

Horeca en catering

Factsheet arbeidsmarkt

6 april 2017

Werkgelegenheid: omvang en ontwikkeling

Wat valt onder de horecasector?

De horeca en recreatie bestaat uit de volgende verschillende deelbranches:

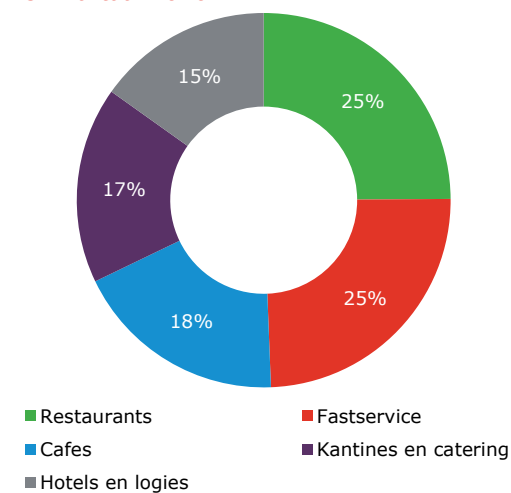
- Hotels (en overige logies)
- Restaurants
- Fastservice: snackbars, ijssalons etc.
- Kantines en catering
- Cafés

Het afgelopen jaar is de omzet ruim 6% hoger dan in 2015. Op cafés na steeg de omzet in alle branches. Volgens CBS zijn er in totaal ruim 330.000 werkenden in de horeca.

Voor een verdere verdeling naar branche is gekeken naar cijfers over het aantal bedrijven. Restaurants en fastservice hebben het grootste aandeel, beiden een kwart. Cafés, kantines & catering en hotels en overige logies ontlopen elkaar weinig.

Bron: CBS (2017), Statline en Kwartaalmonitor horeca

Bedrijven in de horeca naar deelbranche 4e kwartaal 2016

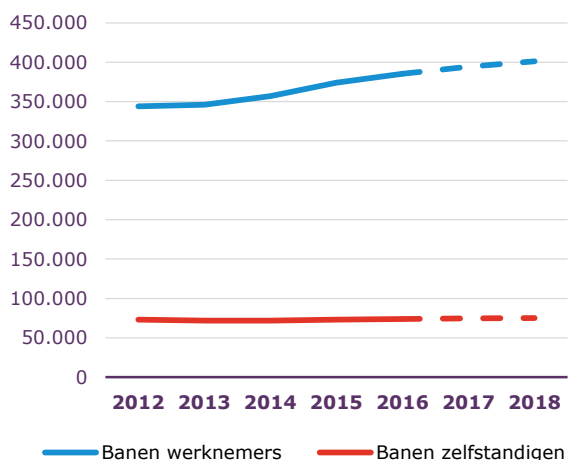


Bron: CBS (2017), Bedrijven, bedrijfstak (statline)

Meer werknemersbanen in horeca

In 2016 zijn er 385.000 banen van werknemers en 74.000 banen van zelfstandigen in de horeca. Iets meer dan een kwart van de banen van zelfstandigen bestaat uit zelfstandigen zonder personeel (zzp'ers).

Werkgelegenheid horeca neemt toe 2012 - 2018



Bron: UWV (2017), Update Arbeidsmarktprognose 2017

De afgelopen jaren, met uitzondering van 2012 en 2013 als gevolg van de economische crisis, is het aantal werknemersbanen toegenomen van 344.000 in 2012 naar 385.000 in 2016 (+12%). Ook in 2017 en 2018 wordt een toename van het aantal werknemersbanen verwacht van in totaal 4%. Het aantal banen voor zelfstandigen bleef de afgelopen periode vrij stabiel. Voor 2017 en 2018 wordt een lichte toename voorzien van 2%. De horeca profiteert van de gunstige economische ontwikkelingen. Mensen hebben meer te besteden en gaan vaker buiten de deur eten. Ook de structurele groei van buitenlandse toeristen in Nederland speelt een belangrijke rol.

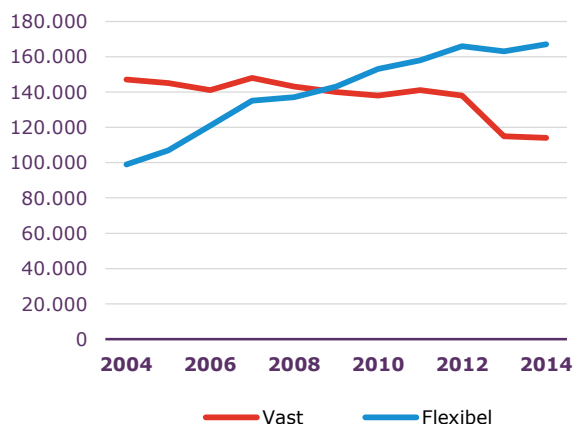
Tussen de deelbranches zijn er verschillen. In vrijwel alle deelbranches wordt een groeiende vraag verwacht, maar door verschillende ontwikkelingen betekent dit niet altijd daadwerkelijke groei in omzet en/of banen:

- Traditionele cafés (drinkgelegenheden) hebben het moeilijk en zijn vaak (te) weinig onderscheidend. Ook is er veel concurrentie, waardoor het lastig is om een goed resultaat te behalen. Cafés die zich ontwikkelen tot bijvoorbeeld eetcafé (en dus *food* erbij betrekken) doen het beter. Ook gespecialiseerde cafés (denk aan biercafés, koffiebars) hebben een beter perspectief.
- Restaurants inclusief fastservice verwachten in 2017 te kunnen profiteren van de aantrekkende economie. Tegelijkertijd ondervinden ze concurrentie van branchevreemde aanbieders zoals detaillisten die ook drank en/of eten in hun winkels introduceren, leveranciers van maaltijdboxen en online thuisbezorgdiensten. Een aandachtspunt is het toenemend tekort aan gekwalificeerd personeel als (chef-)koks.
- Hotels en vakantieparken zien de vraag groeien door de aantrekkende economie en buitenlandse toeristen. Vooral de regio Amsterdam en de kustregio's profiteren hiervan. Soms is er echter zoveel aanbod van overnachtingsmogelijkheden (naast hotels en vakantieparken ook B&B, AirBnB) dat de markt verzadigd raakt. Dit geldt met name voor regio's buiten de grote steden.
- De catering heeft afgelopen jaar een lichte toename laten zien qua omzetcijfers. In de voorgaande jaren had de catering het nog moeilijk en was er een omzetcijferdaling in 2015. Bedrijven bezuinigden bijvoorbeeld op bedrijfsrestaurants. Ook kunnen bedrijfsrestaurants moeilijker concurreren met horeca in de omgeving. Ook de catering bij zorginstellingen had te maken met bezuinigingen en een verschuiving naar meer thuiszorg. Met het aantrekken van de economie lijkt het in de catering ook weer beter te gaan; bedrijven hebben meer ruimte om catering aan te bieden. In 2016 zijn de resultaten van de catering dan ook duidelijk beter. De evenementcatering bij (food)festivals lieten wel positieve resultaten zien.

Bronnen: Rabobank (2016), Cijfers en trends Horeca en Recreatie, Foodstep (2017), Foodservicemonitor en Foodstep (2015), Horeca en Catering op weg naar gematigd positief 2015

Werkgelegenheid: kenmerken

Werknemers met vast en flexibel contract 2004-2014



Bron: CBS, Werkzame beroepsbevolking bedrijf

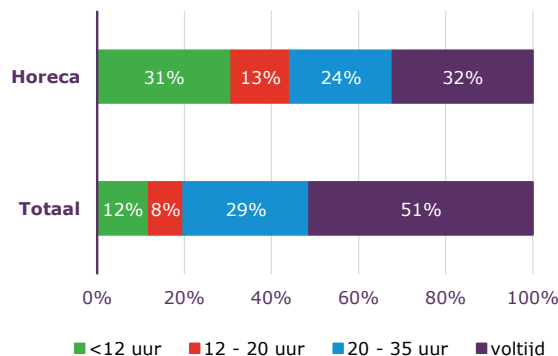
Het aantal werknemers met een flexibele arbeidsrelatie in de horeca is tussen 2004 en 2014 sterk gestegen (+69%). Inmiddels zijn er in de sector meer werknemers met een flexibel contract dan met een vast contract, in tegenstelling tot gemiddeld over alle sectoren. Kenmerken van flexibele contracten in de horeca:

- Ruim de helft (51%) van de werkenden met een flexibel contract werkt als oproep/invalkracht.
- Een kwart (25%) heeft een contract zonder vaste uren.
- 13% heeft een tijdelijk contract van één jaar of langer of een tijdelijk contract met uitzicht op vast.
- Slechts 4% werkt via een uitzendbureau.

Kortom: ongeveer drie kwart heeft een oproep / invalcontract of een contract zonder vaste uren. Dat is fors hoger dan gemiddeld (51%).

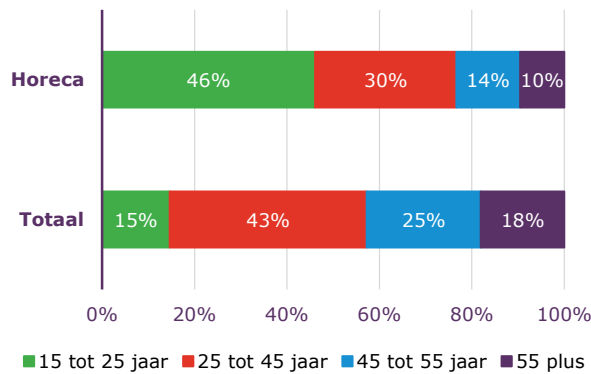
Veel werkenden met kleine contracten 2014

De horeca kent veel werkenden op kleine contracten: Ongeveer drie op de tien werkenden in de horeca werkt minder dan 12 uur per week. Dat is veel, gemiddeld over alle sectoren werkt slechts één op de tien minder dan 12 uur per week. Daarentegen werkt slechts een derde 36 uur of meer (voltijd) per week. Gemiddeld over alle sectoren heeft iets meer dan de helft een voltijdsbaan.



Bron: CBS, Werkzame beroepsbevolking bedrijf

Veel werkende jongeren in horeca 2014



Bron: CBS, Werkzame beroepsbevolking bedrijf

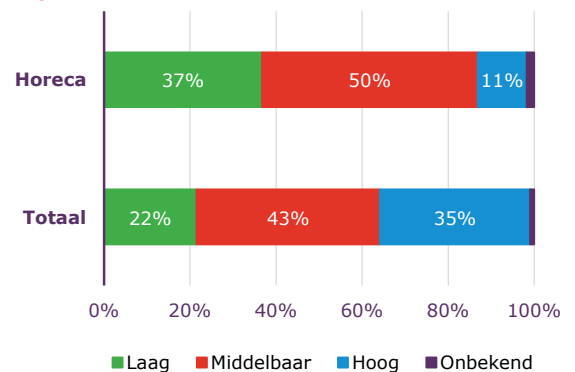
Bijna de helft van de werkenden in de horeca is tussen de 15 en 25 jaar. Dat is een grote groep; gemiddeld over alle sectoren is slechts 15% jonger dan 25 jaar. Hierdoor zijn er relatief minder werkenden in de andere leeftijdscategorieën in de horeca. Onder de jongeren zijn veel scholieren en studenten. Volgens ROA is 37% van de werkenden in de horeca nog scholier/student. Dit is hoog; gemiddeld is 10% van de werkenden scholier/student. De scholieren/studenten werken vaak minder dan 12 uur per week.

Bron: ROA (2016), Arbeidsmarktinformatiesysteem

87% van de werkenden in de horeca is middelbaar of laagopgeleid. Dat is veel, gemiddeld is 65% van de werkenden middelbaar of laagopgeleid. Het hoge aandeel laagopgeleiden in de horeca komt (deels) door het hoge aantal scholieren en studenten. Een deel van hen heeft nog geen havo of vwo-diploma of een diploma op minimaal mbo niveau 2. Deze groep wordt gerekend tot de laagopgeleiden.

Tot slot: in de horeca werken ongeveer **evenveel mannen als vrouwen**.

Veel middelbaar en laagopgeleiden 2014



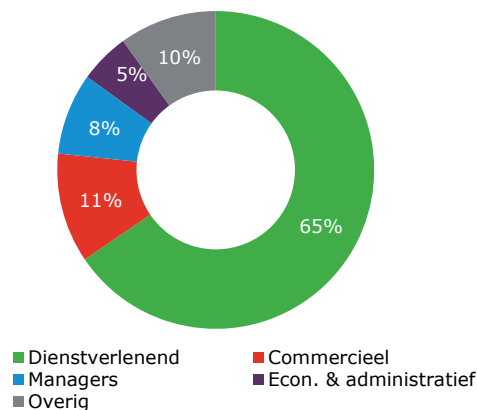
Bron: CBS, Werkzame beroepsbevolking bedrijf

Beroepenstructuur: twee derde van de werkenden in een dienstverlenend beroep

- Bijna twee derde van de werkenden in de horeca werkt in een dienstverlenend beroep. Hieronder vallen bijvoorbeeld koks, kelners & barpersoneel, keukenhulpen en schoonmakers. Scholieren en studenten werken vooral als keukenhulp of als kelner en barkeeper. In deze beroepen werken veel jongeren, zijn er veel flexibele contracten en zijn er veel banen van minder dan 12 uur per week. Koks werken vaak fulltime en zijn ook vaker werkzaam als zelfstandige.
- Andere grote beroepsrichtingen in de horeca zijn commerciële beroepen en managers.
- Een grote beroepsgroep onder 'overig' zijn bezorgers en bestellers. Zij vallen onder transport & logistiekberoepen.

Beroepsrichtingen en beroepsgroepen in de horeca

Werkzame beroepsbevolking, tweejaarsgemiddelde 2014-2015

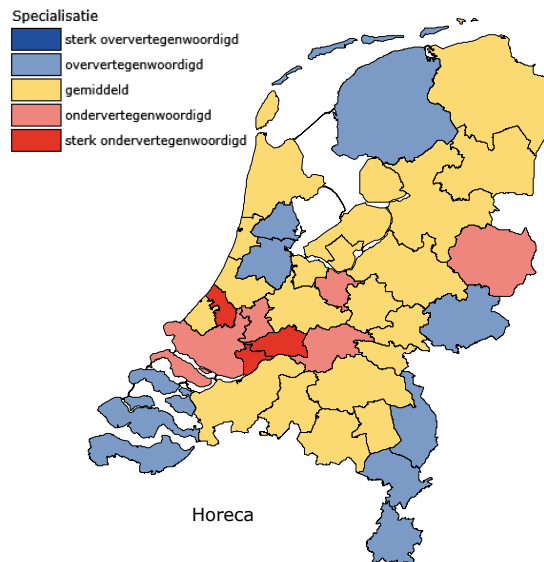


Bron: CBS, maatwerktable

Grootste beroepsgroepen tweejaarsgemiddelde, 2014-2015		Aantal
Dienstverlenend	Kelners	92.000
	Koks	39.000
	Keukenhulpen	33.000
	Barpersoneel	22.000
	Schoonmakers	14.000
	Bereiders van fastfood	8.000
Commercieel	Chef-koks	8.000
	Verkopers in fastfoodrestaurants en snackbars	24.000
Managers	Verkoopmedewerkers	6.000
	Restaurantmanagers	17.000
Overig	Bezorgers en bestellers	6.000

Regionale spreiding horeca

Onder- en oververtegenwoordiging t.o.v. Nederland



Bron: ROA, bewerkt door UWV

In Limburg, Zeeland, Achterhoek, Friesland, Groot Amsterdam en Zaanstreek/Waterland (blauwe regio's) werken relatief veel mensen in de horeca. Dit zijn ook regio's waar toerisme belangrijk is.

In Zuid-Holland Centraal, Drechtsteden en Gorinchem (donkerrode regio's) werken daarentegen relatief weinig mensen in de horeca. Ook in Rijnmond, Midden-Holland, Rivierenland, Amersfoort en Twente (lichtrode regio's) is het aandeel werkenden in de horeca ondervertegenwoordigd.

Vacatures

Toenemend aantal vacatures

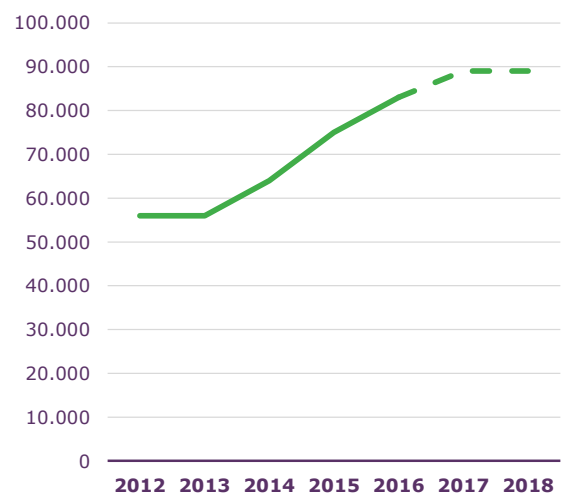
Niet alleen het aantal banen, maar ook het aantal vacatures is sinds 2013 gestegen tot 83.000 in 2016. Vooral in 2014, 2015 en 2016 waren er fors meer vacatures in de horeca. Verwacht wordt dat na 2016 het aantal vacatures nog licht toeneemt. Ten opzichte van het aantal banen is het aantal vacatures in de horeca hoog. Dit komt tot uitdrukking in de vacaturegraad: die is ongeveer twee keer zo hoog als gemiddeld. De hoge vacaturegraad in de horeca hangt samen met het grote aandeel tijdelijke contracten en een hoog personeelsverloop.

Kenmerken van vacatures:

- Veel tijdelijke banen voor een half tot één jaar.
- Een derde van de vervulde vacatures is voor een baan van minder dan 12 uur per week.
- Veel vacatures waarvoor geen startkwalificatie vereist is (zoals voor keukenhulpen).
- Er worden veel jongeren aangenomen.
- Social media, relaties en de eigen website zijn de belangrijkste wervingskanalen.

Bron: UWV (2016), Vacatures in Nederland

Ontwikkeling vacatures horeca 2012 - 2018



Bron: UWV (2017), Update Arbeidsmarktprognose 2016-2017

Top 15 meest voorkomende vacatures in horeca, 2016

1 Medewerker bediening horeca	9 Receptionist
2 Afwasser	10 Chef-kok klein restaurant
3 Huishoudelijk medewerker (hotel, instelling)	11 Barkeeper
4 Keukenassistent	12 Basiskok
5 Zelfstandig werkend kok	13 Koerier brommer
6 Schoonmaker (interieur bedrijven, instellingen)	14 Eerste medewerker bediening horeca
7 Medewerker cafetaria, counter	15 Medewerker bedrijfsrestaurant
8 Receptionist hotel	

Bron: UWV

Trends, kansen en bedreigingen

- Prijs, kwaliteit, gastvrijheid en vooral beleving zijn van essentieel belang geworden. Door internet heeft de consument meer zicht hierop gekregen. Dit vraagt om gekwalificeerd personeel met gevoel voor gastvrijheid.
- Er is toenemende schaalvergroting en ketenvorming. Anderzijds is er ook een tegenreactie: de opkomst van kleine ondernemingen zoals foodtrucks en B&B's.
- Toepassing van digitalisering en automatisering. De juiste online strategie is van groot belang geworden. Daarbij gaat het onder andere om online vindbaar zijn en een online reserverings- en boekingsmogelijkheid voor de klant. Ook is het van belang om reviews en recensies te krijgen en (kunnen) communiceren met de klant via social media. Boekingssites als booking.com en iens.nl spelen hierbij een grote rol.
- Supermarkten zien de horeca als mogelijkheid om hun activiteiten uit te breiden. Een duidelijk voorbeeld hiervan is de overname van La Place door Jumbo en het aanbieden van maaltijdboxen door Albert Heijn. Er is branchevervaging.
- Er is meer vraag naar een gezonde snelle maaltijd (*fast good food*). Restaurants met dit concept spelen hierop in. Daarnaast is er concurrentie van leveranciers van maaltijdboxen en online thuisbezorgdiensten.
- Het werven en vervolgens ook behouden van personeel zijn knelpunten in de horeca. Daarbij spelen imago problemen een rol. Het beeld van werken in de horeca is dat van veel werken (op ongunstige tijden waardoor er minder tijd overblijft voor sociale contacten), hoge werkdruk, een hoog verloop en een laag salaris. Veel vakervaren professionals verlaten de sector. Speerpunten voor Koninklijke Horeca Nederland zijn het hoge personeelsverloop en het tekort aan personeel. Daarnaast is er aandacht voor de ontwikkeling van leerlingenaantallen op horeca-opleidingen en de lage instroom van schoolverlaters vanuit de opleidingen in de horecasector.

Bronnen: Koninklijke Horeca Nederland (2016), Trends en: Misset Horeca (2016), KHN: Imago horeca moet beter.

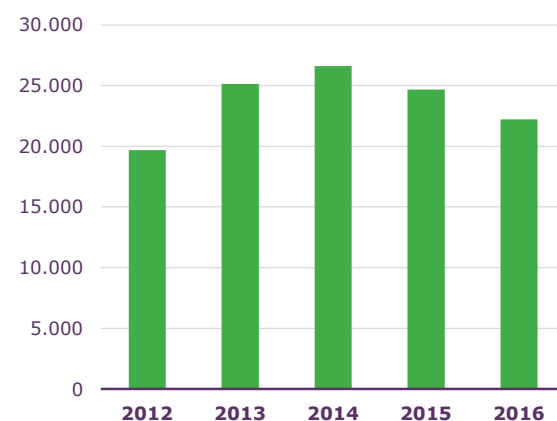
WW-uitkeringen

In 2013 nam het aantal nieuwe WW-uitkeringen nog flink toe ten opzichte van 2012. In dat jaar steeg het aantal ontstane vacatures al wel. In 2014 is dan ook te zien dat de toename van nieuwe WW-uitkeringen al minder groot was. In 2015 en 2016 is het aantal nieuwe uitkeringen vanuit de horeca gedaald.

Enkele kenmerken van WW'ers uit de horeca:

- Er ontvangen meer vrouwen (56%) dan mannen (44%) een WW-uitkering. Vrouwen in de WW vanuit de horeca zijn vaker 50 plus en laagopgeleid dan mannen.
- Het aandeel jongeren (tot 25 jaar) is relatief laag. Dit komt omdat jongeren vaak nog niet lang genoeg werken om in aanmerking te komen voor een WW-uitkering. De helft van de WW'ers is tussen de 25 en 35 jaar of tussen de 45 en 55 jaar.
- Ruim vier op de tien WW'ers staat ingeschreven met een dienstverlenend beroep, zoals kelners & barpersoneel, koks, keukenhulpen en schoonmakers;
- Andere veel voorkomende beroepen zijn receptionisten, medewerkers bedrijfsrestaurant en managers horeca.
- 70% van de WW'ers uit de horeca is binnen een jaar weer aan het werk. Dat is meer dan gemiddeld (65%). UWV (2016), Kansrijk uit de WW.

Ontwikkeling nieuwe WW-uitkeringen horeca



Bron: UWV

Kansen voor werkzoekenden

In veel regio's zijn er goede kansen voor **koks** (op verschillende niveaus, van kok tot chef-kok). Vooral voor **zelfstandig werkend kok** zijn de vacatures moeilijk te vervullen. Dit beroep biedt dan ook **zeer goede kansen op werk**.

Voor **basis- en chefkok** zijn vacatures niet per se moeilijk vervulbaar. Wel zijn de kansen op werk **voldoende tot goed**.

Veel koks verlaten de horeca vanwege werktijden, carrièreperspectieven en de combinatie met een gezinsleven. Ook kan het fysiek zwaar werk zijn. In regio's met een sterke afhankelijkheid van de horeca wordt de krapte aan koks nog sterker gevoeld dan elders.

Ook de **fastservice** biedt **voldoende tot goede kansen op werk**.

Daarnaast kan het in **sommige regio's** met name in het hoogseizoen ook lastig zijn om **bedienend personeel** te vinden. Dit speelt in regio's waar toerisme belangrijk is (zoals bijvoorbeeld in Zeeland). Ook bedrijven in regio's waar relatief weinig studenten beschikbaar zijn voor (bij)banen in de horeca hebben hiermee te kampen (bijvoorbeeld Drenthe).

Voldoende tot zeer goede kansen op werk

[Kok met gerichte mbo-opleiding, \(van kok tot chef-kok\)](#)

[Medewerker fastservice](#)

[In sommige regio's: Bedienend personeel \(met name in hoogseizoen\)](#)

Bron: UWV

Colofon

Uitgave: UWV Afdeling Arbeidsmarktinformatie en -advies

Inlichtingen: suzanne.ijzerman@uwv.nl

Auteur: Suzanne IJzerman