

Communicatie 20 januari - *Werken in de contractcatering; werken in de hospitality!*

De werkgelegenheid in de cateringbranche staat onder grote druk. De afgelopen 2 jaar – de impact van de covid-pandemie – spreken in dat verband voor zich. Veel bedrijfsrestaurants gingen dicht of heel beperkt open. Scholen waren tijdelijk dicht. En de malaise in de reiswereld heeft negatief doorgewerkt voor de inflight-caterers.

De teruggang in werkgelegenheid is helaas niet iets van de afgelopen 2 jaar. Tussen 2011 en 2021 is het aantal werknemers afgenomen met circa 50%. Al een flink aantal jaren worden we geconfronteerd met toenemende concurrentie vanuit andere sectoren. Denk aan horeca, bezorgdiensten, automaten en food-retail. Deze concurrentie zal de komende jaren naar verwachting enkel groter worden. Dit in combinatie met onzekere vooruitzichten – wordt thuiswerken een blijvertje? – kleurt de toekomst van de sector als we niets doen somber.

Als reactie op bovengenoemde ontwikkelingen zien we ook dat bedrijven nieuwe activiteiten ontplooiën. Door het aanbieden van andere activiteiten – bijvoorbeeld receptie of horeca – verbreden bedrijven hun werkterrein. Deze bedrijven hebben voor deze activiteiten nieuwe mensen aangenomen. Zo is de situatie ontstaan dat er binnen 1 bedrijf niet zelden meer dan 1 cao moet worden toegepast.

Het teruglopen van de werkgelegenheid in de ‘traditionele contractcatering’ en de kansen – behoud werkgelegenheid - die er zijn bij het aanbieden van andere diensten hebben ertoe geleid dat de cao-partijen op zoek zijn gegaan naar een nieuwe koers. Een koers die antwoord moet geven op de volgende twee vragen:

- Hoe gaan we gezamenlijk zorgen voor een bestendige toekomst waar binnen de bedrijven een goede plek is voor de huidige werknemers. Dit geldt voor de werknemers die nu vallen onder de cao-contractcatering, maar ook voor werknemers die nu nog vallen onder andere cao's die binnen het bedrijf worden toegepast.
- En hoe zorgen we er voor een aantrekkelijk perspectief voor bedrijven en nieuwe werknemers om zich aan te sluiten bij onze cao

Cao-partijen hebben de handschoenen opgepakt en hebben een ‘denktank’ gevormd om bovenstaande vragen van een antwoord te voorzien. Een belangrijke stap hierbij was het congres dat 9 november 2021 door het FNV - met steun van CNV en de Unie- is georganiseerd. De boodschap van de deelnemers aan het congres aan cao-partijen was duidelijk: de wereld van de contractcatering is enorm in beweging en niets doen is geen oplossing. Zorg ervoor dat de sector voor de huidige werknemers een aantrekkelijke werkkring is en blijft, maar kijk ook naar de toekomst. Hoe kunnen we er samen voor zorgen dat meer bedrijven en werknemers een plek vinden in ons werkveld waar gastvrijheid centraal staat. Met andere woorden, hospitality!

Eind november heeft de denktank haar denkwijze met de cao-partijen gedeeld. De hoofdlijnen:

- Er wordt een nieuwe cao ontwikkeld die zich richt op het domein van eten, drinken en gastvrijheid. De titel wordt de cao-hospitality
- Voor werknemers die nu al werken onder een contract van de catering is de insteek dat hun arbeidsvoorwaarden gelijk blijven. Bij zich wijzigende omstandigheden is de waarde van het pakket in ieder geval gegarandeerd. Dit pakket wordt ‘ondergebracht’ in de cao hospitality.
- Werknemers bij een bedrijf dat aangesloten is bij de cao-hospitality en nu niet vallen onder de catering cao en binnen hun werk actief bezig zijn met eten, drinken en gastvrijheid vallen onder het basispakket van de cao hospitality. Dit pakket is aantoonbaar structureel beter dan dat van de horeca cao.
- Voor werknemers die nieuw in dienst treden zal de nieuwe cao hospitality gelden

Het domein van de cao hospitality richt zich op eten, drank en gastvrijheid. Facilitaire diensten als bijvoorbeeld schoonmaak vallen daar niet onder.

Bij de uitwerking van deze lijnen staan een aantal punten centraal

- Investeren in de ontwikkeling van medewerkers zodat zij nu maar ook in de toekomst een plek hebben in hospitality. Dit kan zijn in de catering, maar bijvoorbeeld ook in de horeca of de verblijfsrecreatie. Het gaat erom dat we zoveel mogelijk investeren in werkzekerheid.
- Ervoor zorgen dat de cao hospitality aantrekkelijk is voor werkgevers en werknemers die nu een andere regeling volgen. Hoe meer bedrijven (en dus ook werknemers) de cao hospitality toepassen, hoe gelijk het speelveld wordt voor iedereen.
- De cao Hospitality moet ertoe leiden dat er binnen 1 bedrijf niet langer sprake is van verschil in arbeidsvoorwaarden door toepassing van verschillende cao's (werknemers kunnen daardoor elkaars concurrent zijn)
- Op dit moment kennen we binnen de catering, maar ook bij de horeca veel relatief kleine dienstverbanden. Door het verschil in cao weg te nemen streven we ernaar om te komen tot dienstverbanden van grotere omvang. Onder 1 cao actief binnen de catering en de horeca!
- Onderwerpen als duurzame inzetbaarheid (voor jong en oud), inzetten op flexibiliteit (van beide kanten!) en een verantwoorde loonontwikkeling krijgen hun plek in de cao hospitality

Cao-partijen zijn 18 januari 2022 het formele overleg gestart om te komen tot een realisatie van bovenstaande hoofdlijnen. Daarbij liggen nog een aantal lastige vraagstukken op tafel, maar alle partijen hebben en het vertrouwen en de noodzaak uitgesproken om nu stappen te zetten om de toekomst met vertrouwen tegemoet te zien.

Het volgende overleg staat gepland op 3 februari. We gaan dan inhoudelijk aan de slag met een aantal vraagstukken. Vanzelfsprekend komen we daarna weer bij jullie terug