										
(J)WML	3e wachtperiodiek										
(J)WML	4e wachtperiodiek										
Basisloon vakvolwassen	WML	1.685,58	1.762,66	1.845,26	1.906,16	2.124,74	2.350,18	2.573,34	2.805,43	3.057,92	3.333,14
verhoging % o.b.v. beoordeling **Eindloon vakvolwassen**	1.854,02	1.920,73	2.030,49	2.145,58	2.344,36	2.613,18	2.948,23	3.228,19	3.589,76	3.912,84	4.263,31

Onder voorwaarden mag er in de onderwijscatering ook de (oude) horeca cao loonschaal toegepast worden op medewerkers die vanaf 1 april 2012 in dienst zijn gekomen bij een werkgever in de zin van de cao contractcatering. Indien de werkgever ervoor kiest de cao voor het Horecabedrijf met de looptijd van 1 augustus 2012 tot en met 31 december 2013 toe te passen dan zijn de daarin opgenomen laatstgeldende lonen van toepassing, verhoogd met de achtereenvolgende loonsverhoging(en) in de cao voor de Contractcateringbranche.

WML= Wettelijk minimumloon
Jeugdlonen: 15 jaar 30% van basisloon, 16 jaar 35%, 17 jaar 45%, 18 jaar 55%, 19 jaar 65%, 20 jaar 75% en 21 jaar 90% van basisloon (met als minimum het wettelijk bruto minimumloon)
Jeugdlonen bij wachtperiodiek: 15 jaar 30% van WML, 16 jaar 34,5%, 17 jaar 39,5%, 18 jaar 47,5%, 19 jaar 55%, 20 jaar 70%, 21 jaar 85% en 22 jaar 100% van WML.

Leerlingen*:	kwalificatieniveau 1: basisloon functiegroep I	kwalificatieniveau 2 en 3: basisloon functiegroep II
	kwalificatieniveau 4: basisloon functiegroep III	

**(geen wachtperiodiek) of daarvan afgeleid jeugdloon bij 38 uren werken en naar rato bij 32 uur of minder werken en 6 uur school).*

Hapklaar!

FNV CATERING