

HAPKLAAR!

HERFST 2019

FNV CATERING

DRIE GENERATIES IN ÉÉN TEAM



MOOIE
SUCCESVERHALEN

WAAROM EEN CAO
ZO BELANGRIJK IS

Voorafje



De Week Van De Catering komt eraan! Van 11 tot en met 15 november vindt alweer de achtste editie plaats. Elk jaar worden die week cateringmedewerkers extra in het zonnetje gezet. Dat verdienen jullie dubbel en dwars, want je staat toch maar weer elke keer klaar voor je gasten en je zorgt ervoor dat het ze aan niks ontbreekt.

In de catering werken niet veel jongeren. Voor deze Hapklaar! gingen we op zoek naar een team dat drie generaties in huis heeft en we kwamen uit bij het vrolijke Albron-team van de locatie DSM Delft. De jongste is 20, de oudste 62, de andere zes zitten ertussenin. We vroegen ze: maakt leeftijd uit?

Eerder dit jaar ging ik langs bij manager Thea Wibier die mensen onder haar hoede heeft die om wat voor reden dan ook extra begeleiding nodig hebben. Met geduld en persoonlijke aandacht leidt ze hen op zodat ze (weer) volop meedraaien in de maatschappij.

Het woord cao ken je waarschijnlijk wel, maar niet iedereen weet precies wat het inhoudt en wat je eraan hebt. Paul Haimes is kok voor ISS en heeft dit jaar als toehoorder de cao-onderhandelingen meegemaakt. Hij vertelt je wat een cao is en waarom die zo belangrijk voor je is.

Op Facebook vroegen we wat je zou doen als je moest kiezen tussen je huidige baan met ontzettend leuke collega's of een nieuwe baan met een hoger salaris. Jullie reageerden massaal. Een selectie lees je op pagina 8. Een hoger salaris blijkt heel belangrijk, maar leuke collega's ook.

Over leuke collega's gesproken, heb jij je team al opgegeven voor de wedstrijd Leukste Catering Team van Nederland? Je maakt kans op de Gouden CateRing, een eervolle onderscheiding in onze sector. Het winnende team wordt bovendien met een limousine opgehaald voor een avondje uit met z'n allen. Kijk op www.deweekvandecatering.nl hoe je je team kunt opgeven. Ik zit in de jury en ik kijk uit naar jullie inzendingen!

HARRY DE WIT

Sectorbestuurder FNV Catering

Op 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

SUCCESVERHALEN

Cateringmanager Thea Wibier leidt met geduld en persoonlijke aandacht mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt op zodat ze (weer) volop meedraaien in de maatschappij.

8

WAT ZOU JIJ DOEN?

Je huidige baan met ontzettend leuke collega's of een nieuwe baan met een hoger salaris. Wat kies jij? We vroegen het op Facebook.

9

GASTVRIJHEIDSTOP

Jij komt toch ook op 28 oktober naar Hilversum voor de GastvrijheidsSTOP, een event vol workshops, food en fun voor toppers in catering, horeca en recreatie?

10

LEEFTIJD MAAKT NIET UIT, TOCH?

Ze zitten met z'n achten in een team. De jongste is 20, de oudste 62. Dat is een groot leeftijdsverschil, maar is dat zo erg? Is het misschien niet juist een pluspunt?

14

WAAROM EEN CAO ZO BELANGRIJK IS

Kok Paul Haimes werkt voor ISS in het bedrijfsrestaurant van het hoofdkantoor van Heineken en is dit jaar nauw betrokken bij de cao-onderhandelingen. Daarom weet hij alles over de cao.

18

MEEST GESTELDE VRAGEN

Over onder meer contractwisseling, overwerk en loon bij ziekte.



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, info@fnvcatering.nl

Een uitgave van Stichting Projecten FNV Horecabond.

Redactie: Wendy Dekker, Laura Kapper, Aafke Jochems en Arlette Oort.

Fotografie: Ruben Eshuis en Ineke Oostveen.

Eindredactie: Aafke Jochems.

Correctie: Evelyn Jongman.

Vormgeving: Inger Bos.

Prepress en druk:

Drukkerij Ten Herkel, Loosdrecht.

Oplage 7.000

Ook digitaal beschikbaar.

Wil jij een gratis abonnement op dit magazine? Stuur dan jouw

NAW-gegevens naar:

info@fnvcatering.nl

© Najaar 2019 FNV.

Alle rechten voorbehouden /

All rights reserved.

DE SUCCESVERHALEN VAN THEA WIBIER



Thea Wibier rolde 25 jaar geleden de catering in als invalkracht en groeide door in haar vak. Sinds 2 jaar is ze voor Albron manager van 2 bedrijfsrestaurants van Tiem. Maar niet iedereen rolt zomaar de catering in. Sommigen hebben extra begeleiding nodig, om wat voor reden dan ook, en laat die begeleiding maar aan Thea over. Haar geduld en persoonlijke aandacht zorgen voor mooie succesverhalen.

Het zijn de laatste dagen dat Kelvin hier nog werkt. Hij stroomt door naar een reguliere baan bij een cateraar in een ziekenhuis. Een jaar lang was het bedrijfsrestaurant van Tiem zijn leerbedrijf; vier dagen werken en één dag naar school, de bbl-opleiding voor kok. Kelvin is nu klaar om onder de vleugels van Thea vandaan te komen en uit te vliegen. Precies wat Thea voor ogen heeft met de mensen die ze begeleidt. Ze zal Kelvin gaan missen, net als al die anderen met een afstand tot de arbeidsmarkt die ze heeft begeleid en die inmiddels werkzaam zijn in andere bedrijfsrestaurants in de buurt. Of die verantwoordelijk zijn voor bijvoorbeeld de smoothies van KFC of La Place. Hier doet ze het voor, mensen opleiden en begeleiden zodat ze (weer) volop meedraaien in de maatschappij. En waardoor hun eigenwaarde stijgt.

**“ER IS HIER ALTIJD
REURING EN VEEL IS
ONVOORSPELBAAR,
MAAR IK BLIJF
RUSTIG.”**

UI PELLEN

Het is niet altijd makkelijk. Ook al omdat de mensen die ze begeleidt uiteenlopende achtergronden hebben: jarenlang in de bijstand, een lichamelijke beperking, een beperking als autisme en ga zo maar door. “Maar een mens is een mens”, vertelt Thea. “Ieder mens heeft kwaliteiten en ik word er blij van om die kwaliteiten uit iemand te ‘peuteren’. Het is als het pellen van een ui om tot de kern te komen. Het vraagt om geduld, heel veel geduld. En duidelijke communicatie.



Als ik zeg ‘maak een tosti met een boterham’, pakt niet iedereen twee boterhammen om een tosti te maken, wat jij en ik vanzelfsprekend vinden, maar soms één boterham. Want dat heb ik gevraagd. Ook de receptuur van Albron moet soms aangepast worden. Staat er bijvoorbeeld bij champignonsoep niet dat de champignons eerst schoongemaakt moeten worden, dan gebeurt dat soms ook niet.”

LEREN COMMUNICEREN

Kelvin kijkt uit naar zijn nieuwe baan, maar vindt het tegelijkertijd enorm spannend: “Gelukkig heb ik hier veel ervaring kunnen opdoen. Ik ben een pietje-precies, ben sterk in zaken ordenen. Communicatie is heel belangrijk. Dat heb ik hier geleerd,

besef ik nu. Ik ben eigenlijk een binnenvetter en toen ik hier begon, kropte ik veel op en kon ik soms opeens exploderen. Dat gebeurt niet meer.”

Collega Maaïke draait sinds 3 weken mee. Communiceren is niet haar sterke kant, weet ze ook zelf. Lang zat ze thuis totdat haar coach vertelde over het leer-werktraject bij Tiem. Ze kreeg een rondleiding en besloot het te proberen. “Ik heb nieuwe recepten en snijtechnieken geleerd en meegekeken met de kassa.” “En je kunt ook al uitleggen aan collega’s hoe ze iets moeten aanpakken, terwijl je de eerste dagen niks zei”, vult Thea aan. “Dat deed je heel goed.” Maaïke: “Ik ben wel wat zelfverzekerder geworden, ja.”



KUNNEN DELEGEREN

Op een doorsnee dag draaien zo’n 10 mensen mee in Thea’s team, waarvan 3 à 4 die het leer-werktraject doorlopen. Gemiddeld duurt het traject 3 maanden, inclusief 6 weken stage bij een ander bedrijf. Thea gaat met de deelnemers van het traject mee naar externe stagebedrijven en spreekt leerdoelen af. Soms is er meer tijd nodig dan 3 maanden en dan is er die tijd.

Thea heeft twee ‘rechterhanden’ op de werkvloer. Een van hen is Marijke. 23 jaar was ze werkzaam in een bedrijf dat gespecialiseerd was in de verkoop van vis, totdat dat werk ophield en ze in de catering begon als regiomedewerker. Bijna een jaar werkt ze nu vast samen met Thea en haar team. Marijke: “Ik vind het begeleiden heel waardevol. In het begin dacht ik vaak, ik doe het wel zelf, dan gaat het sneller, maar zo begeleid je natuurlijk geen mensen. Ik heb moeten leren delegeren en goed communiceren, precies uitleggen wat de bedoeling is. Het is ontzettend leuk werk.”

NIET VANZELFSPREKEND

Ondanks haar 25 jaar ervaring heeft Thea zelf veel geleerd in de 2 jaar dat ze deze begeleiding doet. Thea: “Het is bijvoorbeeld niet vanzelfsprekend dat je een baan en huis hebt, dat je kunt douchen, dat je eten kunt kopen. Dit werk heeft me met mijn neus op deze feiten gedrukt. Er is hier altijd reuring en veel is onvoorspelbaar, maar ik blijf rustig. Als elke dag hetzelfde zou zijn, zou ik na een half jaar klaar zijn met dit vak, zo saai!”



BIJZONDER LEER- WERKTRAJECT

Sociaal werkbedrijf Tiem en cateraar Albron hebben in 2017 een leer-werktraject opgezet voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. In het bedrijfsrestaurant van Tiem worden deze mensen begeleid naar een baan in de catering of horeca. Het traject omvat ook een stage van een week of zes bij een andere werkgever, vaak een ander bedrijfsrestaurant van Albron in de buurt. De deelnemers krijgen per onderdeel certificaten - denk aan hygiëne, koude keuken, warme keuken en omgaan met gasten - en sluiten het hele traject af met een diploma dat hun kans op een reguliere baan enorm vergroot.

Wat zou jij doen?

JE HUIDIGE BAAN MET ONTZETTEND LEUKE COLLEGA'S ÓF EEN NIEUWE BAAN MET EEN HOGER SALARIS. WAT KIES JIJ?

We stelden deze vraag op Facebook. Volg ons ook op www.facebook.com/FNVCatering

MARISA

Ik kies dezelfde leuke collega's met allemaal een hoger salaris.

ANJA

Ik heb geen collega's, dus lekker een andere baan met meer geld.

KARIN

Een hoger salaris, dan kan ik beter rondkomen.

DESIREE

Ik zou voor de nieuwe uitdaging gaan. Wat meer geld kan ik wel gebruiken en met de nieuwe baan heb ik vast weer leuke collega's.

JOLANDA

Mijn huidige baan met superleuke collega's. Het naar mijn zin hebben vind ik veel belangrijker.

ULRIKE

Ik heb mijn collega's verlaten voor een nieuwe baan met minder salaris, maar ook heel wat minder werkdruk en stress.

LIA

De baan met de leuke collega's. Dat is heel belangrijk voor mij.

REMCO

Nieuwe baan met een hoger salaris.

SYLVIA

Allebei. Want het wordt al zo laag betaald. Dus plezier in je werk en er goed voor beloond worden vind ik normaal.

LYDIA

Ja ja, met ontzettend leuke collega's, zeker weten!



GastvrijheidsTOP
2019

FNV HORECA | FNV CATERING | FNV RECREATIE

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

MAANDAG 28 OKTOBER
**GOOILAND
HILVERSUM**
www.gastvrijheidsTOP.nl

LEEFTIJD MAAKT NIET UIT, TOCH?

Ze zijn met z'n achten, dit vrolijke Albron-team van de locatie DSM Delft. De jongste is 20, de oudste 62. Dat is een groot leeftijdsverschil, maar is dat zo erg? Is het misschien niet juist een pluspunt? We vroegen het Rox, Kelly en Conny.



**“VAN OUDERE
MENSEN KAN IK VEEL
OPSTEKEN.”**

ROX LODDER

Rox (20) is 2 september op deze locatie begonnen. Elke werkdag staat ze tussen 12 en 3 in de spoelkeuken. Daarnaast gaat ze naar school voor de opleiding horeca-assistent.

“Een maand voordat ik begon, ben ik langsgegaan om te kijken of ik het een leuke werkplek vond. Ik had er zin in, al was ik wel zenuwachtig op mijn eerste dag. Er werkt hier niemand die zo jong is als ik, maar dat vind ik juist fijn. Met leeftijdgenoten ga ik op school en in mijn vrije tijd al genoeg om. Van oudere mensen kan ik veel meer opsteken. Zij kunnen me verbeterpunten aangeven.

Ik heb ook in de horeca gewerkt. Daar waren mijn collega's vaak leeftijdgenoten. Dan ga je toch meer dollen dan vragen hoe je iets moet aanpakken. Ik wil juist meer leren. Hier kan ik vragen stellen en terugvallen op de ervaring van de oudere mensen. Ze zijn erg aardig tegen me.

Ik weet niet of mijn toekomst in de catering is. Mijn vader was vrachtwagenchauffeur en vakanties en weekends ging ik altijd met hem mee, als kind al. Eigenlijk wil ik ook vrachtwagenchauffeur worden, maar ik weet niet of dat gaat lukken. Dan is het altijd goed om een horecadiploma en ervaring in de catering achter de hand te hebben.”

KELLY POLDERVAART

Kelly (38) begon als voedings-assistent in een ziekenhuis en stapte 13,5 jaar geleden over naar de catering. Sinds het vernieuwde bedrijfsrestaurant eerder dit jaar is opengegaan, is zij 21 uur per week dé barista.

“Ik ben nog niet zo lang barista. Nu ik een zoontje heb, ben ik minder uren gaan werken en dat is goed te combineren met barista zijn. Het is een vak dat nieuw voor me was maar altijd leuk om iets nieuws te leren! Ik heb er trainingen voor gevolgd en draai m'n hand niet om voor mooie hartjes in de melk. De koffie-verkoop is flink omhooggegaan, gasten waarderen het erg. Sowieso hebben we veel meer gasten sinds het restaurant verbouwd is.

Conny had snel door dat ik zwanger was. Nog voordat de test dat uitwees zei ze al tegen me dat ik zwanger was. Zij kan het weten als (groot)moeder. Ze is een luisterend oor, net als andere collega's met veel levenservaring. Iedereen werkt even hard mee. Het maakt niet uit wat je leeftijd is, eigenlijk past iedereen ertussen. Omdat ik veel ervaring heb, pak ik dingen sneller op dan iemand die net komt kijken. We houden rekening met elkaar. We zijn een gezellig team, hebben wat voor elkaar over en helpen elkaar.”



**“HET MAAKT NIET UIT
WAT JE LEEFTIJD IS,
EIGENLIJK PAST IEDER-
EEN ERTUSSEN.”**

CONNY HAKKERT

Op haar 16e had Conny (62) al een baan in de catering. In totaal is ze 27 jaar in de sector werkzaam. Tussendoor heeft ze in andere sectoren gewerkt en is ze wat jaren gestopt om voor haar kinderen te zorgen.

“Over vijf jaar ga ik met pensioen. Ik heb een fysiek zwaar beroep, maar het sjouwen en lopen voor de banqueting is minder geworden nu we centraler op het terrein zitten. Ik hou het wel vol tot mijn pensioen, hoor! Ik zit op mijn plek, werk lekker met mensen en elke dag is anders. Omdat ik de oudste ben, zien de collega's me als iemand die wijze raad kan geven. Al voel me ik jong van geest. We praten met elkaar, steunen elkaar en komen tot oplossingen. We zijn een superleuk team.

Ik vind het fijn dat we er een jongere bij hebben. Geef jongeren een kans in de catering. Ik begeleid ze graag, bijvoorbeeld door ze te leren hoe je die broodjes net iets mooier kunt maken. Hoe je van je broodje een gebakje maakt. Leef je uit, zeg ik vaak. Maar net zo makkelijk help ik in de speelkeuken. Rox wil ik in alles steunen. Waar het uiteindelijk om draait is trouwens niet de leeftijd, maar respect voor elkaar!”



**“COLLEGA'S ZIEN ME
ALS IEMAND DIE WIJZE
RAAD KAN GEVEN.”**

WAT EEN CAO IS EN WAAROM DIE ZO BELANGRIJK VOOR JOU IS

Het woord cao ken je natuurlijk wel, maar weet je ook precies wat het is en wat je eraan hebt? We vroegen het aan Paul Haimes. Hij is voor ISS kok in het bedrijfsrestaurant van het hoofdkantoor van Heineken en heeft als toehoorder de cao-onderhandelingen dit jaar meegemaakt. Het was voor het eerst dat iemand die dagelijks op de werkvloer staat, bij deze belangrijke onderhandelingen aanwezig was en zijn mening kon geven.

JE WERKT AL BIJNA 19 JAAR IN DE BEDRIJFSCATERING. WAAROM DEZE SECTOR?

“Op mijn tiende wist ik al dat ik kok wilde worden, hoewel mijn vader vond dat ik naar de universiteit moest gaan. Maar ik koos voor een gedegen praktijkopleiding voor kok op hoog niveau in Engeland, waar ik vandaan kom. Ik heb daar in prachtige horecabedrijven gewerkt. Toen ik mijn vrouw leerde kennen, ben ik naar Nederland verhuisd en als afwasser begonnen. Tegelijkertijd leerde ik de taal die ik vrij snel onder de knie kreeg. Ik werkte in de partycatering en in de horeca, totdat ik meer tijd met mijn kinderen wilde doorbrengen. Werken in de bedrijfscatering betekent een betere werk-privébalans, dus ik besloot naar de catering over te stappen. Ik heb bij verschillende cateraars gewerkt, ben actief

geweest in de ondernemingsraad van Albron en heb zitting gehad in het Platform Ondernemingsraden Contract Catering (POCC). Ik kan nog steeds mijn vak van kok uitoefenen, nu voor ISS op het hoofdkantoor van Heineken in Amsterdam, en heb regelmatige werktijden. Daarom is de catering mijn sector.”

AL JAREN BEN JE LID VAN DE CAO-COMMISSIE VAN FNV CATERING. WIE ZITTEN IN DIE COMMISSIE EN WAT DOEN ZE?

“Ik ben 25 jaar lid van de vakbond FNV Catering. Deze vakbond heeft een cao-commissie die uit tientallen leden bestaat die regelmatig bij elkaar komen. Allemaal mensen die dagelijks in de catering werken en uit het hele land komen. Ze hebben uiteenlopende functies bij de verschillende takken van de catering. Het is een mooie



mix mensen en er is altijd minstens één iemand die veel verstand heeft van een onderwerp of het goed uitgezocht heeft. Dat betekent dat de commissie echt representatief is voor de medewerkers van de sector, weet wat er leeft en kennis van zaken heeft. We komen zes keer per jaar samen en hebben het over scholing, duurzame inzetbaarheid, pensioen en uiteraard de cao. Als er cao-onderhandelingen zijn, komen we zelfs vaker bij elkaar, want dan heeft de cao-commissie een essentiële rol.”

HOE KOMT DE CAO TOT STAND?

“Verschillende partijen zijn betrokken bij de cao. De partijen zijn de werkgevers verenigd in werkgeversorganisatie Veneca en werknemersorganisaties, waaronder vakbond FNV Catering, De Unie en CNV Vakmensen. De vakbonden onderhandelen namens de werknemers, dus namens jou. Om te weten wat jij wilt, overlegt FNV



“WAT IN JE INDIVIDUELE CONTRACT STAAT MAG NIET MINDER ZIJN DAN WAT DE CAO BIEDT.”

Catering regelmatig met de cao-commissie, zoals ik net al vertelde. Als er onderhandelingen aan staan te komen, peilen zij van tevoren wat de medewerkers in de sector van de huidige cao vinden en welke punten zouden moeten verbeteren. Het zal je niet verbazen dat de uitgangspunten van de werkgevers en werknemers ver uit elkaar liggen. Dus ze moeten flink onderhandelen. Dat gaat niet zonder slag of stoot, er zijn meerdere overleggen nodig. De voortgang bespreekt FNV Catering tussendoor met de cao-commissie. Als er uiteindelijk een principeakkoord of onderhandelingsresultaat ligt, legt FNV Catering dat weer voor aan de cao-commissie en de leden. Als de meerderheid akkoord is, evenals de meerderheid van de leden van de werkgeversorganisatie(s), dan ondertekenen de partijen de cao.”

WAT ALS DE PARTIJEN HET NIET OP TIJD EENS WORDEN EN DE CAO AL AFLOOPT VOORDAT ER EEN NIEUWE IS?

“In de cao catering is bepaald dat wanneer de cao niet wordt opgezegd, deze stilzwijgend nog een jaar doorloopt. Of van toepassing blijft tot

er een nieuwe cao is. Alle bepalingen zijn dan meestal nog geldig. Wat in je individuele contract staat mag overigens niet minder zijn dan wat de cao biedt. Wel meer! Er mag dus positief van afgeweken worden. Wat in de cao staat, mag niet in strijd zijn met de wet. Er mag bijvoorbeeld niet in de cao staan dat je een loon krijgt dat minder is dan het wettelijk minimumloon. Of dat je maar 18 vakantiedagen krijgt.”

DE CAO-COMMISSIE HEEFT JE DIT JAAR GEKOZEN OM HUN AFGEVAARDIGDE TE ZIJN BIJ DE CAO-ONDERHANDELINGEN. EEN PRIMEUR DAT DE DELEGATIE VAN FNV CATERING NIET ALLEEN UIT BESTUURDERS BESTAAT, MAAR OOK JOU ERBIJ HEEFT. VERTEL EENS?

“Ik vind het nog steeds een geweldige eer dat ik gekozen ben en daardoor als toehoorder bij de onderhandelingen zit. Ook al mag ik officieel niet actief deelnemen aan de onderhandelingen zelf, toch wordt er naar me geluisterd. De onderhandelingen worden vaak geschorst en dan kan ik mijn mening geven. Die doet er echt toe. Het heeft ook een voordeel dat ik niet mee mag praten. Ik observeer iedereen goed en kan letten op gezichtsuitdrukkingen en lichaamstaal. Zo zie ik zaken die de anderen ontgaan. Voorheen las ik de verslagen van de onderhandelingen en vroeg ik me af, wat doen jullie daar nou in godsnaam? Er gebeurt helemaal niks! Nu zie ik het met eigen ogen en kan ik de cao-commissie in

mijn eigen woorden erover vertellen. Zodat zij begrijpen waarom het loopt zoals het loopt. Maar hoe de meningen van werkgevers en werknemers ook uiteen kunnen liggen, iedereen behandelt elkaar met respect.”

WAT IS EEN CAO?

Cao staat voor collectieve arbeidsovereenkomst en het is een schriftelijke overeenkomst waarin afspraken over jouw arbeidsvoorwaarden staan. Bijvoorbeeld over je loon, toeslagen, betaling van overwerk, werktijden, proeftijd, opzegtermijn en/of pensioen. Een cao geldt voor een grote groep mensen. Dat kunnen collega's binnen hetzelfde bedrijf zijn, een zogenaamde bedrijfs- of ondernemings-cao, of afspraken voor alle werknemers binnen een bepaalde sector. In de catering gaat het om de cao voor de bedrijfscatering, institutionele catering, onderwijs- en inflightcatering. Een van de grote voordelen is dat de afspraken in de cao voor jou als werknemer gunstiger zijn dan wanneer er geen cao is. Zo kan het loon hoger zijn en/of krijg je meer vakantiedagen. Bij een fulltimecontract in de catering heb je recht op 25 vakantiedagen. In plaats van de slechts 20 vakantiedagen die de wet voorschrijft. Toch mooi een week vakantie erbij dankzij de cao!

MIJN LOCATIE GAAT OVER NAAR EEN ANDERE CATERAAR. WAT BETEKEN DAT VOOR MIJ?

Bij een contractwisseling neemt het ene cateringbedrijf het contract (met de opdrachtgever) van een andere cateraar over, zoals in jouw geval. De nieuwe cateraar is verplicht om de medewerkers over te nemen die bij de huidige cateraar een dienstverband hebben. Er is sprake van een overgang van onderneming, zoals dat officieel heet, zie artikel 10 en 11 in de cao catering. Je komt daardoor in dienst van de overnemende cateraar die je nieuwe werkgever wordt. Als je tijdens de contractwisseling minder dan 2 jaar ziek bent, dan moet je ook overgenomen worden. Alle rechten en plichten uit jouw contract gaan automatisch mee naar de nieuwe cateraar. Dit betekent dat jouw arbeidsvoorwaarden ongewijzigd blijven. Denk hierbij aan jouw salaris inclusief toeslagen, dienstjaren, contracturen enzovoorts. Mocht je nieuwe werkgever je toch andere arbeidsvoorwaarden of een ander contract aanbieden, dan is ons advies om niet direct te tekenen! Neem eerst contact op met ons Voorlichtings- en Informatiecentrum.

Meest gestelde vragen

KRIJG IK WEL 100% LOON ALS IK ZIEK BEN?

Als je je ziek meldt, dan heb je de eerste 13 weken recht op 95% doorbetaling van je loon. De direct daaropvolgende 39 weken 90% van je loon. Van ziekteweek 53 tot en met 104 (het 2e jaar) heb je bij voortdurende arbeidsongeschiktheid recht op 80% doorbetaling. Je moet al die tijd wel volledig meewerken aan jouw re-integratie. Doe je dat niet,

dan kan de loondoorbetaling teruggaan naar 78,75%.

Stel dat je niet iedere week hetzelfde aantal uren werkt, dan kijkt je werkgever naar het gemiddelde aantal werkuren tijdens de 3 maanden – of wanneer dit een beter beeld schetst naar 12 maanden – die voorafgingen aan je ziektemelding, zodat hij je loon tijdens ziekte vast kan stellen.

IK HEB EEN CONTRACT VOOR 20 UUR PER WEEK EN WERK DE LAATSTE TIJD WEL EENS EEN UURTJE OVER. DAT IS TOCH OVERWERK?

Nee, overwerk is werk boven de normale arbeidstijd. Medewerkers die ouder dan 18 jaar zijn, maken pas overuren als zij langer dan 40 uur per week of 9 uur per dag werken. Gebeurt

dit in opdracht van je werkgever, dan moet hij in overleg met jou daarvoor compensatie in vrije tijd geven. Voor ieder overuur heb je recht op een uur vrije tijd. Lukt dat niet, dan heb je recht op een toeslag. Deze toeslag is opgenomen in de matrix 'toeslagen overwerk operationele functies' (bijlage A2 catering cao). Ben je 50 jaar of ouder? Dan kan je werkgever je niet tot overwerk verplichten.

HOE ZIT HET MET HET OPNEMEN VAN PAUZE?

Na 4,5 uur werk heb je recht op een pauze van een half uur. De pauze is onbetaald, dat wil zeggen dat je voor dat halve uur pauze geen loon ontvangt.

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
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.





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.

Werk jij in **Het Leukste Catering Team van Nederland**? Meld jouw team dan nu aan en maak kans op de Gouden CateRing, de meest eervolle onderscheiding in jouw sector. Win je, dan wordt jouw team ook nog eens met een limousine opgehaald voor een gezellig avondje uit naar keuze.



www.deweekvandecatering.nl