

# Horeca?

# Iedereen kan het!

door Emiel Ament (versie 1)

## Introductie

Hoi! Welkom bij dit kleine artikel over de horeca. Ik ben Emiel Ament en ik heb 6 jaar in de horeca gewerkt. Van bediening, afwasser tot barmedewerker en banqueting. I've seen it all! (Behalve kok, daar ga ik het dan ook in dit artikel niet over hebben.) Ik hoop je een beetje wegwijs te maken en wens je veel leesplezier!

## Iedereen kan het

Horeca is geen moeilijk beroep. Iedereen kan het. Je kunt er voor kiezen een opleiding te volgen maar je kunt het ook prima jezelf aanleren. (Het is dan ook een populaire bijbaan.) Het kan wel stressvol zijn maar dat hangt een beetje van de locatie af. Werken in restaurant is wat pittiger dan drankjes uitdelen op een trouwerij. Biertappen is trouwens ook niet moeilijk.

## Inkomsten

Het horeca CAO zorgt er voor dat je in ieder geval een minimum loon behoort te krijgen. Des te ouder je bent des te hoger dit zal zijn. (Dit omdat wordt verwacht dat je rond die leeftijd zelfvoorzienend bent en dus meer kosten maakt.) Vanaf je 23ste heeft het minimum loon zijn piek bereikt.

Verwacht niet dat je meer dan het minimum loon zal verdienen. Horeca is namelijk een populair beroep en als jij te veel loon vraagt dan vind je baas wel een ander.

Uiteraard hoor je meer betaald te krijgen als je een leidinggevende functie hebt. Ga in zo'n functie niet akkoord met het minimum loon maar vraag iets meer. (Bijvoorbeeld 12 euro per uur ipv 9.)

In sommige locaties (restaurants bijv.) wordt er ook een fooienpot bijgehouden. Deze fooi behoort eerlijk verdeeld te worden over de werknemers. Mocht dat niet het geval zijn dan raad ik je aan daar over te klagen of een ander bedrijf te zoeken om in te werken.

## Welke Functie?

Horeca is best wel een breed begrip en op elke locatie is het weer een beetje anders. Als je nog niet zo goed weet wat je wilt raad ik je aan om eerst bij een horeca uitzendbureau

te gaan werken. (Dat is op oproepbasis.) Je werkt dan op verschillende locaties (en in verschillende functies) en leert zo wat je het liefst doet. Ervaring is in sommige gevallen ook niet verplicht.

In eerste instantie kun je met alle opdrachten akkoord gaan, maar als je wat langer werkt bij het uitzendbureau kun je je voorkeuren aangeven. Als je een lange tijd op een vaste locatie werkt (en ze zijn tevreden met je) is er een kans dat je een contract krijgt. Zo zijn ze je na een bepaalde tijd verplicht aan te nemen (als ze je willen houden).

Uiteraard als je al weet wat voor functie je wilt (zoals bijv. afwasser) is het beter gewoon rechtstreeks te solliciteren bij een bedrijf. Voordeel van rechtstreeks solliciteren is dat je meer zekerheid van je uren hebt, minder ver hoeft te reizen en meer fooi krijgt.

## **Solliciteren**

Negeer alle solliciteer tips die her en der beschreven staan. Gewoon jezelf zijn is naar mijn mening de beste tactiek. Ga bij bedrijven langs en vraag of ze nog werk hebben. (Vergeet niet je CV mee te nemen.) Een goed moment is zo rond de feestdagen (bijv. koningsdag) omdat ze dan extra personeel nodig hebben. Een praatje met de manager levert de grootste kans op een baan.

## **Waar begin ik?**

Zoals ik al zei is horeca geen moeilijk beroep. Ervaring is je beste leermeester. Al zijn er wel wat dingetjes die je van te voren kunt doen. Zo zou je je alvast kunnen verdiepen in voeding / drank. (Haal wat boeken bij de bieb.) Ook kun je bepaalde handelingen vast thuis oefenen. (Zoals bladlopen / met meerdere borden tegelijk lopen.) Koop bijvoorbeeld een goedkoop dienbord, zet er wat plastic bekertjes op met water en ga thuis een beetje oefenen met bladlopen en serveren.

## **Een goed geheugen**

Ik kreeg wel eens te horen dat het de bedoeling is in de horeca dat je alle bestelling uit het hoofd doet. (Of in ieder geval dat het stoer is als je dat doet.) Uiteraard is dit gewoon onzin. Je gebruikt het best gewoon pen en papier (en nog beter: een handheld). Als je je bestellingen hebt opgenomen worden ze door de barman en kok gemaakt en liggen er bonnetjes voor je klaar ter herinnering. Deze kun je op je dienblad plakken als geheugen steuntje. (Al zal je merken dat je meestal wel zal weten waar het ook alweer naar toe moest.)

## **Tempo**

Een andere fabel is de zogenaamde 'horeca pas' waarbij je zou moeten snelwandelen. Dat is natuurlijk onzin. Je kunt het best gewoon normaal lopen. Je houdt op die manier beter het overzicht en houdt ook wat energie over voor de volgende dag.

Managers hebben vaak de neiging het maximale uit het personeel te willen halen. Dat is

natuurlijk begrijpelijk maar je kunt niet harder werken dan je best. Als een manager zegt dat je moet knallen (wat vaak zal gebeuren, trust me) kun je dat dan maar ook het best negeren en gewoon doen wat je altijd doet. Want als je op 200% gaat lopen dan ben je de volgende dag maar fit voor 50%.

Ik zeg: doe maar gewoon lekker normaal.

## **Schelden**

Dan heb ik nog een fabeltje voor je: namelijk dat het normaal is dat de manager / eigenaar zijn personeel uitscheld. Ik weet niet waar die werkwijze vandaan komt (misschien te veel Gordon Ramsay gekeken?) maar ik zou er niet mee akkoord gaan. Als het toch gebeurt en je vind het niet leuk raad ik je aan meteen ontslag te nemen. Het is niet normaal en je vind zo wel weer een andere plek om te werken.

## **Falen**

Wees niet bang om te falen. Iedereen laat wel eens wat vallen. (Zelfs de besten.) Laat het gewoon donderen en ruim het (nadat je je laatste bestellingen hebt gebracht) rustig op.

Wees ook niet bang niet exact uit te komen met je buidel. Doe gewoon je best en meer kan je niet doen. Je bent geen robot.

## **Tips & Trucs**

Nog een aantal tips en trucs:

- Neem niet meer dan een paar bestellingen tegelijk op. Negeer de klanten die proberen te bestellen als je al veel hooi op de vork hebt genomen. (Geen oogcontact maken werkt dan goed.)
- Zet bier voorop het dienblad en probeer deze zo snel mogelijk uit te serveren. (Voordat het schuim verdwijnt.)
- Als je een grote groep van drank moet voorzien: vraag eerst de persoon links van je en ga met de klok mee. Schrijf het op en serveer het ook in die volgorde.
- Ga door je knieën als je iets zwaars moet tillen. (Zoals bijvoorbeeld een fust.) Zo voorkom je dat je je rug te veel belast.

## **Nadelen**

Denk goed na voordat je de horeca in gaat. Er zitten ook veel nadelen aan. (Een beroep zoals vakkenvullen of schoonmaker is bijvoorbeeld een stuk makkelijker.) Het is erg stressvol (in ieder geval op de meeste locaties) en vergt veel van je energie. (Je moet namelijk constant je hoofd er bij houden.)

Ook is er vaak weinig of geen tijd voor pauzes en zal je in de weekenden en feestdagen moeten werken. Op toplocaties (bijvoorbeeld midden in de stad) zal je merken dat ze zelfs iedere week feest hebben. Niet omdat er daadwerkelijk iets te doen is, maar om klanten te trekken. (Ze verzinnen dan namen zoals 'Italiaanse dag'.) Je zult merken dat er op die dagen niets veranderd en dat je gewoon een dag moet werken als geen ander.

Op sommige locaties zal je 's nachts moeten werken. (Bijvoorbeeld in een kroeg.) Dit is zwaarder dan werken overdag en je zal merken dat het moeilijker bijslapen is. Je krijgt voor dit nachtwerk ook niet meer betaald (zoals bij sommige andere beroepen).

## **Voordelen**

Er zitten ook wel wat voordelen aan werken in de horeca. Zo ben je altijd wel op de been (dus veel aan sport hoef je niet meer te doen). Daarnaast leer je je collega's goed kennen. (Tenminste als je in een vast team werkt.) Ook is er altijd wel ruimte voor een grapje of twee. Tot slot is het erg leuk vrienden te bedienen als deze langskomen bij je op het werk.

## **Outtro**

Zo! Dat was het. Ik hoop dat ik je wat wijzer gemaakt heb en veel succes met je werk!