

'Restaurant zonder personeel' bleek noodkreet FNV horeca

09-11-2015 09:02

Het 'eerste restaurant zonder personeel' blijkt onderdeel te zijn van een campagne van FNV horeca om meer waardering te krijgen voor het werk dat het personeel in de horeca verzet. Ook wij zijn er in getrapt en plaatsten onlangs het opmerkelijke bericht van een [restaurant zonder kok, barman en ober](#).

Met een verborgen camera werden beelden geschoten in het restaurant zonder personeel. Dat werd dus een



grote chaos.

Gasten zelf laten koken, drank inschenken en bedienen, het baanbrekende restaurantconcept van sterrenkok en food creative Edwin Sander bleek uiteindelijk toch niet zo succesvol. In de praktijk zorgde deze nieuwe 'experience' voor een overvolle keuken waar gasten elkaar in de weg liepen, gerechten mislukten, servies, glazen en etensresten op de vloer belandden en de afwas niet werd gedaan. Ook verliet een groot aantal gasten Foodsy zonder af te rekenen en waren veel gasten ontevreden over de geboden ervaring. FNV Horeca: "Met dit restaurantexperiment is aangetoond dat horecapersoneel onmisbaar is voor een gezellig, goed verzorgd en veilig avondje uit met lekker eten. Waar supermarkten de caissières kunnen vervangen door zelfscanners, heeft de horeca zijn vakmensen keihard nodig. Toch wordt werken in de horeca steeds minder aantrekkelijk gemaakt. Tegenover het altijd maar werken in de weekenden, avonden en op feestdagen, korte en flexibele arbeidscontracten en zware arbeidsomstandigheden staat namelijk vaak een oneerlijke en onzekere beloning. Jaarlijks keren ruim 140.000 serveersters, barmannen, afwassers en koks de horeca de rug toe. Dit is bijna de helft van al het horecapersoneel." Ben Francooy, voorzitter FNV Horeca: "Veel vakmensen die met passie en trots in de horeca werken, raken gefrustreerd omdat het werk zo slecht betaalt. Zij zoeken uiteindelijk toch maar een vaste baan buiten de horeca zodat ze fatsoenlijk hun gezin kunnen onderhouden of eindelijk eens een hypotheek kunnen krijgen. Deze rampzalige leegloop moet zo snel mogelijk stoppen. Zonder goede vakmensen wordt het één grote puinhoop." Met het experiment Foodsy wilde FNV Horeca keihard aantonen dat horecapersoneel onmisbaar is. En dat is gelukt. Veelgehoorde reacties waren dat horecapersoneel het visitekaartje is van een restaurant en dat je zonder horecapersoneel als gast net zo goed thuis kunt blijven. Er is al bijna 2 jaar geen CAO meer voor de horeca en de laatste loonsverhoging voor het personeel dateert alweer uit 2013. Onderhandelen hierover willen horecawerkgevers nog steeds niet. Francooy: "De omzetten van de horeca zijn inmiddels al voor het achtste kwartaal op rij gestegen, maar het personeel ziet hier niets van terug." "Er moet iets veranderen," zegt topkok Edwin Sander, die met FNV Horeca aan het Foodsy-project werkte. Als ondernemer, maar ook als voormalig horecawerknemer beseft hij hoe belangrijk vakmensen in de horeca zijn. "Als de leegloop zo doorgaat, zal dat voor veel bedrijven gevolgen hebben. Men gaat het merken aan de kwaliteit. We zitten nu echt op een kantelpunt: keren we het tij of wordt het nog slechter in de horeca?" FNV

Horeca roept iedereen op een petitie te ondertekenen op www.horecapersoneelisonmisbaar.nl die aandacht vraagt voor een eerlijke beloning en goede arbeidsvoorwaarden voor horecapersoneel. Tijdens de Horecava 2016 wil FNV Horeca deze petitie aanbieden aan werkgeversorganisatie Koninklijke Horeca Nederland. Daarnaast spoort de bond werknemers aan om ook zelf de handen ineen te slaan en samen met FNV Horeca in actie te komen. Meer informatie: www.horecapersoneelisonmisbaar.nl **Reactie Koninklijke Horeca Nederland** We vroegen ook branche-organisatie Koninklijke Horeca Nederland naar hun reactie op deze campagne van de FNV. Woordvoerder Joris Prinsen noemt ook enkele knelpunten waar de werkgevers in de horeca op vastlopen: "Ludieke actie van de FNV Horecabond. Ondernemerschap is ook risicovol, dat blijkt uit de ervaringen die is opgedaan zoals het grote aantal gasten dat weg is gegaan zonder te betalen. De werkgelegenheid in de horeca groeit. Maar wat doet het kabinet voor horecawerkgevers? Het kabinet biedt geen oplossing voor de zware last voor kleine werkgevers van loondoorbetaling bij ziekte. Er zijn onbedoelde en ongewenste effecten door de Wet werk en zekerheid ontstaan, die nog gerepareerd moeten worden. Dit is wel nodig in een sector zoals de horeca met seizoenen, pieken en dalen. Een recente poll onder onze KHN-leden laat zien dat 76% zich twee keer bedenkt voordat vaste dienst wordt overwogen. KHN daagt FNV Horecabond uit om met echte oplossingen te komen die tussen werkgever en werknemer individueel kunnen worden geregeld, dus niet via een cao." KHN adviseert het KHN-model Arbeidsvoorwaardenreglement. Dat regelt in stappen het afschaffen van jeugdlonen voor vakkrachten. Voor een ervaringsperiode kan nog het wettelijke minimum (jeugd)loon worden toegepast. Volgende week publiceert KHN de nieuwe loontabel per 1 januari 2016 voor vakkrachten met een advies voor de prestatiebeloning volgens dat reglement. Meer informatie: www.khn.nl

Redactie