



Zorg goed voor uw personeel, dan zorgt uw personeel goed voor u!

[René Driessen](#)

P&O Consult

Afgelopen week stond er een interview in het vakblad Misset Horeca met werkgeversvoorzitter Robèr Willemsen. Het ging over de (on)aantrekkelijkheid van de horeca voor werknemers. De horeca worstelt met een groeiend tekort aan mensen én met een groeiende onaantrekkelijkheid voor werknemers. Een levensgevaarlijke combinatie.....

Het is een écht vak

Vorig weekeinde heb ik genoten van een fantastisch zonnig terrasweekeinde in Barcelona. Fantastisch eten en drinken geserveerd door (bijna alleen maar) mannen van boven de dertig jaar. Ja, in Spanje is bediening nog duidelijk een écht vak. Dat kunnen we in Nederland niet meer zeggen. Hier zien we vooral jonge meisjes en jongens van amper 17 / 18 jaar met weinig kennis en (heel logisch vanwege het leeftijdsverschil) een heel andere mentaliteit en verwachting dan de horeca-ondernemer. Dus horeca-ondernemer; verplaats je in je werknemer, net zoals jij je iedere dag verplaatst in je gast!

Ben jij een interessante werkgever?

Jonge mensen vinden een aantal zaken erg belangrijk. Ik zet de belangrijkste even onder elkaar.

Salaris: Horeca is de branche die het slechtst betaalt. Vergelijk het eens met de supermarkt op de hoek. Ook daar kunnen de studenten tegenwoordig in het weekeinde en 's avonds werken. Een 17 jarige die op zondag in de horeca werkt verdient met een uurtje werken € 3,73 (Wettelijk Minimum Loon). Een 17 jarige die in de supermarkt op zondag werkt verdient volgens de CAO € 4,55 + 100% toeslag!
Moeilijk om een keuze te maken?

Roostering/werktijden: Wanneer maak jij het rooster bekend aan de medewerkers? Ik zat laatst bij een klant en die maakte op zondagavond het rooster voor die komende week van maandag tot zondag.... Echt waar....! Waarom het rooster niet minimaal twee weken van tevoren communiceren? Dat is toch het minste wat jouw medewerkers van je mogen verwachten? Ben jij ook zo'n ondernemer die denkt dat dat niet kan? Goed plannen, een rooster maken op basis van omzetprognoses en verwachte productiviteit, prioriteit aan het rooster geven en werken in een handig Excel spreadsheet in plaats van een los velletje ingevuld met een pen. Het kan bijna altijd wel.

Functioneringsgesprekken: Werknemers van nu komen niet alleen om te werken en geld te verdienen. Ze komen ook om zich te ontwikkelen, hun kennis te vergroten. Op gezette tijden met jouw medewerkers aan tafel zitten, even tijd voor elkaar vrij maken betaalt zich dubbel en dwars terug! Waar loopt de medewerker tegen aan? Wat kan beter in de zaak? Op welk vlak kan de medewerker zich nog meer ontwikkelen? Veel ondernemers vinden deze gesprekken lastig

en tijdrovend. Natuurlijk kost dit enige tijd maar je krijgt er zoveel voor terug! Uiteraard moeten deze gesprekken wel op de juiste wijze gevoerd worden, anders hebben ze misschien wel een tegenovergesteld resultaat.

Delen in resultaat: Niets is zo motiverend voor medewerkers als meedelen in behaald resultaat! Heb u een goed seizoen achter de rug? Laat uw medewerkers hierin delen met een leuk cadeau. Is de gemiddelde couverteprijs een bepaald percentage boven budget? Geef een leuk flesje aan ieder teamlid. Is het resultaat van het afgelopen jaar boven verwachting? Geef dan een mooi bedrag voor een personeelsuitje. En natuurlijk: Stuur een kaartje aan een medewerker die jarig is of zojuist het VWO diploma behaald heeft. Kleine moeite, groot plezier....

Er zijn drie zaken welke de basis zijn voor een goed horecabedrijf: 1. Kwaliteit 2. Gastvrijheid 3. Hygiëne. Vraag hier het uiterste van van uw personeel. Maar géef uw personeel ook. Geef ze een redelijk salaris, aandacht en plezier. Daar komt de medewerker van nu voor.

Natuurlijk is het van groot belang (ook voor een klein bedrijf) een goed doordacht personeelsbeleid te voeren. Wilt u daar eens onder het genot van een kop koffie over van gedachten wisselen? Laat het dan gerust even weten.

René Driessen P&O Consult
www.p-oconsult.nl

René Driessen is eigenaar van P&O Consult. Een trainings-, coaching- en adviesbureau wat zich al tien jaar richt op bedrijven die gastvrijheid belangrijk vinden.