

Groot personeelstekort in de horeca verwacht

09-10-2017 11:22

Uit het onderzoek 'Arbeidsmarkt en Opleidings-behoefte Horeca' blijkt dat - door de sterke groei van de branche - het aantal horecamedewerkers met 15% stijgt: van 407.000 in 2016 tot 467.000 in 2021. De horeca moet de komende tijd, ook doordat ieder jaar veel mensen de branche verlaten, ruim 90.000 mensen per jaar werven!



Doordat jaarlijks slechts 11.000 jongeren een MBO-horecadiploma halen, is het behoud van personeel dé belangrijkste succesfactor voor de horeca. Het onderzoeksrapport 'Arbeidsmarkt en Opleidings-behoefte Horeca' is uitgevoerd in opdracht van Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH) en KHN. Het onderzoek laat zien hoeveel mensen er nu in de horeca werken en hoeveel nieuwe, extra medewerkers er de komende tijd nodig zijn. Robèr Willemsen, voorzitter KHN: "We hebben met z'n allen een grote uitdaging. Als je als horecaondernemer wilt groeien, moet je niet alleen de mensen vervangen die bij je weggaan, maar ook nog extra medewerkers aannemen. En dat is lastig op een krappe arbeidsmarkt, waar mensen ook kunnen kiezen voor een baan in bijvoorbeeld de zorg of de bouw. Ons advies is dan ook om te proberen medewerkers zoveel mogelijk 'vast te houden'. Door goede arbeidsvoorwaarden, een prettige werksfeer en door te zorgen voor een goede balans tussen werk en vrije tijd. En door medewerkers op te leiden en te kijken naar doorgroeimogelijkheden. De investeringen die je hier als horecaondernemer voor doet, wegen al snel op tegen de hoge kosten voor het werven en inwerken van nieuwe medewerkers." Ricardo Eshuis, directeur van SVH: "Naast het behoud van personeel, is het ook belangrijk om ervoor te zorgen dat meer mensen worden opgeleid voor specifieke horecafuncties. En dat werken in de horeca echt gezien wordt als een carrière. Opleidingsinstituten en de horeca moeten er samen voor zorgen dat het werk weer aanzien heeft. Daarnaast is het belangrijk dat leerlingen tijdens hun opleiding voldoende geïnspireerd en begeleid worden, door zowel school als leerbedrijven. Want dan zullen ongetwijfeld minder leerlingen direct na hun diploma kiezen voor een ander beroep. Iets dat nu wel gebeurt." **Belangrijkste resultaten** Het onderzoek bestond naast een bronnenonderzoek uit een enquête die door 861 horecaondernemers is ingevuld. De belangrijkste resultaten op een rij:

- De horeca groeide de afgelopen jaren sterk. In de periode vanaf 2008 nam het aantal fte's in de horeca met 16% toe. De groei is vooral zichtbaar in Amsterdam, Flevoland en Brabant. In de noordelijke provincies is de groei minder groot.
- Binnen de branche zijn grote verschillen te zien. Restaurants (+32%) en lunchrooms en snackbars (+24%) kenden de sterkste groei in fte's, terwijl de werkgelegenheid in cafés (-9%) afnam.

- • Meer dan de helft van alle medewerkers is jonger dan 35 jaar. Door vergrijzing groeit de categorie boven 55 jaar.
- • Ruim een derde van alle medewerkers werkt in de bediening. Het aantal koks is met 15% ook een grote groep.
- • De horeca kent een grote in- en uitstroom van personeel. In 2016 moest 39% van de horecamedewerkers ingewerkt worden. Voor een groot deel van hen is horeca de eerste werkgever.
- • Uit het onderzoek blijft dat er op dit moment circa 37.000 vacatures zijn; waarvan 21.000 moeilijk vervulbaar (langer dan 3 maanden open). De meeste vacatures zijn er in bediening (22.000). Daarnaast zijn er circa 6.000 vacatures voor koks, waarvan 80% moeilijk vervulbaar. Veel horecaondernemers ervaren de arbeidsmarktsituatie als knelpunt voor het functioneren en/of de groei van hun bedrijf.
- • Driekwart van de horecabedrijven investeerde de afgelopen drie jaar in opleidingen en cursussen. Dat draagt volgens hen bij aan het succes van hun bedrijf en helpt om personeel aan zich te binden.
- • Sociale vaardigheden zijn in de horeca van groot belang. Voor medewerker bediening, medewerker fastfood en ondersteunend personeel worden deze vaardigheden volgens de respondenten de komende jaren nog belangrijker. Zij vinden dat hier een duidelijke verbeteringsslag moet worden gemaakt; een opgave voor de beroepsopleiders en voor de (leer)bedrijven zelf.

Taskforce Personeel

Op dit moment wordt al hard gewerkt om de knelpunten op de arbeidsmarkt op te lossen. Zo start KHN dit najaar met een Taskforce Personeel. Samen met opleidingsinstituten en andere partijen, waaronder de vakbonden, gaan we kijken wat er nodig is om meer jongeren te interesseren en enthousiasmeren voor een horecaopleiding. En hoe we het imago van werken in de horeca verder kunnen verbeteren. Daarnaast maken SVH en KHN zich er hard voor branche-erkende diploma's, waardoor er meer mensen met een vakbekwaamheidsdiploma in de horeca werken. Bron en meer informatie: www.khn.nl

Redactie