

# HoReCaInfo



## En toen was er opeens die felbegeerde Michelinster

Dit zijn onze jonge leden Naomi en Nick die van de ene dag op de andere in een sterrenzaak werken. Want Vista Restaurant Food Bar was dé verrassing tijdens de uitreiking van de nieuwste Michelinsterren.

Op de valreep,  
**nieuwe cao catering!**

## FNV-lid Lesley Gemin: "Ik ben de eerste portier van Amsterdam met dit certificaat!"



### Wat een mooie werkcombinatie: tramconductor én horecaportier. Wat is de belangrijkste overeenkomst tussen deze twee banen?

"Gastheer zijn. Ik ben gastheer op de tram en aan de deur in de horeca in Amsterdam. Ik hou van mensen, en van het contact. Ik wil dat ze zich veilig bij me voelen, of ze nu in de tram zitten of in het nachtleven zijn. Een uitsmijter wil ik niet zijn, die sleurt je uit de tent bij gedoe. Een portier is anders, die benadert zijn gasten als een echte gastheer."

### Hoe is het portiersvak met de jaren veranderd?

"Toen ik portier werd ging het niet om diploma's. Ik rolde erin omdat ik bekend was in de sportwereld van karate en kickboksen. Gelukkig moet je sinds 1999 cursussen volgen en papieren hebben. Het diploma Horecaportier is vereist om het vak te mogen uitoefenen. De horecaportierspas heb ik sinds 2000. Na vele jaren bij Odeon en Hotel Arena, werk ik nu bij de Feestfabriek. Met medewerking van mijn andere werkgever GVB vervul ik mijn nieuwe werkzaamheden als

gastheer. Ik heb afgelopen november het certificaat van de Masterclass Gastheerschap/Hospitality gehaald. Volgens de horecapolitie ben ik de eerste horecaportier van Amsterdam die dit certificaat bezit."

### Met 43 jaar ervaring in de horeca, weet je dan nog niet genoeg?

"Na zoveel jaar in het vak ga je uit van automatisemen. Terwijl er natuurlijk heel veel veranderd is in de maatschappij. Het gedrag van gasten is veranderd en sommige dingen moet je tegenwoordig gewoon op een andere manier doen. Een paar keer heb ik tegen mezelf gezegd, hé Les, probeer het eens op die manier, want zo kan het ook. En dat klopt! Ik kan de masterclass iedereen aanraden, zeker horecaportiers!" |

Wil jij in een volgende Horeca Info vertellen hoe je je blijft ontwikkelen om te groeien in je vak? Geef je op via [redactie@fnvhorecabond.nl](mailto:redactie@fnvhorecabond.nl).

# HoReCaInfo

Vakblad voor werknemers in horeca, recreatie & contractcatering

06



**06 Wij komen naar je toe!**  
Onze regiobestuurders en -medewerkers werken vanaf nu vanuit de regio. Om samen met jou het werk te doen waar de bond voor staat.

**18 Horeca opschudden**  
"Dit is de slechtste cao-overeenkomst aller tijden", vindt sectorbestuurder Marco Bouma. Hij legt uit waarom.

**En verder:**  
04 Michelinster voor Vista  
09 Leukste Catering Team  
10 Nieuws  
14 Vragen over seksuele intimidatie  
16 Horecava

08



**08 Cao catering**  
Er is een (principe) akkoord voor een nieuwe cao. Met daarin afgesproken 2% loonsverhoging per 1 januari 2018 en 0,5% per 1 januari 2019.

**24 Sportfondsenbad Amsterdam-Oost**  
FNV-lid en manager Leo de Haas leidt rond in 'zijn' zwembad. Hier werken zo'n 30 mensen die ervoor zorgen dat we niet kopje onder gaan.

19 Ledencongres  
20 Juridische Zaken  
23 Gastcolumn  
26 Vereniging  
27 Contributie & colofon  
28 Voorstellen



## Cao-perikelen

Er is een nieuwe cao horeca, dat is een feit. Werkgeversorganisatie KHN heeft eind vorig jaar een akkoord gesloten met een partij die weinig eisen heeft gesteld, namelijk vakbond CNV. Ik vind het onbegrijpelijk dat het CNV akkoord is gegaan met een cao die zelfs slechter is dan de vorige en waarin een minimale loonsverhoging is afgesproken voor een deel van de werknemers. Voor KHN is het beleid al jaren om verslechtingen door te voeren in ruil voor een bescheiden loonsverhoging, en weer is het gelukt. Kortzichtig en slecht voor het vak.

Wij blijven ons ook in 2018 sterk maken voor een beter alternatief.

Ook in de contractcatering zijn de onderhandelingen moeizaam verlopen. De druk om loonkosten te beperken is groot. Daardoor leek er onvoldoende ruimte voor de dialoog. Dat bemoeilijkt het proces. En ondertussen groeit de economie gewoon door met een piek van meer dan drie procent! 2018 moet een goed jaar worden voor alle werknemers. Iedereen moet mee profiteren vind ik. Wij komen in actie, op welke manier dan ook. Ik wens alle lezers in ieder geval een mooi en gezond 2018.

Ben Francooy  
Voorzitter FNV Horecabond

Hoe jonge leden Naomi en Nick hun steentje bijdragen aan succes Vista Restaurant Food Bar

## En toen was er opeens die felbegeerde Michelinster



Het was toch wel dé verrassing tijdens de uitreiking van de Michelinsterren december vorig jaar. Vista Restaurant Food Bar in Willemstad, nog geen twee jaar open, kreeg een Michelinster. Grote vreugde, ook bij onze jonge leden Naomi Keesen en Nick Hoogstraaten. "Het ene moment werk je in een gewone zaak, het andere moment opeens in een sterrenzaak!"

Samen met collega's keek Nick Hoogstraaten (23) op kantoor naar de livestream van de uitreiking van de Michelinsterren. De eigenaars, gastvrouw Ingrid en chef-kok Henrie van der Heijden, waren er in Amsterdam bij en zaten zelf in de zaal. Nick: "Een voor een werden de restaurants genoemd met een eerste ster. Een heel verhaal steeds, het ging zo langzaam. We hadden niet echt verwacht dat we een ster zouden krijgen, want de zaak is nog niet zo lang open, maar toch. Als allerlaatste verscheen Vista op het beeldscherm. We hebben staan juichen en springen in het kantoor. Een dolle boel. Op tv vertelde de eigenaresse dat er niet veel zal veranderen, want, zo zei ze: 'We hebben de ster behaald met wat we deden, dus zo blijven we doorgaan.' Toen de eigenaars terugkwamen uit Amsterdam hebben ze ons bedankt voor onze inzet."

### Toplocatie aan het water

Toen Nick halverwege 2016 op zoek ging naar een stagebedrijf in de buurt van Rotterdam voor zijn opleiding tot sommelier, vond hij op internet Vista en solliciteerde. Inmiddels heeft hij zijn studie afgerond en is Nick fulltime medewerker bediening. Nick: "Onze gasten zijn zakelijke en buitenlandse gasten, maar ook fietsers, wandelaars en mensen die een dagje uit zijn. Passanten die komen aanwaaien. Die combinatie is zo leuk, alles door elkaar. En anders dan in Rotterdam, waar ik hiervoor gewerkt heb. We zitten ook nog eens op een toplocatie, bijna helemaal omringd door het water. Bij mooi weer hebben we een groot terras aan het water en dan is het een groot feest." Omdat Nick de opleiding gastronomisch sommelier heeft gedaan, wordt hij betrokken bij de wijn. Nick: "We hebben een vaste sommelier, maar soms mag ik de wijn 'lopen'. Al kan ik terugvallen op de sommelier voor advies. Als de sommelier er niet is, kan het zelfs met een appje."

### Steeds meer verantwoordelijkheid

Naomi Keesen (18) volgt de Cas Spijkers Academie niveau 4 en zocht een leerbedrijf per augustus 2016.

Vista ligt niet zo ver van het dorp waar ze woont, dus hoefde ze niet op kamers. Omdat ze nog steeds veel kan leren, heeft ze er na de zomer van 2017 een extra jaar aan vastgeknoopt bij Vista. Naomi: "Dit is een gaaf bedrijf. Ik begon met patisserie, wat ik heel erg leuk vind, en heb steeds meer verantwoordelijkheid gekregen. Eigenlijk trok de horeca me al als kind. Op m'n twaalfde had ik een afwasbaantje op een vakantiepark en daarna werkte ik in een tapasrestaurant. Heel leuk, en het speelde mee dat ik voor de koksopleiding heb gekozen. Als er een nieuwe kaart komt, wordt onze inbreng gevraagd. Ik heb inspraak in het geheel, bijvoorbeeld voor een nieuw dessert, en samen gaan we dat dan ontwikkelen. Langzaam ben ik gaan meewerken aan de koude kant en nu ook de warme kant. Bij Vista is de basis de klassieke keuken, gecombineerd met andere stijlen. Heel divers."

### Totaalplaatje

De collega's Naomi en Nick hadden nooit kunnen dromen dat ruim een jaar nadat ze bij Vista aan de slag zijn gegaan, ze in een sterrenzaak zouden werken. Nick: "We mochten al niet klagen over de drukte en nu door de Michelinster is het nog wat drukker." Hoewel een ster toch vooral gezien wordt als de prestatie van de keuken, gaat het volgens Naomi om het totaalplaatje, waar Nick het helemaal mee eens is. "We doen het met z'n allen", zegt Naomi. "Nu moeten we die ster wel zien te behouden!"

### Michelinsterren 2018

Op 11 december vorig jaar maakte Michelin in de nieuwe Michelingids bekend welke restaurants een of meerdere Michelinsterren kregen. Elk jaar weer een spannend moment voor topzaken, want het is de meest prestigieuze onderscheiding. Restaurant Inter Scaldes uit Kruiningen ging naar huis met de felbegeerde derde ster, wat volgens velen hoog tijd was geworden. Er is dit jaar geen restaurant dat van een naar twee sterren is gegaan. Wel zijn er zes zaken met een eerste ster. Naast Vista zijn dat The Duchess, Le Restaurant en The White Room in Amsterdam, AlRrepublic in Cadzand en Fitzgerald in Rotterdam. Nederland telt nu drie restaurants met drie sterren, zeventien met twee sterren en 85 restaurants met één Michelinster.



Dit zijn onze mensen in de regio. Je bereikt ons nu nog makkelijker.

# Wij komen naar je toe!

Afgelopen jaar hebben we op de achtergrond veranderingen doorgevoerd om dichterbij onze leden te staan. Letterlijk dichterbij, want onze regiobestuurders en regiomedewerkers werken vanaf nu vanuit de regio. Om samen met leden het werk te doen waar de bond voor staat. Voor jou als lid zijn er heel veel smaken om uit te kiezen, voor iedereen is er wel iets bij!

Wil je weten wat wij onder jouw regio verstaan? Kijk op het kaartje op de pagina hiernaast. Grofweg is Nederland verdeeld in Noord-west, Zuid-west, Noord-oost en Zuid-oost. De regiobestuurders en -medewerkers reizen door hun regio en hebben geen vaste werkplek, al gaan ze regelmatig een FNV-vakbondshuis in de buurt gebruiken (zie kader

## Welkom in de vakbondshuizen

Sinds vorig jaar heeft de FNV twaalf vakbondshuizen door heel Nederland geopend waar jij als lid terecht kunt voor vragen bij vakbondsconsulenten over je werk en inkomen. Deze vakbondsconsulenten werken in uiteenlopende sectoren en zijn zelf ook lid van de vakbond. Zij doen dit werk vrijwillig. Op dit moment zijn twee leden van FNV Horeca ook (bijna) gecertificeerd vakbondsconsulent en in de loop van 2018 gaan we opnieuw een opleidingstraject aanbieden voor actieve leden om opgeleid te worden tot vakbondsconsulent.

Wil je weten waar de vakbondshuizen staan en wanneer ze open zijn, kijk op onze sites. Het rijtje met vakbondshuizen is trouwens nog niet compleet want er openen steeds meer (begin 2018 komen er nog eens zes bij), dus hou de websites in de gaten om erachter te komen waar nog meer vakbondshuizen openen.

hieronder). Ze zoeken (actieve) leden op in hun regio om samen de bond zichtbaarder en sterker te maken in bedrijf, regio en/of sector.

### Keus genoeg!

Wat kun je zoal als lid (vrijwillig) doen binnen de bond? Nou, keus genoeg! Binnen je bedrijf bijvoorbeeld samen een bedrijfsledengroep vormen en je bezighouden met promotie van de bond. Of bedrijfscontactpersoon, OR-lid of vakbondsconsulent worden. Misschien is lid van de cao-commissie wel iets voor jou. In de regio kun je deelnemen aan een regionale kadergroep, een activiteitenteam, jongerengroep en/of opgeleid worden tot WIA/re-integratieconsulent.

### Scholing

Natuurlijk gooien we je niet in het diepe, maar bieden we je scholing aan om dit vrijwilligerswerk goed te kunnen uitvoeren. Zoals de opleidingen op de pagina hiernaast. Andere scholingstrajecten zijn er voor WIA/re-integratieconsulenten en vakbondsconsulenten, terwijl er voor (potentiële) OR-leden de scholing OR@work is ontwikkeld.



Bedrijfsledengroepen gaan we ook ondersteunen en begeleiden. Kortom, genoeg smaken om uit te kiezen als je actiever wilt worden binnen de bond. Want samen zijn we de bond!

De regiobestuurders en regiomedewerkers kun je bereiken op het telefoonnummer (036) 535 85 80 of via mail: [info@fnvhorecabond.nl](mailto:info@fnvhorecabond.nl).

Van links naar rechts:

Jillian Teppema regiomedewerker Noord-west,  
Marco Bouma sectorbestuurder horeca/regiobestuurder Noord-west,  
Kinga Visser regiomedewerker Zuid-west,  
Maily Hollander regiomedewerker Noord-oost,  
Johan Bijlsma sectorbestuurder recreatie/regiobestuurder Zuid-oost,  
Harry de Wit sectorbestuurder catering/regiobestuurder Noord-oost  
en Edwin Vlek sectorbestuurder horeca/regiobestuurder Zuid-west  
(vacature voor regiomedewerker Zuid-oost).

# Inspirerende opleidingen voor actieve leden

Je draagt onze vakbond een warm hart toe en wilt best wat meer betekenen binnen onze vereniging. Maar je vraagt je af hoe. Of je bent al actief binnen de bond – je zit bijvoorbeeld in een cao-commissie, activiteitenteam of je bent contactpersoon in je bedrijf – en wilt graag wat meer handvatten krijgen om dit vrijwilligerswerk beter te doen. Dan hebben we goed nieuws, want eind volgende maand beginnen we met een nieuwe oriëntatie-opleiding voor actieve leden, gevolgd door de basiskaderopleiding.

Het gaat dus om opleidingen die zijn bedoeld voor alle leden die een actieve rol willen of al hebben binnen onze organisatie. De oriëntatie-opleiding is op dinsdag 27 februari, de basiskaderopleiding is op dinsdag 27 maart en op dinsdag 24 april. De locatie zal centraal in Nederland liggen. De basiskaderopleiding is toegankelijk voor leden die de oriëntatie-opleiding hebben gevolgd en/of die al als actief lid bezig zijn binnen bijvoorbeeld een bedrijfskadergroep of cao-commissie.

Dit zijn thema's die tijdens de opleidingen aan de orde komen:

- Wat is een vakbond, het belang van een vakbond, wat is al bereikt en wat kun je zelf hierin betekenen?
- De rol van actief lid in onze organisatie en globale cao-kennis. Denk bij rollen aan die van bedrijfskadergroepen, OR@work, cao-commissies, activiteitenteams, jongerengroepen en andere kadergroepen in de regio.
- Communicatieve vaardigheden: zoals personal mapping, activerend gesprek, LSD (=Luisteren, Samenvatten, Doorvragen), collectiveren en overbrengen van informatie.

Na de twee opleidingen kun je ook nog deelnemen aan een verdiepingdag. Dan gaan we nog wat dieper in op je communicatieve vaardigheden en op jezelf presenteren. Lijkt je dit wat? Geef je op via [vereniging.collectief@fnvhorecabond.nl](mailto:vereniging.collectief@fnvhorecabond.nl).

### Nog even op een rijtje

**Wat:** oriëntatie-opleiding en basiskaderopleiding.

**Voor wie:** oriëntatie-opleiding voor alle leden; basiskaderopleiding voor leden die de oriëntatie-opleiding hebben gevolgd en/of die al een actieve rol hebben binnen onze organisatie.

**Maximaal aantal deelnemers:** 25.

**Waar:** centrale locatie in Nederland.

**Data:** oriëntatie-opleiding op dinsdag 27 februari; basiskaderopleiding op dinsdag 27 maart en 24 april.

**Specifieke vooropleiding:** niet nodig, we zorgen ervoor dat het voor iedereen goed te volgen is.

**Kosten:** geen, want het is gratis voor leden. Ook reis- en parkeerkosten worden vergoed.

**Wat je er zelf aan hebt:** je kunt je (nog) beter inzetten als actief lid binnen de bond, omdat je meer kennis hebt. Ook heb je handvatten gekregen om beter te communiceren, wat ook van pas komt op je werk. En je bouwt een mooi netwerk op, altijd meegenomen! |



Toch nog (principe)akkoord!

## Nieuwe cao catering lijkt een feit

De cao-onderhandelingen zaten muurvast waardoor de sector contractcatering vanaf 1 januari 2018 geen cao meer had. Toch zijn op de valreep werkgevers en werknemers tot een principeakkoord gekomen voor een nieuwe cao catering. Met daarin afgesproken 2% loonsverhoging per 1 januari 2018 en 0,5% per 1 januari 2019. En ook over de reiskosten, nog zo'n belangrijk punt, is overeenstemming bereikt.

De onderhandelingen verliepen al moeizaam tot eind november ook nog eens bleek dat werkgeversorganisatie Veneca niet meer verder wilde praten met de vakbonden FNV Catering, CNV Vakmensen en De Unie over een nieuwe cao catering. Een impasse. Wij als FNV Catering stelden half december een ultimatum en begonnen met de voorbereidingen om, als het nodig zou zijn, in het nieuwe jaar actie te voeren. Een conflict dreigde, maar zover is het toch niet gekomen. Begin van het jaar hadden we een informeel overleg met de werkgevers, waarin we tot de conclusie kwamen dat we er toch nog uit konden komen. Half januari zijn we dan ook opnieuw bij elkaar gekomen.

### Belangrijkste afspraken

Er is toen een principeakkoord gesloten met daarin als belangrijkste afspraken:

- Looptijd van 15 maanden, dus van 1 januari 2018 tot 1 april 2019.
- 2% loonsverhoging per 1 januari 2018 en 0,5% per 1 januari 2019.
- De reiskostenregeling blijft gelden, maar de kilometervergoeding gaat wel omhoog: € 0,02 per 1 januari 2018 tot € 0,13 per 1 januari 2019, wat de vergoeding dan brengt op € 0,15 per kilometer.
- Derde jaar WW.
- €500 per medewerker voor scholing en ontwikkeling (voor maximaal 1000 medewerkers).



Onze cao-commissie heeft ingestemd met dit principeakkoord en tijdens het drukken van deze *Horeca Info* zijn leden geraadpleegd. Als het merendeel ook instemt, is de nieuwe cao catering een feit. Onderhandelaar en sectorbestuurder catering Harry de Wit: "Het is het maximaal haalbare gezien de situatie in de sector. De werkgevers hebben stappen richting ons gezet om eruit te komen en ook wij hebben water bij de wijn gedaan. De cao geldt tot 1 april 2019, wat wil zeggen dat er in 2019 nóg een loonsverhoging kan komen. En in de volgende cao-onderhandelingen gaan we ons ook opnieuw inzetten voor nog meer verhoging van de vergoeding voor reiskosten. Het principeakkoord dat er nu ligt is voor ons een acceptabel resultaat."

Kijk op [www.fnvcatering.nl](http://www.fnvcatering.nl) voor de laatste stand van zaken. |



## Dit is het Leukste Catering Team van Nederland!

Eind vorig jaar streden ruim 100 cateringteams om de titel Het Leukste Catering Team van Nederland 2017. Tijdens De Week Van De Catering (DWVDC) volgde een spannende ontknoping. Sectorbestuurder Harry de Wit verraste Ingrid, Jacqueline en Babi, het winnende cateringteam, op de werkvloer met taart en cheque voor een diner. Inmiddels is dit Leukste Catering Team gezellig een avond uit eten gegaan, opgehaald en thuisgebracht door een limousine!

De vakjury had de uitdagende taak om uit 108 inzendingen het Leukste Catering Team te selecteren. Na lang beraad kozen ze voor het team van Albron van Veiligheidsregio Noord-Holland in Alkmaar. Dit winnende team bestaat uit Ingrid Groenen, Jacqueline Bruijns, Babi Sayed en Mienke Weijers (afwezig op de dag toen het team verrast werd met de prijs): "Wij zijn een super enthousiast en hecht team. Goed op elkaar in gespeeld en we maken het de gast graag naar de zin."

### Afgehakte handen en vingers

Als het even kan, grijpen ze wat dan ook aan om de gast wat extra's voor te schotelen. Zoals tijdens Halloween, toen ze zelfbereide gerechten serverden in de vorm van afgehakte handen en vingers, en 'spinnen' in de soep en blubberdrank: "Natuurlijk allemaal wel heel smakelijk." En tijdens de zomervakantie stond elke week een ander vakantieoord in de schijnwerpers. Harry de Wit, sectorbestuurder FNV Catering: "Het is fantastisch om te zien hoe creatief dit cateringteam is. Tijdens vakanties en feestdagen maken zij aan de hand van thema's heerlijke gerechten. Een welverdiende prijs voor dit geweldige cateringteam!" Het Leukste Catering Team heeft de cheque al snel ingewisseld en is met een limousine opgehaald voor een hartstikke leuke avond uit. Het was erg gezellig!

### De Week Van De Catering 2018

De Week Van De Catering (DWVDC) werd november 2017 opnieuw mogelijk gemaakt door FNV Catering. Tijdens deze week zetten FNV Catering en gasten de cateringmedewerkers in de contractcatering volop in het zonnetje. Overal in Nederland waar professionele catering actief is, werd aandacht gevraagd voor het werk dat de cateringmedewerkers dag in, dag uit verzorgen. Bijna duizend complimenten stuurden gasten in als Het Compliment Van de Dag. We dagen alle teams uit, en uiteraard iedereen die nog niet heeft deelgenomen aan DWVDC, om met de volgende editie weer mee te doen. Op naar De Week Van De Catering 2018, die plaatsvindt van 12 t/m 16 november.

### De vakjury bestond uit:

Harry de Wit | Sectorbestuurder FNV Catering  
Michiel Meier Mattern | Adviseur Food & Hospitality, tevens voorzitter van ONCE (Organisatie Netwerk Catering Events)  
Jan Jaap Schmitz | Hospitality Officer Radboudumc  
Dennis, Mia, Vivianne en Yvonne | Cateringteam Blue Sky Group Amstelveen (titelhouders Leukste Catering Team van Nederland 2016). |

Ingrid Groenen,  
Babi Sayed en  
Jacqueline  
Bruijns zijn een  
enthousiast team  
dat graag creatief is met acties  
voor de gast.



Verkiezing Leerbedrijf Recreatie 2018

# En de genomineerden zijn...

De genomineerden voor de verkiezing 'Leerbedrijf Recreatie 2018' zijn bekend. Dit jaar vindt de strijd plaats tussen (in willekeurige volgorde): Camping De Norgerberg - Norg, Laco sportcentrum Leerdam - Leerdam, Recreatiepark TerSpegelt - Eersel



Beeld P&I

**FNV RECREATIE** Uit 15 inzendingen heeft de vakjury deze drie voordrachten genomineerd. De vakjury bestaat uit sociale partners, waaronder FNV Recreatie, vertegenwoordigers vanuit het onderwijs en het winnende leerbedrijf uit 2017. In het voorjaar van 2018 wordt de award uitgereikt. Details over deze uitreiking volgen. Elk jaar wordt de verkiezing voor 'Beste Leerbedrijf van het Jaar' in de recreatie- en zwembadsector georganiseerd. De verkiezing vormt dé erkenning voor praktijkleren in de recreatie- en zwembadsector. Tijdens het jurybezoek worden de volgende criteria gehanteerd: betrokkenheid bij het opleidingsproces, visie op opleiden, aanwezigheid van een opleidingsplan, personeelsbeleid, opleidingsklimaat, deelname aan activiteiten, het vervullen van een ambassadeursrol en de opleidingsresultaten. De jury bepaalt samen met het publiek wie de winnaar wordt. Afgelopen jaar mocht Kennemerduincamping De Lakens de titel op zijn naam schrijven. |

Recreatiepark TerSpegelt werd al uitgeroepen tot Leerbedrijf Recreatie in 2016. Herhalen ze het dit jaar?

## Offensief tegen de race naar beneden

De FNV is op 13 januari een offensief begonnen in Utrecht. Een beweging voor fundamentele verandering, zodat Nederland weer eerlijk wordt. Er moet een eind komen aan de doorge-slagen flexibilisering.

De FNV hoort hier veel verhalen over, over mensen die altijd beschikbaar moeten zijn, maar voor maximaal 20 uur ingepland staan, zodat ze onder bijstandsniveau leven. Of over mensen die hun pensioen nauwelijks halen, mensen die onder het sociaal minimum zijn beland. Iedereen voelt het aan: we zitten in een race naar beneden. Daarom is het tijd om in beweging te komen! |

## Waar jong en oud samenkomen

Zo een keer per jaar organiseren wij bijeenkomsten voor onze gepensioneerde leden. Met lunch of diner, en dan vaak op een school waar de nieuwste generatie het vak leert. Zoals hier op de Rooi Pannen in Eindhoven.

De lunch op de Rooi Pannen in Eindhoven.



Beeld Rob Schroevers

## Staking Deliveroo-bezorgers op Nieuwjaarsdag

Beeld FNV



Op maandag 1 januari legden de maaltijdbezorgers van Deliveroo in enkele steden het werk neer. De bezorgers protesteerden tegen het zzp-model dat Deliveroo ze wil opleggen. De bezorgers mogen voor Deliveroo blijven fietsen, maar dan alleen als (schijn)zelfstandige.

Bezorger Lana van der Reijden (19 jaar) staakte ook: "Krijg ik straks nog uitbetaald bij ziekte? Of ben ik verzekerd als ik word aangereden? Ik sta hier omdat ik geen slappe schijnconstructie wil, maar gewoon eerlijke arbeidsvoorwaarden zoals dat hoort bij een werkgever." Thomas van Drielen: "Mijn eigen administratie regelen, mijn eigen verzekeringen afsluiten... Ik wil al die rompslomp niet. Ik wil gewoon maaltijden bezorgen." |

De bezorgers protesteerden tegen het zzp-model dat Deliveroo ze wil opleggen.

## Dit zijn de food trends van 2018

De trendwatchers van Food Inspiration hebben de belangrijkste trends op het gebied van eten en drinken voor je op een rij gezet.

- The End of Good Enough. Het tijdperk van instagrammable food is aangebroken. Als foodconcept moet je opvallen om gekozen te worden.
- Ontbijt, lunch, souper. De klassieke drie-eenheid ontbijt-lunch-diner wankelt. We gaan over naar meerdere eetmomenten per dag, met als nieuwe afsluiter: het souper.
- Viva terroirism! De kunst van het weglaten. Hoe natuurlijker, hoe beter. De overtreffende trap van deze culinaire zuivering? De waardering voor 'terroir'.
- Hyperspecialisatie. Het tijdperk van hyperspecialisatie is aangebroken: steeds meer concepten kiezen voor het aanbieden van slechts één product of één bepaalde keuken.
- Offline escapisme. In 2018 is het belangrijker dan ooit dat je in je vrije tijd ontsnapt aan de online buitenwereld en reconnect met elkaar, met de natuur en met jezelf.
- Botanical boost. De botanische gastronomie is in opkomst. Alcohol is in 2018 de duffe keuze, kruidendranken de nieuwe trend.
- De opmars van indie brands. In 2018 zien we de opmars van foodhotspots en onafhankelijke, creatieve indie brands, gamechangers in de wereld van eten en drinken.
- Kool is rock & roll. Vegetarische en veganistische keukens krijgen in 2018 nog meer voet aan de grond, en hoe! Planten zijn rock & roll!
- The Internet of Food. Slimme technologieën en digitale mogelijkheden zorgen ervoor dat we slimmer, bewuster en duurzamer met ons eten kunnen omgaan.

The End of Good Enough. Het tijdperk van instagrammable food is aangebroken.

Beeld P&I



## Young Academy van start

Deze jonge leden zijn half januari aan de Masterclass van de Young Academy begonnen. Het was de eerste van zeven bijeenkomsten, verspreid over een half jaar.



Beeld Louise Cools

Jonge leden die half januari aan de Masterclass van de Young Academy zijn begonnen.

Elke bijeenkomst heeft een eigen thema, zoals de eerste keer 'Jij, de ander en de wereld om je heen'. En het vindt steeds op een andere locatie plaats, bijvoorbeeld in een rechtbank of in de Tweede Kamer. Ben jij lid en jonger dan 32 jaar en wil je daar ook graag bij zijn? Geef je dan op voor de Masterclass van de Young Academy die we in het najaar beginnen: [l.cools@fnvhorecabond.nl](mailto:l.cools@fnvhorecabond.nl) |

## OR@Work!

Speciaal voor (startende) OR-leden werkzaam in het hotelwezen biedt FNV Horeca een trainingsprogramma aan, het eerste begint al in februari.

Medezeggenschap in de praktijk, daar draait het om tijdens OR@Work. Houd Facebook, onze nieuwsbrief en site in de gaten om erachter te komen wanneer de volgende OR@Work plaatsvindt. |

## Nieuw reserveringsplatform BookDinners.nl

KHN heeft een eigen reserveringsplatform gelanceerd, BookDinners.nl, omdat de laatste jaren de bestaande reserveringsplatforms in de ogen van KHN te veel macht hebben gekregen.



Robèr Willemsen, voorzitter van KHN:

"De bestaande reserveringsplatforms, zoals Iens en OpenTable, hebben zich de afgelopen jaren ingespannen om nieuwe gasten voor restaurants te vinden. Daar zijn veel horecaondernemers blij mee. Maar we kregen als branchevereniging steeds meer klachten van restaurateurs over de groeiende macht van reserveringsplatforms. De kosten stijgen ieder jaar en bestaande platforms zijn niet bereid klantgegevens met restaurateurs te delen."

Horecaondernemers die aangesloten zijn, betalen een vast bedrag per maand en geen commissiekosten per couvert, zoals bij de bestaande platforms meestal wel het geval is. |



Beeld Jaap Speker

BookDinners.nl is gelanceerd, omdat bestaande reserveringsplatforms volgens KHN te veel macht hebben gekregen.

## Gezocht: kandidaat voor het verantwoordingsorgaan

Het Pensioenfonds Horeca en Catering is op zoek naar een lid van FNV Horeca of FNV Catering dat plaats wil nemen in het verantwoordingsorgaan. Hierin zitten vertegenwoordigers uit de bedrijfstak: vijf werkgevers, acht deelnemers en twee ex-deelnemers of gepensioneerden.

Het verantwoordingsorgaan wil van het bestuur weten waarom het bepaalde beleidsbeslissingen heeft genomen. Het bestuur moet zich 'verantwoorden'. Het gaat erom dat de belanghebbenden (werknemers, werkgevers, ex-deelnemers en gepensioneerden)

achter de besluiten van het bestuur kunnen staan en er ook vertrouwen in hebben. Het verantwoordingsorgaan geeft ook (vooraf) adviezen aan het bestuur. Iets voor jou? Geef je op bij onze secretaris Esther de Jong, [e.dejong@fnvhorecabond.nl](mailto:e.dejong@fnvhorecabond.nl) |

## Praat mee over je (toekomstige) pensioen

Het lijkt nog ver weg, maar we zijn nu al op zoek naar geïnteresseerden die mee willen denken over de inhoud van de pensioenbijeenkomst die het Pensioenfonds Horeca en Catering dit najaar gaat organiseren.



Het gaat dan om leden maar ook niet-leden die aangesloten zijn bij het Pensioenfonds Horeca en Catering, dat wil zeggen van je loon gaat premie naar dit pensioenfonds. Maar het geldt ook voor mensen die in het verleden in de horeca of catering hebben gewerkt en pensioenpremie hebben afgedragen aan dit pensioenfonds. Welke onderwerpen moeten volgens jou aan bod komen? Denk aan het al dan niet bevroren van de AOW-leeftijd. De FNV wil een flexibele AOW-leeftijd, vooral voor mensen met een zwaar beroep, het kabinet lijkt daar niet in mee te gaan. Maar er zijn nog veel meer belangrijke onderwerpen. Interesse om mee te praten? Geef je op bij onze secretaris Esther de Jong, [e.dejong@fnvhorecabond.nl](mailto:e.dejong@fnvhorecabond.nl) |

Wat vind jij belangrijk als het gaat om je pensioen?

## Kom naar Horeca EvenTT

De vakbeurs van het Noorden voor horeca, grootkeuken en recreatie vindt van maandag 5 tot en met woensdag 7 februari 2018 plaats in de TT Hall Assen. Wij delen er samen met SVH een stand. Zien we je daar? |

Beeld Ingmar Timmer



# Seksuele intimidatie op de werkvloer

Ook in onze sectoren komt het voor: ongewenste intimiteiten en gedrag op de werkvloer. Wat houdt dat nu precies in? En wat kunnen jij en je collega's en ook jouw werkgever eraan doen om dit gedrag te bestrijden en te voorkomen?

De werkgever is volgens de Arbeidsomstandighedenwet en het Arbeidsomstandighedenbesluit verplicht om een beleid te voeren dat 'psychosociale arbeidsbelasting' kan voorkomen of, als dat niet mogelijk is, kan beperken. Bij psychosociale arbeidsbelasting moet je denken aan alle factoren die bij het werk stress veroorzaken, zoals agressie en geweld, arbeidsconflicten, seksuele intimidatie, pesten en werkdruk.

## Vormen en gevolgen van seksuele intimidatie

Seksuele intimidatie kan op vele manieren plaatsvinden, ook op de werkvloer. Verschillende personen kunnen zich hier schuldig aan maken, denk aan collega's, leidinggevenden en zelfs de werkgever. Maar ook gasten kunnen een grens overschrijden. Uit onderzoek is gebleken dat vrouwen in de horeca toch veel met intimidatie, al dan niet seksueel, in aanraking komen. Het gaat dan vaak om jonge alleenstaande vrouwen met tijdelijke contracten.

Als het over seksuele intimidatie gaat, gaat het niet alleen om lichamelijk contact. Ook verbale en non-verbale intimiteiten kunnen erg vervelend zijn. Denk hierbij aan opmerkingen of gebaren. Daarbij is het niet van belang hoe de 'dader' het bedoelt, maar hoe de ontvanger, het slachtoffer, de situatie ervaart.

Een aantal voorbeelden van seksuele intimidatie:

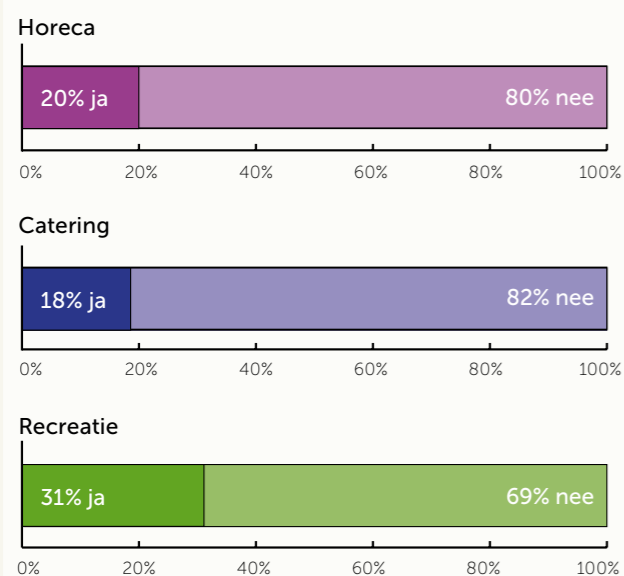
- Verbaal: seksueel getinte opmerkingen, sms'jes, appjes, intieme vragen over jouw privéleven, afspraakjes vragen voor seksueel contact.
- Non-verbaal: staren, seksueel getinte afbeeldingen laten zien, seksuele gebaren maken.
- Fysiek: vastpakken, knijpen, zoenen, iemand tegenhouden, aanranding, verkrachting.

De gevolgen van seksuele intimidatie kunnen een negatieve invloed hebben op je gezondheid. Denk aan klachten als angst, stress en slapeloosheid. Maar ook fysieke klachten kunnen ontstaan zoals hoofdpijn, maagklachten en rug-, nek- en schouderklachten. Je werk kan ook gaan lijden onder de intimiteiten, bijvoorbeeld dat je geen plezier meer in je werk hebt en zelfs niet meer naar je werk wilt/kunt/durft. Gezondheidsklachten kunnen uiteindelijk leiden tot klachten van psychische aard, wat kan zorgen voor (langdurige) arbeidsongeschiktheid.



op je gemak voelt en vraagt of de persoon in kwestie met zijn gedrag kan stoppen. Hoe eerder je dit aangeeft, hoe beter. Sinds de #metoo-discussie is het niet ongeaccepteerd om een oorveeg te geven als lik-op-stukbeleid. Maar vaak begint het subtiel, met kleine dingen: een aanraking of een opmerking, incidenten die kunnen escaleren als je niet direct laat weten wat jouw grenzen zijn. Je kunt schriftelijk bijhouden wat er gebeurt. Hebben anderen hier misschien ook last van? Je kunt wat oplettender zijn of anderen ook op dezelfde manier contact hebben met de persoon in kwestie. Samen sta je nog sterker. Schakel daarnaast een vertrouwenspersoon in om te praten. Dit kan via je werk (bijvoorbeeld de preventiemedewerker), maar kan ook via de huisarts zijn of een van de medewerkers van de bond. Mocht dit allemaal nog niet goed genoeg helpen, dan dien je een klacht in bij je werkgever/leidinggevende en kun je overgaan tot het doen van aangifte tegen de dader bij de politie. |

#metoo, ben jij op je werk seksueel geïntimideerd? Deze poll stond op onze website en dit is het antwoord van werknemers:



## Wat moet je werkgever doen?

Je werkgever moet volgens de wet een beleid voeren om ongewenst gedrag tegen te gaan en dat beleid mag geen nadelige gevolgen hebben voor de veiligheid en gezondheid van het personeel. Zo moet je werkgever de risico's van ongewenste intimiteiten in kaart brengen. Wanneer er problemen als ongewenste intimiteiten zijn, moet hij een plan opstellen om het gedrag tegen te gaan. Bij een melding over ongewenst gedrag moet je werkgever ook daadwerkelijk maatregelen nemen. Doet hij dit niet? Dan kun je dat melden bij de Inspectie SZW (Sociale Zaken en Werkgelegenheid). Je werkgever moet dus een duidelijk signaal afgeven en zijn personeel voorlichten over het beleid en de te nemen maatregelen. De ondernemingsraad of personeelsvertegenwoordiging kan hier ook een rol in spelen. Ook kan er een speciale klachtencommissie ingesteld worden.

## Wat kun jij zelf doen?

Het is natuurlijk heel belangrijk dat je, wanneer je in een ongewenste situatie terechtkomt, aangeeft dat je je niet

## Volgende poll:

# Werk jij door, ook al ben je eigenlijk ziek?

Wil jij je stem hierover uitbrengen? Ga naar de website van je sector: [www.fnvhoreca.nl](http://www.fnvhoreca.nl), [www.fnvcatering.nl](http://www.fnvcatering.nl) of [www.fnvrecreatie.nl](http://www.fnvrecreatie.nl).

De juristen van ons Voorlichtings- en Informatiecentrum hebben veel kennis die ze graag telefonisch (036) 535 85 95 of online met je delen: ga naar [fnvhoreca.nl](http://fnvhoreca.nl), [fnvcatering.nl](http://fnvcatering.nl) of [fnvrecreatie.nl](http://fnvrecreatie.nl) en klik in het bovenmenu op Vragen.



V.l.n.r.:

- Etiquette met butler.
- Reversed interviews Future Hotello.
- Young Professional Experience Day.



V.l.n.r.:

- Onze stand met workshops.
- Winnaar Zilveren Koksmes.
- Pastry Battle Amy Kotterer en Annabel Joor.

## Horecava: innovaties, trends en cijfers

# Ook in 2018 gaan we meer geld besteden aan buitenshuis eten en drinken

De 62ste editie van de Horecava met als thema 'Proef de Toekomst' trok horecaprofessionals uit heel het land om inspiratie en kennis op te doen over innovaties en trends, en natuurlijk om te netwerken. FNV Horeca was er vanzelfsprekend bij! Niet alleen met een grote stand met workshops van trendwatcher Wouter Verkerk en butler Laurens Spanjersberg, maar we waren ook sponsor van Future Hotello en mede-initiatiefnemer van de Young Professional Experience Day, een dag met maar liefst 1300 horecastudenten!

Het gaat hartstikke goed met de horeca. Dat gonsde overal op de grootste horecabeurs van Nederland die begin januari vier dagen lang in de RAI in Amsterdam plaatsvond. Het FoodService Instituut Nederland (FSIN) presenteerde er cijfers die er niet om liegen: het consumentenvertrouwen stuwt de consumptie buitenshuis fors op, want ook in 2018 besteedt de Nederlander veel meer geld aan eten en drinken buiten de deur. De Nederlandse consument heeft

zijn hand van de knip gehaald en gedreven door de behoefte aan gemak, tijdwinst en beleving eet hij vaker buiten de deur. De omzet in de Out of Home-markt steeg hierdoor vorig jaar fors, namelijk 4,1% ten opzichte van 2016. Dit jaar verwacht het FSIN zelfs een groei van 4,9% voor de buitenshuisconsumptie. De uitgaven aan de consumptie buitenshuis overtreffen daarmee die van vóór de crisis. Opvallend is dat de markt voor fooddelivery afgelopen jaar met 28% is gestegen. Iets meer



Winnaar Innovation Award.

dan de helft daarvan is afkomstig van foodserviceconcepten, zoals Thuisbezorgd.nl en Domino's.

Verder vallen hier ook supermarktbezorging, diepvriesbezorging en versboxen onder.

### KHN: 4-daagse werkweek?

Alleen KHN temperde tijdens hun persbijeenkomst aan het begin van de beurs de jubelverhalen enigszins. Ja, er is een omzetgroei in de horeca, maar er zijn meer bedrijven, dus de omzetkoek moet in meer punten gesneden worden. En het is lastig een lijn te trekken, aldus KHN, want met hotels en restaurants gaat het zeker beter, maar dat geldt niet per se voor de cafés. Plus de kosten zijn toegenomen; er gaat meer naar premies en minder naar personeel. Robèr Willemsen, voorzitter KHN: "Er is een hoge uitstroom en er is niet alleen een tekort aan koks, maar ook steeds meer aan medewerkers bediening. We moeten ons misschien wat meer verdiepen in de huidige generatie en daarin

kunnen we nog wel wat stapjes zetten. Misschien een 4-daagse werkweek?"

### You are what you eat

In het Innovation and TrendLab stonden innovaties centraal. Michiel Bakker van Google Food, een van oorsprong Brabander maar inmiddels Amerikaan, vertelde waarnaar mensen over de hele wereld zoeken als het om food gaat. Uit zoekgedrag kun je afleiden dat wereldwijd het zaterdagochtendontbijt en de zondagochtendbrunch de belangrijkste maaltijden voor families zijn. De jongste generaties, millennials en Gen Z, zoeken trouwens niet meer op Google, maar op YouTube. En hun blik op eten en drinken is: you are what you eat. Ze moeten er op alle vlakken beter van worden, dus mind, body, beauty en mood moeten er een boost van krijgen. Ook als ze uit eten gaan.

### Wist je dat...

- Onze sectorbestuurders Marco Bouma en Edwin Vlek zogenaamde reversed interviews hielden op Future Hotello, een evenement voor studenten van de hogere hotelscholen dat FNV Horeca sponsorde?
- Personal mapping tijdens Future Hotello en onze horecaquiz tijdens de Young Professional Experience Day op veel enthousiasme konden rekenen?
- Er veel belangstelling was voor de workshops van trendwatcher Wouter Verkerk en butler Laurens Spanjersberg in onze stand over hospitality en etiquette?
- Het Okura-team Amy Kotterer en Annabel Joor tijdens de Pastry Battle liet zien dat vrouwen ook de strijd aan willen gaan (want het blijken vooral mannen te zijn die aan kookwedstrijden meedoen) en ze ook nog eens de beste St. Honoré-taart van het hele deelnemersveld maakten?
- Voor het eerst een EKO-keurmerk Horeca is uitgereikt aan een schoolcateraar, namelijk De Goede Snackbar?
- Sebastiaan Schreuder het Zilveren Koksmes won tijdens het NK Jonge Koks tot en met 25 jaar?
- Tino Martin door de Nederlandse horeca is verkozen tot Nachtburgemeester van Nederland 2018?
- Kingfish Zeeland de Horecava Innovation Award won met Pure Pacific Yellowtail, omdat deze duurzaam gekweekte vis een verantwoord alternatief is voor overbeviste tonijnsoorten en zwaardvis?
- Het team van restaurant De Loohoeve - Jeroen Brouwer, Marleen Brouwer en Jorgo Tzanos - de trotse winnaar is van de HANOS Gouden Koksmuts?
- Volgens het FoodService Instituut Nederland de Nederlander in 2025 een kwart meer zal uitgeven aan eten en drinken buiten de deur dan in 2017?
- Roland Biermans met zijn Vitameesje het Leukste Broodje Catering van Nederland maakte?
- Vincent van Wegen en Damian Moes van De Nederlanden\* het NK Leermeester-Leerling wonnen, ondanks dat Vincent de dag ervoor nog ziek was?
- Er meer dan 66.444 bezoekers naar de Horecava kwamen en steeds meer professionals de beurs twee keer bezoeken? |

## Beste Leerbedrijf Horeca 2017/2018 Het Hooihuis Roosendaal

Bij het Hooihuis kun je niet werken zonder jezelf verder te ontwikkelen.

Tijdens de Horecava werd Het Hooihuis Roosendaal gekroond tot winnaar van de wedstrijd Beste Leerbedrijf Horeca 2017/2018. Hotel Okura uit Amsterdam pakte de tweede plaats en Italian Bar-Bistro City Hall Leiden werd derde.

De jury, waarin Karlijn Kneepkens FNV Horeca vertegenwoordigde, was unaniem over de keuze van de winnaar: "Het is het bedrijf in de horeca waar leren en werken optimaal samengaan: zowel voor leerlingen als voor zittende medewerkers. Er is een gezonde verhouding tussen de totale brigade, het aantal leerlingen en het aantal beschikbare leermeesters." Voorzitter van de jury Ricardo Eshuis: "Het meeste opzien baarde Het Hooihuis met de totaalaanpak: je kunt er niet werken zonder jezelf verder te ontwikkelen. Leren zit in het DNA van het bedrijf. De ondernemers stimuleren dit al vanaf de dag dat ze het bedrijf zijn begonnen. Het feit dat Het Hooihuis dit jaar is gekroond tot kampioen van de eredivisie van de leerbedrijven in de horeca is eigenlijk een bekroning van 10 jaar investeren in mensen en hun ontwikkeling. De jonge garde draagt nu het bedrijf en krijgt ruimte om zich te ontwikkelen."

Beeld SVH



Jury kookwedstrijd.

Sectorbestuurder Marco Bouma:

# “Dit is de slechtste cao horeca ooit”

Eind vorig jaar sloot werkgeversorganisatie KHN een akkoord met CNV Vakmensen over een nieuwe cao horeca die op 1 januari is ingegaan. FNV Horeca heeft dit cao-akkoord niet ondertekend, omdat FNV Horeca werd uitgesloten van de cao-onderhandelingen. Bovendien heeft deze nieuwe cao geen voordelen voor medewerkers en draagt die helemaal niet bij tot een betere sector. En dat is nog zacht uitgedrukt. Sectorbestuurder Marco Bouma vertelt in dit artikel waarom deze cao onacceptabel is. Maar ook wat we nu gaan doen. Want we blijven in ieder geval niet stilzitten!

“Als je de tekst van de nieuwe cao horeca leest”, zegt sectorbestuurder horeca Marco Bouma, “dan is er geen andere conclusie te trekken dan dat dit de slechtste cao horeca ooit is. Zo is er niet of nauwelijks een loonsverhoging (zie ook pagina 20 tot en met 22 van deze *Horeca Info*), terwijl medewerkers in de horeca vaak al jaren geen loonsverhoging hebben gehad. En ondertussen is de horecasector wel booming. De cao die een kleine vier jaar geleden afliep was al behoorlijk magertjes. Maar het resultaat dat er nu ligt brengt nog meer verslechtingen met zich mee.” De belangrijkste verslechtingen ten opzichte van de oude cao horeca:

- Overurentoeslag van 150% is verdwenen. Dit is nu 100%.
- Werkgevers krijgen alle ruimte als het gaat om min- en plusuren.
- Geen feestdagencompensatie voor jongeren, studenten, stagiairs, leerlingen en nieuwe instromers.
- 5 mei in lustrumjaren is geen feestdag meer.
- De oude cao kende voor leerlingen een indeling in de loonschaal, gekoppeld aan een jeugdloonpercentage. De nieuwe cao deelt leerlingen in op basis van het wettelijk minimumjeugdloon. Dus loskoppeling van loonschaalindeling. Dat houdt in dat lonen van leerlingen drastisch omlaag (kunnen) gaan. Hoe het precies zit, vind je op onze site.

- De nieuwe seizoens- en invalskrachtenbepalingen zorgen voor nog meer onzekerheid. De medewerker heeft weinig rechtsbescherming en er ontstaat een grote afhankelijkheid van de medewerker ten opzichte van de werkgever.

## Ultimatum

Eind vorig jaar hebben we landelijke bijeenkomsten georganiseerd voor horecamedewerkers om nog eens extra te polsen wat zij van de nieuwe cao horeca vinden. Marco Bouma: “Het zal niemand verbazen dat de medewerkers die onacceptabel vinden. Ze hebben ons gevraagd om blijvend aandacht te vragen voor dit bedroevende cao-resultaat en voor de zware omstandigheden waaronder zij moeten werken. We hebben een ultimatum gestuurd aan het landelijk bestuur van KHN. Daarin eisten we om nieuwe onderhandelingen te starten over een fatsoenlijke cao en alle medewerkers te belonen met een feitelijke loonsverhoging van 3,5% per 1 januari 2018.”

KHN heeft op dit ultimatum gereageerd en laten weten niet in te gaan op de eisen. Dat lag natuurlijk voor de hand, maar het stellen van een ultimatum is nodig, anders heb je geen actierecht. Eind december 2017 hebben we horecamedewerkers opgeroepen zich aan te melden om in actie te

## CNV: arbeidsvoorwaarden in horeca armzalig

CNV sluit een cao horeca af waar zij eigenlijk helemaal niet achter staan, zo is te concluderen uit een interview in *De Telegraaf* van 15 januari jl. CNV-voorzitter Maurice Limmen geeft in dit interview aan dat werkgevers de arbeidsvoorwaarden volledig naar de gallemiezen geholpen hebben en dat de horeca een goed voorbeeld is. Limmen noemt de arbeidsvoorwaarden in de horeca armzalig en zegt dat er maar weinig tot niets aan scholing en ontwikkeling wordt gedaan. Hij vindt het daarom volstrekt logisch dat er een krapte in de horecabranche is. FNV Horeca vindt het onbegrijpelijk dat CNV, die nota bene zelf de nieuwe cao horeca met KHN heeft afgesloten, nu naar buiten komt met deze uitspraken. Zij verkwanselen de arbeidsvoorwaarden in deze bedrijfstak en maken zich volstrekt ongelooftwaardig.

komen. Of er (ludieke) acties kunnen worden georganiseerd en in welke vorm dit zal kunnen gebeuren, hangt af van de aanmeldingen.

## Goed werkgeverschap

Hoewel de cao horeca voor twee jaar is afgesloten, dus tot eind 2019, kan een werkgever uiteraard (veel) meer bieden dan wat in de cao staat. Niet alleen qua salaris, maar bijvoorbeeld ook door te investeren in opleidingen, trainingen en andere voorwaarden. Marco Bouma: “We gaan inzetten op goed werkgeverschap. Goede werkgevers positief naar voren laten komen en duidelijk in beeld brengen. Voor horecamedewerkers hebben wij voorbeeldbrieven ontwikkeld waarmee zij met hun werkgever en collega's in gesprek kunnen gaan. Als een werkgever met ons betere afspraken wil maken voor hun werknemers en aantrekkelijk wil zijn voor nieuw personeel, dan gaan wij deze werkgever erkennen als 'goede werkgever'. Denk daarbij aan het publiceren van goede werkgevers en waar mogelijk ook hun vacatures op onze website en op sociale media. We zijn al met een aantal werkgevers in gesprek over aanvullende afspraken.”

## De regio in

Zoals je ook kunt lezen op pagina 6 en 7 zijn sinds dit jaar in elke regio regiobestuurders en regiomedewerkers actief om samen met werknemers het vakbondswerk verder te ontwikkelen. Wil jij invloed hebben op de cao en betere (cao) afspraken helpen maken? Meld je dan bij jouw regiobestuurder of regiomedewerker. Ze zijn te bereiken op (036) 535 85 80 of via [info@fnvhorecabond.nl](mailto:info@fnvhorecabond.nl).

## Ledencongres 19 februari in Amersfoort Verkiezing nieuwe voorzitter en hoofdbestuurder

Er staat veel op het spel op maandag 19 februari, want dan zijn er belangrijke verkiezingen op ons Ledencongres. Voorzitter Ben Francooy gaat later dit jaar namelijk met pensioen, waardoor er een nieuwe voorzitter voor onze bond gekozen moet worden. Tegelijkertijd zijn er verkiezingen voor een nieuwe hoofdbestuurder. Zoals je weet is de vakbond een vereniging dus leden als jij denken, praten en bepalen mee, en hebben kiesrecht. Maak gebruik van dit kiesrecht!

Voor de nieuwe voorzitter is er 1 kandidaat: Dick Koerselman, die al eerder werkzaam was voor FNV Horecabond. Naast de verkiezing van een nieuwe voorzitter, vindt ook de verkiezing van een onbezoldigd hoofdbestuurder plaats. Edwin Vlek is eind vorig jaar regiobestuurder en sectorbestuurder horeca geworden, waardoor er een vacature in het Hoofdbestuur is ontstaan. Er zijn 3 kandidaten: Marco van der Kamp, René Paul Kremer en Iman de Witte.

Jij hebt invloed op de verkiezingen door naar het Ledencongres te komen en gebruik te maken van je kiesrecht. Bovendien organiseren we verder nog een interessant programma. Meer informatie vind je op [www.fnvhorecabond.nl/ledencongres](http://www.fnvhorecabond.nl/ledencongres).

## Meld je aan!

Wil jij invloed uitoefenen en meepraten over de toekomst? Bevestig je deelname dan door een e-mail te sturen naar [vereniging.collectief@fnvhoreca.nl](mailto:vereniging.collectief@fnvhoreca.nl) of te bellen met 036-535 85 36. Na aanmelding ontvang je een ontvangstbevestiging (reiskosten worden vergoed).  
Locatie: Regardz Meeting Center Eenhoorn te Amersfoort. |



# Loonsverhogingen dit jaar, hoe zit het precies?

Werkgeversvereniging KHN heeft eind vorig jaar een cao horeca afgesproken met CNV Vakmensen die op 1 januari jl. is ingegaan. Hoewel FNV Horeca deze cao horeca niet heeft ondertekend, geldt deze helaas wel voor alle horecamedewerkers. In deze nieuwe cao zijn (erg magere) loonsverhogingen afgesproken, en die gelden ook nog eens niet altijd voor iedereen. Juridisch medewerkers Najwa Boussaid en Ria Jiawan geven in dit artikel antwoord op vragen die je waarschijnlijk wel hebt over afgesproken loonsverhogingen. Ze stippen ook aan hoe het zit wat betreft loonsverhogingen in de sectoren catering, (dag)recreatie en zwembaden.

## Krijgen de werknemers in de horeca meer loon per 1 januari?

Dat is nog maar de vraag, dat hangt van een aantal factoren af. Ten eerste of je vakkracht bent of niet. Ten tweede hoe oud je bent, want krijg je dit jaar nog steeds het wettelijk minimum(jeugd)loon, dan gaat het iets omhoog. Ook de lonen voor leerlingen volgen het wettelijk minimumjeugdloon dat dus per 1 januari is verhoogd. Als je in 2017 het wettelijk minimumloon kreeg, dan gaat je loon per 1 januari 2018 met 0,81% omhoog.

## Werknemers in de recreatie krijgen dit jaar in totaal 2,75% loonsverhoging

Het wettelijk minimumloon voor personen van 22 jaar en ouder bedraagt per 1 januari 2018 € 1578 bruto per maand. Ben je 21 jaar of jonger, dan krijg je een percentage van dit minimumloon, zie de tabel hieronder.

### Percentages minimumloon per leeftijd.

Leeftijd	voor 1 juli 2017	1 juli 2017	1 juli 2019
23 jaar en ouder	100%	100%	100%
22 jaar	85%	100%	100%
21 jaar	72,5%	85%	100%
20 jaar	61,5%	70%	80%
19 jaar	52,5%	55%	60%
18 jaar	45,5%	47,5%	50%
17 jaar	39,5%	39,5%	39,5%
16 jaar	34,5%	34,5%	34,5%
15 jaar	30%	30%	30%

## Wat is dan volgens de nieuwe cao horeca het verschil tussen een vakkracht en niet-vakkracht?

Volgens de cao horeca ben je vakkracht als je de vereiste ervaring hebt. Die ervaring hangt af van het aantal ervaringsuren. Om een vakkracht te zijn, moet je 1976 uren gewerkt hebben in dezelfde functie bij je werkgever. Addertje onder het gras is dat je deze uren pas gaat opbouwen vanaf je 18e verjaardag. En ook dat als je van werkgever verandert, het weer van voren af aan begint met ervaringsuren opbouwen.

## Welke loonsverhoging krijgen vakkrachten?

KHN hanteert loontabellen met per schaal basis- en eindlonen. Als het goed is, heeft je werkgever je loon getoetst aan de loontabel van 1 januari 2018. Per januari 2018 zijn de basis- en eindlonen verhoogd met een

inflatiecorrectie van 1,3%. Blijkt dat je loon lager is dan het nieuwe basisloon van de betreffende schaal, dan wordt je salaris verhoogd tot aan het nieuwe basisloon uit die tabel. Maar stel dat je al meer verdient dan het nieuwe basisloon of meer dan het eindloon van de loontabel, dan krijg je geen loonsverhoging.

### Voorbeeld

Antoine is 47 jaar en werkt al 20 jaar bij zijn werkgever. Hij is vakkracht. Zijn bruto maandloon ligt al boven het eindloon van zijn functieschaal. Antoine heeft geen recht op de loonsverhoging van 1,3% op de loonschaal, alleen recht op de loonsverhoging van 1% per 1 juli.

## Hoe zit het met de prestatieverhoging?

Het recht op prestatieverhoging is afhankelijk van je beoordeling en onder de voorwaarde dat je op 1 januari een vol kalenderjaar als vakkracht in dezelfde functie bij je werkgever in dienst bent geweest. Het is de bedoeling dat je werkgever de hoogte van de prestatieverhoging voorafgaand aan de beoordelingsgesprekken vastlegt en dat ook naar je communiceert. Maar heb je intussen het eindloon bereikt, dan heb je geen recht meer op de prestatieverhoging. Hierbij moet je uitgaan van het eindloon uit de AVR-loontabel van 2017. Heb je nog geen beoordelingsgesprek gehad? Vraag dat schriftelijk aan bij jouw werkgever voor 1 april! Mocht je willen weten

of jij ook in aanmerking komt voor prestatieverhoging, neem contact met ons op.

## En wat krijgen medewerkers die geen vakkracht zijn?

Wanneer je volgens de cao horeca geen vakkracht bent, dus je hebt nog geen 1976 ervaringsuren in dezelfde functie bij dezelfde werkgever opgebouwd, dan heb je in ieder geval recht op het wettelijk minimumloon. Je kunt als niet-vakkracht echter geen aanspraak maken op een prestatieverhoging. Verdien je al meer dan het wettelijk minimumloon, dan heb je geen recht op een loonsverhoging per 1 januari 2018.

### Voorbeeld

Timothy is 17 jaar en werkt ruim een jaar bij zijn werkgever. Hij is nog geen 18 jaar en doet daarom nog geen ervaringsuren op. Timothy krijgt alleen het wettelijk minimumjeugdloon met de daarbij horende loonsverhoging per 1 januari jl.

## Wat als je werkgever nog geen onderscheid maakt tussen wel of geen vakkracht zijn?

Je werkgever krijgt dan tot 1 april 2018 de tijd om de werkelijke loonbetalingen op de nieuwe cao-bedragen en voorschriften aan te passen. Hij moet dus per medewerker gaan bepalen of hij/zij al dan niet een vakkracht is. Dat doet hij door de gerealiseerde ervaringsuren in de functie te

bepalen, ook die van voor aanvang van de nieuwe cao. Blijk je vakkracht te zijn, dan bepaalt je werkgever in welke functiegroep de referentiefunctie wordt ingeschaald en past hij uiterlijk per april 2018 het nieuwe loon toe, in overeenstemming met de loontabel.

## Is er halverwege het jaar nog een loonsverhoging?

Per 1 juli 2018 geldt een verhoging van 1% op de loontabel (het basis- en eindloon) en een algehele verhoging van 1% op alle lonen voor vakkrachten (geldt niet voor niet-vakkrachten). Dus ook de vakkrachten die al meer verdienen dan het eindloon uit de loontabel.

### Voorbeeld

Antoine uit het eerdere voorbeeld heeft dus alleen recht op de loonsverhoging van 1% per 1 juli.

## Is er al iets duidelijk over een loonsverhoging in 2019?

Per 1 januari 2019 kijkt je werkgever weer of je in aanmerking komt voor een prestatieverhoging. Dan volgt ook weer een inflatiecorrectie op de loontabel. Het CBS-inflatiecijfer hiervoor wordt pas begin november 2018 bekendgemaakt. Per 1 juli 2019 geldt opnieuw een verhoging van 1%. Dit is alleen op de loontabel (het basis- en eindloon). Per 1 juli 2019 krijgen trouwens 21-jarigen 100% van het wettelijk minimumloon (dat is nu 85%) en dan gaan



Ria Jiawan: “Ben je vakkracht in de horeca en je verdient meer dan het nieuwe eindloon van de loontabel, dan krijg je geen prestatieverhoging en geen loonsverhoging per 1 januari. Alleen maar een magere 1% loonsverhoging per 1 juli.”

Najwa Boussaid: “Werk je in de horeca, maar word je niet als vakkracht erkend, doordat je nog niet genoeg ervaringsuren hebt opgebouwd, dan krijg je alleen een loonsverhoging als je het wettelijk minimum(jeugd)loon krijgt.”



tegelijktijd de minimumlonen voor werknemers van 20 jaar en jonger omhoog, zie de tabel op pagina 20.

#### Moeten alle horecawerkgevers de afgesproken loonsverhogingen doorvoeren?

De cao horeca die er nu ligt, geldt op dit moment alleen voor werkgevers die aangesloten zijn bij werkgeversorganisatie KHN. Al kunnen niet-aangesloten werkgevers besluiten om deze cao ook te hanteren. Pak je arbeidsovereenkomst erbij en kijk of daarin staat dat een nieuwe cao op jou van toepassing is zodra er een nieuwe cao horeca is. Staat dat erin, dan is de nieuwe cao dus ook geldig voor jou en moet je werkgever de eventuele loonsverhogingen doorvoeren. Zodra de cao algemeen verbindend verklaard (avv) is, moeten alle horecawerkgevers zich aan de cao houden, of ze nou aangesloten zijn bij KHN of niet. Het is de minister van Sociale Zaken en Werkgelegenheid die een cao algemeen verbindend verklaart. KHN en CNV Vakmensen, de partijen die de cao hebben afgesproken, hebben dit inmiddels aangevraagd, maar bij het drukken van deze *Horeca Info* was de cao nog niet algemeen verbindend verklaard. Wanneer je werkgever je door de overgang naar de nieuwe cao wijzigingen voorlegt, is het belangrijk niets te tekenen. Neem dan eerst contact op met onze juristen.

#### De cao catering was eind vorig jaar afgelopen en er leek geen nieuwe cao te zijn. Nu is er op de valreep toch nog een principe-akkoord over een nieuwe cao. Wat staat daarin over een loonsverhoging?

Daarin is een loonsverhoging van 2% afgesproken per 1 januari

2018 en nog eens 0,5% loonsverhoging per 1 januari 2019. Deze cao catering loopt tot 1 april 2019. Het is dus mogelijk dat in de cao die daarop volgt nog een loonsverhoging afgesproken wordt voor later in het jaar 2019, maar daar is nu nog niks over te zeggen.

#### Hoe zit het met de loonsverhoging in de recreatie?

Daarover is er goed nieuws. Dit jaar heb je per 1 januari een loonsverhoging gekregen van 1,75% en op 1 oktober van dit jaar krijg je er nog 1% bij. Want dat is overeengekomen in de cao die FNV Recreatie heeft afgesloten met werkgeversvereniging Recron. Deze loonsverhogingen gelden ook voor de *cao dagrecreatie*. De *cao zwembaden* wijkt hier iets vanaf: 1% per 1 januari 2018 en 1,75% per 31 december 2018.

#### Kun je zelf of samen met je collega's met je werkgever een hogere loonsverhoging afspreken dan in de cao staat of moet hij zich altijd aan de verhoging in de cao houden?

Je werkgever kan je natuurlijk altijd meer loon geven. Een werkgever moet zich minimaal aan het wettelijk minimum(jeugd) loon houden en aan de lonen in de (bedrijfs-)cao-afspraken. Maar als hij inziet dat jij en je collega's meer loon horen te krijgen, kan hij zijn waardering laten blijken door zelf loonsverhoging door te voeren. Om dat door jullie zelf voor elkaar te krijgen, kun je de bond altijd vragen je daarbij te helpen. Dan krijg je tips over hoe je een loonsverhoging kunt aankaarten, maar ook hulp voor jou en je collega's om tot een bedrijfs-cao te komen. |

# Cao horeca is een wassen neus

## GASTCOLUMN



### Wouter Verkerk is trainer en adviseur voor horeca-ondernemers en hun teams

‘Voor deze cao moet je je als werkgever toch schamen?’ Het zijn juist de betere ondernemers die naar me toekomen nu alles een beetje is ingedaald. Een andere ondernemer: ‘Het zijn afspraken die helemaal niet passen bij deze tijd. Dit is heel slecht voor de hele horeca.’ Op de website van KHN valt te lezen dat best wat bepalingen (en loonsverhogingen) alleen gelden voor ‘vakkrachten’. Het is de dubbele bodem in de cao. Want bijvoorbeeld die 80.000 nieuwe medewerkers die ieder jaar in de horeca komen werken zijn de eerste 1976 uur dus helemaal geen vakkracht. En parttimers die al meer dan een jaar werken ook niet. En dat meisje dat op haar 16e begon is het op haar 18e nog steeds niet. Het is een ontsnappingsroute speciaal voor werkgevers die gewoon zo min mogelijk willen betalen. Dat gaat in de praktijk dus zo: ‘Welkom in de horeca Sophie, de komende 1976 uur (dat zijn ongeveer 247 volledige werkdagen, dus als je twee tot drie keer in de week komt werken dan hebben we het over de komende twee jaar) ben je nog even geen vakkracht dus betalen we je het minimumloon, maar daarna... Nou! Dan hebben we een verrassing voor je! Dan krijg je loon volgens onze loontabel vakkracht en dan krijg je ook feestdagtoeslag! Als je dan voor die tijd ergens anders gaat werken, dan begin je gewoon weer opnieuw met sparen! En nog één ding, je begint pas met sparen als je 18 bent!’

#### Zelfstandig maar geen vakkracht

Je vraagt je af of mensen die dit allemaal bedenken ooit hebben gewerkt in een modern horecabedrijf en begrijpen wat je in je mars moet hebben om daarin overeind te blijven. Je vraagt je af waarom je volgens de bedenkers van deze regeling 1976 uur ervaring moet opbouwen voordat je vakkracht bent, terwijl in de meeste bedrijven iemand na drie kwartier al volwaardig in het diepe wordt gegooid en binnen de kortste keren zelfstandig draait. De mensen die dit bedacht hebben, zien medewerkers als inkoopproducten die je zo goedkoop mogelijk voor je moet laten werken. Die onderkennen op geen enkele manier dat de horeca een ongehooflijk zwaar en moeilijk vak is geworden.

#### Trukendoos

De Nederlandse horeca is op zoek naar een toekomstvisie. Niet naar een trukendoos met een dubbele bodem uit het bouwjaar 1986. We weten dat de horeca verreweg de meeste instroom heeft van onervaren personeel en de verwachting is dat dit zo zal blijven. Dus wat bedenken we om die nieuwe mensen aan ons te binden? Antwoord cao: ‘Door ze eerst minimaal een jaar tegen minimumloon te laten werken en geen recht te geven op (feestdagen)toeslag!’ Een cao is een verzameling afspraken die je met elkaar maakt om prettig samen te werken. Niet een ordinaire opsomming van inkoopvoorwaarden van de werkgever. Slikken of stikken. De tijd dat alleen de werkgever bepaalde hoe er werd samengewerkt is in de rest van Nederland gelukkig allang voorbij. En in de horeca eigenlijk ook, want mensen lopen massaal weg en niemand wil meer komen werken. |

Op de Werkvloer: Sportfondsenbad Amsterdam-Oost

# Door deze mensen gaan we niet kopje-onder

Schoolzwemmen, leszwemmen, baantjes trekken, zwemslagverbetering, aquarobics en noem maar op, het gebeurt allemaal in het Sportfondsenbad Amsterdam-Oost. FNV-lid en manager Leo de Haas leidt rond in 'zijn' zwembad waar een 30-tal mensen werken. Van 25 meterbad, kassa/horeca tot en met de machinekamer, de medewerkers vertellen graag over hun baan.



< > Voordat het 25 meterbad opengaat voor de baantjestrekkers, controleert Monique de waterkwaliteit. Ze meet onder meer de pH-waarde en chloorwaarden (vrij, gebonden en totaal) en vult de metingen in op een iPad. Monique werkt al 17 jaar bij dit bad, als toezicht-houder, zwemonderwijzeres en ze geeft aquarobics. Door deze combinatie van functies kan ze genoeg uren maken. Zodra de metingen uitwijzen dat het water in orde is, legt Monique de lijnen in het bad en in een mum van tijd ligt het vol met baantjesswimmers.



< Zoals coördinator Simone, die functies als zwemonderwijzeres en toezichthouder combineert: "Ik kan nog verder doorgroeien als ik wil. Tot en met manager!" Vandaag staat Simone even bij de kassa annex horeca, maar haar hart gaat uit naar de zwemlessen: "Omdat je kinderen iets kunt leren waar ze in hun hele leven echt veel aan hebben." Er werken hier drie coördinatoren in plaats van één hoofd zwemzaken. Daardoor is er altijd een coördinator op de werkvloer. De trots van de zwembadhoreca is trouwens de hifri-oven, frituren zonder vet. Leo: "Mensen verwachten nou eenmaal een frietje in het zwembad. Met deze oven is het minder ongezond."

> > Niemand die ziet wat er allemaal gebeurt in de machinekamer van 'machinist' Erwin. Deze voormalige leraar natuurkunde wordt omringd door ketels, buizen, boilers, pompen, filters, haarvangers en infopanelen, en zijn taak is al deze apparaten in de gaten en draaiende te houden. Een zelfstandige baan met veel vrijheid, vindt hij. Het bad wordt grotendeels verwarmd door warmte-koudeopslag en staat in verbinding met andere gebouwen in de buurt om warmte en koelte uit te wisselen. Daardoor is het een erg zuinig bad. Sinds de warmte-koudeopslag is het gasverbruik met wel 50% gedaald. Dit jaar komen er ook zonnepanelen bij om de CO2-uitstoot verder te verminderen. Erwin: "Leuk en een uitdaging om het bad nóg zuiniger te maken."



< FNV-lid, manager en waterpoloër Leo de Haas controleert de logboeken die iedere gebruiker van het zwembad moet invullen. Hij geeft leiding aan 30 mensen, waarvan 25 in (merendeels vaste) dienst zijn. Leo, met vakbondshart, vindt vaste banen, dus zekerheid, belangrijk: "Het is goed om een vast team van loyale medewerkers te hebben. Als mensen de capaciteiten hebben, bied ik ze graag een vast contract. Ook vind ik het belangrijk dat medewerkers kunnen doorgroeien en opleidingen kunnen volgen, zodat je carrière kunt maken in deze branche. Daarin stimuleer ik ze."



< ^ ^ > Ondertussen bereiden David, Gosé, Melle, Moona en Nilufer het schoolzwemmen voor dat over een kwartier begint. Ze werken met zogenaamde stuurkaarten, dat zijn tekeningen waarop kinderen kunnen zien wat de bedoeling is. Deze zwemonderwijzers hebben ieder een eigen groep en weten precies wat elk kind wel of niet kan. Dat houden ze ook elke week bij. Melle vertelt dat het de laatste jaren steeds meer om zelfredzaamheid gaat wat de kinderen geleerd moet worden, mochten ze buiten in het water vallen. Gosé is de teamleider en vliegende keep; hij kan overal bijspringen als dat nodig is. Hij werkt hier al vele jaren en Leo zou hem graag in dienst nemen, maar Gosé is liever zzp'er: "Ik heb ook een eigen zwemschool. Die lessen plan ik om mijn uren in dit zwembad heen. Lesgeven is zo leuk. Je kunt kinderen iets meegeven, ze hebben plezier en zijn dankbaar. Zwemmen is sowieso lekker ontspannend." |



## Waar bereik ik de bond?

FNV Horecabond, waaronder FNV Horeca, FNV Catering en FNV Recreatie vallen, is op werkdagen van 09.00 tot 17.00 uur bereikbaar voor **leden** via het centrale telefoonnummer:

**(036) 535 85 95 (lokaal tarief)**

Met alle vragen over werk en inkomen in horeca, recreatie en catering kunnen leden op dit nummer terecht. De mensen van ons Voorlichtings- en Informatiecentrum zitten daar klaar om je vraag zo goed mogelijk te beantwoorden. Voor ingewikkelde zaken brengen zij je in contact met juridisch medewerkers en andere specialisten. Zoals de **WAO/WIA-begeleiders** die je informeren over en ondersteunen in de voorbereiding voor een (her)beoordeling.

**LET OP:** voor **niet-leden** geldt een apart telefoonnummer: 0900 - 239 10 00 (€ 0,50 p/min). De telefoonnummers van de voormalige regiokantoren van FNV Horecabond gelden niet meer.

### Vragen over je lidmaatschap

Heb je vragen over je lidmaatschap, wil je nieuwe leden opgeven of wil je een verhuizing en/of verandering in je werksituatie doorgeven? Bel dan de ledenadministratie: 036 - 535 85 55. Uiteraard kun je ook online jouw wijzigingen doorgeven. Ga hiervoor naar je eigen accountpagina. Opzeggen kan uitsluitend door een brief te sturen onder vermelding van lidnummer en reden van opzegging. Stuur de brief naar: FNV Horecabond, t.a.v. ledenadministratie, Postbus 1435, 1300 BK Almere.

### FNV Horecabond

Bezoekadres: Louis Armstrongweg 100, 1311 RL Almere.  
Postadres: Postbus 1435, 1300 BK Almere. Telefoon: (036) 535 85 95 (lokaal tarief). E-mail: [info@fnvhorecabond.nl](mailto:info@fnvhorecabond.nl).  
Website: [www.fnvhorecabond.nl](http://www.fnvhorecabond.nl).  
Het hoofdbestuur van FNV Horecabond is bereikbaar op: [vereniging.collectief@fnvhorecabond.nl](mailto:vereniging.collectief@fnvhorecabond.nl) t.a.v. de secretaris.

### Vertrouwenspersonen

Eric Vermaas (06 - 22 10 64 89) en Marijke Brands (06 - 52 34 27 16) zijn vertrouwenspersonen. Leden kunnen hen bellen als ze een klacht hebben over ongewenst gedrag van een bondslid tijdens een activiteit van de bond (dus niet voor klachten over je werk!).

## BELASTINGSSERVICE FNV, GRATIS BELASTINGHULP VOOR FNV-LEDEN

Hulp nodig bij je belastingaangifte? De deskundige vrijwilligers van Belastingsservice FNV zitten weer voor je klaar! Jaarlijks helpen zij honderdduizenden FNV-leden gratis met hun belastingaangiften en toeslagen. Je vindt Belastingsservice FNV op meer dan 400 locaties in heel Nederland, er is dus altijd wel een invulpunt bij jou in de buurt.

### MAAK EEN AFSPRAAK

Van 1 maart tot 1 mei kun je bij Belastingsservice FNV terecht voor hulp bij je aangifte. Hiervoor moet je wel een afspraak maken. Dat kan nog tot en met 15 april. Je maakt je afspraak via [fnv.nl/belastingsservice](http://fnv.nl/belastingsservice).

Maak jij liever telefonisch een afspraak? Bel dan met het FNV Contact Center: (088) 368 03 68 (ma t/m vr van 8:30 tot 17:30 uur).

### MACHTIGINGSCODE

De vrijwilligers van Belastingsservice FNV kunnen je alleen helpen als je de machtigingscode meeneemt die je hebt gekregen van de Belastingdienst. Leden die vorig jaar via Belastingsservice FNV aangifte hebben gedaan, hebben de code begin 2018 toegestuurd gekregen. Heb jij de machtigingscode niet ontvangen? Kijk dan op [fnv.nl/belastingsservice](http://fnv.nl/belastingsservice) hoe je de code kunt aanvragen bij de Belastingdienst.



17291 | 63689

## Colofon



Horeca Info is een uitgave van Stichting FNV Pers in samenwerking met FNV Horecabond:

Louis Armstrongweg 100,  
Postbus 1435, 1300 BK Almere

Telefoon: (036) 535 85 95 (lokaal tarief)

Fax: (036) 536 33 97

E-mail: [redactie@fnvhorecabond.nl](mailto:redactie@fnvhorecabond.nl)

Website: [www.fnvhorecabond.nl](http://www.fnvhorecabond.nl)



Oplage: 23.000

Nummer: 1 / 2018

ISSN 0166-0624

Hoofredactie: Ben Francooy

Eindredactie: Aafke Jochems

Correctie: Evelyn Jongman

Beeld voorpagina: Ingmar Timmer

Beeld achterpagina: Ineke Oostveen

Ontwerp: Angema Romijn,  
Romijn Design, IJsselstein

Dtp: Inger Bos, CLIB DTP

Druk: Ten Herkel

Abonnement voor niet-leden:

€ 30,- per jaar. Opgeven via  
0900 - 239 10 00 (€ 0,50 p/min)

Advertentietarieven:

hele pagina € 2000,-  
halve pagina € 1200,-  
kwart pagina € 625,-  
zesde pagina € 425,-

Advertenties dienen drukbaar  
aangeleverd te worden. |

## Contributie 2018

Wij bieden verschillende lidmaatschapspakketten, zodat er altijd een pakket is dat bij je past. En wist je dat je contributie fiscaal aftrekbaar is, zodat je jaarlijks circa 10 procent terug kunt krijgen via je werkgever? Hierdoor betaal je minder contributie.

**Zeker! € 16,60 p/m**

Met dit pakket kom je nooit voor verrassingen te staan wanneer het om je werk en inkomen gaat. Je krijgt, naast alle diensten uit het basispakket, gratis juridische hulp, ook als advocaten en rechters je pad kruisen. Heb je een uitkering of werk je minder dan 21 uur per week, dan betaal je € 8,20 p/m.

**Leerling € 8,30 p/m**

Leerlingen mogen gebruikmaken van de diensten uit het Zeker!-pakket, maar betalen gedurende hun opleiding de helft van het reguliere contributietarief.

**Pinot Gris € 5,30 p/m**

Leden die de pensioengerechtigde leeftijd hebben behaald, zetten we automatisch om naar het Pinot Gris-pakket. Naast de voordelen die zij al kenden, ontvangen de gepensioneerden speciale informatie over relevante onderwerpen.

**Basis € 7,20 p/m**

De basis voor iedereen die het belangrijk vindt collectief vertegenwoordigd te zijn. Als lid heb je inspraak in de cao. Heb je algemene vragen over werk en inkomen, dan kun je terecht bij het Voorlichtings- en Informatiecentrum. Thuis ontvang je de Horeca Info en je kunt gebruikmaken van gratis belastinghulp. Daarnaast ontvang je korting op je ziektekostenverzekering en op producten & diensten. Heb je juridische hulp nodig, dan kun je eerlijks arbeidsrecht inschakelen tegen een uurtarief van € 81 per uur excl. btw.

### Aansluitende rechtshulp vanaf € 11,51 per maand

Samen met ARAG Rechtsbijstand hebben we een rechtsbijstandsverzekering ontwikkeld die aansluit bij de rechtshulp uit je lidmaatschap met onder andere een lage premie, geen eigen risico en dekking op de gebieden verkeer, wonen en consument. Op deze manier ben je (afhankelijk van je pakket) volledig aanvullend verzekerd.

## Ledenvoordeel FNV

### Haal alles uit je lidmaatschap

Ledenvoordeel FNV biedt FNV-leden exclusieve kortingen op allerlei producten en diensten. Je geniet bijvoorbeeld het hele jaar door van onder andere deze voordelen:

- Flinkte korting bij Zorgcollectief FNV/Menzis
- 5 tot 20% korting op je vakantie met Kras
- 15% korting op geselecteerde Nibud-producten
- Flinkte korting op je energierekening bij Greenchoice
- 10% korting op een fiets bij Matrabike
- 12% korting op alle cursussen en opleidingen bij NHA
- 10% extra korting bij Plutosport.nl
- WakaWaka Power+ t.w.v. € 69,- cadeau bij openen van ASN bankrekening

### Uitgelicht



### 10% korting op alle horecacursussen van HSN

Als FNV-lid ontvang je maar liefst 10% korting op het cursusgeld van alle horecacursussen van HSN. HSN heeft als marktleider het meest complete cursusaanbod voor de horeca. Op meer dan 80 cursuslocaties door heel Nederland organiseren zij o.a. de Spoedcursus Sociale Hygiëne, SVH Leermeester Training, Training Praktisch Leidinggeven, Training Hygiëncode HACCP en Allergenen Training.

Mis het niet. Kijk snel op [ledenvoordeelfnv.nl](http://ledenvoordeelfnv.nl). Wil je altijd op de hoogte zijn van alle voordelen? Log in en meld je aan voor de nieuwsbrief!

Wil je veranderen van lidmaatschapspakket dan kan dat elk jaar per 1 januari. Dat moet je wel ruim voor die datum schriftelijk aan onze ledenadministratie hebben gemeld. De contributie van horeca- en catering-leden die lid waren voor 1 oktober 2010, is afhankelijk van o.a. leeftijd, het aantal uren dat gewerkt wordt of eventuele werkloosheid. Als er iets in deze status verandert, graag doorgeven aan de ledenadministratie (036) 535 85 55.



## Pieter Franssen

- Functie:** hoewel gepensioneerd, nog altijd muziekjournalist, voorheen van muziekblad OOR. Was dj in het Amsterdamse nachtleven.
- Opleiding:** universitaire opleiding sociologie.
- Hobby's:** muziek, bridge, zingen in Kring-Wellingtonkoor en incidenteel nog optreden als **dj**.



In toonaangevende clubs als Paradiso, COC/De Schakel en 36 op de Schaal van Richter was Pieter jarenlang dj, met als mentor Gert-Jan Dröge die eind vorige eeuw nationaal bekend werd met het tv-programma *Glamourland*. Een leven vol glamour en beroemdheden, maar qua arbeidsvoorwaarden absoluut geen glamour. Pieter: "Ik was de enige dj van

Nederland in loondienst en later de eerste dj die om pensioen vroeg. Met de pensioenpremie hadden werkgevers het niet zo nauw genomen, waardoor ik de hulp van de bond nodig had voor mijn aanspraak op pensioen. Een advocaat van de bond had me eerder ook al heel goed bijgestaan bij het UWV, een ongelooflijk gedoe met een dossier dat honderden pagina's dik is geworden. Ik ben altijd lid gebleven en

ga nu graag naar de seniorendiners, een erg leuk initiatief van de bond voor oudere leden. Ik ontmoet er mensen die het nachtleven ook goed gekend hebben. En vorig jaar heb ik nog gebruikgemaakt van hulp van de bond bij de belastingaangifte."

*Wil jij de volgende keer op deze plaats vertellen waarom je lid bent? Laat het weten via [redactie@fnvhorecabond.nl](mailto:redactie@fnvhorecabond.nl)!*