

### **3. HET BEGIN EN DE VERDERE ONTWIKKELING VAN DE CHINESE HORECASECTOR IN NEDERLAND**

#### 3.1 INLEIDING

De logementhouders voorzagen van het begin af aan in kost- en inwoning voor de Chinese zeelieden die in Nederland verbleven tot het moment dat zij weer werden aangemonsterd. Voor vrijwel alle eigenaren was het exploiteren van zo'n logement een winstgevende aangelegenheid. Als gevolg van de economische recessie in de jaren dertig liepen de inkomsten echter sterk terug. Sommige eigenaren besloten dan ook om van de reeds bestaande eetgelegenheid een publiek restaurant te maken. Ook namen verschillende Chinezen, na zich eerst op de verkoop van pindakoekjes te hebben toegelegd, vervolgens het initiatief een eigen eethuis of toko te openen. Aldus ontstonden in steden als Amsterdam en Rotterdam de eerste Chinese restaurants van Nederland.

Aanvankelijk werden de restaurants en eethuizen vooral bezocht door autochtone Chinezen, Chinese studenten uit Indië en de bohème. Ook autochtone Nederlanders die waren teruggekeerd uit Indië bezochten deze eerste Chinese restaurants. Zij waren gewend aan de smaak van oosters voedsel. Dat laatste gold ook voor Nederlandse militairen uit de koloniën. Bij de marine was het vóór de oorlog al gebruikelijk, dat op bepaalde dagen 'nasi' werd gegeten.

Met de komst van een groot aantal Indische Nederlanders en gerepatrieerden vanaf het eind van de jaren veertig en door de terugkeer van ex-militairen die na de oorlog in Ind(ones)ië waren, werden de mogelijkheden voor deze ondernemers vergroot. Aldus ontstond er een beperkte *opportunity structure*, waarvan een aantal Chinese ondernemers in de horeca, maar ook in andere branches, gebruik wist te maken.

In de jaren vijftig kregen de Chinese restaurants steeds meer bekendheid bij de Nederlandse bevolking. Bedroeg het aantal Chinese restaurants in 1945 ongeveer 30 (Van der Sijde, 1983:7), in 1960 telde Nederland reeds 225 Chinees-Indische restaurants (Leung, 1989:16). Onder de eerdergenoemde populatie Indische Nederlanders en repatrianten bevonden zich ook personen met ondernemersgeest die mogelijkheden zagen om Indonesische kruiden en bepaalde specerijen naar Nederland te importeren. Sommigen van hen begonnen een kleine winkel, verkochten hun producten op de markt of trokken met hun waren van huis tot huis (warung keliling). An-

deren openen een eethuis of restaurant. Deze Indische eethuizen en toko's bestonden naast de Chinese restaurants en ondernemingen. Hoewel het in totaal een relatief klein aantal bedrijven betrof, was er in de praktijk wel sprake van een aparte Indische restaurantsector en een afgebakende Chinese restaurantsector. In de loop van de jaren vijftig begonnen de Chinese en de Indische keuken zich te vermengen en gingen de oorspronkelijk Chinese restaurants zich steeds vaker presenteren als Chinees-Indisch (Van der Sijde, 1983:7). In de jaren zestig en zeventig was er sprake van een snelle groei van het aantal Chinees-Indische restaurants. Medio de jaren tachtig is er echter sprake van een kentering. De Chinese horecasector raakt dan verzadigd. Ondanks het feit dat er sinds de jaren tachtig sprake is van stagnatie en zelfs sluiting van een aantal restaurants, is het, over een langere periode bezien, opmerkelijk dat veel Chinese migranten er, dikwijls met succes, in geslaagd zijn een bestaan op te bouwen in de horeca. Welke maatschappelijke ontwikkelingen droegen ertoe bij dat de Chinese horecasector kon groeien? Hoe reageerde de Nederlandse consument op het oosterse eten en op welke wijze speelden de restauranthouders daarop in? In dit hoofdstuk zal op deze vragen worden ingegaan. Daarmee wordt beoogd een antwoord te geven op de eerste deelvraag van de probleemstelling.

### 3.2 CHINESE RESTAURANTS VÓÓR 1945

In de jaren vóór de Tweede Wereldoorlog maakte de Nederlandse bevolking schoorvoetend kennis met het eten in de Chinese restaurants. Uit krantenberichten die in die periode verschenen, kan daarvan een indruk worden gekregen. Naar aanleiding van een bezoek aan een Chinees restaurant meldde een journalist:

“Verscheidene bestanddelen waren hier door elkaar gemengd, de hemel weet welke. Ik vroeg of ik er een glaasje bier bij kon krijgen en dat kon, maar het maakte de zaak niet beter. Het ergste was, dat ongetwijfeld met de beste bedoelingen en om ons de volle maat te geven, men het diner opluisterde met Chineesche grammofoonplaten wier gekrijsch in overeenstemming was met het diner en zelfs de allernaarste visioenen opwekte.” (Algemeen Handelsblad, 15-8-1931)

“. . . ga niet Chinees eten in een Chinees restaurant zonder iemand met kennis van zaken mee te nemen. Men raakt licht op dwaalwegen en de gevolgen daarvan zullen, vrees ik, niet te overzien zijn”, aldus een ‘goede raad’ in het Haarlems Dagblad.” (Wieringa, 1990:10)

De kennismaking met de loempia gaf aanleiding tot de volgende verslaglegging:

“Een enorme bleke croquette in den vorm van een groot saucijzenbroodje, met droge groenten als vulsel. Veel pittige sambal en soya moeten er geur en smaak aan geven. Maar die Kali Fei Fan is weer zulk een verrukkelijkheid, dat u ongetwijfeld nog nimmer zulk een superbe kip met kerryrijst geproefd hebt. Let niet op de kleur, ze is als die van een groene papegaai, maar die smaak, die smaak ....” (Wieringa, 1990:10)

Het was dus niet alleen het Chinese voedsel waaraan men moest wennen, maar ook de hele entourage daaromheen en de onbekendheid met de sfeer in een Chinees restaurant. Het zetten van de eerste stap was vaak het moeilijkst; men keek voorzichtig door de etalage en vroeg zich af of er Nederlands werd gesproken en of er ook bier was te verkrijgen.

Langzaam maar zeker raakte een deel van de Nederlandse bevolking, met name in de grote steden, echter gewend aan het Chinese eten. Vóór 1945 telde Nederland verschillende bekende restaurants die niet alleen door Chinezen, maar ook door Nederlanders werden bezocht. Tabel 3.1 geeft een, overigens niet volledig, beeld van bekende restaurants die voor de Tweede Wereldoorlog in Nederland bestonden.

Tabel 3.1. Bekende Chinese restaurants vóór 1945

Naam	Plaats	Straat
Kong Hing	Amsterdam	Binnen Bantammerstraat 11
Tai Ton	Amsterdam	Vijzelstraat 72
Shanghai	Amsterdam	Weteringschans
King Long	Amsterdam	Nieuwe Zijds Voorburgwal
Tsong San Low	Rotterdam	Deliplein 24
Chong Kok Law	Rotterdam	Deliplein 18
Het Verre Oosten	Den Haag	Laan van Meerdervoort 50
Yih Tong Low	Den Haag	Korte Poten 3
New China	Den Haag	Laan van Meerdervoort 76
Insulinde	Den Haag	Herengracht
Tjong Ko	Den Haag	Javastraat
Insulinde	Den Haag	Thomsonlaan

Bron: Pan Chan, 1991, p. 21.

Wat was de achtergrond van deze eerste generatie restauranthouders? Kenmerkend was dat de meesten van hen een achtergrond hadden als eigenaar van een *boarding house*. Veelal ging het om in de Chinese gemeenschap reeds bekende figuren, die niet zelden over enig startkapitaal beschikten. Noodzakelijk was dit laatste echter niet. Het kwam geregeld voor dat deze centrale personen een familielid of een vriend vroegen de zaak feitelijk te runnen. Deze vooroorlogse Chinezen waren veelal gehuwd met Nederlandse vrouwen, die meehielpen in de zaak. Niet zelden werd na

verloop van tijd een restaurant verkocht aan een personeelslid, dat dan al de nodige horeca-ervaring had opgedaan. Ook deze nieuwe restauranthouders waren meestal getrouwd.

De meeste restauranthouders besteedden in die tijd geen aandacht aan reclame of promotie van hun product. Zo genoot het Amsterdamse restaurant Nanking in de jaren dertig reeds de nodige bekendheid, maar was het voor mensen die er nooit eerder waren geweest niet gemakkelijk te vinden. Sommige restaurants probeerden echter wel meer naamsbekendheid te krijgen en zich te onderscheiden van andere eetgelegenheden. Bij restaurant Hong Kong aan het Damrak werd men bediend door obers in livrei. Dit restaurant was ook bekend vanwege de door de eigenaar gehanteerde slagzin: ‘U strelen uw tong? U eten bij Hong Kong’ (Wieringa, 1990:10).

De eigenaar van restaurant Kong Hing wilde zich niet alleen op Chinese, maar ook op Nederlandse klanten richten. Er werd dan ook dankbaar gebruik gemaakt van het bezoek dat Josephine Baker ooit aan dit restaurant had gebracht. Op de doosjes lucifers die werden uitgedeeld werd met het opschrift ‘Bekende Europeanen geregelde gasten’ aan de bezoekers duidelijk gemaakt, dat het restaurant ook internationale bekendheid genoot (Kagie, 1983:11). Het lukte overigens niet altijd als restauranthouder voldoende geld te verdienen. Soms moest men de zaak zelfs sluiten en elders een nieuw bestaan opbouwen.

Al met al bestonden er voor de Tweede Wereldoorlog al aardig wat restaurants in de grote steden. Niettemin was het naar verhouding slechts een gering aantal Chinezen dat vóór de Tweede Wereldoorlog werkzaam was in de horeca. De contacten die de omgeving onderhield met de Chinese buurtbewoners waren over het algemeen goed. In een aantal gevallen leidde dat ook tot gemengde huwelijken. In sommige opzichten bevorderde dat de integratie.

“Als kind vond ik Chinees eten smerig ruiken en Chinezen leken allemaal op elkaar. Ik heb me wel aangepast zeg! Ik zat nog op school, ‘s woensdag-middags werkte ik bij Kong Hing en zo ben ik aan mijn man blijven hangen. Hij was daar ober (Verhey, 1985:4).”

Een aantal Nederlandse middenstanders en vrije beroepsbeoefenaren had ook Chinezen als klant. Ook in de dagelijkse omgang tussen buurtbewoners waren de relaties over het algemeen goed. Men deed mee aan activiteiten die door de Chinezen werden georganiseerd en, indien nodig, werd wederzijds hulp geboden. De meeste Chinezen die zich tijdens de Duitse inval van 1940 in Nederland bevonden, hebben de oorlogsjaren ook in Nederland doorgebracht. Soms werd men als arbeider te werk gesteld bij de totstandkoming van een bepaald project. Zo werd door hen in

1941 een weg aangelegd in Staphorst. Ook elders in Nederland hebben Chinese arbeidskrachten gewerkt aan dergelijke projecten. Ironisch genoeg deed men dat niet in alle gevallen met tegenzin. Veel Chinezen hadden tijdens de crisisjaren immers honger geleden. In de werkkampen waar de betrokkenen tijdens de oorlog geplaatst werden, kregen zij in ieder geval voldoende voedsel en soms zelfs wat geld (Wieringa, 1990:4).

Dankzij de connecties die men als zeeman of verkoper van pindakoekjes had opgebouwd, waren veel Chinezen lange tijd in staat in de hoogst nodige behoeften te voorzien. Het was veelal ook eenvoudiger om aan rijst te komen dan aan aardappelen. Naarmate de oorlog voortduurde, werd het echter ook voor hen vrijwel onmogelijk om in hun behoeften te voorzien. Veel Chinezen raakten lichamelijk dan ook verzwakt en leden aan tuberculose. Het einde van de oorlog werd door de in Nederland wonende Chinezen dan ook met veel vreugde ontvangen.

### 3.3 OVERIGE ONDERNEMERSACTIVITEITEN

Na de oorlog verbleven er, wanneer de Chinese studenten niet worden meegerekend, nog ongeveer 800 Chinezen in Nederland. Zoals eerder opgemerkt lukte het een aantal van hen op verschillende manieren aan de kost te komen. Naast de restaurants waren er ook andere Chinese zaken te vinden. Soms was er een rechtstreeks verband met de horecasector, bijvoorbeeld wanneer het ging om een kleine onderneming waar keukengerei werd vervaardigd of om een sambalfabriekje. Ook op andere terreinen was men echter actief. Vooral in grote steden als Amsterdam, Rotterdam en Den Haag hielden Chinese ondernemers zich bezig met bijvoorbeeld de im- en export van Chinese stoffen en borduursels, de verkoop van kunstartikelen of de handel in huishoudelijke artikelen. Daarnaast waren er Chinese toko's en bakkerijen (Pan Chan, 1991:22). Een aantal Chinezen vond emplooi in dergelijke zaken en ondernemingen. Daarnaast waren er nog andere mogelijkheden om in het levensonderhoud te voorzien. Zo waren er in de Binnen Bantammerstraat in Amsterdam ook nog de Chinese clubs, eveneens ontstaan uit de voormalige *boarding houses*. Chinese zeelieden die in Nederland aanmonsterden, beproefden daar hun geluk met het Mah Jong spel. De Chinees Sie Ho Chen had zich in 1941 in die straat gevestigd en vanaf 1957 exploiteerde hij een pand, waar zich in feite het sociale leven van de Chinezen in Amsterdam afspeelde. Tevens organiseerde hij een loterij, waaraan overigens ook Nederlanders deelnamen. Ook de voormalige zeeman Mak Weng vestigde zich in die straat. Na een aantal jaren als kok gewerkt te hebben in het restaurant Kong Hing, huurde hij een kamer bij Sie Ho Chen, waar hij vervolgens in zijn onderhoud voorzorg met schrijfwerk voor andere Chinezen (Wieringa, 1990:11).

Voor de restauranthouders was het overigens niet altijd even gemakkelijk geschikt personeel te vinden. Soms liet men een familielid overkomen uit het moederland. Op het moment dat Mao Zedong aan het bewind kwam, zochten veel mensen hun heil in Hong Kong. Voor restauranthouders die uit die streek afkomstig waren, bleef het mogelijk iemand te laten overkomen. Aangezien de Chinese overheid haar inwoners geen toestemming meer gaf om te emigreren, was het echter voor bijvoorbeeld Zhejiangers vanaf 1949 niet meer mogelijk naar Nederland te komen.

Na de oorlog deed zich ook een andere ontwikkeling voor die van grote invloed zou zijn op de verdere ontwikkeling van de Chinese restaurants in Nederland. Na de onafhankelijkheidsverklaring van Indonesië vestigden namelijk veel Indische Nederlanders en repatrianten zich definitief in Nederland. Onder hen bevond zich ook een groepering van ongeveer 5.000 Peranakan Chinezen. Voor sommige Chinese restauranthouders betekende dat een aanzienlijke toename van het aantal bezoekers.

“Voor de oorlog draaide het restaurant niet zo florissant. [...] Na de oorlog moesten we bonnetjes uitreiken. De mensen die in Indonesië hadden gezeten kwamen bij ons de tempo-doeloe-sfeer proeven. En Chinees was goedkoop (Verhey, 1985:13).”

De grote stroom van Indische Nederlanders, gerepatrieerden en teruggekeerde militairen zou van invloed zijn op een aantal aspecten van het verdere ontwikkelingsproces van de Chinese restaurants, zoals de vermenging van de Chinese met de Indische keuken, de uitbreiding van het klantenbestand en het vestigingspatroon van de restaurants. Het lijkt dan ook van belang wat uitvoeriger stil te staan bij de achtergrond van deze groepering migranten.

### 3.4 INDISCHE NEDERLANDERS EN GEREPATRIEERDEN

Vanaf het eind van de jaren veertig vond er een massale migratie van Indische Nederlanders naar Nederland plaats. De gang van zaken aan het einde van de Tweede Wereldoorlog was voor veel personen aanleiding om naar Nederland te repatriëren.

Het einde van de T

e-  
richten doorkwamen over een mogelijke Indonesische opstand. Men was vaak gedwongen in het kamp te blijven en de Japanse autoriteit werd gehandhaafd (Kraak e.a., 1957: 87). Men voelde zich machteloos en raakte gefrustreerd, omdat bepaalde verwachtingen niet uitkwamen. Veel Nederlanders in Ind(ones)ie werden als het ware overrompeld door de gebeurtenissen. De meeste mensen hadden geen rekening gehouden met de mogelijkheid van een Indonesische revolutie. Het werd echter steeds duidelijker dat er een Indonesische Republiek zou ontstaan.

Het lijkt aannemelijk te veronderstellen dat de meerderheid van de toenmalige Nederlandse bevolkingsgroep in Indië – en vermoedelijk met name degenen die zich in maatschappelijk lagere posities bevonden zich als gevolg van deze gebeurtenissen ernstig in hun bestaanssituatie bedreigd voelde. Dergelijke ervaringen hebben het besluit van betrokkenen om te repatriëren op hun beurt weer beïnvloed.

Vanaf 1945 is er sprake geweest van een vrijwel constante stroom van Nederlanders die uit Ind(ones)ie naar Nederland repatrieerden. Binnen deze stroom van gerepatrieerden kunnen vier golven worden onderscheiden. Afgaande op de cijfers die door het Centraal Bureau voor de Statistiek zijn gepubliceerd zou de eerste golf van ongeveer 44.000 gerepatrieerden zijn gearriveerd in de periode 1945-'49. Voor het grootste deel van deze personen betrof het een tijdelijke terugkeer naar Nederland, bedoeld om te herstellen van in de oorlog opgelopen ziekten (Wassenaar-Jellesma, 1969:23). In het Repatriëringsrapport wordt overigens gesproken over een eerste golf van ongeveer 100.000 gerepatrieerden. Het verschil ten opzichte van de CBS-cijfers is wellicht te verklaren uit het feit dat in dezelfde periode ruim 50.000 Nederlanders naar Indonesië (terug)gingen (Ellemers & Vaillant, 1985:39).

In 1950 en 1951 arriveerden er bijna 68.000 personen in Nederland. Binnen deze categorie personen bevonden zich veel ambtenaren en militairen. Voor het grootste deel van deze mensen stond vast, dat men zich permanent in Nederland zou vestigen.

De derde golf bestond vooral uit mensen van Indo-Europese afkomst. Zij hadden Nederland in de meeste gevallen nooit eerder gezien (Ellemers & Vaillant, 1985:39). In totaal ging het hier om ruim 72.000 personen.

Eind 1957 werd een vierde golf zichtbaar. Deze hield verband met de Nieuw-Guinea-kwestie. Van Indonesische zijde werd toen verklaard dat alle Nederlanders die op dat moment nog in Indonesië woonden als 'ongewenste vreemdelingen' werden gezien (Wassenaar-Jellesma, 1969:40). Als gevolg daarvan vertrokken in de periode 1958-'63 bijna 71.000 personen, onder wie ruim 12.000 mensen uit Nieuw-Guinea, naar Nederland (Ellemers & Vaillant, 1985:41). Een deel van deze migrantenstroom bestond uit zogenaamde 'spijtoptanten'. Deze personen (voornamelijk Indo-Europeanen) hadden – na de onafhankelijkheidsverklaring van Indonesië – om uiteenlopende redenen voor het Indonesisch staatsburgerschap gekozen. Vanwege teleurstellende ervaringen kwamen zij later op dat besluit terug (Ringeling, 1987).

Ook in de jaren daarna zijn nog enkele duizenden migranten naar Nederland gekomen. In de periode 1964-1968 arriveerden ongeveer 13.000 personen in Nederland. Van een nieuwe golf kan echter niet gesproken worden. Afgaande op de schat-

ting van Van Amersfoort (1974) zouden ongeveer 180.000 Indische Nederlanders naar Nederland zijn gekomen.

Het CBS heeft in 1990 onderzoek gedaan naar het aantal in Nederland woonachtige personen van Indonesische ('Indische') origine (Harmsen & v.d. Heijdt, 1991). Daaruit blijkt dat er in 1990 473.000 personen van deze origine in Nederland woonden. Dit aantal dient echter sterk gerelativeerd te worden. Immers, veel personen die vallen binnen de door het CBS gehanteerde definitie rekenen zich zelf en dus ook hun kinderen niet tot de populatie Indische Nederlanders.

Zoals eerder werd opgemerkt, bevonden zich onder de stroom gerepatrieerden ook Peranakan-Chinezen. Deze personen zijn afstammelingen van Chinezen die zich in de loop der eeuwen in de Indische archipel hebben gevestigd en zich daar gemengd hebben met de inheemse bevolking. Tussen 1860 en 1930 nam de Chinese populatie in Indië toe van ruim 221.000 personen tot meer dan 1.233.000 personen (Van der Kroef, 1954). De Indische archipel telde omstreeks 1930 in totaal bijna 61 miljoen inwoners. Volgens de volkstelling van 1930 woonde bijna de helft van het aantal Chinese migranten op Java en Madura. Zij vestigden zich daar vooral in de steden. Gedeeltelijk had dat te maken met de economische activiteiten die door hen werden ondernomen. Veel Chinezen waren namelijk actief in de handel. Zij vormden een schakel tussen de inheemse maatschappij en het grote handelsverkeer. In de loop der jaren wisten deze Chinezen op een aantal plaatsen een sterke economische positie in te nemen. Zo speelden zij bijvoorbeeld een belangrijke rol in de suikerindustrie (Blussé, 1989:120). In verschillende delen van de archipel voltrok zich een dergelijk proces. Als gevolg daarvan kwam een zeer groot deel van de binnenlandse handel in handen van de Chinezen en konden zij zich ontwikkelen tot industriële ondernemers.

Dankzij deze sterke economische positie werden hun kinderen in staat gesteld een goede opleiding te volgen. Veel oudere Peranakan Chinezen die thans in Nederland wonen, behoorden tot die generatie kinderen die vaak als eersten uit hun familie naar een westerse school gingen. Door studie wisten zij ook buiten de voor hen bekende sectoren van handel en industrie geleidelijk aan te stijgen op de maatschappelijke ladder. Veel Chinese studenten kozen voor de studie medicijnen. De mogelijkheden om in Nederlands-Indië een andere opleiding te volgen, waren toentertijd overigens beperkt (Schijf & The, 1988:470). Met een dergelijke opleiding hoopten zij te zijner tijd een bijdrage te kunnen leveren aan de verdere ontwikkeling van Indië. Nadat Indonesië onafhankelijk was geworden, kwamen velen van dat voornemen terug. Als gevolg van de onzekere situatie in Indonesië besloten in die



periode steeds meer, vooral hoog opgeleide, Peranakan-Chinezen definitief naar Nederland te vertrekken.

### 3.5 EEN NIEUWE MARKT VOOR DE CHINESE RESTAURANTHOUDERS

Met de komst van deze grote aantallen Indische Nederlanders, gerepatrieerden en militairen opende zich een nieuwe markt voor de Chinese restauranthouders. De reeds bestaande Chinese restaurants speelden op de nieuwe mogelijkheden in. Zij breidden hun menu uit met nieuwe gerechten zoals bijvoorbeeld nasi goreng en saté. Kenmerkend voor de Chinese restaurants was ook dat de klant grote porties kreeg voorgeschoteld en dat deze goedkoop waren en bleven. Vooral in het beginstadium hield een eetgelegenheid overigens niet veel meer in dan een kamer met daarin een paar tafels en stoelen, waaraan de maaltijd kon worden genuttigd. Voor mensen die weinig te besteden hadden, zoals kunstenaars en studenten, was het Chinese eten vaak een uitkomst. Bekend was bijvoorbeeld de achterkamer van Tante Mia aan de Oude Zijds Achterburgwal. Zij was getrouwd met een Chinese kok, die voor zestig cent een portie nasi goreng wist te bereiden (Kagie, 1983:11).

In verschillende restaurants werden 'Indische kokkies' in dienst genomen, die in de keuken een plaats kregen naast de Chinese koks. Dat gebeurde bijvoorbeeld in restaurant het Verre Oosten in Den Haag en bij Tai Ton in Amsterdam. In deze fase ging een aantal restauranthouders er toe over hun restaurant te afficheren als Chinees-Indisch. Het uit eten gaan bij een Chinees-Indisch restaurant werd steeds populairder. In de jaren vijftig werden steeds meer Chinees-Indische restaurants geopend. Voor het eerst gaven ook vrouwen er blijk van zich te ontwikkelen tot een succesvolle ondernemer. Het aantal Chinese vrouwen dat zich in Nederland bevond, was op dat moment overigens nog zeer gering.

Toen bleek dat de restaurants aansloegen bij het publiek, namen meer Chinezen de stap een restaurant te openen. Waren het aanvankelijk vooral Chinezen uit Guangdong die in de horecasector actief waren, thans konden ook restauranthouders uit andere streken worden aangetroffen (Wieringa, 1990:10). In Rotterdam werd het Chinees eten gepromoot tijdens de grote Ahoy-tentoonstelling van 1950. Verschillende restaurateurs probeerden hun gerechten daar, op verzoek van een brouwerij, aan de man te brengen. De belangstelling van het Nederlandse publiek was groot; iedereen wilde het eten proeven (Kagie, 1983:11).

### 3.6 DE INDISCHE EN DE CHINESE KEUKEN VERGELEKEN

Eerder werd opgemerkt dat er in de jaren vijftig een vermenging plaatsvond van de Chinese en de Indische keuken. In hoeverre verschilde nu de Indische keuken van de Chinese? Er zijn aanzienlijke verschillen waar te nemen tussen de Indische keuken en de Chinese kookkunst. Zo treft men in Chinese gerechten veelvuldig varkensvlees aan, terwijl dat in de Indische keuken in principe niet gangbaar is. Dit laatste hangt samen met het gegeven dat de bevolking in Indonesië grotendeels Islamitisch is en dat varkensvlees door hen als onrein wordt beschouwd. Dat de Indische keuken niettemin gerechten kent, waarin varkensvlees is verwerkt, is het gevolg van de invloed door van oudsher in Indië aanwezige 'totok' Chinezen en Peranakan-Chinezen, door wie het gebruik van varkensvlees vanuit China was meegenomen. Mogelijk heeft ook de eeuwenlange aanwezigheid van Europeanen in Indië daartoe bijgedragen, zoals ook het serveren van soep als voorgerecht in de Indische keuken is overgenomen uit het westen.

Rijst vormt de basis van de Ind(ones)ische keuken. Dit gerecht wordt gelijktijdig met een aantal andere gerechten geserveerd. Overige kenmerken van de Indische keuken zijn onder meer het gebruik van klappermelk, tempé, scherpe specerijen, zoals lombok, en de smaakmaker trassi, een fermentatieproduct dat is gemaakt van garnalen.

In de Chinese keuken wordt niet altijd rijst geserveerd; miegerechten worden zonder rijst gegeten. Verder onderscheidt de Chinese keuken zich onder andere door het veelvuldig gebruik van knoflook, sesamzaad, gedroogde paddestoelen en gember. Jarenlang werden Chinese gerechten ook bereid met Ve-tsin, een zoutsoort waaraan op zichzelf niets te proeven valt, maar dat wel extra smaak geeft aan de gerechten. Door negatieve berichten over bepaalde gevolgen die dit ingrediënt zou kunnen hebben, bijvoorbeeld verhoogde bloeddruk, is het gebruik ervan de laatste jaren, in ieder geval in Nederland en Amerika, sterk teruggelopen. De voornaamste gerechten rijst en bami worden ingekocht in droge vorm en vervolgens gestoomd of gekookt. Het vlees dat bij de bereiding van deze gerechten wordt gebruikt, is relatief goedkoop. Daarnaast zijn er visgerechten in de Chinese keuken. Het aandeel van deze relatief duurdere visproducten in de omzet is echter zeer beperkt. Wanneer bami en rijst eenmaal zijn bereid, bestaat het grootste deel van het gerecht uit water; dit geldt overigens ook voor de groentesoort taugé. De porties die de klant krijgt voorgeschoteld, zijn door deze vochtname dus vaak groot, maar kennen als basis in wezen een kleine hoeveelheid grondstoffen.

De Chinese en de Indische keuken verschillen gedeeltelijk ook in bereidingswijzen van de gerechten. Veel Chinese gerechten worden gestoomd of geroosterd in een oven boven open vuur. Er wordt gebruik gemaakt van een wok, een bolvormige, vrij diepe pan, voorzien van een steel. Bijna alle gerechten vereisen – vlak voor consumptie – een korte bereidingstijd onder hoge temperatuur. Om deze reden gaat de voorkeur uit naar plantaardige oliën, omdat deze ook onder hoge temperaturen een goede kwaliteit behouden. Bovendien zijn deze oliën licht verteerbaar. Als gevolg van deze bereidingswijze (roerbakken) wordt de smaak van het oorspronkelijke product behouden. Ten slotte kenmerkt de Chinese keuken zich door het frequent gebruik van zoetzure sauzen.

In de Indische keuken wordt ook gebruik gemaakt van de wok (wadjan) en worden gerechten eveneens geroosterd (bijvoorbeeld saté ayam). Door het intensief gebruik van kruiden en specerijen krijgt het oorspronkelijke product een andere, niet zelden scherpe smaak. Er gaat tevens een conserverende werking van uit, waardoor de gerechten geruime tijd vóór consumptie kunnen worden bereid. Deze bereidingswijze vraagt om een passende organisatie van de keuken in het Ind(ones)isch restaurant. Aangezien de kok de gerechten geruime tijd van tevoren kan bereiden, hoeft hij in principe niet elke dag aanwezig te zijn (Van der Sijde, 1983:7).

De komst van de Indische Nederlanders en gerepatrieerden resulteerde in een vermenging van de twee genoemde keukens. Zo werden op de menukaart van veel Chinese restaurants ook gerechten als saté, gado-gado, kroepoek of nasi goreng opgenomen. De restaurants afficheerden zich vervolgens als Chinees-Indisch. Zo is het woord 'nasi' van oorsprong een Indonesisch woord: het betekent (*gekookte*) witte rijst. In de Chinees-Indische keuken heeft het echter de betekenis van *gebakken rijst* gekregen.

Een begrip dat in de loop der jaren ingeburgerd zou raken, is de rijsttafel: een uit een groot aantal gerechten bestaande maaltijd, waarbij invloeden vanuit de Chinese, de Ind(ones)ische en de Nederlandse keuken duidelijk zichtbaar zijn. De smaak van de meeste gerechten werd grotendeels aangepast aan de smaak van het Nederlandse publiek (Van der Sijde, 1983:8).

### 3.7 OMVANG VAN DE HORECASECTOR IN NEDERLAND

De Nederlandse horecasector kenmerkt zich door een verscheidenheid aan bedrijven. Naast restaurants, hotels en cateringbedrijven, worden ook cafés, bars en lunchrooms tot deze sector gerekend. Bovendien is er sprake van een duidelijk gesegmenteerde opbouw (Kloosterman e.a., 1997:68). Het bovenste segment wordt gevormd door de grote hotels en luxe restaurants, terwijl men aan de onderkant de snackbars en kleine koffieshops aantreft. In totaal wordt jaarlijks voor meer dan 20,5 miljard gulden in de Nederlandse horecasector omgezet. Verwacht wordt dat de omzetsijging die zich sinds een aantal jaren voordoet, zich ook in de toekomst zal continueren. Tweeverdieners en hoogopgeleide personen vormen een belangrijk deel van de klantenkring. In 1995 telde het Bedrijfschap Horeca meer dan 43.000 bedrijven. Het grootste aandeel daarvan bestaat uit cafés en bars (ongeveer 11.000) en snackbars (ongeveer 5.800). De horecasector biedt werk aan ongeveer 170.000 mensen. Vaak gaat het daarbij om deeltijdwerkers (Horeca-statistiek, januari 1995).

Ook het aandeel van de eetgelegenheden is omvangrijk. In 1994 telde Nederland, hotelkeukens meegerekend, 10.800 restaurants (Horeca in Cijfers, 1995). Het aantal Nederlandse of 'Franse' keukens bedraagt momenteel nog steeds iets meer dan de helft daarvan, maar de laatste jaren is er sprake van een toenemende vraag naar uitheemse keukens. Het blijkt dan ook dat veel immigranten in de horeca hun bestaan proberen op te bouwen. Zo viel in 1992 ruim 33 procent van alle ondernemingen van immigranten binnen deze sector. Verder treft men ondernemende migranten onder meer aan in de groothandel (ongeveer 18%), de detailhandel (ongeveer 17%) en de zakelijke dienstverlening (ca. 10%) (Setzpfand e.a., 1993).

Dat de horecasector een belangrijke bron van ondernemersactiviteiten is, blijkt bijvoorbeeld uit het feit dat 40 procent van alle Turkse en Marokkaanse ondernemers actief is in de horeca, terwijl dat percentage bij de Griekse ondernemers zelfs 50 bedraagt (Atlas & Terp, 1991:3). Anno 1994 bedroeg het aantal uitheemse restaurants in Nederland 4.850 (44%). In totaal wordt in dit etnische segment jaarlijks een omzet gerealiseerd van 1,75 miljard gulden (Bedrijfschap Horeca, 1994). Het grootste deel van dit segment uitheemse restaurants bestaat uit Chinese of Chinees-Indische eetgelegenheden. In 1996 telde de Chinese horecasector 1.977 restaurants.

### 3.8 GROEI VAN DE CHINESE HORECASECTOR IN NEDERLAND

Vanaf de jaren zestig is er sprake van een krachtige groei van het aantal Chinese en Chinees-Indische restaurants in Nederland. In tabel 3.2 wordt deze ontwikkeling in cijfers weergegeven.

Uit deze tabel kan worden opgemaakt dat de meeste Chinese en Chinees-Indische restaurants in het westen van het land te vinden zijn. Voorts wordt duidelijk dat het aantal restaurants in de jaren tachtig is afgenomen, maar dat er vanaf het begin van de jaren negentig weer sprake is van groei. Leung (1989) heeft berekend dat de spreiding van deze restaurants per regio in een tijdsbestek van ongeveer 30 jaar aanzienlijk is veranderd (Leung, 1989: 17).

Tabel 3.2. Groei van het aantal Chinese en Chinees-Indische restaurants per provincie in de periode 1960-1993

Gebied	1960	1970	1982	1993	1996
Groningen	5	16	62	60	70
Friesland	4	10	59	63	71
Drenthe	3	7	48	45	62
<b>Noord-Nederland</b>	<b>12</b>	<b>33</b>	<b>169</b>	<b>168</b>	<b>203</b>
Overijssel	12	29	105	118	125
Gelderland	17	52	206	222	227
Flevoland	0	0	0	23	26
<b>Oost-Nederland</b>	<b>29</b>	<b>81</b>	<b>311</b>	<b>363</b>	<b>378</b>
Utrecht	14	48	120	111	121
Noord-Holland	64	169	392	344	351
Zuid-Holland	80	171	443	391	394
<b>West-Nederland</b>	<b>158</b>	<b>388</b>	<b>955</b>	<b>846</b>	<b>866</b>
Zeeland	1	9	42	47	53
Noord-Brabant	15	66	292	282	324
Limburg	10	41	147	141	153
<b>Zuid-Nederland</b>	<b>26</b>	<b>116</b>	<b>481</b>	<b>470</b>	<b>530</b>
Totaal Nederland	225	618	1916	1.847	1.977

Bron: Gegevens t/m 1982: Leung, 1989, p. 16; Gegevens 1993 en 1996: Horeca in cijfers 1994 en 1997.

Tabel 3.3. Spreiding van Chinees-Indische restaurants over Nederland in de periode 1960 tot en met 1996 (in procenten)

Gebied	1960 N = 225	1970 N = 618	1982 N = 1916	1993 N = 1847	1996 N = 1977
Noord-Nederland	5%	5%	9%	9%	10%
Oost-Nederland	13%	13%	16%	20%	19%
West-Nederland	70%	63%	50%	46%	44%
Zuid-Nederland	12%	19%	25%	25%	27%
Totaal	100%	100%	100%	100%	100%

Bron: Leung, 1989, p. 17; Gegevens 1993 en 1996: Bewerking van gegevens Bedrijfschap Horeca 1994 en 1997.

Uit tabel 3.3 blijkt dat de concentratie van deze restaurants in West-Nederland sinds 1960 is afgenomen. Dat laat onverlet dat daar ook in de jaren negentig nog steeds de grootste dichtheid is te vinden. Opvallend is wel dat het aantal restaurants in de drie grote steden Rotterdam, Den Haag en Amsterdam in de loop der jaren is afgenomen. Uit onderzoek blijkt namelijk dat van het aandeel Chinese en Chinees-

Indische restaurants in het westen van Nederland in 1960 48% van deze restaurants in de drie grote steden was te vinden, terwijl dat percentage in 1991 nog 'slechts' 18 bedroeg (Harms & Schuurman, 1992).

Onder welke omstandigheden heeft de groei van het aantal restaurants kunnen plaatsvinden? Hoe kwam men aan het personeel? Welke achtergronden hadden deze mensen en hoe reageerde het publiek? In het hierna volgende gedeelte zal geprobeerd worden op deze vragen een antwoord te geven.

### 3.9 WERKNEMERS EN VERWANTEN

Is er sprake van een bepaalde relatie tussen de vooroorlogse en de naoorlogse Chinezen in Nederland? Wanneer men bedenkt dat er vlak voor de Tweede Wereldoorlog nog ongeveer 800 Chinezen in Nederland woonden en vrijwel alle huidige Chinezen pas na de oorlog zijn gearriveerd of in Nederland zijn geboren, kan in feite nauwelijks gesproken worden van een bepaalde historische continuïteit (Vellinga & Wolters, 1966). Aan de andere kant is de aanwezigheid van de vooroorlogse Chinezen, hoe klein in omvang dan ook, wel degelijk van belang geweest voor het ontstaan van de Chinese restaurantsector in Nederland. Deze eerste restaurateurs hebben als het ware de basis gelegd voor de verdere groei van het aantal restaurants.

Daarnaast valt op dat de herkomstgebieden van de naoorlogse Chinese migranten tot medio de jaren zestig veel overeenkomsten vertoonden met die van de vooroorlogse migranten. Als gevolg van de toename van het aantal restaurants werden namelijk vrienden en familieleden naar Nederland gehaald om er te komen werken. Deze verwanten waren afkomstig uit dezelfde thuisgemeenschappen als waar de restauranthouders oorspronkelijk vandaan kwamen en aldus ontstonden er in Nederland zogenaamde kerngemeenschappen van Chinese migranten. Deze vorm van migratie wordt wel aangeduid met de term 'kettingmigratie' (Price, 1963; Bovenkerk, 1983; Rijkschroeff, 1991). De reeds in Nederland verblijvende migrant treedt dus als sponsor op voor familie of vrienden uit China of Hong Kong. Voor de restauranthouder in Nederland is het belangrijk dat hij verwanten in dienst kan nemen. Over het algemeen moet namelijk zware arbeid worden verricht in de restaurants, vooral in de keuken. Er moeten lange werktijden worden gemaakt tegen relatief lage lonen. Medio de jaren zeventig varieerde het maandloon van werknemers tussen de 1.100 en 1.600 gulden. In het begin van de jaren tachtig verdiende de goedkoopste werknemer 1.300 gulden en de best betaalde werknemer, de kok, 2.300 gulden per maand (Kagie, 1983:15). Medio de jaren negentig verdient een goede kok in een middel-

groot restaurant ongeveer 4.000 gulden, terwijl een gespecialiseerde kok in een zeer groot restaurant per maand zelfs 8.000 gulden of meer kan verdienen. Deze bedragen golden echter voor de legale werknemer. Wanneer iemand illegaal werkt, ligt het loon een stuk lager. Vaak wordt daarin ook het eten en de inwoning verdisconteerd. In het begin van de jaren tachtig kwam het voor, dat illegale werknemers met niet meer dan 400 gulden per maand moesten zien rond te komen.

Het is overigens gebruikelijk, dat het salaris aan het eind van de maand wordt aangevuld met een bedrag uit de fooienpot. Bij middelgrote restaurants gaat het daarbij in de regel om enkele honderden gulden per maand per werknemer, maar bij grote restaurants betreft het meestal een bedrag boven de 1.000 gulden. Bij veel restaurants bestaat de afspraak, dat de kok niet deelt in de opbrengst van de fooienpot, omdat hij al een hoger salaris heeft.

Vooral in de jaren zestig en zeventig, toen het aantal restaurants explosief steeg, was er een groot tekort aan personeel dat genoeg nam met de eerdergenoemde relatief lage lonen. Wilde de restauranthouder zijn waren tegen een zo gunstig mogelijke prijs aan de man brengen, dan was hij daarvoor aangewezen op verwanten die als relatief goedkope arbeidskrachten bij hem in dienst wilden komen. Tegelijkertijd stellen deze verwanten zich als werknemer zeer loyaal op tegenover hun werkgever. Deze loyaliteit is gebaseerd op de van oudsher bestaande familie- of vriendschapsbanden (Benedict, 1968; Watson, 1979).

De kosten voor de reis van de kettigmigrant werden in de regel door de restauranthouder in Nederland voorgesloten. Deze schuld moet in de loop der tijd worden terugbetaald (Pieke, 1988:12). Het ideaal van de kettigmigrant is om in de toekomst een eigen restaurant te openen. Na een aantal jaren als werknemer in restaurants te hebben gewerkt, werd, als het enigszins mogelijk was, de stap naar het eigen ondernemerschap gezet. Niet zelden kwam het voor dat men enkele tienduizenden gulden had gespaard en dat men met een aanvullende lening van de familie een klein restaurant kon beginnen. Voordat men daartoe overging, bracht men in de regel eerst een bezoek aan het thuisland. Daar kon men laten zien hoe succesvol men was geweest. Voorts was men dan in de gelegenheid een partner te zoeken die later in het restaurant kon helpen. Ook kon men eventueel alvast naar personeel zoeken.

Zolang er van overheidswege geen beperkingen bestaan, leidt deze vorm van migratie dus tot een toenemend aantal migranten en tot een toename van het aantal restaurants. Veel Chinezen zijn vanuit bepaalde dorpen in Hong Kong of China naar Nederland gekomen. Deze personen behoren tot een bepaalde kerngemeenschap. Daarnaast is er ook een groot aantal Chinezen op individuele basis naar Nederland vertrokken. Deze mensen kwamen, vooral in de jaren zestig en zeventig, uit Hong



Kong, Maleisië en Singapore. De vraag naar personeel in de restaurants was toentertijd zo groot dat daarin niet louter meer voorzien kon worden door het aanbod uit de thuisdorpen van de bestaande kerngemeenschappen. Aanvankelijk kwamen de uit Hong Kong afkomstige Chinezen via Engeland naar Nederland, maar na enige tijd werd rechtstreeks in Hong Kong geworven. De Chinese migranten die op deze individuele wijze de overtocht naar Nederland maakten, beschikten dus, afgezien van een toevallig eerder gearriveerde vriend, niet over een netwerk van verwanten, bij wie zij steun konden zoeken.

Vóór 1977 was het bijzonder lastig om vanuit de Volksrepubliek China te emigreren (Pieke, 1988:16). Dit kon in de regel slechts via Hong Kong of illegaal plaatsvinden. In 1977 wijzigde de Chinese overheid haar emigratiebeleid. Vanaf dat moment was het voor elke potentiële emigrant die over een sponsor beschikte mogelijk om uit China te vertrekken. Deze regeling werd in 1985 nog eens verruimd. Vooral degenen in China die eerder niet in de gelegenheid waren geweest via Hong Kong naar Nederland te emigreren, hadden profijt van deze nieuwe regeling. Tegelijkertijd wijzigde het migratiepatroon zich ook in een ander opzicht. Waren het in de jaren zestig en begin jaren zeventig vooral, met name jonge, Chinese mannen die naar Nederland migreerden, vanaf de tweede helft van de jaren zeventig kwamen ook steeds meer vrouwen en kinderen naar Nederland. Dit vond plaats in het kader van de gezinshereniging. Vaak ook kwamen grootouders naar Nederland en trokken bij hun kinderen in. Wanneer de kinderen in het restaurant werkten, konden deze grootouders voor de kleinkinderen zorgen.

### 3.10 BEDRIJFSMATIGE KENMERKEN VAN DE CHINESE HORECASECTOR

Anno 1991 waren er in Nederland gemiddeld meer dan 13 Chinese of Chinees-Indische restaurants per 100.000 inwoners. Vergeleken met het begin van de jaren tachtig is er op dat punt sprake van een lichte terugval met één bedrijf per 100.000 inwoners. Per regio verschilt deze ratio overigens. Zo is het aandeel van 15 in het westen van het land aanzienlijk hoger dan in het noorden, waar zich in 1991 tien Chinese of Chinees-Indische restaurants per 100.000 inwoners bevonden. De hogere ratio in het westen van het land is vooral toe te schrijven aan het grote aantal restaurants in de drie steden Amsterdam, Rotterdam en Den Haag.

Chinese en Chinees-Indische restaurants staan met een gemiddelde levensduur van 7,3 jaar korter op naam van dezelfde eigenaar dan andere (café-)restaurants. Gemiddeld bedroeg de levensduur van alle horecabedrijven in Nederland in 1991

8,5 jaar, terwijl (café-)restaurants in 1991 een gemiddelde levensduur van 11,3 jaar kenden (Bedrijfschap Horeca, 1992). In tabel 3.4 wordt de levensduur van de Chinees-Indische restaurants in jaren aangegeven.

Tabel 3.4. Leeftijd van de Chinees-Indische bedrijven in jaren, aandeel in procenten, in 1991

<b>Jaren</b> <b>Gebied</b>	<b>0 t/m 2</b> <b>%</b>	<b>3 t/m 5</b> <b>%</b>	<b>6 t/m 10</b> <b>%</b>	<b>&gt; 10</b> <b>%</b>
Noord-Nederland	26	31	24	19
Oost-Nederland	27	30	22	21
West-Nederland	26	26	22	27
Zuid-Nederland	30	24	21	26
Totaal Nederland	27	26	22	25

Bron: L.W.J. Harms en M.M. Schuurman, Bedrijfschap Horeca, 1992, p. 16.

Uit tabel 3.4 blijkt dat 27 procent van de Chinees-Indische restaurants niet langer dan 2 jaar bestaat. Het aantal personen dat een baan heeft in de Chinese horecasector is groot. Het aantal werknemers met een volledig dienstverband is naar verhouding wat groter dan het aantal part-timers. Zoals blijkt uit tabel 3.5 verschillen die verhoudingen echter per omvang van het bedrijf.

Tabel 3.5. Aandeel van het aantal in Chinese en Chinees-Indische bedrijven werkzame personen, in 1990 (in procenten)

	<b>kleine bedrijven</b>	<b>grote bedrijven</b>
Full-timers	53	60
Part-timers	47	40
Totaal	100	100
Eigenaar	40	16
Meewerkende gezinsleden	25	12
Werknemers in loondienst	35	72
Totaal	100	100

Bron: CBS, bewerking Bedrijfschap Horeca (1992)

In totaal boden de Chinees-Indische restaurants in 1990 ongeveer 8.000 volledige arbeidsplaatsen aan werkgelegenheid (Harms e.a., 1992:22). Aangezien ook gezinsleden worden ingezet, is het aantal personen dat feitelijk werkzaam is, dus groter. Zestig tot zeventig procent van de potentiële beroepsbevolking binnen de Chinese populatie in Nederland is werkzaam in de horecasector (Pieke, 1988; Rijkschroeff & The, 1992).

Uit onderzoek van het Bedrijfschap Horeca<sup>1</sup> blijkt voorts dat ongeveer 50% van deze restaurants in 1989 een jaaromzet had die kleiner was dan f350.000,--. Over het geheel genomen is er bij Chinees-Indische restaurants sprake van een lager omzetniveau, vergeleken met andere restaurants. Hoewel er geen recente cijfers zijn, mag ervan worden uitgegaan dat de jaaromzet voor veel Chinees-Indische restaurants aanzienlijk lager is dan f 350.000. Uit onderzoek in 1978 kwamen de volgende gegevens aan het licht. Deze zijn weergegeven in tabel 3.6.

Tabel 3.6. Bedrijven verdeeld naar omzetklassen (1978)

Omzet in gulden	Overige restaurants		Chinees-Indische restaurants	
	aantal	%	aantal	%
< 200.000	963	29,6	745	50,5
200.000-400.000	1.243	38,2	504	34,2
400.000-600.000	469	14,4	168	11,4
> 600.000	579	17,8	58	3,9
Totaal	3.254	100,0	1.475	100,0
Gemiddelde omzet	f 376.000		f 245.000	

Bron: Van der Sijde, 1983, p. 20.

Het blijkt dat 50,5% van de Chinese en Chinees-Indische restaurants in 1978 een jaaromzet had kleiner dan f. 200.000, terwijl dit percentage voor de overige restaurants op 29,6 lag. Naarmate de cijfers van de jaaromzet van de overige restaurants stijgen, neemt het aandeel van de Chinese en Chinees-Indische restaurants af. De inkoopkosten van Chinese en Chinees-Indische restaurants zijn, vergeleken met die van andere restaurants, laag. Bij het bereiden van Chinees eten wordt namelijk niet zo intensief gebruik gemaakt van dure producten. Ook de loonkosten zijn naar verhouding laag. Dit heeft te maken met het feit dat de eigenaar zelf en het gezin meewerken in de zaak. Aangezien zij meestal alle dagen van de week meehelpen, hoeven er vaak geen andere arbeidskrachten in dienst te worden genomen.

Voor wat de drankomzet betreft ligt het accent in de Chinese restaurants vooral op de zwak-alcoholische dranken. Met name bier wordt bij het eten veel gedronken. Daarnaast worden veel niet-alcoholische dranken verkocht. De verkoop van wijnen en aperitiefdranken is zeer beperkt. Mensen bezoeken in het algemeen geen Chinees-Indisch restaurant om alleen maar iets te drinken. Er is een duidelijke relatie tussen

<sup>1</sup> Horeca Analyse systeem (1989 en 1990) van het Bedrijfschap Horeca (de bedragen zijn exclusief BTW).

drank- en maaltijdverstrekking. De drankomzet bij Chinese restaurants, variërend van 20 tot 25% van de totale omzet, is lager dan bij het gemiddelde Nederlandse restaurant, waar de drankomzet 30 tot 35% bedraagt. Daarvoor kunnen twee oorzaken worden genoemd. In de eerste plaats hangt dat uiteraard samen met het relatief grote aandeel van de afhaalverkoop: naarmate deze stijgt, daalt de drankomzet. Ten tweede leidt de naar verhouding korte tijdsduur waarin de maaltijd wordt genuttigd, ertoe dat er niet zoveel drank wordt geserveerd (Van der Sijde, 1983:19).

De huur van de restaurants binnen de Chinese horecasector, variërend van 8 tot 12% van de omzet, is relatief hoog. Een van de redenen daarvan is dat deze restaurants in de regel op goede tot uitstekende lokaties zijn te vinden. Daarnaast hangt dit – althans voor een deel – samen met het eerder genoemde lagere omzetniveau van Chinees-Indische restaurants. Gelet op hetgeen in Nederland binnen de horeca bedrijfsmatig gangbaar is, is een jaaromzet van 3,5 ton niet voldoende om de arbeidsuren van de eigenaar te vergoeden. In tegenstelling tot de situatie bij de kleinere restaurants is er bij de grotere restaurants overigens wel sprake van een redelijke tot goede solvabiliteits- en liquiditeitspositie.

Van groot belang voor het bedrijfsresultaat van veel Chinees-Indische restaurants is de opbrengst uit afhaalverkoop, die per bedrijf overigens sterk kan variëren. Het afhalen van Chinees eten is in de loop der jaren steeds gebruikelijker geworden. Naar schatting 20 tot 25% van de totale omzet wordt behaald uit deze afhaalverkoop (Harms & Schuurman, 1992). Mede tegen die achtergrond lijkt het dan ook interessant na te gaan hoe de bekendheid met het Chinees eten zich in de afgelopen decennia bij de consument heeft ontwikkeld.

### 3.11 CONSUMENT EN PRODUCT

Uit onderzoek blijkt dat in 1968 40% van de consumenten zelden of nooit een oosterse maaltijd nuttigde, terwijl dit percentage in 1972 24 bedroeg en in 1982 nog slechts 11 was (Van der Sijde, 1983: 17). Rond 1980 at ongeveer 70% van de consumenten ten minste één keer per maand oosters. Naarmate het aantal Chinese en Chinees-Indische restaurants groeide en het oosters eten meer bekendheid genoot, werd ook het thuis zelf bereiden en het afhalen van Chinees-Indisch eten populairder.

Aanvankelijk concentreerde het restaurantbezoek zich vooral op het weekeinde, maar met de jaren nam ook het restaurantbezoek doordeweeks toe. Uit een onder-

zoek naar het uit eten gaan in gezinsverband kwamen in dat verband de volgende gegevens aan het licht. Deze zijn weergegeven in tabel 3.7.

Tabel 3.7. Restaurantbezoek in gezinsverband in 1980

Type keuken	Percentage gezinnen dat af en toe uit eten gaat
Hollands	65%
Chinees-Indisch	56%
Overige buitenlands	16%
Cafetaria/Petit Restaurant	27%

Bron: Van der Sijde, 1983, p. 17.

Sinds de tweede helft van de jaren tachtig wordt door het Bedrijfschap Horeca onderzoek verricht naar de frequentie, waarmee de Nederlandse bevolking uit eten gaat. Het blijkt dat het buitenshuis eten in die periode in populariteit is gestegen. Zo bleek in 1984 55% van de Nederlandse bevolking ouder dan 16 jaar in de zes maanden voorafgaand aan de ondervraging één keer buitenshuis gegeten te hebben, terwijl dat percentage in 1990 68 bedroeg. Het aandeel van de bezoekers dat een Chinees of Chinees-Indisch restaurant bezocht was in 1984 reeds relatief groot en steeg in de daaropvolgende jaren enigszins. In tabel 3.8 worden daarover enkele cijfers gepresenteerd.

Tabel 3.8. Diverse consumentenaspecten

	1984 %	1986 %	1988 %	1990 %
1. Laatste halfjaar buitenshuis gegeten waarvan:	55	62	63	68
2. weleens een Chinees-Indisch restaurant bezocht waarvan:	62	63	56	65
3. bezoekfrequentie Chinees-Indische restaurant:				
> vaker dan 1 x per 2 à 3 weken	8	5	5	8
> 1 x maal per maand	20	14	12	15
> 1 x maal per 2-6 maanden	45	49	53	43
> minder vaak/bijna nooit	25	31	28	32
> geen antwoord	2	1	2	2
4. Oordeel over Chinees-Indische restaurants in vorm van rapportcijfer	8,2	8,0	8,0	8,2

Bron: Bedrijfschap Horeca, 1991.

De terugval van het bezoek aan deze restaurants in 1988 hangt mogelijk samen met een minder gunstig beeld dat het publiek in die jaren van de Chinese en Chinees-

Indische restaurants had. De smaak van het publiek was veranderd en men werd geregeld geconfronteerd met wisselende eigenaren, wat het behoud van een vaste klantenkring niet bevorderde. Daarnaast leek de controle van de overheid zich in die periode vooral te richten op de Chinese horecasector. Of dit in werkelijkheid ook zo was, is de vraag. In ieder geval werd dat als zodanig ervaren. Berichten in de media over onhygiënische keukens of bedorven voedsel deden eveneens afbreuk aan het bestaande imago (Harms e.a., 1992:23).

Wie bezoeken de Chinese en Chinees-Indische restaurants eigenlijk? Is er sprake van bepaalde leeftijdscategorieën of maakt dat in de praktijk geen verschil uit? Het blijkt dat de aanwezigheid van jeugdigen tot en met de leeftijd van 18 à 19 jaar geen significante invloed op het restaurantbezoek heeft. Dit is te begrijpen wanneer wordt bedacht dat deze categorie personen vaak nog thuis woont en meestal nog geen eigen inkomen heeft. Wel blijkt dat zich meer Chinese en Chinees-Indische restaurants bevinden in een nodaal gebied<sup>2</sup> naarmate het aantal personen tussen de 20 en 24 jaar groter is. Deze over het algemeen nog niet getrouwde categorie jongeren beschikt over geld, dat in vooral minder dure horecabedrijven wordt uitgegeven. Voorts blijken er meer Chinese en Chinees-Indische restaurants te zijn gevestigd naarmate er in een wijk meer personen tussen de 35 en 50 jaar wonen. Het gaat daarbij overwegend om gevestigde ouders met kinderen, die het zich kunnen veroorloven geregeld uit eten te gaan.

Dit laatste geldt niet voor de categorie pas gehuwden van 25 tot 34 jaar die vanwege de relatief hoge woonlasten en kleine kinderen niet vaak buiten eten. Hoe meer bewoners een nodaal gebied kent in deze leeftijdsklasse hoe minder Chinese en Chinees-Indische restaurants er worden aangetroffen. Dit laatste geldt ook voor gebieden waarin veel personen wonen die de 50-jarige leeftijd zijn gepasseerd. Ook in dit geval is het zo dat er minder Chinese en Chinees-Indische restaurants gevestigd zijn naarmate er sprake is van een grotere concentratie personen in deze leeftijdscategorie. Mogelijke factoren die daarmee samenhangen, zijn het feit dat alleenstaanden in die leeftijdsklasse niet zo dikwijls buitenshuis eten, dat het inkomen afneemt wanneer men gepensioneerd is en dat veel oudere personen, vooral buiten de Randstad, niet bekend zijn met de Chinees-Indische keuken (Van der Sijde, 1983:26).

---

<sup>2</sup> Een nodaal gebied is een verzorgingsgebied. Hierbij wordt uitgegaan van de oriëntatie van de bevolking op een bepaalde kern. Een nodaal gebied is dus een kern met omgeving. Nederland is door het CBS verdeeld in 80 nodale gebieden.

## 3.12 STAGNATIE IN DE GROEI

Eerder is gewezen op de sterke groei van de Chinese horecasector in Nederland sinds de jaren zestig en zeventig. Deze groei loopt door tot het begin van de jaren tachtig. Vanaf 1982 treedt er echter stagnatie in de groei op. Was er in de periode 1970-1980 nog sprake van een groei van het aantal bedrijven met 210%, in de periode 1982-1988 was de groei met 6% zeer gering. In Zuid Nederland was in die periode reeds sprake van een lichte daling van het aantal restaurants. Wanneer het aantal restaurants in 1982 wordt vergeleken met het aantal in 1994 kan, zoals uit tabel 3.9 blijkt, worden vastgesteld dat er zelfs sprake is geweest van een afname van het totaal aantal Chinese en Chinees-Indische restaurants in Nederland met 3%.

Tabel 3.9. Aantal Chinese en Chinees-Indische restaurants in 1982-1996

<b>Jaar</b>	<b>Chinees-Indisch</b>	<b>Chinees</b>	<b>Totaal</b>
1982	-	-	1.916
1992	1.585	258	1.843
1993	1.524	323	1.847
1994	1.507	350	1.857
1995	1.497	392	1.889
1996	1.537	440	1.977

Bron: Bedrijfschap Horeca 1983, 1994 en 1996.

Voor het eerst werden de Chinese horeca ondernemers en hun werknemers geconfronteerd met het fenomeen van teruglopende omzet en daaruit voortvloeiende inkrimping van de werkgelegenheid. Hoe is deze ontwikkeling te verklaren? Aan de ene kant is de stagnatie te begrijpen wanneer wordt bedacht dat er voor wat betreft het aantal Chinese en Chinees-Indische restaurants reeds aan het eind van de jaren zeventig sprake was van een behoorlijke dichtheid per nodaal gebied. Het aandeel van deze restaurants ten opzichte van alle restaurants in Nederland is toegenomen van 11,7% in 1960 tot 32,8% in 1982 (Leung, 1989:19). Omstreeks 1980 was de markt voor de Chinese horecasector dus al behoorlijk verzadigd.

De algehele economische recessie die zich in de jaren tachtig heeft geopenbaard en die heeft geleid tot een geringere koopkracht bij het publiek heeft eveneens bijgedragen aan een stagnatie in de groei. Daarbij moet, zoals eerder werd opgemerkt, worden bedacht dat veel Chinees-Indische restaurants een zodanig bescheiden omzet kenden, dat zij zich in een zeer kwetsbare positie bevonden.

Voorts kon ook negatieve berichtgeving over het reilen en zeilen in de Chinese horecasector leiden tot een tijdelijke vermindering van het bezoek aan de Chinese restaurants. Zo resulteerde een negatieve uitslag van Consumenten Contact over de kwaliteit van nasi bij de afhaal-Chinees in 1985 in een tijdelijke reductie van de verkoop met 30 procent (Algemeen Dagblad, 14-10-1986).

Van een geheel andere orde, maar eveneens bedreigend voor het voortbestaan van een aantal Chinese restaurants, was de verscherpte controle van de kant van de overheid. Zo was de zogenaamde actie 'Sambal' van de belastingdienst in Zeeland erop gericht de zwarte inkoop van de restauranteigenaren bij de groothandel te onderzoeken. Gecontroleerd werd of de daar aanwezige bonnen ook waren terug te vinden bij de restaurateurs. Dat was bij verschillende restauranthouders niet het geval. Deze actie leidde ertoe dat aan 20 Chinees-Indische restaurants boetes en naheffingen werden opgelegd. De aanslagen varieerden van 2 ton tot 2,5 miljoen gulden (Horeca Misset, 1992, nr.31). Op verschillende woningen werd beslag gelegd en in enkele gevallen resulteerde dat uiteindelijk in sluiting van het restaurant. De hiervoor genoemde factoren hebben geleid tot toenemende werkloosheid onder het Chinese horecapersoneel.

### 3.13 TOENEMENDE WERKLOOSHEID IN DE CHINESE HORECASECTOR

Medio de jaren tachtig waren er binnen de Chinese horecasector ongeveer 10.000 personen, voltijds of deeltijds, werkzaam. Het aantal ondernemers en meewerkende partners onder hen bedroeg naar schatting 4.000 personen. Van de overige 6.000 arbeidskrachten waren ongeveer 3.000 personen als productiemedewerkers werkzaam, dat wil zeggen als keukenpersoneel. De resterende 3.000 personen werkten in de bediening of in de algemene dienst. Ruim 85% van de beroepsbevolking in de Chinese horeca is overigens werkzaam in zeer kleine of kleine restaurants. In de tabellen 3.10 en 3.11 worden deze aantallen naar functie en naar bedrijfsgrootte weergegeven.

Tabel 3.10. De indeling van de feitelijke beroepsbevolking naar verschillende functies in de Chinese horecasector

<b>Functies</b>	<b>Aantal</b>	
• Productiemedewerkers		3.000
> vakvolwassenen	1.000	
> keukenhulp	2.000	
• Service medewerkers		2.250
• Algemene dienst		750
Subtotaal werknemers		6.000



• Ondernemers		2.000
• Meewerkende gezinsleden		2.000
Totaal		10.000

Bron: Gegevens van Bedrijfschap Horeca, 1987.

Tabel 3.11. Indeling van het totaal aantal medewerkers in de Chinese horecasector naar bedrijfsgrootte in procenten

Bedrijfsgrootte		Aandeel in totaal
Zeer groot	meer dan 100 medewerkers	0.5%
Groot	meer dan 20 medewerkers	1.5%
Middelgroot	meer dan 7 medewerkers	7.0%
Klein	meer dan 4 medewerkers	36%
Zeer klein	meer dan 2 medewerkers	50%
Overige	zonder medewerkers	5%

Bron: Gegevens van Bedrijfschap Horeca, 1987.

Sinds de jaren tachtig is het aantal geregistreerde werkloze Chinezen afkomstig uit de horecasector toegenomen. Vóór die tijd kwam het vaak voor dat men zich op het moment dat men zonder werk kwam te zitten niet liet registreren. De Chinese gemeenschap is lange tijd in staat geweest om geheel in de eigen behoefte te voorzien (Pieke, 1988:105). Mensen die tijdelijk zonder werk waren, werden opgevangen binnen de eigen kring.

Daarbij dienen overigens twee kanttekeningen te worden geplaatst. Ten eerste waren veel werknemers vaak niet bekend met de regelingen en voorzieningen die er bestaan op het moment dat men werkloos wordt. Men zag zich daardoor in feite genoodzaakt een beroep te doen op de hulp van familie, van vrienden of van de voormalige werkgever.

In de tweede plaats was er ook sprake van een afhankelijkheidsrelatie. Omdat de Chinese werknemers dikwijls geen alternatieven hadden, was men vaak gedwongen tegen slechte arbeidsvoorwaarden te blijven werken.

“Zeker is dat het personeel in de restaurants weinig rechtszekerheid genoot. [...] Het punt is, dat zij in geval van nood nauwelijks hulp van buitenaf konden vragen. Zij voelden zich afhankelijk van hun werkgever. [...] Tot in de jaren tachtig waren de leidinggevende posities in handen van de grotere werkgevers. Deze hadden een direct belang bij de autonomie van de eigen groep. Binnen de eigen netwerken profiteerden zij van de loyaliteit van degenen die zich van hen afhankelijk wisten. (...). Het zijn de stemmen van de werkgevers die zeggen: “Wij Chinezen bemoeien ons niet met anderen, wij kunnen onszelf redden.” (Sciortino e.a., 1993:22)

De stagnatie in de groei en de sluiting van een relatief groot aantal Chinese en Chinees-Indische restaurants leidden vanaf het begin van de jaren tachtig tot een toenemend aantal werkloze Chinezen. De exacte omvang van deze werkloosheid is lastig vast te stellen. Medio de jaren tachtig werd deze geschat op 17 à 25 procent (Butter e.a., 1994:36).

Gedeeltelijk gaat het om structurele werkloosheid, die betrekking heeft op oudere werknemers. Daarnaast is er sprake van conjuncturele werkloosheid, vooral onder jongeren. Binnen de beroepsgroep 'kok' komt werkloosheid relatief vaker voor dan in de beroepsgroepen 'bediening' of 'management' (Leung, 1989:27).

### 3.14 MOGELIJKE VERKLARINGEN VOOR DE GROEI VAN HET AANTAL RESTAURANTS

Hoe komt het dat de Chinese horecasector in Nederland aanvankelijk zo sterk is gegroeid? Drie externe factoren lijken in dit verband een belangrijke rol te hebben gespeeld (Van der Sijde, 1983; Pieke, 1988; Rijkschroeff e.a., 1992). Op een eerste oorzaak werd reeds gewezen, namelijk de komst van enkele honderdduizenden Indië-Nederlanders, gerepatrieerden en militairen naar Nederland. Daardoor ontstond een vraag naar oosters eten. Vervolgens begonnen steeds meer autochtone Nederlanders deze keuken te waarderen. Een soortgelijke ontwikkeling is waarneembaar in Engeland, waar de Chinese restaurantsector na de Tweede Wereldoorlog ook krachtig is gegroeid. De nauwe relatie met de kolonies Hong Kong en Singapore hebben daarbij een rol gespeeld. Een vermenging met andere keukens heeft zich daar echter niet voorgedaan. Omstreeks 1980 telde Engeland ongeveer 1.400 Chinese specialiteitenrestaurants. Daarnaast bestonden er nog ongeveer 3.000 zaken die zich uitsluitend op afhaalverkoop richtten (Van der Sijde, 1983:8). In omringende Westeuropese landen, die in het verleden nooit een koloniale band met bijvoorbeeld Hong Kong of Nederlands Indië, hebben onderhouden, blijken er slechts in geringe mate Chinese restaurants te zijn. De Chinese restaurants in België, Duitsland of Frankrijk, hebben een specifieke restaurantfunctie. Dergelijke restaurants die zich vooral richten op specialiteiten en waar het prijsniveau gemiddeld een stuk hoger ligt, treft men in Nederland voornamelijk in de grote steden aan. Deze restaurants kennen bovendien geen afhaalverkoop.

In de tweede plaats heeft de toegenomen welvaart na de Tweede Wereldoorlog ertoe geleid dat de consument steeds meer te besteden had. Het publiek werd ook mobieler. Het uit eten gaan werd populair en deze ontwikkeling had uiteraard ook effect op de groei van het aantal Chinese en Chinees-Indische restaurants. Waren er

vlak na de Tweede Wereldoorlog nog slechts 30 Chinese of Chinees-Indische restaurants, in 1960 telde Nederland reeds 225 Chinese of Chinees-Indische restaurants.

De derde oorzaak was gelegen in het feit dat Nederland geen restaurant-traditie kende. Eten in een restaurant was bij het grote publiek niet gebruikelijk. Met de komst van de eerste Chinese restaurants kwam daarin verandering. Chinees eten was relatief goedkoop en de consument kreeg naar verhouding grote porties voorgeschoteld.

- Naast deze meer algemene, maatschappelijke en economische redenen zijn er ook andere oorzaken te noemen die de groei van de Chinese horecasector mede kunnen verklaren. In de literatuur wordt op de volgende aspecten gewezen:
- Het is mogelijk om in een relatief korte tijd de vaardigheden aan te leren om een restaurant te runnen. Er is geen langdurige opleiding nodig om in het bezit te komen van de benodigde papieren. Bij de invoering van de drank- en horecawet in 1967 was voor de categorie uitheemse restaurants, waartoe ook de Chinees-Indische restaurants werden gerekend, zelfs een ontheffingsclausule opgenomen. Aan de bedrijfsleider werd ontheffing verleend voor vakbekwaamheid en handelskennis indien betrokkene in de voorafgaande vijf jaar drie jaar in Nederland in de horecasector actief was geweest. In de loop der jaren werden de eisen wel zwaarder. Na 1974 moest men beschikken over het cafédiploma. (Van der Sijde, 1983:10).
- De Chinese horeca heeft een duidelijk etnisch-specifiek karakter. Er was sprake van een bepaalde niche die door de Chinese gemeenschap gemonopoliseerd kon worden (Pieke, 1987).
- Zoals eerder opgemerkt is het in de horeca, meer dan in menig andere bedrijfstak, mogelijk bepaalde regels bewust te ontduiken. Zeker in de jaren zestig was er van overheidswege nog niet zoveel controle op het doen en laten van horeca-ondernemers (Bovenkerk e.a., 1983). Ook in de daaropvolgende decennia bleek het binnen de Chinese horecasector niet zelden voor te komen dat het personeel lange werktijden maakte, nauwelijks aanspraak kon maken op vakantie en, wettelijk gezien, te weinig verdiende.
- Een mogelijke reden zou ook gelegen zijn in het feit dat veel migranten afkomstig zijn van het platteland. Palmer (1977) ziet in de economische huishouding van het horecabedrijf een parallel met het boerenbedrijf. In beide gevallen gaat het om familiebedrijven.

- Volgens Pieke (1987) zou het startkapitaal voor het openen van een klein restaurant, dat medio de jaren tachtig ongeveer 100.000 gulden bedroeg, niet erg groot zijn en dus relatief gemakkelijk te vergaren.

Uit het voorgaande kan worden opgemaakt dat er verschillende maatschappelijke oorzaken ten grondslag hebben gelegen aan de opkomst en de groei van de Chinese horecasector in Nederland. Daarnaast is door een aantal auteurs gewezen op enkele andere, meer specifieke factoren die deze groei eveneens kunnen bevorderen. Bij enkele daarvan dienen, zoals verderop zal blijken, nog wel enige kanttekeningen te worden geplaatst. Dat alle genoemde ontwikkelingen en factoren ook feitelijk een bijdrage hebben geleverd aan de expansie van de Chinese horecasector lijkt zeer aannemelijk. Op de vraag hoeveel gewicht er aan elk van deze factoren moet worden toegekend, kan echter geen duidelijk antwoord worden gegeven. Er mag van worden uitgegaan dat deze factoren de expansie van de Chinees-Indische restaurants in onderlinge samenhang hebben beïnvloed. Het is daarbij overigens van belang vast te stellen dat de omstandigheden in de loop der jaren veranderen en elke periode nieuwe ontwikkelingen met zich meebrengt, die bijvoorbeeld kunnen leiden tot extra groei of resulteren in stagnatie.

### 3.15 HET BELANG VAN GROEPSSPECIFIEKE KENMERKEN VOOR DE ONTWIKKELING VAN DE CHINESE HORECASECTOR

In de voorafgaande paragrafen is geprobeerd een beeld te schetsen van de ontwikkelingen die hebben bijgedragen aan de expansie van, dan wel de stagnatie in de Chinese horecasector. Bij nadere beschouwing daarvan zijn er enkele opmerkelijke verschijnselen waar te nemen, die om een nadere verklaring vragen.

Uit de groei van de Nederlandse horecasector in het algemeen mag bijvoorbeeld worden opgemaakt, dat veel horeca-ondernemers van de geboden mogelijkheden gebruik hebben gemaakt. Wat echter opvalt, is, dat het aantal Chinese en Chinees-Indische restaurants in de loop der jaren naar verhouding aanmerkelijk sneller is gegroeid dan het aantal overige (café-)restaurants. Bedroeg het aantal Chinese en Chinees-Indische restaurants in 1960 225, dat wil zeggen, 11,7% van het totaal aantal restaurants in Nederland, in 1982 bedroeg dit aantal 1.916 (32%). Uit onderstaande tabel kan worden opgemaakt wat de absolute en procentuele groei was van de restaurants in Nederland in de jaren zestig en zeventig.

Tabel 3.12. Absolute en procentuele toename van de restaurants in Nederland in de periode 1960-1982

Sector	1960-1970		1970-1982	
	absoluut	procentueel	absoluut	procentueel
Chinese en Chinees-Indische restaurants	393	174	1.298	210
Overige restaurants	540	32	1.825	81
Restaurants inclusief Chinese horecasector	933	48	3.123	109

Bron: Van der Sijde, 1983, p. 13.

Duidelijk is dat het aandeel van de Chinese en Chinees-Indische restaurants in de genoemde perioden aanzienlijk sneller is toegenomen dan dat van de overige restaurants. Natuurlijk hadden de Chinese restaurateurs de wind mee, in die zin dat er indertijd met de komst van de Indische Nederlanders en repatrianten een toenemende behoefte ontstond aan oosters eten. Er vormde zich in feite een aparte niche waarbinnen deze ondernemers gingen opereren. Dat was enerzijds een extra voordeel, maar bracht anderzijds ook problemen met zich mee. Juist vanwege het etnisch-specifieke karakter moest het personeel namelijk elders worden geworven, omdat er in Nederland zelf onvoldoende personeelsaanbod was uit de eigen gemeenschap. Daarnaast kampte men met taalproblemen en onbekendheid met de Nederlandse arbeids- en fiscale wetgeving. Gowricharn (1985) wijst in dat verband op het feit dat veel ondernemers, overigens ook autochtone Nederlandse, failliet gaan als gevolg van problemen met de boekhouding. Bovendien betrof het niet een interne, op de eigen groepering gerichte niche, maar een externe markt, gericht op het brede publiek. Het opereren op deze markt vergt extra inspanningen voor de etnische ondernemer, onder meer qua bedrijfsvoering en marketingtechnieken. Ondanks deze problemen was men in staat voor voldoende menskracht te zorgen en moeilijkheden te overwinnen om zodoende in de behoefte aan oosters eten te voorzien.

In dit verband rijst ook de vraag waarom niet juist de Indische Nederlanders van de mogelijkheden binnen de horeca gebruik hebben gemaakt. Hoewel er met name in de beginfase in de Chinees-Indische restaurants ook de nodige Indische kokkies werkten, is het opmerkelijk dat de groei van de Ind(ones)ische restaurantsector, onder maatschappelijk gelijke omstandigheden, naar verhouding is achtergebleven. Nog geen negen procent van de restaurants die zich als oosters afficherden, kunnen namelijk als zuiver Indisch of Indonesisch worden aangemerkt (Van der Sijde, 1983).

Duidelijke redenen waarom niet meer Indische Nederlanders zich als horeca-ondernemer hebben ontpopt, zijn lastig te geven. Mogelijk hing dat samen met de arbeidsmarktsituatie in Nederlands-Indië, waar de Indische Nederlanders vooral middenkaderfuncties vervulden, terwijl de handel en de middenstand primair in handen waren van Chinezen en andere zogenaamde vreemdelingen of van de autochtone Indonesische bevolking. Het is mogelijk dat dit onderscheid later ook in Nederland werd gehandhaafd. Daarbij speelde uiteraard mee dat de meeste Indische Nederlanders, dankzij hun opleiding en opgedane beroepservaring, voldoende alternatieven hadden op de Nederlandse arbeidsmarkt. Volgens Bovenkerk (1982) zou de sociaal-culturele achtergrond van een bepaalde groepering de geringe belangstelling voor het etnisch ondernemerschap mede kunnen verklaren. Het gegeven dat bijvoorbeeld relatief weinig Molukkers eigen ondernemers zijn geworden, hangt mogelijk samen met hun koloniale verleden toen zij in (loon)dienst bij de overheid of het KNIL werkzaam waren.

Ook het gebrek aan startkapitaal kan een rol hebben gespeeld. Dit laatste was uiteraard ook voor vrijwel alle startende Chinese horeca-ondernemers een probleem. Weliswaar was het benodigde startkapitaal voor een kleine zaak in de jaren zeventig en tachtig, vanuit zakelijk oogpunt bezien, niet zo groot, vanuit het perspectief van een ober of kok die na een aantal jaren voor zichzelf wilde beginnen, was 100.000 gulden echter een enorm bedrag. Niettemin is het een groot aantal Chinese ex-werknemers gelukt op termijn een eigen restaurant te beginnen. Door jarenlang geld opzij te zetten en elkaar onderling geld te lenen was men uiteindelijk in staat de stap naar het eigen ondernemerschap te zetten. Daarmee is mogelijk ook een andere reden aangegeven waarom er niet meer Indische Nederlanders restauranthouder zijn geworden. Uitzonderingen daargelaten was het immers binnen de heterogene Indische gemeenschap niet gebruikelijk elkaar onderling financieel te steunen met zulke grote bedragen.

Mogelijk hangt deze onderlinge steunverlening in het algemeen binnen de Chinese gemeenschap samen met de agrarische achtergrond van veel Chinese migranten, waarop Palmer (1977) heeft gewezen. De analoge bedrijfsvoering zou de organisatie van het restaurant volgens hem vergemakkelijken. Of dit verband in de praktijk ook zo expliciet gelegd kan worden, is echter de vraag. Zoals uit het voorgaande duidelijk mag zijn geworden, stelt het beheren van een restaurant immers heel andere eisen aan de ondernemer dan het uitoefenen van een klein boerenbedrijf. Bovendien moet worden bedacht dat veel Chinese restaurateurs die als eersten in Nederland zijn begonnen geen agrarische achtergrond hadden, maar voortkwamen uit de populatie Chinezen die aanvankelijk als zeeman een carrière hadden opgebouwd. Veel perso-

neel dat in de loop der jaren uit China of Hong Kong naar Nederland kwam, was inderdaad afkomstig van het platteland, maar dat gold zeker niet voor iedereen. Onder hen waren ook migranten die in het land van herkomst in een fabriek hadden gewerkt of reeds in de horeca werkzaam waren geweest. Daarnaast kon rond de jaren zeventig niet meer louter vanuit de dorpse thuisgemeenschappen in de vraag naar personeel worden voorzien. Er werden in die tijd dan ook veel arbeidskrachten in bijvoorbeeld Maleisië of Singapore geworven die geen agrarische achtergrond hadden. Wel is er op dit punt een analogie te constateren voor zover het de onderlinge hulpverlening en gemeenschapszin betreft. Evenals in het boerenbedrijf steunt ook het restaurantbedrijf voor een groot deel op gezamenlijke inzet en loyaliteit, waarbij vaak verschillende generaties betrokken zijn. Die gezamenlijke inzet was in de praktijk overigens vaak een noodzakelijke voorwaarde om de zaak draaiende te houden.

Eerder werd opgemerkt dat ruim de helft van de Chinees-Indische restaurants een jaarmzet had die naar Nederlandse maatstaven gemeten onvoldoende was om van een economisch gezonde bedrijfsvoering te spreken. In tijden van voorspoed bleek men in de regel, ondanks het feit dat een financiële reserve ontbrak, in staat te zijn de zaak te laten voortbestaan. Zodra echter de recessie toesloeg, werd het voor de kleine restauranthouders buitengewoon moeilijk het hoofd boven water te houden. Niettemin zijn velen van hen daarin toch geslaagd. Op de wijze waarop zij die recessie het hoofd wisten te bieden en welke strategieën zij daarbij hanteerden, zal nog nader worden ingegaan.

In de periode 1982 tot en met 1994 is het aantal restaurants met ongeveer drie procent gereduceerd. Hoewel dat voor de restauranthouders die tot sluiting moesten overgaan uiteraard dramatisch genoeg is geweest, blijft het evenwel opmerkelijk dat het merendeel van de restaurant-eigenaren die op de grens van het bestaansminimum balanceerden, zich ook in een periode van stagnatie heeft kunnen handhaven. Hoe speelden zij dat klaar? Eerder is ingegaan op een aantal maatschappelijke ontwikkelingen en factoren die van belang zijn geweest voor de ontwikkeling van de Chinese horeca in Nederland. Daarmee is echter pas één kant van het ondernemerschap van deze Chinese restaurateurs belicht. Daarnaast blijken ook verschillende sociaal-culturele factoren een, misschien wel doorslaggevende, rol te spelen.

Daarmee keren we terug naar de oorspronkelijke vraagstelling van deze studie, zoals uiteengezet in hoofdstuk 1, waarin de begrippen solidariteit, prestatiegerichtheid en oriëntatie op het thuisland als mogelijke drijvende krachten centraal werden gesteld. Het lijkt er veel van weg te hebben dat het mede juist deze voor de groep kenmerkende eigenschappen zijn, die door de jaren heen hebben bijgedragen aan

het, over het geheel genomen, opvallende succes van een migrantengroepering die zich door middel van het etnisch ondernemerschap een plaats heeft weten te verwerven binnen de Nederlandse samenleving.

### 3.16 SAMENVATTING EN CONCLUSIES

In dit hoofdstuk is ingegaan op het ontstaan van de Chinese horecasector in Nederland. Met de komst van een groot aantal Indische Nederlanders en repatrianten vond er in de jaren vijftig een vermenging plaats van de Indische met de Chinese keuken. Sinds de jaren zestig is er sprake geweest van een relatief snelle expansie van het aantal Chinese en Chinees-Indische restaurants. Het blijkt dat er in de periode 1960 tot 1992 sprake is geweest van een verachtvoudiging van het aantal restaurants. Anno 1996 telde Nederland ruim 1.977 Chinees-Indische restaurants. Aanvankelijk waren de restaurants voornamelijk geconcentreerd in de Randstad. Vanaf de jaren zeventig breidde het aantal restaurants zich uit over alle provincies. Vanaf de jaren tachtig is er echter sprake van stagnatie in de groei van de Chinese horecasector.

Het grootste deel van de Chinese en Chinees-Indische restaurants bestaat uit zeer kleine bedrijven. De helft van deze restaurants had omstreeks 1980 een jaaromzet die vaak lager was dan f 200.000 per jaar. Een belangrijk deel van de omzet wordt verkregen uit afhaalverkoop. Vergeleken met de situatie bij andere café-restaurants is de drankomzet bij Chinese en Chinees-Indische restaurants relatief laag. Voorts blijkt dat het publiek door de jaren heen een vrij constant positief oordeel had over de kwaliteit van het door de Chinese en Chinees-Indische restaurants geleverde product.

Naast de komst van de Indische-Nederlanders en de repatrianten hebben ook de toegenomen welvaart, de afwezigheid van een restauranttraditie, als het feit dat Chinees eten relatief goedkoop was, bijgedragen aan de expansie van de Chinese horecasector. Voorts speelden andere meer specifieke factoren een rol, zoals het etnisch-specifieke karakter van deze bedrijfstak, de aanvankelijk ruimhartige opstelling van de overheid ten aanzien van vestigingseisen, vereiste diploma's en toezichthoudende regelingen, alsmede het relatief bescheiden startkapitaal dat men nodig had om een restaurant te openen. Deze factoren alléén lijken de expansie van de Chinese horecasector en het voortbestaan ervan in economisch slechtere tijden echter niet afdoende te kunnen verklaren. Ook een aantal groepsspecifieke eigenschappen zijn kennelijk van belang geweest voor het succes van deze Chinese horeca-ondernemers.



De wijze waarop deze eigenschappen een rol spelen in het proces van etnisch ondernemerschap is complex. Pas wanneer meer inzicht is verkregen in de rol van deze factoren in breder verband, bijvoorbeeld waar het gaat om de verhouding tussen generaties, de positie van het gezin en de familie, het belang dat wordt gehecht aan een goede opleiding of de houding ten aanzien van de ouderen, kan de specifieke werking ervan, toegespitst op het etnisch ondernemerschap beter worden begrepen. Die toespitsing zal plaatsvinden in hoofdstuk 5. In het hierna volgende hoofdstuk 4 zal echter eerst worden ingegaan op een aantal algemene kenmerken van de naoorlogse Chinese migrantengroepering.