

Horeca Werkt: arbeidsmarkt in beeld

Steeds meer medewerkers in de horeca nodig

Personen werkzaam in de horeca

368.000

2012

444.000

2018

540.000

2025

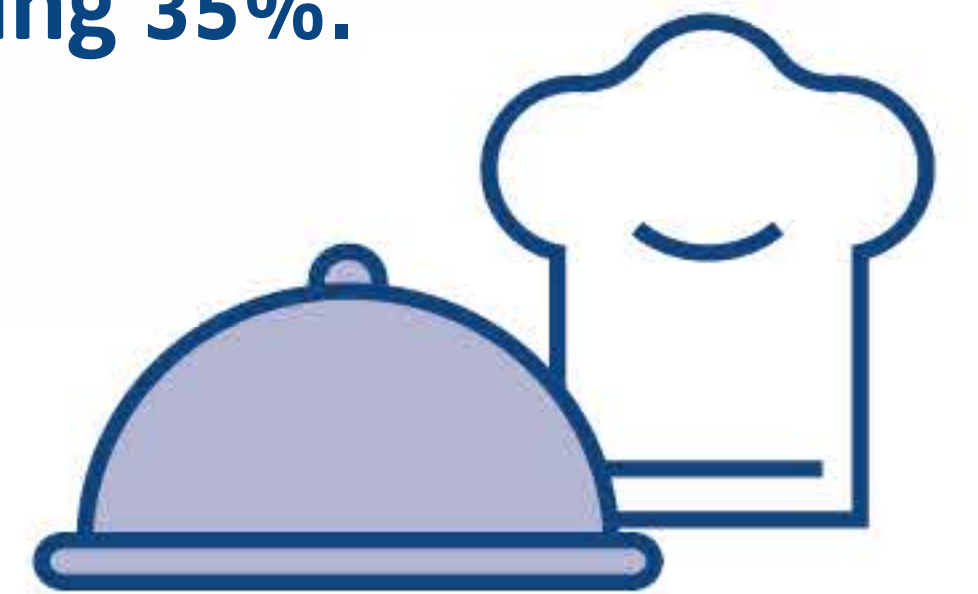
Dat is 100.000 medewerkers meer dan nu!



1 op de 3 medewerkers werkt in een bedrijf met max. 100 personen.

Hoe lang blijven medewerkers? (vanaf slagen)

Van alle medewerkers in de horeca werkt gemiddeld 47% er na een half jaar nog steeds. Na 5.5 jaar is dat 35%, voor koks is dat 50% en voor de bediening 35%.



Wat typeert de horecamedewerker?



In restaurants en fastservice is 50% jonger dan 25 jaar.

64% is jonger dan 35 jaar.

Het aandeel personen ouder dan 64 jaar stijgt van 1,3 naar 1,9%.



Een medewerker blijft gemiddeld 2,5 jaar (bij hetzelfde bedrijf).

Ongeveer 12% van de medewerkers in restaurants verandert jaarlijks binnen de horeca van baan.

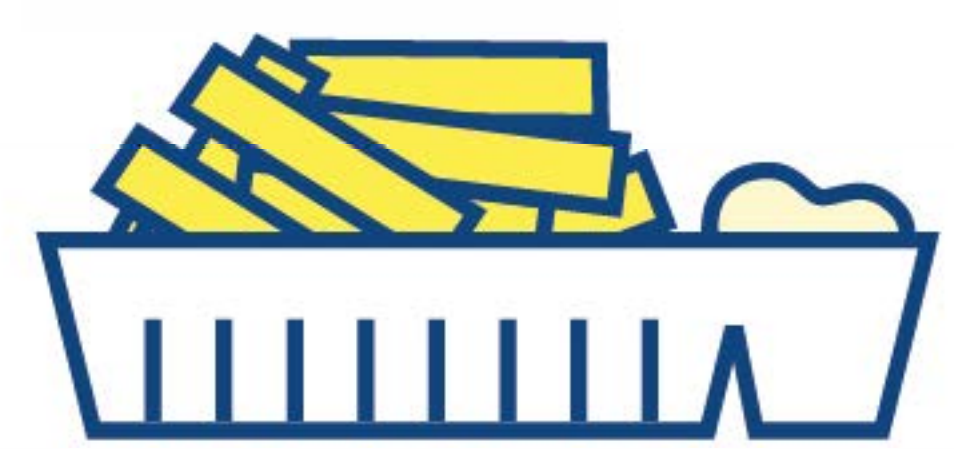
Voor hotels is dit ook 12% en voor cafetaria's en cafés net onder de 10%.



Meeste baanwisselingen bij restaurants: zij werken ieder jaar 45% van hun medewerkers in.

Groei en krimp aantal werkenden

CAFETARIA'S



+31%

sinds 2012

EVENTCATERING



+49%

sinds 2012

CAFÉS

-7%

tussen 2012 en 2015



+3%

na 2015

Nog meer behoefte aan vakmanschap

Aantal studenten horecaopleiding

37.000

2008

47.000

2018

Diploma



Het aantal mensen dat jaarlijks met een horecadiploma uit het beroepsonderwijs komt, is gegroeid van 11.000 naar 12.500 waarvan 3000 koks en 2000 bedieningsmedewerkers. Hiervan komt 63% (koks) en 47% (bedieningsmedewerkers) in de horeca terecht.

Mensen nodig tot 2025



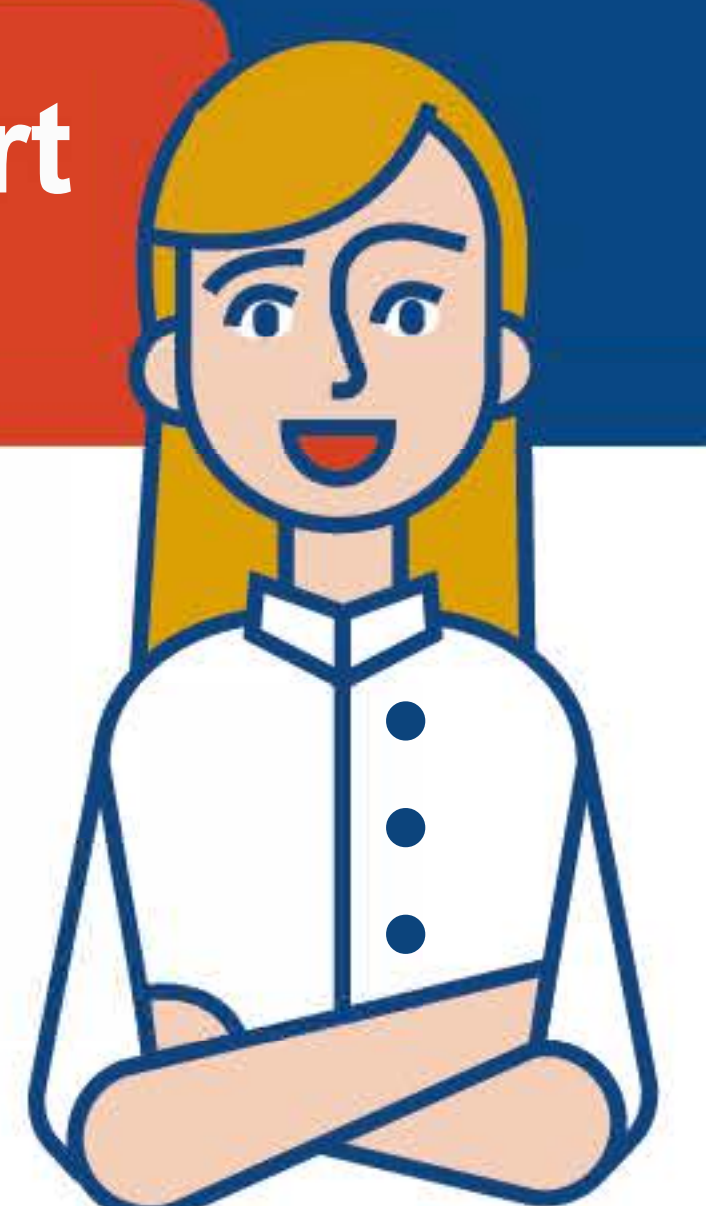
60.100 tot 67.400 in de bediening



16.000 tot 17.800 koks

Horeca is een goede (her)start van de loopbaan

42% van de medewerkers komt uit een situatie zonder baan/met uitkering. En slechts 26% van de medewerkers die de branche verlaten gaat naar een situatie zonder baan/met uitkering.



Openstaande vacatures



Bijna 23.000 openstaande vacatures medio 2018. Grootste tekort bij koks.

