



## **De OR zat in de rats**

De ondernemingsraad was ongerust. Er gebeurde van alles. Producten, inclusief de bijbehorende productielijn, werden overgeheveld naar een buitenlands zusterbedrijf. En er werd gereorganiseerd ten koste van arbeidsplaatsen. Het eigen vermogen was de afgelopen jaren geheel verdwenen. Er waren flinke verliezen genomen. Langzaam begonnen de leden van de ondernemingsraad zich af te vragen of het bedrijf niet gewoon ontmanteld werd. Of dat een faillissement werd geforceerd.

Op zich was die gedachte niet zo gek. Hun moederbedrijf was onlangs overgenomen door een groot concern. Zij waren als ongewenste dochter bij de koop inbegrepen. Het productenpakket paste niet in de strategie van het concern. Om fiscale redenen was verkoop voorlopig niet mogelijk. De directie ontkende alles. En ook via de COR werd steeds te verstaan gegeven dat er niets aan de hand was. De ondernemingsraad vertrouwde het nog steeds niet en schakelde een adviseur van FNV Formaat in.

De opdracht was simpel. Onderzoek of onze vermoedens kloppen en presenteer ons het resultaat in een werkconferentie.

Op basis van een onderzoek naar de jaarrekeningen werd duidelijk dat er de afgelopen jaren inderdaad forse verliezen waren geleden. Of liever genomen, want het bedrijfsresultaat was redelijk. De verliezen ontstonden doordat externe leningen in concernverband waren hergefinancierd. En doordat er fors extra was afgeschreven op de vaste activa.

Uit gesprekken met diverse managers uit de onderneming en op concern niveau werd ook duidelijk hoe dat kwam. Het was concernpolitiek om met een vaste bank zaken te doen. Daar kon het concern goedkoop lenen. Dus waren alle dure oude schulden van voor de overname afgelost. En die hoge afschrijvingen kwamen door het aanpassen van de waarderingsgrondslagen aan die van het concern. Dat moest om het bedrijf in de concernbalans op te kunnen nemen.

In de gesprekken met het management werd nog meer duidelijk. Het bedrijf paste inderdaad niet in de concernstrategie. En het kon inderdaad om fiscale redenen voorlopig niet verkocht worden. Dat zou nog wel een paar jaar duren. Producten die wel in het concernbeleid pasten werden daarom naar een zusterbedrijf overgeplaatst. Daardoor leek het wel of de boel ontmanteld werd, maar heus, dat was niet de bedoeling!

En toen kwam de “roadmap” uit de lade. Er bleek gewerkt te worden aan een nieuw strategisch plan voor de ongewenste dochter. Een marketingplan waarin werd aangestuurd op een evenwichtig nieuw productenpakket. Inclusief een achterliggend investeringsplan. En in een laatste gesprek kwam het hoge woord er uit. We hebben nog twee tot drie jaar nodig om het bedrijf weer goed op de rails te krijgen. En dan gaat het in de etalage.

De ondernemingsraad was opgelucht. Er was een toekomst en er werd aan die toekomst gewerkt. En er konden afspraken gemaakt worden over de betrokkenheid van de ondernemingsraad bij het verdere proces. Twee jaar later zaten we weer aan tafel. Nu met een adviesaanvraag over de verkoop.

**Frank Schreiner OR Advies**  
Medezeggenschap en Governance



Rats komt van ratjetoe en is legertaal voor gestampte pot. Labskous bijvoorbeeld, een oud zeemansgerecht. De basis voor Labskous bestaat uit een kilo aardappelen, een pond gekookte biet en een paar (2 à 3) grote uien. De gemakkelijkste manier van bereiden is om de gekookte aardappelen met de bietjes te stampen en daar de gebakken uien door te mengen samen met een blikje kornetbief.

Wil je de Labskous op de ouderwetse manier maken vervang dan het blikje kornetbief door pekelvlees. Zelf gebruik ik daar Surinaams zout vlees (Masterbeef) voor. Dat zout vlees moet eerst ontzout worden door het in ruim water (2 à 3 liter) te koken. Na 15 minuten nogmaals opzetten met vers water. Als het vlees ontzout is zet je het weer op, nu met 1,5 liter water en twee grote grof gesneden uien. Als het vlees gaar is snijd je het aan stukken en haal je het samen met de meegekookte uien door de vleesmolen. In het resterende kookvocht kook je de aardappelen. Zijn die gaar giet je ze af en stamp je ze met de bieten en nogmaals 2 grote, nu gebakken, uien en het gemalen vlees. Opdienen met per persoon een spiegeleitje en een rolmops.

<b>Ingrediënten eenvoudige versie</b>	<b>Ingrediënten voor de authentieke versie</b>
1 kilo aardappelen	1 kilo aardappelen
Pond gekookte bietjes	Pond gekookte bietjes
2 à 3 grote uien	2 grof gesneden uien
Blikje kornetbief	1 à 1,5 pond zout vlees
1 rolmops per persoon	2 gesneden uien om te bakken
1 spiegeleitje per persoon	1 rolmops per persoon
	1 spiegeleitje per persoon