

HELDEN VAN DE HORECA

*Ze doen het vuilste werk, zijn de laagsten in rang, delen vaak niet in de fooi en krijgen weinig eer. Toch weten we allemaal: zonder de mannen (en enkele vrouwen) van de spoelkeuken valt de horeca stil. Schrijver en ervaringsdeskundige **Ronald Giphart** roept 2 december daarom uit tot #De Dag van de Afwasser.*

Foto's **JACQUELINE DE HAAS** Interviews **FLORIEN VAN REES**



Nikos Oosterman (22), afwasser bij Van der Valk Hotel Leiden

„Toen ik m'n plek niet kon vinden op het mbo, ben ik op zoek gegaan naar werk waar ik makkelijk kon instromen. Bij Van der Valk heb ik drie à vier diensten per week. Het is fysiek werk, vermoeiend, en niet heel schoon. Misschien zijn afwassers daarom vooral mannen.

Ik zet de vuile vaat op de lopende band van de wasmachine. Na twee minuten komt het er schoon en droog uit, sorteert ik het en zet het weg. Vooral in het begin moest ik wennen aan de snelheid van de band, maar er zit gelukkig een noodstop op.

Soms merk ik dat ik onderaan de ladder sta, maar dat gevoel geven collega's me niet bewust. Het gebeurt bijvoorbeeld als er een klusje is waar niemand verantwoordelijk voor is. 'Dat kan de afwasser wel even doen.' Bij mijn baas heb ik dat gevoel trouwens nooit. Hij is zelf ooit begonnen in de speelkeuken, dus hij weet wat het is. Als hij een klusje voor me heeft, vraagt hij het op zo'n manier dat je er zin in krijgt.

Ik doe dit werk nu een jaar en ben er aan toe om door te groeien. Misschien kan ik keukenassistent worden.”





**Thijs Honing (18),
afwasser bij
brasserie Zomaar
in Purmerend**

„Eén collega noemt me Thijske. Ik weet niet waarom, maar het klinkt lief. Het past wel bij de sfeer, het is een gezellig team. Twee mensen in de bediening, twee in de keuken, en ik in de afwas. We helpen elkaar als dat nodig is.

Ik ben eerstejaars aan de Hogeschool van Amsterdam, werktuigbouw. Op vrijdagavond werk ik drie of vier uur, op zaterdag overdag vijf uur. Het verdient prima. Ik krijg geen fooi, maar eet wel gratis mee.

De afwasser wordt belangrijk gevonden, maar complimenten krijg ik niet. Als iets niet goed gaat, krijg ik het wél te horen. Als er een bord valt ofzo.”



**Ted Takes (37),
afwasser bij
restaurant De
Librije in Zwolle**

„Of er verschil is tussen afwassen bij een sterrenrestaurant of bij een ander restaurant, weet ik niet. Ik kan niet vergelijken; na de kunstacademie heb ik verschillende baantjes gehad. Via een uitzendbureau ben ik bij De Librije gekomen. Ik zie wel dat ze bijzondere gerechten maken. Als de koks bezig zijn met iets nieuws, ben ik daar nieuwsgierig naar. Ik werk hier nu bijna twee jaar. Overdag alleen, 's avonds met z'n tweeën of drieën. In het begin had ik wel de neiging om restjes van borden te snoepen. Er kwam een keer een onaangetast stuk duif terug, dat heb ik opgegeten. Erg lekker. Nu hou ik me in, anders eet ik alles door elkaar. Soms heb ik geluk: als er te veel is gemaakt, kan ik een gerechtje proeven. Er wordt niet op mij neergekeken, als afwasser. De koks staan natuurlijk meer in het zicht, mij zien de gasten niet, maar ik voel me deel van het team. Ik deel ook mee in de fooien. Volledig? Dat weet ik niet.”



**Joel Mathon (23),
afwasser bij
De Beren in
Oosterhout**

„Ik ben opgeleid tot camera-
man, maar werk 36 tot 40
uur per week als afwasser.
Ik draai verschillende dien-
sten en vind het leuk werk.
De sfeer is goed, het is een
jong team. Het andere
personeel haalt z'n neus
niet voor mij op; we werken
samen en helpen elkaar als
het nodig is. De verdiensten
zijn prima en ik krijg een deel
van de fooi.

Ik zoek wel naar een baan
in mijn eigen vakgebied,
maar als ik die niet kan
vinden, blijf ik in de horeca.
In de spoelkeuken, ja, ik
ambieer geen andere plek.”





**Donald Kopong (59),
afwasser bij sushi-
restaurant Shabu
Shabu in Nijmegen**

„Ik ben oud voor een afwasser, en de horeca is niet mijn wereld, maar ik heb het geld nodig. Voorheen werkte ik in de zorg, als ambulante begeleider. Na problemen in de privésfeer raakte ik werkloos, maar ik wilde niet eeuwig van een uitkering leven en toen dit restaurant drie jaar geleden opening, heb ik gesolliciteerd. Ik begon als schoonmaker, sinds twee jaar sta ik in de spoelkeuken. Niet echt een promotie, maar het verdient wel beter. Ik werk fulltime, zodat ik ervan kan rondkomen.

Het is stevig aanpakken, vooral in de piekuren, maar jonge collega's schieten niet zomaar te hulp. Alleen als de baas het ze vraagt. Ze zijn van huis uit niet gewend dat ze moeten afwassen. Ze kijken erop neer. Toen ik laatst met de andere afwasser besprak dat wij geen fooi krijgen, namen ze het ook niet voor me op. Dan moest ik maar een brief schrijven om het aan te kaarten, maar zo druk maak ik me er nou ook weer niet over. Als ik 's middags werk, krijg ik een maaltijd. Zonder kosten. Sommige koks kunnen lekker koken. Gelukkig maar, want ik hou niet van sushi.”

