

# Intelligent en efficiënt roosters maken



**“Dat gaat me een hoop tijd besparen.” Het is steevast de reactie van de horecaondernemer die krijgt gedemonstreerd hoe hij medewerkers kan inroosteren met behulp van het softwarepakket TeamUren-Plan. De truc? Een aantal vaste gegevens in de computer invoeren, en na een druk op de knop is een weekrooster geboren waarin alle wensen zijn gehonoreerd.**

**“**Ik was altijd drie dagen bezig om een weekrooster voor de komende twee maanden in elkaar te draaien. Ik plakte allereerst papiertjes in mijn agenda. Wie kon op de betreffende dag wel werken en wie niet? Had ik het rooster eenmaal gereed, dan gaf ik aan alle medewerkers hun persoonlijke en handgeschreven planning mee.”

Het verhaal van Hanneke Marsman zal menig ondernemer bekend in de oren klinken. Inroosteren van personeel is een tijdrovend karwei. Zie verder maar eens het overzicht te bewaren wanneer medewerkers afzeggen. Wanneer iemand deze week alleen op woensdag- en donderdagmiddag kan werken en volgende week alleen op vrijdag- en zaterdagavond. Wanneer er nóg dertig mensen zijn met dergelijke wensen en beperkingen.

“Sinds een paar weken werk ik met TeamUren-Plan. Het levert tijdwinst op én het neemt ergernis weg”, zegt Marsman. Zij is eigenaar van pannenkoekenboerderij Erve Brooks in Gelselaar. Als werkgever van vijf vaste medewerkers en ongeveer 35 deeltijdkrachten is het softwareprogramma voor haar bepaald geen overbodige luxe.

**Sneller en eenvoudiger**

De allereerste aanzet tot TeamUren-Plan werd een paar jaar geleden gegeven tijdens een verjaardagsfeestje. De directeur van Lepaco, gespecialiseerd in softwareoplossingen, raakte in gesprek met de bedrijfsleider van een strandpaviljoen. De laatste zei in het hoogseizoen soms wel twee dagen nodig te hebben om een weekrooster in elkaar te zetten. Dat moest toch sneller en eenvoudiger kunnen? Wat volgde, was de ontwikkeling van een softwareprogramma waarvoor Lepaco en het strandpaviljoen innig samenwerkten. De ene partij droeg de problemen en behoeften van de werkvloer aan, de andere verwerkte die in een digitaal pakket. Sinds dit jaar wordt TeamUren-Plan breed aangeboden op de markt.

## Sneller en eenvoudiger

Arthur Philipsen is adviseur bij Lepaco. Hij schetst de specifieke moeilijkheden waarvan in de horeca sprake is bij de inroo-

tering van medewerkers. “Je hebt een sterk personeelsverloop en je hebt ook veel flexibel personeel. Met flexibel doel ik op de beschikbaarheid en de vaardigheden van medewerkers. Er is ook een sterke diversiteit in personeelsbehoefte. Heb je iemand nodig voor de witte of de zwarte brigade? Iemand voor achter de receptie of iemand die kan dienen als bedrijfsleider? Als gevolg van al die variabelen heeft de ondernemer vaak geen overzicht. De kans is ook groot dat hij daardoor geen inzicht heeft in de personeelskosten.”

**‘Minstens 35 procent van je kosten heeft te maken met medewerkers. Belangrijk dus om er zicht op te hebben.’**

Hoe de oplossing van Lepaco luidt? Philipsen: “Een softwareprogramma dat onder meer rekening houdt met grote flexibiliteit in het vastleggen van de personeelsbehoeften. Dat verder de beschikbaarheid en vaardigheden van medewerkers vastlegt en dat ook de personeelskosten inzichtelijk maakt. Samenvattend: er wordt intelligent en efficiënt gepland.”

## Best denkbaar

Van de gebruiker wordt één grotere tijdsinvestering gevergd. Hij dient eenmalig de gegevens van alle medewerkers in te voeren en hij dient een aantal andere ‘constanten’ digitaal te maken. Voorbeelden van constanten? De werkzaamheden die iemand kan verrichten. De verwachting ten aanzien van de drukte op alle dagen. De CAO-gegevens. De werkperiodes waarvoor iemand beschikbaar is. Op basis van al die informatie produceert de computer het best denkbare weekrooster. “Als alle constanten er eenmaal in zitten, kost het nog maar een paar klikken op de muis om het volledige rooster voorgeschoteld te krijgen”, stelt Jasper Koeleman. Hij was namens Lepaco van meet af aan betrokken bij de ontwikkeling van TeamUren-Plan. “De ondernemer kan de inroostering zelf

# Innovaties in de horeca

doen, maar hij kan het ook overlaten aan een medewerker. In dat geval kiest hij er bijvoorbeeld voor dat de personeelskosten niet zichtbaar zijn. Over personeelskosten gesproken: die vormen de hoogste uitgavenpost in de horeca. Minstens 35 procent van je kosten houdt een direct verband met je medewerkers. Belangrijk genoeg om er goed zicht op te hebben en er scherp op te zijn.”

Koeleman geeft een aantal praktijkvoorbeelden die het gemak van TeamUren-Plan illustreren. “Stel, je hebt zowel ’s morgens als ’s middags iemand nodig die twee uur kan werken. Bij het kopje ‘werkperioden’ staan dan alleen de namen van degenen die in de directe nabijheid wonen. Wie anderhalf uur moet reizen, kan beter niet voor twee uur komen werken. Heb je dat soort zaken eenmaal ingevoerd, dan wordt daar in het weekrooster altijd rekening mee gehouden.”

“Je kunt medewerkers ook op prioriteiten selecteren. Laten we het voorbeeld nemen van de medewerker met ervaring die is aangenomen voor de bediening. In het weekrooster schuift hij automatisch door naar de positie van manager als de bestaande managers beiden buiten de deur zijn. Tenminste, als jij dat zo hebt aangegeven.”

## Maatwerk

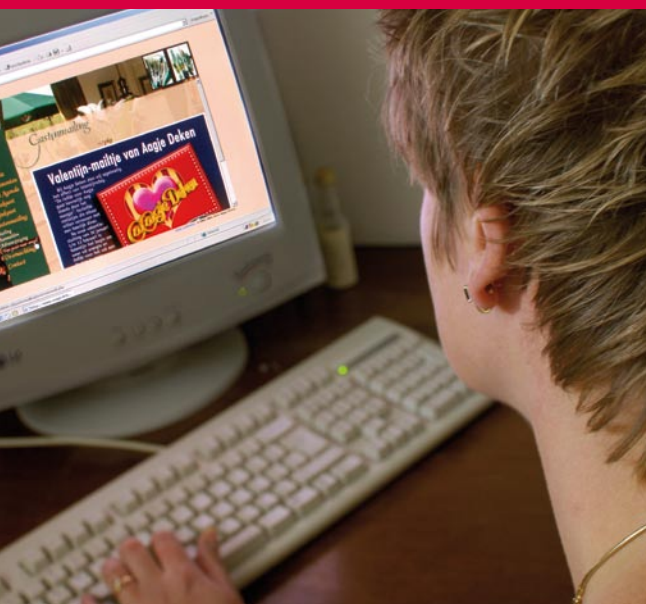
Strandpaviljoen Het Strandhuis in Wijk aan Zee, niet te verwarren met het strandpaviljoen dat mede aan de wieg stond van TeamUren-Plan, heeft twee jaar ervaring met het program-

ma. “Waar je vroeger zelf aan moest denken, dat wordt nu voor jou onthouden”, zegt eigenaar Xander Kleijne. “Voorbij is de tijd waarin je per ongeluk een vakantievierende medewerker belde om te vragen of hij tijd had voor een dienst. Nu weet de computer dat de beste jongen in Spanje zit. Kijk, wij hebben zes vaste medewerkers en 56 parttimers. Op een gegeven moment is het niet meer te doen om de roosters op briefjes bij te houden. Elke dag was ik met een collega een paar uur lang roosters aan het maken. Nu kost het die collega per week maximaal anderhalf uur per week.”

Soortgelijke woorden spreekt René Bakker. Hij is mede-eigenaar van De Culinaire Makelaar BV, een detacheringbureau voor koks. “Hét verschil tussen toen en nu is tijdbesparing. Wij hebben 25 koks in vaste dienst en putten verder uit een poule van 75 freelancers. Wij wilden gewoon niet meer urenlang bezig zijn met hun inroostering. Het mooie is: Lepaco kan maatwerk leveren. Wij zijn een zeer specialistisch bureau en hebben dus ook onze specifieke wensen kenbaar gemaakt. Lepaco heeft dat opgepakt en, nog belangrijker, uitgevoerd in een softwareprogramma dat op onze maat is gesneden. Zo is bij ons ook te zien hoeveel kilometers al die koks moeten afleggen naar onze opdrachtgevers.”

Philipsen: “Het gaat erom het werk van de ondernemer te vergemakkelijken. Zodra hij behoefte heeft aan extra personeel, moet dat binnen een uur geregeld kunnen zijn zodat hij weer kan doen waar hij goed in is.”

## Team-Uren-Plan



**TeamUren-Plan is een softwarepakket om personeel in te plannen. Met het programma van Lepaco BV uit Giesbeek kan de ondernemer of een van zijn medewerkers na invoering van de vaste gegevens in enkele muisklikken het personeelsrooster maken.**

**TeamUren-Plan werkt met verwachtingen. Een verwachting is eigenlijk een dag in het bedrijf. Voorbeelden van verwachtingen: hoogseizoen druk, minimale bezetting of topdrukke doordeweeks. Er zijn ook verwachtingen te maken op basis van omzet en/of speciale evenementen. Dan geeft de gebruiker aan hoeveel personeel nodig is voor bepaalde werkzaamheden en ook voor hoe lang dat geldt.**

**Wanneer de planning moet worden gemaakt, volstaat de planner met te melden wat hij verwacht voor de te plannen periode. Het pakket maakt vervolgens een (concept)planning op basis van de beschikbare medewerkers, zonder hierbij de kosten uit het oog te verliezen. Daarna kan de planning eventueel handmatig worden aangepast.**