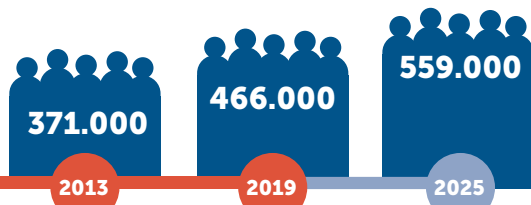


Horeca Werkt: arbeidsmarkt in beeld

Personen werkzaam in de horeca



Horeca=dynamisch

Jaarlijks **begint 40%** in de horeca met een **nieuwe baan** (doorstroom en instroom).



1 op de 3 uitstromers is een **professional**. (mbo 2,3,4 of 5 jaar horecaervaring in laatste 6 jaar)

50% van de in- en uitstromers zijn bijbaners.



Meeste dynamiek bij restaurants: zij werken ieder jaar **44%** van hun personeel in.

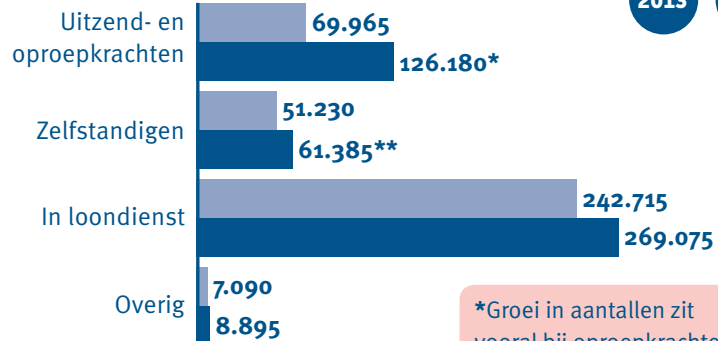
Gemiddeld wordt **2,5 jaar** in een baan gewerkt.

Diploma

Van alle werkenden in de horeca werkt **46%** een half jaar na het behalen van hun vakdiploma nog in de horeca. Na 5,5 jaar is dat gemiddeld voor de horeca nog **35%**, voor gediplomeerde koks nog **51%** en voor bediening nog **32%**.

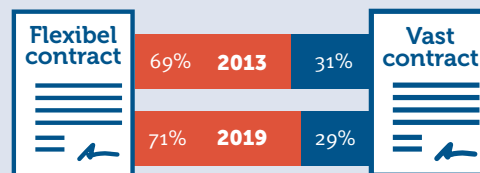
Horeca = flexibiliteit

Baankenmerken



*Groei in aantallen zit vooral bij oproepkrachten
**Groei zit vooral bij zzp'ers

Arbeidsovereenkomsten in de horeca



Conclusie:

groei horeca wordt bijna volledig ingevuld door mensen met een flexibele arbeidsovereenkomst.

Mensen langer vasthouden wordt steeds belangrijker en noodzakelijk

Tussen 2020 en 2025 zijn jaarlijks **148.700 tot 153.200** nieuwe mensen nodig = uitbreidings- en vervangingsvraag



Aantal is licht aan het dalen en blijft dalen 2020-2025.

Waarvan **2.800** koks

In 2021 stijgt aantal gediplomeerden met **SVH-branchediploma** sterk tot **2000**.*

*Bron: SVH

GEZOCHT

17.000 nieuwe koks



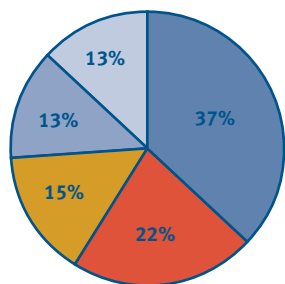
NETTO NODIG

62.700 tot 66.700 mensen in de bediening



Wat typeert mensen in de horeca?

Waar werken ze?

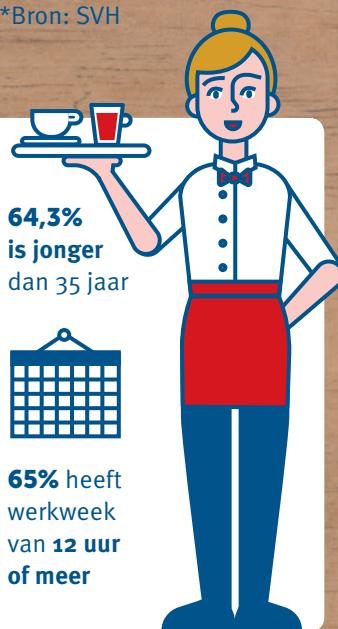


- Restaurants
- Cafés
- Cafetaria's
- Hotel
- Overig

Scholing / opleiding

51% heeft minimaal mbo-2, 3 of 4

Ongeveer een kwart heeft de afgelopen twee jaar een cursus of opleiding voor het werk gevolgd.



64,3% is jonger dan 35 jaar



65% heeft werkweek van **12 uur of meer**

Tevredenheid

69% is tevreden tot zeer tevreden over hun werk



12% geeft aan (zeer) ontevreden te zijn

