

# Ijssalon draait geheel op seizoenspersoneel

## 'Ik kijk voor de planning altijd naar de weersvoorspellingen'

- ▶ Tijdelijk personeel is volgens Edwin de Koeyer, eigenaar van een ijssalon, het best via eigen werving te vinden.
- ▶ Voor de betaling van zijn medewerkers maakt De Koeyer gebruik van een uitzendbureau.

Ijs is 'hot'. Ruim 93 procent van de ijssalons is door de toenemende vraag en langere zomers zes of zeven dagen per week en gemiddeld tien uur per dag geopend. Zeker nu de warme maanden aanbreken, heeft de branche behoefte aan personeel. Zo ook het IJscuypje in Amsterdam.

**Flexibel** "Omdat het IJscuypje van elf tot elf open is, en alleen van april tot november, maak ik altijd gebruik van seizoenspersoneel", vertelt eigenaar Edwin de Koeyer. "Mijn medewerkers werken op basis van een nulurencontract. Ik heb hiervoor een uitzendbureau in de arm genomen. Dit is wel iets duurder dan eigen personeel, maar ik heb altijd de beschikking over voldoende mensen én het is flexibel." Dat laatste is wel van belang voor een ijssalon. Met mooi weer staan de klanten in de rij voor het IJscuypje, maar in een periode van regen is de verkoop minder. "Dat geldt voor iedere ijszaak", zegt De Koeyer. "Daarom kijk ik voor de planning altijd naar de weersvoorspellingen voor de komende weken. Als het minder zonnig gaat worden, huur ik minder personeel in. Omdat mijn

medewerkers flexibel zijn, kan ik makkelijk tegen het uitzendbureau zeggen dat ik in plaats van twee, maar één persoon per dienst nodig heb. Er zijn twee shifts op een dag, dus dat scheelt behoorlijk in kosten."

**Opleiden** Seizoenspersoneel is ideaal voor De Koeyer, maar ijsbereiden is een vak apart. "Door mijn ervaring met eerdere ijssalons weet ik dat het handig is om vaste ijs-

### 'Ik betaal mijn personeel beter dan de horeca'

draaiers te hebben. Twee jongens die vorig jaar bij het IJscuypje werkten en dit jaar terugkwamen, heb ik het ijsmaken geleerd. Als er een ijssoort op is, kunnen zij nieuwe maken door fruit of een ander ingrediënt aan het basisijs toe te voegen. Zij hebben als wederdienst een contract voor een aantal vaste uren per week." En wat als het basisijs op is? "Dan moet ik de winkel sluiten. De mix voor het basisijs heb ik ze niet geleerd. Dat recept is geheim", lacht De Koeyer.



Foto: Co de Kruiff

Edwin de Koeyer werkt zelf ook een aantal uur in de ijssalon: 'Ik maak nog iedere dag met plezier ijs. Het is een prachtig vak.'

### Wel met personeel doen

**Motiveren** "Ik probeer mijn eigen enthousiasme voor het vak over te brengen op mijn personeel. Door medewerkers te blijven motiveren, zorg je er voor dat ze ook voor jou willen (blijven) werken."

**Uitbesteden** "Tijdelijk personeel kan je het best via een administratie- of uitzendbureau laten betalen. Nooit gedoe met loonadministratie en vrije dagen."

### Niet met personeel doen

**Overuren** "Het personeel moet tot het einde van het seizoen met plezier bij jou werken. Als je medewerkers te veel uren maken, kunnen ze niet altijd ren en vriendelijk zijn. Dat merkt de klant ook."

**Onderbetalen** "Omdat mijn medewerkers geen fooi krijgen, betaal ik per uur beter dan de horeca. Ik heb hierdoor nooit een personeelstekort."