

Samenvatting Arbeidsmarktrapportage Horeca 2021

(Met ook al enkele cijfers over de eerst drie kwartalen van 2022)

Rapportage opgesteld door ABF Research

KHN laat jaarlijks een arbeidsmarktrapportage opstellen door ABF Research. Afgelopen jaar gebeurde dit voor het eerst in het brede verband van Gastvrij Nederland – het platform van bedrijfsleven toerisme en recreatie - waarbij het NBTC als hoofdopdrachtgever fungeert. KHN en SVH laten aanvullend maatwerkonderzoek doen wat resulteert in een “eigen” Horeca rapportage.

Hoge arbeidsmarktmobiliteit in de horeca

De horecasector kent traditioneel een hoge arbeidsdynamiek. Jaarlijks kan ruim 40% van het totale personeelsbestand in de horeca tot de bruto instroom gerekend worden. Deze bruto instroom bestaat uit personen die het voorgaande jaar nog helemaal niet in de gastvrijheidssector werkzaam waren (netto instroom, 35% in 2021) en personen die het voorgaande jaar al in de gastvrijheidssector werkzaam waren, maar naar een ander bedrijf in de horecasector zijn doorgestroomd (doorstroom, 8% in 2021). Het grote aantal nieuwe personeelsleden, waarvan het merendeel nog geen horeca-ervaring heeft, vormt een permanente belasting voor de horecabedrijven. Met een bruto instroom van ruim 40% betreft een kleine 60% van de werkzame personen in de horeca dus blijvers. Blijvers zijn personen die het voorgaande jaar al bij hetzelfde bedrijf werkzaam waren. Gemiddeld wordt dus ongeveer 2,5 jaar bij dezelfde werkgever gewerkt. Het totaal van instroom en doorstroom is bij de restaurants het hoogst. Van de werkzame personen in deze branche is in 2021 ongeveer 38% netto instroom en nog eens 9% doorstroom. Jaarlijks moet dus bijna de helft van het personeel (47%) ingewerkt worden. Bij contractcatering is het verloop een stuk lager. In 2021 werkte 75% van de werkzame personen in deze branche het jaar ervoor al bij hetzelfde bedrijf.

Vanwege de sterke toename van het horecapersoneel tussen 2020 en 2021 ligt de bruto instroom in 2021 hoger dan in de jaren voor de coronapandemie. Dit is voor een groot deel te wijten aan een “inhaaleffect” na corona.

Vacatures

Het aantal vacatures in de horecasector is seizoensafhankelijk. In de lente en zomer is meer vraag naar personeel dan in de winter. Dit vraagt om veel flexibiliteit. Tot 2020 steeg het aantal openstaande vacatures. In 2020 trad door de coronapandemie een duidelijke trendbreuk op, waarbij het aantal openstaande vacatures meer dan halveerde. Vanaf 2021 is weer een stijging in openstaande, ontstane en vervulde vacatures zichtbaar. De openstaande en ontstane vacatures stijgen in 2022 verder door en zijn ongekend hoog (in Q2 2022 37.500 tegen 23.100 in Q3 2019). Aan de andere kant worden met name in het tweede en derde kwartaal van 2022 ook veel openstaande vacatures vervuld (en stromen ook weer veel jongeren in). Toch blijven de aantallen onverminderd hoog. De krapte op de arbeidsmarkt is het hoogst bij koks.

Aantal werkzame personen in de horeca

Het aantal werkzame personen in de horeca is tussen 2015 en 2019 gegroeid van 410.400 naar 477.800 personen, een groei van 16% in vier jaar tijd. Vanwege de coronapandemie is in 2020 het aantal personen flink gedaald naar 372.000 personen. Dit komt neer op een daling van 22% in één jaar tijd. Eind 2021 zien we weer een stijging naar 427.300 (249.200 fte) werkzame personen. Hiermee ligt het aantal werkzame personen op het niveau van 2016. De stijging van het aantal werkzame personen zet zich door in 2022. Het aantal werkzame

personen (exclusief zelfstandige) ligt in het derde kwartaal van 2022 (428.700 personen) op ongeveer hetzelfde niveau als in het derde kwartaal van 2019 (431.900 personen).

Flexibel

Tijdens de coronapandemie is een abrupt einde gekomen aan de stijging van het aantal flexibele contracten. Veel flexibele contracten zijn niet verlengd en er zijn een stuk minder nieuwe medewerkers met een flexibel contract aangenomen. Overigens is het aantal vaste contracten in deze periode ook gedaald, maar minder hard. Dit heeft tot gevolg dat het aandeel vaste overeenkomsten tussen 2019 en 2020 is gestegen van 27% naar 33%. In 2021 is weer een opmars van het aantal flexibele contracten te zien, terwijl het aantal vaste contracten verder daalt. Eind 2021 ligt het aandeel personen met een vast contract in 2021 weer op 27%. De vraag naar flexibel zit overigens zowel aan de kant van de werkgever als bij de werkende (bijbaner) in de horeca.

Werknemers per branche

De branche restaurants vormt de grootste branche binnen de horecasector. In 2021 beslaat het aantal werkzame personen in de restaurants 36% van het totale personeelsbestand in de sector. De branches cafetaria's (27%), hotels (14%) en cafés (11%) volgen op gepaste afstand.

Met uitzondering van contractcatering, zaten tot 2020 alle branches in de lift. In 2020 is het aantal werkzame personen in alle branches gedaald. In 2021 is weer een stijging van het aantal werkzame personen te zien. De branche contractcatering is de enige negatieve uitschieter met een verdere daling van het aantal werkzame personen. Cafetaria's en eventcatering zijn positieve uitschieters. In deze branches ligt het aantal werkzame personen in 2021 boven het niveau van 2019.

De branche cafés bestaat voor ongeveer 55% uit medewerkers bediening en de branche restaurants voor ongeveer 40%. De functiegroep koks komt veel voor in de branches eventcatering en restaurants ($\pm 17\%$).

Horecaopleidingen

Het aantal studenten op horecaopleidingen laat zowel in de bol als in de bbl een dalende tendens zien. Ook het aantal gediplomeerden is de afgelopen drie jaar gedaald en bedraagt ongeveer 8.050 in collegejaar 2020-2021. Van alle gediplomeerden binnen de horecaopleidingen kent de functiegroep management het grootste aandeel gediplomeerden, op de voet gevolgd door kok en medewerker bediening. De afgelopen vier jaar is het aantal gediplomeerden uit het functiegroepen fastservice en medewerker bediening met respectievelijk 8% en 19% gestegen. Daartegenover staat een daling van het aantal gediplomeerden in de functiegroepen kok en management. De functiegroepen kok en management laten een daling van respectievelijk 18% en 4% zien.

De toekomst volgens KHN

De horeca heeft zeker groeipotentie. Maar het komt de horeca niet aanwaaien. Nieuw ingestroomde medewerkers blijven kort, zijn jong en worden door andere sectoren verleid. De horeca kent gemiddeld een relatief jonge kring van medewerkers met (mede door de seizoensinvloeden) een erg groot verloop. Het aantal jongeren dat jaarlijks een horecadiploma haalt, daalt, terwijl dit aantal juist fors omhoog zou moeten. Investeren in een aantrekkelijk imago van de horeca als werkgever wordt steeds belangrijker. En als het aantal jongeren afneemt, zal de horeca meer moeten inzetten op zij-instroom en het langer binden en boeien van medewerkers. Door goed werkgeverschap, investeren in scholing en bijscholing en een aantrekkelijke werkomgeving.

Maar we moeten zeker ook nadenken over het anders organiseren van werk waardoor minder mensen nodig zijn. En gebruikmaken van mogelijkheden die de technologie biedt, zonder dat de gastvrijheidsbeleving daalt. Dat wordt volgens KHN een van de grote uitdagingen van komende jaren. We zien al goede voorbeelden maar er is veel meer kennis nodig over wat mogelijk is. We kijken hiervoor nadrukkelijk ook naar kennisinstituten en toeleveranciers om met ons mee te denken.