



Dat was een hele klui

De vraag kwam simpel binnen. “Onze statutaire directeur heeft een brief gekregen dat hij in het vervolg aan de directeur van een zusterbedrijf moet rapporteren. Kan dat zo maar en kunnen we er nog iets aan doen? Oh ja, en heeft het ook gevolgen voor de medezeggenschap en de positie van onze OR? We willen daarover een gesprek waar de directeur ook bij is”. Dat was december 2003.

In het gesprek dat we hadden bleek dat het iets gecompliceerder lag. Het bedrijf maakte deel uit van een grotere groep die uit fusies was ontstaan. Daarbinnen was deze onderneming een verzelfstandigde service afdeling van een van de fusiepartners. Elders in het land was er nog zo eentje. En omdat de groep voor deze werkzaamheden landelijke dekking wilde zien te bereiken, had men ook nog een landelijk opererend installatiebedrijf overgenomen.

OR en directie zagen de integratie niet zitten. In het verleden was daar met de voorganger van deze OR over gesproken. Maar daar was niets uit gekomen. Dachten ze tenminste. Of ik op basis van de stukken daar iets zinnigs over kon zeggen. Aan het eind van het gesprek vroeg de directeur mij het telefoonnummer van Bureau Ledenservice van zijn vakbond. Hij voelde zich in zijn positie bedreigd en vond het vreselijk dat hij, na bijna 40 jaar vakbondslidmaatschap vlak voor zijn VUT toch nog een beroep op rechtsbijstand moest doen.

Uit de stukken bleek, dat het nog ingewikkelder lag. In april 2002 was advies gevraagd aan de rechtsvoorganger van de huidige OR. Dat was een gezamenlijke OR voor meerdere bedrijfsonderdelen op een niveau waar nu inmiddels een GOR geïnstalleerd was. Het betrof een raamadvies om de twee service erfenissen uit het fusieverleden onder de Holding van het nieuw gekochte installatiebedrijf te plaatsen. De toenmalige GOR was akkoord gegaan als er maar een mooi integratieplan kwam. Daarna werd het stil. En er gebeurde niets. Tot oktober 2003 de brief gestuurd werd. Op vragen van de OR werd geantwoord dat hun rechtsvoorganger hierover al geadviseerd had. En ja, het had wat lang geduurd, maar nu werd het tijd voor actie. Tegelijk werden vraagtekens gezet bij de medezeggenschapsstructuur, het bestaansrecht als zelfstandige OR en bij dat van de “Servicezuster”. De OR van deze zuster was vanaf dat moment dan ook vaste gast aan tafel.

Het werd al snel pijnlijk duidelijk dat het moederbedrijf wel een vage notie had van wat ze wilden met de installatie- c.q. servicebedrijven (onderbouwd met vage kreten als synergie, value added voor de hoofdactiviteit) maar dat ze op geen enkele wijze een strategische visie hadden. De koers vanuit de OR-en werd dus vooral gericht op het uitlokken van een strategische visie. In september 2004 kwamen beide OR-en bijeen in een gezamenlijke cursus. Daar hebben we uiteindelijk een schets van een mogelijke toekomst neergezet die in de periode daarna binnen het concern op de agenda is gezet. Inclusief een voorstel voor de medezeggenschapsstructuur.

Vlak voor de zomer kon de eerste positieve stap gezet. Er ligt eindelijk een strategisch plan voor de installatiepoot. En de installatiebedrijven hebben hun eigen GOR, die overlegt met een bestuurder

Frank Schreiner OR Advies
Medezeggenschap en Governance



die dat strategisch beleid gaat uitvoeren. Achter een redelijk simpel vennootschapsrechtelijk vraagje bleek uiteindelijk een groot strategisch probleem schuil te gaan.

Voor de ondernemingsraad was het een hele kluit, maar met een mooi eindresultaat. Wat dat betreft zijn kipkluijjes aan tafel heel wat beter behapbaar. Bijvoorbeeld als kip besengèk met rijst.

Neem 5 à 6 ons kipkluijjes en marineer die tenminste een uur in een papje van 1 eetlepel gezuiverde tamarindepasta uit een potje aangelengd met 1 eetlepel water. Bak de kluijjes vervolgens in zonnebloem olie tot ze goudgeel zijn en laat ze daarna uitlekken. Gebruik daarvoor een wadjan pan (wok) of een ruime braadpan.

Neem een vijzel en wrijf daarin de uien, knoflook, sambal, ketoembar, djintan, laos, koenjit, kemiripasta, sereh en de Javaanse suiker fijn (of meng het in de blender).

Bak het mengsel even in de olie waar eerder de kipkluijjes zijn gebakken. Voeg dan het water toe met de santen, het salamblaadje (of een laurierblaadje) en het djerroekperoetblaadje. Doe als het kookt de kipkluijjes er bij en stoof het geheel gaar.

Ingrediënten	Kruiden
5 à 6 ons kipkluijjes	3 eetlepels gesnipperde ui
¼ blok santen (50 gram)	2 teentjes gesnipperde knoflook
Zonnebloemolie	1 flinke theelepel sambal trassi
½ liter water	2 theelepels ketoembar
1 salamblaadje	1 theelepel djintan
1 djerroekperoetblaadje	1 theelepel laos
Voor het marineren	1 theelepel koenjit
1 eetlepel tamarindepasta uit een potje	3 flinke theelepels kemiripasta
	1 theelepel Javaanse suiker
	1 theelepel serehpoeder