

Horecatrailer VDAB maakt Kortrijkzanen enthousiast voor horecaopleiding in volksrestaurant VORK

276 mensen opgeleid in 4 jaar tijd voor wat meer dan ooit knelpuntberoep is

Van maandag 31 januari tot en met vrijdag 4 februari testen geïnteresseerden hun vaardigheden als potentiële horecamedewerker in de VDAB-horecatrailer op kop van de Veemarkt. Na het doorlopen van een aantal opdrachten, bijvoorbeeld het maken van een simpel gerecht, worden zij door een ervaren lesgever verder begeleid naar verschillende opleidingsmogelijkheden.



Een originele manier van de VDAB om het Kortrijkse aanbod van horecaopleidingen in de kijker te zetten, in samenwerking met volksrestaurant en opleidingscentrum VORK. Medewerkers van VORK vatten post bij de VDAB horecatrailer om de opleidingsmogelijkheden als keuken- of zaalmedewerker te bespreken met de geïnteresseerde. Ondertussen meldden zich er door het initiatief al heel wat nieuwe kandidaten aan voor de opleidingen keuken- en zaalmedewerker bij VORK. De VDAB vertrouwt de begeleiding en de bemiddeling van de cursisten keukenmedewerker voor de komende 4 jaar verder toe aan Mentor vzw, die de coördinatie van het opleidingsgedeelte in VORK in handen neemt.

De coronajaren 2020 en 2021 waren op zijn minst gezegd geen evidente periode voor de horecasector. Door verschillende sluitingsperiodes gingen veel medewerkers ergens anders aan de slag. Dat tonen ook de West-Vlaamse cijfers. In 2021 werden er vanuit de horecasector meer dan 3.200 vacatures opengesteld bij VDAB. Daarvan staan er ondertussen nog steeds 930 open. Nu het ernaar uit ziet dat de horeca betere tijden tegemoet gaat, worden nieuwe geïnteresseerden warm gemaakt om aan de slag te gaan.

"VDAB probeert met z'n mobiele opleidingen verandering te brengen in de arbeidsmarkt door de werkzoekenden en de opleiding dichterbij de bedrijven te brengen, niet alleen fysiek maar ook inhoudelijk. Door dergelijke initiatieven ook in samenwerking met lokale besturen te organiseren, kan er meer op maat gewerkt worden en bereiken we nog meer de lokale werkzoekenden die niet altijd in de mogelijkheid zijn onze vaste opleidingscentra te bereiken. Surplus bereiken we hiermee ook meer lokale werkzoekenden die niet ingeschreven zijn bij VDAB en kunnen wij ook deze warm maken om terug op de reguliere arbeidsmarkt te komen."

— Johan Van Hecke, projectmanager VDAB

Een positieve noot is dat de professionele opleidingen van VORK als keuken- of zaalmedewerker tijdens de coronajaren even veel of zelfs meer cursisten over de vloer kregen. In 2021 vatten 43 cursisten de opleiding keukenmedewerker en 32 cursisten voor de opleiding zaalmedewerker aan. In 2020, vol in de crisis, ging het om 50 cursisten voor opleiding als keukenmedewerker en 16 cursisten voor de opleiding als zaalmedewerker. Vergeleken met de werkingsjaren voor corona: 44 cursisten keukenmedewerker en 22 cursisten zaalmedewerker in 2019, 51 cursisten keukenmedewerker en 18 cursisten zaalmedewerker in 2018.

Dat betekent dat we in 4 jaar tijd niet minder dan 276 mensen hebben opgeleid die de horecasector in onze regio komen versterken. VORK krijgt nu ook het vertrouwen van de VDAB om ook de komende 4 jaar de begeleiding te doen. Dat is goed nieuws én voor VORK én voor de horeca, want uit de cijfers van de VDAB blijken de taken in de horeca meer dan ooit een knelpuntberoep te zijn.

— Philippe De Coene, schepen van Sociale Vooruitgang

De horecatrailer is een zeer goed initiatief. Zeker in deze tijden waar de horeca smacht naar personeel. Via de horecatrailer en in samenwerking met VORK kunnen we mensen activeren én vindt de horeca het broodnodige personeel waar ze zo hard naar op zoek zijn.

— Wouter Allijns, schepen van Ondernemen

De kwantitatieve analyse van de VDAB-cijfergegevens gebeurde in volle corona-tijdperk, waardoor het effect van sluitingen en verstrengingen (zoals sluitingsuur) voor de horeca-sector voor het eerst tot uiting komen in de knelberoepenlijst. 11 horeca-beroepen halen dan ook de knelberoepenlijst 2022: manager hotel restaurant, verantwoordelijke hotel restaurant, chef-kok, chef-kok grootkeuken, **hulpkok**, maître d'hôtel, barman, kelner restaurant, kelner brasserie, **polyvalent medewerker restaurant (medewerker fastfood) en hulpkelner**. Voor de vetgedrukte beroepen kan je nu al opleiding volgen in VORK.

Elke cursist verlaat VORK met één of meerdere certificaten: medewerker spoelkeuken (afwasser), polyvalent medewerker restaurant (medewerker fastfood), keukenmedewerker en hulpkelner, zodat ze sterker staan op de arbeidsmarkt en sneller werk vinden.



Opleidingsprogramma brengt op voor de Kortrijkse en regionale horeca

Dat zien we na contact met de oud-studenten. Drie maanden na elk opleidingstraject is gemiddeld 50% van de afgestudeerden reeds tewerkgesteld. De goede uitstroomresultaten zijn te danken aan de snelle omschakeling naar takeaway door de Kortrijkse en regionale restaurants, maar ook door durvend **ondernemerschap van de afgestudeerden**. Zo maakte Lucia Lazari, ex-cursist keukenmedewerker, de sprong om traiteurszaak Greek Lab in Roeselare te openen:

"Ik had een droom met mijn zoon om een traiteurszaak te openen, misschien een restaurant. Ik zei tegen mezelf: ga naar school, naar VORK in Kortrijk. Alles ging goed voor mij. Ik startte in VORK met de opleiding. En nu heb ik mijn traiteurszaak."

— Lucia Lazari, Greek Lab

Ook na deze actie blijven geïnteresseerden welkom voor meer informatie over de opleidingstrajecten van VDAB en het opleidingscentrum van VORK.

Interesse in een opleidingstraject als keuken- of zaalmedewerker bij VORK?:

Julie Desmet | 0473 86 27 | j.desmet@vorkkortrijk.be, of via de website www.kortrijk.be/vork

VDAB
