



Reactie Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH) op de internetconsultatie SLIM & KNAP regeling.

Afzender: Ricardo Eshuis, directeur SVH

De SLIM & KNAP-regeling ziet expliciet toe op de derde leerweg van het mbo. SVH (Stichting Vakbekwaamheid Horeca) bepleit voor de horeca de toevoeging van de branchediploma's. De SVH-diploma's zijn een begrip binnen de horeca en kennen een groot effect op de arbeidsmarkt. De branchediploma's van SVH maken het gat op de arbeidsmarkt kleiner. Zo maak je het ook aantrekkelijker om van werken in de horeca weer een carrière te maken.

SVH heeft als kerndoel het vergroten van de vakbekwaamheid in de horeca. SVH waarborgt kennis door het ontwikkelen en afnemen van examens en geeft inzicht in het opleidingsaanbod voor de horeca. Samen met partners uit het horecaonderwijs en bedrijfsleven ontwikkelt SVH (digitale) leermiddelen en leermethodes voor het (mbo-)onderwijs, particuliere opleiders en ondernemers. Zo leveren wij een bijdrage aan de aansluiting van het horecaonderwijs op het bedrijfsleven, dragen we bij aan vernieuwing en vergroten wij de vakbekwaamheid in de branche. Daarnaast verzorgt SVH namens de branche de zogenaamde SVH Meestertitels, de hoogste graad in vakbekwaamheid voor de Nederlandse horeca. Tevens is SVH bij wet aangewezen door het ministerie van Volksgezond, Welzijn en Sport als houder van het Register voor Sociale Hygiëne.

Tekorten op de arbeidsmarkt

SVH is verheugd over de regeling in het kader van Leven Lang Ontwikkelen (LLO). De regeling kan een positieve bijdrage leveren aan de tekorten op de arbeidsmarkt in de Nederlandse horeca. Opleiden draagt bij aan het behoud van medewerkers voor de sector en is een belangrijk speerpunt in het kader van binden, boeien en behouden van medewerkers. Samen met Koninklijke Horeca Nederland ontwikkelt SVH de [jaarlijkse arbeidsmarktmonitor](#) om inzicht te bieden in de knelpunten op de arbeidsmarkt en biedt daarmee handvatten voor oplossingen.

Branchekwalificaties naast de mbo-kwalificatie

De horeca heeft een sterke branchekwalificatiestructuur, welke is opgezet door SVH en is ontstaan in 2014 vanuit de toen nog naderende krapte op de arbeidsmarkt. De behoefte aan alternatieve routes om medewerkers naar werk te leiden en de vakbekwaamheid op de werkvloer te vergroten. Jaarlijks vraagt de sector ruim 100.000 nieuwe medewerkers, terwijl het mbo maximaal 12.000 gediplomeerden aflevert. De vraag naar (gediplomeerde) arbeid overstijgt het aanbod van het mbo.

Het aantal gediplomeerden dat nu werkzaam is in de horeca op basis van een branchediploma is de laatste jaren explosief gestegen. Met name voor de uitvoerende beroepen van keukenassistent, bedieningsassistent, basiskok, zelfstandig werkend kok en specialistische functies op het gebied van wijn, koffie en bier. Alleen al in 2018 en 2019 hebben meer dan 1.400 branchediplomeerden in verschillende functies, met name in de keuken, een duurzame betrekking gevonden.

SVH is officieel gecertificeerd als examenleverancier voor het mbo. De branchediploma's van SVH voldoen minimaal aan dezelfde eisen als mbo-diploma's als het gaat om het beroepsgerichte deel van het mbo-diploma. De eisen hiervoor zijn bepaald door het ministerie van Onderwijs. Zowel SVH als de SVH-examens voldoen aan deze eisen.

De certificering van SVH is belangrijk omdat steeds meer opleiders zelf een diploma zijn gaan uitgeven, zonder dat er toezicht is of zonder dat de waarde van het diploma is vastgesteld door de branche. De validering bewijst dat de branche-examens van SVH relevant zijn op de arbeidsmarkt en dat zij in ieder geval dezelfde zwaarte hebben als de beroepsexamens in het mbo. Nu particulier onderwijs naast het reguliere mbo in betekenis en omvang toeneemt, moet de kwaliteit van de SVH-examens geborgd zijn.

In het regulier onderwijs gelden strenge wettelijke eisen waar scholen aan moeten voldoen: voor particulier onderwijs zijn die wettelijke kaders er niet. Als SVH hebben we onszelf opgelegd minimaal aan diezelfde wettelijke eisen als het mbo te voldoen. Daarvoor hebben we drie redenen:

- Ten eerste omdat we willen dat er een duidelijke standaard is van branchediploma's in de Nederlandse horeca. Werkgevers en werknemers kunnen zo vertrouwen op de zwaarte en betekenis van een SVH-branchediploma.
- Ten tweede dienen examens altijd onberispelijk te verlopen en moet inzichtelijk zijn hoe de examens tot stand komen en wat de betrokkenheid van de branche is bij de inhoud van de examens. Dat is weer van belang om de toegevoegde waarde aan te tonen van een SVH-diploma. Middels de certificering van SVH als examenleverancier en de validering van onze examenproducten borgen we deze waarde.
- Ten derde krijgen we steeds meer vraag om onze examenproducten in het buitenland in te zetten. Door de validering snapt iedereen wat de betekenis van het SVH-branchediploma is.

SVH branchediploma's toevoegen in het kader van de SLIM & KNAP-regeling

De horeca is een uitzondering ten opzichte van de andere genoemde sectoren en kent een sterke brancheorganisatie en kent in een razend tempo de groei van bedrijfsscholen die met branchediploma's medewerkers meer vakbekwaam maken en doorgoeperspectief bieden.

Ook zijn er diverse opleidingen ontstaan die in samenspraak met het UWV regionaal mensen naar werk begeleiden en inmiddels duurzaam inzetbaar zijn op de arbeidsmarkt.

Daarom verdient het de aanbeveling om naast de derde leerweg en de te behalen mbo-diploma's ook de branchediploma's toe te voegen aan de subsidiabele initiatieven.

Datzelfde geldt voor de zogenaamde opleiders die voldoen aan de door de branche opgestelde kwaliteitseisen in het kader van de SVH erkenningsregeling. Daarover hieronder meer onder punt 4.

Hierna puntsgewijs een aantal aanbevelingen.

1. Pagina 13 van de regeling, voetnoot 5:

Er wordt een oude bron uit 2003 geciteerd. Deze voorstelling van zaken doet geen recht aan de huidige stand van zaken in de horeca. Inmiddels lopen er trajecten om informeel leren te structureren en tot formele beoordelingen te laten komen leidend tot (delen van) branchecertificaten. Gelieve dit mee te nemen in de overwegingen om ook SVH branchediploma's op te nemen bij de subsidiabele initiatieven.

2. Pagina 14, tweede liggend streepje onder LLO in het MKB:

De stelling is dat er geen inzicht is in het aanbod van scholingsmogelijkheden voor ondernemers. Voor de horeca onderhoudt SVH de website <http://www.horeca.nl> met een overzicht van alle relevante horecaopleidingen in het reguliere onderwijs en het particuliere onderwijs. Daarbij een splitsing onder de particuliere opleiders tussen branche-erkende opleiders en gewone aanbieders. Opleidingen die door SVH erkend zijn, voldoen aan kwaliteitsstandaarden die de branche stelt. Een erkenning kent een looptijd van drie jaar. SVH werkt aan het verhogen van het niveau van vakbekwaamheid in de branche. De rol van SVH is die van 'bewaker van de kwaliteitseisen van de branche'. Deze eisen worden door SVH vastgelegd in eindtermen en exameneisen. De eisen worden door de branche benoemd en vastgesteld in een daartoe aangewezen overlegplatform waarin werkgevers, werknemers, beroepsgilden, overheid en onderwijs zitting hebben, de zogenaamde Branchevaststellingscommissie. De Erkenningsregeling richt zich op zowel inhoud als proces van een opleiding. De specifieke vastgestelde eisen kunnen grote impact hebben op de inhoud van een opleiding. Er is in dat licht bewust voor gekozen om erkenningen te verstrekken per opleiding en niet per opleider of opleidingsinstituut.

De erkenningsregeling is bedoeld voor particuliere opleidingsinstellingen en contractafdelingen van regionale onderwijscentra die zonder overheidsbekostiging vak- en beroepsgerichte horecaopleidingen aanbieden:

- instituten met uitsluitend horecaopleidingen;
- instituten met een breder opleidingsaanbod, waaronder één of meer horecaopleidingen.

Alleen horecaopleidingen komen in aanmerking voor erkenning.

Zie: https://svh.nl/userfiles/b9Eir55eU2l0RyEI/Samenvatting-Erkenningsregeling-Horecaopleidingen-2019_def.pdf

3. Pagina 16. Onder subsidiabele initiatieven, B. het verkrijgen van loopbaanadviezen:

Er wordt binnen de horeca gewerkt aan een tool om op basis van een zelfscan in beeld te brengen wat iemand nog moet leren om een bepaalde rol of functie in te kunnen vullen. Zo ontstaan leertrajecten op maat die door de modulaire opbouw van de branchekwalificatiestructuur snel te behalen zijn door de medewerker en die uitermate betaalbaar zijn voor de werkgever.

4. Pagina 16, Bedrijfsschool:

In de horeca zijn er al diverse voorbeelden: Van de La Place Academie tot het Alliance College van het samenwerkingsverband van 36 toonaangevende werkgevers verenigd in Alliance Gastronomique. Ook Luxury Hotels of Amsterdam en het Ron Blaauw College zijn sprekende voorbeelden van succesvolle bedrijfsscholen. Zij werken allen met diverse branchediploma's van SVH.

5. Pagina 17: Subsidiabele initiatieven, D. het bieden van praktijkleerplaatsen aan deelnemers ten behoeve van een beroepsopleiding in de derde leerweg bij een erkend leerbedrijf:

Hier moeten ook de branchediploma's van SVH worden genoemd. Deze branchediploma's hebben een validering vanuit de horeca doordat de relevante werkgeversorganisaties, werknemersorganisaties, onderwijs en particuliere opleiders vertegenwoordigd zijn in de branchevaststellingscommissie. <https://svh.nl/Over-SVH/BVC/>

De arbeidsmarktwaarde is ontegenzeggelijk bewezen.

6. Pagina 19: Subsidiehoogte en cofinanciering

"Voor het bieden van praktijkleerplaatsen in de beroepsopleiding in de derde leerweg, ten behoeve van het behalen van een mbo-diploma, mbo-certificaat of praktijkverklaring...": hier toevoegen 'een SVH branchediploma in de horeca'.