

Uitzendkrachten horeca verplicht op cursus



▲ Dinercafé Diep is een goed voorbeeld van een zaak die hoge eisen aan de kwaliteit van de bediening stelt. Foto: Peter Wassing

- Kwaliteit bediening horeca Groningen moet omhoog
- Bedrijven zoeken hun toevlucht tot goedkope studenten

Door Menno Hoexum

Groningen Veel restaurants in studentensteden als Groningen worstelen met hetzelfde probleem. Het is moeilijk goed gekwalificeerd personeel te krijgen dat de gast naar behoren adviseert, representatief tegemoet treedt en weet hoe een diner en een lunch moeten worden geserveerd.

Veel horecabedrijven en restaurants zoeken hun toevlucht tot goedkope studenten die in principe

geen carrière in de stedelijke horeca ambiëren. Daarnaast is er altijd nog een categorie restauranthouders die niet bereid is kwaliteit van het personeel naar behoren te belonen. Wiebe Bijlsma, eigenaar van uitzendbureau MF Horeca, weet dit als geen ander en begint met wat hij noemt de Horeca Academy. "Wij gaan onze uitzendkrachten opleiden. Productkennis, dienstverlening en representatie komen bij ons op de agenda. Uitzendkrachten die zich bij ons inschrijven zijn verplicht het programma te volgen."

De jongelui kunnen uiteindelijk vijf sterren verdienen, waarmee naar opdrachtgevers toe duidelijk wordt gemaakt dat MF een gekwalificeerde medewerker stuurt. "Wij

merken dat er te veel studenten in de horeca rondlopen die alleen voor het geld werken", zegt Bijlsma.

Hij heeft zelf een horecabiëre in binnen- en buitenland achter de rug en kan redelijk goed beoordelen wat veel uitzendkrachten ontberen. "Een student weet dat hij na afronding van zijn studie slechts als gast in de bedrijfstak zal verschijnen. De motivatie om iets te leren is er bijna niet."

Volgens de directeur van MF Horeca betaalt kwaliteit zich altijd terug. "Er zijn restauranthouders die wel investeren in hun personeel. Die hun personeel zelf veel leren. Een gast stelt kwaliteit op prijs en is daarom best bereid meer voor een diner te betalen."