

# Groningen schreeuwt om koks

## Schrijnend tekort aan talent

Door Mick van Wely

**GRONINGEN** ■ Het tekort aan goed opgeleid keukenpersoneel in de stad is schrijnend. Horecabedrijven van eetcafés tot toprestaurants zoeken koks. Als redenen voor het tekort worden een dalend niveau bij horeca-opleidingen, minder gemotiveerd personeel en groeiende omzetten bij restaurants genoemd.

Eetcafé 't Zwarte Schaaap aan het Schuitendiep is een van de horecagelegenheden die naarstig op zoek zijn naar een goede chef. "Het is verschrikkelijk moeilijk. Via via lukte niet. We proberen het daarom maar met advertenties", zegt de bedrijfsleider. Het belovende dinercafé Diep is eveneens hard op zoek naar creatief talent.

Horeca-uitzendbureau MF aan het Gedempte Zuiderdiep lonkt met 35 vacatures voor keukenpersoneel. "Dat zijn er ruim twee keer zoveel als vorig jaar. Het gaat om personeel voor zaken van allerlei categorieën. Van snackbar tot sjeke gelegenheden", zegt Wietse Bijlsma van MF.

Volgens Bijlsma schort het aan de kwaliteit van de opleidingen voor horecapersoneel. "We zien dat veel mensen die een baan zoeken echte gedegen basiskennis missen. Door de lagere CAO's in de horeca is het zware horecaleven voor

### ■ CONTACTEN

Horeca-ondernemer Robert Adams, eigenaar van zeven horecagelegenheden in de stad, bespeurt de laatste tijd een verbetering in het aanbod. "We hebben veel keukenpersoneel dat weer veel contacten heeft. Dat maakte het vinden van goede koks makkelijk."

veel jonge mensen niet aantrekkelijk. Ze kiezen eerder voor een nine to five-job." MF zoekt echte vakmensen. "Iemand die komt heeft morgen een baan."

Simon Feitsma van eetcafé Schuitendiep spreekt van een 'extreem tekort' in de stad aan vakmensen. "We willen graag ambitieuze leerlingen in de keuken. Maar die zijn niet te vinden." Feitsma ziet dat in de stad goede koks worden weggekaapt bij restaurants. Zoals bij voetbaltransfers. "Goede koks kunnen overal terecht. Ze kunnen bij sommige restaurants 30 procent meer verdienen dan gebruikelijk is."

Restaurantmanager Sanne Schilhorst van De Pauw in de Gelkingestraat: "De mentaliteit van de jonge koks is veranderd. Ze beginnen aan een opleiding omdat ze niet iets anders weten. De echte passie voor het werk ontbreekt. Bij wat overwerk steigeren ze al." Hoe zoekt het gerenommeerde restaurant met bekende gerechtentrolley zijn keukenprinsen? "We hebben goede contacten her en der en halen koks naar ons toe. We worden ook regelmatig benaderd door de gekwalificeerde koks."