

HAPKLAAR!

FNV CATERING



'IK BEN EEN LUISTEREND
OOR VOOR MIJN GASTEN'

JOUW LOOPBAAN, JOUW DROOMBAAN?
#DOEWATJEZELFKUNT

ALS CATERING IN JE DNA ZIT

CATERING FRIENDS FOREVER

Voorafje



Met de zomer in het vooruitzicht sluiten we het eerste halfjaar af. Tijd voor een kleine persoonlijke evaluatie. Hoe gaat het en dan met name: ga je nog steeds met evenveel plezier naar je werk als toen je net begon? Want dat is natuurlijk waar het uiteindelijk om draait.

We weten allemaal wat dit vak van je vraagt. Gastvrijheid, een gezonde werkmentaliteit, flexibiliteit en betrokkenheid... Het zijn zomaar een paar kenmerken die je als cateringmedewerker moet hebben om dit werk te kunnen doen. Maar in al je enthousiasme kun je ook weleens geneigd zijn je grenzen te overschrijden. Of je merkt misschien dat leeftijd een rol gaat spelen, vooral op lange werkdagen. Daarom is het belangrijk om zo nu en dan eens stil te staan bij wat je doet. Bij wat je kunt. En vooral bij wat je zou willen. Hoe ziet jouw ideale werkdag eruit?

Voor wie na wil denken over zijn of haar loopbaanperspectief en daarbij wel een steuntje in de rug kan gebruiken, is er goed nieuws: je mag nu geheel gratis beroep doen op een loopbaancoach én eventueel gebruikmaken van een voucher waarmee je een opleiding kunt volgen in een richting naar keuze. Grijp die kans! Op pagina 14 en 15 kun je er alles over lezen (o.a. over de voorwaarden waaraan je moet voldoen om in aanmerking te komen voor een ontwikkelgesprek).

‘Catering zit in mijn DNA’ is een uitspraak die voor sommigen wel heel letterlijk geldt. Bij Derktje, Celeste, Leo, Mark, Wimke en Monique zit de passie voor catering duidelijk in de familie. Verder kun je onder andere lezen hoe betrokken Annemieke is bij haar gasten als cateringmedewerkster in een ziekenhuis.

Rest mij alleen nog jullie een mooie zomer toe te wensen. Met wie ga jij na het werk ontspannen met een drankje op het terras? Misschien wel met je CFF (Catering Friend Forever)? Op Facebook vroegen wij wie jouw CFF is en waarom. De leukste reacties vind je in dit magazine.

Veel leesplezier!

HARRY DE WIT

Sectorbestuurder FNV Catering

PS

Op www.facebook.com/FNVCatering kun je dagelijks meepraten over actueel nieuws rondom catering, trends, tips, lekkere recepten en nog veel meer.

Inhoud

- 4 — WISTJEDATJES**
- 5 — INSTITUTIONELE CATERING**
Annemiek in het ziekenhuis
- 8 — CATERING ZIT IN ONS DNA**
Moeders en dochters, vader en zoon
- 12 — DE WEEK VAN DE CATERING**
Save the date
- 13 — CATERING FRIEND FOREVER**
- 14 — JEZELF ONTWIKKELEN
DOE JE ZO**
Gratis adviesgesprek & voucher
- 16 — WEET WAT JE WAARD BENT**
Loontabellen
- 19 — MEESTGESTELDE VRAGEN**
Over vakantiegeld & meer



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 bedrijfstakingfondsen. 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 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: Wimke Bijma, Monique van Houten, Annemiek Kamp-huis-Roes, Celeste ter Steege, Derkje ter Steege, Leo de Vogel en Mark de Vogel.

Een uitgave van Stichting Projecten FNV Horecabond. Eindredactie: Laura Kapper en Wendy Dekker. Redactie: Wendy Dekker, Laura Kapper, 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.

JE OP DE
HOOGTE BLIJFT VAN
AL HET NIEUWS
UIT JOUW SECTOR OP
WWW.FNVCATERING.COM/
FNVCATERING?

DE WEEK VAN DE
CATERING DIT JAAR
VAN 12 TOT EN MET
16 NOVEMBER
PLAATSVINDT?

Wist
je dat...

...45% VAN DE
CATERINGMEDEWERKERS SOMS
VRIJWILLIG OVERUREN MAAKT?

...JE UITERLIJK IN
DE MAAND JUNI JE
VAKANTIEGELD
UITBETAALD
KRIJGT?

...JE PER 1 JANUARI 2019
RECHT HEBT OP 0,5%
LOONSVERHOOGING?

...40% VAN DE
CATERINGMEDEWERKERS
HET WERK BEOORDEELT
MET EEN 8?

...JE EEN ARMBANDJE KAN
AANVRAGEN MET DE TEKST
CATERING: EEN HEERLIJK VAK!
WWW.FNVCATERING.NL/
ARMBANDJE

...ER IN DE NIEUWE CAO
CATERING STAAT DAT ER
€500,- PER MEDEWERKER
BESCHIKBAAR IS VOOR
SCHOLING EN ONTWIKKELING
(TOT 1.000 MEDEWERKERS)?



'IK SCHENK
LETTERLIJK EEN
BAKKIE TROOST'

ANNEMIEK IS CATERINGMEDEWERKSTER IN EEN ZIEKENHUIS

Annemiek Kamphuis-Roes (56) werkt in het ziekenhuis, waar ze patiënten en bezoekers niet alleen voorziet van een hapje en een drankje, maar ook van een luisterend oor. ‘Gasten nemen me vaak in vertrouwen.’

Dit jaar viert Annemiek haar 25-jarig jubileum. Een kwart eeuw is ze al werkzaam in de catering. Een mooi vak, vindt ze. “De tijd is voorbijgevoegen, als je het mij vraagt,” aldus Annemiek, die oorspronkelijk uit de zorgsector komt. Ooit begonnen als groepsleidster voor kinderen met een verstandelijke beperking, stapte ze in 1993 over naar de catering. “Ik heb zelf een zoon met autisme. Voor hem moest ik vaak thuis zijn en structuur kunnen bieden met vaste werktijden. Dat is iets dat de catering me kan bieden. Het mooie is dat mijn werk in de catering nog steeds gelinkt is aan de zorg, doordat ik in een ziekenhuis werk.”

GEZONDE KOST

Als floormanager werkt ze in het ziekenhuisrestaurant en in de winkel, waar

onder andere bloemen, ballonnen en wenskaarten worden verkocht. Daarnaast doet ze de administratie. Op dinsdag vind je haar in de winkel, op donderdag in het restaurant. Naast het broodje kroket – waar toch regelmatig om wordt gevraagd – serveren Annemiek en haar collega’s natuurlijk ook gezonde dingen. “Dat is logisch in een ziekenhuis. Denk aan maaltijdsalades, yoghurt met fruit en biologisch brood. We verkopen zelfs vega-saucijzenbroodjes! Er zijn gasten die daar in eerste instantie niets van moeten hebben. “Een saucijzenbroodje waar geen vlees in zit? Dat hoeft ik niet!” Maar zodra ik voorzichtig voorstel om toch eens even te proeven, blijken ze het toch heel lekker te vinden.”



Annemiek werkt bij cateraar Vermaat, op de locatie Slingeland Ziekenhuis in Doetinchem.

EVEN EEN PRAATJE

Gasten zijn voor Annemiek meer dan alleen mensen die bij haar een broodje komen halen of een kop koffie komen drinken. “Doordat ik veel gasten regelmatig terugzie, bouw ik een band met ze op. Vaak vinden ze het fijn om even een praatje te maken. Natuurlijk moet ik ook gewoon mijn werk kunnen doen, maar ik maak altijd wel even tijd voor ze vrij. En ik zorg ervoor dat ze zich gezien voelen. Dat is belangrijk. Een oud vrouwtje dat naar me toekomt, haar rollator neerzet en zegt: ‘Zo. En nu wil ik weleens weten hoe het met j u gaat.’ Dat is toch hartstikke leuk?”

LEERMOMENT

“In een ziekenhuis heerst een bijzondere sfeer. Mensen zijn veelal gehaast, gestrest en emoties zoals verdriet kunnen hoog oplopen. Daar moet je mee om kunnen gaan. Ik vind het leuk om ze in al die hectiek toch een fijne tijd te kunnen bezorgen.” Dat het in deze omgeving allemaal net wat gevoeliger kan liggen, leerde Annemiek op haar allereerste werkdag in het ziekenhuis. Ze blikt terug: “De zon scheen, het was een heerlijke lentedag in mei. Tegen een van mijn gasten zei ik spontaan: ‘Fijn h , dan kunt u lekker van het zonnetje genieten!’ Maar haar reactie was niet zo vrolijk. ‘Nou, ik ga dood, dus dat is niet zo fijn.’ Daar heb ik natuurlijk van geleerd. Die fout zal ik dan ook nooit meer maken. Ik ben me er sindsdien altijd van bewust dat ik in een ziekenhuis werk en rekening moet houden met de (gemoeds)toestand van



mijn gasten.”

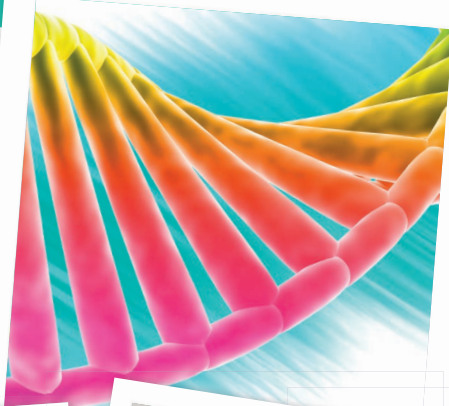
BEDANKT

Het opbouwen van een band met haar gasten kent ook een keerzijde. “Als iemand overlijdt, laat me dat niet koud. Ik leef met de familie mee. In al die jaren heb ik wel een modus gevonden om ermee om te gaan. Dat moet wel, uit zelfbescherming. Maar wanneer ik hoor over het overlijden van een kind, blijf ik dat heel lastig vinden. Familieleden van een overledene bedanken me weleens, omdat ik in zo’n heftige tijd toch wat voor ze heb kunnen betekenen: een luisterend oor, een bakkie troost...”

Het zijn 25 jaren geweest waarop Annemiek met een goed gevoel terugkijkt. En als het aan haar ligt, blijft ze nog heel wat jaren in het ziekenhuis werken. “Met dit werk kan ik op mijn manier het verschil maken. Dat vind ik heel fijn.”

**'MET MIJN GASTEN
BOUW IK EEN
BAND OP'**

CATERING ZIT IN ONS DNA



DERKTJE EN CELESTE



LEO EN MARK



WIMKE EN MONIQUE

Hoe leuk is het als je je passie kunt delen met iemand die heel dichtbij je staat, namelijk je vader of je moeder, of je zoon of je dochter? Daar kunnen Derktje, Celeste, Leo, Mark, Wimke en Monique over meepraten. Zij werken allen in de catering en vertellen op de volgende pagina's hoe de liefde voor catering hen bindt.



Derkje (60) en Celeste (29) ter Steege werken beiden in de catering. Het was dochter Celeste die haar moeder aanstak met het 'catering-virus'.

CELESTE: "Bij ons ging het eigenlijk andersom. Ik was van ons twee de eerste die in de catering ging werken, twaalf jaar geleden. Dat deed ik via het uitzendbureau, naast mijn opleiding Detailhandel. Mijn werkgever zocht naar iemand die minimaal twintig uur per week kon werken, maar dat was op dat moment voor mij natuurlijk geen optie vanwege mijn studie. Ik heb meteen mijn moeder ingeseind."

DERKTJE: "Ja, het leek me wel wat. Op dat moment was ik moeder en huisvrouw. Catering leek me leuk. Ik had al zo veel enthousiaste verhalen gehoord van Celeste en van mijn andere dochter, die toen ook nog in de catering werkte. Ze riepen altijd dat het zulk inspirerend werk was."

CELESTE: "Super natuurlijk, dat we sindsdien allebei in de catering werken. Mijn opleiding heb ik destijds nog wel afgerond, maar ik ben uiteindelijk niet in die richting verder gegaan. Catering vind ik veel leuker. Het omgaan met mensen ligt me goed."

DERKTJE: "Zelf sta ik het liefst in de speelkeuken. Ik hoop zeker tot aan mijn pensioen in de catering te werken. Maar dan zal ik wel eerst een werkgever moeten zien te vinden die mij een contract wil geven, want sinds kort werk ik slechts een aantal uren in de catering via een uitzendbureau."

CELESTE: "Ons enthousiasme werkt binnen de familie aanstekelijk. Zelfs mijn bonusdochter roept weleens dat ze dit werk later ook wil gaan doen. Ach, ze is nog maar zes, dus het kan nog alle kanten op, haha."

**'WE VERTELLEN ELKAAR
HONDERDUIT'**

'MET WERKDRUK KUNNEN WE GOED OMGAAN'

Mark de Vogel (29) heeft zijn passie voor koken niet van een vreemde. Al van jongs af liet hij zich inspireren door zijn vader **Leo (58)** die chef-kok is.

MARK: "Toen ik op mijn zeventiende in de catering begon, woonde ik nog thuis. Eigenlijk heb ik koken altijd al leuk gevonden."

LEO: "Op zeer jonge leeftijd stond hij al eitjes te bakken in de keuken. Op Vaderdag maakte hij bijvoorbeeld heerlijke ontbijtjes voor me. En nog steeds, zelfs nu hij op zichzelf woont, komt hij nog regelmatig langs om voor mij en mijn vrouw te koken."

MARK: "Ook voor mijn zusje, die zich onlangs blieseerde en moeilijk uit de voeten kon, heb ik afgelopen week nog gekookt."

LEO: "Of mijn zoon en ik op elkaar lijken? We kunnen in ieder geval allebei goed omgaan met werkdruk. En het grootste verschil is denk ik toch wel dat Mark brutaler is dan ik."

MARK: "Haha, ja... Ik kan soms wat tegendraads zijn."

LEO: "Natuurlijk ben ik ontzettend trots op Mark en op wat hij doet. Thuis hebben we het weleens over het werk. Zelf zit ik al twintig jaar in de catering, hiervoor werkte ik in de horeca. Heel af en toe komt Mark wel met een vraag. Ook heeft hij van mij echt goed leren snijden. Erg leuk om zo tips uit te kunnen wisselen."

MARK: "Dat is dan toch een voordeel, als je vader in dit vak zit."





'WE LIJKEN WEL
OP ELKAAR'

Wimke Bijma (63) en Monique van Houten (39) delen hun liefde voor het cateringvak. Moeder Wimke heeft veel bewondering voor de manier waarop dochter Monique haar werk aanpakt.

WIMKE: "Inmiddels werk ik alweer 17 jaar in de catering. Wat ik vooral fijn vind, is dat ik vooral overdag bezig ben. Hiervoor werkte ik in de horeca en daar waren mijn werktijden wel anders. Toen mijn cateraar in 2010 op zoek was naar cateringmedewerkers, heb ik mijn dochter voorgesteld."

MONIQUE: "Mijn ervaring met catering is tot nu toe alleen maar positief. Ik ben in de afgelopen jaren alleen maar opgeklommen, begonnen als cateringmedewerker en nu ben ik locatiebeheerder. Ik heb meer verantwoordelijkheden en dat maakt dat mijn werk nooit saai is."

WIMKE: "Wat ik in Monique bewonder, is haar temperament. Ze is een echte doorzetter."

MONIQUE: "Dat heb ik van mijn moeder. Wij gaan er allebei helemaal voor."

WIMKE: "Nu ik een dagje ouder ben, merk ik wel dat het soms wat moeizamer gaat. Vooral wanneer ik lange dagen werk."

MONIQUE: "Mijn moeder is iets sneller geneigd over haar grenzen te gaan. Wat dat betreft verschillen we wel. Ik zeg sneller nee. Maar er zijn ook zeker overeenkomsten. Ik heb in het verleden één keer met haar gewerkt om te kijken hoe het er op haar locatie aan toe ging. Van andere medewerkers hoorde ik dan: 'Jij bent precies je moeder!'"

WIMKE: "We hebben een positieve kijk op dingen. We zullen niet zo snel klagen. Daar zijn we te nuchter voor."



SAVE THE DATE

Van 12 tot en met 16 november 2018

vindt de 7e editie van

De Week Van De Catering plaats. In deze week worden cateringmedewerkers extra in het zonnetje gezet.



www.deweekvandecatering.nl

Catering Friends Forever

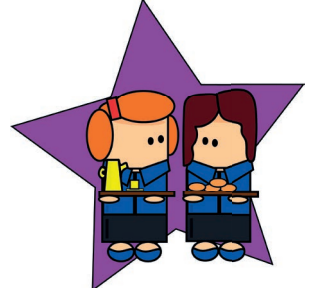
Wie zorgt er voor een glimlach op jouw gezicht wanneer je even een rottdag hebt op het werk? Wie staat er altijd voor je klaar? En voor wie ga jij op het werk door het vuur?

FRIDA OVER TRUDY

Als collega's kunnen we samen lachen en huilen. Als de een iets denkt, doet de ander het al. Dat is nou teamwork!

GEERT OVER FRANS

Hij is (bijna) nooit te beroerd iets extra's te doen. Hij is altijd positief en opgewekt. Ik zie hem alleen te weinig.



MIA OVER ANGELIQUE

Als ik met haar werk, hoef ik niks te zeggen. We zijn helemaal op elkaar ingespeeld en dat is heel relaxed werken.

CLAUDIA OVER BEP

Mijn CFF? Dat is zeker weten Bep, die altijd luistert naar mijn gezeur, haha. En ze staat altijd klaar voor me. Dikke kus voor haar!

ARNOUD OVER INGRID

Ingrid is mijn CFF, omdat ze me altijd helpt en ondersteunt. En omdat ze alles kan en zichzelf wegcijfert voor ons cateringbedrijf. En niet te vergeten: omdat ze ook nog eens mijn lieve vrouw is ;-)

GERRIE

Ik kan niet kiezen. Wij hebben een superteam!

ANITA OVER CORRY

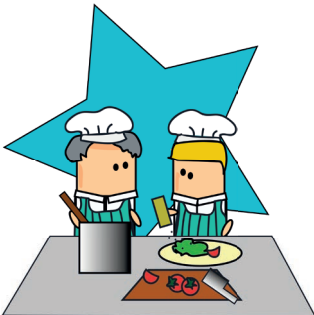
We zijn net een getrouwd stel ;-). Samen lachen en samen huilen. Corry is mijn steun en toeverlaat. Dankjewel dat jij er altijd voor mij bent, Corry!

ERIC

Dat ben ik zelf!
(Eenmanslocatie)

CORRY OVER ANITA

In voor- en tegenspoed!



Je zelf ontwikkelen doe je zo!

Je bent werkzaam in de catering en je zet je voor de volle honderd procent in. Elke werkdag is voor jou puur genieten en je kunt al je talenten kwijt in je baan... Of toch niet? Wat als je het gevoel hebt dat je niet helemaal op je plek zit? Dan is een ontwikkeladvies wellicht iets voor jou.

HOE STA JIJ IN JE WERK?

Heb jij de 5-vragen-check al gedaan op de website www.doewatjezelfkunt.nl? Weet jij of het werk dat je nu doet, helemaal bij jou past? Kun jij je pensioen halen op een fijne en gezonde manier? Misschien sta je er niet elke dag bij stil. Maar het kan zijn dat het antwoord op deze vragen 'nee' is. Misschien twijfel je. Goed nieuws, want als je in de contractcatering werkt en je bent 45 jaar of ouder, dan mag je gratis (eenmalig) beroep doen op een loopbaanadviseur die samen met jou een persoonlijk ontwikkelplan maakt. Zo'n ontwikkeladvies kost normaal gesproken circa 600 euro, maar is dankzij een subsidie van het ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid voor jou geheel kosteloos.

WAT HEB JE PRECIES AAN ZO'N ONTWIKKELGESPREK?

Harry de Wit, sectorbestuurder FNV Catering, vertelt: "Het geeft om te beginnen inzicht in het toekomstperspectief van je huidige werk. Daarnaast wordt in een drietal gesprekken bekeken wat jouw behoeften zijn, je wensen en je eventuele zorgen. Je krijgt hierdoor een beter beeld van wat de toekomst voor jou zou kunnen

brengeen." Dus het zou zomaar kunnen dat je uiteindelijk iets heel anders gaat doen dan catering? Harry: "Dat kan. Misschien betekent het dat je je zult moeten laten omscholen om dat werk te gaan doen wat beter bij jou past. Dat kan een functie zijn binnen je huidige bedrijf, maar het kan ook iets heel anders dan catering zijn."

DROOMBAAN

Cateringmedewerkster Annemarie (52) ziet het wel zitten. "Ik weet niet of ik na 21 jaar catering zomaar durf over te stappen op iets totaal anders, maar ik droom er stiekem al jaren van om een eigen massagepraktijk aan huis te beginnen. Echt een contrast met het werk dat ik nu doe. Minder stressvol, maar juist rustgevend. En dat past bij me."

500 EURO VOUCHERS

En het mooie is, dat er ook nog eens 1.000 ontwikkelvouchers beschikbaar zijn ter waarde van 500 euro. De eerste 1.000 belangstellenden kunnen deze besteden aan een opleiding. Harry: “Zie dit als een mooie kans en aanmoediging om jouw werk leuk te houden!” De ontwikkelvouchers is beschikbaar voor cateringmedewerkers van alle leeftijden.

STEUN VAN DE LEIDINGGEVENDE

Wat je wel of niet doet in jouw werk is uiteraard jouw eigen verantwoordelijkheid. Maar de steun van de leidinggevende is minstens zo belangrijk. Daarom is er, naast het ontwikkeladvies voor medewerkers, ook een training voor leidinggevenden. Hierbij kunnen zij meer kennis krijgen over hoe zij hun medewerkers kunnen ondersteunen bij het realiseren van hun toekomstige loopbaanwensen. Meer informatie voor leidinggevenden is te vinden op www.doewatjezelfkunt.nl/ontwikkeladvies.

VOORWAARDEN

Het gaat hier om een proefperiode. Tot 2020 kun je van bovenstaand aanbod gebruikmaken als cateringmedewerker. Mits je aan de voorwaarden voldoet. Deze staan beschreven (en je kunt een test doen om te kijken of jij inderdaad in aanmerking komt voor een ontwikkeladvies op www.doewatjezelfkunt.nl/ontwikkeladvies en op www.fnvcatering.nl/ontwikkeling. Op deze sites kun je ook meer lezen over de manieren waarop je mee kunt doen. Harry: “Als dit een groot succes blijkt te zijn, zullen wij bij volgende cao-onderhandelingen natuurlijk kijken of we dit kunnen uitbreiden of verlengen.”



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.

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

BEDRIJFSCATERING - Loontabel per 1 januari 2018

Salarisgroep	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
0 fj	1.812,08	1.876,09	1.941,93	2.128,36	2.389,03	2.657,93	2.924,16	3.200,99	3.390,36
1 fj	1.850,11	1.915,47	1.984,54	2.174,77	2.440,76	2.715,17	2.986,79	3.269,27	3.458,13
2 fj	1.888,97	1.955,70	2.027,15	2.221,18	2.492,50	2.772,38	3.049,45	3.337,57	3.527,32
3 fj	1.928,67	1.996,80	2.070,60	2.268,48	2.545,25	2.830,70	3.113,33	3.407,24	3.597,84
4 fj			2.114,90	2.316,75	2.599,03	2.890,22	3.178,48	3.478,26	3.669,78
5 fj					2.653,86	2.950,88	3.244,88	3.550,64	3.743,19
6 fj						3.012,92	3.312,84	3.624,73	3.818,03
7 fj								3.700,19	3.894,41
8 fj									3.972,30

De loonschaal voor de onderwijs catering is gelijk aan die van bedrijfscatering, maar onder voorwaarden mag er in de onderwijs catering ook de (oude) horeca cao loonschaal toegepast worden, waarop de cao catering loonsverhogingen worden toegepast, zie tabel bijzondere vorm van onderwijs catering 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 2018

Salarisgroep	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
0 fj	1.957,57	2.021,54	2.087,40	2.273,86	2.534,49	2.803,40	3.069,61	3.346,45
1 fj	1.997,51	2.062,78	2.130,03	2.320,24	2.586,21	2.860,58	3.132,25	3.414,74
2 fj	2.037,47	2.104,07	2.172,63	2.366,60	2.637,92	2.917,81	3.194,90	3.483,03
3 fj	2.078,18	2.146,17	2.216,04	2.413,98	2.690,68	2.976,21	3.258,77	3.552,69
4 fj	2.119,74	2.189,04	2.260,36	2.462,21	2.744,50	3.035,66	3.323,94	3.623,71
5 fj		2.232,75	2.305,55	2.511,40	2.799,32	3.096,29	3.390,36	3.696,10
6 fj					2.855,43	3.158,36	3.458,31	3.770,21
7 fj						3.221,60	3.527,53	3.845,65
8 fj								3.922,48

De salarisgroepen I, II en III kennen een aanloopchaalsalaris 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 aanloopchaalsalaris 17,3% onder het van toepassing zijnde cao-loon. In salarisgroep II ligt het aanloopchaalsalaris 10% onder het van toepassing zijnde cao-loon en in salarisgroep III ligt het aanloopchaalsalaris 5% onder het van toepassing zijnde cao-loon.

INSTITUTIONELE CATERING - Loontabel per 1 januari 2018

Voor medewerkers in dienst vóór 1 juli 1994

Salarisgroep	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
0 fj	1.957,57	2.021,56	2.087,41	2.273,86	2.534,49	2.803,40	3.069,61	3.346,45	3.529,02
1 fj	1.997,51	2.062,81	2.130,03	2.320,26	2.586,21	2.860,58	3.132,25	3.414,74	3.596,83
2 fj	2.037,47	2.104,07	2.172,63	2.366,60	2.637,92	2.917,83	3.194,91	3.483,03	3.665,99
3 fj	2.078,18	2.146,17	2.216,04	2.413,98	2.690,68	2.976,21	3.258,78	3.552,69	3.736,51
4 fj	2.119,74	2.189,04	2.260,36	2.462,21	2.744,51	3.035,67	3.323,95	3.623,71	3.808,49
5 fj		2.232,75	2.305,53	2.511,40	2.799,32	3.096,29	3.390,36	3.696,11	3.881,89
6 fj					2.855,43	3.158,36	3.458,31	3.770,21	3.956,73
7 fj						3.221,60	3.527,53	3.845,65	4.033,10
8 fj								3.922,49	4.110,98



INSTITUTIONELE CATERING - Loontabel per 1 januari 2018

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	1.675,98	1.722,33	1.770,82	1.913,46	2.126,75	2.351,45	2.574,72	2.805,79
1 fj	1.704,61	1.753,05	1.802,58	1.950,37	2.170,15	2.399,44	2.627,28	2.863,08
2 fj	1.734,58	1.784,43	1.835,59	1.988,44	2.214,41	2.448,37	2.680,87	2.921,51
3 fj	1.765,54	1.816,77	1.869,81	2.028,03	2.259,62	2.498,36	2.735,60	2.981,13
4 fj	1.797,14	1.850,06	1.905,34	2.069,42	2.305,74	2.549,32	2.791,43	3.041,95
5 fj	1.830,02	1.885,01	1.941,94	2.111,65	2.352,78	2.601,35	2.848,42	3.104,04
6 fj	1.864,00	1.921,08	1.979,84	2.154,72	2.400,81	2.654,45	2.906,51	3.167,37
7 fj	1.899,32	1.958,24	2.018,95	2.198,70	2.449,79	2.708,60	2.965,84	3.232,00
8 fj	1.935,77	1.996,46	2.060,11	2.243,57	2.499,79	2.763,91	3.026,32	3.297,97
9 fj	1.973,48	2.036,59	2.102,11	2.289,34	2.550,77	2.820,29	3.088,10	3.365,25
10 fj	2.007,51	2.075,43	2.144,35	2.336,08	2.602,84	2.877,87	3.151,13	3.433,94
11 fj	2.048,30	2.117,77	2.188,11	2.383,71	2.655,94	2.936,58	3.215,41	3.503,99
12 fj	2.090,08	2.160,99	2.232,73	2.432,37	2.710,11	2.996,50	3.281,02	3.575,50
13 fj		2.205,03	2.278,26	2.481,95	2.765,36	3.057,56	3.347,89	3.648,37
14 fj					2.821,92	3.120,31	3.416,41	3.722,98
15 fj						3.183,83	3.486,19	3.799,06
16 fj								3.876,09

BIJZONDERE VORM VAN ONDERWIJSCATERING HORECA

- Loontabel per 1 januari 2018 - 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	1.677,19	1.753,89	1.836,07	1.896,67	2.114,16	2.338,48	2.560,53	2.791,47	3.042,70	3.316,55
verhoging % o.b.v. beoordeling Eindloon vakvolwassen	1.844,79	1.911,17	2.020,38	2.134,90	2.332,69	2.600,17	2.933,56	3.212,12	3.571,90	3.893,37	4.242,09

Onder voorwaarden mag er in de onderwijs catering 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 contract catering. 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 Contract cateringbranche.

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).*



WANNEER ONTVANG IK MIJN VAKANTIEGELD?

Het vakantiegeld wordt in de maand mei, of uiterlijk in juni, uitbetaald. Het vakantiegeld bedraagt 8% van het loon dat je tussen 1 juni en 31 mei bij je werkgever hebt verdiend. Heb je niet het hele 'vakantiejaar' bij je werkgever gewerkt? Dan krijg je een deel van het totale vakantiegeld. Toeslagen en eventuele gratificaties (extra bedragen boven het vastgestelde loon) worden niet meegerekend. De ploegentoeslag en ORT (onregelmatigheidstoeslag) worden wel in de berekening meegenomen, maar alleen als dit vaste bedragen zijn.

HOEVEEL REISKOSTENVERGOEDING ONTVANG IK?

De reiskostenvergoeding is in de nieuwe cao catering per 1 januari 2018 met twee cent per kilometer

verhoogd tot € 0,13 en wordt per 1 januari 2019 met nog eens twee cent verhoogd, wat de vergoeding brengt op € 0,15 per kilometer. De verhoging mag verrekend worden met de persoonlijke toeslag. Het uitgangspunt hierbij is wel dat cateringmedewerkers hier niet op achteruit mogen gaan. Dit betekent in principe een gelijke reiskostenvergoeding of een verhoging, maar nooit minder.

HOE WORDEN MIJN PLUS- EN MINUREN VERREKEND?

De gewerkte plus- en minuren worden in een periode van een kalenderkwartaal berekend. Als een medewerker na afloop van een kalenderkwartaal te weinig uren heeft gewerkt, is er sprake van minuren. Minuren mogen na afloop van een kalenderkwartaal worden verrekend met maximaal (pro rata) 1 roostervrije dag. Plusuren worden na afloop van een kalenderkwartaal als meeruren uitbetaald.

Meest gestelde vragen

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

Hapklaar!

