

Gender op de keukenvloer

Een blik op de historische en de hedendaagse maatschappelijke praktijk
van het beroepsmatig koken



Saskia Elisabeth Hertha Beertsen

Gender op de keukenvloer

Een blik op de historische en de hedendaagse maatschappelijke praktijk van het beroepsmatig koken.

Naam: Saskia Elisabeth Hertha Beertsen

Hoofdrichting: Postcolonial & Genderstudies

E-mail: s.e.h.beertsen@students.uu.nl

Begeleider: Eva Midden Assistent Professor Genderstudies bij Universiteit Utrecht

E-mail: e.midden@uu.nl

Tweede lezer: Willemijn Ruberg, Assistent Professor Cultuurgeschiedenis bij Universiteit Utrecht

E-mail: w.g.ruberg@uu.nl

Datum: 17 Juni 2013

Dankwoord

Het schrijven van deze scriptie is oprecht alleen mogelijk geweest dankzij de steun en hulp van vele mensen. Ten eerste wil ik Eva Midden erg bedanken, die me ondanks vertragingen van advies en hulp voorzag. Ook wil ik Willemijn Ruberg bedanken die ermee instemde om als tweede lezer mijn scriptie te beoordelen.

Daarnaast verdienen een aantal andere mensen een speciale vermelding, omdat zij hun tijd hebben gestoken in het uittypen van deze scriptie, toen dit vanwege RSI voor mij niet meer ging. Dit zijn o.a.: Titus Beertsen, Emma Burgman, Kerwin Groot, Wieske de Jong, Katrien Hoefs, Niels Beertsen, Tara van den Berg, Joanna, en Jorien Dekker.

Ook de negen koks die ik mocht interviewen wil ik bedanken voor hun tijd en moeite.

In het bijzonder wil ik mijn moeder bedanken, die mij geleerd heeft kritisch te denken en door te zetten.

Inhoudsopgave

Saskia Beertsen, S.E.H. 3708659.....	1
Inhoudsopgave	2
Inleiding	3
Eerste hoofdstuk	
Historiciteit van het beroep en gender-invloeden	7
Tweede hoofdstuk	
Maatschappelijk-economische dimensie van de werkkeuken	11
Derde hoofdstuk	
Cultuur: gender in de keuken, focus op de praktijk.....	16
Conclusie.....	23
Bronvermelding	24

Inleiding

De professionele keuken anno 2013 in Nederland. Wat valt op als we een blik werpen op het werkveld in de keukens van restaurants? Mannen aan het werk. Er wordt gezweet, gegooid, gescholden. Reality-tv kookprogramma's tonen hetzelfde: een mannelijk georiënteerde plaats, waar op bijna militaristische toon gecommuniceerd dient te worden. In dergelijke werkplaatsen is weinig terug te vinden van zorgzaamheid en liefde: elementen die vaak met het bereiden van eten geassocieerd worden. Deze elementen hebben ook een nadrukkelijk vrouwelijke connotatie. Opvallend is dat niet alleen deze vrouwelijke geconnoteerde elementen ontbreken; ook letterlijk de vrouwen.

De vrouw, die volgens eeuwenoude Westerse culturele normen geacht wordt te koken, is in haar oorspronkelijke habitat van de keuken vreemd genoeg niet of weinig te vinden in de beroepsmatige vorm. Een interessant gegeven, omdat het een logische verwachting lijkt dat de vrouwelijke dominantie in de thuiskeuken gereflecteerd zou worden in haar aanwezigheid op de professionele keukenvloer. Na zoveel eeuwen ervaring met koken lijkt dit een logisch gevolg, vooral met een markt die steeds meer afgestemd is op mogelijkheden voor vrouwen en het geluid van krakende glazen plafonds in veel beroepen¹. Haar plaats is het aanrecht, zo gaat het gezegde.

Hoewel er de afgelopen decennia veel verbeterd is aan de positie van de vrouw in de huidige samenleving en haar vooruitzichten op de arbeidsmarkt, blijken oude rollenpatronen moeilijk te slijten, zoals ik in deze scriptie zal aantonen.² Theoretisch gezien zouden vrouwen evenveel mogelijkheden moeten hebben om zich in ieder beroep te kunnen vinden. Toch blijkt dat het zorgen voor de voeding van het gezin traditiegetrouw vaak neerkomt op de moeder in haar rol als verzorger, terwijl de arbeid die hiervoor nodig is in een vergelijkbare maar betaalde vorm wordt gedaan door de man in de openbare sfeer. De privésfeer en de openbare sfeer staan hierin ogenschijnlijk tegenover elkaar door de verdeling in arbeid en traditionele gender rollen.³

In de wetenschappelijke literatuur over dit thema komt vooral naar voren dat 'the gendered nature of the occupation [professionele kok] is under-researched.'⁴ In dit door mannen gedomineerde werkveld is nog weinig diepteonderzoek gedaan naar de invloed van gender, evenals onderzoek naar intersectionaliteit en hoe dit samenhangt met de herkomst van bestaande hiërarchische structuren die in keukens terug te vinden zijn. De onderzoeken die wel gedaan zijn missen een specifieke focus op Nederland. In het algemeen is er überhaupt weinig sociologisch onderzoek beschikbaar waarin de praktijken binnen restaurants worden geanalyseerd.⁵ Een uitzondering hierop is het boek *Kitchens. The culture of Restaurant Work* van G. A. Fine. Enkele niet-wetenschappelijke kookboeken snijden

¹ M. Cloin, C. Kamphuis, M. Schols, et al. *Nederland in een dag* (Den Haag, 2011) 46

² B. I. van den Burg, *Loopbaanverschillen tussen mannen en vrouwen binnen arbeidsorganisaties*, (Groningen 1999) 252 - 253

³ B. Arneil, *Politics & Feminism* (Oxford 1999) 43-76

⁴ A. Harris, P. Giuffre "'The Price you pay": How Female Professional Chefs Negotiate Work and Family', *Gen. Issues* (2010) 28

⁵ G. A. Fine, *Kitchens. The culture of Restaurant Work* (Berkeley, 1996) 2

het onderwerp wel aan ⁶, maar een uitgebreide analyse in het Nederlandse vakgebied van Genderstudies is nog niet te vinden. In onder andere Amerika en enkele andere landen, lijkt het sinds de laatste jaren echter een veel besproken onderwerp. Zo zijn er sinds 2000 enkele stukken over dit onderwerp verschenen in de vorm van onderzoeken, maar ook een grote hoeveelheid blogs en columns. ⁷ Hierin ligt de nadruk op de Amerikaanse historische achtergrond van de hedendaagse genderverdeling in de keuken. ⁸ Maar het moet in gedachten gehouden worden dat de historische cultuur per plaats verschillend is.

Deze scriptie zal zich toelagen op een analyse van de omgedraaide rollen van privé- naar openbare (werk)sfeer in Nederland, zoals in het bovenstaande uiteengezet: de onderrepresentatie van vrouwen in het koksberoep. Hierbij zal gekeken worden naar sekse en bijkomende genderpatronen als bepalend voor de sociale positie, zowel binnen de keuken hiërarchie als op een maatschappelijk niveau. Deze zijn vastgelegd in praktijken in en om de professionele keuken, welke ik door middel van interviews zal onderzoeken en weergeven. ⁹. De centrale onderzoeksvraag zal hierbij zijn:

Op welke manier speelt gender een rol in de positie van vrouwen die werkzaam zijn in de professionele keuken in Nederland?

Aan de hand van bovenstaande onderzoeksvraag kijk ik naar het sociaal cultureel aanzien van vrouwelijke koks en hun mogelijkheden in hun verdere loopbaan. Dit zal ik doen door in hoofdstuk één de ontwikkeling van het beroep in de Nederlandse geschiedenis te onderzoeken, met speciale aandacht voor de rol van gender hierbinnen. In hoofdstuk twee zal ik de economisch-maatschappelijke kant van genderinvloeden in de keuken bespreken. Dit zal ik bekijken op het algemene niveau van het beroep, door zowel chef-koks als koks die hieraan onderdanig zijn te beschrijven. Vervolgens zal ik in hoofdstuk drie proberen inzicht te krijgen in actuele genderaspecten van de keukencultuur in Nederland met behulp van interviews met vrouwelijke koks uit verschillende soorten keukens in het land. Ten slotte zal ik mijn bevindingen uiteenzetten en verbinden aan het geschiedkundige- en het maatschappelijke deel. Hierdoor kan ik inzicht geven in de genderpraktijken in professionele keukens en in de historische en de maatschappelijke achtergrond hiervan.

Theoretisch kader

In mijn hoofdvraag heb ik aangegeven de rol van gender te willen onderzoeken. Dit verdient specificatie. Gender wordt in het boek *Gender in Media, Kunst en Cultuur* (Buikema en van der Tuin, 2007) gedefinieerd als:

⁶ T. Bral, *De chef is een vrouw: de kok, de vrouw, haar leven en haar recepten* (Tielt, 2004)

⁷ O.a: Ann Cooper, *A Woman's Place is in the Kitchen: An Evolution of Women Chefs*, (New York 1998) (boek), S Stein, *A re Women "Chefs" Or Just "Cooks?"* <http://jezebel.com/5094682/arewomen-chefs-or-just-cooks> (blog) , Peggy Katalinich, "Now Starring in the Nation's Best Kitchens, The road has been long and often rocky, but more and more women chefs are making it to the top." *Newsday*, 19 August 1987, 01 (kantenartikel)

⁸ R Platzer, *Women not in the Kitchen: A Look at Gender Equality in the Restaurant Industry*, A Senior Project presented to the Faculty of the History Department, (California Polytec State University, San Luis Obispo 2011) 8

⁹ G. Mak. *Lichaamsgeschiedenis, sekse en zelf*, in: 'Gender en het historische lichaam'. Jaarboek voor Vrouwengeschiedenis nr 28, (Amsterdam, 2008) 34

*'de papaplu waaronder onderzoek wordt geschaard dat is gericht op de inventarisatie en analyse van machtsverhoudingen tussen mannen en vrouwen. (...) Gender is de sociaal-culturele tegenhanger van 'sekse'. In genderstudies onderzoek worden verstarde, patriarchale verhoudingen kritisch bezien, [zonder te verzanden in] een biologisch deterministische opvatting over mannen en vrouwen.'*¹⁰

Dus gender wordt gezien als iets wat niet onlosmakelijk verbonden is met het hebben van een mannelijk of vrouwelijk geslacht. Echter, een meer sociaaleconomische definitie zoals die van Mary Crawford kan voor de context ook van belang zijn:

*'Gender is conceived as a system of meanings that influences access to power, status, and material resources.'*¹¹

In deze definitie wordt meer gekeken naar de uitwerking van genderverhoudingen en machtsverhoudingen, waarvoor betekenissen van sociale rollen de basis vormen. Deze definitie geeft mij qua analyse een beter handvat voor dit werkstuk, waar de eerste definitie een algemener beeld geeft van de context van het werkstuk zelf. De term 'gegenderd' die ik zal toepassen, geeft aan dat sommige 'fenomenen die op zichzelf seksneutraal zijn, een sekse krijgen.'¹² Door gedragingen of fenomenen met een sekse en hiermee een gender te verbinden, krijgt deze automatisch de eigenschappen toegedicht waarmee de gender geassocieerd wordt, waardoor het een vanzelfsprekend lijkende waarde krijgt.

Verder zal ik mij richten op 'de vrouw als historisch ander van de man', een concept van Simone de Beauvoir dat in de Nederlandse academische filosofie en in de vrouwenbeweging veel invloed heeft gehad. De Beauvoir stelt dat de binaire man-vrouw oppositie hiërarchisch is. Deze doet zich absoluut en onveranderlijk voor, omdat ze niet het gevolg is van een sociale verandering of iets is dat zich voltrokken heeft: de vrouw is door de geschiedenis heen onderworpen geweest aan de man.¹³ De verschillen kunnen dan ook worden ingezet als argument om de vrouw bepaalde rechten te ontzeggen, zoals het recht op een baan, en plichten toe te schrijven, zoals het uitvoeren van zorgtaken. In het eerste hoofdstuk zal ik ingaan op de consequenties van dit gedachtegoed voor de professionele keukencultuur en de geschiedenis hiervan.

Een andere relevante theorie betreft het intersectionaliteitsdenken, wat te maken heeft met verschillende vormen van onderdrukking of uitsluiting. De verschillende 'assen' van een identiteit raken elkaar en versterken of verzwakken elkaar. Mensen van verschillende gender, klasse, nationaliteit, leeftijd, of etniciteit merken op verschillende manieren hoe deze assen hun invloed uitoefenen op hun dagelijkse leven. Vanuit dit gedachtegoed kunnen onderdrukkingsmechanismen op een vollediger manier worden geanalyseerd.¹⁴ In het derde hoofdstuk zal ik laten zien hoe dit mee kan

¹⁰ R. Buikema en I. van der Tuin, 'Leeswijzer', in: R. Buikema en I. van der Tuin *Gender in media, kunst en cultuur* (Bussum, 2007)10

¹¹ M. Crawford 'Gender and Humor in social context' in: *Journal of Pragmatics no 35*, (Connecticut 2002) 1413

¹² I. Van der Tuin, 'Feminisme als strijdtoneel: Simone de Beauvoir en de geschiedenis van het feminisme', in: R. Buikema&I. Van der Tuin, *Gender in media, kunst en cultuur* (Bussum 2007) 22

¹³ S.de Beauvoir, *Le Deuxième Sexe* (Parijs, 1949), gebruikte vertaling: Hardenberg, J. *Tweede sekse* (1982) 14

¹⁴ Kimberle Crenshaw, 'Mapping the Margins: Intersectionality, Identity Politics, and Violence against Women of Color' *Stanford Law Review* Vol. 43, No. 6, pp. 1241-1299 (Stanford, 1991) 3

spelen voor oudere of buitenlandse vrouwen in bijvoorbeeld de kans op een baan, of bij discriminatie in de keuken.

De invloed van de recente populariteit van kookprogramma's, wordt in deze scriptie niet besproken. Voor verdieping daarin verwijs ik u naar de masterscriptie van Manon van Aerschot, *De invloed van kookprogramma's van genderbeleving*.¹⁵ Ik realiseer mij dat de recente bloei van dergelijke programma's van grote invloed is geweest op de huidige Nederlandse kookcultuur. Daar dit een specifieke mediastudie betreft zal ik hier niet verder op ingaan, maar zal mij meer richten op het cultuur-historische aspect van gender in de keuken.

Mijn focus ligt op de praktijken die zich afspelen in de keuken zelf. Ik gebruik hiervoor enkele algemene theorieën uit onder andere Genderstudies, die ik in mijn praktijkonderzoek inzet ter analyse van negen interviews. Ik wil benadrukken dat het laatste hoofdstuk niet gezien moet worden als volledig statistische representatie, er wordt juist gebruik gemaakt van case studies en hermeneutische interpretatie. Hiermee kan niet gegeneraliseerd worden, maar dergelijk kwalitatief onderzoek kan op een sensitievere manier de complexiteiten van sociale fenomenen ontleden.¹⁶

Daarnaast is het wellicht interessant om te weten dat ik zelf ook beroepsmatig in de keuken sta. Met de achtergrond van het door Ardiene Rich getermde 'politiek van plaats' kan dit een belangrijk gegeven zijn. Ze stelt dat het denken gebeurt vanuit 'lichamelijke, eventueel gefragmenteerde locaties.'¹⁷ Dit begrip heeft te maken met het benoemen van de grond waarop we zelf staan en het kritisch onderzoeken van vanzelfsprekende vooroordelen en voorwaarden. Het stond in eerste instantie voor een toegenomen bereidheid om zichzelf en anderen reflectief en kritisch te situeren. In deze scriptie wil ik dit concept dan ook toepassen door reflectief te zijn in mijn schrijven als interdisciplinair subject en object. Dit zal met name van belang zijn in het afnemen van de interviews, waarbij gedeelde ervaringen mijn wetenschappelijke afstandelijkheid tot de geïnterviewde verkleinen. Dit zal ik verder uitwerken in hoofdstuk drie.

De keuze voor het interviewen van enkel vrouwelijke koks, waarmee ik de mannelijke ervaring van de gender uitsluit, beargumenteer ik met het concept van het feministisch standpuntdenken. Dit is het concept dat kennis uit een minderheidspositie vaak betere kennis is dan dat van de dominante meerderheid, een idee wat in eerste instantie door de communistische Italiaanse schrijver Antonio Gramsci in theorie werd opgetekend¹⁸. Voortbouwend hierop ontstonden *consciousness-raising* groepen in de jaren tachtig, waarin vrouwen zich bewust werden van hun politieke positie. Van de niet-neutrale kennis van minderheidsgroepen werd verondersteld dat 'deze meer aspecten van de werkelijkheid kon blootleggen dan de dominante visie daarop.'¹⁹ Een bevoorrechte positie versluiert het zicht op de sociale werkelijkheid en hun activiteiten die als minder belangrijk gezien worden, wat

¹⁵ M. van Aerschot, *De invloed van kookprogramma's van genderbeleving*. (Scriptie communicatie wetenschappen-afstudeer richting media cultuur, Antwerpen 2011)

¹⁶ C Schell, *The Value of the Case Study as a Research Strategy* (Manchester 1992) 10

¹⁷ I. Van der Tuin, 'Feminisme als strijdtoneel: Simone de Beauvoir en de geschiedenis van het feminisme', in: R. Buikema & I. Van der Tuin, *Gender in media, kunst en cultuur* (Bussum 2007) 29

¹⁸ Leezenberg, M. & de Vries, G. *Filosofie van de Geesteswetenschappen*. (Amsterdam, 2012) 203-206

¹⁹ S. Bracke & M. Puig de la Bellacasa, 'Kennis als strijdtoneel: Antigone en het feministische standpuntdenken', in: R. Buikema & I. Van der Tuin, *Gender in media, kunst en cultuur* (Bussum 2007) 53

leidt tot een vertekening van de perceptie van de realiteit.²⁰ Omdat de professionele keukenwereld een mannenplek is, zal deze meerderheidsgroep minder snel vraagtekens zetten bij voor hen als neutraal en gangbaar aangemerkte omgangsnormen, dan de minderheid. De minderheid kan zich hierdoor onderdrukt voelen; een gevoel dat in de kennis van de meerderheid in deze context niet bestaat, omdat deze ervaring niet tot hun werkelijkheid behoort. Op grond van dit concept heb ik besloten enkel vrouwen te selecteren voor de interviews omdat er op deze manier een vollediger beeld gegeven kan worden van genderwerking voor vrouwen in de keuken.

²⁰ S. Bracke & M. Puig de la Bellacasa, 'Kennis als strijdtoneel: Antigone en het feministische standpuntdenken', in: R. Buikema & I. Van der Tuin, *Gender in media, kunst en cultuur* (Bussum 2007) 54

Eerste hoofdstuk

Historiciteit van het beroep en gender-invloeden

De geschiedenis van de keuken als werkplaats is als culturele constructie niet eenduidig of eenvoudig te onderzoeken door beperkte bronnen. Even als bij andere cultuur-historische onderwerpen, dient een ‘andere vraag’ gesteld te worden aan hetgeen wat onderzocht wordt, dan bij de traditionele op positivistische beginselen gestoelde geschiedbeoefening.²¹ Zo geeft cultuurhistoricus Peter Burke aan dat: ‘The common ground of cultural historians might be described as a concern with the symbols and it’s interpretations.’²² Door symbolische uitingen tegen het licht te houden kan dus er betekenis gegeven worden aan een culturele plek of sfeer. Voor bronnen kan gedacht worden aan kookboeken, waaruit soms duidelijk, soms minder evident, een beoogde lezer of doelgroep te halen is. Hieraan is af te leiden wie er in verschillende periodes geacht werd de culinaire taken uit te voeren en welke waarden eraan toegekend werden. Verder kan gekeken worden naar de historische ontwikkeling en professionalisering van de Nederlandse werkkeuken, met als doel te achterhalen welke positie vrouwen hierin innamen. De veranderende sociale posities van vrouwen in Nederland moeten in gedachten gehouden worden. Historische en traditionele sociale rollen zullen worden bekeken vanuit het gedachtegoed van de Beauvoir en zullen worden gegrond in culinair-of sociaal historische onderzoeken.

Kookboeken

Naar kookboeken is al vanuit verschillende wetenschappelijke hoeken onderzoek gedaan, bijvoorbeeld door historici, sociologen, medici of farmaceuten.²³ Ik zal mij richten op bestaande interpretaties en secundaire literatuur hierover geschreven door culinaire en culturele historici. Hiervoor is het boek *Koks en Keukenmeiden* van culinair historici Joannes van Dam en Joop Witteveen, een goed beginpunt.

In dit boek wordt een analyse gegeven van het populairste 19^e eeuwse kookboek: *Aaltje, de volmaakte zuinige keukenmeid*, met aandacht voor verschillende drukken van 1803 tot 1873.²⁴ Dit boek gebruik ik als case study om opvattingen over taakverdelingen te laten zien. De fictieve keukenmeid Aaltje is een zuinige, vlijtige jonge vrouw: geheel in de calvinistische tijdsgeest waarin het ‘zuinige element nodig is’ want ‘Nederland zucht onder het juk van de Fransen, met alle economische gevolgen van dien.’²⁵ Geliefd om burgerlijke recepten is haar boek veel gelezen. In latere drukken verschijnt plotseling een voorwoord van ene ‘Kok’ die aangeeft dat het boek ‘geen algemene goedkeuring wegdraagt’. Hierop wordt gezamenlijk een nieuwe versie uitgebracht. Bij de achtste druk wordt uiteindelijk de ondertitel: ‘Voor koks, keukenmeiden en huismoeders’. Het woord kok wordt hier toegevoegd met de uitleg dat Aaltje zich meer zal richten op haar taken als vrouw. Hieruit valt op te maken dat, ondanks de populariteit en de zuinige aard van Aaltje, het uitgeven van een boek toch niet helemaal onder de haar toegeschreven taken viel. Koken was in de praktijk aldus een vrouwelijke aangelegenheid, terwijl het schrijven en publiceren erover in het mannelijke domein lag. Hierin wordt het onderscheid duidelijk van vrouwen in de privé – en praktische sfeer met haar ‘natuurlijke aard’,

²¹ P. Burke, *What is Cultural History?* (Cambridge, 2006) 126

²² Ibidem, 3

²³ J. van Dam en J. Witteveen, *Koks en Keukenmeiden* (Amsterdam 2006) 10

²⁴ Ibidem, 26-33

²⁵ Ibidem, 28

met daartegenover de handelende mannen in het publieke en theoretische domein waarin cultuur het kader vormt. Deze plaatsen worden gegenderd door de hiërarchie die in het reeds beschreven gedachtegoed van de Beauvoir naar voren komt. De opposities sluiten elkaar uit en in de hiërarchie wordt het mannelijke hoger gewaardeerd. Dit heeft uitsluiting tot gevolg, wat zichtbaar wordt in de verwijdering van Aaltjes zeggenschap.²⁶ Het schrijven van kookboeken is een aspect van het professionaliseren van de keuken als werkplaats, waar deze scheiding ook plaats had. Hier zal ik nu op in gaan.

Opkomst professionele keuken

De Franse hoven waren bij uitstek de plaats om je als kok te bewijzen, omdat hier geëxperimenteerd kon worden met delicate en rijke producten, die niet per definitie de buik hoefden te vullen van hongerige werkers. De sjieke stijl leverde een hoge werkdruk op: dit was niet langer het werk van de simpele huishoudsters. Doordat het werk van de Franse koks tot een soort kunst verheven werd, werden hun namen bekend en was hun status hoger dan die van de gewone ambachtslieden.²⁷

Eind zeventiende-, begin achttiende eeuw begon de gegoede burgerij van Nederland deze weelderige gastronomie te kopiëren. Van Dam en Witteveen omschrijven dat de aristocratische thuiskeuken rond 1650 opkwam in Nederland. Er was nog lang geen sprake van restaurants zoals we ze nu kennen. In deze adellijke kooktraditie liet de Nederlandse elite zich niet alleen bedienen van overvloed, maar ook haar goede smaak werd kenbaar, niet in de laatste plaats die van de koks des huizes.²⁸ Het belang van deze aristocratische keuken is de constructie van een sociale rangorde. De kok of chef kreeg een titel, en daarmee gezag en aanzien: een mate van waardering die daarvóór niet met dergelijke werkzaamheden geassocieerd werd.²⁹ De vrouwen verlieten het toneel van deze geprofessionaliseerde keukens, de mannen kregen aanzien door de werkzaamheden uit te voeren die nu een beroep zijn.

Na een lange traditie van gasthuizen, taveernes, theehuizen etc., werd in 1765 in Parijs het eerste echte 'restaurant' geopend.³⁰ Een halve eeuw later was het restaurantwezen van Parijs uitgediend tot een ware culturele institutie. Het ontstaan hiervan wordt vaak toegeschreven aan de werkloze chef-koks die de paleizen van hun onthoofde meesters verlieten en in de hoofdstad naar werk zochten.³¹ Maar ook de door de bloeiende wetenschap ontstane kennis van smaak en vooral voedingswaarde was hierop van invloed. Volgens R.L.S Pang ontstond hiermee een wetenschappelijke basis voor het voedsel dat geserveerd werd, wat paste in de periode van de verlichting. Door met gezond eten te adverteren, speelden de restaurants in op de verlichtingsidealen van de wetenschap en de 'rede'.³² Hierbij was echter een strikte scheiding gangbaar tussen het koken en daartegenover de dinerende en filosoferende elite. Pang geeft aan dat 'despite its many advances and improvements, the art of cookery needed to

²⁶ I. Van der Tuin, 'Feminisme als strijdtoneel: Simone de Beauvoir en de geschiedenis van het feminisme', in: R. Buikema & I. Van der Tuin, *Gender in media, kunst en cultuur* (Bussum 2007) 22

²⁷ G. A. Fine, *Kitchens. The culture of Restaurant Work* (Berkeley, 1996) 5

²⁸ Ibidem 80

²⁹ J. van Dam en J. Witteveen, *Koks en Keukenmeiden* (Amsterdam 2006) 84

³⁰ G. A. Fine, *Kitchens. The culture of Restaurant Work* (Berkeley, 1996) 1, 6

³¹ R. L. S. Pang, *The Invention of the Restaurant*, (Harvard, 2000) 13

³² Ibidem 22-30

remain in the realm of the private, semi-alchemical, arcanum.’ Deze specifieke verborgen privésfeer heeft met niets vrouwelijks van doen: vrouwen waren in deze zeer gespecialiseerde keukens niet te vinden.³³ Wel werd er op dit vlak een tweede rang zichtbaar die zich boven de arbeidersklasse bevond, maar niet aan het niveau van de elite raakte. Hieronder in de rangorde bevonden zich de keukenmeiden die het beroep in een andere tak en sfeer uitoefenden.

Keukenmeiden.

In Nederland was het in de 17^e eeuw gewoonlijk voor de nette dames van de hogere klasse om een ‘meid’ te hebben, die ze uit de vakliteratuur en kookboeken voorlazen over welke gerechten in zwang waren. Deze keukenmeiden (en soms knechten) waren over het algemeen ongeschoold. Zij hadden dan ook een lage sociale positie en er was veel omloop³⁴. Bijna de helft van de vrouwelijke werkzame beroepsbevolking werkte eind rond 1900 als keukenmeid of huismeid, wat werd gezien als een van de beste plaatsen voor een arbeidersmeisje om de tijd vóór haar huwelijk te overbruggen. Het was beter dan de ruwe arbeiderswereld buitenshuis, en het huishoudelijk werk gaf haar een goede voorbereiding op haar toekomstige bestaan als huisvrouw. Het sloot aan bij de in die tijd geldende normen voor de lagere klasse met betrekking tot de taak en de plaats van vrouwen in de Nederlandse samenleving van dat moment. Er moest geleerd worden te koken, te wassen en andere kleine huishoudelijke taken uit te voeren, aangezien de mevrouwen van de grachtengordels bang waren om vies te worden. Koken in deze huishoudens was overduidelijk een taak voor de lagere klasse, daar het vaak een zwaar en vies karwij betrof. Omdat deze arbeidersvrouwen dit in hun verdere leven zouden moeten blijven doen voor hun echtgenoten was dit naast een klasse- ook een gendergeconnoteerde bezigheid. De rijke mevrouwen hielden zich vooral bezig met sociale relaties en uiterlijk vertoon³⁵. Hier wordt een intersectionele relatie zichtbaar: in het algemeen konden vrouwen zich tot aan het eind van de 19^e eeuw niet mengen in het publieke domein van de man, waar de politiek en de wereldse zaken plaatsvonden. Voor de arbeidersvrouwen gold door hun intersectionele positie dat zij hier op een andere manier van uitgesloten werden. De combinatie van hun klasse en hun gender maakte dat dit voor hun, naar de normen van die tijd, het enige geschikte werk was, omdat zij dit beroepsmatig de rest van hun leven moesten doen voor hun echtgenoot.

Begin jaren dertig nam percentage keukenmeiden gestaag af tot 30 procent en in de loop van de jaren veertig werd dit nog minder.³⁶ Er bleek een groot tekort te ontstaan aan dienstmeisjes, die door de komst van de machines en de industriële bloei, veelvuldig aan het werk konden in de fabrieken. Doordat hun loon lager lag dan dat van mannen waren zij zeer gewild. Hierin kwam in de loop der jaren verandering toen de werkloosheid steeg, en de regering zich voornam kantoren en fabrieken ‘te ontlasten’ door de jonge arbeidersmeisjes terug te sturen naar de huishoudelijke arbeid. Door de politiek en opiniemakers in kranten en pamfletten werd steeds meer duidelijk gemaakt dat de ‘aanleg van mannen’ maakte dat zij het zware werk op zich dienden te nemen. Het huishoudelijke werk als koken, wassen en strijken was juist bij uitstek geschikt voor de vrouw, want dit lag in haar ‘natuur’, aldus de telegraaf van 23 december 1938. De meisjes werd verweten ‘het brood te stelen van de

³³ R. L. S. Pang, *The Invention of the Restaurant* (Harvard 2000) 155-156

³⁴ B. Henkes, & H.Oosterhof, *Kaatje ben je boven?* (Nijmegen 1985) 13

³⁵ Ibidem, 12

³⁶ Ibidem, 14-15

mannen' door in de fabrieken te werken.³⁷ Het was ondenkbaar dat een man opgeleid zou worden tot 'Jan-Hen-in-de-keuken met een schortje voor en een karbiesje aan den stoere arm!', zo liet de directeur van de Rijksdienst der Werkloosheidsverzekering en Arbeidsbemiddeling in '38 weten³⁸. Hierin is duidelijk de gegenderde tegenstelling te zien: men was van mening dat traditioneel vrouwenwerk een laag aanzien had en dat mannen de aanleg hadden om betaald werk te doen. Door politieke maatregelen, zoals het korten op gezinsondersteuning als een dochter in de fabriek werkte, kon dergelijk gedachtegoed geïmplementeerd worden.³⁹

Van zulk soort huishoudelijk werk is vandaag de dag de werkster overgebleven. Door gelijkere kapitaalverdeling ontstond er een grotere middenklasse die zelf zijn of haar huishoudelijk werk opknapte.⁴⁰ Sinds de jaren '50 en '60 is er veel veranderd in de positie van vrouwen.⁴¹ Voor de wet is sinds 1989 ook veel veranderd voor de openbare diensten en private sector ten gevolge van de Wet Gelijke Behandeling, waarin een verbod kwam op het maken van onderscheid tussen mannen en vrouwen binnen een arbeidsovereenkomst. Hierdoor werd zowel gelijke behandeling als gelijke beloning geregeld wat gevolgen had voor de status van vrouwen op de werkvloer en de vorming van een nieuwe beroepsgroep.⁴² In het volgende hoofdstuk zal ik verder ingaan op de gevolgen hiervan.

³⁷ Ibidem 18

³⁸ B. Henkes, & H.Oosterhof, *Kaatje ben je boven?* (Nijmegen 1985) 19

³⁹ Ibidem, 20

⁴⁰ M. Morée en M. Schwegman, *Vrouwenarbeid in Nederland (1870-1940)*, (Tilburg, 1981) 69

⁴¹ I. Van der Tuin, 'Feminisme als strijdtoneel: Simone de Beauvoir en de geschiedenis van het feminisme', in: R. Buikema & I. Van der Tuin, *Gender in media, kunst en cultuur* (Bussum 2007) 26

⁴² I.P. Asscher-Vonk en A.C. Hendriks, *Gelijke behandeling en onderscheid bij de arbeid* (Deventer, 2005) 5

Tweede hoofdstuk

De maatschappelijk-economische dimensie van de werk-keuken

In de inleiding werd al gesproken van de gegenderde scheiding van de privésfeer en de publieke sfeer, en hoe dit is veranderd wat betreft gender rolverdelingen in de huishoudelijke sfeer tegenover de openbare werkruimte in de professionele keukens in Nederland. Voor gendersensitieve onderzoeken is de tegenstelling van de privé - en de publieke sfeer enigszins problematisch. Dit heeft te maken met het 'verschil-dilemma'. De openbaarheid die gelinkt wordt aan politiek, metropolisme en wetenschap, (het domein van de man) staat tegenover de huiselijke privésfeer die verbonden is met seksualiteit en het gezinsleven (het domein van de vrouw). Deze ogenschijnlijke tegenstelling is vaak de basis voor de historische vertelling van vrouwen die, door een baan te nemen, 'mannelijke voorrechten in de openbare sfeer veroverden'.⁴³ Echter, deze tegenstelling en de voorgestelde ontwikkeling in de geschiedenis is niet zo natuurlijk als zij lijkt, zoals al duidelijk werd in het voorafgaande geschiedenisdeel. De vraag is dan ook of vrouwen een soortgelijke positie na zouden moeten streven als mannen, of dat ze juist vanuit zichzelf andere normen zouden moeten ontwikkelen.⁴⁴ Bij de eerste optie bestaat de kans op assimilatie aan een mannelijke standaard, waardoor er eigenlijk niks fundamenteel verandert aan de hiërarchische maatschappij-indeling. De tweede mogelijkheid is problematisch omdat het een natuurlijk verschil impliceert en het risico van stigmatisering en achterstelling vanwege 'speciale' vrouwelijke eigenschappen met zich meebrengt. In de praktijk kan dit problemen opleveren door praktische zaken als zwangerschappen, veranderingen in huwelijksstatus of nieuwe zorgtaken. Maar ook cultureel gestructureerde rollenpatronen en de status van een beroep of werkzaamheid hebben invloed op hoe vrouwen zich op de werkvloer begeven. In dit hoofdstuk zal ik deze maatschappelijk-economische dimensie analyseren, die van groot belang is voor de gender-invulling van het koksberoep.

Gezinssamenstelling

Hoewel het balanceren van werk en familie voor zowel mannelijke als vrouwelijke werknemers tegenwoordig lastig kan zijn, kan het zijn dat moeders met een baan een extra tijdsdruk ervaren door gegenderde verwachtingen met betrekking tot het verzorgen van kinderen. In een onderzoek van Harris en Giuffre, naar hoe vrouwelijke chefs hun werk en familie balanceren in Amerika, komt naar voren dat traditioneel mannelijke werkplekken vaak meer devotie vragen van de werknemer. Waar de vrouwen die zich houden aan het 'kinderloze mannelijke model', wel geaccepteerd worden in zulke beroepen, zullen zwangerschap en geboorte juist genderverschillen tussen vrouwelijke en mannelijke werknemers laten opvallen.⁴⁵ Ook Rosalie Platzer refereert hieraan. Zij stelt dat er in Amerika sprake is van een 'intensive mothering ideology', wat inhoudt dat de norm is dat de moeder de ontwikkeling van haar kind als eerste prioriteit dient te hebben, om het kind te verzekeren van een goede toekomst. Moeders die niet voldoen aan deze manier van ouderschap lopen kans een sociaal stigma te krijgen, volgens Platzer. Dit staat in contrast met de algemene verwachtingen met betrekking tot mannen. Gesteld wordt dat deze minder verkwijlen zijn in de zorg om de ontwikkeling van het kind, waardoor

⁴³ G. Mak en B. Waalwijk, 'De politiek van Florence Nightingale in de feministische geschiedschrijving.' In: R. Buikema en I. van der Tuin *Gender in media, kunst en cultuur*. (Bussum, 2007) 224

⁴⁴ S. Burri. *Tijd Delen. Deeltijd, gelijkheid en gender in Europees- en nationaalrechtelijk perspectief*. Kluwer Juridische Uitgevers (Deventer 2000) 121

⁴⁵ D. A Harris, P. Giuffre, "'The Price You Pay': How Female Professional Chefs Negotiate Work and Family" in: *Gend. Issues* 27 (San Marcos 2010) 29

ze gevrijwaard zijn van de vele eisen die aan dit soort ouderschap gesteld wordt.⁴⁶ Deze theorie is vrij algemeen geformuleerd, en is niet direct toepasbaar op de sociale werking van het gezin in de Nederlandse samenleving en de familiale verwachtingen daarbinnen. Maar dat een dergelijk verwachtingspatroon hier in Nederland ook in zekere zin voorkomt, is op te maken uit een vergelijking van de dagtaakverdeling tussen man en vrouw waar ik later op terugkom in de paragraaf over maatschappelijke genderrollen.

Tine Bral onderzocht in ‘de chef is een vrouw’ de levensgang van enkele Nederlandse vrouwelijke chef-koks. Daarbij voeren enkele van haar geïnterviewden aan dat ze door hun baan en de ontwikkeling daarvan besloten hebben geen kinderen te krijgen, ofwel dat het combineren ervan als erg lastig ervaren werd. Maar ook blijkt er een zekere fierheid uit de manier waarop verteld wordt hoe de meesten binnen enkele dagen na hun bevalling weer aan het werk waren.⁴⁷ Eenzelfde conclusie trekken ook Harris en Giuffre. Ook zij constateren dat de manier van met elkaar omgaan en de status die ‘hard werken’ heeft binnen het keukenwezen, kan leiden tot beslissingen om geen kinderen te nemen. De status die een bepaalde baan heeft in de maatschappij, lijkt in de cijfers ook invloed te hebben. Zo blijkt dat vrijwillige kinderloosheid vooral onder hoogopgeleide vrouwen met een baan van hoge status voorkomt.⁴⁸ Maar het wil niet direct zeggen dat dit een causale relatie met elkaar heeft. Zo lijkt er voor het koksberoep, waarvoor een lage opleiding gangbaar is, ook een hang naar het uitstellen van ouderschap of bewuste kinderloosheid te bestaan. De reden hiervoor is volgens Harris en Giuffre de mogelijkheid van het ontwikkelen van een eigen culinaire carrière en het stijgen in de hiërarchie.⁴⁹ Hoewel hier in de praktijk nog onvoldoende onderzoek naar gedaan is, kan een verband niet uitgesloten worden. In de beschrijvingen van de interviews zal ik enkele voorbeelden geven van hoe de respondenten denken over het stichten van een gezin.

Werkstatus

Thuis koken is een alledaagse bezigheid. Er is geen titel, geen symbolische statusgever, of beloning in de vorm van geld. Het is een handeling die wordt geacht weinig rationeel denkwerk te vergen, en wordt dan ook niet als zodanig gewaardeerd in de maatschappij (waarbij waardering geuit wordt in geld). Het wordt gezien als laag, lichamelijk werk wat weinig denken vereist. Hierachter gaat de filosofie schuil van het hiërarchisch dualisme van denken en doen. Om te beginnen is er nog steeds de distinctie van Descartes in het hedendaagse denken: de geest los van het lichaam, waarbij de geest de rede symboliseert en als ‘hoger’ wordt gezien.⁵⁰ Belangrijk is ook het geloof in ‘de wetenschap’ als het hoogste in onze moderne maatschappij. Al sinds de oudheid wordt de absolute rationaliteit van de wetenschap geassocieerd met mannelijkheid, waarbij vrouwelijkheid geassocieerd wordt met

⁴⁶ R. Platzer, *Women not in the Kitchen: A Look at Gender Equality in the Restaurant Industry*, A Senior Project presented to the Faculty of the History Department, (California Polytec State University, San Luis Obispo 2011) 8

⁴⁷ T. Bral: *de chef is een vrouw*, (Tielt 2004) 88,114

⁴⁸ G.Beets, ‘De timing van het eerste kind: demografische aspecten en achtergronden ‘ in Braat, D. (red.) *Uitstel van ouderschap: medisch of maatschappelijk probleem?* (Den Haag 2007) 36

⁴⁹ D. A Harris, P. Giuffre, “‘The Price You Pay’”: How Female Professional Chefs Negotiate Work and Family’ in: *Gend. Issues* 27 (San Marcos 2010) 45

⁵⁰ Arneil, B., *Politics & feminism* (Oxford, 1999) 22

‘natuur’.⁵¹ Deze natuur is verzorgend, passief en belichaamd, wat als ondergeschikt gezien wordt aan de mannelijke rationaliteit en de bijbehorende cultuur. Dit idee is ook te zien in de *Tweede Sekse* van Simone de Beauvoir. Zij stelt dat het verzorgende van de vrouw wordt geassocieerd met het voeden van het gezin, een bezigheid die in haar natuurlijkheid een lage waardering heeft.⁵² Dit heeft tot gevolg dat koken als gewone bezigheid binnen het gezin, een lage werkstatus heeft.

De Australische Sian Supski betoogt dat koken *an sich* meer gezien moet worden als een ‘nadenkende praktijk’. Hiermee bedoelt ze dat praktijk en theorie in het uitvoeren samenkomen. Ze stelt:

*In contrast to a hierarchical dualistic separation, in which theory is privileged over practice – a separation that has burdened traditional western Philosophy – the theory and practice of foodmaking is relational: practice is informed by theory, which is altered through practice.*⁵³

Hiermee beoogt ze hiërarchische verschillen tussen weten en doen uit te hollen.⁵⁴ Ze stelt dat door de training en kennis die nodig is bij het bereiden van eten, een zekere verbintenis ontstaat van de twee waarden: handwerk en denkwerk vallen samen. Ook de Noorse Bugge refereert aan deze samensmelting, door het bereiden van eten als een ‘intelligente praktijk’ te bestempelen.⁵⁵ Echter, in de praktijk is de hereniging van deze tweedeling niet zo duidelijk terug te vinden. De theorie van Supski en Bugge heeft meer weg van het formuleren van een wens of een ideaalbeeld. In veel feministisch onderzoek krijgt het theoretisch hybridiseren van dualismen een nadruk, in een poging de starre verdeling te deconstrueren en meer mogelijkheden te scheppen voor vrouwen.⁵⁶ Het moge duidelijk zijn dat dit niet eenvoudigweg te realiseren is als er in de praktijk sterke genormaliseerde genderonderscheidingen en verwachtingen te vinden zijn. Het is echter wel een opvallende notie in de eerdergenoemde rolverdeling: het roemloze privé-koken thuis en de betaalde baan als kok. Hierin is al een zekere verweving van de tweedeling te zien, met het verschil dat de werelden elkaar niet raken maar door de praktijk ver van elkaar liggen. Dat de hiërarchie van praktijken met mannelijke en vrouwelijke connotaties uitgebreider is en niet stopt bij de tweedeling, wordt duidelijk in de status die het koken als beroep heeft in de samenleving.

Beroepsstatus

Ondanks dat de functie ‘chef’ een hogere culturele status heeft, heeft het koksberoep over de hele linie het aanzien van een lager beroep – niet in het minst omdat de beschikbare scholingen een lage beroepsopleiding zijn. Daar komt bij dat het inkomen laag is en er een grote kans is dat dit nooit heel veel hoger zal worden ondanks eventuele veranderingen in werktitel of beroepsomschrijving.⁵⁷

⁵¹ Ibidem, 86

⁵² S. de Beauvoir, *Le Deuxième Sexe* (Parijs, 1949), gebruikte vertaling: Hardenberg, J. *Tweede sekse* (1982) blz?

⁵³ S. Supski, "We Still Mourn that Book': Cookbooks, Recipes and Foodmaking Knowledge in 1950s Australia." *Journal of Australian Studies*.84 (2005) 85

⁵⁴ Ibidem 86

⁵⁵ A. B. Bugge, *Sociology of food: cooking as identity work*. (Oslo, 2003) 3

⁵⁶ B. Arneil, *Politics & feminism* (Oxford, 1999) 212

⁵⁷ G. A. Fine, *Kitchens. The culture of Restaurant Work* (Berkeley, 1996) 25

In dit onderzoek kijk ik naar het koksberoep over de hele linie en probeer ik bewust te zijn van de verschillen in dynamiek van de verschillende posities hierbinnen. Zo heeft de interne status nog een andere zijde. De ambitie voor een positie als chef-kok zal in eerste instantie geen financieel doel hebben, maar eerder het beklimmen van de *sociale* hiërarchische ladder binnen een keuken. Het gaat hierbij slechts om de status binnen de gemeenschap van de keuken. Hier hoort bij: het recht op het maken van keuzes, improvisatie, en het houden van bepaalde privileges.⁵⁸ Een onderdeel hiervan is dat een mannelijke werkplek, zoals bijvoorbeeld de professionele keuken, vaak getypeerd wordt als een organisatorische cultuur waarbij complete toewijding aan het werk gangbaar is.⁵⁹ Over het algemeen scoren mannen in Nederland significant hoger dan vrouwen op hoe zij zichzelf zien in de toewijding aan hun werk.⁶⁰ Hierdoor zullen bijvoorbeeld vakantiedagen of vrije tijd ingeleverd worden met als doel het verkrijgen van onderling respect.⁶¹ Dit kost erg veel vrije tijd, een belangrijk punt als we kijken naar de verschillen in tijdbesteding van mannen vrouwen; hieronder beschreven. De interne status van de chef-kok hoeft overigens niet buiten de keuken te gelden. Sterker nog: een positie als chef-kok is lastiger te krijgen en te houden dan een baan als gewone kok, die makkelijker te vinden is waardoor de financiële zekerheid van het bestaan dan ook groter is.⁶² Hierbij gaat een zeker aanzien aldus vóór de zekerheid van het genereren van inkomsten. Maar daarnaast is het onder chef-koks minder gebruikelijk om zo veel te rouleren, zoals dat voor koks met een lagere positie wel geldt.

Deze analyse van de status van het beroep in interne/maatschappelijke financiële status verhoudt zich tot de hoofdvraag door het beroep in het algemeen te bekijken. Vervolgens zal ik ingaan op de complicaties die genderrollen kunnen hebben.

Maatschappelijke genderrollen

Voor velen is het zijn van kok of keukenhulpje slechts een bijbaan, waardoor er veel roulatie is.⁶³ Degenen die zich langere tijd in het beroep bevinden, dienen hun sociale leven aan te passen aan de irreguliere werktijden. Dit kan problematisch worden zodra er een partner in het vizier komt, en de kans op kinderen, waarbij de werktijden een probleem kunnen worden.

In het algemeen blijkt dat Nederland in vergelijking met andere Europese landen wel de hoogste arbeidsdeelname van Nederlandse vrouwen heeft met 71,5 procent van de totale bevolking van 15-65 jaar, tegenover 82,5 procent van de mannen.⁶⁴ Daarbij spelen volgens het CBP ‘onder meer de goede (sociale zekerheid) bescherming, de relatief beperkte verlofmogelijkheden en kinderopvangvoorzieningen, en de heersende normen en opvattingen een rol.’ (...) Vrouwen werken in

⁵⁸ G. A. Fine, *Kitchens. The culture of Restaurant Work* (Berkley, 1996) 92-93

⁵⁹ A. Harris, P. Giuffre, ‘“The Price you pay”: How Female Professional Chefs Negotiate Work and Family’, *Gen. Issues* (Texas, 2010) 28

⁶⁰ B. Wilmar Schaufeli & Arnold B. Bakker, ‘Bevlogenheid: Een begrip gemeten’ in Wilmar B. Schaufeli & Arnold B. Bakker, *Gedrag & Organisatie*, volume 17, nr. 2 (Den Haag, 2004)102

⁶¹ A. Harris, P. Giuffre, ‘“The Price you pay”: How Female Professional Chefs Negotiate Work and Family’, *Gen. Issues* (Texas, 2010)29

⁶² G. A Fine., *Kitchens. The culture of Restaurant Work* (Berkley, 1996) 89

⁶³ Ibidem, 88

⁶⁴ M.Cloin, C.Kamphuis, M. Schols, , et al. *Nederland in een dag* (Den Haag, 2011) 46

uren relatief weinig in Nederland, bijna drie kwart heeft een deeltijdbaan. Deze punten zijn belangrijk, omdat de meeste horeca gelegenheden met krappe roosters werken, waardoor veel flextijd-oplossingen niet toepasbaar zijn omdat er geen ruimte voor is.⁶⁵ Daarbij moet bedacht worden dat de drukste horeca uren (lunch of avondeten-momenten en met name weekenden) de uren zijn dat de meeste gezinstijd wordt doorgebracht. Daarbij nemen vrouwen in Nederland gemiddeld bijna tweederde van de tijd voor huishoudelijk werk voor hun rekening (3:27 uur versus 1:57 uur bij de mannen).⁶⁶ Dit is een belangrijk punt. Deze genderrollen en de genoemde heersende normen worden op verschillende manieren beïnvloed. In het genoemde CPB rapport wordt ook gesteld dat door het privé-karakter van huishoudelijk werk met name sociale normen en opvattingen een grote rol spelen. Dit heeft tot gevolg dat er überhaupt een kleinere beschikbare groep vrouwen is die zich fulltime kan storten op keukenwerk. Het rapport noemt drie belangrijke punten die invloed hebben op de verdeling van huishoudelijk werk in een land:

*'Er gaat enige invloed uit van de hoogte van de arbeidsparticipatie van vrouwen: naarmate die hoger is, is de verdeling tussen vrouwen en mannen over het algemeen gelijk; [punt twee is] de economische situatie: in landen met een hogere welvaart doen mannen minder huishoudelijk werk (Knudsen en Wærness 2008); [punt drie is] de status van het kostwinnerschap in een land: wanneer de status van betaald werk hoog is, doen mannen minder in het huishouden (Thébaud 2010).'*⁶⁷

Deze drie stellingen zijn van belang voor het verklaren van de relatief kleine groep vrouwelijke koks. Vooral punt drie laat zien dat de status van een beroep uit kan maken. De verwachting is dat vanwege de lage status van het koksberoep, vrouwelijke koks veel bezig zullen zijn in het uitvoeren van huishoudelijke taken binnenshuis. Zoals Harris en Giuffre aangeven geldt dit in grote mate voor de directe zorg voor kinderen. Dit kan dermate conflicterend worden dat besloten wordt het beroep te verlaten en te kiezen voor een andere werkvorm die tevens onderdeel is van de culinaire industrie, zoals werken in een lunchroom.⁶⁸ Er kan dus uit geconcludeerd worden dat gender invloed kan hebben op de beroepsgroep door bepaalde verwachtingspatronen, de hoogte van de beroepsstatus en de inflexibiliteit van werktijden van het koksberoep.

In het volgende hoofdstuk zal ik door op de praktijk in te gaan, de invloed van deze gegevens laten zien.

⁶⁵ A. Harris, P. Giuffre, "The Price you pay": How Female Professional Chefs Negotiate Work and Family', *Gend. Issues* (Texas, 2010) 29

⁶⁶ M.Cloin, C.Kamphuis, M. Schols, , et al. *Nederland in een dag* (Den Haag, 2011) 50

⁶⁷ Ibidem, 51

⁶⁸ A, Harris, P, Giuffre, "The Price you pay": How Female Professional Chefs Negotiate Work and Family', *Gend. Issues* (Texas, 2010) 45

Derde hoofdstuk

Cultuur: gender in de keuken, focus op de praktijk

Om een goed inzicht te krijgen van genderinvloeden in de keuken, is een analyse van hedendaagse praktijken onmisbaar. De moeilijkheid ligt in het gebrek aan reeds gedane analyses in Nederland. Het aangehaalde boek *Kitchens: The Culture Of Restaurant Work* is een goede bron van informatie, maar Nederlandse equivalenten voor inzicht in de keukencultuur zijn er niet. Om dit hiaat te vullen heb ik zelf materiaal verzameld door het houden van 9 interviews met vrouwelijke koks met wisselende werkzaamheden en leeftijden (leerling tot chef kok, van 21 tot 40 jaar)⁶⁹. Deze heb ik gevonden via mijn eigen netwerk, waarbij ik er opgelet heb dat het een gemixte groep was wat betreft positie, ervaring, leeftijd, et cetera. Vanuit de theorie van het standpuntdenken is het belangrijk dat ik me bewust was van het gevaar van het homogeniseren van de groep respondenten, omdat ik deze via *snowballing* in mijn eigen omgeving gevonden heb. De vragen gingen over belangrijke aspecten die een rol kunnen spelen binnen de professionele keuken en de genderstructuren die van invloed zijn op vrouwen. Voorbeelden hiervan zijn het hebben/krijgen van kinderen, gegenderde (al dan niet seksistische) vooroordelen, en algemene werkervaringen. De semi-gestructureerde interviews zijn terug te vinden in de appendix. Deze interviews zal ik in dit hoofdstuk kort analyseren aan de hand van de praktische keukenthema's die al verwerkt waren in de vragen en waarvan later het belang bij het interviewen duidelijk naar voren kwamen: *Keukencommunity*, *Gegenderd koken*, *Machocultuur* en *Beroepskeuze*.

Ik heb de gesprekken opgenomen en vervolgens getranscribeerd. Twee van de negen respondenten hebben de vragen beantwoord via e-mail, waarbij een korte correspondentie ervoor heeft gezorgd dat eventuele onduidelijkheden in vraag of antwoord verhelderd werden. In de vertaling van audio (opgenomen interviews) naar transcriptie heb ik naar eigen inzicht kleine aanpassingen gemaakt door spelfouten te veranderen om de leesbaarheid van de tekst te verbeteren, zonder de essentie te veranderen. De vier thema's zijn vervolgens gelinkt aan een code: Keuken community (KC), Gegenderd koken (G), Machocultuur (M) en Beroepskeuze (B). Ook intersectionaliteit (I) speelde op meerdere vlakken een rol, maar dit heb ik onderverdeeld bij de andere vier thema's omdat het op verschillende manieren meespeelt. Aan de hand hiervan zijn de transcripties gecodeerd en geanalyseerd door de antwoorden te vergelijken, te groeperen en ze in theoretische kaders te vatten.

De keuken community

Het ontstaan van een community heeft allereerst een hiërarchische dimensie in een organisatiestructuur. Voor een voorbeeld van een traditionele keuken-hiërarchie zie Appendix 2. De omgangswijze komt voort uit en wordt in stand gehouden door normen, tradities, grapjes, waarden, artefacten, en verhalen.⁷⁰ In de keuken is een nauwe samenwerking vereist, waardoor de mogelijkheid tot het ontstaan van sterke banden en vriendschappen aanwezig is. Deze vriendschappen vormen de basis waarop de community gebouwd is, met impliciete regels en normen. De zogeheten 'keukenhumor' wordt uitgevoerd door elkaar in de maling te nemen en dingen uit te proberen. In het interview geeft Ilse (27, zelfstandig werkend kok) aan dat er veel grapjes gemaakt worden die gerelateerd zijn aan seks. Eline (23, sous-chef) bevestigt dit en geeft aan dat ze hier wel aan moest

⁶⁹ Zie de eerste appendix voor de volledige interviews.

⁷⁰ G. A. Fine, *Kitchens. The culture of Restaurant Work* (Berkley, 1996) 112

wennen 'maar er nu hard om kan lachen'. Ilse kon het daarentegen minder waarderen en werkt nu ook in een lunchroom waar de sfeer anders is. Ze zegt dat ze daar 'ook wel eens een geintje met elkaar uithalen (...) maar niet zo dat je voor schut wordt gezet zoals op andere plekken.' In de lunchroom is het rustiger en kan je meer 'normale gesprekken met elkaar hebben', geeft Ilse aan.

Doordat men vaak op een korte afstand van elkaar staat in een kleine, verhitte ruimte, zijn deze relaties intens, zo laten Eline (23, sous-chef) en Samantha (21, eerste jaars koksopleiding) merken. Laura (25, kok) geeft aan: 'Je praat natuurlijk ook veel de hele tijd onder het werken, dus dan leer je elkaar goed kennen.' Ook G. A. Fine geeft in zijn boek aan dat er onder veel keukenmedewerkers de *feeling of closeness* bestaat, wat zowel fysiek als op relationeel niveau geïnterpreteerd kan worden.⁷¹ Hierbij fungeert de werkvloer als makelaar van de keuken community.

Dit blijkt ook na het werk bij de borrel belangrijk. In deze informele ontmoetingsplaatsen worden deze vriendschappen bevestigd, zoals leerling-kok Samantha (21) aangeeft. Eline (23) zegt dat het onder het personeel in het algemeen voor kan komen dat deze buiten werk ook voor elkaar vallen in romantische zin, en 'dan maakt het niet meer uit wat je functie is hoor...' Dit wegvallen van het belang van iemands functie na werk maakt dat de betrekkningsniveaus anders zijn, omdat de werkverhoudingen zoals baas-werknemer of werknemer-werknemer minder belangrijk zijn.⁷² De neutrale grond die hier ontstaat, is van belang voor de genderconstructie. De sociale hiërarchie hoeft niet overeen te komen met de werk gerelateerde hiërarchie, zoals reeds aangegeven in hoofdstuk twee bij de paragraaf over beroepsstatus. Eventueel bestaande genderspecifieke (dominantie) problemen, kunnen wat verlicht worden of zelfs opgeheven.⁷³ Ook kan er door deze afwisseling van de werk-relatie en vrije tijds-relatie een sterkere community ontstaan omdat er meer echt persoonlijk contact is.

De over-representatie van het mannelijk geslacht aan de keukenkant uit zich omgekeerd aan de kant waar geserveerd wordt. Zo blijkt uit het grootste gedeelte van de interviews dat in de bediening voornamelijk meisjes werken. Ilse (27, zelfstandig werkend kok) zegt dat als de bediening de keuken in komt, er wel 'gedoe is tussen de koks en die meiden'. Ook Eline (23, sous-chef) geeft aan dat er veel gesjant wordt door de koks met de vrouwelijke bediening. 'Ze doen wel extra jongensachtig als een mooie meid uit de bediening iets wil hebben'. Maar als er iets misgaat dan zal de keuken community zich afzetten tegen de bediening en hen de schuld geven, volgens Eline, dan worden er dingen gezegd als 'ja, die wijven ...'. In het eerste geval wordt het verschil in gender aangeduid als iets positiefs (er wordt geflirt) en in het tweede geval wordt dit negatief benaderd doordat de situatie veranderd is. Deb (43, chef-kok) meent dat er juist meer teamwork is bij de bediening dan in de keuken, doordat er 'minder ego's dan in de keuken' zijn. Hierbij wordt de mannelijke keukensfeer negatief neergezet door een vergelijking met de vrouwelijke communicatie in de bediening. De mannelijke ego's vormen hierdoor geen verbindende factor met de vrouwelijke koks, in het geval van Deb.

Gendergerechten

Op de vraag of er een verschil was in mannelijk of vrouwelijk koken kwam geen eenduidig antwoord. Samantha (21, eerstejaars koksopleiding) geeft aan dat 'misschien qua decoratie, vrouwen iets

⁷¹ G. A. Fine, *Kitchens. The culture of Restaurant Work* (Berkeley, 1996) 114

⁷² R. Oldenburg, *Celebrating the Third Place* (New York, 2001) 2

⁷³ *Ibidem*, 138

zorgzamer zijn'. Ze bedoelt ermee dat er meer tijd en aandacht aan gegeven wordt. Ilse (27, zelfstandig werkend kok) denkt dat 'het zou kunnen dat mannen bourgondischer koken dan vrouwen'. Deze term wordt niet expliciet uitgelegd, maar daarna zegt ze 'vrouwen koken wat preciezer en wat netter' waarmee ze een tegenstelling wil uitleggen. Bourgondisch staat voor wat minder precies en wat ruiger. Eline (23, sous-chef) stelt eveneens dat er een verschil is in presentatie. Net als Laura zegt ze dat vrouwen netter zijn. Ze denkt dat het de mannelijke koks meer te doen is om snelheid: 'De jongens maken er soms bijna een sport van'. Ook Deb (43, chef-kok) merkt op dat het de mannen 'het belangrijk vinden dat de klant zijn gerechten snel krijgt' en 'voor hen is het een wedstrijd soms'. Hierdoor wordt er soms een compromis gesloten met de kwaliteit van het eten volgens haar. Laura (25, kok) stelt dat 'qua koken er niet echt een verschil is' maar dat er wel een verschil is in kook stijl. Volgens haar heeft dit meer te maken dat vrouwen qua hygiëne wat gestructureerder en opgeruimder zijn. Voor het eindproduct hoeft dit niet uit te maken, volgens Laura.

Ook Tine Bral stelde de vraag aan tien vrouwelijke chef koks of er een verschil is tussen mannelijk en vrouwelijk koken, en kreeg hierop wisselende antwoorden. Sommigen antwoordden hier bevestigend op en stelde dat vrouwen 'preciezer'⁷⁴, en 'fijner te werk gaan'.⁷⁵ Slechts door één van de door haar geïnterviewde koks werd vastgesteld: 'er bestaat geen vrouwelijke of mannelijke keuken'.⁷⁶ Van de respondenten uit mijn onderzoek stelt ook Suzan (34, zelfstandig werkend kok) dit vast: 'Een goede kok let op alles'. Wel geeft Suzan aan dat ze niet goed zou kunnen aarden in het strakke regime van een 'mannelijke' restaurantkeuken want daar is ze 'veel te creatief voor', want zoveel regels zouden de improvisatie wegnemen. Deb noemt ook dit creatieve aspect en verbindt dit met haar vrouwelijke manier van werken, maar dat komt ook omdat ze werkt 'als kunstenaar'.

In de bewoordingen van de respondenten wordt opnieuw de eerder beschreven symbolische tweedeling bevestigd van vrouwen en de 'natuur' versus mannen en de 'cultuur'.⁷⁷ Dit is te zien in de als vanzelfsprekend uitgesproken termen als 'zorgzamer', 'netter', 'creatiever', die verbonden worden met een vrouwelijke manier van werken. Gender speelt dus een rol in hoe de meeste respondenten zichzelf op een positieve manier neerzetten als degene die veel aandacht aan haar werk besteedt. Dit is echter gebaseerd op de dualistische standing van de westerse filosofie zoals gegrond in het gedachtegoed van Descartes, wat ik heb omschreven in hoofdstuk twee.⁷⁸

Machocultuur

Uit vrijwel alle interviews kwam duidelijk naar voren dat er vaak sprake is van een machocultuur in de keuken. Zo worden er dingen genoemd als 'haantjesgedrag'(Eline, 23, sous-chef), 'mannenpraat' en 'mannenopmerkingen'(Laura, 25, kok), 'tussen ego's werken' (Deb, 43, grillchef), 'een beetje militaristisch soms' (Lisette, 42, cheffkok). Voor Lisette (42, cheffkok) is het zelfs een reden om geen mannen aan te nemen in de keuken: 'we willen gewoon geen haantje in de keuken'. Of ze volledig bewust die keuze baseert op sekse kan ze niet zeggen, maar ze denkt wel 'dat vrouwen die rol beter snappen. (...) De dienstbare rol'. Ze zegt 'er zijn ook wel eens vrouwen hoor, die ik afwijs.' Het

⁷⁴ T. Bral, *De chef is een vrouw: de kok, de vrouw, haar leven en haar recepten* (Tielt, 2004) 60

⁷⁵ Ibidem, 148

⁷⁶ Ibidem, 132

⁷⁷ B. Arneil, *Politics & Feminism* (Oxford, 1999) 7, 78.

⁷⁸ Ibidem, 79

begrijpen van die dienstbare rol is voor haar heel belangrijk, omdat ze dit ziet als de essentie van het beroep.

Twee respondenten geven aan dat ook afkomst of etniciteit volgens hen een rol kan spelen bij machogedrag van anderen. Francien (52, zelfstandig werkend kok) vertelt dat ze een baan niet kreeg 'omdat de Marokkaanse souschef niet met een vrouw wil werken' (Er wordt niet gespecificeerd of dit om een man of vrouw gaat). Ook Deb (43, grillchef) spreekt van een machocultuur als ze het heeft over twee Egyptenaren in haar keuken. 'Die mannen willen me vaak helpen met zware klusjes maar dat mag niet, als zijnde cheffkok, vind ik.' Hieruit en uit de rest van het interview blijkt dat ze dit 'helpen' niet nodig vindt en als neerbuigend ervaart. Ze geeft aan dat ze vindt dat er discriminatie tegenover vrouwen plaatsvindt wat ze toeschrijft aan de afkomst van haar collega's: 'dat gebeurt vaak met twee Egyptenaren in de keuken'. Deze intersectie van afkomst en gender is zelfbevestigend. In het geval van Deb stelt ze de (Nederlandse) bediening waar meer 'teamwork' is, tegenover de (Arabische) keuken waar de ego's zijn. Deze oppositie is statisch en er wordt duidelijk een voorkeur uitgesproken voor het een, waardoor er geen nuance is. Ze probeert hun 'ideeën over vrouwen te veranderen' wat tot nu toe niet lukt. Ze plaatst zichzelf in een neutrale tussenpositie door te stellen dat zij 'als een vrouw' beter met de mannen kan praten en soms conflicten kan voorkomen. Maar dit komt omdat zij zelf ook allochtoon is, denkt ze. Hier plaatst ze zichzelf ook op een intersectie: ze wordt in haar rol als buitenlander 'Engelse' misschien meer geaccepteerd en haar rol als vrouw kan conflict oplossend werken. Dit kan echter voor een innerlijk conflict zorgen omdat ze zich enerzijds geaccepteerd en anderzijds gediscrimineerd voelt.

Op de vraag wat de invloed is van de machocultuur op de vrouwelijke koks zelf wordt zeer wisselend antwoord gegeven. Dit kan variëren van zeer negatief tot zeer positief. Shirley (37, zelfstandig werkend kok) vertelt dat ze zich vaak geneerde voor de gesprekken. Door het machogedrag in de keuken wilde ze graag zo snel mogelijk naar huis als ze klaar was met werken. Laura (23, kok) zegt dat ze 'gewoon net zo terug' doet, want ze wil zich 'niet laten kennen'. Maar sommigen halen er ook iets positiefs uit. Deb zegt dat ze soms 'wel plezier krijgt om orders aan die mannen te geven'. Het machismo in haar keuken heeft er naar eigen zeggen voor gezorgd dat ze 'meer sterk, zelfverzekerd' is geworden. Ook Laura (25, kok) zegt dat ze 'wat gebekter is geworden'. Eline (23, sous-chef) zegt dat ze zich zelf daardoor ook wel een beetje anders gaat gedragen, 'een beetje stoerder', en wat 'mannelijker'. Met mannelijker doelt ze hier op mannelijk geconnoteerd (macho) gedrag als 'een beetje opscheppen' en 'over seks praten'. Het lijkt erop dat er over het algemeen sprake is van een aanpassing aan mannelijk gedrag waardoor de vrouwen misschien minder zichzelf zouden kunnen zijn. Toch is niet eenduidig te stellen dat dit invloed heeft op in hoeverre ze hun werk plezierig vinden. Dit kan echter in het licht van het 'verschil-dilemma' bekeken worden, dat in hoofdstuk twee op metaniveau over maatschappelijke vraagstukken met betrekking tot arbeidsparticipatie besproken is. Dit meegaan met een macho-manier van doen in de keuken is de micro uitwerking hiervan op interactioneel niveau.⁷⁹

Over het algemeen werd er in de interviews redelijk deterministisch gepraat over man-vrouw verhoudingen waardoor nuances lastig aan te brengen zijn. Het benoemen van dingen als 'vrouwengesprekken' en 'maar wij vrouwen snappen elkaar. Weet je wel?' (Shirley, 37, zelfstandig werkend kok) werd geacht een zelf-evidente betekenis te hebben. Hetzelfde geldt voor 'de dienstbare rol' waar Lisette van spreekt en waarvan ze vindt dat vrouwen deze beter begrijpen. Suzan (34, zelfstandig werkend kok) heeft het idee dat het lastig is als vrouw in de keuken dezelfde waardering en

⁷⁹ M Crawford. 'Gender and Humor in social context' in: *Journal of Pragmatics* no 35, (Connecticut 2002) 1416

respect te krijgen als mannen. Maar ze denkt ‘dat dat in deze wereld eigenlijk wel goed te doen is’, waarmee ze de Nederlandse keukenwereld bedoelt. Ze stelt dat ‘als je mee kan gaan met de mentaliteit die er heerst, je er geen last van hoeft te hebben dat je een vrouw bent’. Het is opvallend dat ze het vrouw-zijn als een eventuele last aanduidt en dus als iets negatiefs, tenzij zij haar gedrag aanpast aan het machogedrag van de mannen in de keuken. Samantha (21, eerstejaars koksopleiding) draait dit gegeven om door te stellen: ‘het gaat wel vrij goed ondanks dat het jongens zijn’. In beide gevallen wordt een problematische verhouding verondersteld gebaseerd op gegenderde verwachtingen van hoe mannen en vrouwen zijn. Laura (25, sous-chef) zegt dat het wel leuk vindt om in een omgeving te werken waar ‘mannen onder elkaar zijn’. ‘Ze zijn gewoon zo’, waarmee ze aangeeft dat mannen in een dergelijke machocultuur het meest zichzelf zijn. Hieruit valt op te maken dat er weinig plek is voor ‘vrouwelijkheid’.

Francien (52, zelfstandig werkend kok) antwoordt: ‘Nee hoor, alleen maar leuk’ op de vraag of machogedrag invloed heeft op haar. Dit zou in samenhang gezien kunnen worden met een tendens die uit de interviews blijkt dat het wel iets is waar je ‘tegen moet kunnen’ (Laura, 25, kok en Eline, 23, sous-chef). Hierbij valt op dat veel van de geïnterviewden zich distantieëren van meisjes die het niet (zouden) kunnen. Dit doen ze door bewoordingen te gebruiken als ‘truttig zijn’ en ‘geen vieze dingen willen doen, bijvoorbeeld vis schoonmaken’, (Francien, 52, zelfstandig werkend kok), of ‘tuttige meisjes met nagellak ofzo’ (Laura, 25, kok). Door het machismo als ‘leuk’ te ervaren of te erkennen als iets positiefs, kunnen ze zichzelf onderscheiden doordat zij wel ‘sterk in hun schoenen’ staan (Eline, 23, kok). De respondenten nemen op een positieve manier een dergelijke houding aan, waardoor hun werkzaamheden een bevestiging zijn van hun stoere identiteit. De andere kant hiervan is dat er in principe assimilatie plaatsvindt aan een mannelijke standaard.

Daarnaast kan het letterlijk meedoen in het macho-discours, zoals Eline en Laura aangeven te doen, lijken op een bepaalde vorm van *genderbending*.⁸⁰ Dit kan leiden tot een andere houding ten opzichte van collega’s met betrekking tot hoe er tegen het idee van een statische genderidentiteit wordt aangekeken. Met de stelling dat gender een sociale constructie is die interacties initieert, kan het omkeren hiervan tot een minder afgebakende genderconstructie leiden.⁸¹ Het komt het duidelijkst naar voren in de uitspraak van Laura (25, kok) die aangeeft dat ze weleens voor de grap zegt de grootste penis van de groep te hebben. Door zo’n soort opmerking wordt de macht van het fallussymbol geridiculiseerd en daardoor gedeconstrueerd. Hiermee wordt de aanname dat mannen en vrouwen van nature ongelijk zijn, waardoor genderongelijkheid wordt geconsolideerd, en de macht van het dualisme, kleiner.⁸² Ook kan de theorie van Bakhtin over het *carnavalesque* - verzwakken van macht door deze op de kop te zetten of belachelijk te maken – hier toegepast worden, namelijk door te zeggen dat de vooronderstelde mannelijke dominantie in een keukenomgeving aan kracht kan inboeten door hier de spot mee te drijven.⁸³

⁸⁰ M. Mikula, ‘De dubbelzinnigheid van Lara Croft: gender en videogames’, R. Buikema, I. van der Tuin, *Gender in media, kunst en cultuur*, (Bussum 2007) 211

⁸¹ Crawford, M. ‘Gender and Humor in social context’ in: *Journal of Pragmatics no 35*, (Connecticut 2002) 1416

⁸² Ibidem, 1416

⁸³ P. Burke, *What is Cultural History?* (Cambridge 2004) 52

Mannen en vrouwen gebruiken humor als een middel voor het tot stand brengen van een genderconstructie. Hierdoor construeren ze zichzelf als *masculine* mannen, of *feminine* vrouwen.⁸⁴ Door het machoklimaat in de keuken is dit de norm die de aanwezigen als genderconstructie over zullen nemen. Hierdoor kan het aldus voorkomen dat er weinig ruimte is voor een bepaalde belichaamde vrouwelijkheid. Dit klinkt door in de uitspraak van Eline (23, sous chef): ‘Ik ga het niet over tampons hebben, natuurlijk’. Echter, door het discursieve karakter van humor kan het ingezet worden als verzet tegen hegemonische ideeën over man-vrouw verhoudingen, bijvoorbeeld zoals duidelijk wordt in het grapje over de penisgrootte van kok Laura.

Beroepskeuze

Harris en Giuffre stellen, in hun onderzoek naar de spanning tussen werk en familielevens voor vrouwelijke koks, dat het conflict hiertussen een merkbaar obstakel is in het behalen van een gelijke positie (in verhouding tot mannelijke koks) in de professionele keuken. Daarnaast erkende de vrouwelijke koks dat de noodzaak tot het uitstellen van- óf het niet krijgen van kinderen, meespeelt in het ontwikkelen van hun persoonlijke professionele aspiraties. Echter, uit de gehouden interviews binnen mijn onderzoek komt dit probleem minder sterk naar voren. Hierbij moet genoemd worden dat de intersectionele as van leeftijd een rol kan spelen, aangezien een groot deel van de respondenten binnen deze studie van een jongere leeftijd waren (gemiddeld 31 jaar) en nog niet gericht op gezinsuitbreiding: één ervan was net zwanger (Ilse) en één had een kind (Lisette). De geïnterviewden uit het onderzoek van Harris en Giuffre hadden een gemiddelde leeftijd van bijna 40.

Een van de respondenten (Francien, 52, zelfstandig werkend kok) geeft duidelijk aan dat leeftijd meespeelt door te vertellen dat het ‘tegenwoordig moeilijk is om als oudere vrouw werk te vinden.’ Ze geeft een voorbeeld waarin ‘de jonge koks in de keuken geen oud wijf wilden’, waardoor ze een baan misliep. Bij de wat oudere geïnterviewden komt duidelijk het besef naar voren dat dergelijk fysiek zwaar werk problematisch kan worden als ze het tot hun pensioen willen doen. Zo geeft Suzan (43, zelfstandig kok) aan dat een andere vorm van de uitvoering van haar beroep hiervoor waarschijnlijk beter zou zijn. Lisette (42, cheffkok) geeft toe dat ze af en toe stiekem aan het bedenken is ‘hoe ik mijn loopbaan de komende 10 jaar zo kan aanpassen dat het ook na mijn 50° nog leuk is’. Suzan (43, zelfstandig kok) vertelt over ideeën die ze al heeft voor de toekomst: ‘Ik wil me nog meer richten op dieetwensen’, waar voor ze zich meer wil verdiepen in productontwikkeling en -analyse om uiteindelijk iets nieuws op de markt te brengen. Ilse (27, zelfstandig werkend kok) is net in verwachting en ‘weet nog niet wat de toekomst brengt’. Tot nu toe vindt ze het juist heel fijn om ‘continu in beweging te zijn’. Van de jongere meiden laat alleen Samantha (21, kok in opleiding) merken dat ze daar over na denkt.

Op de vraag hoe er tegen het beroep aangekeken wordt komen wisselende antwoorden. Enkele noemen het lage-opleidingsniveau als indicator voor de lage waardering die er voor het beroep is. Zo zegt Laura (25, sous-chef): ‘Je hoeft niet intelligent te zijn’ en het is ‘handwerk, en geen boekenkennis dus’. Ook Eline (23, sous-chef) denkt dat het feit dat het handwerk is, mee kan wegen in de waardering van mensen. Ze vergelijkt het beroep ook met bouwvakkers, wat aangeeft dat het beroep ook in haar ogen niet heel hoog op de sociaal-maatschappelijke ladder staat. Suzan (34, zelfstandig kok) zegt ‘het is niet een baan waar neerbuigend over wordt gedaan, maar ook niet één waar tegenop

⁸⁴

Crawford, M. ‘Gender and Humor in social context’ in: *Journal of Pragmatics* no 35, (Connecticut 2002) 1427

gekeken wordt denk ik, tenzij je dan weer in een sterrenrestaurant werkt natuurlijk'. Uit sommige antwoorden blijkt dat gender wel een rol kan spelen bij hoe het beroep gezien wordt. Omdat het niet in de lijn der verwachting ligt reageren mensen vaak anders als ze zien dat er een vrouw in de keuken staat. Zo vertelt Ilse (27, zelfstandig werkend kok) dat mensen nog wel eens naar 'de kok' willen vragen als zij in haar koksbuis voor hen staat, terwijl 'mijn kleding duidelijk aangeeft dat ik een kok ben'. Ook Eline (23, sous-chef) en Shirley (37, zelfstandig werkend kok) hadden een dergelijke ervaring. Dit zou te verklaren zijn door het beeld dat mensen kunnen hebben van professionele koks, dat inherent mannelijk is. Dit kan gekoppeld worden aan de geschiedenis van het beroep, dat (tenminste in Nederland) traditioneel een mannelijk beroep is, zoals beschreven in hoofdstuk één.

Aan de andere kant blijkt uit de antwoorden van de respondenten dat er positief gereageerd wordt als zij vertellen dat ze kok zijn. Zo geeft Ilse (27, zelfstandig werkend kok) aan dat mensen het 'interessant vinden (...) ook omdat je een vrouw bent, denk ik'. Laura (25, sous-chef) zegt dat mensen het vaak stoer vinden als ze vertelt dat ze kok is, 'maar dat is omdat ik een meisje ben'. Deb (43, chefkok) en Lisette (42, chefkok) geven wel aan dat de titel van chefkok hun niet zint. Lisette zegt over de titel topkok: 'dat is echt een mannenterm', waar ze mee lijkt te bedoelen dat het een prestigetitel kan zijn in de ogen van mannelijke koks. Ze geeft aan dat ze wel trots is op haar vak. Zo blijkt dat beiden chef-koks zich voor het beroep *an sich* niet generen, maar slechts moeite hebben met de titel. Dit kan te maken hebben met de mannelijke connotatie ervan. Doordat hun beroeps keuze niet in de lijn der verwachting ligt is aannemelijk dat ze in hun loopbaan te maken hebben gehad met weerstand in mannelijke keukens. Het is mogelijk dat dit resulteert in het verzet tegen de titel, als symbolisch verzet tegen assimilatie.

Conclusie

In deze scriptie heb ik getracht te onderzoeken op welke manieren gender een rol speelt in de positie van vrouwen die werkzaam zijn in de professionele keuken in Nederland.

In de geschiedenis is te zien dat theorievorming over koken in de vorm van kookboeken in de publieke mannelijke sfeer thuishoorden, wat duidelijk wordt in de verwijdering van de zeggenschap van Aaltje. Hetzelfde geldt voor de praktijk: met de komst van status voor individuen werkzaam in de keuken, is dit niet meer het terrein van de vrouw. Evenwel bestaat hier nog steeds een verschil tussen koken in de privé- en de openbare sfeer: de koks en de elite. Een intersectionele analyse laat zien dat in deze geschiedenis klasse en gender elkaar duidelijk kruisen, waardoor er gelaagdheid ontstaat in het dualisme van de privé en openbare sfeer. Te zien is dat de mannelijke koks zich op een zeker niveau in de privé sfeer bevinden, maar door hun gender is dit op een hogere positie dan bijvoorbeeld de keukenmeiden in dienst van de rijke dames.

Rolpatronen zijn tegenwoordig nog steeds van belang: de *intensive mother ideology* kan vrouwen ervan weerhouden zich volledig te wijden aan hun werk. Bij een mannelijke werkplek als de professionele keuken, is dit een vereiste, wat een gezinsleven kan bemoeilijken. De status van het koksberoep heeft hier ook invloed op en kan botsen met maatschappelijke genderrollen. Als een beroep een hoge status heeft zal de man thuis weinig huishoudelijke taken op zich nemen, welke zullen neerkomen op zijn partner. Een baan als chef-kok heeft een hoge status. Het onderhouden hiervan kost tijd en moeite. Veel vrouwen werken parttime dus zullen eerder kiezen voor ‘lagere’ positie, bijvoorbeeld die van gewone kok of door de verwachte genderrollen überhaupt een ander beroep kiezen. Zo houden beroepsstatus en genderrollen de vorming van een beroepsgroep in stand.

Uit mijn empirisch onderzoek blijkt dat in de praktijk dit op verschillende manieren zichtbaar wordt. Het ontstaan van een *keukencommunity* kan eventuele al dan niet gender-gerelateerde hiërarchieën doen verlichten. Bij de kwestie of mannen en vrouwen hun werk anders doen speelt gender een rol, in die zin dat de positieve aspecten van vrouwelijk geconnoteerde eigenschappen er door de respondenten uitgelicht worden. Opvallend is dat dit omgekeerd het geval kan zijn als de respondenten zich geconfronteerd zien met machogedrag. Door te stellen dat men sterk in de schoenen moet staan om hiermee om te kunnen gaan, positioneren ze zich tegenover erg feminiene vrouwen die dit niet zouden kunnen. Eveneens is dit vermengen van gendereigenschappen terug te zien in de genderbending van de grapjes die er gemaakt worden door de vrouwen. Dit komt echter voort uit verzet tegen de hegemonie van een mannelijke werkplek. Op een andere manier is dit terug te zien op het niveau van het verzet tegen het voeren van een historisch-mannelijke titel als chef-kok.

In het algemeen blijkt dat gender op verschillende manieren een rol speelt in de ervaring van genderidentiteiten in de keuken. Zoals blijkt uit de arbeidsverdeling naar sekse in de geschiedenis kan een vrouwelijk geconnoteerde plaats veranderen naar een mannelijke. Het niet vastliggen van dergelijke connotaties geeft blijk van een flexibele genderconstructie die zich aanpast aan haar eigen tijd. Een echte plek voor vrouwelijkheid kan op een discursieve manier bevochten worden, maar ligt op een hoger maatschappelijk niveau nog vast in rollenpatronen. Zo is te zien dat er tegenwoordig wel plek is voor vrouwen op de keukenvloer, de vraag blijft echter hoe hier, zonder in deterministische bewoordingen te vervallen, de sociale positie van het vrouwelijk gender tot haar recht kan komen.

Bronvermelding

- Arneil, B., *Politics & feminism* (Oxford, 1999)
- Asscher-Vonk, I.P. en Hendriks, A.C., *Gelijke behandeling en onderscheid bij de arbeid* (Deventer, 2005)
- Beauvoir, S., de, *Le Deuxième Sexe* (Parijs, 1949), gebruikte vertaling: Hardenberg, J. *Tweede sekse* (1982)
- Beets, G., ‘De timing van het eerste kind: demografische aspecten en achtergronden ‘ in Braat, D. (red.) *Uitstel van ouderschap: medisch of maatschappelijk probleem?* (Den Haag, 2007)
- Bral, T., *De chef is een vrouw: de kok, de vrouw, haar leven en haar recepten* (Tielt, 2004)
- Bugge, A. B., *Sociology of food: cooking as identity work*. (Oslo, 2003)
- Buikema, R. en I. van der Tuin, *Gender in media, kunst en cultuur*. (Bussum, 2007)
- Burg, B. I. van den, *Loopbaanverschillen tussen mannen en vrouwen binnen arbeidsorganisaties*, (Groningen, 1999) 252 – 253
- Burke, P., *What is Cultural History?* (Cambridge, 2006)
- Burri, S., *Tijd Delen. Deeltijd, gelijkheid en gender in Europees- en nationaalrechtelijk perspectief*. *Kluwer Juridische Uitgevers* (Deventer 2000) 121
- Cloin, M., Kamphuis, C., Schols, M., et al. *Nederland in een dag* (Den Haag, 2011)
- Cooper, A., *A Woman’s Place is in the Kitchen: An Evolution of Women Chefs* (New York, 1998)
- Crawford, M., ‘Gender and Humor in social context’ in: *Journal of Pragmatics no 35*, (Connecticut, 2002)
- Crenshaw, K., ‘Mapping the Margins: Intersectionality, Identity Politics, and Violence against Women of Color’ *Stanford Law Review* Vol. 43, No. 6, pp. 1241-1299 (Stanford, 1991)
- Dam, J. van, & Witteveen, J., *Koks en Keukenmeiden* (Amsterdam, 2006)
- Fine, G. A., *Kitchens. The culture of Restaurant Work* (Berkley, 1996)
- Fine, G. A., ‘Wittensteins Kitchen: Sharing Meaning in Restaurant Work ‘, *Theory & Society* 24 (1995)
- Harris, A., Giuffre P., ‘“The Price you pay”’: How Female Professional Chefs Negotiate Work and Family’, *Gend. Issues* (Texas, 2010)

- Henkes, B. & Oosterhof, H. *Kaatje ben je boven?* (Nijmegen, 1985)
- Katalinich, P., 'Now Starring in the Nation's Best Kitchens, The road has been long and often rocky, but more and more women chefs are making it to the top.' *Newsday*, (New York, 19 Augustus 1987)
- Leezenberg, M. & de Vries, G., *Filosofie van de Geesteswetenschappen*. (Amsterdam, 2012)
- Mak, G., *Lichaamsgeschiedenis, sekse en zelf*, in: 'Gender en het historische lichaam'. Jaarboek voor Vrouwengeschiedenis nr 28, (Amsterdam, 2008)
- Morée, M. en Schwegman, M., *Vrouwenarbeid in Nederland (1870-1940)*, (Tilburg, 1981)
- Oldenburg, R., *Celebrating the Third Place* (New York, 2001)
- Pang, R. L. S., *The Invention of the Restaurant*, (Harvard, 2000)
- Platzer R., Women not in the Kitchen: A Look at Gender Equality in the Restaurant Industry, A Senior Project presented to the Faculty of the History Department, California Polytechnic State University, San Luis Obispo. P 8
- Schaufeli, W. B. & Bakker, A. B., 'Bevlogenheid: Een begrip gemeten' in Wilmar B. Schaufeli & Arnold, B. Bakker, *Gedrag & Organisatie*, volume 17, nr. 2 (Den Haag, 2004)
- Schell, C., *The Value of the Case Study as a Research Strategy* (Manchester 1992) 10
- Stein, S., *Are Women "Chefs" Or Just "Cooks?"*, versie 20 November 2008
<http://jezebel.com/5094682/arewomen-chefs-or-just-cooks>
- Supski, S., "'We Still Mourn that Book': Cookbooks, Recipes and Foodmaking Knowledge in 1950s Australia." *Journal of Australian Studies* 84 (2005)

Appendix 1

Interviews

interview Eline B.

-Leeftijd: 23

-Beroepsomschrijving: tweede kok

-Studie: Communicatie

-Kinderen/huwelijkse status: Geen, vrijgezel

-Sekse: vrouw

Hoeveel horecabaantjes heb je gehad?

Dit is mijn 3^e, eerst in een klein café in Amersfoort, toen in een speelkeuken, nu bij Restaurant de Duinen als tweede kok.

Waren deze vergelijkbaar qua taken? Wat was er anders?

Het is nu echt wel anders hoor. Ik mag veel meer beslissen, enzo. Je staat wat hoger he? Maar ik doe nog wel de afwas soms als dat nodig is hoor, ik voel me niet te goed dan. Dat doet de rest ook gewoon, hoort erbij. En ik heb meer verantwoordelijkheid, soms moet ik bestellen. Dat vind ik wel leuk, dan bestel ik ook dingen die we anders niet zouden hebben.

Waren deze vergelijkbaar qua sfeer? Zo nee, wat was er anders?

Nou, waar ik nu werk is het wel echt meer een keuken, als je snapt wat ik bedoel...

Leg eens uit?

Gewoon, veel meer doorbeuken, geen tijd voor geouwehoer tijdens werk... Maar daarna wel hoor, haha. De sfeer? Ja... Ik denk dat je mannelijk zou kunnen zeggen. Die zijn er ook veel, dus... Een echte keuken is strakker ingedeeld, dat moet wel. Maar het is ook boeiender, omdat ik steeds meer leer.

Ben je tevreden met je huidige werk?

Ja ik vind het erg leuk. Ik doe het wel naast mijn studie he? Het is makkelijk dat we na werk ook een beetje kunnen blijven hangen, een biertje krijgen en nog even na kletsen. Het is een leuke bijbaan, erg gezellig. Soms iets te, haha...

Ja? Wat dan?

Nouja er wordt wel flink met elkaar gesjant. En als iedereen een biertje op heeft na werk zijn er nog wel eens mensen die nog samen de hort op gaan en in bed belanden met elkaar... Haha.

Zowel koks als bediening?

Jongen-meisje, voor de rest maakt niet uit wat dat betreft. De chef met de bediening, wie dan ook. Dan maakt het niet meer uit wat je functie is hoor...

Met hoeveel staan jullie in de keuken?

Met z'n vieren. En een afwasser. Maar de speelkeuken is los.

Wat voor kleding wordt er gedragen?

Koksbuizen. Die van mannen zijn groter, die van vrouwen getailleerder. Ik draag die van de zaak, heb geen eigen. Die heeft een vorige kokkin laten liggen. Die was iets groter dan ik, dat merk ik wel...

Hoeveel mannen/vrouwen werken er in het keukengedeelte?

Ik ben momenteel het enige meisje in de keuken. De bediening zijn bijna alleen meisjes. Behalve de bedrijfsleider. Dat was eigenlijk alle tenten waar ik gewerkt heb wel zo hoor. Je verwacht het ook zo.

Hoezo?

Nou, ja... Volgens mij vinden mensen het fijn door een mooi meisje bedient te worden. Beetje ouderwets maarja...

Wat vind je ervan?

Ja ik weet niet, ik denk er eigenlijk nu pas over na. Gek he. Ik denk dat het inderdaad een beetje ouderwets is, en het verandert ook wel. Let maar op! Ik zou wel graag nog een vrouw in de keuken willen. Maar toch vind ik het zo ook wel leuk, met de jongens. Je wordt toch een beetje *one of the guys*, je krijgt een inzicht in hun wereld. Dat vind ik wel leuk.

Ervaar je een bepaalde keukencultuur?

Jazeker! Het is erg haantjesachtig. Als er een mooie vrouw langsloopt moeten ze allemaal even kijken en iets zeggen. Maar ook erg met elkaar hoor, ze helpen elkaar als het moet, maar je moet ook wel sterk in je schoenen staan. Er is ook kritiek. Als je je werk niet goed doet, of teveel lult. En je komt er niet zomaar in, je moet je strepen verdienen. En nog meer... ehm. Ja je staat samen he? Je wordt vrienden. Het is een kleine plek dus beter van wel. Ik denk dat je dat we een keukencultuur kan noemen... En het is ook vaak een beetje volks. Veel koks zijn echt van die platte Utrechters, lekker grof. Dat hoort er ook echt bij. Van die Ondiepers, weet je wel.

Hoe is de omgang met het bedienend personeel?

Veel sjans, maar ook wel een beetje zo van 'ja, die wijven...' Als er iets mis gaat is het de schuld van de bediening. Maar je moet toch samenwerken he? Dus als er echt iets is helpt iedereen elkaar. Je wilt ook een leuke fooi hebben... Ze doen wel extra jongensachtig als een mooie meid uit de bediening iets wil. Als ze honger hebben ofzo, dan gooien ze er even een biefstukje op. Dan krijgen wij later weer een extra biertje. Zo werkt dat.

Hoe denk je dat jou vrouw-zijn invloed heeft op de keuken?

Ik denk dat ze me inmiddels wel geaccepteerd hebben, maar soms met bepaalde dingen wordt ik even aangewezen. Dan is het: 'ja dit vrouwending, hoe werkt dat? Zijn jullie allemaal zo?' Dat soort dingen. Of als het over seks gaat, dan zie ik ze wel even kijken. Wat ik ervan vind. Ik doe zelf ook wel anders, een beetje. Een beetje stoerder denk ik. Ik ga het niet over tampons hebben natuurlijk, dat sowieso, maar ik doe misschien ook wel meer zoals hun. Ja... Ik denk dat ik me meer mannelijk gedraag als ik werk. Een beetje opscheppen, over seks praten... Niet omdat dat moet hoor. Maar dat ik gewoon makkelijker. Er worden natuurlijk seksgrapjes gemaakt, zoals in alle keukens. Daar moest ik aan wennen, maar ik kan er nu hard om lachen.

Denk je dat macho gedrag in de keuken invloed heeft op jou?

Dan doe ik gewoon net zo terug. Ja toch, ik ga me niet laten kennen.

Hoe zie je het beroep van kok op de sociale ladder, in de maatschappij zeg maar?

Ik denk dat het wel laag gewaardeerd wordt. Je doet het met je handen he? Net een beetje als

bouwvakkers. Maar als ik tegen mensen zeg dat ik een kok ben vinden ze dat wel stoer. Maar dat is omdat ik een meisje ben. Maken er vaak een grapje over: ‘Nou, dan wil ik wel eens bij je komen eten!’ Ik weet niet hoe dat voor jongens is. Misschien anders, weet ik niet. Maar ja, er is gewoon een MBO voor, da’s tuurlijk wel laag, maar het is wel leren. Leren met je handen is ook leren, vind ik.

Heeft dit invloed op je carrièreplanning?

Nou, ik was niet van plan dit altijd te blijven doen. Ik doe ook een studie he? Ik wil iets met Communicatie gaan doen, maar wàt weet ik nog niet.

Denk je dat het voor vrouwen lastiger is om waardering te krijgen in de keuken? Waarom wel/niet?

Ja, maar voor iedereen wel hoor. Ze moeten misschien wat meer aan je wennen omdat ze niet meer alles kunnen zeggen. Ze kijken je kijken je anders aan als kok, ook andere mensen. Ze verwachten niet dat je kok bent.

Is er verschil in ‘mannelijk’ en ‘vrouwelijk’ koken?

Haha, daar had ik het laatst nog over! Nou, weetje, ik denk dat er wel een verschil is. Vrouwen zijn netter. Mannen willen meer alles eruit hebben. Maar ik ben ook een pietlut hoor, ik wil altijd alle randjes afvegen. Dat deed ik eerst daar, en toen riep de chef: ‘zeg, laat ze dat lekker zelf doen’. Maar ik vind; als je toch een bord opmaakt, doe het dan ook goed. Anders kan je net zo goed alles erop kwakken. Het is toch een beetje mijn trots, als de bediening ook zegt van: ‘Dat ziet er lekker uit!’ Dat is wat je wilt he? Dat mensen het zien en denken: ‘Oooh, nou!’ De andere koks zitten zelf ook dingen een beetje te schuiven en te doen. Maar, ik denk op het eind dan meiden graag willen dat dingen er mooi uitzien, en dat mensen dat eventjes moeten wachten is dan maar zo. De jongens maken er soms bijna een sport van joh.

Nou je het voor de rest van je leven willen doen?

Nee, afstuderen en dan iets met m’n diploma doen... Ik weet nog niet wat. Ik blijf wel even hangen hier denk ik.

Interview Laura

-Leeftijd: 25

-Beroepsomschrijving: kok. Niet zelfstandig, geen souschef, gewoon kok. We hebben een chef, met daaronder een souschef, iemand voor pizza pasta, eentje voor desserts, en eentje voor de Spaanse tapas. En daar sta ik op.

-Studie: Ik heb geen koksopleiding, gedaan CMV, afgemaakt in 6 jaar, en nu twee jaar klaar. Begonnen toen ik 18 was.

-Kinderen/huwelijkse status: ??

-Sekse: vrouw

Hoeveel horecabaantjes heb je gehad?

Vier, maar drie echte zeg maar. De eerste was part time bij een clubrestaurant toen ik jong was, beetje bedienen en beetje afwassen. Die heb ik ook niet op m'n cv gezet. Maar verder is dit mijn 3^e baan. Ik heb ook bij Carré gewerkt, bij de witte Ballons, West, Oost, en Blij. Niet bij Harbour of Van Buren. Omdat ze daar koks nodig hadden werd ik uitgezonden.

Waren deze vergelijkbaar qua taken? Zo nee, wat was er anders?

Overall hadden ze dat Samsam concept. [halve gerechten mogelijkheid. Ze zijn van dezelfde eigenaren] Het enige is dat je bij de ene harder werkt omdat het veel drukker is dan bij de ander, en je merkt, maar dat is overall denk ik wel, dat de ene wat strenger is op dingen dan de ander. De een geeft meer om hygiëne en de ander meer om knallen en alles snel eruit hebben.

Waren deze vergelijkbaar qua sfeer? Zo nee, wat was er anders?

Ja ook wel, Carre is best wel groot dus daar staan wat meer mensen, en bij Oost sta je in zo'n keuken van 1 bij 1 meter, en dan heb je ook veel meer contact met elkaar, veel gezelliger. Dan komt de bediening even de keuken in om een praatje te maken en zo. Bij Carre is de keuken boven dus heb je met hun helemaal geen contact. Heel anders. Het eten ging met een goederenlift. Maar er waren wel veel meer mensen in de keuken dus dat was ook wel weer gezellig. En qua sfeer is dat dan wel heel anders. Bij sommige hadden ze ook niet echt een duidelijke chef of bedrijfsleider, gewoon meisjes zoals jij en ik in de bediening, wel iemand die leiding had maar niet echt een officiële functie. Bij Carré was dat wel anders, daar was iemand die echt streng was. Het is een beetje hetzelfde als Van Buren [het restaurant waar ik zelf werk] qua chique-heid.

Ben je tevreden met je huidige werk?

Ja, maar dit is mijn laatste dag, maar vooral omdat het nog in opzet was vond ik leuk, ik heb vanaf het begin hier gewerkt. Maar af en toe was het wel heel lastig omdat ik geen opleiding heb. Heel veel dingen werden dan veranderd en moest je veel leren in een hele korte tijd. Ik merkte wel dat zonder opleiding ik het minder snel oppakte dan sommige koks die al veel ervaring hadden en een opleiding. Dat s allebei belangrijk. Dingen die je in je opleiding hebt gehad die pak je in een keer weer op. En ik heb ook wel wat ervaring, maar niet zoveel. Dus dat was even door bikkelen maar dat vond ik ook wel het leuke eraan, dat je echt vanaf het begin erbij bent. De chef hier heeft alles geregeld.

Met hoeveel staan jullie in de keuken?

We doen ook de mis-en-place voor hiernaast (ed: De Markt) voor een deel, en dan staan we met z'n tweeën of drieën die dat doen 's middags van 8 tot 5, en dan 's avonds vier koks van 1 half twee tot sluit, dus ongeveer tot half 12.

Wat voor kleding wordt er gedragen?

We moeten allemaal een witte koksbus aan, sommige zijn van verschillende merken maar dat is ok. Er zijn vrouwelijke getailleerde buizen, die moet je zelf aanschaffen. Ik heb er geen, op m'n vorige werk wel maar die was van de zaak. Ze zijn ook duurder dan mannenbuizen, ik weet niet waarom. Ik heb gewoon nu de kleinste maat mannenbus.

Hoeveel mannen/vrouwen werken er in het keukengedeelte?

Ik begon als enig meisje in de keuken, nu hebben we er eentje bij in de mis-en-place, die gaat mij overnemen. Die heb ik nu twee keer ingewerkt. Er komt dus een vrouw voor mij in de plek, dat vind ik wel leuk. Toen ik zei dat ik wegging zeiden m'n collega's: oh, dan moet er wel weer een meisje voor in de plek komen! Dat vinden ze dan gewoon leuk of zo, weet niet of het ze echt boeit. Maar ik vind dat wel leuk dat ik haar dus heb mogen inwerken. Dan kan ik haar ook vast vertellen 'die is zo' en 'die steekt zo in elkaar'.

Hoeveel mannen/vrouwen werken er in de zaal/andere gedeelten van het bedrijf?

Voornamelijk meisjes, achter de bar werken mannen. Ik denk dat dat vooral gedaan is vanwege lengte want alles is vrij hoog daar. Ik weet het eigenlijk niet. De bedrijfsleider is een man, degene onder hem ook, en de rest zijn allemaal vrouwen in de bediening.

Hoe denk je dat dit komt?

Ik weet het niet, maar over het algemeen zoeken veel studenten een bijbaan en dat vrouwen dat sociale, voor mensen zorgen over het algemeen vaker opzoeken dan mannen. Achter de bar willen mannen graag, vinden ze een beetje stoer denk ik. Maar weet ik niet hoor. Maar je ziet het wel vaker. Ik denk dat eigenaren ook vinden dat meisjes beter in de bediening werken, zijn wat verzorgder en netter en dat mannen gewoon wat botter kunnen zijn of zo. Dat verschilt natuurlijk per persoon maar ik denk wel dat de meeste bazen dat het liefst zo hebben.

Ervaar je een bepaalde keukencultuur? Omschrijf die.

Ja die is er duidelijk wel, altijd. Omdat het heel vaak mannen zijn is er veel mannenpraat en haantjesgedrag. Toen ik kwam solliciteren zei de chef: Ik vind het wel fijn, een vrouw in de keuken, dan zijn de mannen wat rustiger omdat er een vrouw tussen hun is. Nou, dat is in het begin misschien zo geweest maar na een tijdje gingen ze gewoon los hoor, haha. In het begin was het nog 'hou je es in man' tegen elkaar, maar na een tijdje was het gewoon woeeh (zwaait met armen) In de andere keukens waar ik gewerkt heb was dat ook zo, als ze na een tijdje een beetje aan je gewend zijn, dan wordt gezegd: 'je bent one of the guys'. Dat gebeurt altijd. Meestal staan er geen tuttige meisjes met nagellak of zo in de keuken, dat gebeurt niet vaak in ieder geval. Ik krijg zelfs vaak al te horen dat ik een van de vrouwelijkste vrouwen ben die ze ooit in de keuken hebben zien staan, haha. Maar ik ken er ook een paar [vrouwelijke koks] die ook niet echt mannelijk zijn of zo. Het is toch wel echt een bepaalde sfeer, je moet er wel tegen kunnen, al die mannepraat. Ik vind het altijd prachtig om te horen. Grapjes die ze maken ook naar jou toe, je krijgt natuurlijk af en toe de volle lading omdat je een vrouw bent: 'Oh, dit en dat is zeker omdat je een vrouw bent!' Daar moet je wel tegen kunnen, gewoon een grapje terug maken.

Hoe is de omgang met het bedienend personeel?

Gewoon gezellig.

Hoe denk je dat jou vrouw-zijn invloed heeft op de keuken?

Nou, ik denk dat ik altijd wel goed met jongens goed heb kunnen omgaan, ik ben niet zo'n tutje, maar

k heb wel het gevoel dat ik op een of andere manier mannen beter begrijp. Ze zijn gewoon zo, hier zijn ze jongens onder elkaar, dat vind ik leuk. Het is voor hun vertrouwd terrein. Je praat natuurlijk ook veel de hele tijd tijdens werk, dus dan leer je elkaar goed kennen.

Denk je dat (eventueel aanwezig) machogedrag in de keuken invloed heeft op jou? Hoe?

Misschien gedraag ik me wel anders, omdat je nu als je hier staat wel veel meemaakt dus je leert ermee omgaan, dus als in de kroeg iemand een of andere bijdehandte opmerking maakt, zo'n mannenopmerking, dan weet ik gewoon wat ik moet zeggen. Ik ben wat gebekter geworden. Ik weet van situaties uit de keuken of je ergens een grapje over kan maken of niet, ik zeg ook wel eens : 'volgens mij heb ik de grootste lul van iedereen hier bij elkaar!' Haha.

Ik: dat zeg ik ook wel eens! Haha.

Laura: intussen ben ik wel gewoon een vrouw, soms maak ik daar misbruik van ook. Als ik iets niet wil doen of zo. Of iets te hoog is. Dat vinden ze dan ook wel leuk geloof ik. En ik geniet meestal toch meer van de verhalen dan dat ik meepraat.

Hoe zie je het beroep van kok op de sociale ladder?

Dat verschilt heel erg, maar over het algemeen denk ik dat het wel wordt onderschat. Bij de bediening is dat minder denk ik. Over de keuken denken mensen wel: oh, een beetje koken, maar as je eens wist hoe hard er gewerkt wordt! Je hoeft er niet heel erg slim voor te zijn maar je moet wel een soort coördinatie hebben en een goeie logica. Je bent altijd aan het knallen, ik werk 55 uur per week, sta de hele tijd op m'n benen en ben de trappen op en neer aan het lopen, en dan ben je hier iets aan het bakken en aan de andere kant aan het snijden, het is allemaal best ingewikkeld en zwaar. Je moet weten hoe het moet zijn en moet smaken, je hoeft niet intelligent te zijn, het is meer dat het daardoor onderschat wordt omdat er niet een universitaire opleiding voor nodig is. Handwerk, en geen boekenkennis dus. Het is ook wel leuk eraan dat je altijd kan blijven leren, als er iemand bij de chef komt met een nieuw idee om iets op een andere manier te doen of bereiden, kan dat. Of je nou al 10 jaar in het vak zit of niet, dat blijft leuk omdat je dingen kan blijven uitproberen.

Heeft dit invloed op je carrièreplanning?

Nee, totaal niet. Ik weet ook niet precies.. Niet iedereen kijk er zo naar. Ik doe ook gewoon wat ik leuk vind, het interesseert me weinig wat andere mensen daarvan denken. En ja sorry, ik ben geen advocaat of zo.

Denk je dat het voor vrouwen lastiger is om waardering te krijgen in de keuken? Waarom wel/niet?

Nee dat valt wel mee. Ik heb er nooit last van gehad. Je hoort van veel mannen: oh met vrouwen werken kan ik echt niet, dan moet je overal op letten en zo. Maar ze kijken is het begin misschien wel anders naar je, omdat ik de enige ben he? Dat maken ze niet veel mee. Maar het komt altijd wel goed. Na een beetje voorzichtig doen in het begin, komt het daarna wel, dat groeit. Dat is voor iedereen zo.

Is er verschil in 'mannelijk' en 'vrouwelijk' koken?

Ik denk dat iedereen zijn eigen stijl heeft. De een gaat voor de presentatie, gewoon in een wat luxere vorm doen, en de ander houdt meer van knallen en alles snel eruit. Qua koken is er denk ik niet echt verschil, maar wat ik wel vaak meemaak is dat vrouwen qua hygiëne wat gestructureerder zijn. Als ze iets gebruiken ruimen ze het meteen op. Als ze iets hebben gemaakt, even doekje over de werkbank. Niet dat mannen varken zijn of zo, maar ze ziek vaker dat ze her en der dingen hebben slingeren. Maar hier is de chef echt netter dan netjes.

Niet zozeer het eindproduct dus?

Nee, dat verschilt denk ik gewoon per persoon. Dat ligt niet aan een man-vrouw verschil.

Nou je het voor de rest van je leven willen doen, waarom wel/niet?

Nee, echt niet. Ik vind het heel leuk hoor. Daarom doe ik het ook! Maar het is ten eerste heel zwaar, en ten tweede niet mijn doel om chef kok te worden. Niet omdat ze weinig verdienen ofzo, maar dat maakt me niet uit, maar er zijn niet echt doorgroeimogelijkheden, en ik denk ook dat ik dit op m'n vijftigste niet meer kan doen. Ik vind het nu al zwaar... En ik ben pas 25! Ik zie wel hoe lang ik het uithoudt.

Interview Lisette Bossert

-Leeftijd: 42

-Beroepsomschrijving: Chef-kok in een kloosterhotel, daarnaast ben ik dit seizoen voor het eerste seizoen kok bij het programma Familie Diner.

-Studie: Middelbare Hotelschool en daarvoor een Dansacademie gedaan, daar uitgeselecteerd, doorgegaan naar de Hotelschool.

-Kinderen/huwelijkse status:

-Sekse: vrouw

Hoe ben je bij deze baan terecht gekomen?

Ik heb de middelbare school ook met dans gedaan, en op een gegeven moment zag ik in een of ander jongeren tijdschriftje een artikel over de middelbare hotelschool. Toen had ik gelijk zoiets, als ik ooit mijn beek breek, want dat was een soort veilige reden om dan te stoppen, dan ga ik naar de hotelschool. Ik wist dat ik dat wilde. Gestuurd op een artikel hoor, maar dat sprak me gewoon echt aan.

Hoeveel verschillende horecabaantjes heb je gehad?

Niet heel veel, ik ben op een gegeven moment in de gewone horeca, zoals ik het maar even zeg, gaan werken. Dat vond ik afschuwelijk, dus toen ben ik...de verkoop in gegaan, aantal weken vertegenwoordiger geweest en toen kwam ik op een gegeven moment, nou dit is mijn wereld helemaal niet. Toen ben ik bij een biologische appelboer gaan appels plukken. Via dat baantje kwam ik terecht, of heb ik geselecteerd als verkoper bij Odin, een biologische groothandel. Zij zaten toen net in een dip. En ik kwam er als laatste bij, dus lag er ook als eerste weer uit. Maar toen zag ik wel de combinatie voor me, hoe ik wél wilde koken. Ik wilde zeker wel dan wel met goeie ingrediënten. Dat is zo'n 13 jaar geleden en dat was ook zo'n moment waarin ik zeker wist dat ik dat wilde doen. Toen heb ik nog een jaar bij Kraaibeek en Hof in Driebergen gewerkt in de keuken. Toen las ik een artikel van kloosterhotel ZIN, dat heette toen nog 'Zin in werk' en dat was weer zo'n moment dat ik dacht: daar ga ik werken! Toen ben ik met een doos vol met zelfgemaakte dingetjes naar haar toegegaan en ze bestonden eigenlijk nog maar een jaar en waren toevallig op zoek naar een kok.. Dat was 12 jaar geleden, toen ben ik daar gaan werken.

Leuke manier om te solliciteren!

Ja, ik neem eigenlijk nooit meer een cv mee. Of mensen moeten daar specifiek om vragen ofzo. Ik denk, laat mij maar gewoon meewerken dan zie je wat voor een soort vlees je in de kuip hebt.

Merk je dan een verschil in de sfeer? In de verschillende keukens waar je dan gewerkt hebt?

Nou ik ben inmiddels chef-kok bij Kloosterhotel ZIN. Ik neem ook mensen aan. We hebben een hele vrouwenkeuken. Ik vind dat een heel groot verschil: een mannenkeuken of een vrouwen keuken. Dat is net zoals je ziet, voel en merkt het verschil tussen mannen en vrouwen. Zo uit zich dat ook in de keuken. Vind ik. Dat is mijn ervaring.

Ziet voelt of merkt? De manier van omgang of de sfeer? Ja, maar ook de manier van koken. We werken eigenlijk zo, er werken allemaal part-timers. Iedereen bepaald zijn eigen menu. De enige voorwaarde is: Ik kijk het na en kijk of het klopt en dat moet aan een paar dingen voldoen. we hebben een volledig biologische keuken. Het moeten producten uit het seizoen zijn en het liefst producten uit Nederland.

Wij noemen het ook wel de 'sobere overvloed'. Wij doen niet aan poedertjes en prutteltjes en dingetjes. Je ziet wat je eet en je eet wat je ziet, maar het is wel anders dan thuis. Andere bereidingen gebruiken, veel meer tijd dan de meeste mensen thuis. Alles wordt vers gemaakt. We kopen niks voorgesneden. We maken alles zelf. Nou niet alles, maar we gebruiken nauwelijks halffabricaten.

Dus geen bouillonpoeders, geen...

We hebben één basis bouillonpoeder, die is dan ook weer volledig biologisch, maar verder maken we het zelf. Dat is een van de dingen die we wel hebben. Omdat dat soms, we werken krap bemand, dus..

Ja, met hoeveel staan jullie in de keuken?

Wij koken alleen voor, een diner of een lunch voor toch zeker 50 mensen, 55 mensen.

Oke, dat is gemiddeld een avond?

Nee hoor we hebben ook zo een avond met 125 mensen en dan staan we met zijn tweeën.

Oke, wauw, dus of je nu 50 of 125 man hebt dan sta je altijd met zijn tweeën.

Ja.

Dat is wel hard werken dan.

Dat is hard werken ja, dat is het zeker.

En je zegt, jullie staan met alleen vrouwen. Tot aan de afwasser aan toe?

Nou we werken ook met een team van verstandelijk gehandicapten, die doen de schoonmaak binnen het klooster. Een daar zitten natuurlijk ook jongens tussen. Of mannen tussen. En we hebben ook wel eens een afwasser die we inhuren dat is dan ook wel eens een jongen. Maar de mensen die koken dat zijn allemaal vrouwen.

En je zegt, je neemt ze aan. Dus is dat dus een bewuste keuze?

Nou hmm, nee.

Of een onbewuste keuze?

Hmm. Weet je,.. het klinkt een beetje pathetisch, maar wij vrouwen snappen elkaar. Weet je wel?

Haha ja ik snap wel wat je bedoeld.

Ik weet niet hoe dat zit, maar het is toch anders, en met een man in de keuken. En we kunnen geen 40-urige contracten aanbieden, en we willen gewoon geen haantje in de keuken.

Maar je zegt dus. Omdat mannen een fulltime contract willen, is dat ook lastig aan te bieden?

Ook lastig om te bieden, maar ik wil geen ego, geen groot ego in de keuken erbij. We hebben met zijn allen een hele goede dynamiek en de manier van koken past heel erg bij de plek en bij de mensen die er komen. Laat ik het ook zo zeggen. Maar mij is koken ook, beroepsmatig koken, ik heb het gevoel dat ik een dienstbare functie heb. En ik ben geen ster allures ofzo. Ik ben daar voor die mensen die komen en ik ben er ook om goede producten van boeren af te nemen en ik sta daar tussen in. Ik verwerk die dingen en maak daar een lekkere maaltijd van en dat eten de mensen op. Dus, het soms, en het is natuurlijk te generaliserend om te zeggen, dat dat altijd zo is, maar ik denk wel eens dat vrouwen die rol beter snappen.

De voedzame rol?

De dienstbare rol. Gezond dienstbaar, dus niet onderdanig, maar de dienstbaarheid.

Denk je dat dat te maken heeft met een soort rollenpatroon is, of dat dat de natuur is?

Ik weet het niet, dat weet ik niet. Dat is net zoiets als: 'snap je wat gastvrijheid is'. Ja en dan moet je dienstbaar kunnen zijn. Met de eer aan jezelf. We kruipen echt niet op de grond. De mannen die ik op gesprek krijg, die solliciteren, daar zie ik dan niet vanaf dat zij die rol snappen. En ook wel eens vrouwen hoor die ik afwijs. Dat is voor ons gewoon heel belangrijk.

Dat is een interessante gedachte.

Ja ik vind het een heel fascinerend beroep. En dat merk ik dus ook bij het familie diner, dat is ook een heel dienstbare rol.

Als je voor een familie een diner bereid bedoel je?

Ja, precies hetzelfde ik heb geen hoofdrol daar, ik moet een dienst verlenen, ik moet ervoor zorgen dat mensen lekker eten. En we leven natuurlijk best wel in een tijd waarin in top kok dit en top kok dat. Ik heb niks met die term, dat is echt een mannenterm. We hebben gewoon een ambacht en je moet gewoon verzorgen dat je mensen goed voedt. Nou daar moet je spullen voor kopen en dat lekker maken punt.

Heel degelijk dus?

Ja eigenlijk wel. Heel duidelijk ook.

Heb jij het gevoel, in jouw keuken bepaal jij dus meer wat er gebeurt. Maar heb je het gevoel alsof er sprake is van een bepaalde keuken cultuur, manier van praten, met elkaar omgaan?

Ja dat is redelijk macho. Ik kom voor het familie diner nu in redelijk veel keukens. En dan merk ik als het wat low profile is, dan is het vaak een oud/jong studentenbrand. En is het van een wat hoger niveau dan is het vaak ja-chef, nee-chef, oh hemel. Beetje militaristisch soms. Ik zie niet zo heel veel mensen die met hun hart koken. Snap je? Ik merk heel vaak: t is gewoon een baan. En voor mij zit dat in heel mijn leven. Dat stopt niet.

Je bedoeld dat je met liefde kookt?

Ja. Maar versta me goed. Ik zeg daarmee niet dat mannen dat niet doen. Maar ik was laatst in een keuken in Rotterdam en, hartstikke aardige kerels, maar dan wordt alles voorgesneden ingekocht, sauzen klaar, dressings klaar. En dat vinden ze prima. En dan hebben ze nog het idee dat ze een seizoens keuken hebben ook. En die mensen die voeren iedere zomer, want ze liggen aan een plas, 450 mensen met lunch en diner. En het is een beetje hip weet je wel. En dan denk ik wel eens wat een window dressing wat is nou het hart van je vak.

Hoe gaan jullie om met bedienend personeel.

In welke zin?

Hoe communiceren jullie met elkaar?

Heel prettig. Ik heb voor mezelf zoiets: zij zijn verantwoordelijk voor dit stuk. Ik ben verantwoordelijk voor dat stuk en we wegen met elkaar mee. Ik heb het laatste woord over wat de keuken uitgaat en ze hebben het laatste woord over wat daar gebeurt. Dat is gewoon je verantwoordelijkheid en vaak proberen we altijd goed samen te werken en hebben een hoop lol met mekaar.

Dus over het algemeen gezellig en positief?

Zeker, zeker, ja heel fijn. We zijn ook niet strikt gescheiden hoor. In de bediening hebben we gastvrouwen.

Wat houdt dat in?

Gastvrouw. Die ontvangen de mensen, maken de mensen wegwijs in het gebouw. Vertellen over de visie van 'Zin' het is meer dan alleen bedienen. Ze communiceren het meest met de gasten. Het is ook heel leuk als zij meer weten over de gasten en dat brengen ze weer naar ons. Dan krijg je een interactie en dat is hartstikke leuk.

Klinkt gezellig?

Ja het is een heel bijzondere plek.

Een meer globale vraag. Hoe zie jij het beroep van kok op de sociale ladder. Wat voor plek het heeft in de maatschappij, hoe er tegen aan wordt gekeken.

Als ik tegen mensen zeg dat ik kok ben, vinden mensen dat meestal wel leuk. Ik merk dat eten is wel een ding is op dit moment. Iedereen wil daar wel graag iets van vinden, weten, mee doen. Ja dat is wel. Als ik zeg dat ik chef-kok ben, dan hebben ze iets van 'oh'. Als ik zeg dat we een biologische keuken hebben dan hebben ze ook zoiets van 'oh'. Dat wekt wel een soort van bewondering. Kan ik dat zo zeggen, ja toch wel. Het is toch wel iets, en dat ligt er helemaal hoe je in je vak staat, als je er geen ruk zin in hebt dan zullen mensen dat niet, maar ik ben trots op mijn vak. Dat straalt ik ook uit, dus dan krijg ik ook zo'n reactie. Het is ook maar weer wat je uitstraalt krijg je weer terug. Maar ik merk wel dat mensen het leuk vinden.

Hoe denk je dat dat te maken heeft met het feit dat jij een vrouw bent?

Dat vinden mensen ook wel bijzonder. Het heeft toch een soort imago dat meestal mannen zijn. Dat is in werkelijkheid ook wel zo he? Meer mannen staan er in de keuken. Mensen vinden dat wel interessant ofzo wel leuk.

Ook wel een beetje stoer misschien?

Beetje stoer beetje spannend. Ja wel een beetje stoer, dat denk ik ook wel een beetje.

En dat je dan nog chef bent natuurlijk.

Ja doet het ook altijd goed.

Ja maar het is ook een soort titel die je dan hebt.

Jaja, nou ja het is ook een pittige baan.

En dat het zoveel bewondering oogst, denk je dat het te maken heeft met de media aandacht, met alle programma's enzo?

Dat zal ook zeker wel, maar ik denk dat een boer of een metselaar die trots is op zijn vak, dezelfde bewondering krijgt. Dat is meer iets dat je zelf uitstraalt.

Denk je dat vanuit de keukenwereld zelf het lastig is voor vrouwen om waardering te krijgen of aan een baan te komen?

Hmmm, nee dat denk ik eigenlijk niet. Dat kan ik me niet voorstellen. Ik denk ik die mannenkeukens, dat ze maar wat blij zijn als er wat vrouwelijk energie bij komt. Dat doet vaak toch heel goed in een keuken. Nee dat denk ik niet, ik denk niet dat heel veel vrouwen kok willen zijn. Dat weet ik niet eigenlijk.

Denk je dat het het beroep zelf is. Zwaar en qua uren, de praktische dingen?

Gewoon zwaar, het is een zware baan. Dat denk ik.

Zou het kunnen liggen dat het lastig is om een gezin ernaast te hebben?

Zou kunnen. Zou kunnen. En ik denk dat ook niet iedereen zin heeft in zo'n dienstbare rol. Dat kan natuurlijk ook. En lastig combineren. Ja dat kan natuurlijk. Voor mij is dat wat minder omdat wij redelijk op tijd altijd klaar zijn. Maar goed, voor het familie diner, ben ik natuurlijk ook altijd laat. Het is maar hoe je het inricht.

Hoe is je gezinssituatie?

Ik heb een zoon van 8 en ben getrouwd.

Vind je het lastig te combineren?

In ons geval niet. Mijn man werkt in het onderwijs en die is altijd redelijk op tijd thuis. En anders als het moet, gaat mijn zoon, naar de naschoolse opvang.

Zou je het voor de rest van je leven willen doen, waarom wel/niet?

Echt het kook werk?

Ja

Ik denk dat je op een gegeven moment tegen je fysieke grenzen aan loopt. Ik ben eigenlijk zo af en toe wel stiekem aan het bedenken, hoe ik mijn loopbaan de komende tien jaar zo kan aanpassen dat het ook na mijn 50^{ste} nog leuk is. En als ik zie, dat zal je zelf ook ervaren, wat ik aan pannen en potten en toestanden allemaal til nu. Dat gaat allemaal prima nu, maar daar ben ik in gedachten wel mee aan het spelen. Nee ik ga dit niet de rest van mijn leven doen, dat gaat niet lukken.

Interview Samantha

-Leeftijd: 21

-Beroepsomschrijving: 1^e jaar koksopleiding MBO

- Studie: “ “

-Kinderen/huwelijkse status: ?

-Sekse: Vrouw

Hoeveel horecabaantjes heb je gehad?

Ik heb drie jaar in een strandtent in de bediening gewerkt. Ik ben opgegroeid in de horeca zegmaar, want mijn vader heeft een visrestaurant, waar ik nu in de keuken werk.

Waren deze vergelijkbaar qua sfeer? Zo nee, wat was er anders?

Waar ik nu werk is een stuk chiquer. In het strandtent was het meer hard werken en een stuk rommeliger omdat als je bijvoorbeeld met de bonnetjes van het eten bezig was het langer kon duren en omdat je meer moest lopen en harder werken. Ik heb daar 3 jaar gewerkt. In het restaurant is het chiquer.

Ben je tevreden met je huidige werk?

Ja zeker. Ik heb hiervoor Sport & Beweging gedaan, maar omdat ik al zo lang in de horeca rondloop heb ik toch maar besloten de stap te wagen en de opleiding te gaan doen.

Met hoeveel staan jullie in de keuken?

Met 2 mannen en soms de chef als het druk is, anders is hij voor in de zaak bezig met de administratie.

Wat voor kleding wordt er gedragen?

We dragen allemaal een koksbuis en een sloof, met allemaal super netjes onze namen erop geborduurd en het logo van *It rains fishes*. Da's wel leuk.

Is er verschil tussen mannen en vrouwenkleding?

Het kan wel; de vrouwenkleding is meer getailleerd, en de mannenkleding is wat lossier, maar het hoeft niet per se. Ik heb een vrouwenbuis.

Hoeveel mannen/vrouwen werken er in het keukengedeelte

Er werken jongens en de chef, ik ben het enige meisje.

Hoeveel mannen/vrouwen werken er in de zaal/andere gedeelten van het bedrijf?

De vrouw van de eigenaar werkt in de bediening, de vriendin van m'n vader dus. Voor de rest werkt er eigenlijk maar één man voor in de bediening, verder 4 vrouwen.

Wat vind je van de samenstelling?

Het maakt mij allemaal niet uit, ik vind het wel gezellig. Ik sta met de mannen in de keuken en vóór staan de vrouwen. Ik vind het wel leuk eigenlijk.

Hoe denk je dat dit komt?

Ik denk gewoon toeval, ik denk niet dat er bewust rekening mee is gehouden

Ervaar je een bepaalde keukencultuur? Omschrijf die.

Het gaat in principe vrij soepel, de jongens zijn gezellig, we leren een hoop met z'n allen. We zitten allemaal nog op school. Het gaat wel vrij goed ondanks dat het jongens zijn.

Qua omgang, zou je het vriendschap kunnen noemen?

Ja, eigenlijk wel ja, vaak na werk gaan we wel eens een borrel doen, of ja want dan ook, soms op stap. Het is dus niet alleen collegiaal, ook gewoon als vrienden in principe.

Soms flirterig?

Ja, maar dat heb je overal denk ik wel he? Maakt niet uit of je daarvoor in de keuken staat of niet. Haha.

Hoe denk je dat jou vrouw-zijn invloed heeft op de keuken?

Ik denk het niet, volgens mij ligt het ook aan de persoon zelf hoe degene zich gedraagt in de keuken. Of de vrouwen heel erg zo van, ja iel iel met vis enzo, maar ik denk dat het wel meevalt. Anders kies je het beroep niet.

Denk je dat (eventueel aanwezig) machogedrag in de keuken invloed heeft op jou? Hoe?

Nee, helemaal niet.

Hoe zie je het beroep van kok op de sociale ladder, hoe wordt erop gereageerd?

Ik krijg altijd positieve reacties op mijn keuze van kok, zo van jaaa kom je een keertje voor me koken? Niemand zei van weet je wel zeker dat je de horeca ingaat ofzo, dat heb ik nog nooit gehad. Vooral omdat iedereen het altijd al verwachtte omdat mijn pa ook in een restaurant werkt.

Hoe zie je het voor je als je kinderen hebt, wil je het dan ook nog blijven doen?

Nee, ik denk dat ik dan lunchroom ga doen zodat ik bijvoorbeeld in de ochtend of avond wat uren kan doen en mijn kinderen dan nog veel kan blijven zien, en dat de man dan thuis is. Of ik stop er helemaal mee, maar dat weet ik nog niet.

Is er verschil in 'mannelijk' en 'vrouwelijk' koken?

Ik denk het niet, het hangt meer af of je een slordig persoon bent. Misschien qua decoratie kan het dat vrouwen iets zorgzamer zijn. Maar ik denk niet dat het echt een groot verschil zal zijn.

Nou je het voor de rest van je leven willen doen, waarom wel/niet?

Dat weet ik nog niet. Ik ben ook pas 21, het zou zo kunnen....

Interview Suzan Silvius

-Leeftijd: 34

-Beroepsomschrijving: Ik ben wel een zelfstandige , maar ik zit niet zozeer in de catering. Ik werk niet in een hele strakke restaurantkeuken.

- Studie: Ik heb creatieve therapie gedaan. Ja, maar ik heb 't niet afgemaakt. Psychologie heb ik ook niet afgemaakt, en daarna ben ik gaan werken.

-Kinderen/huwelijkse status: ?

-Sekse: Vrouw

Gewoon, neergelegd alles en...

Nou, ik heb eerst maar een tijd in een kruidenrij (?) gewerkt, en daarna heb ik mijn drogist diploma behaald, en omdat die ook heel veel met voedingssupplementen werkte, die verkochten we, kon ik heel veel cursussen doen in voeding- en dieetleer, en zo is een beetje de achtergrond gekomen. In m'n vrije tijd werkte ik bij een vriend van mij die een cateringbedrijf had. Gewoon om hem te helpen. Maar die combinatie die vond ik toch eigenlijk wel heel erg leuk.

Heb je verder nog meer echt horeca-baantjes gehad dan ook?

Ja, daar ken ik Tamar ook van. Ik heb in een kroegje gewerkt hier in Amersfoort, gewoon achter de bar, dus daar heb ik ook m'n papieren voor gehaald.

Sociale hygiëne?

Klopt, sociale hygiëne, en de hygiëncode voor leidinggevendenden. En ik heb nog wel wat andere horecadingetjes gedaan, maar was meer in koffiezaken zeg maar.

Niet in de keukens?

Nee, alleen bij die vriend dan, waar ik ben begonnen met die,... hij had echt een cateringbedrijf, en daar heb ik het meeste gedaan. En ik heb ook nog een tijdje voor Stichting de Kelder, dat is een pop-centrum in Amersfoort. Daar heb ik ook een paar jaar voor gekookt, voor de bandjes.

Oh wat leuk.

Dus ja, dat deed ik gewoon op eigen houtje zeg maar, dus dat eh...ja.

Was dat dan een beetje vergelijkbaar met qua wat je deed, qua taken enzo?

Ja...ja. Op zich wel ja denk ik, ja.

Ok, en qua sfeer?

Ja ook wel,

Dan bedoel ik zeg maar echt de keukens waar je gewerkt hebt, niet zozeer the place itself, maar echt het culinaire gedeelte zeg maar.

Ja als ik kijk naar wat ik voor De Kelder deed zeg maar, was heel kleinschalig, voor het cateringbedrijf van die vriend van mij was het wel een stuk groter, ze stonden bijvoorbeeld ook op Mysteryland en dat soort festivals, dus wel een paar slagen groter. Dus daar was wel meer, hoe moet je dat zeggen, een wat strakkere taakverdeling. Als je in kleine clubjes werkt of met z'n tweeën of met z'n drieën voor een paar man, zeg maar onder de honderd, dan heb je allemaal niet zo'n strakke verdeling, maar als je op zo'n groot festival staat dan heb je gewoon een, ja, meer orde, om het maar zo te noemen.

Wat doet dat dan met de sfeer zeg maar?

Ja, op zich nog steeds wel heel goed, we hadden altijd wel een heel leuke, onderling wel goed contact

en wat ik daar wel heel erg heb geleerd is dat je als je maar gewoon goed communiceert met elkaar, dat je ook dingen van elkaar over kan nemen. En was de loyaliteit onder elkaar gewoon heel groot, en dat is eigenlijk het belangrijkste als je in een team werkt.

Ja dat is tuurlijk zo, in de horeca is communicatie gewoon het toverwoord.

Ja, overal he?

Ben je blij met wat je nu doet?

Ja, ja eigenlijk wel, ja.

Ok Nou makkelijk.

Ja. (lacht) Het enige is gewoon dat het wel heel zwaar is, en dat is, weet je wel, lichamelijk ook. Dat is het enige wat ja, een beetje in de weg zit van me.

Gewoon zware dingen tillen ofzo, wat bedoel je precies?

Ja nou ook dat maar vooral dat je, 't is hollen of stilstaan, dus je bent echt of heel lang achter elkaar bezig, en je staat heel veel, je loopt heel veel, je kunt niet zo ver in het voren werken dus je bent meestal gewoon in één keer heel veel en hard aan het werk. En dat hakt er soms wel in.

Ja. Want je staat alleen daar?

Helemaal alleen, ja. Behalve als ik hele grote opdrachten heb, dan schakel ik wel wat hulp in hoor.

Ok. Draag je zelf gewoon een koksbuis?

Nee, wel gewoon een schort, geen koksbuis nee. Heb ik ook nog nooit gedaan als ik er zo over nadenk (lacht)

Zo'n schort is ook gewoon makkelijker ofzo?

Ja vind ik wel ja, want ik sta daarnaast ook gewoon in mijn keuken het is een open keuken zeg maar, en daar zit meteen dan een winkel aan vast. Dus ik heb eigenlijk twee functies in een.

Dan kun hem snel weer af doen.

Ik vind zo'n schort dan leuker staan dan een buis, ja.

Als je hulp inschakelt, is dat dan een man of een vrouw?

Tegenwoordig... meestal een vrouw

Ok, want dat was eerst, een jongen of een man?

Ja dat gebeurde eerder wel eens, maar dat heeft ook meer, is ook meer praktisch, diegene die ik ken, qua mannen, die zijn allemaal of voor hunzelf begonnen of zijn wat anders gaan doen, dus op een gegeven moment heb ik een paar vriendinnen die wat, beter de weg in de keuken als hen, en is het praktischer om die te vragen.

De mannelijke koks, of in ieder geval mensen die daar ervaring in hebben die hadden gewoon zelf al een zaakje of iets in die trant?

Ja, klopt.

Hoe ziet het bedrijf er verder uit, qua genderverhoudingen zeg maar. Sta je helemaal alleen?

Ik sta echt helemaal alleen.

Ok. Misschien teruggaand naar je vorige ervaringen dan, qua keukencultuur, heb je het idee dat er een bepaald soort keukencultuur is?

Ja dat denk ik wel, ja sowieso is het grotendeels man, dat in ieder geval, en wat ik daar ook merkte, uhm, de vrouwen die hielpen of de meisjes die hielpen die werden eerder ingezet in de bediening dan in de keuken (lacht) dus ja, dat geeft ook al een beetje aan he, van hoe de verdeling is.

Hoe denk je dat dat komt?

Ja, da's een goeie... Ik denk dat misschien toch omdat vrouwen iets meer op een bepaalde manier servicegericht zijn ofzo? Dat ze dat voor ogen hebben, en de meeste meiden vonden het ook gewoon echt leuker om achter de balie te staan, of om uit te serveren. Dat vond ik niet, (lacht) maar de meeste meiden vonden dat eigenlijk wel, ja. En misschien heeft dat ook wel wat met het soort werk te maken, dat de keuken toch wat stressvoller is.

En hoe zou je dan, los van dat het vaak mannen zijn, die keukencultuur omschrijven?

Ehm, hoe zal ik het zeggen. Ik vind het wel een heel leuke cultuur op zich, maar nogmaals: Ik heb natuurlijk wel de vrij losse vorm meegemaakt, en niet de strenge restaurantkeuken. Ik denk dat ik daar minder op m'n plek zou zijn, het prettige wat ik hier zo vond, is, omdat het ook op festivals was... de sfeer eromheen was ook natuurlijk heel goed, en dan heel veel improviseren, en dat heb je in een restaurant niet. En dat hadden wij op die plek wel en dat maakte het werk ook heel erg leuk. Ja, het creatieve onderdeel vond ik heel erg leuk, omdat je dan ook meer op elkaar ingespeeld raakt, op een bepaalde manier. Nou goed maar dat leer je binnen een restaurantkeuken natuurlijk ook, maar daar is het denk ik allemaal wat strakker binnen de lijntjes en ieder bord moet er hetzelfde uitzien en wij hebben ook wel eens op festivals gestaan, dat we van de organisatie verplicht waren om 4 uur 's nachts eten te serveren, maakte niet wat het was, als het maar te eten was, en dat we echt op het laatste moment echt alle restjes in een teil hebben gegooid om maar te zorgen dat ze nog voedsel hadden en dat het nog een beetje te eten was. Dus ja, dat maakte het echt superleuk, maar ja dat was veel lossier natuurlijk dan in een 3-sterrenrestaurant zou je dat nooit op die manier meemaken denk ik.

Hoe zou zo'n mannelijke restaurantkeukencultuur voor invloed op jou hebben?

Ik denk niet dat dat voor mij goed zou zijn hoor, ik denk dat het dan zo streng wordt (lacht) dat ik niet helemaal op m'n plek ben, nee. Ik ben daar denk ik net iets te creatief voor. Maar goed, dat weet ik niet, want ik heb nog nooit...

Hoe zie je het beroep van kok op de sociale ladder? Hoe er tegenaan gekeken wordt?

Ja, ik denk heel wisselend, maar ik denk dat de meeste mensen daar wel wel normaal naar kijken ofzo, het is niet een baan waar neerbuigend over wordt gedaan maar ook niet een waar tegenop gekeken wordt denk ik, tenzij je dan weer in een sterrenrestaurant werkt natuurlijk.

Een beetje gemiddeld zeg maar.

Ja, dat denk ik wel, ja.

Wat zijn een beetje je toekomstplannen?

Om nog meer te richten op dieetwensen. Ik maak vooral taarten, en ik vind het eigenlijk dat iedereen een taart moet kunnen eten (lachje) om het maar zo te zeggen, en er zijn ontzettend veel mensen met diëten op dit moment en ik merk dat daar de vraag steeds groter naar wordt, en dat vind ik ook een heel leuk stukje om te ontwikkelen, om uit te zoeken als iemand bepaalde dingen niet mag eten, hoe dat dan kan vervangen worden en, dus echt de analyse en het ontwikkelen van het product vind ik heel erg leuk, dus daar wil me nog meer op gaan richten, en het dan ook meteen op de markt brengen. Dus meer bijna meer custom-made zeg maar.

Ik denk dat daar echt, sowieso een hele groeiende markt en ik vind dat zelf ook heel erg leuk om te doen, net wat ik zeg, weet je wel, in een standaard restaurantkeuken denk ik niet dat ik zo... zo goed zou functioneren, omdat het heel strak is, en heel erg hetzelfde, en... dus ja, beetje de uitdaging zoeken daarin. Er zijn steeds meer mensen die, ook al hebben ze geen allergie maar willen ze gewoon anders eten, dan is het toch mogelijk... Dat zul je waarschijnlijk steeds meer tegen gaan komen.

Je hebt niet dus dat zo ervaren toen, maar denk jij dat het voor vrouwen in het algemeen lastiger is om waardering te krijgen in een keuken? Professionele keuken?

Ik denk dat het over het algemeen wél zo is, maar dat het niet zou hoeven. Het is natuurlijk een beetje tegenstrijdig, maar ik denk dat als je mee kan gaan met de mentaliteit die er heerst, dat je er helemaal geen last van hoeft te hebben, van dat je een vrouw bent. Dat je daar gewoon kan bewijzen dat je ook daar iets functioneert is er volgens mij niet zo veel aan de hand (lachje). Maar goed, weet je, dat is een beetje het ding-denken van vrouwen hebben zelf ook een bepaald beeld, dat ze misschien harder moeten knokken, en ik denk dat in deze wereld eigenlijk wel goed te doen is.

En deze wereld bedoel je, Nederland of...?

In de keuken zeg maar. Het moet je echt liggen, maar ja goed dat is met alle banen natuurlijk zo, als je de top wilt bereiken moet je keihard willen werken en alles ervoor over moeten hebben.

Ja, het is natuurlijk, het blijft natuurlijk wel een beetje de vraag van, waarom de verdeling dan zo scheef is, zeg maar dat er toch, dat het toch zo'n mannenberoep is, en van oorsprong een soort vrouwelijke bezigheid.

Ja, ja. Dat is wel bijzonder he? Hoe dat zich ontwikkeld heeft.

Hoe denk je dat dat komt?

Ja, ik denk dat het ook komt door de inzet, die mensen ervoor hebben.

Wat bedoel je met inzet?

Nou... ik kan me voorstellen dat er meer mannen zijn die streberig zijn zeg maar, dan vrouwen daarin. Ja, dat is meer het idee dat ik denk dat mannen graag echt de top willen bereiken, en dat vrouwen het misschien wat sneller OK vinden ofzo. En dat we ook wel andere prioriteiten hebben, dat we een gezin d'r bij willen, weet je?

Maar ja, het is natuurlijk ook lastig met part-time werken...

Ja daar is het niet het makkelijkste beroep voor, nee.

Denk jij dat er een verschil is tussen mannelijk en vrouwelijk koken, an sich?

Hmm, nou ik denk het niet, tenminste, als je kijkt naar helemaal de top denk ik dat dat niet zo veel uitmaakt, maar meer in het algemeen... Ik denk dat dat niet zo heel veel uitmaakt, ik denk dat een goeie kok, en als dat nou een man of vrouw is, op alle dingen let zeg maar... presentatie, of... en smaak, en de samenstelling. Ik denk dat het niet zo heel veel uitmaakt.

Wil je voor de rest van je leven jezelf doen?

Ik denk het wel. Ik weet niet zeker of ik het in deze vorm blijf doen, maar ik denk dat ik wel altijd met eten bezig blijf, dat wel. Dat zit er echt wel van kinds af aan al in, dus ik denk dat dat wel ja, als ik het nu zo bekijk zou het wel heel natuurlijk zijn als het zo zou blijven.

Interview Shirley

-Leeftijd: 37

-Beroepsomschrijving: zelfstandig werkend kok

- Studie: vmbo, voorbereidende koksopleiding

-Kinderen/huwelijkse status: ?

-Sekse: Vrouw

Hoeveel horecabaantjes heb je gehad?

Ik ben begonnen met vakantiewerk in een cafetaria, daarna randstad in de catering, daarna heb ik en een lunchroom gewerkt, daarna ben ik in een hotel gaan werken, dat heb ik drie en een half jaar gedaan, daarna ben ik weer in een lunchroom gaan werken maar dat vond ik helemaal niets, toen heb ik een half jaartje even lekker pauze gehouden en nou werk ik hier al 15 jaar.

Waren deze vergelijkbaar qua taken? Zo nee, wat was er anders?

Nee, totaal anders. Ik heb drie en een halfjaar in een hotel gestaan en dat was echt met daglicht erin en met de avond kwam je eruit en dat vijf dagen per week. Dat was best wel zwaar en ook best wel stressvol. Hier gaat het ook wel op tijd; je moet bepaalde dingen op tijd afhebben maar daar kreeg je gasten aan tafel en als die iets vroegen moest je het ook gelijk meegeven. Dat was veel stressvoller dan hier, en ik had ook totaal geen sociaal leven meer. Hier werk ik 4 dagen per week van 9 tot 5 en dan ben ik klaar. Dat heb je niet vaak ik de horeca.

Waren deze vergelijkbaar qua sfeer? Zo nee, wat was er anders?

De sfeer is hier vriendelijk, amicaal. Mijn baas is niet echt een type die zijn duim erop drukt en zegt ik ben hier baas. Bij bepaalde dingen wel zoals bijvoorbeeld bij vakanties regelen of vrije dagen, dat hij echt zegt van joh; dit kan gewoon absoluut niet of ik wil liever dat je dan gaat, maar voor de rest is het niet echt een "baas" baas. In het hotel waar ik heb gewerkt ging iedereen met iedereen en zo wisselden ze elkaar af en dat hoefde voor mij niet. Hier heeft iedereen zijn eigen privéleven maar natuurlijk zijn er dingen die je verteld, je kan best wel je ei kwijt.

Ben je tevreden met je huidige werk?

Ja absoluut ja, zeker met mijn leeftijd. Je hebt ook mensen, vooral nu, die geen baan kunnen vinden. Ja ik mag niet klagen, het is gewoon goed geregeld met vrije dagen, met bijvoorbeeld zwangerschap; dat je rooster dan wordt aangepast op bepaalde dagen dus ja, daar wordt wel rekening mee gehouden.

Met hoeveel staan jullie in de keuken?

We staan met twee vaste koks voor in de avond, Ilse en ik voor de dagdiensten en dan hebben we nog één jongen die 's avonds de bezorgservice doet en die doet oo één of twee dagen per week de wijzigingen. Echt vier vaste koks in de keuken zeg maar.

Wat voor kleding wordt er gedragen?

Ja nou ja, zolang het maar kokskleding is. We dragen allemaal wel de witte buizen en de zwarte schorten maar de broeken kunnen verschillen. Ik draag bijvoorbeeld liever een zwarte broek en Harmen draagt weer een zwart wit geblokte broek maar het zijn wel de professionele kokbroeken. Er is geen verschil tussen mannen of vrouwenkleding.

Hoeveel mannen/vrouwen werken er in het keukengedeelte?

Qua koks is het 50/50; twee mannen en twee vrouwen.

Hoeveel mannen/vrouwen werken er in de zaal/andere gedeelten van het bedrijf?

De mensen in de verkoop zijn echt allemaal meisjes; studenten.

Wat vind je van de samenstelling?

Ja als wij een vacature ophangen van “wij zoeken mensen”, dan reageren er geen jongens.

Hoe denk je dat dit komt?

Ja dat vragen wij ons ook af, ik weet het echt niet, ik zou het niet durven zeggen.

Ervaar je een bepaalde keukencultuur? Omschrijf die.

Hier niet zo maar in het hotel waar ik heb gewerkt zie ik wel duidelijk het verschil tussen man en vrouw. Ik liep daar als enige meid tussen al die mannen. Qua praatjes en gesprekken genereerde ik me af en toe wel eens dat ik dacht van hier wil ik niet tussen staan. Dan denk ik, bespreek die onderwerpen als je met z'n tweeën een sigaretje aan het roken bent ofzo, maar dat heb ik hier niet. Mannen en vrouwen doen hetzelfde werk alleen wordt er wel rekening mee gehouden dat als ik iets niet kan; wanneer iets te zwaar is bijvoorbeeld. Maar voor de rest niets.

Hoe denk je dat jou vrouw-zijn invloed heeft op de keuken?

Vrouwen zien andere dingen dan mannen. Zoals mijn baas Harm ziet het grote geheel en ik zie net de kleine dingetjes erin; het verfijnde. Met de bedrijfsvoering heb ik niet zo veel te maken; dat is allemaal goed geregeld. Maar bijvoorbeeld in kleine details zoals met collega's dat je zegt “kan je dat niet een keer zo doen, met net iets andere smaken of iets met een chocoladetaart ofzo” en dan zeggen ze ja dat is goed, vul maar in, geen probleem. De mannen zien het grote geheel en de vrouwen de kleine dingetjes erin.

Denk je dat (eventueel aanwezig) macho gedrag in de keuken invloed heeft op jou? Hoe?

Dat ik als ik het liefst als ik klaar was met werken zo snel mogelijk naar huis wilde. En zoals ik al zei; iedereen deed het met elkaar, er liepen ook een hoop studenten tussen maar dat is nou niet echt dat ik dacht hier ga ik vrienden maken. De situatie hier is heel anders. Ilse en ik schelen tien jaar maar dat zegt eigenlijk niets. Zij weet dingen van mij, ik weet dingen van haar dus wel hebben wel vrouwengesprekken en dan zegt leeftijd dus echt helemaal niets. Dat had ik daar in de keuken niet.

Hoe zie je het beroep van kok op de sociale ladder?

Het is nog steeds een mannenwereld want als ik de winkel inloop dan vragen ze aan mij is de kok aanwezig? Dan denk je ja, ik denk dat mijn kleding duidelijk aangeeft dat ik een kok ben. Mensen zijn het nog steeds niet gewend, er wordt nog steeds naar “een kok” gevraagd. Verder weet ik niet goed hoe klanten aankijken tegen het aanzien van een kok want ze komen binnen en gaan weer weg. Als ik het op een feestje zeg dan vinden ze het allemaal wel leuk; “Echt waar? En hoelang doe je dat al? En hoe ben je begonnen dat wel. “oh goh, ben je een kok?” want heel veel mensen verwachten van een kok een dikke buik, haha. “Oh dan kan je wel lekker eten koken zeker?”

Heeft dit invloed op je carrièreplanning?

Ik ben nu 37 dus carrière plannen heb ik niet echt meer maar ik hoop dat ik hier zolang mogelijk mag blijven werken. Mijn baas zal ook niet tot zijn 65e blijven werken denk ik want het is best wel een zwaar beroep maar ik hoop toch dat ik het zo lang mogelijk mag meemaken.

Denk je dat het voor vrouwen lastiger is om waardering te krijgen in de keuken? Waarom wel/niet?

Nee als ik iets fout doe of iets vergeet wordt het tegen me gezegd maar doe ik iets goed of ik heb goed gewerkt of goed mijn best gedaan of met een idee gekomen dan word het ook gezegd. Dat is het voordeel van in een klein bedrijf werken. Kijk heb je dan zo'n massabedrijf, waar 20 koks rondlopen, dan kan ik begrijpen dat je eerder wordt afgezeken door wat je fout heb gedaan dan dat je gecompimenteerd wordt over wat je goed hebt gedaan. Omdat ze er vanuit gaan dat het goed moet zijn.

Is er verschil in 'mannelijk' en 'vrouwelijk' koken?

Ik weet het niet te zeggen. Ieder heeft zijn eigen smaak natuurlijk dus ik denk uiteindelijk van niet.

Zou je het voor de rest van je leven willen doen, waarom wel/niet?

Ja ik hoop het zo lang mogelijk mee te mogen maken zoals ik eerder al zei.

Interview Ilse

-Leeftijd: 27

-Beroepsomschrijving: zelfstandig werkend kok

-Studie: vmbo basis koksopleiding, vervolg opleiding zelfstandig werkend kok

-Kinderen/huwelijkse status: zwanger

-Sekse: Vrouw

Hoeveel horecabaantjes heb je gehad?

Ik heb een stuk of vijf baantjes gehad hiervoor. Vooral ook omdat je stage moet lopen wissel je elk jaar van werkplek. Je gaat maar één dag naar school en de rest moet je werken om meer ervaring op te doen. Met de basisopleiding wordt je deels betaald en met de zelfstandig koksopleiding wordt volledig betaald als werkend kok.

Waren deze vergelijkbaar qua taken? Zo nee, wat was er anders?

Ja.

Waren deze vergelijkbaar qua sfeer? Zo nee, wat was er anders?

De sfeer is hier vriendelijk, amicaal. Mijn baas is niet echt een type die zijn duim erop drukt en zegt ik ben hier baas. Bij bepaalde dingen wel zoals bijvoorbeeld bij vakanties regelen of vrije dagen, dat hij echt zegt van joh; dit kan gewoon absoluut niet of ik wil liever dat je dan gaat, maar voor de rest is het niet echt een “baas” baas. In het hotel waar ik heb gewerkt ging iedereen met iedereen en zo wisselden ze elkaar af en dat hoefde voor mij niet. Hier heeft iedereen zijn eigen privéleven maar natuurlijk zijn er dingen die je verteld, je kan best wel je ei kwijt.

Ben je tevreden met je huidige werk?

Ja absoluut ja, zeker met mijn leeftijd. Je hebt ook mensen, vooral nu, die geen baan kunnen vinden. Ja ik mag niet klagen, het is gewoon goed geregeld met vrije dagen, met bijvoorbeeld zwangerschap; dat je rooster dan wordt aangepast op bepaalde dagen dus ja, daar wordt wel rekening mee gehouden.

Met hoeveel staan jullie in de keuken?

We staan met twee vaste koks voor in de avond, Ilse en ik voor de dagdiensten en dan hebben we nog één jongen die ‘s avonds de bezorgservice doet en die doet oo één of twee dagen per week de wijzigingen. Echt vier vaste koks in de keuken zeg maar.

Wat voor kleding wordt er gedragen?

Ja nou ja, zolang het maar kokskleding is. We dragen allemaal wel de witte buizen en de zwarte schorten maar de broeken kunnen verschillen. Ik draag bijvoorbeeld liever een zwarte broek en Harmen draagt weer een zwart wit geblokte broek maar het zijn wel de professionele koksbroeken. Er is geen verschil tussen mannen of vrouwenkleding.

Hoeveel mannen/vrouwen werken er in het keukengedeelte?

Qua koks is het 50/50; twee mannen en twee vrouwen.

Hoeveel mannen/vrouwen werken er in de zaal/andere gedeelten van het bedrijf?

De mensen in de verkoop zijn echt allemaal meisjes; studenten.

Wat vind je van de samenstelling?

Ja als wij een vacature ophangen van “wij zoeken mensen”, dan reageren er geen jongens.

Hoe denk je dat dit komt?

Ja dat vragen wij ons ook af, ik weet het echt niet, ik zou het niet durven zeggen.

Ervaar je een bepaalde keukencultuur? Omschrijf die.

Hier niet zo maar in het hotel waar ik heb gewerkt zie ik wel duidelijk het verschil tussen man en vrouw. Ik liep daar als enige meid tussen al die mannen. Qua praatjes en gesprekken geneerde ik me af en toe wel eens dat ik dacht van hier wil ik niet tussen staan. Dan denk ik, bespreek die onderwerpen als je met z'n tweeën een sigaretje aan het roken bent ofzo, maar dat heb ik hier niet. Mannen en vrouwen doen hetzelfde werk alleen wordt er wel rekening mee gehouden dat als ik iets niet kan; wanneer iets te zwaar is bijvoorbeeld. Maar voor de rest niets.

Hoe denk je dat jou vrouw-zijn invloed heeft op de keuken?

Vrouwen zien andere dingen dan mannen. Zoals mijn baas Harm ziet het grote geheel en ik zie net de kleine dingetjes erin; het verfijnde. Met de bedrijfsvoering heb ik niet zo veel te maken; dat is allemaal goed geregeld. Maar bijvoorbeeld in kleine details zoals met collega's dat je zegt “kan je dat niet een keer zo doen, met net iets andere smaken of iets met een chocoladetaart ” en dan zeggen ze ja dat is goed, vul maar in, geen probleem. De mannen zien het grote geheel en de vrouwen de kleine dingetjes erin.

Denk je dat (eventueel aanwezig) machogedrag in de keuken invloed heeft op jou? Hoe?

Dat ik als ik het liefst als ik klaar was met werken zo snel mogelijk naar huis wilde. En zoals ik al zei; iedereen deed het met elkaar, er liepen ook een hoop studenten tussen maar dat is nou niet echt dat ik dacht hier ga ik vrienden maken. De situatie hier is heel anders. Ilse en ik schelen tien jaar maar dat zegt eigenlijk niets. Zij weet dingen van mij, ik weet dingen van haar dus wel hebben wel vrouwengesprekken en dan zegt leeftijd dus echt helemaal niets. Dat had ik daar in de keuken niet.

Hoe zie je het beroep van kok op de sociale ladder?

Het is nog steeds een mannenwereld want als ik de winkel inloop dan vragen ze aan mij is de kok aanwezig? Dan denk je ja, ik denk dat mijn kleding duidelijk aangeeft dat ik een kok ben. Mensen zijn het nog steeds niet gewend, er wordt nog steeds naar “een kok” gevraagd. Verder weet ik niet goed hoe klanten aankijken tegen het aanzien van een kok want ze komen binnen en gaan weer weg. Als ik het op een feestje zeg dan vinden ze het allemaal wel leuk; “Echt waar? En hoelang doe je dat al? En hoe ben je begonnen dat wel. “oh goh, ben je een kok?” want heel veel mensen verwachten van een kok een dikke buik, haha. “Oh dan kan je wel lekker eten koken zeker?”

Heeft dit invloed op je carrière plannen?

Ik ben nu 37 dus carrière plannen heb ik niet echt meer maar ik hoop dat ik hier zolang mogelijk mag blijven werken. Mijn baas zal ook niet tot zijn 65e blijven werken denk ik want het is best wel een zwaar beroep maar ik hoop toch dat ik het zo lang mogelijk mag meemaken.

Denk je dat het voor vrouwen lastiger is om waardering te krijgen in de keuken? Waarom wel/niet?

Nee als ik iets fout doe of iets vergeet wordt het tegen me gezegd maar doe ik iets goed of ik heb goed gewerkt of goed mijn best gedaan of met een idee gekomen dan word het ook gezegd. Dat is het voordeel van in een klein bedrijf werken. Kijk heb je dan zo'n massabedrijf, waar 20 koks rondlopen, dan kan ik begrijpen dat je eerder wordt afgezekend door wat je fout heb gedaan dan dat je

gecomplimenteerd wordt over wat je goed hebt gedaan. Omdat ze er vanuit gaan dat het goed moet zijn.

Is er verschil in ‘mannelijk’ en ‘vrouwelijk’ koken?

Ik weet het niet te zeggen. Ieder heeft zijn eigen smaak natuurlijk dus ik denk uiteindelijk van niet.

Zou je het voor de rest van je leven willen doen, waarom wel/niet?

Ja ik hoop het zo lang mogelijk mee te mogen maken zoals ik eerder al zei.

Interview Deb

-Leeftijd: 43

-Beroepsomschrijving: Grill chef

-Studie: BA Degree Design uk , HBO Rietveld academie nl, glas.

-Kinderen/huwelijkse status: single, geen kinderen

-Sekse: Vrouw

Wat voor horecabaantjes heb je gehad?

Dit is mijn enige baan in horeca .

Ben je tevreden met je huidige werk?

Ik ben wel tevreden met mijn werk, maar minder tevreden met mijn loon en het fooi systeem bij dit bedrijf.

Met hoeveel staan jullie in de keuken?

Wij staan met 2 of 3 mensen in het keuken elke avond.

Wat voor kleding wordt er gedragen?

Wij moet een koksbus dragen , onze eigen keuze van schoenen.

Hoeveel mannen/vrouwen werken er in het keukengedeelte?

In totaal er zijn 5 mannen koks en een vrouw (ik).

Hoeveel mannen/vrouwen werken er in de zaal/andere gedeelten van het bedrijf?

In het voorbereiding keuken overdag staan er maar een vrouw en 3 of 4 mannen.

In het bediening , bar en achter het scherm , het is 50% mannen, 50% vrouwen.

Wat vind je van de samenstelling?

Ik zal het leuk vinden als er nog een vrouw in het keuken was, ik heb heel vaak dit aan mijn chefs verteld.

Hoe denk je dat dit komt?

Het keuken kan , een niet zo vrouw vriendelijk plek zijn , veel testosteron ! meeste vrouwen van mijn leeftijd heeft ook verantwoordelijkheden , dat kan 's avonds werken moeilijk maken.

Ervaar je een bepaalde keukencultuur? Omschrijf die.

Keukencultuur..? Iedereen in mijn keuken zijn allochtoon , ik ook , maar ik vechten dagelijks. Dat we Nederlands praatten , en niet Arabischdat er geen discriminatie over vrouwen is (gebeurt vaak met twee Egyptenaren) . Ook heel vaak die mannen wil me " helpen " met zware klusjes , maar als zijn chef-kok, dit mag niet , vindt ik.

Hoe is de omgang met het bedienend personeel?

Ik heb het leukste contact met het bediening personeel. Ze zijn voor 95% Nederlands , dus Het is een kans om mijn Nederlandse te verbeteren, maar ook er is soms meer "teamwork" bij Het bediening , en minder ego's dan in het keuken.

Hoe denk je dat jou vrouw-zijn invloed heeft op de keuken?

Ik ben heel eerlijk met iedereen in het keuken, en als enige vrouw, in een manier, die Mannen vertrouw me . Heel vaak moet ik tussen 2 ego's werken, en als een vrouw, ik kan Heel rustig en netjes met die mannen praatten en prevent conflict.

Denk je dat (eventueel aanwezig) machogedrag in de keuken invloed heeft op jou? Hoe?

Zeker machismo heeft een invloed op mij !! Ik ben nu meer sterk, zelfverzekerd, en soms krijg Ik wel plezier om orders aan die mannen te geven. Het machismo van die Arabisch koks vindt ik heel frustrerend , maar ik doe mijn best om zijn idee over vrouwen te veranderen.... Lukt tot nu niet.....

Hoe zie je het beroep van kok op de sociale ladder?

Het beroep van kok zit wel laag op het sociaal ladder vindt ik, ook omdat ik heb het nooit gestudeerd. Maar voor mij het is een bijbaantje , ik ben glas kunstenares , dus voor mij, Het horeca werk is allen om geld te verdienen....maar ook ... Als buitenlander, die mensen in een restaurant zijn nu , na 11 jaar, een soort familie voor me.

Heeft dit invloed op je carrière plannen?

Ik vindt het nooit echt fijn als iemand noemt me als kok. Eerste ben Ik kunstenares . Tot nu het heeft weinig invloed op mijn carrière als kunstenaar, ik zie geen carrière als kok, het is maar een bijbaantje .

Denk je dat het voor vrouwen lastiger is om waardering te krijgen in de keuken? Waarom wel/niet?

Voor mij , als enige vrouw, ik voel me wel gewaardeerd bij mijn chef-kok een die eigenaars van Het restaurant. Ik moet iets sterker zijn dan die mannen, ook omdat ik ben het enige zonder horeca diploma's . Ik heb geluk omdat een van die eigenaars is ook een Engelse vrouw, wie wil graag het machismo in het keuken veranderen , daarom ben ik chef-kok, door mijn werk en ervaring , in plaats van een diploma of zo.

Is er verschil in 'mannelijk' en 'vrouwelijk' koken?

Er is wel een verschil in mijn keuken. Ik werk veel meer netjes , rustiger een ik geeft aandacht aan het bord, dus ik weet dat niks terug zal komen . Die mannen werkt veel sneller, Een beetje slordig soms, omdat zij vindt het belangrijk, ik weet niet waarom, dat de klanten krijg zijn gerechten snel, maar soms is er dan een compromis met het kwaliteit van het eten. Voor hun is het een wedstrijd soms.... Wie heeft het meest covers op een avond. Voor mij het gaat over hoeveel tevreden klanten waren er en ook als kunstenaar , hoe mooi eruit de borden zien.

Zou je het voor de rest van je leven willen doen, waarom wel/niet?

Het is niet mijn droom om dit voor altijd te doen. Mijn droom is dat ik kan van mijn kunst leven, maar op dit moment , dat is niet mogelijk.

Interview Francien

-Leeftijd: 52

-Beroepsomschrijving: zelfstandig werkend kok

-Studie: koksopleiding vierde jaars

-Kinderen/huwelijkse status: ??

-Sekse: Vrouw

Wat voor horecabaantjes heb je gehad?

Barkeeper, 4 jaar eigen keuken in een bestaand café, chef-kok t OudeP, chef kok Stairway to heaven, chef-kok het weeshuis, eigenaar en chef-kok le Heron d'Or.

Waren deze vergelijkbaar qua taken? Zo nee, wat was er anders?

ja, behalve barkeeper en natuurlijk alle rompslomp van een eigen zaak

Waren deze vergelijkbaar qua sfeer? Zo nee, wat was er anders?

ja, behalve het weeshuis, zeer vervelende eigenaar wat zich natuurlijk ook afspiegelt op de rest van de werknemers en een resto in frankrijk is natuurlijk heel anders

Ben je tevreden met je huidige werk?

Ja, behalve alle gestoorde regels, hoge belastingen ed

Met hoeveel staan jullie in de keuken?

Één persoon.

Wat voor kleding wordt er gedragen?

Lekker mijn eigen zwarte kleding, heb dit overal gedaan, het kokspak is niets voor mij

Hoeveel mannen/vrouwen werken er in het keukengedeelte?

Alleen ik dus

Hoeveel mannen/vrouwen werken er in de zaal/andere gedeelten van het bedrijf?

Wat vind je van de samenstelling?

Hopelijk komt er nog iemand bij dit seizoen, op dit moment doe ik ook de bediening...

Hoe denk je dat dit komt?

Geen mening

Ervaar je een bepaalde keukencultuur? Omschrijf die.

Zal het over mijn vorige banen hebben, aangezien ik altijd de baas was in de keuken, zorgde ik voor een ontspannen sfeer, als het nodig was kon ik ook strikt de baas zijn.

Hoe denk je dat jou vrouw-zijn invloed heeft op de keuken?

geen, wel gemekt dat andere vrouwelijke koks truttig zijn (geen vieze dingen willen doen (bv vis schoonmaken), niet tegen grofheden kunnen) dingen waar ik geen problemen mee heb

Denk je dat (eventueel aanwezig) machogedrag in de keuken invloed heeft op jou? Hoe? nee
hoor, alleen maar leuk

Hoe zie je het beroep van kok op de sociale ladder?

Laag

Heeft dit invloed op je carrière plannen?

Niet van toepassing

Denk je dat het voor vrouwen lastiger is om waardering te krijgen in de keuken? Waarom wel/niet?

ja, om hun truttigen gedrag

Is er verschil in 'mannelijk' en 'vrouwelijk' koken?

Alweer het truttige, veel zinloos gepiel wat uren duurt (bv de bieslook in een "leuke" vorm op het bord leggen).

Zou je het willen doen, waarom wel/niet?

Zal wel moeten hoor de rest van je leven. Ook wil ik nog even kwijt dat het tegenwoordig moeilijk is om als (oudere) vrouw werk te vinden: meegemaakt: de bazen zagen me wel zitten maar de jonge koks in de keuken willen geen oud wijf (was toen 45jaar) Ook heb ik meegemaakt dat vlak voor het tekenen werd ik gebeld door mijn andere toekomstige baas dat hij ervan af zag omdat de Marokkaanse souschef niet met een vrouw wil werken.

Appendix 2

Vaktermen	Nederlandse termen
Chef de cuisine	keukenchef/chef-kok
Sous-chef de cuisine	Tweede chef van de keuken
Rôtisseur	Braadmeester
Poissonnier	Kok voor de warme visgerechten
Entremétier	Kok voor garnituren zoals aardappels, groente, pasta of rijst
Garde manger	Kok voor de koude keuken
Pâtissier	(Pastei)Bakker
Potager	Kok voor de soepen
Saucier	Kok voor de sauzen
Tournant	Vervanger (zeer allround kok)
Annonceur	Afroeper
Chef de garde de nuit	Kok voor de late dienst en de nachtdienst
Casserolier	Pannenwasser

Aide de cuisine	Zelfstandig werkend kok in opleiding
Commis de cuisine	Leerling-kok