

# CATERING

CATERING | EEN MAGAZINE VOOR MENSEN DIE WERKEN IN DE CATERING | JAARGANG 3, NR.3 | 2008



Onderwijs volgt schoolrooster

Loontabellen



Jeugdloonverhoging



Jongeren in de catering

11

duivelse dilemma's



En hoe zit het ook alweer met...

# Inhoudsopgave

Óngervènjing is de béstè meister

p. 3 t/m 6

Loontabellen

p. 7 t/m 9

Veranderingen in de nieuwe cao catering

p. 10 & 11

Elf Duivelse Dilemma's - Hylke Mijster

p. 12 & 13

Onderwijs catering volgt schoolrooster

p. 14 t/m 17

En hoe zit het ook alweer met...

p. 18 & 19

## Óngervènjing is de béstè meister

(met andere woorden: van zelf het wiel uitvinden leer je het meest!)

### Op bezoek bij een leerbedrijf in Heerlen.

Het bedrijfsrestaurant van het hoofdkantoor van de Open Universiteit in Heerlen is een bijzonder bedrijfsrestaurant. Niet vanwege de speciale themaweken die ze houden (Grieks dit keer), of omdat ze alle gerechten ter plekke fabriceren en niet werken met pakjes en zakjes. Nee, vooral omdat het restaurant volledig gerund wordt door acht studenten.



#### Colofon

Deze special is bestemd voor de werknemers in de catering. Het blad is geproduceerd door  en mede tot stand gekomen door een bijdrage van het Fonds Bevordering Sociale Verhoudingen (FBS). \* Adres FNV Catering: Louis Armstrongweg 100, Postbus 1435, 1300 BK Almere, telefoon voor leden 0900-202 23 23 (€ 0,20/min.) en niet-leden 0900 239 10 00 (€ 0,50/min), fax (036) 536 33 97, e-mail [redactie@fnvcatering.nl](mailto:redactie@fnvcatering.nl) \* Oplage: 8.000 \* Redactie: Camilla Hut, Ben Francooy, Harry de Wit, Clarinda Sinnige \* Eindredactie: Camilla Hut, Clarinda Sinnige \* Hoofdredactie: Ben Francooy \* Correctie: Evelyn Jongman, Redfox Media \* Vormgeving ping-pong Design \* Prepress en druk: Van der Wey B.V. Grafische Bedrijven, Hilversum. [www.indecatering.nl](http://www.indecatering.nl)



## Jongeren in de catering

Jongeren in de catering: een zeldzaamheid! Tenminste, dat is de heersende opinie. Cateringmedewerkers zijn volgens diezelfde opinie meestal vrouwen van middelbare leeftijd. Hoe komt dat toch? Heeft de catering misschien last van een imago-probleem? En zijn het überhaupt wel 'alleen maar' vrouwen van middelbare leeftijd die werkzaam zijn in deze sector? Connie Gerits (22 jaar, teamleider): "Misschien heeft de catering inderdaad een verkeerd imago. Men denkt bij cateringwerk al snel aan lopendebandwerk. En bovendien is de catering het eerste waar op bezuinigd wordt in een bedrijf. Dan is er vaak alleen ruimte voor het standaardpakket en wordt het inderdaad sneller lopendebandwerk." Uiteraard zijn er veel cateringbedrijven waar er, net als in het bedrijfsrestaurant van de Open Universiteit, juist alles aan gedaan wordt om er geen lopendebandwerk van te maken. Het imago van de catering heeft wellicht ook last van de hoge werkdruk en de onregelmatige tijden. Twan Breedveld (21 jaar, 1e-jaars student HBO Facility Management): "Ik snap best dat jongeren afhaken. Het is hard werken en je maakt geen 'gewone' werkdagen van negen tot vijf. Bovendien kunnen de werkzaamheden soms eentonig zijn."

Misschien is de belangrijkste belemmering wel deze: als jongere sta je vaak niet te springen om in een oud(er) team te gaan werken. Want ja, de gemiddelde leeftijd van de cateringmedewerker ligt inderdaad wat hoger. Het huidige gebrek aan jongeren in de catering draagt er dus aan bij dat er nu weinig jongeren instromen. Volgens de acht leerlingen zou dit opgelost kunnen worden door, zoals ze bij de Open Universiteit gedaan hebben, 'gewoon' helemaal opnieuw te beginnen.

Deze acht studenten komen van het Arcus College of Hogeschool Zuyd uit Heerlen en lopen hun stage – variërend van 10 tot 40 weken – in het bedrijfsrestaurant. Met zijn achten zijn zij verantwoordelijk voor het hele reilen en zeilen van het restaurant: het bereiden van de gerechten, het vullen van de vitrines en de saladebar en het maken van de planning. De maître, de assistent-maître en de chef-kok: ze komen allemaal uit het team van zowel mbo- als hbo-studenten.

Ruim drie weken na de lancering van dit unieke concept spraken we met dit jonge enthousiaste cateringteam. Hoe ziet hun werkdag eruit? En omdat relatief weinig jongeren in de catering werken, vroegen we hen gelijk ook hoe zij hun verdere toekomst zien: in de catering of misschien toch een heel andere kant op?

### Een jong team

Acht studenten (twee jongens en zes meisjes, zes mbo'ers en twee hbo'ers) vormen samen met hun teamleider het cateringteam. Een jong team dat feitelijk alles nog moet leren. Er is geen oude rot in het vak aan wie ze even een vraag kunnen stellen, ze mogen (of moeten) alles zelf uitproberen. Bezoekers waren in het begin dan ook sceptisch: vijftienving jaar lang verzorgde Albron de catering in het bedrijfsrestaurant en nu zouden deze 'studentjes' al dat werk gaan overnemen? Zou dat wel goed gaan? Zouden

ze het wel redden? Dit waren volgens Maike Gröner (20 jaar, 1e-jaars student HBO Facility Management) veelgehoorde reacties.

Maar nu, slechts drie weken na de lancering, is de opinie al ruimschoots bijgesteld: "We leveren gewoon goed werk", aldus Manon Bemelmans (17 jaar, 2e-jaars student MBO Facilitair medewerker), "en we krijgen de kans om alles zelf te doen en te leren. Er is niemand die je op de vingers kijkt of van wie je bijvoorbeeld alleen maar mag kopiëren. Zo leren wij zelf veel tijdens deze stage!" De acht maken lange dagen (07.15/08.00-14.30/15.30 uur), ze werken hard, leren veel (ook improviseren!) en hebben het bovendien erg leuk met zijn allen.

Ze vinden dan ook dat er meer van dit soort leerbedrijven zouden moeten komen. Leerbedrijven waar zowel mbo- als hbo-studenten van verschillende studiejaar samen de dienst uitmaken, waar leerlingen van elkaar kunnen leren en tijd en ruimte krijgen om 'het wiel uit te vinden' en niet alles voorgedraaid (of voorgesneden...) te krijgen. Het project is echt een uitdaging voor de leerlingen, ook al omdat ze alle gerechten vers en ter plekke bereiden. Rachel Bernaards (21 jaar, 2e-jaars mbo-student Facilitair Medewerker): "Alles zelf doen is niet niks, maar zoveel leuker dan gerechten uit pakjes klaar te maken."

## Trotse medewerkers

Op drukke dagen lunchen er zo'n 250 mensen in het restaurant van de Open Universiteit in Heerlen. En zelfs als het rustig is, komen er nog 150 mensen voor hun broodjes naar het bedrijfsrestaurant. Maar naast de lunch in het bedrijfsrestaurant bieden de studenten de medewerkers van de Open Universiteit nog meer aan: lunches op locatie, borrels, diners en de nieuwe hit: de vlaaienservice. De scepsis die op de locatie in de aanlooperperiode overheerste, is compleet verdwenen. De medewerkers van de Open Universiteit zijn trots op 'hun' cateringteam.

Het contract met de vorige cateraar liep af en dit nieuwe en jonge team nam het stokje over. In samenwerking met de twee scholen is er een verse start gemaakt. Maar niet overal is dat makkelijk in te voeren. Bovendien is het ook maar de vraag of je op deze manier niet broodnodige ervaring de deur uitdoet. Een combinatie tussen ervaring behouden en jonge honden binnenhalen én houden: dát lijkt de meest ideale oplossing.

## Eigen toekomst

Hoe zien de leerlingen hun eigen toekomst? Ligt die in de catering of juist heel ergens anders? De meningen daarover verschillen in de groep. Waar Toine, Joyce, Manon en Twan hoogstwaarschijnlijk een andere kant opgaan, zijn Jacqueline, Rachel en Maïke wel enthousiast over een mogelijke carrière in de catering. De onregelmatige werktijden staan voor Toine en Joyce een loopbaan in de catering in de weg, terwijl Manon en Twan het liefst verder willen groeien in de beveiligingsbranche en deze opleiding vooral volgen vanwege de 'extra' bagage. Het contact met gasten, het nét even wat meer doen en elke dag de uitdaging aangaan om er iets bijzonders van te maken, zijn voor Maïke en Rachel redenen om juist wel door te willen in de catering. En Jacqueline (20 jaar, 4e-jaars MBO Facilitair Leidinggevende) ziet het zo: "Ik wil sowieso een hbo-opleiding gaan doen na dit jaar en zie mezelf zeker terug in de catering of de horeca."



## Een leuke groep!

Met zijn achten flikken ze het toch maar mooi. Alles nieuw, veel leren, maar dat is aan dit team wel besteed. Een goede mix van mbo'ers en hbo'ers, die er samen zorg voor draagt dat het bedrijfsrestaurant reilt en zeilt zoals het hoort.



Tekst: Camilla Hut. Beeld: Anne Hamers

# LOONTABELLEN BEDRIJFSCATERING

Salarisschalen op basis van het bruto cao-loon per 1 april 2008

## FUNKTIEJARENSCHAAL IN EURO'S PER MAAND

Salaris-groep	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
0 fj	1.534,66	1.588,87	1.644,64	1.802,53	2.023,30	2.251,03	2.476,52	2.710,97	2.871,34
1 fj	1.566,88	1.622,23	1.680,72	1.841,83	2.067,11	2.299,50	2.529,56	2.768,81	2.928,75
2 fj	1.599,78	1.656,31	1.716,80	1.881,13	2.110,92	2.347,95	2.582,62	2.826,65	2.987,35
3 fj	1.633,39	1.691,10	1.753,61	1.921,21	2.155,59	2.397,37	2.636,74	2.885,66	3.047,08
4 fj			1.791,12	1.962,09	2.201,15	2.447,77	2.691,92	2.945,80	3.108,02
5 fj					2.247,59	2.499,14	2.748,15	3.007,11	3.170,19
6 fj						2.551,70	2.805,71	3.069,87	3.233,58
7 fj								3.133,78	3.298,26
8 fj									3.364,22

## JEUGDLONEN

16 jaar	767,33	794,44	822,32	901,27	1.011,65	1.125,52	1.238,26	1.355,49	1.435,67
17 jaar	920,80	953,32	986,78	1.081,52	1.213,98	1.350,62	1.485,91	1.626,58	1.722,80
18 jaar	1.074,26	1.112,21	1.151,25	1.261,77	1.416,31	1.575,72	1.733,56	1.897,68	2.009,94
19 jaar	1.227,73	1.271,10	1.315,71	1.442,02	1.618,64	1.800,82	1.981,22	2.168,78	2.297,07
20 jaar	1.381,19	1.429,98	1.480,18	1.622,28	1.820,97	2.025,93	2.228,87	2.439,87	2.584,21

## AANLOOPSCHAALSALARISSEN VOOR NIEUWE WERKNEMERS

Salaris-groep	I	II	III
0 fj*	1.381,19	1.429,98	1.562,41
16 jaar*	690,60	714,99	781,20
17 jaar*	828,72	857,99	937,44
18 jaar*	966,84	1.000,99	1.093,69
19 jaar*	1.104,96	1.143,99	1.249,93
20 jaar*	1.243,07	1.286,98	1.406,17

De salarisschalen I, II en III kennen een aanloopschaalsalaris dat kan worden toegepast op werknemers die nieuw in de branche bij een werkgever in dienst treden en wel voor de maximumduur van een halfjaar.

In de salarisschalen I en II ligt het aanloopschaalsalaris 10% onder het van toepassing zijnde cao-loon (met als minimum het wettelijk bruto minimum(jeugd)loon) en in salarisschale III ligt het aanloopschaalsalaris 5% onder het van toepassing zijnde cao-loon.

## \*TOELICHTING

### AANLOOPSCHAALSALARISSEN VOOR NIEUWE WERKNEMERS

Leeftijd	loon
16	50% van basisloon
17	60% van basisloon
18	70% van basisloon
19	80% van basisloon
20	90% van basisloon

**Let op:** deze percentages gelden tot 1 april 2009! Kijk op pagina 11 voor de tabellen die gelden vanaf april 2009 en verder.

# INSTITUTIONELE CATERING

Salarisschalen op basis van het bruto cao-loon per 1 april 2008

Van toepassing op werknemers in de institutionele sector in dienst na 1 juli 1994 bij een werkgever in de zin van de cao.

FUNKTIEJARENSCHAAL IN EURO'S PER MAAND								
Salaris-groep	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
0 fj	1.419,39	1.458,65	1.499,70	1.620,53	1.801,17	1.991,47	2.180,57	2.376,29
1 fj	1.443,63	1.484,68	1.526,60	1.651,78	1.837,92	2.032,11	2.225,07	2.424,78
2 fj	1.469,01	1.511,24	1.554,56	1.684,02	1.875,41	2.073,56	2.270,47	2.474,27
3 fj	1.495,25	1.538,63	1.583,54	1.717,56	1.913,70	2.115,90	2.316,81	2.524,76
4 fj	1.522,01	1.566,83	1.613,64	1.752,60	1.952,74	2.159,06	2.364,09	2.576,29
5 fj	1.549,85	1.596,41	1.644,65	1.788,37	1.992,60	2.203,12	2.412,34	2.628,86
6 fj	1.578,63	1.626,97	1.676,73	1.824,85	2.033,26	2.248,09	2.461,57	2.682,51
7 fj	1.608,53	1.658,45	1.709,86	1.862,11	2.074,75	2.293,96	2.511,79	2.737,25
8 fj	1.639,41	1.690,81	1.744,70	1.900,11	2.117,09	2.340,78	2.563,06	2.793,11
9 fj	1.671,35	1.724,80	1.780,30	1.938,87	2.160,29	2.388,54	2.615,36	2.850,09
10 fj	1.700,18	1.757,70	1.816,06	1.978,45	2.204,38	2.437,30	2.668,74	2.908,27
11 fj	1.734,73	1.793,56	1.853,13	2.018,81	2.249,36	2.487,03	2.723,19	2.967,62
12 fj	1.770,11	1.830,16	1.890,93	2.060,01	2.295,24	2.537,79	2.778,76	3.028,17
13 fj		1.867,47	1.929,47	2.102,00	2.342,02	2.589,49	2.835,38	3.089,88
14 fj					2.389,94	2.642,65	2.893,40	3.153,08
15 fj						2.696,44	2.952,51	3.217,50
16 fj								3.283,09

JEUGDLONEN								
16 jaar	709,70	729,33	749,85	810,27	900,59	995,74	1.090,29	1.188,15
17 jaar	851,63	875,19	899,82	972,32	1.080,70	1.194,88	1.308,34	1.425,77
18 jaar	993,57	1.021,06	1.049,79	1.134,37	1.260,82	1.394,03	1.526,40	1.663,40
19 jaar	1.135,51	1.166,92	1.199,76	1.296,42	1.440,94	1.593,18	1.744,46	1.901,03
20 jaar	1.277,45	1.312,79	1.349,73	1.458,48	1.621,05	1.792,32	1.962,51	2.138,66

AANLOOPSCHAALSALARISSEN VOOR NIEUWE WERKNEMERS			
Salaris-groep	I	II	III
0 fj*	1.351,97	1.351,97	1.424,71
16 jaar*	638,73	656,39	712,36
17 jaar*	766,47	787,67	854,83
18 jaar*	894,22	918,95	997,30
19 jaar*	1.021,96	1.050,23	1.139,77
20 jaar*	1.149,71	1.181,51	1.282,24

De salarissgroepen I, II en III kennen een aanloopschaalsalaris dat kan worden toegepast op werknemers die nieuw in de branche bij een werkgever in dienst treden en wel voor de maximumduur van een halfjaar.

In de salarissgroepen I en II ligt het aanloopschaalsalaris 10% onder het van toepassing zijnde cao-loon (met als minimum het wettelijk bruto minimum(jeugd)loon) en in salarissgroep III ligt het aanloopschaalsalaris 5% onder het van toepassing zijnde cao-loon.

Deze lonen gelden tot 1 april 2009. Deze tabellen zijn met de uiterste zorgvuldigheid opgesteld. Desondanks kunnen er onverhoopt fouten in zijn geslopen en kunnen er geen rechten aan ontleend worden.



Beeld: Anne Hamers

# INSTITUTIONELE CATERING

Salarisschalen op basis van het bruto cao-loon per 1 april 2008

Loontabel per 1 april 2008 voor werknemers in dienst vóór 1 juli 1994

FUNKTIEJARENSCHAAL IN EURO'S PER MAAND									
Salaris-groep	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
0 fj	1.657,86	1.712,08	1.767,84	1.925,74	2.146,50	2.374,24	2.599,71	2.834,18	2.988,80
1 fj	1.691,69	1.747,01	1.803,93	1.965,04	2.190,30	2.422,69	2.652,76	2.892,01	3.046,23
2 fj	1.725,53	1.781,94	1.840,01	2.004,31	2.234,11	2.471,15	2.705,83	2.949,84	3.104,79
3 fj	1.760,03	1.817,59	1.876,80	2.044,42	2.278,79	2.520,58	2.759,93	3.008,84	3.164,54
4 fj	1.795,23	1.853,91	1.914,33	2.085,29	2.324,36	2.570,97	2.815,11	3.069,00	3.225,48
5 fj		1.890,95	1.952,57	2.126,94	2.370,78	2.622,31	2.871,34	3.130,31	3.287,66
6 fj					2.418,31	2.674,89	2.928,91	3.193,06	3.351,05
7 fj						2.728,43	2.987,53	3.256,97	3.415,72
8 fj								3.322,04	3.481,68

# INFLIGHTCATERING

Salarisschalen op basis van het cao-loon per 1 april 2008

FUNKTIEJARENSCHAAL IN EURO'S PER MAAND								
Salaris-groep	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
0 fj	1.657,86	1.712,06	1.767,83	1.925,74	2.146,50	2.374,24	2.599,71	2.834,18
1 fj	1.691,69	1.746,99	1.803,93	1.965,02	2.190,30	2.422,69	2.652,76	2.892,01
2 fj	1.725,53	1.781,94	1.840,01	2.004,31	2.234,11	2.471,14	2.705,82	2.949,84
3 fj	1.760,03	1.817,59	1.876,80	2.044,42	2.278,79	2.520,58	2.759,92	3.008,84
4 fj	1.795,23	1.853,91	1.914,33	2.085,29	2.324,35	2.570,96	2.815,10	3.069,00
5 fj		1.890,95	1.952,57	2.126,94	2.370,78	2.622,31	2.871,34	3.130,30
6 fj					2.418,31	2.674,89	2.928,91	3.193,06
7 fj						2.728,43	2.987,53	3.256,97
8 fj								3.322,03

JEUGDLONEN								
16 jaar	828,93	856,03	883,92	962,87	1.073,25	1.187,12	1.299,86	1.417,09
17 jaar	994,72	1.027,24	1.060,70	1.155,44	1.287,90	1.424,54	1.559,83	1.700,51
18 jaar	1.160,50	1.198,44	1.237,48	1.348,02	1.502,55	1.661,97	1.819,80	1.983,93
19 jaar	1.326,29	1.369,65	1.414,26	1.540,59	1.717,20	1.899,39	2.079,77	2.267,34
20 jaar	1.492,07	1.540,85	1.591,05	1.733,17	1.931,85	2.136,82	2.339,74	2.550,76

AANLOOPSCHAALSALARISSEN VOOR NIEUWE WERKNEMERS			
Salaris-groep	I	II	III
0 fj*	1.492,07	1.540,85	1.679,44
16 jaar*	746,04	770,43	839,72
17 jaar*	895,24	924,51	1.007,66
18 jaar*	1.044,45	1.078,60	1.175,61
19 jaar*	1.193,66	1.232,68	1.343,55
20 jaar*	1.342,87	1.386,77	1.511,49

De salarissgroepen I, II en III kennen een aanloopschaalsalaris dat kan worden toegepast op werknemers die nieuw in de branche bij een werkgever in dienst treden en wel voor de maximumduur van een halfjaar.

In de salarissgroepen I en II ligt het aanloopschaalsalaris 10% onder het van toepassing zijnde cao-loon (met als minimum het wettelijk bruto minimum(jeugd)loon) en in salarissgroep III ligt het aanloopschaalsalaris 5% onder het van toepassing zijnde cao-loon.



# Veranderingen in de nieuwe cao catering

Op 1 april 2008 is de nieuwe cao catering in werking getreden. Deze tweejarige collectieve arbeidsovereenkomst geldt voor alle medewerkers in de contractcatering. Een belangrijke afspraak in deze cao gaat over jeugdlonen.

## Verhoging

De jeugdlonen gaan namelijk flink verhoogd worden en de jeugdlonen voor 19- en 20-jarigen in de cateringsector gaan zelfs helemaal verdwijnen! Dit gebeurt uiteraard niet van de ene dag op de andere, er zal een overgangperiode van twee jaar zijn. Per jaar gaat elke leeftijdsgroep er 10% op vooruit. Zo verdient een 16-jarige nu 50% van het basisloon. Per 1 april 2010 zal dat 70% van het basisloon zijn. Dit betekent ook dat – met diezelfde stappen van verhogingen met 10% – vanaf die datum 19- en 20-jarige cateringmedewerkers als vakvolwassen worden beschouwd en ook als zodanig behandeld worden.

Hieronder kun je precies vinden hoe de verhogingen er concreet uitzien.

Met ingang van 1 april 2008 is de volgende tabel van toepassing:	
Leeftijd	Loon
16	50 % van het basisloon
17	60 % van het basisloon
18	70 % van het basisloon
19	80 % van het basisloon
20	90 % van het basisloon
Met ingang van 1 april 2009 is de volgende tabel van toepassing:	
Leeftijd	Loon
16	60 % van het basisloon
17	70 % van het basisloon
18	80 % van het basisloon
19	90 % van het basisloon
Met ingang van 1 april 2010 is de volgende tabel van toepassing:	
Leeftijd	Loon
16	70 % van het basisloon
17	80 % van het basisloon
18	90 % van het basisloon

Jongeren in de catering gaan er, in vergelijking met de periode voor 1 april 2008, dus fors in loon op vooruit! De verhoging van de jeugdlonen – en het deels verdwijnen ervan – heeft tot gevolg dat er geen onderscheid op leeftijd meer gemaakt wordt als het gaat om de salarissen: alle werknemers verdienen hetzelfde (hogere) cao-loon, ongeacht hun leeftijd. Let op: de jeugdlonen blijven voorlopig (in ieder geval tot en met 2010) wel gehandhaafd voor werknemers in de leeftijd van 16 tot en met 18 jaar. Dit zal wel één van de punten zijn die meegenomen wordt in de volgende cao-onderhandelingen, zodat er op den duur inderdaad geen leeftijds onderscheid meer zal zijn in de beloning van werknemers.

Let op: het blijft natuurlijk wel van belang in welke functiegroep je ingedeeld bent en hoeveel functie jaren je hebt! Kijk op pagina 7 voor de loontabellen om te zien of jouw salaris overeenkomt met wat je volgens de cao zou moeten verdienen.

Nu de lonen in de catering (langzaamaan) aantrekkelijker worden, is de verwachting dat er ook meer jongeren zullen gaan werken in de contractcatering. In de catering werken in verhouding relatief veel 'ouderen', die op den duur met pensioen gaan, dus jongere aanwas is van harte welkom! Wat vinden jonge contractcatering-medewerkers eigenlijk van de jeugdloonverhogingen? Denken zij dat er door deze maatregel meer jongeren in de catering zullen gaan werken? En zijn er misschien nog meer positieve effecten van deze maatregel?

## Enkele reacties

**Jacqueline van der Leek (20 jaar, bedrijfsrestaurant Open Universiteit):** "Het zou kunnen werken. Mensen kiezen nu bijvoorbeeld ook niet voor een baan bij een callcenter omdat het zo leuk is, maar omdat het goed verdient. Wie weet werkt dat principe ook zo in de catering."

**Joyce Vluggen (19 jaar, bedrijfsrestaurant Open Universiteit):** "Tja, de werktijden blijven toch echt hetzelfde en als die je tegenstaan, helpt meer verdienen daar volgens mij niet aan."

**Miriam Heijne (21 jaar, werkzaam voor Contract Catering):** "Ik denk dat door deze loonsverhoging inderdaad meer jongeren in de catering gaan werken. Goed idee!"

**Manon Bemelmans (17 jaar, bedrijfsrestaurant Open Universiteit):** "Ik denk niet dat geld de belangrijkste reden is om niet te gaan werken in de catering. Je komt er als jongere gewoon moeilijk tussen, zelfs stage lopen is lastig. En als enige jongere in een "oud" team, zie ik ook niet zitten!"

**Twan Breedveld (21 jaar, bedrijfsrestaurant Open Universiteit):** "Ik betwijfel of geld meer jongeren over de streep gaat trekken, je moet je werk toch vooral erg leuk vinden? Ik ga liever met een grote smile op mijn gezicht naar mijn werk!"

## De andere belangrijke punten in het kort...

- Per 1 april 2009 zullen de lonen met 3% verhoogd worden, na de eerdere verhoging met 3,5 % per 1 april van dit jaar. Per 1 oktober 2009 zal daar nog eens 0,5% bijkomen.
- De loondoorbetaling bij ziekte zal voortaan op basis van het brutoloon worden uitgekeerd in plaats van op basis van het nettoloon, zoals in de vorige cao catering.
- Per 1 januari 2008 is de individuele bijspaarregeling voor extra ouderdomspensioen ingevoerd bij het Pensioenfonds Horeca & Catering (zie ook de website van het Pensioenfonds Horeca & Catering: [www.phenc.nl](http://www.phenc.nl)).



De keuzes van Hylke Mijster, assistent-cateringmanager bij twee ministeries

# ELF DUIVELSE DILEMMA'S

Hylke Mijster (29) is assistent-manager bij cateraar Eurest. In deze functie werkt hij bij de restauratieve diensten van de Ministeries van Binnenlandse Zaken en Justitie. "Een wereld apart door de bijzondere bedrijfscultuur."

Na zijn studie aan het conservatorium – instrument: saxofoon – ging Hylke als keukenmanager aan de slag in een groot restaurant. "Het muzikantenbestaan is onzeker. Daar komt bij dat sax spelen alleen als hobby écht leuk blijft. Bovendien is de horeca altijd mijn passie geweest."

"Catering is hier wezenlijk anders dan bij een bedrijf. Heel andere piekmomenten, zoals Prinsjesdag. Als er ergens iets bijzonders aan de hand is, werk je door tot 's avonds laat. Of je bent betrokken bij oefeningen van het crisiscentrum." Hylke's ambitie? "Vestigingsmanager bij een ministerie. Maar dat zal nog wel even duren."

Zes jaar geleden koos Hylke voor de catering. Hij kwam in dienst bij Eurest. Eerst als regiomedewerker, vervolgens als restaurantmanager op het Ministerie van Financiën. Hij werkt nu al weer enige tijd 'op' Binnenlandse Zaken en Justitie, departementen die naast centrale restauratieve voorzieningen ook over ministeriële pantry's beschikken.

Hylke Mijster voelt zich in politiek Den Haag als een vis in het water. Zelf is hij ook politiek actief, voor D'66. Bovendien is hij lid van de ondernemingsraad van Compass, het moederbedrijf van Eurest.

## 1. Biertje of wijntje?

"Kies ik toch voor een biertje. Ga ik lekker uit eten, neem ik er een wijntje bij. Wit vooral, maar dat hangt natuurlijk af van het gerecht."

## 2. Boterhammetje mee of eten in bedrijfsrestaurant?

"Uiteraard het bedrijfsrestaurant! We hebben een mooie kaart. Omdat ik vrijgezel ben, eet ik warm in ons restaurant. Een favoriet gerecht? Moeilijk. Ik eet graag onze vers bereide wokgerechten."

## 3. Iets vooraf of een dessert?

"Liever iets vooraf. Ik laat me graag verrassen. Een mooie amuse op een lepel. Desserts neem ik eigenlijk niet. Hooguit een mooi kaasplateau met een glaasje port."

## 4. Vroeg opstaan of laat naar bed?

"Laat naar bed. Ik begin nooit zo vroeg, heb moeite met vroeg opstaan. Mijn collega heeft vroeger dienst, ik ben er meestal om een uurtje of negen. De eerste collega's starten om half zeven, zeven uur. Om acht uur begint de service, gaat het grand café in het ministerie open. Vaak heeft de minister 's morgens vroeg al ontbijtverleg."

## 5. Thee of koffie?

"Koffie, want daar begin ik 's ochtends mee. Tijdens het werk drink ik behoorlijk wat koffie, zeker meer dan vijf koppen. Maar in de namiddag en 's avonds neem ik geen koffie meer. Dan stap ik over op thee, kruidenthee vooral."

## 6. Vaste tijden of een flexibel rooster?

"Ik vind een flexibel rooster op z'n tijd prima. Dat houdt het spannend. Ten opzichte van de horeca, heb je in de catering doorgaans behoorlijk gangbare werktijden. De horeca is – zeker ook omdat je in het weekeinde altijd moet werken – een aanslag op je sociale leven."

## 7. Krokot of soep?

"Dan ga ik voor het krokotje. Liefst zo'n simpele, met donkere vulling en draadjesvlees. Gefrituurd in vloeibare plantaardige olie, vanzelfsprekend. De tijd van grote blokken frituurvet ligt ook op de ministeries al lang achter ons."

## 8. Aan de kassa of in de keuken?

"Ik ben het liefst bezig aan de gastenkant en kies dus voor de kassa. Ik vind het leuk om tijdens de lunch in het restaurant aanwezig te zijn. Doe ik altijd, de mensen kennen je natuurlijk ook allemaal. Ik maak graag een babbeltje met de gasten."

## 9. Bauer of Borsato?

"Kan ik ook 'géén van beiden' zeggen? Nederlandstalig is niet mijn ding, vind ik geen uitdagende muziek. Ik ben meer van de progressieve rock, zoals Dream Theater. De muzikanten van Borsato zijn goed, zeker. Het is hartstikke netjes wat ze doen, maar mij niet spannend genoeg. Nee, voor Bauer kies ik in geen geval."

## 10. Spruitjes of babi pangang?

"Babi pangang, zonder meer. Ik vind oosters eten erg lekker. Spruitjes eet ik overigens ook graag, maar als ik moet kiezen..."

## 11. Catering of horeca?

"Dat is appels met peren vergelijken. Catering is een compleet ander vak. Natuurlijk kies ik op dit moment voor catering. Er gebeurt heel veel. De gasten verwachten veel van je. Het niveau gaat steeds verder omhoog. Dat zie ik als een enorme uitdaging."



# Onderwijs catering volgt schoolrooster

Negen tot twaalf weken vakantie per jaar, wie wil dat niet? De onderwijs catering volgt het ritme van het schoolrooster. Hoe zit dat precies en waar lopen medewerkers tegen aan? Op bezoek bij locaties van Sodexo Education, Markies Catering en Avenance Nederland verdiepen we ons in de scholencatering.

Als je kiest voor onderwijs catering, moet je het plezierig vinden om te werken met jongeren. Op weg naar volwassenheid leven tieners, pubers en studenten in een eigen wereldje. Met een eigen taal, eigen gewoontes en een eigen cultuur. Mis je het gevoel daarvoor, kies dan een ander vak, zeggen de cateraars in koor. Sta je er wel open voor, dan kun je er een heel leuke baan aan hebben. Je moet van een levendige werkomgeving houden en van aanpakken weten, want schoolrestaurants kennen over het algemeen ruime openingstijden. Pauzes lopen door elkaar, lessen vallen uit, vergaderingen worden ingelast; een flexibele instelling kan geen kwaad. Bovendien zijn scholieren en studenten chaotischer en drukker dan bijvoorbeeld de gasten van een bedrijfsrestaurant in een kantoorpand. Geen wonder dat je in het onderwijs veel moeders aantreft op de cateringvloer.

gevulde koeken, puddingbroodjes en chips is volgens de cateraars een fabeltje. Een groot deel van de schoolbevolking kiest wel degelijk voor bewust, waarbij meisjes en vrouwen gezonder eten dan jongens en mannen. Markies Catering, specialist in onderwijs catering, lanceerde begin dit jaar 'High Five, lekker eten uit de Schijf van Vijf'. Met als boodschap: 'Gezond eten is cool, lekker en sportief; en als je gezond eet, zie je er goed uit!' Sodexo presenteert gezonde producten via het concept Fair2Food. Versbeleving in combinatie met gezonde broodjes, wokgerechten, salades en fruit- en groentesappen. Ook Avenance voert een steeds 'gezonder' assortiment. De cateraar werkt op de Hogeschool Arnhem-Nijmegen aan een pilot om gezond, duurzaam en biologisch in een nieuw concept onder te brengen.



## Spaarurenregeling

Om te voorkomen dat de schoolvakanties leiden tot een schommelend maandinkomen, kent de onderwijs catering de spaarurenregeling. Eenvoudig gezegd komt het hier op neer: medewerkers werken tijdens de schoolweken meer uren dan hun contract aangeeft. Zo sparen ze extra vrije dagen, die ze opnemen als de school gesloten is. Immers, het normale aantal vakantiedagen waar ze recht op hebben, is onvoldoende om al die schoolvakanties te dekken. Vooral voor nieuwe medewerkers blijkt dat in de praktijk wennen te zijn. Je krijgt bijvoorbeeld voor 32 uur per week betaald, maar werkt 35 uur. Daarom is het van groot belang dat werkgevers en managers de regeling goed uitleggen. Bovendien vraagt het om nauwkeurige registratie van alle gewerkte uren.

Werken in de onderwijs catering blijkt extra aantrekkelijk voor vrouwen met opgroeiende kinderen. Je werktijden lopen redelijk in de pas met de schooluren en tijdens vakanties ben je thuis. Addertje onder het gras: de vakantie spreiding. Als je in een andere vakantie regio werkt dan je kinderen op school zitten, ben je dat voordeel deels kwijt.

## Gezonde voeding

Uit de gesprekken die we voerden, blijkt dat de grote trend momenteel gezonde voeding is, waarbij ook duurzaam en biologisch een belangrijke rol spelen. Het verhaal dat scholieren en studenten zich in leven houden met snacks, hamburgers,

## Spaarurenregeling

Hoe werkt de spaarurenregeling als je in de onderwijs catering werkt?

- Je werkgever biedt je de spaarurenregeling aan als je normale aantal vakantiedagen niet voldoet om tijdens schoolvakanties vrij te zijn.
- Door meer uren te werken dan je contract vermeldt, spaar je extra vrije dagen voor de schoolvakanties.
- De werkgever geeft je in een schooljaar uiterlijk 1 oktober door wanneer de schoolvakanties vallen. Hij laat dan ook weten hoeveel 'spaaruren' nodig zijn.
- Voor erkende feestdagen hoef je geen uren te sparen.
- De werkgever geeft je maandelijks een overzicht van de gespaarde uren.
- Als je arbeidsongeschikt bent, gaat je opbouw van spaaruren gewoon door.
- Werk je meer uren dan je spaaruren nodig hebt, dan geldt de overwerkregeling.
- Als je je baan opzegt, worden spaaruren die je over hebt gewoon uitbetaald.



Hanneke van den Broek, Sodexo



Rob Schouten, Avenance Catering



Henk van Brunshot, Markies Catering

### Hanneke van den Broek, Sodexo:

“Het voelt als mijn eigen toko”

**Hanneke van den Broek (25) raakte bij toeval verzeild in de onderwijs catering en voelt zich er nu als een vis in het water. In dienst van Sodexo Education geeft ze leiding aan de cateringteams op twee faculteiten van de Hogeschool Utrecht. “Het voelt als mijn eigen toko.”**

We ontmoeten Hanneke bij de Faculteit Gezondheidszorg op de Uithof. Per dag trekken gemiddeld 1.800 studenten en docenten langs de counter van het schoolrestaurant. Vooral vrouwen, want mannen zijn ruim in de minderheid in het zorgvak. De piek ligt rond lunchtijd, maar de hele dag door melden zich gasten. Om 19.00 uur sluit het restaurant. “Als we om 08.30 uur de luiken openen, moeten we oppassen dat er geen vingers tussen zitten, want dan staan er al studenten bij de counter voor een ontbijtje of koffie.” Hanneke houdt van de dynamiek, zit eigenlijk zelden in haar kantoor. Liever vertoeft ze tussen haar zes teamleden, bijna allemaal vrouwen in de veertig. Geeft dat geen problemen, dat leeftijdsverschil? “Absoluut niet. We zijn open en eerlijk naar elkaar, praten veel. Ik beun op drukke momenten hard mee; bakken, opruimen, producten aanvullen. Dat kweekt vertrouwen en schept een band. Bovendien heb ik een dijk van een assistente, Erwina Rotensen, mijn rechterhand binnen het team.”

#### Ambitieuw en ondernemend

De cateringmanager werkt al zes jaar bij Sodexo. Hanneke wilde eigenlijk naar de politie school, maar dat lukte niet. Ze zocht een baantje en kwam in aanraking met Sodexo. De vonk sloeg over. Dankzij de doorgroeikansen binnen het cateringbedrijf en haar ambitieuze instelling draagt ze op jonge leeftijd al veel verantwoordelijkheid. “Ik vind dat prachtig, het voelt als mijn eigen toko. Ik houd van ondernemen, ben er mee opgegroeid, mijn ouders hebben een winkel in naaimachines. Organiseren, regelen, buffelen, dat zit in mij. De hectiek van de hogeschool vereist een goede planning. Naast het restaurant verzorgen we ook koffie- en theeservice, vergaderlunches en borrels. Bij een volle agenda regel ik extra hulp voor spoelkeuken of banqueting. Samen met mijn team zoek ik naar de beste manier om onze gasten tevreden te stellen, dat geeft mij een kick. We werken daar continu aan, want studenten zijn erg trendgevoelig.” Hanneke verwacht daarom veel van de invoering, eerste helft 2009, van het Fair2Food programma van Sodexo op de faculteit.

“We willen de versbeleving versterken en aan de stijgende vraag naar gezonde voeding voldoen. Met meer salades, smoothies en gezonde broodjes in het assortiment. Eerst gaan we nog verbouwen. De huidige opstelling met lijnbuffer is erg krap. Lastig voor de medewerkers, want je loopt elkaar snel in de weg, je moet dus goed op elkaar ingespeeld zijn. Vervelend ook voor de gasten, want tijdens de lunch staan er soms gigantische rijen. Om dat op te lossen, plaatsen we er enkele eilandbuffetten bij. Het gaat echt mooi worden.”

### Rob Schouten, Avenance Catering:

“Tijdens lunchtijd is het hier één grote mierenhoop”

**Van een beetje drukte ligt Rob Schouten (49) niet wakker. Als Avenance Catering Manager op de locatie Nijmegen van de Hogeschool Arnhem-Nijmegen krijgt hij dagelijks 4.500 tot 5.000 gasten aan de counter. “Tijdens lunchtijd is het hier één grote mierenhoop.”**

Het eigentijdse gebouw van de hogeschool herbergt een kleurrijke combinatie van studies, gericht op cultuur, verpleegkunde, sport, voeding, economie en maatschappij. Naast een schoolrestaurant met 600 zitplaatsen, exploiteert Avenance er ook een sfeervol grand café. Met een brede lach op het gelaat, slalomt Rob tussen de studenten door. Velen kent hij bij naam. Ze doen regelmatig een beroep op hem als ze projecten of evenementen opzetten. Anderen, van de studie Voeding en Diëtetiek, voeren zelfs onderzoek voor hem uit. Om te achterhalen hoe studenten eten en welke voedingswensen ze hebben. “Vorig jaar bleek grote behoefte aan wokgerechten. We hebben meteen een wokhoek gecreëerd in het schoolrestaurant. Samen met studenten werken we nu aan een pilot ‘gezonde voeding’. Ons doel is om in 2010 een assortiment aan te bieden dat voor minimaal zeventig procent bestaat uit gezonde, duurzame, biologische producten. Enerzijds stelt de overheid die eis, maar anderzijds merken we ook dat de studenten er naar vragen.”

#### Echt aanpoten

Bij de hogeschool rijden leveranciers dagelijks twaalf tot vijftien rolcontainers met voedsel en dranken naar binnen. 's Morgens om zes uur beginnen de koks al met het afbakken van broodjes. Het restaurant opent om 08.30 uur en stroomt dan meteen

vol met ‘naar koffie snakkende’ studenten en docenten. In de laatste uren voor sluitingstijd (19.30 uur) gaan er nog zeker tweehonderd warme maaltijden doorheen. Rob: “De piek ligt tussen 10.30 en 14.00 uur. Dan is het echt aanpoten, met per uur bijna 800 gasten die de kassa passeren. Caissières lossen elkaar regelmatig af, om te grote werkdruk te voorkomen. Zoveel mensen in korte tijd verwerken, vergt veel concentratie, ook omdat we twee betalingssystemen hanteren: pasjes en contant.” Het team van 25 medewerkers bestaat voor tachtig procent uit moeders, die het vanwege de werktijden de ultieme baan vinden. Zij maken dankbaar gebruik van de spaaruren-regeling. Rob: “Ik kom zelf uit de horeca en kende die regeling helemaal niet. Maar het lijkt me ideaal als je opgroeiende kinderen hebt. Het geeft je zekerheid en je bent thuis tijdens schoolvakantie. Overigens geldt die regeling niet voor mij, want de hogeschool sluit maar vijf weken per jaar; drie in de zomer, twee rond Kerst. En dan vier ik vakantie.”

### Henk van Brunshot, Markies Catering:

“Een bewuste keuze, want omgaan met jongeren vraagt om levenservaring”

**Henk van Brunshot werkt als adjunct-directeur bij Markies Catering, een specialist in onderwijs catering. Het bedrijf is actief op 150 scholen. De leeftijd van de 300 medewerkers ligt tussen 30 en 45 jaar. “Een bewuste keuze, want omgaan met jongeren vraagt om levenservaring.”**

Een mooi moment in het schooljaar vindt Henk altijd de diploma-uitreikingen. Hij merkt dan dat veel leerlingen tijdens hun schooljaren een sterke band hebben opgebouwd met de cateringmedewerkers. “Mooi om te zien, want dan ervaar je dat die jongeren het werk van onze mensen echt waarderen.” Markies Catering opereert vooral op middelbare scholen en in het voortgezet beroepsonderwijs (vmbo/mbo). Jongeren van twaalf tot achttien vormen de kern van de doelgroep. Niet altijd de gemakkelijkste leeftijd, want het is een periode van puberen, zelfontdekking en de nodige schoolstress. Reden voor Markies om medewerkers te zoeken met enige levenservaring. “Onze teams bestaan grotendeels uit vrouwen tussen 30 en 45 jaar, moeders die weten hoe je omgaat met opgroeiende pubers. Zij kiezen meestal bewust voor scholencatering, omdat ze graag met jeugd werken en in de schoolvakanties thuis voor hun eigen

kinderen kunnen zorgen. Het kost ze vaak weinig moeite om spelenderwijs een band op te bouwen met hun jonge klanten op de scholen.” Henk hoort zelden van problemen in schoolrestaurants. “Markies maakt heldere afspraken met schooldirecties. Wij accepteren niet dat jongeren onze medewerkers uitschelden of agressief benaderen. Als dat wel gebeurt, kaarten we het meteen aan. Nieuwe medewerkers begeleiden we de eerste tijd intensief. We trainen ze altijd op locatie, omdat iedere school anders is.”

#### Unicef-broodjes

De scholencatering maakte de afgelopen tien jaar een sterke groei door. Markies, opgericht in 1996 door directeur/eigenaar Marc Damen, zat midden in die stroomversnelling. “De kwaliteit is enorm toegenomen. Dat moet ook, want jongeren stellen hogere eisen en krijgen iets meer te besteden. Ze worden bovendien bewuster en daarom zijn we gestart met High Five, een assortiment met gezonde voeding. De kunst is om de scholieren te verleiden met een leuke presentatie, want ze laten zich niets verplichten. Wat goed aanslaat, is onze actie met Unicef. Van elk verkocht gezond broodje, dragen we iets af aan het goede doel. Zo stimuleren we leerlingen iets gezonds te kopen. En we vertellen ze dat het niet vanzelfsprekend is dat je elke dag te eten hebt, maar dat er ook veel armoede heerst in de wereld.”



Tekst en beeld: Karel de Vos

# En hoe zit het ook alweer met...

## Onduidelijkheden, vragen en lastige zaken in de catering

### TOESLAGEN VOOR FEESTDAGEN?

Eerste en tweede kerstdag zijn volgens de cao erkende feestdagen, net als nieuwjaarsdag. Als je werkt op een van deze feestdagen, krijg je meer betaald dan normaal. Als basis gelden de percentages van de 'onregelmatige-urenmatrix' die op jou van toepassing zijn, verhoogd met een vergoeding van 100%. Welke onregelmatige-urenmatrix op jou van toepassing is, kun je in de cao contractcatering vinden (zie [www.fnvcatering.nl](http://www.fnvcatering.nl) voor de complete cao). Dit hangt onder meer af van de sector waarin je werkzaam bent, bijvoorbeeld inflightcatering of institutionele catering.

De vergoeding van 100% die je boven op je onregelmatige-urentoeslag krijgt, wordt zo veel mogelijk 'uitbetaald' in vrije tijd. Je werkgever is verplicht deze vrije tijd te geven in de periode van 2 weken voorafgaand aan of 6 weken volgend op de kalendermaand waarin de feestdag valt. In dit geval van eerste en tweede kerstdag betekent dat dus dat je baas je vrij geeft in de periode tussen 15 en 30 november of tussen 2 januari en 15 februari.

### REISKOSTENVERGOEDING

Reiskosten worden alleen vergoed als de reis wordt gemaakt tussen verschillende locaties of naar een andere locatie dan waar je normaal gesproken werkt. Bovendien ontvang je alleen een reisvergoeding als de reis op verzoek van je werkgever gemaakt is. De reiskostenvergoeding is gebaseerd op het 2e klas openbaar vervoer tarief. Meer informatie hierover vind je in artikel 49 van de cao contractcatering. In aanvulling op bovenstaande hebben sommige cateraars ook een aparte reiskostenvergoedingsregeling voor woon-werkverkeer.

### CONTRACTWISSELING

Een contractwisseling is niet ongebruikelijk in de catering. Over het algemeen verloopt zo'n wisseling redelijk soepel: afspraken hierover zijn niet voor niets duidelijk vastgelegd in de cao (artikel 10 en 11). Maar de uitgebreide regelingen uit diezelfde cao zijn helaas niet bij iedereen bekend. Je kunt daarom toch het gevoel krijgen van het kastje naar de muur gestuurd te worden – of van baas A naar baas B en/of andersom. Want hoe zit het ook alweer? Eigenlijk is het relatief simpel: iedereen die al minimaal een jaar op de locatie werkt, gaat mee over naar de nieuwe werkgever.<sup>1</sup> Al deze mensen nemen ook hun arbeidsvoorwaarden mee: salaris, het aantal dienstjaren, het aantal contracturen en de pensioenaanspraken. Ook vrije dagen gaan mee: alle

niet-ingeroosterde uren atv- en vakantiedagen tot een maximum van 20 dagen. Zodra de overname een feit is, mag de nieuwe werkgever onder bepaalde omstandigheden de arbeidsvoorwaarden aanpassen. Wil je meer hierover weten, neem dan contact op met het Voorlichting- en Informatiecentrum van FNV Catering op 0900-202 23 20 (€ 0,20 ct/min voor leden) of 0900-239 10 00 (€ 0,50 ct/min voor niet-leden).

### FISCALE VERWERKING VAKBONDSCONTRIBUTIE

In de cao catering is afgesproken dat de vakbondscontributie in mindering mag worden gebracht op het belastbare loon. Aan het einde van het jaar wordt aan de vakbondsleden een verklaring overgelegd van het bedrag dat ze hebben betaald aan vakbondscontributie. Dit bedrag wordt dan in mindering gebracht op het belastbare loon voordat er inkomstenbelasting over wordt geheven. Op die manier betaal je een stukje minder belasting waardoor de regeling voordelig uitpakt voor vakbondsleden.

#### Hoe ziet de fiscale verwerking vakbondscontributie eruit?

Functie	Cateringmedewerker, functiegroep II
Loon	€ 1691,10 per maand (eindschaal)
Contributie	€ 13,80 per maand € 165,60 per jaar
Voordeel	€ 87,98

#### Toelichting rekenvoorbeeld

Stel je bent als full-time cateringmedewerker werkzaam in functiegroep 2 en jouw brutoloon in de eindschaal bedraagt € 1691,10. Jouw contributie bedraagt in 2008 € 13,80 per maand; € 165,60 per jaar. De betaalde contributie wordt eenmalig ingehouden op jouw bruto maandsalaris. Hierdoor wordt dit bruto bedrag lager voor de berekening van belasting en sociale premies. Je betaalt dus minder belasting en sociale premies. Het netto voordeel bedraagt voor jou in dit rekenvoorbeeld uiteindelijk € 87,98.

Let op: dit is een voorbeeld, je eigenlijke voordeel is afhankelijk van je salaris en de hoogte van je contributie!

<sup>1</sup> Werknemers die korter dan 1 jaar werkzaam zijn op de locatie, worden overgenomen indien zij zijn overgeplaatst vanwege zuiver verloop of vervanging van vaste formatieplaatsen (zie ook cao art. 10, lid 5a).

“Ik ben hier eigenlijk per toeval  
ingerold en nog maar net aan het  
werk, maar het bevalt erg goed.  
Het is hier heel gezellig met al  
die studenten!”

Natasja van den Pol (34 jaar),  
medewerkster Grand Café Hogeschool  
Arnhem Nijmegen, locatie Nijmegen.