

SAMENVATTING

Het arbeidsmarktonderzoek 2020-2021 van SVH toont duidelijk aan dat de horeca nieuwe rollen nodig heeft als toevoeging aan de bestaande functieprofielen in de branche. De sector ervaart al jaren de bestaande indeling van functies als gedateerd en belemmerend. Door nieuwe rollen toe te voegen als ontbijtkok en biersommelier, wordt de horeca als sector aantrekkelijker om in te werken. De sector kan zo ook een deel van de eigen personeelskrapte oplossen. Het is een kwestie van organiseren.

Download het volledige onderzoek via svh.to/onderzoek.

Voordelen van rollen

Medewerkers kunnen hun functie uitbreiden met tal van rollen en hebben zo meer door-groeipectief. Ze ontwikkelen zich verder in hun vak en blijven uitgedaagd. Het maakt ze sneller vakbekwaam, flexibeler inzetbaar en houdt ze gemotiveerd. De sector zal ook makkelijker nieuwe doelgroepen kunnen aanboren. Het kost niet alleen minder tijd om iemand voor een rol snel en bekwaam aan de slag te krijgen, ook het inroosteren van medewerkers wordt flexibeler.

Nieuwe opleidingen en certificaten

Hoewel medewerkers veel op de werkvloer kunnen leren, blijkt uit het onderzoek dat er grote overeenstemming is om aan de nieuwe rollen opleidingen te koppelen, afgesloten met een branche-erkend certificaat. Voor de ene rol kan dat een korte training of e-learning zijn, voor de andere een meerdaagse opleiding. De rol van SVH is om opleidingen en examinering te faciliteren om deze grote wens uit de branche mogelijk te maken.

Opzet van het onderzoek

SVH heeft horecaondernemers én medewerkers met kwantitatief en kwalitatief onderzoek kunnen bevragen over hoe het werk in de dagelijkse praktijk op de werkvloer is georganiseerd. In totaal hebben meer dan 2.300 medewerkers en werkgevers meegewerkt aan dit onderzoek. Op basis van een grootschalige online enquête en op basis van expertgesprekken met ondernemers en medewerkers, heeft SVH de nieuwe rollen gedefinieerd die een plek gaan krijgen in het nieuwe Handboek Referentiefuncties bedrijfstak horeca. In dit Handboek is vastgelegd wat de inhoud is van de referentiefuncties.

Dit gaat SVH doen

Voor de nieuwe rollen zal SVH een functieprofiel en een set van eindtermen ontwikkelen. Het gaat om nieuwe rollen in de keuken, zoals ontbijtkok en patissier, bediening, zoals biersommelier en cocktailmaker, en voor de ondersteuning van management, zoals specialist voor personeelsbeleid & regelgeving en voor social-media-marketing.



SVH

Staat achter de
Nederlandse horeca

