

COLUMN

De horecabranche waar zoveel in gebeurt beschrijf je niet in 300 woorden of sterker nog in een compleet boek. Van menig ondernemer hoor ik dat het niet meevalt om vandaag de dag een horecabedrijf te runnen. In de gesprekken welke ik dagelijks voer met ondernemers kom je toch veel zaken tegen. Tekort aan vakmensen, rookbeleid, de economische veranderingen, personele perikelen, de stijgende inkoopkosten en de eeuwige strijd tussen werk en privé van de medewerkers.

Tegenwoordig zijn ondernemers bijna sociaal medewerkers voor het personeel, overal en dan echt overal moet rekening mee gehouden worden. De tijd dat de baas echt de baas was lijkt voorbij. Het lijkt soms wel of alles voor het werk gaat, vakanties (liefst twee keer in de drukste periode van het jaar), sportclubs, hobby's, familieweekenden, verjaardagen etc. Dit in combinatie met een tekort aan vakmensen is een onoverkomelijk probleem aan het worden.

Deze verschuiving die in de afgelopen jaren heeft plaatsgevonden is voor veel ondernemers niet te begrijpen maar voor de nieuwe generatie horecamedewerker van het horecabedrijf normaal geworden.

Onlangs hoorde ik de volgende excuses van medewerkers waarom zij niet konden werken: been gebroken tijdens proefles thaiboxen, verslapen (om 17.00 uur in de middag), enorme kater, aangereden op klaarlichte dag door een dronken automobilist.

Is de toekomst van goed horecapersoneel dan hopeloos, nee, ik denk van niet. Ze zijn er nog, mensen met passie voor het vak en liefde voor de horeca. Helaas zullen we wel langer moeten zoeken.

Wiebe Bijlsma, MF Horeca

