

HORECA

Een nieuwe vakbond die horecabazen het vuur aan de schenen legt

Tekst Roodepers Beeld Prole.info



Heb je weleens in de spoelkeuken staan schrobben of in de keuken staan zweten? Dan wist je het al: de horeca grossiert in slechte werkomstandigheden, lage lonen, en lange diensten. Onder het motto 'het is je roeping, anders zoek je maar iets anders', lukt het horecabazen hoge winsten op te strijken en personeel structureel onder te betalen, zaken onderbezet te houden, en geen pauzes te geven. Lisa werkte negen jaar in de horeca en besloot er iets aan te doen. Met een aantal anderen richtte zij vorig jaar Horeca United op, een vakbond voor horecawerknemers. We interviewden haar over de tactieken, hun ervaringen, en het winnen van hun eerste zaak.

Lisa, hoe is het om in de horeca te werken?

Ik heb zelf zo'n negen jaar in de horeca gewerkt in Amsterdam. Ik heb zo'n beetje alles gedaan van afwasser tot chef-kok, in grote hotels, kleinere luxerestaurants, tot cafés en afhaalzaken tijdens corona. De horeca is erg laag betaald maar toch één van die sectoren waar mensen erg trots zijn op wat ze doen, ze zien het zelfs als hun passie. De arbeidsvoorwaarden in de cao horeca zijn al ondermaats, maar zelfs die worden niet eens nageleefd. Als je een dienst van twaalf uur draait heb je bijvoorbeeld recht op één uur pauze, maar die krijg je eigenlijk bijna nooit. Eten doen we vaak genoeg staand of hurkend tussen het werk door.

Op het moment dat ik met een aantal anderen de vakbond oprichtte zat ik met een burn-out thuis. Ik was heel erg gestrest en ik functioneerde amper. De zaak waar ik werkte was structureel onderbezet en we kregen geen pauzes. Ik was er op een gegeven moment zo klaar mee dat ik zei: 'ik kom niet meer terug, ik trek dit niet meer'. Ik was daarvoor met een aantal collega's en kameraden van

De arbeidsvoorwaarden in de cao horeca zijn al ondermaats, maar zelfs die worden niet eens nageleefd

U N I T E D

Vloerwerk al aan het praten over een horecavakbond. We kregen namelijk al bij Vloerwerk veel vragen binnen van horecamedewerkers. Qua uren, contracten en uitbetaling is de horeca namelijk één van de meest rommelige sectoren die er is.

Wat voor uitbuiting kom je vooral tegen in de horeca?

Eén van de meest voorkomende dingen is dat overuren niet worden uitbetaald, of dat je pauzes niet krijgt maar dat ze wel van je loonstrookje afgaan. Wat ook regelmatig gebeurt is dat je rooster pas een paar dagen van tevoren bekend wordt, terwijl dat volgens de nieuwe cao drie weken van tevoren moet zijn. Zo is het normaal dat je pas op vrijdag hoort dat je op maandag moet werken. Verder hoor je een transitievergoeding te ontvangen als je contract niet wordt verlengd of als je wordt ontslagen, maar vrijwel niemand in de horeca weet dat deze regeling bestaat. Ik wist dat zelf ook niet en ik kreeg dat ook nooit. Dat zijn voorbeelden van dingen waarvan ze zelf dondersgoed weten dat ze verplicht zijn, maar waar ze gewoon lak aan hebben.

Er zijn in Amsterdam bijvoorbeeld deftige restaurants die er bekend om staan dat ze mensen soms dubbele *shifts* laten draaien. Laatst kwam er een nieuw lid bij ons die in zo'n zaak werkte en shifts draaide van zestien uur per dag, vijf dagen in de week. Dat mag helemaal niet, maar het gaat over een zaak waar mensen het als een eer zien om daar gewerkt te hebben. Zoiets gebeurt al jaren en iedereen pikt dat maar. Als je dan bedenkt dat men daar tweehonderd euro vraagt voor een menu, dan zou je denken dat ze hun mensen een beetje fatsoenlijk kunnen behandelen. Als dat niet zo is dan moeten ze misschien af van het hele idee dat alles maar heel erg exclusief en piekfijn verzorgd moet zijn.

Hoe bespreek je arbeidsomstandigheden met collega's?

Dat is heel erg verschillend. Sommigen zijn enthousiast. Zo heeft een aantal collega's van mijn laatste werkplek zich bij onze vakbond aangesloten. Maar er zijn ook mensen die het maar een kansloos idee vinden en denken dat het toch niets uithaalt. Dat merk je ook als je arbeidsvoorwaarden op de werkvloer bespreekbaar wilt maken. In de zaak waar ik werkte werden er mensen met een nulurencontract ingeroosterd voor een shift van twee uur. Toen ik tegen mijn manager zei dat je dan iemand wel voor drie uur moet betalen want dat is wettelijk verplicht, werd mij vervolgens verteld dat ik niet zo vervelend moest doen.

Wat is er mis met de bestaande vakbonden?

De FNV Horeca, ofwel de Horecabond, richt zich voornamelijk op het onderhandelen over cao's. Ze zien zichzelf meer als een soort van gesprekspartner van de ondernemers en niet echt als een tegenstander. De cao's die ze onderhandelen zijn heel matig, dat gaat over een paar luttele

procenten. Dit jaar krijgen horecamedewerkers bijvoorbeeld maar twee procent loonsverhoging, en vier procent als je langere tijd in dienst bent. Ze houden zich niet bezig met werknemers te organiseren of individuele conflicten op te lossen, iets wat wij wel doen.

Ondanks dat we het vaak oneens zijn vinden wij niet alles slecht wat de FNV doet. We zijn in het begin een keer met Horeca United naar de FNV Horeca ledenvergadering geweest. Iedereen daar vond het 'geweldig' wat wij doen, en een van de bestuurders zei: 'het wordt tijd dat mensen weer met stenen gaan gooien, ik ben er klaar mee om het braafste jongetje van de klas te zijn'. Men zei dat ze ons best willen steunen, maar toen we vlak daarna begonnen met een campagne hebben we contact gezocht maar nooit meer iets terug gehoord.

Als je bedenkt dat ze tweehonderd euro vragen voor een menu, dan zou je denken dat ze hun mensen fatsoenlijk kunnen behandelen

Hoe doet Horeca United het anders?

Wij vinden dat wij net zo goed dossiers kunnen opstellen en aangetekende brieven kunnen versturen. Onze bedoeling is dan ook dat mensen die er nieuw bij komen dat ook leren. Dus al doende zetten we samen een campagne op, denken we samen na over wat goede stappen richting het bedrijf zijn, en hoe we ze mogelijk onder druk kunnen zetten. Dat zorgt ervoor dat je uiteindelijk wint door middel van je eigen kracht en die van je kameraden.

Wat voor mensen sluiten zich aan?

We krijgen vooral veel koks die om hulp vragen en zich aansluiten, en mensen die bijvoorbeeld onze sticker hebben gezien. Dat zijn zeker niet alleen maar anarchisten maar ook gewoon mensen die zoiets hebben van: 'Hee, ik krijg mijn overuren niet betaald', of: 'Ik was ziek en ik kreeg niet doorbetaald, dat klopt toch niet?'. Helaas merken we dat mensen toch een beetje terughoudend zijn om er uiteindelijk ook echt een zaak van te maken. Ze hebben niet eens de energie om erover na te denken, omdat ze een paar uurtjes kunnen slapen en dan weer moeten werken.

Ik zou kunnen zeggen dat we een anarchosyndicalistische vakbond zijn, maar wij zouden dit nooit zo zeggen op onze website. Wat wij heel belangrijk vinden is dat je je bezighoudt met kleine menselijke dingen waar iedereen op je werk zich aan stoort. Wij zijn ons ervan bewust dat de meeste mensen in de horeca niet zo kritisch zijn, en zeker geen anarchist of zelfs een socialist zijn. We willen dat het voor iedereen toegankelijk en begrijpelijk is.

Jullie hebben net je eerste zaak gewonnen, hoe ging dat?

Ik en mijn collega en Horeca United-lid van het eerste uur, Tanya, werkten voor dezelfde baas. Deze zaken waren standaard onderbezet, het personeel kreeg geen pauzes, en mensen werden onderbetaald. Je werd zelfs gebeld om te komen werken als je ziek was, zoals bij Tanya ook gebeurde toen zij longproblemen had. Later bleek het corona te zijn, maar de baas geloofde haar gewoon niet.

Nadat onze contracten niet waren verlengd, kregen we door dat we niet genoeg loon hadden gekregen en ook geen transitievergoeding. We besloten onze transitievergoeding op te eisen via de vakbond, maar toen we naar onze loonstrookjes en de cao keken, kwamen wij erachter dat de baas ons nog meer schuldig was. Zelfs nadat Tanya een loonsverhoging was toegezegd bleef hij haar minimumloon betalen. Die eikel heeft haar gewoon jarenlang onderbetaald, terwijl hij zelf in een grachtenpand van anderhalf miljoen euro woont. We besloten actie te ondernemen. De groep was nog klein, maar iedereen die meedeed was vastberaden.

Gedurende de campagne ontvingen we veel steun, niet alleen van onze leden maar ook van Het Actiefonds, Vloerwerk, de Industrial Workers of the World (IWW) en de Anarchistische Groep Amsterdam (AGA). De korte, maar intense protesten voor de terrassen in hartje zomer bleken zeer effectief. We hebben talloze lunches verstoord. De baas zei dat hij ons had gemeld bij de politie, die hij ook voor onze laatste *picket* had gebeld. In plaats van ons tegen te houden, zorgde de aanwezigheid van de smeris er alleen maar voor dat we langer doorgingen. Na een lange discussie met één van ons, vertrokken de agenten en was iedereen vrij om te gaan.

Meteen belde de horecabaas mij om te smeken dat we elkaar tegemoet zouden komen. Eén van de twee claims had hij al toegezegd te betalen. Nadat we het onderling hadden besproken, besloten wij akkoord te gaan met € 4.500 voor mijn collega, ietsje minder dan wat we eerst



vroegen, maar wel veel hoger dan wat hij in het begin bereid was te betalen. Een heen-en-weer van e-mails volgde en hij vertraagde het proces zoveel hij kon. Bazen blijven gewoon klootzakken. Uiteindelijk betaalde hij wel, en daar gaat het om: wij hebben gewonnen!

Die eikel heeft haar gewoon jarenlang onderbetaald, terwijl hij zelf in een grachtenpand van anderhalf miljoen euro woont

Kun je ons wat meer vertellen over jullie tactieken?

Net als Vloerwerk werken we met een escalatieschema. Dat begint standaard met een aangetekende brief waarin we onze eisen duidelijk maken, zodat de baas ook weet wat we van hun verwachten. Die sturen we niet alleen met de post maar die brengen we ook persoonlijk langs met een klein groepje mensen. Als daar dan geen gehoor aan wordt gegeven, sturen we nog een aangetekende brief en volgt ook vaak al een kleine actie.

In het geval van deze campagne hebben we een aantal pickets gehouden waarbij we steeds meer mensen betrokken, en waarbij we dus de laatste keer ook twee pickets tegelijkertijd hebben gehouden. Voor een horecazaak is een picket een veel grotere escalatie dan voor een kantoor. Dat is iets wat al heel veel effect heeft als je er met vier mensen staat. Horecabazen zijn heel erg bezig met hun reputatie, dus toen we bijvoorbeeld een artikel schreven waarin we iemand zijn naam noemden en de naam van zijn bedrijf werd die man helemaal boos.

Verder kun je ook denken aan dingen zoals het uitdelen van de telefoonnummers van al hun zaken aan mensen en ze te vragen te bellen om het loon te eisen. Wat je ook kunt doen is sociale media gebruiken: slechte reviews, of gewoon wat vragen en opmerkingen over hoe werkne-

KOM IN ACTIE

Doet jouw baas moeilijk? Weigert je baas je te betalen voor de uren die je hebt gewerkt, negeren ze je verzoek op vrije dagen of word je gedwongen om ziek te komen werken? Jouw (ex-)baas kan de volgende zijn die we aanpakken! Je kunt gratis lid worden op de website.

Woon je niet in (de omgeving van) Amsterdam of Utrecht, maar ben je met een aantal toegewijde mensen die een (autonome) afdeling willen starten? Horeca United kan je helpen met het opzetten hiervan.

horeca-united.nl

mers betaald worden. De IWW Nederland heeft hiermee onlangs nog op succesvolle wijze een loonbetaling van een horecabaas afgedwongen.

Wat is je advies voor mensen in de horeca die problemen op hun werk hebben?

Het is altijd het beste om je baas er meteen op aan te spreken. De meeste bazen in de horeca willen het liefste altijd alles mondeling en informeel bespreken, maar het is beter om een geschreven reactie te hebben. Dat kan ook een WhatsAppbericht zijn, maar maak wel een screenshot voor het geval het bericht gewist wordt. Als je geen gehoor krijgt dan kun je een aangetekende brief versturen, hoe ongezellig dat ook is. Je hebt voorbeeldbrieven bij het juridisch loket voor bijvoorbeeld onbetaald loon of openstaande vakantiedagen. Sowieso is aan te raden om je uren bij te houden en dit te vergelijken met wat er wordt afgerekend, ook je overuren en vakantiedagen. Als je er niet uitkomt met je baas, dan is het natuurlijk het beste een groep als ons benaderen om het aan te vechten, maar het minste wat je kunt doen is een andere baan zoeken, want die luxe hebben we tegenwoordig in de horeca.

Horecabazen zijn heel erg bezig met hun reputatie. Voor een horecazaak is een picket een veel grotere escalatie dan voor een kantoor

Wat is de toekomst van Horeca United?

We zijn 1 mei 2022 begonnen en we hebben nu ruim vijftig leden. Op dit moment zijn we alleen nog in Amsterdam actief, maar het is de bedoeling dat we het komende jaar groeien; in Utrecht en wie weet ook elders. ☺

Met dank aan Lisa van Horeca United.



WERKOMSTANDIGHEDEN IN DE HORECA

Achter de bar staan of in de bediening werken staat nog steeds bekend als leuk en gezellig werk. Voor wie nooit in de horeca heeft gewerkt, even de feiten op een rij. De achturige werkdag is na veel strijd door de arbeidersbeweging gewonnen, maar in de horeca is het nog steeds legaal om diensten van twaalf uur te draaien. Bazen zijn dan verplicht om een uur pauze te geven maar dat gebeurt heel vaak niet. Daarnaast is werken in de horeca in de piekuren erg stressvol, in de keuken en de bediening is het rennen om de klanten op tijd hun eten te brengen. Je wordt achter de bar en in de bediening ook nog eens verwacht om representatief te zijn, te lachen naar klanten, opgewekt zijn, en de seksistische grappen van klanten op de koop toe nemen. Dat allemaal voor € 11,75 per uur (het minimumloon voor werknemers boven de 21 jaar).

Hard werken met lage betaling

Maar er is toch volop personeelstekort? Tijdens corona zijn veel horecamedewerkers ontslagen en iets anders gaan doen, en is er geen personeel meer te vinden nu de zaken het weer druk krijgen. Met de hoge prijsstijgingen in de horeca zou je verwachten dat de lonen flink verhoogd zijn, maar helaas is dat niet gebeurd. Als je de vacatures ziet, is er nog steeds sprake van een gezellige sfeer en een passende beloning, maar niemand die echt zegt dat je € 3.000 bruto krijgt als je als kok gaat werken. Terwijl de prijzen gemiddeld met elf procent zijn gestegen, ging de horeca-cao er slechts met twee procent op vooruit.¹ Horecabazen vinden het blijkbaar normaal om personeel nog steeds € 11 per uur te betalen terwijl ze € 6 voor een biertje rekenen, en daar heeft het tekort aan personeel nog weinig aan veranderd.

Horecabazen

Tegenover de uitbuiting van horecawerknemers staan horecabazen die zichzelf verrijken. Vaak worden restaurants als unieke concepten gepresenteerd, maar zijn ze gewoon allemaal van dezelfde eigenaar. De bekendste horecabaas van Amsterdam is Won Yip, eigenaar van onder andere zeven zaken rond de Dam, en met duizend mensen aan personeel in dienst.² Hij zei in een interview met *Het Parool* dat horecamedewerkers niet meer verdienen dan het minimumloon omdat het laaggeschoold werk is.³ In 2016 kocht Yip het duurste penthouse van Nederland voor € 16 miljoen, om het direct daarna met flinke winst te verkopen.

Noten

¹ khn.nl/tools/loontabellen-cao-horeca-per-1-januari-2023

² deondernemer.nl/actueel/won-yip-meesterzetten-horecakoning-dam-291051

³ parool.nl/nieuws/horecaondernemer-won-yip-we-kunnen-hier-wel-een-beetje-china-gebruiken-b6ed3db1