

# HAPKLAAR!

ZOMER 2019

**FNV** CATERING

**KAI NOMINEERDE HAAR TEAM, MET  
SUCCES! NU ZIJN ZE HET LEUKSTE  
CATERING TEAM**



**HET BESTE VAN  
DRIE WERELDEN**

**WAAROM HET  
ONTWIKKELADVIES EEN  
CADEAU VOOR JEZELF IS**

# Voorafje



Hun monden vielen open toen ik ze vorig jaar compleet verraste. Ik zie het nog zo voor me. Ik kwam het Zo-vital team op de Christelijke Hogeschool in Ede feliciteren omdat ze winnaar waren van onze wedstrijd Leukste Catering Team. Het doet me altijd goed bij een enthousiast team langs te gaan dat loyaal aan elkaar is, hard werkt en elkaar helpt. Ik kon zien dat hun gasten, veel jonge mensen, dat ook vinden.

Als je een pagina omslaat, lees je het verhaal van dit Leukste Catering Team van 2018. Worden jij en je teamgenoten dit jaar het Leukste Team? Geef je nu al op: [www.deweekvandecatering.nl](http://www.deweekvandecatering.nl)!

Werken in de catering is fysiek zwaar. Ik sta er vaak van te kijken wat een harde werkers er in deze sector klaarstaan voor hun gasten. En vaak thuis een gezin draaiende houden en soms zelfs mantelzorg geven aan een

zieke vader, moeder of naaste. Ga er maar aan staan! Als jij je afvraagt of je dit werk tot je AOW-leeftijd kunt volhouden en je bent 45-plusser, dan is het gratis ontwikkeladvies echt iets voor jou. Blader naar pagina 14 voor meer informatie en vooral om te lezen waarom Leonie Philippo vindt dat het ontwikkeladvies een cadeau voor jezelf is.

Op Facebook vroegen we wat je zou doen als je collega ziek is en aan jou gevraagd wordt of je de komende tijd extra uren wilt draaien. Jullie reageerden massaal en daar sprak ontzettend veel collegialiteit uit. Een selectie lees je op pagina 8. Het is mooi dat jullie bereid zijn extra uren te draaien, maar het gevaar ligt op de loer dat je over je eigen grenzen gaat als het voor lange tijd is. Tegelijkertijd ben ik er trots op dat in de cateringsector zulke kanjers werken die zoveel overhebben voor hun collega's!

## HARRY DE WIT Sectorbestuurder FNV Catering

**PS**  
Op [www.facebook.com/FNVCatering/](http://www.facebook.com/FNVCatering/) kun je dagelijks meepraten over actueel nieuws rondom catering, vind je tips, trends, lekkere recepten en nog veel meer.

# Inhoud

- 4** | **LEUKSTE CATERING TEAM 2018**  
Het team van Zo-vital aan de Christelijke Hogeschool in Ede is winnaar van de wedstrijd Leukste Catering Team 2018. Wat maakt dit team zo bijzonder?
- 8** | **WAT ZOU JIJ DOEN?**  
Je collega is ziek. Aan jou wordt gevraagd of je de komende tijd extra uren wilt draaien. Hoe reageer jij? We vroegen het op Facebook en de reacties stroomden binnen!
- 9** | **GASTVRIJHEIDSTOP**  
Save the date van dit nieuwe event: maandag 28 oktober in Hilversum.
- 10** | **HET BESTE VAN DRIE WERELDEN**  
De wieg van Vessi, Roxanne en Inge stond in heel verschillende landen: Bulgarije, Filipijnen en Nederland. Maar toch voelt het alsof ze hun hele leven al een hechte familie zijn.
- 14** | **EEN CADEAU VOOR JEZELF**  
Lees waarom Leonie Philippo zo enthousiast is over het gratis ontwikkeladvies en het alle werkende 45-plussers kan aanraden.
- 18** | **MEEST GESTELDE VRAGEN**  
Over reiskosten, roostervrije dagen en nog meer.



# 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 voor leden 036 - 535 85  
95 en niet-leden 0900 - 239 10 00  
(€ 0,50/min.), [www.fnvcatering.nl](http://www.fnvcatering.nl),  
[info@fnvcatering.nl](mailto:info@fnvcatering.nl)

Een uitgave van Stichting Projecten FNV Horecabond.  
Redactie: Wendy Dekker,  
Laura Kapper, Aafke Jochems  
en Arlette Oort.  
Fotografie: Ruben Eshuis, Ineke Oostveen en Ingmar Timmer.  
Eindredactie: Aafke Jochems.  
Correctie: Evelyn Jongman.  
Vormgeving: Brenda Braas.  
Prepress en druk: Drukkerij Ten Herkel, Loosdrecht.  
Oplage 4.500  
Ook digitaal beschikbaar.  
Wil jij een gratis abonnement op dit magazine? Stuur dan jouw NAW-gegevens naar:  
[info@fnvcatering.nl](mailto:info@fnvcatering.nl)

© Zomer 2019 FNV.  
Alle rechten voorbehouden / All rights reserved.



# DIT TEAM VAN ZO-VITAL IS HET LEUKSTE CATERING TEAM 2018



Kai Verhagen (midden met CateRing) nomineerde haar team omdat ze ondanks wisselingen een hecht, hardwerkend en flexibel team zijn geworden.

Het was misschien wel de grootste verrassing van het jaar voor dit team van Zo-vital. Kwam opeens bestuurder van FNV Catering Harry de Wit de Christelijke Hogeschool in Ede binnenlopen met bloemen, taart en de Gouden CateRing, omdat ze de winnaar waren van de Wedstrijd Leukste Catering Team 2018. Wat maakt dit team zo bijzonder?

Assistent-locatiemanager Kai Verhagen had haar team opgegeven voor de wedstrijd. Omdat ze zo trots was op haar team, dat toch maar mooi voor lekker eten en drinken zorgt voor de 4.500 studenten en 600 man personeel van de Christelijke Hogeschool. De afgelopen tijd zijn er aardig wat wisselingen van personeel en managers geweest. Dat kan voor onrust en minder plezier in het werk zorgen. Maar nee, bij dit team gebeurde dat helemaal niet. Kai: "Ondanks deze wisselingen zijn we een hecht, hardwerkend en flexibel

team geworden. We doen alles voor elkaar." Locatiemanager Paul Land vult aan: "We communiceren onderling goed en staan open voor feedback om elkaar beter te maken. Er is een veilige werkomgeving." Kok Eise Willemsma: "Als ik 's avonds een briefje klaarleg voor een collega om de volgende ochtend alvast iets voor mij te doen, kan ik erop aan dat het gebeurt. We staan voor elkaar klaar." Kai: "Genoeg redenen dus om de collega's in het zonnetje zetten."





## MET DE LIMOUSINE

En ze werden in het zonnetje gezet november 2018. Ze werden compleet verrast op de werkvloer - alleen de opdrachtgever en de regiomanager wisten ervan. De gasten vonden het ontzettend leuk voor de mensen van Zo-vital. Het gaf het trotse team een enorme boost, die waardering voor wat ze elke dag neerzetten. De kers op de taart was een diner met zijn allen. Het 12-koppige team stapte net voor kerst in een limousine die hen naar restaurant Peper & Zout in Wageningen bracht. Cateringmedewerker Paul de Feijter: "We vielen echt op in de straten. Het liefst waren we naar Scheveningen gereden natuurlijk, lekker een lange rit, want je rijdt niet elke dag in een limousine. Het was een erg leuke avond."

## KANS GEVEN

Paul de Feijters passie ligt

## "WE COMMUNICEREN ONDERLING GOED EN STAAN OPEN VOOR FEEDBACK OM ELKAAR BETER TE MAKEN."

bij broodjes, yoghurt en de saladebar. Zijn collega Ilias Andichi maakt ook graag broodjes, maar is vooral de man van de smoothies. Ilias is bij Zo-vital binnengekomen via een project voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Kai is mentor en heeft een horeca-achtergrond. Zij volgde een training mentorship en had daar heel veel aan: "Deze training helpt enorm bij het begeleiden in de praktijk. Ilias is een verrijking van ons team, hij hoort er helemaal bij. Ik ben blij dat we hem de kans geven zich verder te ontwikkelen." Ilias: "Ik hoor vaak dat ik het goed doe en krijg vaak complimenten."

## KOFFIE IS ESSENTIEEL

Cateringmedewerker Siyana Kerkhoven is vliegende keep en juist dat vindt ze aantrekkelijk aan haar baan: "De ene keer ben ik barista in het koffiecafé. Je moet weten dat koffie hier heilig is. Personeel en studenten verwachten koffie van goede kwaliteit. De andere keer sta ik in de keuken, in het restaurant of help ik in de banqueting. Ik hou van de afwisseling. Ik wil niet iedere dag op dezelfde plek werken." Paul Land: "We zorgen ervoor dat iedereen zoveel mogelijk alles kan, zodat we voor elkaar kunnen bijspringen." Eise is gediplomeerd kok: "Dagelijks bereid ik met hulp van de collega's twee soepen, drie snackgerechtjes en vier dagen per week 's avonds diner. Plus amuses, bittergarnituur en buffetten, vooral bij speciale gelegenheden als diploma-uitreikingen. Ik heb veel vrijheid, ben elke dag lekker met mijn beroep bezig en kan volop creatief zijn. En dat wil je als kok graag."

## DIT JAAR IN DE JURY

Dit winnende team zit eenmalig in de jury van de wedstrijd Leukste Catering Team van dit jaar. Waar gaan ze op letten bij de jurering van de teams? "Hoe het team onderling functioneert, de samenstelling van het team, bijvoorbeeld of jong en oud allebei vertegenwoordigd zijn, of ze liefde voor het vak hebben, of ze creatief zijn, hoe ze met de gasten bezig zijn. Maar vooral of ze goed met elkaar omgaan. En dat voel je gelijk op de werkvloer!"

## NOMINEER JOUW TEAM VOOR 2019!

Zijn jullie ook zo'n leuk team samen? Je kunt je team nu al opgeven voor de wedstrijd Leukste Team Catering, [www.deweekvandecatering.nl/aanmelden](http://www.deweekvandecatering.nl/aanmelden)





# Wat zou jij doen?

JE COLLEGA IS ZIEK. AAN JOU WORDT GEVRAAGD OF JE DE KOMENDE TIJD EXTRA UREN WILT DRAAIEN. HOE REAGEER JIJ?

We stelden deze vraag op Facebook. Volg ons ook op [www.facebook.com/FNVcatering/](http://www.facebook.com/FNVcatering/).

**RACHIDA**  
Ligt aan de collegialiteit van de andere collega's...

**TINEKE**  
Uiteraard. Maar het ligt ook aan de hoeveelheid.

**TINA**  
Tuurlijk, dat heet collegialiteit toch?

**ERIK**  
Als het niet 4 x per maand gebeurt, dan wel. Maar ik vind ook dat je voor een extra dag direct tijd voor tijd moet krijgen!

**ELLES**  
Zeker weten. Voor je collega's hoor je klaar te staan, in goede en in slechte tijden.

**VERONIQUE**  
Natuurlijk. Ik heb het zelf meegemaakt en dankzij mijn collega's kon ik mijn tijd nemen voor herstel. Zo dankbaar hiervoor!

**JOLANDA**  
Prima, maar wel in goed overleg over het aantal uren.

**REMCO**  
Bij ons wordt het niet eens gevraagd. Bij ons moet je dat gewoon doen. Vervanging bij ziekte, dat kennen we niet. We moeten gewoon met minder mensen het werk verzetten.

**BELLA**  
Gewoon doen!



## SAVE the DATE

MAANDAG 28 OKTOBER 2019

GOOILAND HILVERSUM

De sublieme bonbon maken, op avontuur met een theesommelier, of toch liever cocktails shaken als een pro? Het kan allemaal bij de **GastvrijheidsTOP 2019**. Een dag vol workshops, food en fun, voor alle toppers werkzaam in de catering, horeca en recreatie.

Mis het niet en meld je aan via [fnvcatering.nl/gastvrijheidstop](http://fnvcatering.nl/gastvrijheidstop)

## GastvrijheidsTOP 2019

**FNV** HORECA | **FNV** CATERING | **FNV** RECREATIE



# HET BESTE VAN DRIE WERELDEN

Inge, Roxy en Vessi groeiden op in compleet verschillende landen met heel andere (eet)culturen. Juist die mix is een verrijking, vinden ze. Voor hen als team, maar ook zeker voor hen persoonlijk. Ze werken voor Van Leeuwen Catering in de Dutch Innovation Factory in Zoetermeer, een verzamelgebouw met bedrijven en scholen. Nog maar enkele maanden zijn ze samen, maar het voelt alsof ze hun hele leven al een hechte familie zijn.



“DOOR ONZE  
VERSCHILLENDE  
ACHTERGRONDEN  
ZIJN WE CREATIEVER.”

Roxanne Natividad kwam zes jaar geleden vanuit de Filipijnen naar Nederland en dit is haar eerste baan als cateringmedewerker in de catering.

**Gerecht:** adobo (kip in sojasaus, azijn, peper en laurier) met rijst en Filipijnse mango.

“Ik kwam hier erg verlegen binnen, een beetje huiverig om te werken met sterke Nederlandse vrouwen. Ik had verder geen cateringervaring en sprak weinig Nederlands. Als je me nu ziet, kun je je dat niet voorstellen. Ik ben niet verlegen meer, want voor sterke Nederlandse vrouwen hoef je helemaal niet bang te zijn, en ik praat losjes met de gasten. Soms in het Engels maar steeds meer in het Nederlands. Op de Filipijnen ben ik opgevoed met gastvrijheid en passie voor eten, en dat heb ik hiernaartoe meegenomen. Maar je zegt daar niet direct waar het op staat. Hier in Nederland wel, en dat heb ik al een beetje opgepikt. Ik ben bijna Nederlands ondeugend geworden, zegt mijn man. Door onze verschillende achtergronden zijn we creatiever, denk ik. Altijd beter om meer dan één idee te hebben. Mijn werk zijn vooral de broodjes, al kan ik overal bijspringen. Vessi zegt altijd: stop liefde in je broodjes, en denk aan een mooie presentatie. Nederlanders eten heel veel broodjes. Laatst zei een Braziliaanse gast dat hij zo blij was dat we ook warme maaltijden serveren. Aan een broodje als lunch kan hij niet wennen. Vessi en Inge leren me alles zonder me te pushen. Ze zijn als twee moeders voor me!”



Vesselina Mihaylova verliet op haar 18e Bulgarije. Ze heeft steeds in de horeca of catering gewerkt. Ze is cateringmanager op deze locatie.

**Gerecht:** gyuvech, een stoofpotje van groenten en vlees geserveerd in een kleipotje, en shopska salade, van onder andere komkommer, tomaat, peterselie en feta-achtige Bulgaarse kaas.

“We krijgen van Van Leeuwen alle vrijheid. Zo kunnen we wekelijks zelf het menu bepalen en zijn we steeds meer warme maaltijden gaan aanbieden. Ook hebben we mogen kiezen voor Capriole-koffie, waardoor de koffieomzet verdriedubbeld is. Later dit jaar willen we workshops voor de gasten organiseren, en dan komen vast gerechten aan bod die geïnspireerd zijn op de gerechten van Roxy. De basis van de shopska salade die ik van huis uit heb meegekregen, zie je terug in enkele van onze salades hier. Met Inge had ik al eerder erg fijn gewerkt en ik ben blij dat we nu samen in een vast team zitten. De gasten waarderen het ook dat ze altijd dezelfde gezichten zien. Roxy is hier nog maar drie maanden, maar Inge en ik hebben haar alles uitgelegd en voorgedaan en ze heeft het heel snel opgepakt. Ik ben zelf opgevoed met het communisme. Alles moest strak gepland zijn en daar leverde je geen commentaar op. Je hield je mond. Inge en Roxy laten me inzien dat ik ook best wat relaxter kan zijn, niet zo moet vasthouden aan mijn papieren. Plannen is goed, zeggen ze, maar het moet niet te strak zijn. Ik waardeer inmiddels ook de Nederlandse directheid, er niet omheen draaien, zodat je weet waar je aan toe bent.”

“INGE EN ROXY LATEN ME INZIEN DAT PLANNEN GOED IS, MAAR NIET TE STRAK.”



Inge Thoen werkte jarenlang als aerobicslerares, totdat haar lichaam overbelast raakte. Eerst was ze uitzendkracht in de catering, nu is ze cateringmedewerker in dienst bij Van Leeuwen.

**Gerecht:** oma's andijviestamppot met uitgebakken spekjes, en appelmoes met de roerzeef gemaakt.

“In Nederland zijn we gewend van alles tegelijk te doen, constant rennen en vliegen, als een Truus de Mier. Dat heb ik ook in me. Snu, zeggen we onderling vaak lachend. Dat wil zeggen snel en nu. Vessi en Roxy zijn mijn rem. Roxy straalt rust uit en maant me tot kalmte. Vessi zegt dan dat ik even moet gaan zitten, en moet plannen en prioriteiten moet stellen, en die dan een voor een afwerken. We voelen elkaar heel goed aan. We merken het meteen als iemand iets dwars zit, dan praten we erover, maar intussen werken we hard door hoor! En we lachen en zingen. Er is een geweldige klik, en dat staat los van waar we alle drie vandaan komen. Vessi is officieel de manager, maar zo doet ze niet. Ik werkte al eerder op deze locatie en was zo blij dat Vessi als manager erbij kwam. En daarna ook Roxy. Vessi gaat gelijkwaardig met ons om en betreft me bij het bepalen van de menu's. Het zijn wereldgerechten, maar net zo makkelijk ook Hollandse pot, pannenkoeken en erwtensoep. En bitterballen natuurlijk. Maar geef mij maar een stamppot met rauwe andijvie en gebakken spekjes, als je het over de Nederlandse keuken hebt. Sinds ik hier samen met Vessi en Roxy werk, heb ik een wereldbaan!”

“SINDS IK HIER SAMEN MET VESSI EN ROXY WERK, HEB IK EEN WERELDBAAN!”







## LEONIE: “DIT IS ECHT EEN CADEAU VOOR JEZELF”

Waarschijnlijk denk je wel eens aan je pensioen. Maar heb je dan ook een idee hoe je fit die eindstreep gaat halen? Hoe je je werk tot je AOW-leeftijd volhoudt? Misschien wil je iets anders of wil je je verder ontwikkelen. Leonie Philippo, cateringmanager voor Albron in het FNV Vakbondshuis in Amsterdam, maakte gebruik van het gratis ontwikkeladvies voor werkende 45-plussers en kan het iedereen aanraden. “Er zit meer in jezelf dan je denkt.”

### MOEST JE LANG NADENKEN OF HET ONTWIKKELADVIES IETS VOOR JOU WAS?

“Nee hoor, ik sta sowieso altijd open voor leren en ontwikkelen. Ik kreeg via mijn werkgever een link met informatie en kon zelf op zoek naar een erkend loopbaanadviseur. Albron stimuleert het gebruik van het loopbaanadvies als onderdeel van het Albron duurzame inzetbaarheidsprogramma met de naam ‘Lekker blijven werken’. Het eerste gesprek was een vrijblijvende intake, bij mij in de buurt, om te

kijken of het klikte. Je gaat toch een persoonlijk en vertrouwelijk traject in, en dan moet je je op je gemak voelen. Het klikte meteen.”

### WAT WAS JE BELANGRIJKSTE REDEN?

“Ik heb ontzettend leuk werk, hou van de catering, maar ik denk niet dat ik ditzelfde werk nog ruim 20 jaar wil en kan doen, totdat ik met pensioen ga. Het is fysiek zwaar en ik wil vooral door blijven groeien. Met het ontwikkeladvies wilde ik erachter komen hoe ik dat kan aanpakken. En wat bij mij past. In de catering blijven of naar een andere sector overstappen. En wat voor functie dan? Het mooie van het ontwikkeladvies is dat het voor jou is. Ik heb veel opleidingen gedaan, en doe nu bijvoorbeeld OCC Praktijkopleiding, maar daarin staat het werk centraal. Bij het ontwikkeladvies sta je als persoon centraal.”

**“BIJ HET ONTWIKKELADVIES STA JE ALS PERSOON CENTRAAL.”**



## GRATIS ONTWIKKEL- ADVIES 45-PLUSERS

Spreek het verhaal van Leonie je aan en wil je ook een persoonlijk ontwikkeladvies door met een professionele

loopbaanadviseur na te denken over je toekomst en een plan te maken? Het kost je niets, verplicht je tot niets, alleen inzet en tijd. Maar dan krijg je wel een op maat gemaakt advies van een

loopbaanadviseur. Tijdens persoonlijke begeleiding van minimaal vier uur zullen je kwaliteiten, behoeften, vragen, zorgen en kansen centraal staan. Na het volgen van het ontwikkeltraject heb je een beter beeld van wat je wilt, kunt en wat de mogelijkheden zijn om werkend je AOW-leeftijd te bereiken.

## WAT MOET JE DOEN?

De belangrijkste stap is dat je zelf een loopbaanadviseur zoekt die je een ontwikkeladvies wil en mag geven. Een handige ingang zijn de beroepsregisters van de beroepsverenigingen van loopbaanadviseurs. Voorbeelden hiervan zijn: [www.noloc.nl/deelnemers-ontwikkeladvies](http://www.noloc.nl/deelnemers-ontwikkeladvies), [www.cminl.nl](http://www.cminl.nl), het Register BKA, NIP-register A&O psychologen, NOBCO en Oval. Bekijk ook: [www.hoewerktnederland.nl/persoonlijk-ontwikkeladvies](http://www.hoewerktnederland.nl/persoonlijk-ontwikkeladvies). De aanvraag van de subsidie doet de loopbaanadviseur, daar heb jij geen omkijken naar.

## VOOR WIE?

Het ontwikkeladvies is beschikbaar voor 45-plussers die gemiddeld minimaal twaalf uur per week werkzaam zijn. Als je werkloos bent of met ziekteverlof, of als er al een ontslag-/reorganisatieregeling voor je van kracht is, kun je helaas niet deelnemen. De regeling is tot 10 januari 2020 beschikbaar.

**“MIJN MOTTO IS:  
ALLES WAT JE  
AANDACHT  
GEEFT, GROEIT.”**

## WAT HEEFT JE VERRAST?

“Door de gesprekken en de opdrachten thuis besepte ik een aantal zaken waar ik eigenlijk nooit bij had stilgestaan. Gesprekken bleven soms nog dagen in mijn hoofd rondzingen, op een positieve manier. Zo heb ik een zogeheten levenspanorama ingevuld en daaruit kwam naar voren dat mijn leven flinke dalen heeft gekend, maar dat ik er wel sterk uit ben gekomen. Verder heb ik vanaf mijn 18e altijd gewerkt en ben ik al die jaren al financieel zelfstandig. Mijn loopbaanadviseur vond dat ik daar best trots op mocht zijn. Ik liep met opgeheven hoofd naar buiten, want zo had ik er nog nooit tegenaan gekeken. Echt eyeopeners.”

## VIEL ER OOK WAT TEGEN?

“Niet echt. Ik had wel het werk thuis onderschat. Het is niet zo dat je vier gesprekken hebt en dat is het. Je moet er thuis tijd in steken en niet tot op het laatste moment wachten. Door enquêtes in te vullen,

opdrachten te maken en je cv te verbeteren. Dat is het allemaal waard. Ik heb nu bijvoorbeeld een cv dat eruit springt, mooi vormgegeven, met een foto, een tekstje over mijzelf en mijn kernkwaliteiten, wat voor opleidingen en (vrijwilligers)werk ik heb gedaan, helemaal up-to-date.”

## WAT IS UIT HET ONTWIKKELADVIES GEKOMEN EN HEB JE GELIJK ACTIE ONDERNOMEN?

“Een van de uitkomsten is wel dat de catering bij me past. We hebben samen naar de ideale baan voor mij gekeken en daaruit bleek dat veel karaktereigenschappen en werkzaamheden die nodig zijn voor mijn ideale baan, al in mijn huidige baan zitten. Verder kwam naar voren dat leren en ontwikkelen heel belangrijk voor me zijn. Dat was een bevestiging van wat ik al dacht. Ik wil graag doorgroeien, bijvoorbeeld op termijn naar een grotere locatie gaan met meer verantwoordelijkheid, en ik wil de managementkant op. Ik heb me meteen opgegeven voor een managementopleiding niveau 4 die door Albron wordt aangeboden. Mijn motto is: alles wat je aandacht geeft, groeit.”

## WAAROM Zouden ANDERE 45-PLUSERS DIT OOK MOETEN DOEN?

“Een loopbaanadviseur kijkt met een frisse blik naar je, wat heel goed werkt. Er zit meer in jezelf dan je denkt. En dit is echt een cadeau voor jezelf.”



## KRIJG IK MEER REISKOSTENVERGOEDING ALS IK MET HET OPENBAAR VERVOER REIS?

Je kunt aanspraak maken op een reiskostenvergoeding voor woon-werkverkeer en werk-woonverkeer vanaf 11 kilometer tot en met 30 kilometer per enkele reis. Hierbij geldt een vergoeding van € 0,15 per kilometer. De reiskostenvergoeding geldt ongeacht de wijze van vervoer. Je krijgt dus geen hogere vergoeding als je met het openbaar vervoer reist.

## OP HOEVEEL ROOSTERVRIJE DAGEN HEB IK RECHT?

Je krijgt 13 roostervrije dagen op jaarbasis toegekend. Voor iedereen komt op die manier de werkweek van 40 uur neer op een gemiddelde werkweek van 38 uur. Voor parttimers wordt het aantal roostervrije dagen naar rato berekend.

## HOEVEEL ROOSTERVRIJE DAGEN/ADV MAG DE WERKGEVER VASTSTELLEN?

Je legt jaarlijks voor 1 december met jouw werkgever de afspraken met betrekking tot roostervrije dagen en adv vast. Hierbij wordt gebruikgemaakt van het formulier voor het maken van afspraken over roostervrije dagen/adv. Dit formulier

is opgenomen in bijlage 11 van de cao. Je werkgever heeft de mogelijkheid om drie dagen aansluitend of collectief per locatie aan te wijzen. Verder kan de werkgever vier roostervrije dagen/adv (1 per kalenderkwartaal) reserveren in het kader van de flexibele arbeidsduur. Als een roostervrije dag/adv niet nodig is om 'minuren' mee te verrekenen, dan mag de werkgever de roostervrije dag/adv in het daaropvolgende kalenderkwartaal inroosteren.

Als er sprake is van een spaarurenregeling (zoals in de onderwijs-catering), dan gelden er andere regels.

## HEB IK RECHT OP EEN VERHUISDAG?

Als je gaat verhuizen dan krijg je maximaal één keer per jaar één verhuisdag (buitengewoon verlof).

Tijdens het verlof wordt jouw loon doorbetaald. Wel moet je tijdig aan je werkgever meedelen dat - en wanneer - je de verhuisdag wilt opnemen.

## WANNEER ONTVANG IK EEN KLEDINGTOESLAG?

In veel cateringbedrijven wordt bedrijfskleding gedragen: een rok of broek met bijpassende blouse en hesje of jasje; alles in de bedrijfskleuren, voorzien van het bedrijfslogo. Je werkgever moet de kosten voor aanschaf, reparatie en chemisch reinigen

betalen. Daarnaast is er ook beroepskleding. Dit kan een kelniersjasje of kokskleding zijn. Als je werkgever van je verlangt dat je zelf voor deze beroepskleding zorgt, dan moet hij een kledingtoeslag van €16,12 per maand betalen.

## WANNEER HEB IK ALS PARTNER RECHT OP GEBOORTEVERLOF?

Als jouw partner is bevallen, dan kun je geboorteverlof opnemen. Sinds 1 januari 2019 is het geboorteverlof uitgebreid naar het aantal uren per week aan verlof. Voor cao's die eerder dan 1 januari 2019 waren ingegaan, gold dat de afwijkende geboorteregeling uit de cao toegepast mocht blijven tot 1 juli 2019. Maar nu gelden de wettelijke regels zoals hiervoor beschreven. Het verlof is met behoud van het loon. Moet je met spoed vrij nemen omdat jouw partner bevalt?

Dan kun je calamiteitenverlof of kortverzuimverlof opnemen. Tijdens het verlof wordt jouw loon doorbetaald.

## HEB JE NOG VRAGEN?

Neem dan telefonisch contact op (tussen 09.00 en 13.00 uur) 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)  
[www.fnvcatering.nl](http://www.fnvcatering.nl)

*Let op! Deze vragen zijn gebaseerd op de cao catering die eind april is afgelopen. Tijdens de productie van dit blad was er (nog) geen nieuwe cao.*

Meest gestelde vragen







# SAVE THE DATE

Van **11 tot en met 15 november 2019**

vindt de 8e editie van

De Week Van De Catering plaats.

In deze week worden

cateringmedewerkers extra

in het zonnetje gezet.

## Gouden CATERING — 2019 —

Geef jouw team op als het leukste team van Nederland en maak kans op de Gouden CateRing, een eervolle onderscheiding in jouw sector. Het Leukste Catering Team wordt bovendien met een limousine opgehaald voor een avondje uit.



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