



Foto's Dirk Beirens

Cateringpersoneel op de maalboten ...

Annie Storme in samenwerking met cabinesteward Arne Pyson

“Een schat aan ervaring en knowhow opgebouwd sinds jaren ging verloren.”
Eerst was er de firma RL Peeters, die dan in 1977 overgenomen werd door de firma Wagons-Lits (WL).

Vergeet niet dat er destijds in de zomer 1.700 passagiers ingescheept waren op de pakketboten. Toen waren er 110 zitplaatsen in het restaurant, dat zat 3x vol tijdens een overtocht van 3 uur 30. Denk maar aan de mensen van de afwas, die op de oude boten nog alles met de hand deden, en in de keuken waren er slechts 2 koks voor passagiers, officieren en personeel. Tijdens de winter bleven we 's avonds liggen in Dover of Folkestone. In de tijd van 1ste en 2de klasse hadden wij als commies uren nodig om het tafelzilver en het scheepskoper in het restaurant te doen blinken. Commandant Larose kwam dan regelmatig zijn inspectieronde doen, ook in de bemanningshutten en je kon altijd herbeginnen. Die man had nog tijdens de oorlog voor de Engelsen gevaren.

Als je van wacht was, had je de taak om de officieren te bedienen en dit was een ritueel apart. Die kwamen toen in vol ornaat aan tafel en als laatste kwam de commandant binnen en iedereen veerde recht. “Steward, u mag beginnen,” klonk het dan. De chef-steward stond streng op je handen te kijken of je het wel volgens de regels deed. Het waren altijd de jongsten die het aan hun been hadden, terwijl de ancients naar de bioscoop mochten in Dover. Wij moesten zo ons vak leren, was hun uitvlucht. Bij de maaltijd mochten wij als jonge snaken niet aan dezelfde tafel plaats nemen als de oude barmannen.

Als we aankwamen in Oostende en onze taak zat erop in de zaal, moesten we nog honderden glazen gaan afwassen in de bars en de lege flesjes en plateaus gaan rapen op de open dekken. Had je geluk, dan kreeg je een orangade of een klein stukje Toblerone van de barman. Als je je best deed kon je een trapje hoger komen en dat betekende meer verdienen. We werkten toen op percentage en parten en een dag repos (vrijaf) was zeer zeldzaam.

Als cabinesteward heb ik heel wat gepoetst. De luxehutten werden regelmatig bezet door allerlei VIP's, artiesten, filmspelers, ministers, prinses en andere royalty's.

Het was dan ook je taak in te staan voor de bediening op de brug: koffie, soep en bij mist de maaltijden van de gezagvoerder. Ik herinner me nog het voorval van een niet zo snuggere collega op de brug. Telkens de Commandant het bevel “blazen” gaf voor de scheepsfluit, blies de nietsvermoedende steward in “den Ouwen” zijn soep ...

Op de car ferry's had men toen (1967) een dienstregeling 24 uur werken en 24 uur vrij. 24 uur werken hé... 's nachts lagen we een uur stil in Oostende en na het lossen en laden van wat extra voeding konden we wat rusten voor een half uurtje om dan als zombies terug te vertrekken.

Op de pakketboten had je een zomer en een winterdienst. In de zomer had je de marathons, van de donderdag tot (incl. nachten) de dinsdag werken soms aan 16-17 uur per dag. In de winter had men de dagreizen en de dubbele reizen. Een reis was één maal heen en terug.

Stress, overuren, weekend, feestdagen dat bestond allemaal niet en bijna iedereen had gezinsproblemen, kinderen groeiden op en studeerden af zonder het te beseffen.

Later kwam WL, de schepen werden groter en men verminderde het personeel.

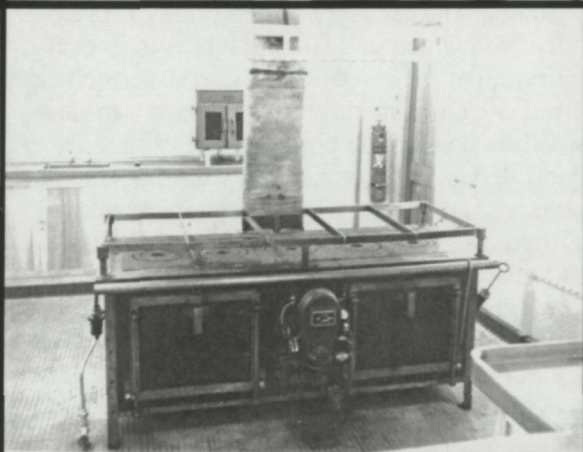
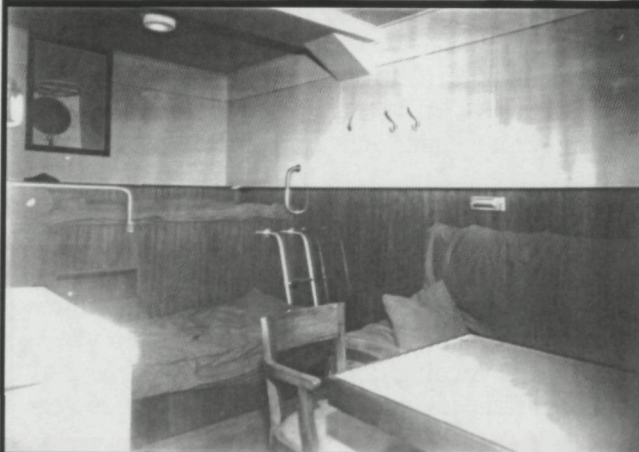
Gelukkig verminderden ook het aantal reizen, dat we op een maand deden.

En er werden eindelijk overuren uitbetaald.

Alle medewerkers van de catering waren enorm flexibel en hebben buitengewoon wat werk verzet.

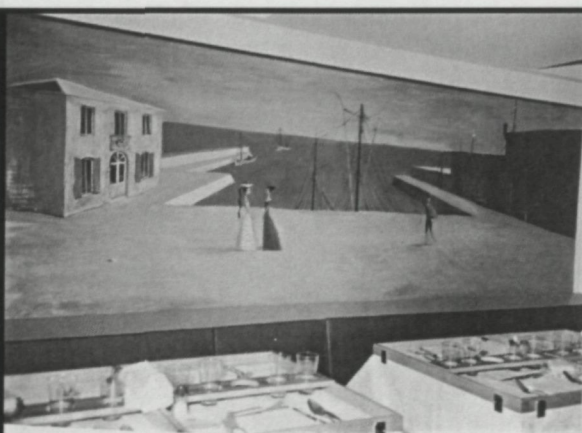
Ik denk daarbij zowel aan de logistieke diensten die zorgden voor de bevoorrading aan boord, als aan de onderhoudsmensen, stewardessen, die vooral na zwaar weer het (ondergekoelde) schip moesten proper maken.

Laten we vooral ook de mensen van de Jetfoil niet vergeten.



BAR car ferry 1949 > Prinses Josephine Charlotte
HUT Prinses Josephine Charlotte

RESTAURANT stuurboord Prinses Josephine Charlotte
KEUKENSTOOF Prinses Josephine Charlotte



“schepen varen altijd uit”

2x Restaurant Roi Leopold III (1956-1977)

Tijdens een storm moesten we alles zeer goed vastzetten (bakken bier enz.). Op de tafels in het restaurant kwamen er houten rekken om tegen te gaan dat het bestek en glijswerk van de tafels vloog. Op de voorste ramen werden platen aangebracht tegen inslag en breken.

We bleven altijd doorwerken, al lukte dat niet zo goed ...

Foto's van Arne Pyson