

## Nghề nhà hàng ở Little Saigon (kỳ cuối), 'Tip:' Mỹ trắng xộp nhất, Việt Nam ẹ nhất

Monday, May 17, 2010

---

### Ngọc Lan/Người Việt

**WESTMINSTER** - Trong số những ý kiến độc giả Người Việt Online nêu ra, có khá nhiều ý cho rằng thái độ phục vụ chưa tốt của nhân viên nhà hàng là do lương thấp và không hài lòng trong tiền "tip."

Rõ ràng, "tip" là vấn đề khá tế nhị, khó nói, và không làm sao thỏa mãn được mọi người.

Lương nhà hàng thì hầu như chỗ nào "căn bản" cũng giống nhau. Có nơi trả khoảng \$60/ngày cho 12 giờ làm việc đối với nhân viên part-time, hoặc \$1,100 đến \$1,300/tháng, mỗi tuần làm sáu ngày cho nhân viên full-time. Với mức lương như vậy, người làm nhà hàng trông chờ thêm ở khoảng tiền "tip" từ khách.

#### "Tip:" Mỗi nhà hàng mỗi cách tính

Tiền "tip" ở mỗi nhà hàng chia theo mỗi cách khác nhau. Nhân viên làm nơi đâu thì chấp nhận theo cách tính nơi ấy.



*Tiền 'tip' là một "vòng luẩn quẩn" tại Little Saigon. Tiền tip ít nên phục vụ kém, hay vì phục vụ kém mà tiền tip... ít? Hình minh họa. (Hình: Dân Huỳnh/Người Việt)*

Nhà hàng nơi Hưng Lê, một sinh viên làm thêm part-time, thì "tip chia hết, nhà trên 60, nhà dưới 40," tức là những người lấy "order" và bung món ăn thì được

60%, còn lại nhà bếp được chia 40%.

Quán ăn nơi Khoa Trần, cũng một sinh viên làm thêm cuối tuần, thì "chủ lấy 50% nói là chia cho bếp, còn có chia không thì không biết, còn lại 50% chia đều cho mọi người, theo ca, theo giờ."

Tiệm ăn của chị Kiều, một người làm full-time, thì "nghe nói là tip chia hết, còn theo tỉ lệ nào thì không biết."

Chỗ của Phú, một du học sinh làm thêm nghề "chạy bàn" thì "người mới vô làm được chia 'tip' ít hơn người cũ, dù là làm cùng bằng giờ như nhau."

Chỗ chị Thu, một người làm nhà hàng bốn năm, "một người nhân viên đứng ra chia, nhà trên nhà dưới gì đều như nhau." Đặc biệt, nếu nhân viên nào được khách tip riêng, nghĩa là ngoài tiền đặt trên bàn, khách cầm tiền cho nhân viên nào thì nhân viên đó được quyền giữ lấy.

"Tôi chỉ làm cuối tuần. Tôi thấy hình như chủ cầm cây viết rồi phết vào tên mỗi người, tuần thì \$20, tuần \$22. Nên thực tình không biết tiền tip chia như thế nào. Cứ coi như đó là khoảng cho thêm vậy." Một người làm nhà hàng không nêu tên cho biết.

Ngoài ra, có những nhà hàng tiệm ăn, tiền 'tip' cũng phải chia luôn cho chủ. Cũng có nơi, ngay từ đầu chủ qui định chủ sẽ lấy 'tip,' còn nhân viên được trả lương tháng, hay lương giờ, và thường mức lương này cao hơn những nơi khác, có thể khoảng \$7-8/giờ hoặc \$1,600-\$1,700/tháng.

### **"Khách để tiền 'tip' ít lắm"**

"Khách để tiền 'tip' ít lắm," hay "tip để cho có," là nhận xét của tất cả những người tham gia trả lời phỏng vấn.

Theo những người làm nhà hàng ở Little Saigon, chuyện để tip nhiều hay ít không thuộc vào vấn đề phục vụ tốt hay xấu, nhiệt tình hay "cà chớn" của người phục vụ, mà phần lớn do "thói quen."

Người Việt Nam đi ăn ở khu Little Saigon không có "thói quen" tính tip theo phần trăm, 10% hay 15% như vẫn thường nghe, mà "có khi 5, 7 người cũng chỉ để lại \$2, \$3 thôi." Chị Kiều và Hưng cho hay.

Khoa, một người làm nhà hàng, nhận định: "Khi dọn bàn, thấy tip nhiều thì vui ra mặt, còn thấy khách để lại vài đồng tiền cắc thì thấy kỳ quá."



*Hình minh họa. Một trong những nhà hàng có khung cảnh thanh lịch, sang trọng, giữa Little Saigon, California. (Hình: Dân Huỳnh/Người Việt)*

"Thông thường, hai người khách vô cho từ \$3 trở lên thì là 'chơi đẹp,' \$2 cũng ok, \$1 cũng thôi kệ, còn để lại mấy đồng "coin" thì em nghĩ đó không phải là cho, đó như một sự bố thí, vứt bỏ vài cent lẻ. Cũng có người 'keo' quá mức, vô 4, 5 người, không cho đồng nào mà còn bày đầy ra nữa."

Nhà hàng cô Thu làm hơi khác những nhà hàng kia ở chỗ đa phần khách là Mỹ, Mexico, Hoa, và người Việt Nam chỉ chiếm thiểu số. Cô Thu nhận xét: "Khách Mỹ trắng luôn là khách 'tip' được nhất, còn ẹ nhất là khách... Việt Nam."

Cô Thu quan sát, nếu một nhóm 4, 5 người Mỹ vào ăn phở, thì tối thiểu họ cũng để lại \$5. "Khách Việt thì đừng mong, nhiều thì chỉ đến \$3, có khi còn bao nhiêu đồng tiền cắc họ để lên bàn bấy nhiêu."

Với Phú thì "đi dọn bàn, nhìn vô tiền 'tip' là biết hôm nay lương của mình bao nhiêu rồi, nên 'tip' đúng thì mình thấy ok, không thì thấy cũng bực mình."

Phú cũng cho rằng hiếm khi một bàn ăn đông khách mà tip theo kiểu 10%, 15%, "Họ cứ ăn rồi còn vài ba đồng lẻ thì quăng ra bàn vậy thôi."

Chính vì như vậy nên tiền lương của người làm nhà hàng, sau khi có thêm 'tip' thì tăng thêm từ \$1 đến \$2 đồng/giờ, cá biệt có khi chỉ được vài chục cents/giờ và hiếm khi nào quá \$2.5/giờ.

### **Khách trẻ thường để 'tip' nhiều hơn**

Về phía thực khách, được hỏi cách để tiền "tip" như thế nào khi đi ăn nhà hàng thì mỗi người có mỗi cách khác nhau.

Một thực khách không nêu tên nói rằng, "thường đi 2, 3 người, tôi cứ tính 'tip' mỗi đầu người 1 đồng là được. Còn đi một mình, ăn tô phở, tô hủ tiếu, tôi cũng để lại 2 đồng."

"Thông thường tôi nhắm tính để 'tip' khoảng 10%, có khi ít hơn. Đi ăn phở một mình, tôi để lại 1 đồng." Chị X.T cười cho biết.

Trong khi đó, chị L.P cũng cho rằng chị để tip trong khoảng 10%: "Hai vợ chồng đi ăn phở thường để lại 2 hay 3 đồng, bởi vì cái 'bill' đó ít mà, có khi tổng cộng chưa đến \$20 mà. Còn đi đông thì tui nhắm khoảng 10%, với những nơi phục vụ tốt, có thể để 15%."

Có điều, cả chị L. lẫn chị X. đều thừa nhận rằng thường khi đi ăn chung với các con của họ thì tiền tip bao giờ cũng để lại nhiều hơn là khi "chỉ hai vợ chồng đi ăn với nhau." Lý do rất đơn giản là vì con họ là những người trẻ sinh ra, lớn lên ở đây, "Tụi nó cứ tính 15% tiền 'tip' trên cái 'bill' và yêu cầu bố mẹ phải để như vậy trở lên chứ không chịu cho bố mẹ để ít hơn. Mà bố mẹ thì luôn nghe lời con!"

Điều này cùng nhận xét của chị Thu, chị Kiều và những nhân viên làm nhà hàng khác, "Những khách trẻ thường 'tip' nhiều hơn là những người trung niên."

Hưng Lê cũng cho rằng, "Các cô các bác lớn tuổi thường chặt chẽ hơn về tiền bạc so với những người trẻ. Có lẽ họ đã trải qua thời khổ khó và cũng chưa hoàn toàn quen với văn hóa 'tip'."

### **Những lý do khác về chuyện "tip"**

Bên cạnh đó, một số thực khách Việt Nam lại có một quan niệm khác về vấn đề tiền "tip."

Theo họ, "tip" là tiền "cho thêm" nên muốn cho bao nhiêu là quyền của họ, không cho cũng chẳng sao. Thành ra có nhiều người "cho lấy có."

Lập luận của những người này là "họ đã tính tiền hết rồi, mà có để chủ cũng lấy," hoặc "hồi đó tui cũng để 'tip' đàng hoàng nhưng có lần mấy người dọn bàn nói 'đừng có để, bởi ở đây tip chủ lấy.' Thế là từ đó tui chỉ để lấy lệ thôi."

Mang điều này hỏi một nhân viên làm nhà hàng lâu năm, người này nhận xét: "Tôi không đồng ý với cách suy nghĩ hay cách cư xử như vậy của người làm nhà hàng. Với những nhà hàng mà chủ lấy 'tip,' thì chủ nói ngay từ đầu, chủ chỉ trả lương, và lương đó thường cao hơn những nơi được chia 'tip.' Thực ra, người chủ đã phỏng đoán tiền 'tip,' và họ đã tính luôn số tiền đó vào lương của nhân viên. Cho nên, khi nhân viên nói với khách là 'không nên để 'tip' vì chủ lấy hết' thì là không công bằng, không đúng."

Người viết bài cũng đã từng cảm thấy "á ná" khi được mời đi ăn trưa cùng một nhóm sáu người tại một nhà hàng khá tươm tất ở Little Saigon. Sau khi tính tiền, người mời để lại trên bàn \$2 cùng vài đồng coin. Vì là khách mời, nên người viết không thể mở miệng nói bạn để thêm tiền, hoặc mở ví để thêm tiền "tip." Chỉ còn biết cách, sau này bạn có mời thì cứ nói trước: "Để tui trả tip nha."

Một thực khách tên H. lại nêu suy nghĩ: "Mình ở đây cái gì cũng đầy đủ hết rồi. Thay vì để tip \$4, \$5 đồng, thì bây giờ mình để \$2 thôi, số còn lại cho người nghèo ở Việt Nam thì có ý nghĩa hơn."

Chị M.L, một thực khách khác cũng có suy nghĩ đó. Chị cho biết chị cũng bớt tiền "tip" để dành cho "người nghèo."

"Vậy người nghèo đó là ai? Và cho như thế nào?" Tôi hỏi.

"Ở Việt Nam. Tôi đóng góp cho cách hội từ thiện ở nhà thờ hoặc ở chùa." chị M.L trả lời.

Nhiều thực khách lại cho rằng, sở dĩ tiền "tip" họ để lại nhà hàng quán ăn Việt Nam thường "có vẻ" ít hơn khi họ đi ăn ở nhà hàng Mỹ bởi vì, "phải thừa nhận rằng chuyện 'service' của các nhà hàng, quán ăn quanh Little Saigon không thể nào so sánh được với các nhà hàng Mỹ. Thái độ niềm nở, ân cần, lịch sự của người

phục vụ khiến mình cảm thấy được phục vụ chu đáo, được tôn trọng. Chứ không phải kiểu nhiều khi đang ăn, lỡ làm rớt đôi đũa, cứ giơ tay lên hoài mà cũng không thấy ai đến hỏi, mình phải đích thân đến quỳ để xin.”

---

*Copyright © 2002 - 2008 by Nguoi Viet, Inc.  
Nguoi-viet Online  
<http://www.nguoi-viet.com/>*