



Chef-kok Raymond Mohan van restaurant Colors in New York, opgericht door oud-werknemers van het WTC-restaurant. „Een baas hoeft niet al het geld op te strijken.” (Foto Reuters)

De bestbetaalde obers in New York

Ze overleefden 11 september, maar verloren hun baan. Na vier jaar beginnen de werknemers van het beroemde Twin Towers-restaurant een nieuw bedrijf. Ongebruikelijk in New York: de ober is de baas.

Door onze correspondent FREAK STAPS
NEW YORK, 20 JAN. Het eten is prijzig, koud en aan de karige kant. Maar ober Rafael Duran kijkt bij het uitserveren zo enthousiast dat het lijkt alsof dit het mooiste gerecht is dat hij ooit op tafel heeft gezet. Ongevraagd maar trots praat hij het eten nog kouder dan het al is. „Dit is ons eigen restaurant”, begint hij. „En we hebben 11 september samen overleefd.”

Colors is het restaurant dat een groep overlevenden van de aanslagen op het World Trade Center in 2001 samen begonnen is. Het ging vorige week open en het is een unicum in New York: de werknemers hebben het er voor het zeggen en zorgen goed voor zichzelf.

De 23 eigenaars waren eerst kok, afwasser of schoonmaker in het beroemde restaurant Windows on the World, op de hoogste verdieping van een van de Twin Towers. De enige reden dat ze die dag overleefden is dat ze niet waren ingeroosterd voor de vroege dienst. Honderd gasten overleefden die ochtend niet, 73 collega's evenmin.

De werknemers van Colors delen in de

winst van de coöperatie en mogen meepraten over de leiding. Ze stemmen wekelijks over het beleid. Geld hebben ze niet geïnvesteerd – dat hebben ze na jaren van werkloosheid en tijdelijke baantjes geen van allen – maar ze staken wel per persoon honderd uur vrijwilligerswerk in het restaurant. „Het was niet gemakkelijk”, zegt Fekkek Mamdouh. Hij was ober in het World Trade Center en werkte daar sinds 1996. „Na 11 september deed ik weken niets anders dan

herdenkingsdiensten aflopen.”

Toeristen lieten New York links liggen, New Yorkers aten liever thuis of bij vrienden. 13.000 horecawerknemers raakten hun baan kwijt. Mamdouh klopte aan bij United Here, de vakbond voor de branche. Met hun hulp richtte hij het Restaurant Opportunity Center (ROC) op, met als doel de horeca in New York te veranderen.

De horeca is een harde sector in New York. Veel van de 165.000 werknemers moeten dubbele diensten draaien om rond te komen en verdienen niet meer dan het minimumloon van 6,75 dollar (5,57 euro) per uur. Sommigen nog minder. Werkgevers in de

horeca mogen het loon verlagen tot circa 3 dollar per uur, op voorwaarde dat het met fooien wordt aangevuld. Maar dit gebeurt niet altijd.

De werknemers van Colors verdienen ten minste 13,50 dollar per uur. Plus fooi. Plus vakantiegeld. En ze zijn verzekerd. „Daarover hebben we gestemd”, zegt de 45-jarige Mamdouh, die zelf zo nu en dan met borden loopt in Colors. „Volgens ons hoeft een baas niet al het geld op te strijken.” Of deze koers

restaurant voor 120 couverts te maken op een mooie locatie een kwartier lopen van *ground zero* veroorzaakte een schisma in de groep. Een aantal van de overlevenden denkt dat een meer bescheiden restaurant de investering sneller kan terugverdienen.

Want dat was eigenlijk het grootste probleem: geldschieters vinden. Het hielp niet dat Mamdouh Marokkaan en moslim is. „Ik maar tegen banken zeggen: ik heb het niet gedaan. Straf mij niet voor wat zij deden.” Dat geen van de werknemers kredietwaardig genoeg was, hielp ook niet. Uiteindelijk wist de coöperatie 2,2 miljoen dollar te lenen bij Good Italian Food, een samenwerkingsverband van Italiaanse coöperaties, en vijftien geldschieters waaronder een katholieke vrouwenorganisatie en het National Institute of Health.

Dat laatste instituut wil namelijk hetzelfde als de werknemers: een restaurant in het leven roepen dat niet alleen financieel maar ook fysiek goed is voor de werknemers. Stress moet er tot een minimum beperkt blijven. En om het gesprek tussen werknemers en gasten niet alleen maar over 11 september 2001 te laten gaan, hebben ze toch maar besloten hun foto's en memorabilia thuis te laten.

Maar het meest plezierig vinden de werknemers nog wel de locatie. Windows on the World torende vanaf de 106de verdieping boven de stad uit, Colors is op de begane grond gevestigd. Mamdouh: „Dat is alweer één zorg minder.”

Vier jaar na 11 september zijn de obers van het WTC baas van een eigen restaurant

verstandig is, is een andere vraag. Zes van de tien restaurants die in New York openen, gaan binnen drie jaar failliet, blijkt uit onderzoek van de Ohio State University.

De vier jaar tussen Windows on the World en Colors waren eigenlijk één grote lijdensweg, herinnert Mamdouh zich. Niet alle overlevenden van het eerste restaurant bleven het initiatief trouw. „Sommigen zijn te getraumatiseerd om ooit nog in een restaurant te kunnen werken, anderen waren te hard bezig om hun familie te onderhouden en hadden geen tijd voor de onbetaalde uren.”

De keuze om van Colors een duurder res-