

Het nut en de noodzaak van een goede opleiding voor horecamedewerkers

In de horeca staan gasten centraal. Het zijn de vakbekwame, professionele en gemotiveerde medewerkers die ervoor zorgen dat gasten graag terugkomen. Voor werkgevers in de horecabranche zijn deze medewerkers daarom van groot belang. Vakbekwaamheid van de branche als geheel en van de individuele medewerker in het bijzonder is essentieel om de gastbeleving naar een zo hoog mogelijk niveau te kunnen tillen.

Geschoolde werknemers zijn onmisbaar voor horecaondernemers maar helaas is er al enkele jaren sprake van een tekort aan personeel. Vanaf 2014 is door het economisch herstel een positieve impuls gegeven aan de horecabranche. Er wordt meer omzet gemaakt en de werkgelegenheid in de horeca is flink gestegen. De vraag naar medewerkers is groter geworden terwijl het aantal studenten van horecavakopleidingen aan het mbo de afgelopen jaren nauwelijks is gestegen. Naast deze mbo-opleidingen hebben de particuliere opleidingen daarom een belangrijke rol om het aantal vakbekwame medewerkers op peil te houden.

SVH heeft samen met Koninklijke Horeca Nederland onderzoek gedaan naar het personeelstekort in de horeca. Meer hierover weten? Dit onderzoek is te vinden via <https://www.svh.nl/Media-en-Pers>

Kennis en praktische vaardigheden

Er is kennis en kunde van de verschillende disciplines binnen de horecabranche nodig om de kwaliteit van een horecaonderneming te kunnen waarborgen. Het gaat dan om zowel theoretische kennis als praktische vaardigheden over het vakgebied. Geschoolde werknemers zorgen ervoor dat deze kennis en kunde in het dagelijkse werkveld wordt toegepast.

Opleeid personeel is bovendien niet alleen van toegevoegde waarde voor de ondernemer, maar ook voor de medewerkers zelf. Wie een opleiding volgt heeft meer carrièreperspectieven en kansen. Het opleiden van medewerkers is daarom een geschikt middel om talentvol personeel te behouden voor de eigen organisatie.

Wie en waarom

Als het niet lukt om geschoold personeel aan te trekken kun je er als horecaondernemer voor kiezen om hier zelf in te investeren. Het is direct een mogelijkheid om nieuwe medewerkers goed in te werken of om vaste medewerkers aan je te binden. In ruil voor een opleiding kunnen medewerkers dan langer blijven. Op deze manier is opleiden een interessante optie om continuïteit te verhogen in de personeelsbezetting. Weten waarin je medewerkers wilt opleiden en met welk doel is essentieel. Er moet altijd een relatie zijn tussen de doelen van het bedrijf en het opleiden van medewerkers. Kijk eerst naar het ondernemingsplan en vorm op basis daarvan een opleidingsstrategie. Hieruit volgt vervolgens de uitwerking naar de te ontwikkelen competenties voor medewerkers, die bijdragen aan de strategie van het bedrijf.

Medewerkers kunnen ook zelf om een opleiding vragen. Op basis van de opleidingsstrategie bepaal je of dit zinvol is en bespreek je met de medewerker de mogelijkheden. Investeren in een opleiding van een medewerker die daardoor een aantal jaar in dienst blijft kan aantrekkelijker zijn dan ieder jaar een nieuwe medewerker werven, selecteren en inwerken.

Opleidingsmogelijkheden

Er zijn verschillende mogelijkheden om werknemers op te leiden. Dit kan via een particuliere opleiding, een interne bedrijfsacademie of een opleiding binnen de eigen organisatie. Al deze opleidingen werken toe naar hetzelfde moment: het behalen van het SVH branchediploma. Iedere opleiding moet daarom werken volgens een opleidingsplan, oftewel het curriculum, dat toewerkt naar het eisenpakket van het examen. Op de website van SVH zijn alle exameneisen (eindtermen) te vinden.

Particuliere opleiders

Wanneer je besluit om een medewerker extern op te laten leiden, is het van belang een goede opleiding te selecteren. Dit kan op basis van de SVH Erkenningsregeling voor opleidingen. SVH bewaakt de kwaliteitseisen binnen de branche. De eisen worden door SVH vastgelegd in functieprofielen, eindtermen voor examens en in leermiddelen. Ook legt SVH de eisen vast in de zogenaamde Erkenningsregeling waar een goede opleiding aan moet voldoen. Wanneer een opleiding door SVH is erkend zijn inhoud en didactiek geborgd, wordt er gewerkt conform de meest recente opleidingseisen vanuit de examens en is er een klachtenregeling bij de betreffende opleider.

De eisen worden door SVH vastgelegd in functieprofielen, eindtermen voor examens en in leermiddelen. Ook legt SVH de eisen vast in de zogenaamde Erkenningsregeling waar een goede opleiding aan moet voldoen.

Meer weten over de verschillende SVH erkende opleiders? Of zelf een opleiding laten toetsen voor een erkenning? Gaan naar www.horeca.nl voor een overzicht. Bekijk hier de eisen: <https://www.svh.nl/Voor-opleiders-info/Erkenningsregeling>

Interne opleiding

Als het gaat over een opleiding aan een bedrijfsacademie of binnen de organisatie spreken we van een interne opleiding. Ook een interne opleiding is gebonden aan een leerlijn (curriculum) om studenten stapsgewijs en in een logische volgorde op te leiden richting het examen en het branchediploma. Iedere opleider moet duidelijk maken waarom en hoe een opleiding is opgebouwd. Er zijn voor een opleiding verschillende trainers nodig met ervaring in het verzorgen van workshops. Het opzetten van een goede opleiding vraagt daarom tijd, aandacht en financiële middelen. Zorg ervoor dat trainers ook altijd leermeester zijn.

Interesse in het opzetten van een eigen opleiding en meer weten? Ga naar het [stappenplan](#) of neem [contact](#) met ons op.

Over SVH

Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH) staat achter de Nederlandse horeca en heeft als kerndoel het vergroten van de vakbekwaamheid in de horeca. Samen met partners uit het horecaonderwijs en bedrijfsleven ontwikkelt SVH (digitale) leermiddelen en lesmethodes voor het (mbo-)onderwijs, opleiders en ondernemers. SVH waarborgt kennis door het afnemen van examens en geeft inzicht in het opleidingsaanbod voor de horeca. Zo leveren wij een bijdrage aan de aansluiting van het horecaonderwijs op het bedrijfsleven, dragen we bij aan vernieuwing en vergroten wij de vakbekwaamheid in de branche. Op de website van SVH vind je per vak een overzicht van alle branchediploma's die SVH ontwikkeld heeft en in het [SVH Magazine een grafische weergave](#) van de diplomapiramides en specialisaties.



Staat achter de
Nederlandse horeca

Wij helpen u graag om uw vragen te beantwoorden en de juiste opleidingskeuzes te maken. Neem contact met ons op via 088-050 1500 of stuur een mail naar info@SVH.nl