



6

## FOODLAB LIMBURG ZET IN OP PERSONEELSTEKORT HORECASECTOR

# "JONGEREN DE MOOIE KANT VAN HET VAK LATEN ZIEN"

**Niet alleen technische bedrijven en zorginstellingen hebben een tekort aan personeel. Ook ondernemers in de horecabranche hebben moeite om het groeiend aantal vacatures in te vullen. FoodLab Limburg ontwikkelt een vernieuwend onderwijsconcept om deze ondernemers te ondersteunen in hun zoektocht naar personeel.**

FoodLab Limburg is een zogenoemd triple helix samenwerkingsverband tussen de Provincie Limburg, onderwijsinstellingen Arcus College en Gilde opleidingen en diverse ondernemers die actief zijn in de hospitalitybranche. Het initiatief om FoodLab Limburg op te richten werd drie jaar geleden genomen door een aantal ondernemers in Limburg, waaronder Ria Joosten. Gilde Opleidingen in Venlo en Arcus College in Heerlen sloten zich hierbij aan. "Er heerst al enkele jaren een groot tekort aan goed geschoold horecapersoneel, van medewerker bediening tot koks en managers. Zij zijn werkzaam in restaurants, maar ook in cafés,

hotels en cafetaria's", vertelt programmamanager Gini Peters van Gilde Opleidingen. "Een aantal horeca-ondernemers beseft destijds dat dat onder andere lag aan het feit dat hun branche wat betreft werkgeverschap niet zo'n goede naam had. Ook sloten de beschikbare opleidingen niet goed aan op de arbeidsmarkt. Scholen en het bedrijfsleven vormden twee aparte werelden, wat raar is aangezien het mbo juist opleidt voor het bedrijfsleven. Wat ook niet helpt, is dat er in heel Limburg slechts twee mbo-scholen en vier vmbo-scholen met een horecaprofiel aanwezig zijn. Gilde Opleidingen heeft weliswaar een constante toestroom leerlin-

gen voor de horeca-opleidingen, maar we hebben echt meer mensen nodig om het structurele tekort op te vangen. Bovendien vertrekken jaarlijks zo'n 800 studenten uit Limburg naar opleidingsaanbieders in Eindhoven en België. Leerlingen die daar hun opleiding afronden, vinden daar vaak werk en keren dan niet meer terug naar de provincie. Als onderwijsinstellingen in de horecabranche voelden we onszelf verplicht om iets met het personeeltekort te doen. Met FoodLab Limburg willen we horeca-opleidingen aanbieden die beter aansluiten op de behoeften van het bedrijfsleven."

## IN DE ZAAK

FoodLab Limburg wordt opgezet als een Centrum voor Innovatief Vakmanschap. De focus ligt op het intensiveren van de samenwerking tussen scholieren, docenten en het bedrijfsleven. Peters: "FoodLab Limburg wordt geen fysiek centrum waar leerlingen naartoe moeten reizen. In plaats daarvan gaan ze onder begeleiding van een docent aan de slag bij de horeca-ondernemers in de zaak. Leerlingen kunnen dus bij wijze van bij het restaurant om de hoek terecht. Zij kunnen kiezen uit BOL- of BBL-trajecten en op welk niveau ze een opleidingen willen volgen. Daarnaast willen we de leerlijn vmbo-mbo-hbo stroomlijnen en maken we het voor leerlingen met een relevante vooropleiding makkelijker om door te stromen. Het uiteindelijke doel is het bieden van maatwerkopleidingen."

## TRENDS

FoodLab Limburg speelt met het opstellen van het curriculum in op de ontwikkelingen binnen de horecabranche. "Limburg is van oudsher dé culinaire regio van Nederland",

zegt Peters. "De rijke culinaire geschiedenis en streekproducten die hier in overvloed te vinden zijn, dragen bij aan de populariteit als toeristische regio. Streekproducten en streekgerechten komen daarom heel prominent in het curriculum naar voren. Maar we krijgen op culinair gebied wel steeds meer concurrentie van steden zoals Amsterdam en Eindhoven, waar veel nieuwe initiatieven ontstaan. Daarom is het belangrijk om samen met de horeca-ondernemers ervoor te zorgen dat we op culinair niveau vernieuwend en innovatief blijven en sturen we met de opleidingen heel gericht op de vraag in de markt. Mensen hebben tegenwoordig bijvoorbeeld steeds vaker last van allergiën en hele specifieke eetwensen. Daarnaast wordt de consument steeds kritischer. Gasten willen weten wat er op hun bord ligt en waar het vandaan komt. Daar moet je als horeca-medewerker op voorbereid zijn en flexibel op in kunnen spelen. Ook is er ruimte om specifieke behoeften van ondernemers in te vullen, bijvoorbeeld een cursus of workshop gastvrijheid."

## KOOKDEMONSTRATIES

Het actief promoten van de horecasector onder jongeren maakt eveneens onderdeel uit van het nieuwe onderwijsconcept. "Leerlingen hebben een beperkt beeld van de horecasector", vertelt Peters. "Ze zijn vaak wel eens in een café of restaurant geweest, maar hebben geen idee wat er zich achter de schermen afspeelt. Daarom gaan we onder andere 'on stage' dagen organiseren waarbij bedrijven en leerlingen elkaar kunnen ontmoeten en in gesprek gaan over hun toekomstige baan. Vmbo-leerlingen geven vervolgens aan welke bedrijven ze interessant vinden en bezoeken deze bedrijven voor een experience. Ook gaan we in 2019 bij de vo-school Het Kwadrant in Weert Keukeninstructielessen geven aan onze eerstejaars studenten Allround hospitality medewerker en Manager ondernemer horeca. Zo komen de vo-leerlingen ook in aanraking met mbo food en hospitality." Horeca-ondernemers worden eveneens gestimuleerd om met elkaar in contact te treden. "Voor hen is het lastig om als individueel bedrijf te acteren. Binnen de FoodLab community komen ze in contact met collega-ondernemers en andere partijen zodat ze nieuwe inspiratie opdoen, bijvoorbeeld over wat goed werkgeverschap is."

## ONTWIKKELINGSFASE

Op dit moment zit FoodLab Limburg nog in de ontwikkelingsfase. Diverse horecaondernemers, Koninklijke Horeca Nederland, Arcus College, Gilde Opleidingen en de Provincie Limburg hebben begin dit jaar samen 1,8 miljoen euro neergelegd voor het project. Eind juni werd een subsidie-aanvraag ingediend voor nog eens 900.000 euro. Ondertussen zijn Arcus College en Gilde Opleidingen begonnen met het ontwikkelen van de opleidingen. Voor het vernieuwen, ontwikkelen en implementeren van de opleidingen wordt vier jaar uitgetrokken. Inmiddels heeft een breed spectrum aan horecabedrijven zich als partner aangesloten bij FoodLab Limburg. Zij gaan onder andere leer-werkplekken en bijbehorende begeleiding in de vorm van uren beschikbaar stellen. Ondernemers die graag op de hoogte willen blijven, kunnen zich inschrijven voor de nieuwsbrief en de infor-

### Feiten en cijfers

ABF Research deed in opdracht van Koninklijke Horeca Nederland en Stichting Vakbekwaamheid Horeca in 2017 onderzoek naar de arbeidsmarkt en opleidingsbehoeften binnen de horecasector. Hieruit bleek dat er jaarlijks tussen de 10.000 en 11.000 mbo- en hbo-studenten afstuderen in de richting horeca. Daar komen de studenten die contractonderwijs of een andere particuliere of interne opleiding volgen nog bij. De mbo- en hbo-studenten maken maar een klein onderdeel uit van de verwachte jaarlijkse instroming van 89.000 tot 93.000 werknemers in de aankomende jaren. Als gevolg hiervan moet elk jaar 40% van de instromers worden ingewerkt. Het aantal werkzame personen in de horeca in Nederland bedroeg volgens de cijfers van ABF Research begin 2016 407.000, naar verwachting zal dit aantal in 2021 stijgen tot 467.000. Volgens hetzelfde onderzoek waren er in 2016 in Noord- en Midden-Limburg 12.440 mensen actief in de horeca. In Zuid-Limburg waren dit 17.970 personen.

Het UWV telde in 2016 850 onstane horecavacatures in Noord-Limburg. In Midden-Limburg waren dit er 650 en in Zuid-Limburg kwamen er 2.600 nieuwe vacatures bij. In 2017 stond de teller op 1.050 nieuwe vacatures in Noord-Limburg, 800 vacatures in Midden-Limburg en 2.950 vacatures in Zuid-Limburg. Het aantal openstaande vacatures aan het einde van het eerste kwartaal in 2018 was 250 in Noord-Limburg, 150 in Midden-Limburg en 550 in Zuid-Limburg (al deze cijfers zijn afgerond op 50-tallen). Gezien het aantal werkzame mensen in de horeca en het aantal nieuwe vacatures van de provincie blijft Zuid-Limburg dus de toeristische koploper van de provincie. Volgens het UWV vinden werkgevers in de horeca bij het werven van nieuw personeel vooral affiniteit en motivatie belangrijk. Het leren van het vak gebeurt on the job. Ook klantvriendelijkheid en bereidheid om op flexibele tijden te willen werken, zijn aspecten waar bij de werving op gelet wordt.



### Sandton Château De Raay deelt uit!

Sandton Château De Raay is ook in 2018 de ideale locatie voor uw bijeenkomst. Met 9 elegante zalen, culinaire hoogstand en vanzelfsprekende service en gastvrijheid, maken wij uw bijeenkomst tot een succes.

Graag bieden we u als lezer van Noord-Limburg Business 20% korting op uw eerstvolgende bijeenkomst\*.

Wanneer mogen we u verwelkomen?

\*Geldig bij reserveringen voor 31 augustus 2018 bij tenminste 10 personen.



SANDTON  
HOTELS

Raayerveldlaan 6 5991 EN Baarlo

T: 077 321 40 00 baarlo@sandton.eu www.sandton.eu/baarlo



ERP

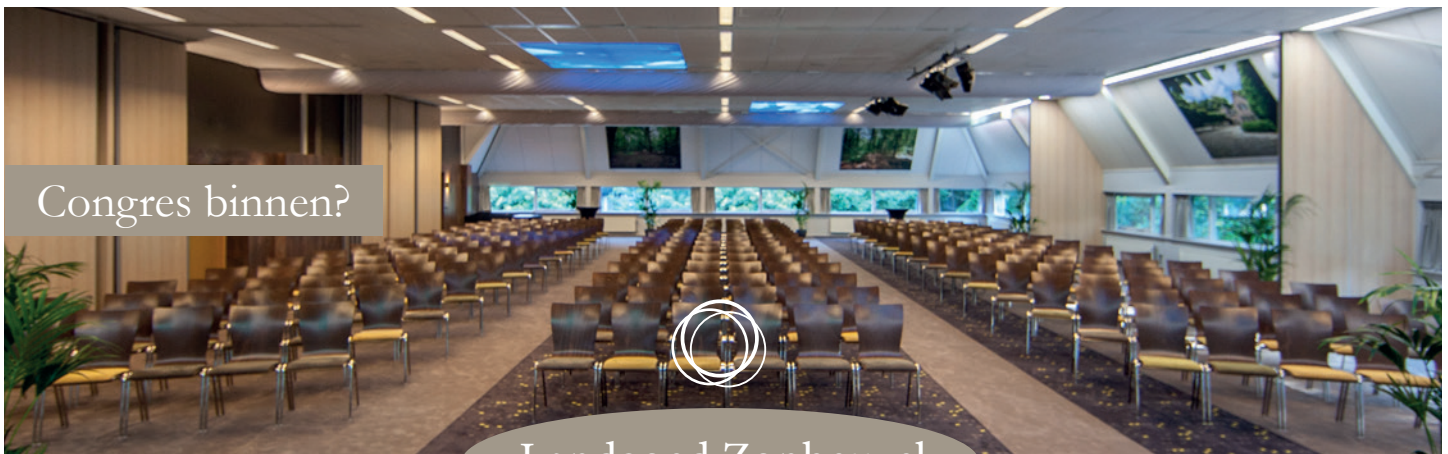
Warehouse  
management

Webshops

Een nieuwe  
kijk op jouw  
business



www.king.eu



Congres binnen?



Landgoed Zonheuvel



Congres buiten?

+31 (0)343-473550 | Amersfoortseweg 98 | 3941 EP Doorn | landgoedzonheuvel.nl

matiebijeenkomsten bijwonen. Peters: "De ondernemers hebben we nodig om jongeren de mooie kant van het horecavak te laten zien. Vervolgens maken we met het vernieuwende onderwijsconcept voor jongeren makkelijker en aantrekkelijker om een carrière in de horeca te ontwikkelen. Hiermee hopen we de openstaande vacatures op termijn terug te kunnen dringen en Limburg in de culinaire top te houden."

### RISICO'S

Ook Koninklijke Horeca Nederland (KHN) merkt dat haar 2.000 leden in Limburg te kampen hebben met personeelstekorten. En die brengen volgens Christel Nabuurs, regiomanager Noord-Limburg, de nodige risico's met zich mee. "Wachttijden voor de gasten dreigen op te lopen. Daarom zetten sommige horecaondernemers meer mechanisatie in de keukens in, bijvoorbeeld in de vorm van grotere ovens en een meer industriële aanpak. Dat is een goede

oplossing, maar er gaat niets boven vakmanschap. We zien ook wel dat restaurants tafels weghalen. Maar dat is ook niet de ideale oplossing, want dan moet je met minder capaciteit je vaste lasten terugverdienen. Zowel kwaliteit als service lopen dus gevaar."

Daarnaast werkt het ook de noodzaak tot het draaien van overuren in de hand. "En dat voedt juist weer het onterechte, negatieve beeld van de horeca waar je hard moet werken en lange dagen moet maken. Terwijl werken in de horeca juist veel kansen biedt."

### LANDELIJK UITROLLEN

KHN is als partner aangesloten bij FoodLab Limburg. "Als grootste en enige horecabrancheorganisatie in Limburg attenderen we onze leden op het bestaan van FoodLab Limburg en willen we het gedachtengoed van FoodLab Limburg tussen de oren van onze leden krijgen. Ondernemers zijn namelijk ook zelf aan zet om de vooroordelen te ontcrachten en te laten zien

hoe leuk het juist is om in de horeca te werken. Zij moeten beseffen dat hun werknemers ook een avond of een dag in het weekend vrij willen. Sommige ondernemers stappen daarom over op een vierdaagse werkweek en bieden allerlei extra's aan. Door positieve signalen af te geven en duidelijk te maken dat jongeren enorm veel sociale vaardigheden opdoen in de horeca, zullen bijvoorbeeld ouders sneller geneigd zijn om hun kinderen aan te moedigen om voor een horeca-opleiding te kiezen." Deze flexiblere baaninvulling en de aantrekkende economie maken natuurlijk wel dat er meer mensen nodig zijn. Nabuurs vindt het positief dat FoodLab Limburg zowel het personeelstekort binnen de sector als de promotie ervan oppakken. "Het zou mooi zijn als we dit initiatief uiteindelijk in heel Nederland kunnen uitrollen."

[www.foodlablimburg.nl](http://www.foodlablimburg.nl)

