

Allen daarheen!

Koks en kelners op de Wereld- tentoonstelling van 1913 in Gent

De Wereldtentoonstelling in Gent in 1913 lokte heel wat kelners, koks en maitres d'hôtel die hoopten aan de slag te kunnen in de horecazaken die de toeristen verwelkomden. Via advertenties, 'bureaux de placement', de stedelijke arbeidsbeurs en persoonlijke netwerken vernamen horecawerkers dat er personeel werd gezocht. Hotel- en restaurantuitbaters wierven echter vaak te veel mensen aan. Het overvloedige volk stuurden ze wandelen. Uit de behandeling van de klachten die het gedupeerde personeel bij de Gentse werkrechtvaardigheid indiende, blijkt dat de compensaties verschilden naargelang je kok, kelner of hotelmeester was. Voor de maitres d'hôtel en andere personeelsleden met een leidinggevende functie lag de compensatie beduidend hoger dan voor de koks, die als arbeiders beschouwd werden. Men was er nog niet uit of kelners nu arbeiders, dienstboden of bedienden waren. Dat zij enkel werkten voor fooien en maaltijden keerde zich tegen hen bij de berekening van een ontslagvergoeding. Voor horecawerkers waren er echter ook compensaties van een andere aard: ze eigenden zich bepaalde voordelen in natura toe, en gingen zelfs georganiseerd de winst afromen.

Pour la durée de l'exposition¹

Op 26 maart 1913 reisde de Franse maître d'hôtel Louis Morel van Londen naar Gent. Enkele weken later, op 20 april, verliet kok Jean-Baptiste Gicquel Parijs om zich ook daarheen te begeven. Maître d'hôtel Charles Jordan deed twee dagen later hetzelfde, nog

◀ Kelners in het restaurant van de Delhaizestand op de Wereldtentoonstelling van 1913. (Archief Delhaize Group)

een dag later volgde koffiehuisbediende Albert Denis. Op 23 april ruilde de Zweedse hotelmeester Valfrid Johnson Parijs in voor Gent. Nog een trits andere Franse en enkele Italiaanse horecawerkers lieten in april en mei 1913 de Franse hoofdstad achter zich en trokken naar Gent, omdat zij waren aangeworven voor het nieuwe Flandria Palace Hotel, dat in de buurt van het eveneens pas gebouwde Sint-Pietersstation was opgetrokken om de bezoekers van de Wereldtentoonstelling te herbergen.²

In normale omstandigheden hadden *mâitres d'hôtel*, koks en kelners niet zo veel in Gent te zoeken. De handelstelling van 1910 laat zien dat Gent vergeleken met steden als Brussel, Antwerpen en Luik, op het vlak van werkgelegenheid in hotels, cafés en restaurants weinig te bieden had. Brussel en zijn voorsteden stelden in de horeca 3534 arbeiders en bedienden te werk, in Antwerpen (Berchem en Hoboken inbegrepen) waren dat er 1255, de Luikse horeca (met Seraing erbij) gaf werk aan 605 loontrekkenden, terwijl Gent het met 276 moest stellen.³ Aan cafés was er in Gent en omgeving geen gebrek: de stad alleen telde in 1910 niet minder dan 3604 cafés en restaurants. De telling maakt het onmogelijk een onderscheid tussen beide te maken, maar een overweldigende meerderheid ervan waren wellicht zeer kleine cafeetjes. Terwijl er in al die cafés en restaurants maar 129 arbeiders en bedienden werkten, waren er niet minder dan 2619 voltijdse en 226 deeltijdse uitbaters actief, en 1514 familieleden die hen bijstonden. De meeste Gentse cafés waren dus eenmanszaken die enkel de uitbater en zijn familie tewerkstelden. Ook de hotelinfrastructuur was er eerder beperkt: de stad telde 42 hotels, Luik had er (Seraing ingegrepen) 121, Antwerpen (Berchem en Hoboken inbegrepen) 232 en de Brusselse agglomeratie 413.

Geen wonder dat er met het oog op de Wereldtentoonstelling in Gent een gloednieuw hotel kwam dat een permanent gebouw combineerde met een vleugel die na de tentoonstelling afgebroken zou worden.⁴ Bij gebrek aan interesse van Belgische hoteliers, werd de uitbating van dat Flandria Palace Hotel toevertrouwd aan Emile Gompel, die in Parijs het hotel Brighton beheerde, en aan Nicolas Lisansky, een in Rusland geboren entrepreneur die had deelgenomen aan de Wereldtentoonstellingen van Antwerpen in 1894, Brussel in 1897 en Luik in 1905. Op het ogenblik dat het Gentse avontuur van start ging, was hij de exploitant van het Pavillon Tyrolien in het Bois de Boulogne in Parijs.⁵

Als gaststad voor de Wereldtentoonstelling van 1913 was Gent tijdelijk een aantrekkelijke bestemming voor horecapersoneel. Velen onder hen waren buitenlanders. Een screening van zestig straten in de buurt van de tentoonstellingsterreinen, leverde in het Gentse bevolkingsregister 263 horecawerkers op die er in de loop van 1913 neerstreken. 77,9 procent daarvan was in het buitenland geboren.⁶ Dat betekent uiteraard niet dat er slechts een minderheid van Belgische koks en kelners op het gebeuren afkwam. Die laatste groep zal echter veel frequenter dan de buitenlanders in Gent zijn komen werken zonder zich daarvoor in hun vorige verblijfplaats uit te schrijven en zich in het Gentse bevolkingsregister te laten inschrijven. Een minderheid van de opgespoorde horecawerkers (12,2 procent) was vrouw – doorgaans dienststers. Zij kwamen in mindere mate uit het buitenland: 20,3 procent van de

mannelijke horecawerkers uit de steekproef was in België geboren, bij de vrouwen was dat voor 34,4 procent het geval.⁷

Dat ik weet dat een aantal van die buitenlandse hotelmeesters, koks en kelners meer bepaald in het Flandria Palace Hotel aan de slag zou gaan, dank ik aan de archieven van de Gentse werkrechtshoofden.⁸ Bij die voorloper van de arbeidsrechtbank waren de loontrekkenden uit de horeca aanvankelijk niet welkom. Enkel werkgevers en werknemers uit ambachten en industrie konden er een klacht indienen in de hoop dat het arbeidsgeschil met een compromis of desnoods een vonnis werd beslecht.⁹ Door de wet van 15 mei 1910 konden ook werknemers en werkgevers uit de horeca bij de werkrechtshoofden terecht. De studie van de klachten van het horecapersoneel die de werkrechtshoofden behandelde, geeft een zicht op de werkvloer en de arbeidsrelaties in hotels en restaurants, een op dat vlak onderbelichte sector.¹⁰ Historiografische bijdragen over restaurants legden tot nog toe meer belangstelling aan de dag voor de verspreiding van de Franse gastronomie, sterrenchefs en de culinaire geneugten als dusdanig, dan voor het statuut, de arbeidsomstandigheden en de verloning van de horecawerkers.¹¹ Alvorens daarop in te gaan, kijk ik eerst naar de manier waarop die arbeidskrachten werden aangetrokken.

Gand n'est pas Paris

Uit de vonnissen die de Gentse werkrechtshoofden inzake een aantal kelners uitsprak, verneem ik dat de *chef de service* van Gompel en Lisansky in Parijs werkkrachten was gaan werven. Gompel en Lisansky hadden daarnaast ook advertenties geplaatst in een aantal buitenlandse kranten en vakbladen uit de horecasector. De sollicitatiebrieven van 110 kandidaten, die onder meer naar die advertenties verwezen, bevinden zich in het Gentse stadsarchief: 14 kandideerden voor een functie in keuken of kelder, 58 ambiëerden een job in de eetzaal, 31 kandidaten hadden hun zinnen gezet op werk bij de receptie en administratie en 7 stelden zich kandidaat voor uiteenlopende functies.¹² Ook hier treffen we weinig vrouwen aan: 9,1 procent, voornamelijk *caissières de restaurant* (kassajuffrouwen in restaurants) en *lingères* (linnenjuffrouwen). Wel informeerden 7 mannelijke kandidaten naar een functie die hun vrouw kon uitoefenen. Dat mannelijk overwicht is niet verwonderlijk. Gompel en Lisansky hadden de bedoeling een vrij luxueus hotel uit te baten – allicht daarom onderstreepten verschillende kandidaten dat ze eerder hadden gewerkt in 'des hôtels de tout premier ordre' – en in de horeca had een mannelijke bediening nu eenmaal meer prestige dan een vrouwelijke.¹³ Op de tentoonstellingsterreinen als dusdanig zouden serveuses hun mannelijke collega's echter hebben overvleugeld: 'De kelners klagen steen en been over de concurrentie die zij ondervinden van de kelnerinnen, want vrijwel alleen vrouwen worden tewerkgesteld op de Tentoonstelling', zo staat in een verslag van de stedelijke werkbeurs (zie verder).¹⁴

Het Flandria Palace Hotel aan het Sint-Pietersstation in Gent dat gebouwd werd voor de Wereldtentoonstelling van 1913. (Stad Gent, De Zwarte Doos, Stadsarchief, Archief Stedelijke Commissie voor Monumenten en Stadsgezichten, Prentbriefkaarten, nr. 1540) ▶

Gent. — Flandria Palace Hôtel
Gand. — Flandria Palace Hôtel



Verscheidende kandidaten hadden een foto aan hun schrijven toegevoegd. Drie ervan, onder wie één vrouw, verwezen naar hun lichaamslengte en een handvol preciezerde 'je présente bien'. Dat dat in die sector niet onbelangrijk was, blijkt uit de kladversie op briefpapier van hotel Brighton, die Gompel van de personeelsselectie had gemaakt: bij enkele geselecteerde namen zette hij de toevoeging 'présente bien'. Niet alle gegadigden maakten evenveel werk van hun kandidatuurstelling: 20,9 procent gaf een gedetailleerd overzicht van zijn carrière, 51,8 procent verschaftte heel wat gegevens, maar was veel minder precies qua plaatsen en data, en 27,3 procent verstrekke amper informatie. Dat was niet noodzakelijk rampzalig: de Parijse *garçon limonadier* Louis Duprat gaf amper informatie prijs toen hij vroeg naar een job voor hemzelf en zijn vrouw (als kamermeisje), en ze kregen die ook.¹⁵ Mogelijk kenden de twee uitbaters hem al. Redelijk wat briefschrijvers probeerden Gompel en Lisansky te herinneren aan een voorbije ontmoeting of een tijd toen ze onder de leiding van de hoteliers gewerkt zouden hebben. Ze verwezen ook regelmatig naar gemeenschappelijke kennissen of bekende hoteliers of restaurateurs die hen goed gezind zouden zijn. Die vorm van netwerking was natuurlijk niet zonder gevaar als er minder positieve feiten aangehaald konden worden. Ene Frikart, die solliciteerde voor een post als secretaris bij de receptie, anticipeerde daarop en herinnerde Gompel aan de tijd dat hij in die functie in hotel Brighton had gewerkt. Gompel zou hem toen zijn sorties hebben verweten. Maar Frikart suste: 'Gand n'est pas Paris.'¹⁶ Zelfs kandidaten die weinig informatie verstrekten, preciseerden vaak dat ze meerdere talen kenden: 46,4 procent van de kandidaten gaf uitleg over zijn talenkennis. Bij de gegadigden voor een keuken- of kelderjob was dat 14,3 procent, voor wie in de eetzaal wou werken 44,8 procent, en 64,5 procent bij wie in de receptie aan de slag wilde.

Hadden sommige kandidaten de advertentie van Gompel en Lisansky opgemerkt of via via van de vacatures gehoord, dan maakte 20 procent melding van een of andere organisatie van horecapersoneel. Het frequentst werd verwezen naar La Genevoise, meer bepaald naar de Brusselse afdeling van die organisatie. La Genevoise werd opgericht in Genève in 1877 onder de naam Internationales Genfer Verbands der Hotel- und Restaurantangestellten. De vereniging had haar eigen plaatsingsbureau.¹⁷ Organisaties zoals La Genevoise hielpen hun leden in de zoektocht naar werk om zo de gehate *bureaux de placement* te omzeilen. Die laatste werden vaak uitgebaat door een cafébaas die de mensen die werk zochten in de horeca veelvuldig deed langskomen – uiteraard mét consumptie – alvorens ze (eventueel) aan werk te helpen.¹⁸ Oproepen en initiatieven om die plaatsingsbureaus te reguleren of te verbieden, liepen spaak. Uiteindelijk werd hun werking tijdens het interbellum geleidelijk gereduceerd, onder meer door de toenemende activiteiten van de officiële arbeidsbeurzen.¹⁹ Ook naar aanleiding van de Wereldtentoonstelling van 1913 waren er *placeurs* actief: Gompel en Lisansky kregen de diensten aangeboden van het Agence commerciale Pieters & Cie uit Gent voor *placement de sujets*, van ene mevrouw Flouquet, zaakvoerster van het Brussels bureau de placement A la Providence ('En 24 heures vous serez servi'), en van het Gentse Maison Debaets, 'bureau de placement des deux sexes', dat aankondigde extra inspanningen te zullen leveren voor de tentoonstelling.



Sollicitatiebrief met foto van Hubert Meertens, die als *officier* (verantwoordelijk voor het servies en het bestek) aan de slag wilde bij het Flandria Palace Hotel. In tegenstelling tot Meertens pakten slechts weinig kandidaten uit met hun kennis van het Nederlands. Vooral de kennis van het Frans, Duits en Engels werd benadrukt. (Stad Gent, De Zwarte Doos, Stadsarchief, Reeks VII, Openbare Werken, nr. 2194)

Om te vermijden dat werkzoekend horecapersoneel in de klauwen van de plaatsingsbureaus viel, stak de Gentse arbeidsbeurs een tandje bij. Die beurs was als privaat initiatief gesticht in 1891 en in 1908 getransformeerd tot stedelijke instelling. Ze speelde aanvankelijk geen enkele rol in de arbeidsbemiddeling in de Gentse horeca: tussen 1900 en 1905 vonden welgeteld tien koks en elf kelners werk via die weg.²⁰ Op de vergadering van 7 januari 1913 stelde Louis Varlez, de voorzitter van de Gentse arbeidsbeurs, voor dat een afgevaardigde van de vakbond voor de duur van de tentoonstelling de arbeidsbemiddeling voor de horecawerkers voor zijn rekening nam.²¹ Hoewel niet alle bestuurders van de arbeidsbeurs daar even enthousiast over waren, stemden ze er op de vergadering van 11 maart mee in.²² Het experiment werd een succes: terwijl er in 1910, 1911 en 1912 respectievelijk 17, 24 en 114 horecawerkers via bemiddeling van de arbeidsbeurs werk vonden, liep dat in 1913 op tot 1731, aangevuld met 511 zogenaamde extra's. In datzelfde jaar waren 2912 arbeidskrachten naar een job komen vragen en 2495 werkgevers hadden werk aangeboden.²³ Zowel bij vraag en aanbod van werk als bij effectieve plaatsingen, was meer dan 70 procent van de betrokkenen een man.

Le profit et la nourriture²⁴

Op het eerste gezicht pakten Gompel en Lisansky de aanwerving van personeel voor het Flandria Palace Hotel op een professionele manier aan. Toch bleek dat de hoofdmoot van de klachten van koks, kelners en hotelmeesters bij de Gentse werkrechtshoofdraden precies tegen hen gericht was. Bij de klagers waren verschillende horecawerkers wier sollicitatiebrief het gewenste effect had gehad en dus aangenomen werden. De meeste klagers – al dan niet tewerkgesteld bij het Flandria Palace Hotel – vochten hun ontslag zonder vooropzeg aan. Dat was tenminste de manier waarop ze hun klacht formuleerden. In de praktijk bleken sommigen niet zozeer voortijdig te zijn ontslagen, maar was er van werken zelfs niets in huis gekomen.

Op 15 mei eiste een eerste groep van twaalf Parijse horecawerkers voor het verzoeningsbureau van de Gentse werkrechtshoofdraden een compensatie voor weigering van werk en voor reiskosten. Op 20 mei volgden 23 *garçons d'hôtel* met een eis wegens reiskosten en 'ontijdige wegzending'. In geen van beide gevallen leidde de poging tot verzoening tot enig resultaat, zodat de meeste betrokkenen hun zaak voor het algemeen bureau brachten. Wat volgde waren geen twee, maar wel drie vonnissen, omdat de klagers gehergroepeerd werden. De horecawerkers die onder meer werkten voor een vast maandloon, werden uit de groep klagers gelicht en in één vonnis behandeld. De twee andere groepen bestonden uit *garçons*. Een eerste reeks *garçons* kreeg op 3 juni een vonnis te horen, de tweede groep moest daarvoor wachten tot 8 juli. Het vonnis van 3 juni bevat meer details over de aanwerving en over de verloning dan dat van 8 juli.

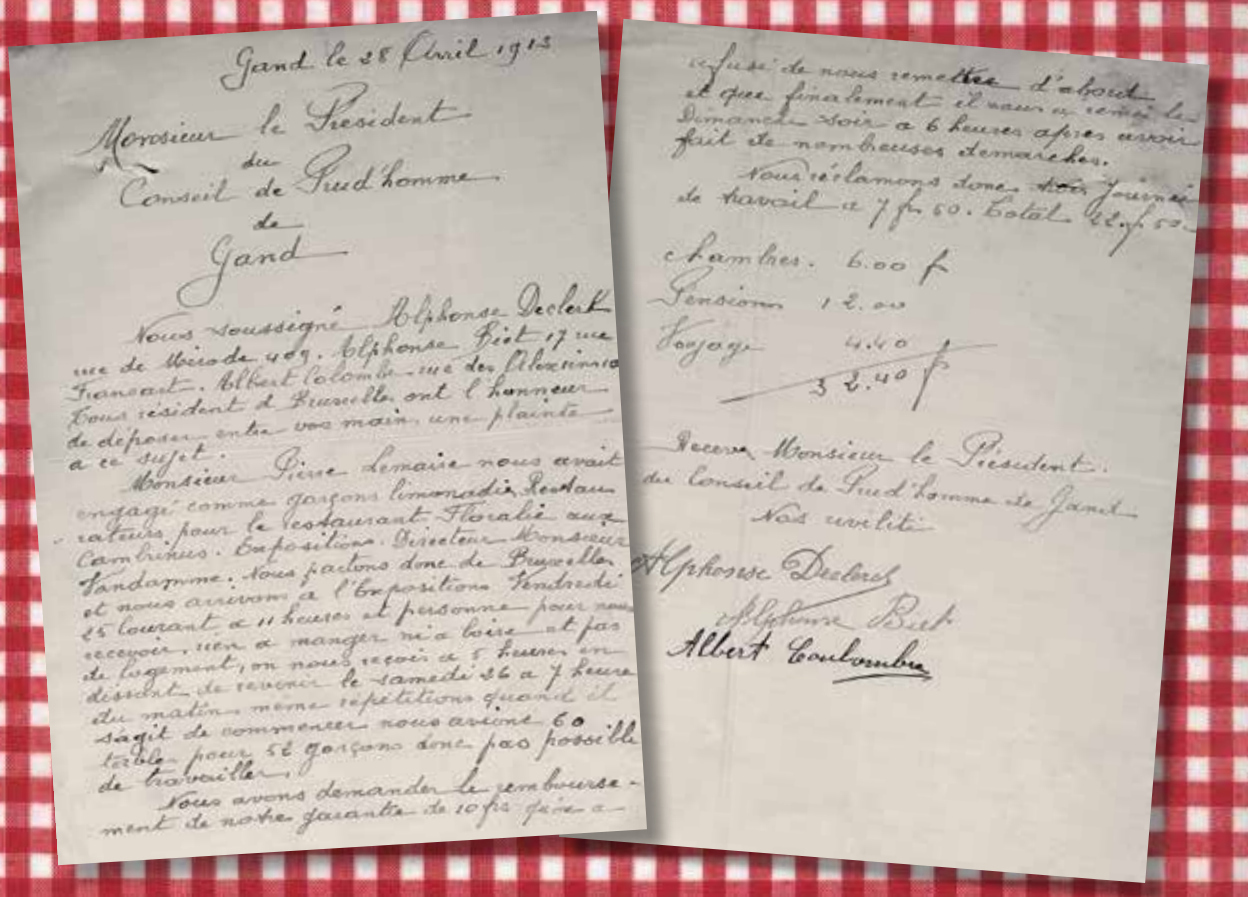
Eugène Delmasso²⁵, *chef du personnel et du restaurant* van Gompel en Lisansky – die zelf ook een klacht indiende tegen de twee uitbaters –, had in hun naam een mondelinge overeenkomst gesloten met de Parijse *garçons* die verondersteld werden bij de opening van het hotel op 24 april 1913 present te zijn. De *garçons* waren op post, maar werk bleek er niet te zijn. In beide vonnissen stelden de werkrechtshoofdraden vast dat Gompel en Lisansky heel wat volk hadden aangeworven, dat bij aankomst echter niets om handen had. Het vonnis van 3 juni vermeldt dat de *garçons* helemaal uit Parijs gekomen waren enkel met het vooruitzicht te leven van de fooien en te worden gevoed. Van een vast loon was geen sprake. De schade was voor de kelners des te groter omdat ze in Gent geen werk op 'hun niveau' vonden. Ze waren gewoon, zo stelden ze, te werken in 'hôtels de grand luxe' en van dat soort waren er in Gent, naast het Flandria Palace, blijkbaar weinig te vinden. Logies waren niet in het loon begrepen. De kelners logeerden dus niet in het Flandria Palace Hotel waar ze aan de slag zouden gaan. De meesten verbleven in de Baliestraat, de Smisstraat, de Meersstraat en een aantal andere straten in de buurt van het Maria Hendrikaplein waar het hotel lag. In het hotel zelf woonden dertien horecawerkers, onder wie slechts drie Belgen, die in december 1913, een maand na het einde van de Wereldtentoonstelling, allemaal vertrokken waren.

Het is misschien verwonderlijk dat kelners in luxehotels geen vast loon kregen. Uit het doctoraat van Alexandre Tessier over het Grand Hôtel in Parijs blijkt dat het personeel dat rechtstreeks in contact kwam met klanten, zoals de *garçons*, weliswaar

een beduidend lager loon verdiende dan personeelsleden die achter de schermen actief waren, maar die front-of-the-house-werkers kregen alleszins een vast loon uitbetaald.²⁶ Kelners in Amerikaanse luxehotels hadden echter een lager vast loon dan hun collega's in minder prestigieuze etablissementen, omdat ervan werd uitgegaan dat goeude klanten hogere fooien gaven.²⁷ Enkel werken voor kost en fooien was in de vooroorlogse periode dus niet noodzakelijk een indicatie dat de betrokkene in een minder aantrekkelijk segment van de arbeidsmarkt opereerde. Maar zelfs al had een kelner de mogelijkheid om hoge fooien te krijgen, het bleef afwachten of dat daadwerkelijk gebeurde. Dat kelners voor hun inkomsten overgeleverd waren aan de goodwill van de klanten en dat een fooi geen recht, maar een gunst was, verklaart waarom een vast loon hoog genoteerd stond op het verlanglijstje van de vakverenigingen van kelners. Horecazaken die een vast loon uitbetaalden, los van fooien en maaltijden, werden gezien als goede werkgevers, maar voor de Eerste Wereldoorlog waren die blijkbaar dun gezaaid.²⁸

De Parijse *garçons* schatten de fooien die ze door hun inactiviteit waren misgelopen op 15 frank per dag, maar de werkrechtshoofdraden halveerden die som bij de bepaling van de schadevergoeding: aangezien er 24 dagen verlopen waren sinds de opening van het hotel, kregen ze dus 180 frank uitbetaald (24 dagen à 7,5 frank), in plaats van de 345 frank (23 dagen à 15 frank) die ze hadden geëist. De kelners maakten daarnaast aanspraak op een compensatie voor de maanden mei, juni, juli en augustus, voor een totaal van 1545 frank, maar daarvoor kregen ze elk slechts 100 frank. De kost voor de reis van Parijs naar Gent die ze op 40 frank hadden geschat, werd teruggebracht tot 20 frank, en van de betaling van de terugreis was geen sprake. Ook de 40 frank die ze aanrekenden voor huishuur werd niet terugbetaald. Uiteindelijk kregen ze in plaats van de gevraagde 2000 frank elk, 300 frank per persoon uitgekeerd. Als bezwarend element vermeldde de gedupeerde *garçons* dat velen onder hen vergezeld waren van hun echtgenote en hun kinderen. Die bewering moet allicht met een korreltje zout worden genomen: van de 22 klagende *garçons* die we in het Gentse bevolkingsregister terugvonden, bleken er slechts 3 in gezelschap van hun vrouw.

Niet enkel Franse, maar ook Belgische kelners bleken het slachtoffer van de overmoed van ondernemers in de horeca. Twee dagen na de opening van de Wereldtentoonstelling stelden Brusselse *garçons* vast dat hun verwachtingen niet werden ingelost. Albert Boiteux en zes andere *garçons de café* dienden een klacht in tegen Fernand Van Damme, die het Restaurant des Floralies – Gambrinus Exposition uitbaatte. Op 4 mei dienden nog negen andere Brusselse koffiehuisbedienden een klacht in tegen de restauranthouder. In drie brieven lieten ze de voorzitter van de werkrechtshoofdraden weten dat ze in Brussel waren benaderd door ene Pierre Lemaire. Die had hen aangeworven om als *garçons limonadiers restaurateurs* in het restaurant van Van Damme te werken.²⁹ Een dag voor de opening van de Wereldtentoonstelling waren ze van Brussel naar Gent gereisd, waar ze meteen op een koude douche werden onthaald: 'personne pour nous recevoir, rien à manger, ni à boire, et pas de logement'. 's Anderdaags terugkomen, kregen ze te horen. De dag van de ope-



Een van de drie klachtenbrieven van Brusselse garçons aan de voorzitter van de werkrechtshoofdenraad. (Rijksarchief Beveren, Arbeidsrechtbank te Gent, Werkrechtshoofdenraad te Gent, Losse stukken, 329)

ning van de tentoonstelling bracht geen beterschap, wel integendeel. Van het werk dat hen was beloofd, bleek niets in huis te komen: het restaurant telde 60 tafels, maar er waren 52 garçons aangeworven. Dat er een wanverhouding was tussen het aantal personeelsleden en het beschikbare werk begon hen overigens pas te dagen nadat Van Damme hen zijn restaurant van kop tot teen had laten poetsen. De Brusselse koffiehuisbedienden hadden bovendien elk 10 frank moeten betalen als *frais d'entrée*. Pas na herhaaldelijk aandringen kregen ze die de volgende dag terug. Het is onduidelijk aan welke voorwaarden de garçons tewerkgesteld zouden worden. Op basis van hun eis tot schadevergoeding concluderen we dat ze zoals hun Parijse tegenhangers voor fooien en maaltijden gingen werken. Opvallend is dat de Brusselse garçons hun fooien op 7,5 frank per dag schatten, de helft van de Parijzenaars. Het Flandria Palace gaf mogelijk uitzicht op hogere fooien dan het eethuis van Van Damme.

Een aantal van de gedupeerde Brusselse koffiehuisbedienden was lid van de Union syndicale des garçons et serveuses limonadiers restaurateurs hôteliers de Bruxelles. Zoals blijkt uit haar briefpapier was die organisatie gevestigd op hetzelfde adres (rue du Poinçon 1 en 3) als de Union syndicale du personnel des hôtels, cafés, restaurants et brasseries de Belgique, die op de voorpagina van haar krantje trots verkondigde dat ze sinds 1895 geaffilieerd was met de Belgische Werkliedenpartij.³⁰ Jean-Baptiste Noul, die zelf *limonadier restaurateur* was en het in Brussel als kandidaat van de Union syndicale tot werkrechtshoofdenraad had geschopt, trok de zaak tegen Van Damme naar zich toe. Hij vertegenwoordigde de werkloze gedupeerden, uiteindelijk 28 Brusselse garçons, zodat die niet op kosten zouden worden gejaagd door de zittingen van de Gentse werkrechtshoofdenraad bij te wonen. Het is onduidelijk hoe de zaak afliep. De ervaringen van de kelners tijdens de Wereldtentoonstelling werden als volgt becommentarieerd: 'De bazen kunnen gemakkelijk tien keer meer personeel dan nodig aanwerven, met het funeste gevolg dat zij hun verplichtingen niet nakomen wanneer er te weinig werk is: drie vierde van de pechvogels wordt op straat gezet zonder zelfs de minste schadevergoeding.'³¹

In het volgende hoofdstuk ga ik in op de ervaringen van de horecawerkers, zoals de hotelmeesters, die expliciet of impliciet als bedienden werden aangeduid. Garçons werden niet tot de bedienden gerekend, maar arbeiders waren zij volgens sommigen evenmin. Bij de bespreking van de Wet op het arbeidscontract van 1900 – die betrekking had op arbeiders, maar niet op bedienden –, hebben socialistische volksvertegenwoordigers, zoals Louis Bertrand, tevergeefs geprobeerd de wet toepasbaar te maken op garçons in hotels, restaurants en cafés.³² Het hoofdstuk dat de *Pandectes belges* (een op trefwoord geordende verzameling van wetten en rechtspraak) aan het arbeidscontract wijdde, illustreert goed voor welke verwarring en twijfel de garçons zorgden. Voor de ene waren garçons een soort dienstbodes, op wie de Wet op het arbeidscontract evenmin betrekking had. Anderen meenden dat het eerder bedienden waren, terwijl ook de these dat het arbeiders waren, voorstanders had.³³ Een van de elementen die de classificatie van garçons bemoeilijkte, was dat velen van hun werkgever geen of amper loon ontvingen. Ze waren afhankelijk van de fooien die de klanten hen toestopten. Artikel 1 van de Wet op het arbeidscontract nam echter de betaling van een loon op in de definitie van het arbeidscontract. Ook de socialistische volksvertegenwoordigers hadden dat probleem opgemerkt. Het lukte hen echter niet om het fooiensysteem ter discussie te stellen. Dat was ook het geval met hun poging om contracten nietig te verklaren waarin loontrekkenden, zoals de garçons, een som moesten betalen aan hun werkgever alvorens aan de slag te kunnen – zie de hoger vermelde *frais d'entrée*, vaak ook *droit de tablier* genoemd.³⁴ De verwarring werd er niet minder op toen de nieuwe Wet op de werkrechtshoofdenraden van 1910 de bevoegdheid uitbreidde tot de garçons en die expliciet tot de arbeiders rekende.³⁵ Consequent met wat de wetgever in 1900 had vooropgesteld, werd in geen enkel vonnis aangaande garçons naar de Wet op het arbeidscontract verwezen.

Een gunstiger 'statuut' voor bedienden

Terwijl de Parijse en de Brusselse garçons enkel hun deel van de fooien en hun maaltijden kregen, waren er in het Flandria Palace Hotel personeelsleden aan de slag die een vast maandloon genoten. Twee onder hen hadden samen met de Parijse garçons een klacht ingediend, maar aangezien ze in tegenstelling tot de kelners een vaste verloning hadden, werd hun zaak gevonnist samen met de personeelsleden van Gompel en Lisansky die in hetzelfde geval verkeerden. Eugène Delmasso en Henri Sallier (beiden personeelschefs, de laatste van het café van het hotel), Edmond Garchter (*employé garde manger*) en Jean Gicquel (*employé entremetteur*) kwamen allen uit Parijs en kregen maaltijden en een maandloon van 300 frank, hun deel 'au bénéfice du tronc (pourboirs alloués par les clients)'. Charles Jordan (chef-barman), François Laurens (*employé premier commis saucier*) en Antoine Anjas (*employé commis de nuit*) verdienden per maand 150 frank en genoten dezelfde voordelen als de vorige drie.³⁶ Dat personeelsleden die in de keuken werkten, deelden in de fooien was ongebruikelijk. Dominique Versino (*chef de service*) en Jules Brifaut (barman) kregen naast maaltijden ook hun deel van de fooien en verdienden 100 frank per maand. Ook zij kwamen allemaal uit Parijs.

Vijf klagers trokken zich terug. Drie van de vier overblijvende eisers oefenden een leidinggevende functie uit en zij werden allicht op basis daarvan impliciet als bedienden gekwalificeerd. De achterliggende redenering werd geëxpliciteerd in een ander vonnis, uitgevaardigd naar aanleiding van de klacht van maître d'hôtel Louis Herremans tegen hotelier Auguste Clément. Alvorens die klacht ten gronde behandeld kon worden, moest worden bepaald of de klager arbeider of bediende was. De artikels 3 en 4 van de Wet op de werkrechtscaden van 1910 associeerden arbeiders met manuele bezigheden, terwijl bedienden intellectuele activiteiten hadden. De Gentse werkrechtscaden stelden vast dat 'uit alles blijkt dat de klager een organisatorische en leidinggevende taak had en dus een intellectuele bezigheid had' en dat Herremans dus een bediende was, hoewel de werkgever het tegendeel beweerde.³⁷ Het is dus logisch dat de leidinggevende Delmasso en co als bedienden werden gevonnist. Dat ook barman Brifaut bij de bedienden werd gerangschikt, geeft de indruk dat andere elementen, zoals een vast loon, daarbij een rol speelden.

De vier voor wie wel een vonnis werd uitgesproken, werden beduidend gunstiger behandeld dan de Brusselse en Parijse garçons. Terwijl de garçons tevergeefs een compensatie eisten voor alle dagen tussen eind april en eind augustus dat ze fooien hadden misgelopen, kregen Jordan, Versino en Briffaut vier maanden loon, vier maanden fooien (à 7,5 frank per dag) en vier maanden diverse onkosten (à 2,5 frank per dag). Hoewel de betrokkenen weliswaar meer hadden geëist, kregen ze een beduidend hogere som (respectievelijk 1800 en twee keer 1600 frank) dan de Parijse garçons. Voor Delmasso werd zelfs geen enkele berekening gemaakt: hij kreeg zonder veel uitleg 3300 frank. Terwijl de werkrechtscaden zowel bij de garçons als de horecawerkers-bedienden oordeelden dat Gompel en Lisansky waren tekortgeschoten in de uitvoering van de contracten, was de compensatie die de bedienden daarvoor kregen veel gunstiger. De Parijse garçons waren dus twee keer de klos:

zij verdienden niet enkel geen vast loon, bij de schadevergoeding als gevolg van de contractbreuk keerde het gebrek daaraan zich tegen hen. De werkrechtscaden waren van oordeel dat ze wel snel ander werk zouden vinden. Voor de al vermelde Louis Herremans bijvoorbeeld, die als maître d'hôtel voor hotelier Auguste Clément had gewerkt, hadden ze daarentegen veel meer begrip. Ze oordeelden dat hij met een maandloon van 300 frank niet zo gemakkelijk evenwaardig werk zou vinden. Daarom kreeg hij als compensatie voor zijn onterecht ontslag op staande voet drie maanden loon uitbetaald. Andermaal blijkt dus dat horecawerkers die als bedienden beschouwd werden een gunstiger behandeling kregen.

De zaak van Robert Van den Bossche wijst er echter op dat het niet volstond een leidinggevende functie uit te oefenen in de horeca om een vast loon te krijgen, en je werd met zo'n functie evenmin per definitie als bediende beschouwd. Van den Bossche werd zowel in het Gentse bevolkingsregister als in het vonnis van de werkrechtscaden aangeduid als koffiehuisbediende. In mei 1913 werd hij echter aangesteld als 'hoofd van het dienend personeel in het koffie- en restauratiehuis Littoral baltique', dat de Duitser Christian Sorhagen uitbaatte op het tentoonstellingsterrein.³⁸ Van den Bossche moest koffiehuisbedienden, *chasseurs*³⁹, wasvrouwen, dienstboden en een nachtwaker aanwerven, 'naar dezes vrijen keus en onder zijne uitsluitelijke verantwoordelijkheid'. Als borg voor het verdwijnen, breken of beschadigen van het tafelgerei moest de man 250 frank neertellen. Als loon kreeg hij 'slechts het van de verbruikers verkregen drinkgeld'.

Op 23 mei kwam er een kink in de kabel. De uitbater van het etablissement had al het personeel dat Van den Bossche had aangeworven, ontslagen om het te vervangen door de personeelsleden van het Zillerthal, dat de dag tevoren was afgebrand. Sorhagens daad van inter-Duitse solidariteit lokte het ontslag van Van den Bossche uit: hij vond dat hij niet verantwoordelijk kon zijn voor 'een dertigtal vreemde en onbekende dieners en werklieden'. De werkrechtscaden vonden zijn reactie overdreven, hoewel ze zich er wel in konden vinden dat hij geen verantwoordelijkheid kon dragen voor mensen die hij niet kende en niet had aangeworven. Blijkbaar lieten de uitbaters zowel in het geval van Delmasso als dat van Van den Bossche de aanwerving van garçons over aan een personeelschef. Die was daardoor verantwoordelijk voor hun functioneren. Delmasso werd met die verantwoordelijkheden als bediende beschouwd, Van den Bossche werd gevonnist door de kamer der arbeiders.⁴⁰ Die verschillende behandeling hield meer verband met de manier van verloning dan met de inhoud van hun werk. Ondanks zijn verantwoordelijkheden had Robert Van den Bossche enkel recht op fooien en als gevolg daarvan werd hij behandeld zoals de Parijse en de Brusselse garçons.

Maar ook een vast maandloon, leidinggevend werk en de behandeling van een zaak door de kamers der bedienden, leidden niet noodzakelijk tot een generieuzere schadevergoeding. De Franse koffiehuisbediende Germain Grimal was door Maurice Taïb, de uitbater van restaurant Central op de tentoonstellingsterreinen, op 29 juni

aangeworven als maitre d'hôtel voor een maandloon van 300 frank.⁴¹ Op 9 juli werd Grimal ontslagen omdat de zaken minder goed gingen dan verwacht. De uitbater wrong zich in alle mogelijke bochten om te bewijzen dat Grimal als garçon en niet als hotelmeester – dus bediende – was aangeworven, maar de werkrechters stapten niet mee in die redenering. Grimals advocaat opperde in zijn conclusies dat zijn cliënt recht had op het loon van de lopende maand en een schadevergoeding voor drie maanden, met andere woorden de regeling die Delmasso en co. hadden genoten. Hoewel de werkrechters zijn statuut van maitre d'hôtel niet in twijfel trokken, kreeg hij niet de geëiste 1200 frank, maar slechts 300 frank: 140 frank voor de veertien dagen die hij had gewerkt, aangevuld met een schadevergoeding van 160 frank. De man werd dus eigenlijk enkel vergoed voor de lopende maand. De werkrechters hielden er rekening mee dat het ondertussen 30 september was en dat 'le caractère temporaire' van de activiteiten van Taïb hem niet zo veel gelegenheid meer gaven om nog veel omzet te hebben en dus die som op te hoesten.

In zijn betoog expliciteerde de advocaat van Grimal waarom zijn cliënt volgens hem recht had op een schadevergoeding van drie maanden loon. Zo vernemen we iets meer over de achterliggende redenering die impliciet gold voor de andere vonnissen van bedienden met een vast loon. De advocaat verwees naar artikel 1135 van het Burgerlijk Wetboek.⁴² Daarmee wilde hij erop wijzen dat Grimal bij het afsluiten van het contract ervan mocht uitgaan dat de bestaande gewoonten inzake opzeggingsvergoeding golden. Bij een bediende bleek drie maanden loon gebruikelijk te zijn, een regeling die beduidend interessanter was dan die voor arbeiders of garçons.⁴³ Vandaar dat de werkgevers zich in bochten wrongen om te bewijzen dat ze in geen geval bedienden hadden aangeworven.

The whole staff raged and cursed like demons⁴⁴



Kok Bernard Borhegyi. (Algemeen Rijksarchief, Dossier vreemdelingenpolitie, nr. 902.724)

De *Pandectes belges* zijn eensluidend: koks zijn arbeiders.⁴⁵ Bij onterecht ontslag zonder vooropzeg konden zij, in tegenstelling tot bedienden, dus geen aanspraak maken op drie maanden loon. Emile Gabriel, een chef-kok die voor 250 frank per maand was aangeworven door restauranthouder Maurice Eskenazi, stelde in zijn eis tot schadevergoeding dat gewoonlijk één maand schadevergoeding wordt toegekend. Ook meester-kok Emile Hoste die zonder vooropzeg was ontslagen, eiste één maand loon. Hij werkte voor een maandloon van 175 frank plus maaltijden bij weduwe Velleman, uitbaatster van het Royal Victoria Hotel. De vier koks van het Burgerhuis⁴⁶, een populair etablissement op de Wereldtentoonstelling dat in de nacht van 17 op 18 september in vlammen was opgegaan, eisten voor hun onterecht ontslag zonder vooropzeg eveneens één maand loon – ze verdienden tussen 200 en 300 frank per maand.⁴⁷



Het restaurant van Das Deutsche Haus op de Wereldtentoonstelling van 1913. (Stad Gent, De Zwarte Doos, Stadsarchief, Archief van de Naamloze Maatschappij Expo 1913, Foto's, nr. 617)

De vijf koks van het restaurant van Das Deutsche Haus, die ook hun onterecht ontslag betwistten, dachten echter dat er meer uit te halen viel. Het restaurant werd uitgebaat door de Duitsers Albert Jungblodt en Charles Ewald Spies. Die laatste had al in de lente van 1910 in Brussel verbleven, allicht voor de Wereldtentoonstelling die toen in de hoofdstad plaatsvond.⁴⁸ Kok Adolphe Buys woonde in Brussel en verbleef voor zijn werk tijdelijk in Gent. Hij verdiende 325 frank per maand. Kok Bernard Borhegyi, die werkte als saucier, was in Duitsland geboren, maar had de Oostenrijkse nationaliteit. Vanaf 1909 werkte hij geregeld in België, onder andere in Oostende, Brussel, Luik en Schaarbeek.⁴⁹ Af en toe trok hij terug naar Duitsland. In het restaurant van Das Deutsche Haus verdiende hij 325 frank per maand. Kok Georges Jeanjean woonde ook in Brussel en kreeg 250 frank per maand. De Nederlandse kok Adrien Van Heuven kreeg hetzelfde loon.⁵⁰ De koks Benjamin Vanderstraeten en Emile Dormay – die laatste was eind april 1913 van Anderlecht naar Gent afgezakt – kregen beiden 150 frank per maand. Allemaal kregen ze maaltijden en hun was werd voor hen gedaan.⁵¹ Zoals gebruikelijk deelden ze niet in de fooien.

De koks van het restaurant van Das Deutsche Haus eisten voor hun naar eigen zeggen onterecht ontslag op staande voet, de betaling van de lopende maand, een vergoeding gelijk aan drie maanden loon, aangevuld met telkens 300 frank voor



Een van de terrasjes op de Wereldtentoonstelling. (Stad Gent, De Zwarte Doos, Stadsarchief, Archief van de Naamloze Maatschappij Expo 1913, Foto's, nr. 503)

de maaltijden en de wasfaciliteiten waarvan ze niet konden genieten. Ze eisten met andere woorden eenzelfde behandeling als bedienden en vorderden bedragen tussen de 825 en 1437,5 frank. Daar kwam echter niets van in huis en dat niet alleen omwille van het feit dat ze geen bedienden waren. Enkel Van Heuven, Vanderstraeten en Dormay kregen een kleine som: het loonbedrag dat ze nog tegoed hadden. Van enige compensatie wegens onterecht ontslag was geen sprake. De andere koks kregen echter te horen dat hun ontslag op staande voet terecht was omdat ze zware fouten hadden begaan. De beschuldigingen die tegen hen werden geuit, werden gestaafd door zeven getuigen.

De ten laste gelegde feiten waren zeer divers. Van Buys werd gezegd dat hij zich meteen na zijn aanstelling naar drie Gentse slagers had begeven om een percent te vragen op alle leveringen. Hij zou ook 2 frank per dag en per garçon gekregen hebben in ruil voor dubbele porties. Met die dubbele porties kon de garçon drie klanten bedienen. De kassa had echter enkel weet van twee klanten: wat de derde klant betaalde, verdween in de zakken van de garçon, die uiteraard wel de medeplichtigheid van de keuken moest afkopen. Vijf garçons zouden die 'taks' aan de keuken

hebben betaald. Buys werd er ook van beschuldigd hespen te hebben meegenomen die Jeanjean hem via het keldergat had gegeven. Buys kreeg daarnaast het verwijt dat hij de hesp zo onhandig afsneed dat ze niet meer aan klanten verkocht kon worden, terwijl vijftientig kilo vet onterecht naar het afval was verwezen. Dat alles allicht om dat 'afval' te verkopen. De dag van zijn ontslag zou Buys drie dozen truffels uit zijn schuif hebben genomen om ze alsnog in de provisiekast terug te leggen. Bernard Borhegyi werd niet zozeer oneerlijkheid verweten – hoewel getuigen hem hadden zien vertrekken met rauwe kalfskoteletten –, wel dat hij voortdurend ruzie maakte, met pannen gooide zodat de mousselinesaus van de muren droop en letterlijk olie en boter op het vuur gooide zodat de vlammen in de hoogte schoten. Ook de andere koks werd geruzie verweten.

Op het eerste gezicht lijken de praktijken waaraan deze koks zich schuldig maakten, eerder uitzonderlijk. Als we er echter de beschrijving op naslaan die George Orwell gaf van zijn tijd in de onderbuik van een Parijs hotel in de jaren 1920, dan stoten we op een aantal gemeenschappelijke elementen. Zowel bij de Gentse ploeg als bij de Parijse entourage van Orwell lijken stelen van de werkgever en ruzie maken een vast onderdeel van de werkrelaties in de horeca. Toen Orwell nog zonder werk zat, bleef hij in leven onder meer door het voedsel dat zijn vriend Boris, een kelner, naar buiten smokkelde.⁵² Toen hij als plongeur werkte, merkte hij op: 'Alle kelners stalen voedsel – meer zelfs, ik heb zelden een kelner gezien die de maaltijden aanraakte die hem door het hotel werden verstrekt. De koks stalen nog meer en wij, in het koffiehuis, dronken stiekem grote hoeveelheden thee en koffie. Wie in de kelder werkte, stal sterke drank.'⁵³ Toen hij vervolgens in een klein restaurant ging werken, moffelde de kok ook daar voedsel weg onder haar kleren.⁵⁴ De kok die bij de Gentse slagers een percent vroeg op de leveringen, toont gelijkenissen met de Parijse maitres d'hôtel die een bonus kregen van de champagneproducenten, afhankelijk van het aantal kurken dat ze voorlegden.⁵⁵ Dat volgens Orwell vooral koks op grotere schaal voedsel verdonkeremaanden, is misschien omdat ze weliswaar niet zo slecht betaald werden, maar geen mogelijkheid zagen om via fooien hun loon op te krikken. Ze zaten bovendien bij de 'bron'. Het hotel waar Orwell werkte, anticipeerde op die diefstallen door het personeel bij het buitengaan door een portier te laten fouilleren⁵⁶, maar aangezien die zelf geen toonbeeld van eerlijkheid was, kon hij altijd bij het opzet worden betrokken.

Gary Alan Fine, die een etnografische studie maakte van Amerikaanse restaurants, stelt dat het management ervan uitgaat dat personeelsleden zich in zekere mate voedsel toe-eigenen, maar dat dat doorgaans binnen de perken blijft.⁵⁷ Mogelijk hadden de koks van het restaurant van Das Deutsche Haus de impliciete grens overschreden van wat er op dat vlak werd getolereerd. Er is ook een onderscheid tussen zich voordelen in natura toe-eigenen en georganiseerd bedrog plegen door 'extra' porties voor eigen gewin te verkopen. Dat werkgevers daar niet mee opgezet waren, blijkt uit de etnografische studie van William Whyte, die in de jaren 1940 neerstreek in een aantal Amerikaanse restaurants. Vaak opereerden daar *checkers* die de dienborden controleerden alvorens de kelners ze naar de eetzaal brachten:

nagaan of de porties overeenkwamen met wat er besteld was, was een van hun taken.⁵⁸ Dorothy Sue Cobble, die de geschiedenis van de Amerikaanse dienst schreef, merkt op dat extra schotels bestellen die niet aan de kassa kenbaar werden gemaakt, maar wel door de klant werden betaald, door de dienststers werd gepercipieerd als een legitieme aanvulling van hun loon. De groep bepaalde impliciet hoe ver men daarin kon gaan.⁵⁹ Het overzicht dat Mars en Nicod maakten van de manieren waarop kelners en andere horecawerkers zich allerlei voordelen toe-eigenden, geeft de indruk dat sommigen met niets anders bezig waren dan uit te dokteren hoe ze hun loon konden aanvullen. Ook daar is er echter sprake van een continuüm waarbij een getolereerd toe-eigenen van voordelen in natura geleidelijk overging naar wat als regelrechte diefstal werd gepercipieerd. Belangrijk is dat die grens niet voor iedereen dezelfde was: wie tot de vaste kern van het personeel behoorde, kon zich meer veroorloven dan losse medewerkers. Weten hoe ver je kon gaan, maakte deel uit van de socialisering binnen de beroepsgroep, terwijl deelnemen aan die praktijken ook gold als voorwaarde om in de groep geïntegreerd te worden.⁶⁰ Mogelijk waren de banden tussen de personeelsleden van het restaurant van Das Deutsche Haus (nog) niet hecht genoeg om 'solidair' hun werkgever te bedriegen. Ze waren aan de slag vanaf eind april en begin juni praatte een van de kelners de boosdoeners aan de galg. Niet elke kelner was overigens bij het opzet betrokken, wat ook een verklaring kan zijn waarom de praktijken uiteindelijk aan het licht kwamen.

George Orwell plaatst ook de ruziënde koks in perspectief: hij besteedt heel wat aandacht aan de routineuze scheldpartijen in de keuken – in de zaal werd het eten onveranderlijk met een uitgestreken gezicht geserveerd.⁶¹ Schelden was niet enkel een manier om het helse ritme en de lange werkdagen vol te houden, maar het bevestigde ook de hiërarchische relaties tussen de personeelsleden. De koks voelden zich als geschoolde werkers ver verheven boven de kelners, die op hun beurt neerkeken op de plongeurs en aanverwanten.⁶² Eens het toneel van de keuken verlaten, werden de plooiën echter gladgestreken: 'Soms ontmoetten we sommige van onze koks en kelners in een taverne. Zij waren vriendelijk en boden ons drankjes aan. Binnenskamers behandelden zij ons als slaven; maar buiten de werkuren is iedereen gelijk en tellen de scheldpartijen niet mee. Dat behoort nu eenmaal tot de etiquette in hotels.'⁶³ Ook in de etnografische studie van Fine luidt het dat ruzies in de keuken snel overwaaien.⁶⁴ De koks in Gent, en meer bepaald Borhegyi, werden niet zozeer de ruzies op zich verweten, maar wel dat het de werkzaamheden verstoorde: 'er bestond een slechte verstandhouding tussen hen, en het werk en de bediening leden daaronder'.⁶⁵ Met andere woorden: het groep en getier was niet langer functioneel.

Besluit

Sinds de wet van 15 mei 1910 konden koks, kelners en maitres d'hôtel bij conflicten met hun werkgever terecht bij de werkrechtshraden. Zoals bij loontrekkenden uit de ambachten en de industrie zorgde het einde van een werkrelatie voor heel wat onenigheid. In ambachten en industrie was het de gewoonte dat wie werd ontslagen recht had op een periode van vooropzeg. Wie onterecht op staande voet werd ontslagen, had recht op een schadevergoeding.⁶⁶ Ook in de horeca gold die regel, met dien verstande dat verschillende van de klagers al ontslagen waren voor ze aan werken waren toegekomen. In de vonnissen die de klachten van de horecawerkers behandelden, bleef een aanzienlijk deel van de redeneringen impliciet: hoe men tot een conclusie kwam, werd vaak niet geëxpliciteerd omdat het voor de betrokkenen evident was.

Hoewel de Wet op het dienstcontract van 7 augustus 1922, die de arbeidsrelatie van bedienden regelde, er nog niet was, bleken de maitres d'hôtel en andere leidinggevende personen die als bedienden werden beschouwd, veel gunstiger compensaties in de wacht te slepen dan koks en kelners. In België is tot vandaag het ontslagrecht voor bedienden gunstiger dan voor arbeiders. In 1913 was dat niet anders. Koks werden bij de arbeiders gerekend. Terwijl de bedienden drie maanden loon kregen als ontslagvergoeding, moesten de koks genoeg nemen met ongeveer een weekloon. De toepassing van de Wet op het arbeidscontract van 1900, die de arbeidsrelatie van arbeiders regelde, was minder gunstig dan de traditie die een maandloon als compensatie voorzag. De situatie van de kelners was allicht het minst te benijden. Hun 'loon' bestond vaak enkel uit fooien en maaltijden: dat ze geen vast loon hadden, werd tegen hen uitgespeeld bij de bepaling van een ontslagvergoeding.

Deze conclusies hebben echter een voorlopig karakter. Ze zijn niet alleen gebaseerd op een beperkt aantal gevallen, de vonnissen geven de indruk alsof de werkrechtshraden het zelf nog aan het uitzoeken waren. De vraag is in welke mate de toenemende sociale en arbeidswetgeving en de rechtspraak, de besluitvorming in de werkrechtshraden verder heeft beïnvloed. Mogelijk wijzigden tijdens het interbellum ook de krachtsverhoudingen op het terrein: was het gros van de kelners toen nog steeds louter aangewezen op fooien? Ten slotte moeten we er ook rekening mee houden dat we hier te maken hebben met vonnissen van de werkrechtshraad in Gent. In een stad als Brussel, waar er meer werkgelegenheid was in de horeca, hield men er niet noodzakelijk dezelfde redeneringen op na.

Dank aan Jan Vermeersch voor de vertaling van de Franse en Engelse citaten.

- 1 Voor de horecawerkers van wie ik een dossier terugvond in het archief van de Vreemdelingenpolitie, werd vaak gepreciseerd dat de betrokkenen enkel voor de duur van de Wereldtentoonstelling in Gent neerstreken.
- 2 Stad Gent, Bevolkingsregister 1911-1920; Algemeen Rijksarchief, Ministerie van Justitie, Bestuur openbare veiligheid, Dienst vreemdelingenpolitie, nrs. 1031476, 1033730, 1034460. Dank aan Filip Strubbe en het leeszaalpersoneel van het ARA, wier hulp de raadpleging van de vreemdelingendossiers (een interessante bron maar met een complexe ontsluiting) sterk vergemakkelijkte; Rijksarchief Beveren, Arbeidsrechtbank te Gent, Werkrechtssraad te Gent, Rollen, nr. 245.
- 3 *Recensement de l'industrie et du commerce au 31 décembre 1910. Volume VII*, Brussel: Ministère de l'Industrie et du Travail, 1921, pp. 848-859. Enkel de voorsteden waar er in hotels, restaurants en cafés minimum tien loontrekkenden werkten, werden in rekening gebracht. Wat Brussel betreft zijn dat: Anderlecht, Elsene, Laken, Sint-Jans-Molenbeek, Sint-Gillis, Sint-Joost-ten-Node en Schaarbeek.
- 4 E. DE KEUKELEIRE, Het Flandria Palace Hotel (1911-1939). In: *Ghendtsche Tydinghen*, 37(2008)5, pp. 266-267.
- 5 Over Nicolas Lisansky (de schrijfwijze varieert): zie zijn dossier Algemeen Rijksarchief, Ministerie van Justitie, Bestuur openbare veiligheid, Dienst vreemdelingenpolitie, nr. 490242. Zie ook: Stad Gent, De Zwarte Doos, Stadsarchief, Reeks VII, Openbare Werken, nr. 2194.
- 6 De herkomst, het migratiepatroon en andere kenmerken van die groep is onderwerp van: Patricia VAN DEN EECKHOUT, Down and out in Ghent? Cooks and waiters at the World and International Exhibition, Ghent, 1913. In: *Food & History*, momenteel gepeerreviewd.
- 7 In de Brusselse Greepstraat, een straat met veel horecazaken, telde het mannelijke personeel in de jaren 1890-1900 24,7 procent Belgen tegen 56,2 procent bij de vrouwen. Zie: Peter SCHOLLIERS, Anonymous cooks and waiters: labour markets and the professional status of restaurant, café and hotel personnel in Brussels, 1840s-1900s. In: *Food & History*, 2(2004)1, p. 151.
- 8 Het idee om de straten in de omgeving van het tentoonstellingsterrein te screenen, steunt op de vaststelling dat de horecawerkers die hun zaak in 1913 aan de werkrechtssraad voorlegden, vooral in die straten gehuisvest waren.
- 9 Voor voorbeelden van de rechtspraak van de Gentse werkrechtssraad vanaf de jaren 1870: Patricia VAN DEN EECKHOUT, Gestrand in Gent. Of hoe zich te ontdoen van een dure Engelse meesterknecht (1896-1898). In: *Brood & Rozen*, (2009)1, pp. 15-27; Patricia VAN DEN EECKHOUT, Giving notice: the legitimate way of quitting and firing (Ghent, 1877-1896). In: Peter SCHOLLIERS & Leonard SCHWARZ (red.), *Experiencing wages: social and cultural aspects of wage forms in Europe since 1500*, Oxford: Berghahn, 2003, pp. 81-109; Patricia VAN DEN EECKHOUT, Secrets, lies and contracts. Conflicts between employers and their foremen in nineteenth-century Ghent (1885-1913). In: Patricia VAN DEN EECKHOUT (red.), *Supervision and authority in industry. Western European experiences, 1830-1939*, Oxford: Berghahn, 2009, pp. 83-110.
- 10 De documenten van de Gentse werkrechtssraad uit 1913 die in deze bijdrage worden benut, zijn te vinden in: Rijksarchief Beveren, Arbeidsrechtbank te Gent, Werkrechtssraad te Gent, Rollen, 245; Verzoening en verzending, 183; Verzoening, 228; Verslagen van de zittingen, 267; Vonnissen, 308; Losse stukken, 329-330.
- 11 Patricia VAN DEN EECKHOUT, Restaurants in Western Europe and the United States in the 19th and 20th centuries: an introduction. In: *Food & History*, 10(2012)1, pp. 143-153.
- 12 Stad Gent, De Zwarte Doos, Stadsarchief, Reeks VII, Openbare Werken, nr. 2194.
- 13 Peter SCHOLLIERS, Anonymous cooks and waiters [...], p. 152.
- 14 Vertaald uit het Frans: 'Les garçons se plaignent amèrement de la concurrence qui leur est faite par les serveuses, qui sont presque exclusivement employées à l'Exposition.' Zie: Stad Gent, De Zwarte Doos, Stadsarchief, Fonds Handel en Nijverheid 1796-1913, reeks K, nr. 776.
- 15 Stad Gent, De Zwarte Doos, Stadsarchief, Reeks VII, Openbare Werken, nr. 2194, Brief van Louis Duprat gedateerd 10 februari 1913.
- 16 Stad Gent, De Zwarte Doos, Stadsarchief, Reeks VII, Openbare Werken, nr. 2194, Brief van E. Frikart gedateerd 5 mei 1913.
- 17 In 1908 telden België en Nederland (die samen de Branche Belgico-Hollandaise van La Genevoise vormden) 509 leden, Duitsland 1888, Frankrijk 940, Groot-Brittannië 1515, Italië 418 en Zwitserland 496. Zie: Wilhelm KULEMANN, *Die Berufsvereine* (volume 1, boek 2), Jena: Fischer, 1908, pp. 378-379. Een postkaart van La Genevoise die Gompel en Lisansky in 1913 kregen, stelde dat de organisatie wereldwijd 16.000 leden had (248 secties, 60 bureaux de placement). In de Lage Landen waren er secties in Brussel, Amsterdam, Antwerpen, Den Haag, Rotterdam, Luik, Oostende, Blankenberge, Scheveningen en Vlissingen. Tijdens de Wereldtentoonstelling was er een Section Gand (Stad Gent, De Zwarte Doos, Stadsarchief, Reeks VII, Openbare Werken, nr. 2194).
- 18 Franz MAHUTTE, *Bruxelles vivant*, Brussel: Bureaux de l'anthologie contemporaine des écrivains français et belges, 1891, pp. 19-28; Onder de klauw van den gier. In: *Vooruit*, 14/08/1913, 20/08/1913; Zie het rapport van het katholieke Kamerlid Paul Wauwermans, Kamer van Volksvertegenwoordigers, Parlementaire documenten, 16/06/1909, nr. 175.
- 19 *Conférence internationale du travail, seizième session 1932, Suppression des bureaux de placement payants*, Genève: Bureau international du travail, 1932, pp. 50-52.
- 20 Els DESLÉ, *Arbeidsbemiddeling en/of werklozencontrole. Het voorbeeld van de Gentse arbeidsbeurs (1891-1914)*, Brussel: Gemeentekrediet, 1991, pp. 180, 211-212.
- 21 Welke syndicale organisatie die afgevaardigde precies vertegenwoordigde, wordt niet vermeld. Bij de beroepsverenigingen die hun aansluiting bij de arbeidsbeurs vroegen en kregen, wordt alleszins maar één syndicale organisatie uit de horeca vermeld: de Union des garçons 'La Fraternelle'. Zie: Stad Gent, De Zwarte Doos, Stadsarchief, Fonds Handel en Nijverheid 1796-1913, reeks K, nr. 763.
- Over die organisatie vernemen we het volgende: 'Gentse ziekenkas voor koks en garçons', 'gesloten vereniging waar niet iedereen toegang toe had: kandidaten moesten door een van de leden aan het bestuur worden voorgedragen en een bewijs van onberispelijk gedrag voorleggen'. Zie: Annelies TOLLET, *Samen aan tafel. 100 jaar ABVV Horval*, Gent: Amsab-ISG, 2008, p. 149.
- 22 Stad Gent, De Zwarte Doos, Stadsarchief, Fonds Handel en Nijverheid 1796-1913, reeks K, nr. 763.
- 23 *Ville de Gand, Bourse du travail communal. Rapport sur les opérations durant les années 1912-1913*, Gent: Volksdrukkerij, z.d.; Stad Gent, De Zwarte Doos, Stadsarchief, Fonds Handel en Nijverheid 1796-1913, reeks K, nr. 779, Stadswerkbeurs, Statistiek over de verrichtingen der Beurs.
- 24 Fooien en maaltijden vormden het 'loon' waarvoor de Parijse garçons in het Flandria Palace Hotel kwamen werken.
- 25 De in Turijn geboren Delmasso (ook Dalmasso geschreven) was op 1 mei 1913 met vrouw en kind van Parijs naar Gent gereisd. Zie: Algemeen Rijksarchief, Ministerie van Justitie, Bestuur openbare veiligheid, Dienst vreemdelingenpolitie, nr. 1035935.
- 26 Alexandre TESSIER, *Le Grand Hôtel. L'invention du luxe hôtelier 1862-1972*, Tours: Presses universitaires François-Rabelais de Tours, 2012, p. 178.
- 27 Matthew JOSEPHSON, *Union House, Union Bar. The History of the Hotel and Restaurant Employees and Bartenders International Union afl-cio*, New York: Random House, 1956, p. 90.
- 28 Lisez et meditez. In: *Journal de l'Union syndicale du Personnel des Hôtels, Cafés, Restaurants et Brasseries de Belgique*, 03/1913; Situation des employés de restaurants, cafés et brasseries. In: *Journal de l'Union syndicale [...]*, 03/1914.
- 29 Rijksarchief Beveren, Arbeidsrechtbank te Gent, Werkrechtssraad te Gent, Losse stukken, 329. Een *garçon restaurateur* diende in principe het ontbijt, middag- en avondmaal en vieruurtje op, een *garçon limonadier* beperkte zich tot het serveren van drank en de *garçon limonadier restaurateur*

- mocht zowel eten als drank opdienen. Zie: *Journal de l'Union syndicale* [...], 03/1914.
- 30** Het betreft *Journal de l'Union syndicale* [...].
- 31** Vertaald uit het Frans: 'Les patrons ont toutes facilités d'embaucher dix fois plus de personnel qu'il leur en faut, d'où résulte fatalement que les engagements ne sont pas tenus par suite du manque d'ouvrage: les trois quarts de ces malheureux sont renvoyés sans même recevoir la moindre indemnité.' Zie: N.D.L.R., A l'exposition de Gand. In: *L'Association. Organe officiel de l'Association libre des garçons limonadiers, restaurateurs et hôteliers de la ville de Bruxelles et agglomération*, 06/1913.
- 32** Kamer van Volksvertegenwoordigers, Handelingen, 07/03/1899, p. 767; 22/03/1899, pp. 903-907.
- 33** Contrat de travail. In: *Pandectes belges*, Brussel: Larcier, 1921, nrs. 211-220, 226.
- 34** Kamer van Volksvertegenwoordigers, Handelingen, 07/03/1899, p. 767; 22/03/1899, pp. 903-907.
- 35** Artikel 3 van de wet van 15 mei 1910 rekent 'les serveurs' bij de arbeiders. In het desbetreffende parlementaire document worden de *garçons de café* expliciet vermeld. Zie: Kamer van Volksvertegenwoordigers, Parlementaire documenten, 07/04/1910, nr. 149, p. 12.
- 36** De *garde manger* moet ervoor zorgen dat alle ingrediënten beschikbaar zijn. Hij bewerkt ook het vlees (bijvoorbeeld door het te ontbenen) en bereidt de koude sauzen. Zie: Claude RÉAL & P. GRATEROLLE, *L'industrie hôtelière*, Parijs: Doin, 1929, p. 319; De *saucier* bereidt de warme sauzen en de hors-d'oeuvres en vervangt de chef de cuisine als die afwezig is. De *entremetteur* bereidt soepen, tussengerechten en garnituren. Zie: Patrick RAMBOURG, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Parijs: Perrin, 2010, pp. 245-246.
- 37** In het parlementair document dat de wet op de werkrechtssraden van 15 mei 1910 voorbereidde, werden de *maitres d'hôtel* overigens terloops bij de bedienden vermeld. Zie: Kamer van Volksvertegenwoordigers, Parlementaire documenten, 07/04/1910, nr. 149, p. 14, citaat vertaald uit het Frans.
- 38** Die laatste staat in het Gentse bevolkingsregister aangeduid als koffiehuisbediende. In zijn dossier bij de vreemdelingenpolitie wordt hij vermeld als restaurateur. Zie: Algemeen Rijksarchief, Ministerie van Justitie, Bestuur openbare veiligheid, Dienst vreemdelingenpolitie, nr. 1039438.
- 39** *Chasseurs* zijn jonge mannen in livrei die boodschappen doen voor klanten en die opgesteld staan naast de ingang. Zie: Claude RÉAL & P. GRATEROLLE, *L'industrie hôtelière* [...], pp. 324-325.
- 40** Het vonnis van 12 augustus 1913 stelde overigens dat de klager zelf was opgestapt en daarom geen compensatie kreeg: hij had andere manieren moeten vinden om zijn onvrede te uiten toen hij plots verantwoordelijk werd voor personeel dat hij niet had aangeworven.
- 41** Germain Grimal was op 20 mei 1913 van Cannes naar Oostende gereisd, was blijkbaar terug naar Cannes getrokken om op 25 mei in Gent aan te komen. Zie: Algemeen Rijksarchief, Ministerie van Justitie, Bestuur openbare veiligheid, Dienst vreemdelingenpolitie, nr. 999995.
- 42** Artikel 1135: 'Overeenkomsten verbinden niet alleen tot wat uitdrukkelijk bepaald is, maar ook tot alle gevolgen die door de billijkheid, het gebruik of de wet aan de verbintenis, volgens de aard ervan, worden toegekend.'
- 43** Tijdens de bespreking van de Wet op het arbeidscontract betoogde het katholieke Kamerlid Antoine Borboux dat volgens de rechtspraak, bedienden bij onterecht ontslag recht hadden op drie maanden loon. Zie: Kamer van Volksvertegenwoordigers, Handelingen, 16/03/1899, pp. 858-859.
- 44** Beschrijving van de omgangsvormen van het keukenpersoneel in een Parijs hotel waar George Orwell als afwasser werkte. De tekst werd oorspronkelijk gepubliceerd in 1933: George ORWELL, *Down and out in Paris and London*, Londen: Penguin Books, 2001, p. 74.
- 45** Contrat de travail. In: *Pandectes belges*, Brussel: Larcier, 1921, nrs. 222-226.
- 46** André CAPITEYN, *Gent in weelde herboren. Wereldtentoonstelling 1913*, Gent: Stadsarchief, 1988, p. 201.
- 47** Conform artikel 22 van de Wet op het arbeidscontract van 1900 kende de werkrechtssraad de voormelde koks niet het equivalent toe van een maand, maar slechts van ongeveer een week loon.
- 48** Algemeen Rijksarchief, Ministerie van Justitie, Bestuur openbare veiligheid, Dienst vreemdelingenpolitie, nrs. 925471 en 1034784.
- 49** Algemeen Rijksarchief, Ministerie van Justitie, Bestuur openbare veiligheid, Dienst vreemdelingenpolitie, nr. 902724.
- 50** Algemeen Rijksarchief, Ministerie van Justitie, Bestuur openbare veiligheid, Dienst vreemdelingenpolitie, nr. 1036537.
- 51** In het vonnis betreffende meesterkok Emile Hoste versus weduwe Velleman werd de kost van het eten geraamd op 30 frank per maand. Voegen we dat bij de lonen van 150 à 325 frank per maand die de koks verdienden die in dit artikel ter sprake komen, dan kunnen we besluiten dat zij vrij goed betaald werden. Ter vergelijking: in België verdiende een geschoolde metaalarbeider in 1913 5,20 frank per dag; met een gemiddelde van 26 werkdagen per maand, leverde dat een maandloon op van 135 frank. Zie: Peter SCHOLLIERS, *Lonen in de Belgische nijverheid, 1913-1940: de enquête Davin*, Brussel: Centrum voor hedendaagse sociale geschiedenis, 1979, p. 11.
- 52** George ORWELL, *Down and out* [...], p. 52.
- 53** George ORWELL, *Down and out* [...], p. 71, vertaald uit het Engels.
- 54** George ORWELL, *Down and out* [...], p. 111.
- 55** George ORWELL, *Down and out* [...], p. 70.
- 56** George ORWELL, *Down and out* [...], pp. 52, 57.
- 57** Gary Alan FINE, *Kitchens: The Culture of Restaurant Work*, Berkeley: University of California Press, 1996, p. 127. Zie ook: Gordon MARSHALL, The workplace culture of a licensed restaurant. In: *Theory, Culture & Society*, 3(1986)1, pp. 39-40.
- 58** William F. WHYTE, *Human relations in the restaurant industry*, New York: McGraw-Hill, 1948, pp. 82-83, 88-89.
- 59** Dorothy Sue COBBLE, *Dishing It Out. Waitresses and Their Unions in the Twentieth Century*, Urbana: University of Illinois Press, 1992, p. 56.
- 60** Gerald MARS & Michael NICOD, *The world of waiters*, Londen: Allen & Unwin, 1984, pp. 106-123.
- 61** George ORWELL, *Down and out* [...], pp. 63, 67, 74, 110, 114.
- 62** George ORWELL, *Down and out* [...], pp. 70, 75.
- 63** George ORWELL, *Down and out* [...], pp. 63, vertaald uit het Engels.
- 64** Gary Alan FINE, *Kitchens* [...], pp. 132-133.
- 65** Vertaald uit het Frans: 'il y avait mésentente entre eux et ce au préjudice du travail et du service'.
- 66** Zie de bijdragen vermeld in noot 9.