



## **Zo zout had de OR het nog nooit gegeten**

De onderneming was niet heel erg groot. Maar groot genoeg om een ondernemingsraad te hebben. Een beetje geholpen door de cao Welzijn die een ondernemingsraad al vanaf 35 werknemers verplicht stelde. De onderneming stak ook wat ingewikkeld in elkaar. Er waren vooral welzijnsvoorzieningen voor ouderen. Maar ook 400 ouderenwoningen. Die zaten in een aparte stichting die als woningcorporatie was toegelaten. Beide stichtingen hadden hetzelfde toezichthoudende bestuur en al het personeel stond bij de welzijnsstichting op de loonlijst. En dat er in de aansturing van de organisatie iets niet goed zat was ook voor iedereen duidelijk.

De financieel directeur was nieuw in de organisatie. Geen statutair bestuurder maar wel titulair directeur werkorganisatie. Net afgestudeerd en boordevol met nieuwe ideeën over Governance. Bovendien was net wettelijk geregeld dat woningcorporaties een intern toezichthoudend orgaan moesten hebben. Dus schreef hij een notitie over de bestuurlijke inrichting voor het bestuur. Zijn voorstel was simpel en duidelijk. Maak de directeur werkorganisatie statutair bestuurder en vorm het toezichthoudend bestuur om tot een raad van commissarissen.

De penningmeester van het toezichthoudende bestuur was voor zijn pensionering de financieel directeur geweest. De stichting was zijn levenswerk, en bovendien een belangrijk man in een belangrijke functie. Zo belangrijk dat hij na zijn pensionering zijn werkkamer had behouden. Waar de andere leden van dit bestuur op afstand zich beperkten tot een maandelijkse vergadering met de directie had hij er nog steeds een dagtaak aan. Van de nieuwlichterij van dat groentje dat net kwam kijken moest hij niets hebben.

Voor de ondernemingsraad was het ook duidelijk. Een penningmeester op afstand die bovenop de organisatie zit en die de financieel directeur behandelt alsof die het hulpje van de administratie is, dat werkt niet. Hoog tijd dus dat de penningmeester een stapje terug deed en dat de nieuwe directeur meer ruimte kreeg. Bovendien, de penningmeester kon dat ontkennen tot hij een ons woog, maar een bestuur op afstand was geen intern toezichthoudend orgaan zoals de wet dat verplicht stelde.

Dat dit zou escaleren, daar kon je op wachten. Bij het behandelen van een adviesaanvraag over de nieuwe structuur ging het mis. De verschillen tussen OR, directeur, MT en cliëntenraad enerzijds en het bestuur aan de andere kant waren niet overbrugbaar. Ook een poging, op initiatief van de ondernemingsraad, om een externe partij een voorstel uit te laten werken liep op niets uit. Of liever gezegd, het liep uit op het vertrek van de financieel directeur en het aanstellen van een externe adviseur om een nieuwe structuur uit te werken.

Die nieuwe structuur kwam er. Een jaar later. De welzijnsstichting ging alleen door en de stichting met de 400 bejaardenwoningen fuseerde met een kleine naburige woningcorporatie. Zeer tegen de zin in van beide ondernemingsraden kwam daar een dijk van een bestuurlijke constructie. Een bestuur van 5 personen, waaronder de directeur en de adjunct directeur. Met daarboven een raad van commissarissen van nog eens 7 personen. En dat alles om sturing te geven aan een organisatie

**Frank Schreiner OR Advies**  
Medezeggenschap en Governance



met nog geen 20 werknemers. En de penningmeester? Drie keer raden. Zo zout had de ondernemingsraad het nog nooit gegeten.

Zout vlees wil je ook niet zo eten. Voor het gebruik moet het ergste zout er eerst afgekookt worden. Opzetten in ruim water en het een kwartier laten koken. Daarna afgieten en het nogmaals een kwartier koken. Daarna in een hapjespan een uitje en een teentje knoflook fruiten en het aan stukken gesneden zoutvlees mee bakken. Vervolgens een preitje, een zoete punt paprika en een half pond champignons meebakken. Als de groenten beetgaar zijn een pot witte bonen toevoegen en afmaken met tomatenpuree, peper, tabasco en zout.

<b>Ingrediënten</b>
500 gram zout vlees
1 grote ui
Teentje knoflook
1 preitje
1 zoete puntpaprika
250 gram champignons
1 blik witte bonen
Groot blikje tomatenpuree of een pak gezeefde tomaten
Peper, tabasco en zout naar smaak