

# DRIENKGELD

Serge VAN DAELE

Drinkgeld – pourboire – een tip – een fooi.

We weten allemaal waar het over gaat, maar de oorsprong is hoogst amusant.

In feite moeten we starten met het Engelse woord ‘tip’. In de 18<sup>e</sup> eeuw komt het voor de eerste keer voor in een Londens restaurant waar de eigenaar een grote schaal op de toonbank plaatste met de woorden: “To Insure Promptness”. Letterlijk: voor een vlugge bediening.

Gasten die iets in de schaal gooiden, kregen inderdaad een veel snellere bediening.

De drie eerste letters van de woorden vormen samen het woord ‘TIP’.

De horeca is een traditionele fooienfuik, waar mensen in een gezellige stemming geld spenderen aan eten en drinken dat thuis dikwijls veel goedkoper is.

Kelners en serveersters verdienen weliswaar een salaris, maar het baantje is niet echt een vetpot, het werk is tamelijk zwaar en extraatjes zijn altijd welkom. Met het geven van een fooi kan de klant zijn waardering uitdrukken voor de kwaliteit van de dienstverlening. Als men niet tevreden is, geeft men niets.

Drinkgeld: het is de gewoonte, naargelang de appreciatie, wat drinkgeld op tafel te laten liggen: voor kleinere rekeningen is dat ongeveer 10%, voor grotere rekeningen iets minder dan 10%.

Drinkgeld geven is een kunst: niet te weinig, niet te veel. In Japan is dat eenvoudig, men geeft of ontvangt er nooit drinkgeld, het wordt er als onwaardig beschouwd. In de VSA daarentegen geldt het vaste tarief van 15% in restaurants. Fooien geven aan de barman in een Ierse pub is een belediging!

Elders in de wereld is dat niet zo duidelijk. De Tsjechen passen de volgende regel toe: afronding naar boven. Gewoonlijk naar een hoger tiental, geen honderdtal.

Meestal geeft men als reiziger in een hotel een fooi van 5 tot 8%. Nooit overdrijven! En ben je niet tevreden, geef je geen fooi. Fooien geeft men aan obers, portiers, kamermeisjes, bagagedragers, taxichauffeurs ... Een fooi (vooraf) garandeert natuurlijk geen perfecte bediening, maar soms helpt het wel (vooral op hotel bij een meerdaags verblijf).

Tot een 30-jaar geleden was er nogal wat te doen rond de verdeling van de fooien in het restaurant. Er werd een ingewikkeld systeem opgezet waar elk personeelslid (in sommige grote hotels en restaurants) een deel kreeg van het zogenaamde “drinkgeld”. Dit was ook zo in de Oostendse hotels en restaurants.

Het woord “drinkgeld”, in het Oostends dialect “drienkged”, kon ik niet terugvinden in het woordenboek van R. Desnerck. Het is waarschijnlijk geen zuiver dialect want in het Duits vinden we ook “Trinkgeld” terug. Het woord “pourboire” komt reeds voor in het Brusselse restaurantwezen in 1860 wanneer een klant een fooi gaf aan een ‘commis’ met de woorden “pour boire un verre mon petit” en wordt geassocieerd met de jonge snaken die dikwijls heel vroeg in het horecaberoep stapten als “commis” of “piccolo”. Het karige loon diende aan moeder afgegeven te worden maar over de fooi werd nooit gesproken en het diende heel vaak om de eerste sigaret of het eerste glas bier stiekem aan te schaffen.

In tijden van armoede en economische recessie was dit een ware luxe.

Weinig kelners en zaalmeesters kennen nu nog het “Troncsysteem” of “Busstelsel” van vroeger.

Heden ten dage verdeelt men gewoon de fooien onder elkaar (of niet!). In vele gevallen zal de patroon zich daar niet mee bezig houden.

Het "busstelsel" van vroeger bestond uit een grote "bus" waarin al de fooien terecht kwamen. Meestal was dit een kom uit glas of zilver met een slot eraan.

Om de 14 dagen of maandelijks opende de patroon of zaalmeester de bus en werden de fooien verdeeld volgens een puntensysteem.

Elke zaak had zo zijn eigen interpretatie van de puntenverdeling maar het kwam er meestal op neer dat de hoogste in functie de meeste fooien kreeg!

#### Voorbeeld van het busstelsel in het hotel Wellington anno 1954

Zaalmeester en keukenchef 12 punten

Rangskelner en saucier 9 punten

Kelner en kok 6 punten

Receptionist en piccolo 2 punten

2<sup>e</sup> zaalmeester en 2<sup>e</sup> chef 10 punten

Halve rangskelner en chef pâtissier 8 punten

Commis keuken en commis restaurant 3 punten

Voiturier en portier 1 punt

Het dient wel vermeld dat sommigen (voiturier, portier) fooien ontvingen van de gasten die nooit in de tronc terecht kwamen, omdat die personeelsleden enkel leefden van de fooien (dus geen vast inkomen hadden).

**Op de foto hiernaast bemerkt u zo'n "tronc" in massief zilver van het Wellington hotel.**

**Ze is voor het eerst gebruikt in 1906 en deed dienst tot de beginjaren '60.**

**Bemerk bovenaan de gleuf om het geld in te stoppen. Binnenin is er een reservoir om het geld op te vangen.**

**Op huwelijken en belangrijke feesten in het hotel was het nog wel eens de gewoonte dat een 'commis' rondging bij de gasten, van tafel tot tafel, om wat drinkgeld te verzamelen voor het personeel.**

**Eerst moest men uiteraard toestemming vragen aan hem/haar die het feest organiseerde!**

