

Weg met de schuttingen

'Je moet gul zijn met het delen van kennis'

Sinds bijna een half jaar heeft SVH een nieuwe directeur, een man met een missie. Hij wil meer overleg en minder eilandjes in de horeca. Bob Schut maakt zijn balans van de eerste maanden op en toont ambitie. "We moeten erop uit om onszelf te verkopen."

Tekst: Joost Scholten

Bob Schut is een man met een missie: meer overleg en minder eilandjes in de horeca. Hij legt uit waarom SVH de uitgelezen organisatie is om de cultuur te veranderen. "Het eerste half jaar hier is me prima bevallen", vertelt Schut op het kantoor in Zoetermeer. "In mijn vorige functie als directeur van Zadkine Horeca & Toerisme heb ik veel met SVH samengewerkt. Het is zeer verhelderend om, na in de onderwijskant gewerkt te hebben, nu plaats te nemen aan de andere kant van de tafel. Het nieuwe perspectief biedt begrip voor de mogelijkheden en beperkingen van alle partijen. Ik doe er mijn voordeel mee dat ik weet wat er speelt bij de opleidingen en de beperkingen leer kennen van wat hier mogelijk is."

Geheim van de chef

Over zijn plannen met SVH is Schut helder. "We hebben drie pijlers: leren, werken en ondernemen in de horeca. We willen de partijen uit die drie hoeken met elkaar in gesprek brengen en verder helpen. De dialoog op gang brengen en samenwerking bevorderen. En dat betekent dat we elkaar moeten vertrouwen. De kracht van samenwerking zit in het loslaten van zaken. Dat betekent niet dat je het uit handen moet laten vallen. Het doel van alle betrokkenen is het verbeteren van de horeca en dat kan door kennis te delen en elkaar een kijkje in de keuken te gunnen. Als die schuttingen



Bob Schut

tussen alle partijen zijn afgebroken, zijn we een heel eind op de goede weg." Schut ziet twee belangrijke uitdagingen in de nabije toekomst. Ten eerste wil hij meer overleg binnen de branche. "Er gebeurt enorm veel in de horeca. We leven in een dynamische wereld en de horeca staat daar midden in. Daardoor verandert er voortdurend van alles en

zijn veel partijen in de horeca bezig mee te bewegen door programma's, wetgeving, voorzieningen, gereedschappen en opleidingen aan te passen. Wij ook. Maar er is te weinig overleg, waardoor we met zijn allen misschien het wiel aan het uitvinden zijn. Daarom willen we meer communiceren. Misschien starten partijen met ontwikkelingen waar wij

'Iedereen mag meedoen en meedenken'

al een heel eind mee gevorderd zijn. Het omgekeerde kan ook het geval Wij moeten van elkaar leren en elkaar helpen. We moeten niet zo eigenwijs zijn om door te zetten als andere partijen al een heel eind op de goede weg zijn." Dat brengt Schut op een ander probleem. "De horeca is een vrij gesloten wereld. Het geheim van de chef is niet voor niets een horeca-uitdrukking. Wij willen dat alle partijen, sociale partners, ondernemers, opleiders, werknemers en SVH met elkaar in gesprek raken over de voorwaarden voor een bloeiende bedrijfstak. Alle partijen moeten gul leren zijn met het delen van hun kennis. Die openheid, dialoog en het uitwisselen van kennis, daar willen wij een voortrekkersrol in vervullen. SVH staat als stichting eigenlijk boven de partijen. We hopen vanuit die positie een positieve katalysator te zijn voor een betere horeca."

Vindbaar en herkenbaar

De tweede uitdaging is het verbeteren van de vindbaarheid en de herkenbaarheid van SVH. "Teveel mensen plakken nog het oude SVH etiket op de organisatie. Inmiddels ontwikkelen we allerlei nieuwe programma's en gereedschappen voor een betere horeca. Veel daarvan zijn gratis of voor een relatief bescheiden bedrag te verkrijgen. Helaas is dat nog te weinig bekend bij ondernemers." Als voorbeeld noemt



Branche-ondersje met Jolle Cath, voormalig directeur HBI en Ben Francooy, voorzitter FNV Horecabond.

Schut de SVH Horecaplanner. "Een zeer gebruiksvriendelijk roosterprogramma dat ondernemers en managers veel tijd en dus geld kan besparen. Tijdens de Horecava is het programma geïntroduceerd en vervolgens werd het genoemd tijdens een aflevering van 'Mijn Tent Is Top'. Daardoor kwam er wat meer aandacht voor, maar eigenlijk mag het daar niet alleen van afhangen. Als we meer aandacht besteden aan onze eigen marketing valt er nog een wereld te winnen. Het is mooi te merken dat we met onze producten nauw aansluiten op de behoeften van de ondernemers, maar het is natuurlijk jammer dat we er weinig ruchtbaarheid aan weten te geven!

Toolbox

Daarnaast hebben we nog andere gereedschappen die vaak gratis zijn. Bijvoorbeeld een toolbox die horecaondernemers alles vertelt over personeelsbeleid. Van het eerste sollicitatiegesprek tot het exitgesprek en alles wat daartussen gebeurt. Dat is ontwikkeld op verzoek van het bedrijfsleven en wordt

in de tweede helft van dit jaar in een pilot gelanceerd."

Vraag en Aanbod

SVH kan zich volgens Schut nog bewuster worden van de markt. "We hebben de kennis in huis om geweldige dingen te maken, maar we moeten er als organisatie naar toe dat we de marketing van een product als onderdeel van de ontwikkeling zien. SVH wil heel graag delen, maar dat gebeurt nog onvoldoende. Er blijven zelfs initiatieven ongebruikt, omdat ondernemers niet weten dat ze er zijn. We moeten erop uit! Bijeenkomsten organiseren, naar beurzen en naar opleidingen en bedrijven toe. We moeten luisteren naar wat de markt wil. Denken vanuit de vraag en niet vanuit het aanbod. Zo zit de horeca in elkaar en daar ligt ook de toekomst van SVH. Ik zie SVH als dé ambassadeur voor een betere horeca. En iedereen met hart voor de horeca is van harte uitgenodigd om met ons mee te doen en te denken."

> [HorecaEntree](#) <

ABC van SVH

De SVH is een sterk merk. Maar weinig mensen beseffen dat de afkorting een nieuwe betekenis heeft gekregen. Van de Stichting Vakopleiding Horeca werd de organisatie gesplitst in het Horeca Branche Instituut (HBI) en opleidingsorganisatie Kenwerk. Kenwerk bestaat nog, maar HBI werd weer SVH. Met als verschil dat de naam nu staat voor Stichting Vakbekwaamheid Horeca. SVH is nog altijd vooral bekend van de verplichte verklaring voor Sociale Hygiëne, maar de stichting zet zich op veel meer fronten in voor een betere horeca.

SVH voert namens werkgevers- en werknemersorganisaties in de horeca taken uit op het gebied van leren, werken en ondernemen. Ook levert SVH producten en diensten aan ondernemers en werknemers in de horeca, zoals een online ondernemerstest voor startende horeca-ondernemers, een gastvrijheidschecklist voor de verschillende horecabranches en een vacaturebank voor werkgevers en werknemers. SVH zet zich in voor een soepel lopende arbeidsmarkt. Haar dienstverlening richt zich daarom op een kwalitatief goede instroom, beperking van de uitstroom en een professionele carrière in de horeca. Daarbij werkt de stichting samen met sociale partners, andere brancheorganisaties, opleiders en beroepsverenigingen.

www.svh.nl