Het bedrijfsrestaurant is ook een leerwerkroute.

GOED OPGELEID HORECA PERSONEEL VIA WERKZAAK

De horeca in Nederland groeit de komende jaren fors. Gastvrijheid, persoonlijke aandacht en goede ambachtelijke producten staan centraal in die groei. De horeca is mensenwerk en Werkzaak bereidt mensen voor op een baan in de horeca en catering. Het nieuwe pand van Werkzaak krijgt een prachtig bedrijfsrestaurant. Personeel en gasten kunnen er lunchen. Het is bovendien een leerwerkroute waar mensen de kans krijgen om zich te ontwikkelen voor een baan bij een horecaonderneming. Jos van Grunsven geeft het restaurant en de leerwerkroute vorm.

GROTE KANSEN VOOR GOED OPGELEID PERSONEEL

Werkzaak Rivierenland kijkt goed rond in de markt en constateert dat er medewerkers nodig zijn in de Horeca. Met twee Van der Valk hotels en restaurants in de regio en vele andere horeca ondernemingen liggen er grote kansen om goed opgeleid personeel te gaan leveren. Jos staat klaar om in juni te starten met een leerwerkroute waar zo'n twintig mensen aan de slag kunnen met alle aspecten van het restaurantwezen: van keuken tot magazijnbeheer, in de spoelkeuken of de koffiebar en natuurlijk als gastheer of vrouw in de bediening.

Jos houdt zich zijn leven lang met eten bereiden en mensen bezig. Jos: "Lekker eten is belangrijk en goed voor geest en lichaam. Daar overtuig je mensen ook van door ze simpelweg zelf kennis te laten maken met goed eten dat gemaakt is met verse en zuivere ingrediënten. Met zuiver bedoel ik dan dat er zo min mogelijk bewerkingen zijn gedaan. Het zelf bereiden van eten helpt in deze ervaring. Zelf ervaren wordt ook de rode draad in de leerwerkroute."

WAT HOUDT DE LEERWERKROUTE IN?

"Ik wil het grootste deel van mijn tijd aan onze medewerkers besteden. Door samen aan het werk te zijn kun je communiceren en is er een wisselwerking. Zo leer ik iemand goed kennen, ontdek waar iemands talenten liggen en ook waar de mindere kanten zitten. Het is goed om beide te kennen. Vanuit die kennis kun je bepalen voor welke functies iemand echt geschikt is en dus succesvol aan de slag kan. De één blijkt een kei in de keuken te zijn en de ander is juist heel geschikt voor het persoonlijke contact en de gastvrijheid die nodig is in de bediening. Als je iemand de kans geeft om werk te doen dat aansluit bij zijn talenten stimuleer je het zelfvertrouwen van mensen. En dat is misschien wel het allerbelangrijkste. Ik wil mensen de bagage meegeven waarmee ze zich goed kunnen handhaven in een commerciële baan.
Met de leerwerkroute leren onze mensen alle aspecten van het horeca bedrijf kennen. Ze krijgen productkennis, leren technische vaardigheden en hoe je omgaat met voedselveiligheid."

TALENT WERKT VOOR WERKZAAK

Jos is een culinair talent met veel (restaurant) ervaring. Bijzonder is zijn zeer brede kennis in en ervaring met alles wat met het bereiden van goede voeding heeft te maken. Hij is gedreven en goed in het persoonlijke contact waarbij luisteren, een positieve kijk en aandacht geven de kern zijn.

Jos is een culinair talent met veel (restaurant) ervaring.

FRUIT EN GROENTE UIT EIGEN TUIN

Bij het pand ligt een grote tuin. Daar komen fruitbomen en kruidenbakken. Werkzaak gaat op kleine schaal zelf regionale producten telen en gebruiken in het bedrijfsrestaurant. Ook worden er producten ingekocht via regionale bedrijven.