

Personeel in beeld

Op zoek naar werknemers in de logiessector aan zee (1880-1965)

In de toeristische industrie staat uiteraard de toerist centraal. Er zijn nochtans heel wat andere mensen bij betrokken. Allemaal samen maken zij het brede aanbod in de sector mogelijk. Dat is vandaag zo, maar was evengoed vroeger al het geval. Het begon bijvoorbeeld al met de boodschappers in het station, ging verder met de kok in het hotel en stopte als het ware met de redder op het strand. Zowel op het vlak van mobiliteit, logies en ontspanning stonden er heel wat mensen paraat. Daarnaast was er aan zee nog de drukke bouwnijverheid die heel wat werknemers tewerkstelde, dikwijls rechtstreeks voor de toeristische sector. Die categorieën in kaart brengen, is echter gemakkelijker gezegd dan gedaan. Heel veel van die werknemers schuwden immers het voorplan en bleven dus in de coulissen van de geschiedenis. Het lijkt dan ook bijzonder moeilijk om de personeelsleden die actief waren aan onze Vlaamse kust te omschrijven. Dit artikel is een verkenning van het bronnenmateriaal voor de studie van de werknemer in de toeristische sector, en meer bepaald in de logiesbranche in de periode 1880-1965. We hebben bij die verkenning ook aandacht voor het beeldmateriaal. Werden die werknemers al of niet gefotografeerd? Met andere woorden: kwamen ze al dan niet in beeld?



Inschrijvingen in het personeelsregister van het Westend' Hôtel van 1939 met bijhorende pasfoto's. (privécollectie)

<p>Entree ^{Westend} 10-1-39 Sortie Etat civil célib Employé chef</p>		<p>Nom BOLGAR. Prénoms André - Léon Né le 30 octobre 1918 à Bogatch (rus) Domicile ^{français} 29 rue de la Nationalité Française</p>	<p>Entree ^{Westend} 10-1-39 Sortie Etat civil célibataire Employé commis de bureau</p>
<p>Entree ^{Westend} 16-2-39 Sortie Etat civil célib Employé chef</p>		<p>Nom BOCKOR Prénoms Georges Né le 24-8-1920 à Mandourstem Domicile ^{français} 10 rue de la Nationalité Française</p>	<p>Entree ^{Westend} Sortie Etat civil Employé commis de bureau</p>
<p>Entree ^{Westend} 2-2-39 Sortie Etat civil célib Employé commis de bureau</p>		<p>Nom DECRAMPETTE Prénoms Clémence Né le 1 Janvier 1904 à Fras-cha Domicile ^{français} rue de la Nationalité Belge</p>	<p>Entree ^{Westend} 2-2-39 Sortie Etat civil célib Employé commis de bureau</p>
<p>Entree ^{Westend} Sortie Etat civil célib Employé chef</p>		<p>Nom JOYE Prénoms Joseph Né le 30 octobre à 8 Juillet 1918 Domicile ^{français} rue de Wellington Nationalité Belge</p>	<p>Entree ^{Westend} Sortie Etat civil célib Employé chef</p>
<p>Entree ^{Westend} 1937 Sortie Etat civil marié Responsable Employé chef d'équipe</p>		<p>Nom VACHAVIEZ Prénoms Georges Né le 14-12-98 à Pontet Domicile ^{français} rue de la Nationalité Belge</p>	<p>Etat civil Date d'entrée 1937 Date de sortie Etat civil marié Employé chef d'équipe</p>
<p>Entree ^{Westend} 1937 Sortie Etat civil marié Responsable Employé chef d'équipe</p>		<p>Nom ZANCO Prénoms Humberto Né le 27 mai 1909 à Orzano Domicile Nationalité Italienne</p>	<p>Etat civil marié Date d'entrée 1937 Date de sortie Etat civil marié Employé chef d'équipe</p>

De werkrachten van enkele grote hotels in de belle époque

Tot de Eerste Wereldoorlog beschikten de grote hotels aan zee met hun luxueus aanbod over een grote schare personeel. Het was immers de bedoeling om hun kapitaalcrachtige hotelgasten zo optimaal mogelijk te verzorgen. Ze werden al aan het station opgehaald door een personeelslid van het hotel en werden tijdens hun verblijf ook gastronomisch verwend. Voor iedere opdracht was er een specifiek daarvoor opgeleide werkracht. Het aantal werkrachten per hotel bereikte in de belle époque een daarna nooit meer geëvenaarde hoogte. Zo had men in het Oostendse hotel Splendid van de groep August Declerck voor de Eerste Wereldoorlog gemiddeld zo'n 126 werkrachten ter beschikking om het de 325 hotelgasten naar hun zin te maken.¹ Per vijfklanten waren er dus twee werknemers.

Het komen en gaan van 'vreemdelingen' op Belgisch grondgebied werd door de politie nauwgezet bijgehouden, dus ook het contingent buitenlands personeel in de hotels. In 1911 werd in Westende het Grand Hôtel Belle-Vue geopend. Het was op dat ogenblik het meest luxueuze hotel aan de Belgische kust. Het bood de toeristen zowat alle denkbare comfort en ontspanningsmogelijkheden aan. Er waren dus heel wat werknemers nodig om het te exploiteren. Tijdens de Eerste Wereldoorlog werden alle archieven van dat hotel vernield zodat er nagenoeg geen informatie over de personeelsbezetting is.

Een register met kopieën van documenten, opgesteld door de politie van Middelkerke voor het jaar 1913, bevat wel een aantal ingevulde inlichtingenbladen voor de registratie van vreemdelingen, waaronder 62 specifiek voor werknemers van het Grand Hôtel Belle-Vue.² Bijna de helft van die buitenlandse werknemers waren

Italianen, gevolgd door Duitsers, die er een vierde van uitmaakten. Zeven Franse werkrachten, zes Zwitserse, twee Oostenrijkse en één personeelslid uit Spanje maken het lijstje compleet. De Duitsers waren sterk vertegenwoordigd in de keuken, met onder meer de *chef de cuisine* en maar liefst zes andere koks (voor een verklarende lijst van personeelsfuncties, zie pagina 51). Misschien vormden ze een vaste equipe die als een soort keukenbrigade in meerdere hotels per jaar werkte. Het hoogseizoen viel immers niet overal in de maanden juli tot september en men kon die dan ook naadloos op elkaar doen aansluiten. De Italianen leverden voornamelijk het restaurantpersoneel; elf van hen werden als kelner opgenomen. De buitenlandse werknemers namen verder functies in bij de catering, zoals een *sommelier*, *patissier*, bakker en slager. Ook bij het onderhoud werden ze ingezet, zoals de *argentier* voor het poetsen van het zilveren bestek en vaatwerk en de *lingère* of linnenjuffrouw bij het verstellen van het linnengoed.

Dezelfde periode leverde voor het Oostendse hotel Splendid gelijkaardige gegevens op, die echter enkele nuances vertonen. Meer dan de helft van de werknemers was daar ook van buitenlandse origine. De Fransen waren er vooral in de keuken werkzaam, de Duitsers deden overwegend de administratie en de zaal werd voornamelijk door Italianen en Duitsers bediend.³

Bij de buitenlandse werknemers van het Grand Hôtel Belle-Vue in Westende, die in 1913 op vraag van de politie werden geregistreerd, waren er amper 10 procent vrouwen, en zij hadden zeker geen leidinggevende functies. Dat was helemaal anders in het andere grote hotel van Westende, het Westend'Hôtel, gebouwd in 1898. Het stond voor de Eerste Wereldoorlog bekend om zijn vrijwel uitsluitend vrouwelijk personeel. Dat kwam omdat het hotel geleid werd



Het Westend'Hôtel stond in de Eerste Wereldoorlog bekend om zijn vrijwel uitsluitend vrouwelijk personeel. (verzameling Kusthistories, Middelkerke)

door mevrouw Marie Doize, die duidelijk de voorkeur gaf aan dames.

Het samengaan van al die verschillende nationaliteiten in de grote hotels verliep zonder al te veel problemen. Ook de plaatselijke bevolking stelde zich tolerant op. Dat evenwicht werd echter grondig verstoord bij het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog. Het verhaal van de hoofdkelner of *maitre d'hôtel* van het Grand Hôtel Bellevue is schrijnend. De Italiaan Henri Malan was samen met zijn broer in dienst van dit hotel. Hij werd door de burgerwacht van Middelkerke bij het begin van de Eerste Wereldoorlog doodgeschoten omdat hij hen de toegang had geweigerd.⁴ Ze waren op zoek

naar Duitsers en ze vermoedden dat die er hun toevlucht hadden gezocht. Het incident paste in de vreemdelingenhaat die ontstond bij het uitbreken van de oorlog. Sterk gewaardeerde buitenlandse krachten in de hotelsector werden toen plots geviseerd.

Personeel van het Westend'Palace tijdens de jaren 1930

Toen het toeristisch bedrijf opnieuw op volle kracht draaide, grepen de grote hotels gedeeltelijk terug naar de situatie van de belle époque. In het Westend'Palace, uitgebaat door de Fransman Jean Demoulière, waren 86 werknemers tewerkgesteld, van wie 41



De rijk gevulde voorraadkamer in het Grand Hôtel Fontaine in Oostende omstreeks 1910.
(privécollectie M. Constandt-Bloes, Oostende)

specifiek voor de keuken en de zaal.⁵ Demoulière had het hotel in 1935 overgenomen. De vorige uitbater stelde toen naar aanleiding van de overname een personeelslijst op, met niet alleen de namen van de 78 werknemers tijdens het seizoen 1934, maar ook hun verloning.⁶ De best betaalde job was die van de in Brussel wonende Félix Valvo, hoofdkok of *chef de cuisine*, die minstens 13.000 frank verdiende per seizoen. De secretaris, de zogenaamde bedrijfsleider, streek 8550 frank op. De derde duurste werknemer was de *saucier*, de specialist van de sauzen, Urbain Schwartz. De gespecialiseerde hulpkoks voor de voorgerechten en het gebrad, de *hors d'oeuvrier* en de *rôtisseur*, vullen het lijstje van de duurste werknemers verder aan. Daaruit blijkt het enorme belang dat geschonken werd aan de kwaliteit van de maaltijden. Dat vertaalde zich niet in alleen in hoge vergoedingen, maar ook in een ver

doorgedreven specialisatie in de keukenbrigades.

De vooroorlogse situatie van overwegend vrouwelijk personeel in het Westend'Hôtel was enigszins veranderd.⁶ Volgens de personeelslijst van 1934 waren er op een totaal van 78 werknemers toen nog maar 30 vrouwen aan de slag. Ze kregen meestal minder interessante en bijgevolg slecht betaalde functies, zoals kamermeisje en *fille tout faire*. Een uitzondering daarop was de dame die de wijnkelder bijhield, de zogenaamde *économe caviste*, en de chef van het vrouwelijk personeel de *gouvernante personnel*. Hun loon voor het seizoen lag tussen de 3200 en de 3800 frank.

Dezelfde lijst van 1934 toont opnieuw een vrij hoog aantal Italianen. Minstens één op vier werknemers was van Italiaanse origine. Na de overname van het Westend'Hôtel door de Fransman Jean Demoulière zal het

aandeel van de Italianen wat verminderen, maar in 1939 was nog steeds bijna één op vijf van de geregistreerde werknemers van Italiaanse afkomst.⁷

Zij vulden ook de hoger ingeschatte jobs in het restaurant in, zoals die van hoofdkelner of hofmeester, de *maître d'hôtel*, en zijn directe medewerkers, de *chefs de rang*. De vrijgekomen plaatsen werden ingenomen door andere buitenlanders: een Hongaar, een Pool, een Luxemburger, een Nederlander en vier Fransen – onder wie Emile Bano, de hoofdkok. Samen waren ze met 22 buitenlanders. Duitsers waren er niet meer bij.

Waarom werd er zo veelvuldig een beroep gedaan op de diensten van Fransen en Italianen? Giuseppe Masaro, een Italiaan die tussen 1930 en 1972 vrijwel ieder seizoen in Oostende, De Panne of Westende werkte, vertelde als bevoorrechte getuige daarover: *'A cette époque en saison, la Belgique ne pouvait nous procurer le personnel qualifié pour tous les besoins des hôtels. En France et en Italie il y avait des organismes qui perfectionnaient le personnel pour les hôtels. La France surtout les cuisiniers et l'Italie le personnel de Salle. Les propriétaires des hôtels à Ostende se mettaient en rapport chaque année avec ces organismes, pour avoir le personnel qui leur était nécessaire, toujours pour les mois de saison. Le ministère Belge des affaires Economiques délivrait un permis de travail et la commune un permis de séjour valable trois mois. La fin de saison les saisonniers s'en allaient.'*⁸

Het was dus niet alleen de opleiding die hier ontbrak, maar ook een duidelijke structuur om te rekruteren. Blijkbaar waren beide wel aanwezig in Italië en in Frankrijk. Daarin kwam er pas kort voor de Tweede Wereldoorlog verandering, met een eerste school waar werkkrachten voor de hotels een opleiding kregen. Op 1 februari 1938 startte de 'afdeeling voor de hotelnijverheid' binnen de stedelijke vakschool van

Oostende. Vanaf het schooljaar 1939-1940 werd de opleiding erkend en was de richting succesvol, want er was in november van dat jaar al nood aan uitbreiding: 'Overwegende dat het stichten van dit derde studiejaar ten volle gewettigd is ten gevolge van de voortdurende stijging der schoolbevolking.'⁹ Het vrije schoolnet volgde met enige vertraging: hotelschool Ter Duinen in Koksijde kwam er pas in 1946, in 1952 gevolgd door hotelschool Spermalie in Brugge.

Na de Tweede Wereldoorlog

Na de Tweede Wereldoorlog was de formule van de palacehotels met een grote personeelsbezetting ten dode opgeschreven. Het was te duur en het gegoede clientèle was er ook niet meer. Een eigen opleiding en een verminderde noodzaak aan werkkrachten leidden ook tot een kleiner aantal buitenlandse seizoenkrachten. De vakbonden waren op het eind van het interbellum al ten strijde getrokken tegen het vrij hoge percentage van buitenlandse werkkrachten in de hotels: *'The highly skilled Italian workers employed by the exclusive hotels each summer became the scapegoats of a radical protectionist policy, advocated by both unions'*.¹⁰

Het verzet van de vakbonden en het opstarten van eigen vakonderwijs leidden er stilaan toe dat er minder een beroep werd gedaan op buitenlands personeel. Dat blijkt uit de personeelslijst van 1947 voor het Oostendse Littoral Palace, ook uitgebaat door Jean Demoulière.¹¹ Van de 42 personeelsleden waren nog maar 5 Fransen en 3 Italianen. Een opmerkelijke vermindering ten opzichte van de vooroorlogse situatie. Er was een uitgesproken aversie gegroeid tegenover buitenlandse werkkrachten.

Op het Tweede Congres van de Kust, georganiseerd door de CVP in 1948 in Oostende, werden de buitenlandse werkkrachten

aangeduid als oorzaak van de heersende werkloosheid en werd er aangestuurd op onmiddellijke vervanging van hen door Belgische krachten: 'Voor onze streek stelt zich ook niet in het bijzonder het vraagstuk der vreemde arbeiders. [...] Hotelbedienden, coiffeursgasten en anderen werden evenzeer het slachtoffer dezer ongegronde en ongelijke concurrentie. De aanwerving van vreemde arbeiders moet onmiddellijk stop



De Franse striptekenaar Robert Velter inspireerde zich op de liftboy uit de hotels voor zijn stripfiguur Spirou. (<http://blog.spirou.com/75ansdespirou/index.php/tag/la-veritable-histoire-de-spirou/>)

gezet worden naast een strenge controle op de reeds afgesloten arbeidscontracten.¹² De CVP sloot zich hiermee duidelijk aan bij het standpunt van de vakbonden die reeds voor de oorlog ijverden voor een vervanging van de buitenlandse werknemers door binnenlandse krachten.

Kinderarbeid in de hotels?

Het personeelsbeleid in een hotel was vrij strak geregeld met een duidelijke hiërarchie.¹³ Een van de belangrijkste functies daarbij was die van *sommelier*. Hij moest beschikken over een ruime algemene kennis, voldoende mensenkennis, een goede fysiek en de nodige diplomatie.¹⁴ Dat was duidelijk niet aan iedereen gegeven. Onderaan de ladder stond de loopjongen van het hotel, meestal *chasseur* genoemd. De loopjongen van het Grand Hôtel Belle-Vue, daar omschreven als *groom*, was in 1913 amper 14 jaar en was afkomstig uit Frankrijk.

Dat de piccolo – nog een andere naam voor *chasseur* – het meest tot de verbeelding spreekt, is vooral te danken aan de lancering van de stripfiguur Spirou (Robbedoes) in 1937 door de Franse striptekenaar Robert Velter alias Rob-Vel. Hij creëerde een figuurtje, afgebeeld in een schattig uniformpje, dat talrijke avonturen beleefde en zelfs zijn naam leende aan een populair stripblad. De realiteit was duidelijk minder avontuurlijk dan het beeld dat Rob-Vel en andere stripauteurs ervan ophingen.

Over de taken van de jongste werknemer in het hotel hebben we de getuigenissen van de latere Oostendse stadsbibliothecaris Omer Vilain en van diens stadsgenoot V. Foutry, die er een toneelstuk over schreef.¹⁵ Daarin is de piccolo piepjong, amper dertien jaar oud. Naar onze hedendaagse normen dus duidelijk een geval van kinderarbeid. Dit hotelhulpje zorgde mee voor het dagelijkse klein onderhoud van het hotel, bediende de lift en fungeerde als portier. Uiteraard deed hij geregeld boodschappen voor de hotelgasten. Hij werd betaald 'met 't drinkgeld van de klanten en eten zooveel het je lust'.

De portier van het hotel Quitmann in Mariakerke liet zich fotograferen in een fotostudio en gaf zijn foto als souvenir aan de hotelgasten. (privécollectie M. Constandt-Bloes, Oostende)





*Hôtel de
Saison
Ostende*



De keukenbrigade van het Hôtel de la Plage in Oostende tijdens het seizoen 1924. (privécollectie M. Constandt-Bloes, Oostende)



Keuken- en zaalpersoneel van een Oostendse instelling voor sociaal toerisme tijdens de jaren 1960. (privécollectie M. Constandt-Bloes, Oostende)

Beeldmateriaal?

In de personeelsregisters van het Westend'Hôtel die in de periode van Jean Demoulière werden bijgehouden, vinden we enkele foto's van de jeugdige piccolo's. Het was namelijk de bedoeling om van iedere werknemer een pasfoto te hebben.¹⁶ Andere individuele foto's van werknemers uit de toeristische sector zijn echter schaars. De foto van de portier van hotel Quitmann in Mariakerke is dan een verrassing (zie p. 45). Het beeld is genomen in een fotostudio. Blijkbaar gaf de man een kopie van die foto aan hotelgasten als een souvenir aan het verblijf aldaar. Op het gekende exemplaar staat: *'le gentil groom de l'hôtel'*. De foto toont dat toen ook probleemloos werk-

krachten van Afrikaanse origine werden ingezet. Ook in het Oostendse hotel Splendid voor 1914 werd dat gedaan.

Wellicht zijn er in familiearchieven van gewezen werknemers in de hotelsector wel nog foto's te vinden van personeelsleden. We hebben er gevonden van een chauffeur en een *pisteur* van het Oostendse hotel Osborne tijdens het interbellum. De *pisteur* was belast met het ophalen van de hotelgasten en het duo bracht hen samen naar het juiste hotel. Dat werd iets gemakkelijker gemaakt met zogenaamde hoteletiketten: gegomde labels met de naam van het hotel die op de bagage werden gekleefd. Uiteraard was het in dat geval vooral de auto die de aanleiding was om zo'n foto te nemen.



Het personeel van het Rustoord Ons Volk, een instelling voor sociaal toerisme, jaren 1950. (privécollectie M. Constandt-Bloes, Oostende)

Individuele foto's van het hotelpersoneel zijn eerder zeldzaam, maar groepsfoto's werden wel vrij regelmatig gemaakt. Dat waren blijkbaar souvenirs voor de werknemers. Ze tonen echter een geposeerde groep en niet de mensen in actie. Dat is bijvoorbeeld zo met een foto van de koks van het Oostendse Hôtel de la Plage, die als een hechte ploeg poseren (zie p. 46-47). Misschien ging het initiatief voor dergelijke foto's uit van de werkgever en niet van de individuele werknemers.

Prentbriefkaarten, die onlosmakelijk verbonden zijn met de toeristische bedrijvigheid, tonen zelden personeel. Van het Westend'Hôtel werden er wel gemaakt waarop de vrouwelijke staf op het voorplan kwam.

De voorstelling van die groep vrouwelijke werknemers moest als kwaliteitsmerk dienen om potentiële hotelgasten over de streep te trekken. Maar dat was eerder uitzondering dan regel. Men ging er blijkbaar van uit dat diverse lege ruimtes in het hotel gasten zouden aantrekken, niet de personen die er de dienst uitmaakten.

Werkkrachten in het sociaal toerisme en de kindershomes

Vanaf de jaren 1930 kwam het sociaal toerisme meer en meer in de plaats van de luxueuze palacehotels. Sommige instellingen van sociaal toerisme namen zelfs de ruimte van een voormalig luxehotel in,



De verpleegster van dienst in kindertehome Rozemarijn in Mariakerke bij Oostende, jaren 1960. (privécollectie M. Constandt-Bloes, Oostende)

zoals de Floréal in Blankenberge. Het sociaal toerisme kende na de introductie van de wet op de betaalde vakantie (1936) een exponentiële groei. Uiteraard had ook deze sector personeel nodig. De sociale vakantiehuizen waren qua omvang meestal kleiner dan de grote palacehotels. Het noodzakelijke personeel werd eerder lokaal gerekruteerd, maar kreeg aanvankelijk wel een uniform naar het voorbeeld van het elitair toerisme. Foto's van dergelijke equipes blijken ook zeldzaam. De foto van het personeel van Ons Volk in Bredene (zie p. 49) is eerder uitzonderlijk en was enkel bedoeld als souvenir voor de medewerkers zelf en zeker niet voor de klanten. De prentbriefkaarten van dergelijke instellingen tonen zelden of nooit personeelsleden. Ook hier ging de wervende kracht blijkbaar meer uit van de afbeeldingen van de lokalen dan van het personeel.

Nauw verwant met de instellingen voor sociaal toerisme waren de kindertehomes. Ook daarvan is het personeel zo goed als onzichtbaar. Uitzonderlijk staan ze afgebeeld op een prentbriefkaart. Van het home Georges Born vonden we een aantal kaarten waarop keuken- en onderhoudspersoneel staat afgebeeld. Per toeval vonden we de groep monitoren en het keukenpersoneel van home Rozemarijn in Mariakerke terug bij de groepsfoto's. Toen de groepen uit Dendermonde die er verbleven werden gefotografeerd, werd uitzonderlijk ook het keukenpersoneel vereeuwigd.¹⁷ Het is een statische opname, de mensen erop verrichten geen activiteit. Van het home Les Enfants du Hainaut in Bredene is er wel een opname van het keukenpersoneel in volle bedrijvigheid. Het is een foto uit een grotere reportage. De aandacht voor de keuken en het personeel in volle actie

heeft hier opnieuw te maken met het belang dat gehecht werd aan de voeding van de kleine kostgangers. Gewichtstoename stond symbool voor een geslaagd verblijf. Kinderhomes hadden ook monitoren en een verpleegster in dienst, maar zij traden evenzeer zelden op het voorplan.

Het onderzoek naar de werknemers in de logiessector is zeker geen evidentie zaak. Ze hebben immers weinig sporen nagelaten, komen zelden op het voorplan en bijgevolg niet frequent in beeld. Het bronnenmateriaal, zoals personeelsregisters, is maar zelden bewaard gebleven. De talrijke aanwezige Italiaanse werkkrachten in de hotelsector zouden het onderwerp kunnen uitmaken van een boeiende studie waarbij bevoorrechte getuigen zouden kunnen bevroegd worden. Ook andere categorieën van werknemers in de toeristische sector verdienen bijkomend onderzoek om hun een passende plaats in de geschiedenis te geven.

- 1 G. BILLIET, Over de exploitatie van het Splendid hotel (1908-1914). In: *De Plate*, XVI (mei 1987) 5-8, pp. 136-147.
- 2 Gemeentearchief Middelkerke, Register uitgaande briefwisseling politie 1913, diverse kopies in handschrift van infofiches vreemdelingen.
- 3 G. BILLIET, Over de exploitatie van het Splendid hotel (1908-1914). [...]
- 4 Verslag van het optreden van de burgerwacht. In: *Gazette van Brugge*, 12/08/1914; A.TAHON, Het gebeurde allemaal te Middelkerke in augustus 1914! In: *Gratingate*, (2012)128, pp. 1-11.
- 5 Privéverzameling, Register renseignements personnel Ostende – Westende – De Panne, 1938.
- 6 Gemeentearchief Middelkerke, Archief Sociëteit, Brief van de S.A. Westende Foncière et Industrielle aan Jean Demoulière van 31 januari 1934 met personeelslijst Westend' Hôtel als bijlage.
- 7 Privéverzameling, Personeelsregister Westend'Palace met foto's, 1939.

- 8 Privéverzameling Marc Constandt, Brief van G. Masaro aan Marc Constandt van 10 januari 1984.
- 9 Stadsarchief Oostende, Dossier Stedelijke vak-school: erkenning hotelschool, 1938-1941.
- 10 F. CAESTECKER & P. VAN DEN EECKHOUT, "Comme les sauterelles sur un champ de maïs mûr": the Belgian unions and alien labour in hotels and restaurants in the 1930s. In: *Food & History*, (2013)2, p. 377.
- 11 Privéverzameling Marc Constandt, personeelslijst Littoral Palace te Oostende, 1947.
- 12 D. VAN DAMME, Verslagboek van het Tweede Congres der kust ingericht door de CVP te Oostende op 7 november 1948, Oostende, 1947, pp. 31-32.
- 13 Zie vb. G. BILLIET, Over de exploitatie van het Splendid hotel (1908-1914). [...]
- 14 Le rôle du sommelier chez un restaurateur. In: *La Saison d'Ostende et du Littoral*, 11/04/1926.
- 15 V. FOUTRY, *Hotel Do-Re-Mi-Fa-Sol: Blijspel met of zonder zang in drie bedrijven*, Roeselare, 1936.
- 16 De vraag stelt zich of ook in andere sectoren pasfoto's in personeelsregisters werden bijgehouden.
- 17 De foto werd gemaakt door foto Fifora uit Dendermonde, een firma die aanleunde bij de Christelijke Mutualiteiten van Dendermonde.

Voor iedere taak in het hotel een apart personeelslid

De keukenbrigade bestond meestal uit diverse mensen die in de loop der jaren perfect op elkaar afgestemd waren.

De ploeg werd geleid door een *chef de cuisine*, de zgn opperkok met zijn assistenten zoals de *rôtisseur*, de *hors d'oeuvrier*, de *patissier*, de *poissonier*, de *garde manger*, de *saucier* ... Met daarbij meerdere *commis*, de helpers. Daarnaast waren in de keuken nog de *plongeurs* die de pannen en kookpotten afwasten.

Ook voor de zaal waren er meerdere functies zoals de *maitre d'hôtel*, de hoofdkelner of hofmeester, bijgestaan door de *chef(s) de rang*.

Ook de onderhoudsmensen waren belangrijk, zoals de *lingère* die instond voor het verstellen van het linnen. Het ruim aanwezige zilverwerk, zoals de grote schalen en de koffiekannen, droeg zeker bij tot het gevoel van luxe en moest dan ook zorgvuldig schoongemaakt worden. Dat was de taak van de *argentier*.

Een hotel met klasse haalde zijn klanten op aan het station, aanvankelijk met de paardenkoets en later met de auto. De chauffeur en de *pisteur* vormden daarvoor een hecht en perfect op elkaar ingespeeld team. De *pisteur* was degene die effectief de hotelgasten ging zoeken.