

MANAGERS SCHRIJVEN ZELFS BUSINESSPLANNEN

Door trainingen in topvorm

Zonder cursussen en trainingen gaat het wel, maar kom je niet erg ver binnen de catering. Aanvullende opleidingen zorgen ervoor dat je in topvorm komt. Sommigen volgen cursussen op eigen initiatief, anderen maken gebruik van scholingsprogramma's van de werkgever. Leuke bijkomstigheid: de opgedane kennis vermeerderd zich na het afronden van de opleiding.

Ze volgde cursussen en trainingen. Daarnaast maakt ze anderen weg wijs in de bedrijfs catering. Corrie Mac Lean (25) is cateringbeheerder in dienst van SAB Catering bij NMT (Nederlandse Maatschappij tot bevordering der Tandheelkunde) in Nieuwegein. Zes jaar geleden kwam ze bij toeval in de catering terecht. Na de havo begon Mac Lean aan een studie fysiotherapie. Leuke opleiding, maar de Latijnse termen kreeg ze er niet in. Dat betekende einde opleiding.

Ze zocht tijdelijk werk en belandde in de catering. Het beviel, ze bleef. Mac Lean behaalde het diploma Sociale Hygiëne en was aanvankelijk werkzaam bij een bedrijf dat de catering in eigen beheer uitvoerde. Drie jaar geleden trad ze bij SAB Catering in dienst. Vanaf begin april is ze werkzaam bij NMT. Bij SAB volgde ze de opleidingen OCC-B, OCC-C (Opleiding Contract Cateringmedewerker) en Ik Kies Bewust.

HANDEN VOL

De opleiding OCC-C die ze vorig najaar volgde, is gericht op cateringbeheerders en cateringmanagers. „Op het gebied van leidinggeven heb ik daar veel aan gehad. Hoe voer je teamgesprekken en beoordelings- en functioneringsgesprekken? Hoe motiveer je medewerkers op momenten dat het even wat minder gaat?“, zegt Mac Lean, die leidinggeeft aan vier medewerkers.

Het probleem moet individueel worden besproken, los van de groep. Vervolgens vraagt de leidinggevende waardoor het komt en welke oplossingen denkbaar zijn. Mac Lean: „Het kan zijn dat je met z'n tweeën een doel afspreekt. Dat kan gepaard gaan met een cursus. SAB-medewerkers moeten in ieder geval de opleiding OCC-B doen, op kosten van de werkgever.“

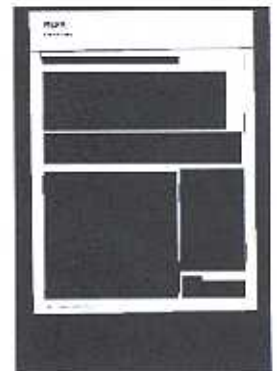
Medewerkers die hogerop willen binnen het bedrijf, kunnen zich melden bij de afdeling HR. Wat zou Mac Lean zelf nog willen ondernemen? „Voorlopig doe ik het even rustig aan. Ik zit hier nu zes weken en heb mijn handen vol. Later zou ik iets willen doen op het gebied van coachend leidinggeven.“

Mac Lean heeft ervaring met het opleiden van nieuwkomers. Op de vorige locatie waar ze werkzaam was, liepen nieuwe medewerkers vier dagen met haar mee om in de praktijk het vak te leren. „Zelf steek ik veel op van de kok die hier twee dagen in de week werkzaam is. Leren en beter worden, is een combinatie van opleiding en praktijkervaring.“

KENNIS VERMEERDERT ZICH

Wie een zinvolle training of opleiding volgt, steekt daar natuurlijk veel van op. Maar dat gebeurt niet alleen tijdens die cursus. De opgedane kennis vermeerderd zich tot zeker een jaar na afloop van de opleiding. Dankzij de opgedane kennis zie je meer en pik je meer op. Dat zegt Marcel Romijnders, als hoofd voeding verantwoordelijk voor de productie van zeshonderd maaltijden in Tastou, de keuken van stichting Schakelring in Waalwijk.

Romijnders kan het weten. Hij volgde talrijke trainingen en opleidingen. Een greep uit het aanbod: leerling-kelner, kelner, kok, vakspekzaamheid cafébedrijf, basisdiploma instellingskok, zelfstandig werkend instellingskok, dieetkok, leidinggevend instellingskok, certificaat HACCP en middenkader voedingdienst/keukenmanagement. De laatstgenoemde opleiding maakte de meeste indruk. Verschillende docenten, allen specialisten op hun terrein, stonden voor de klas. Romijnders: „Accountant Joop Peters doceerde financieel management, een hoofd voeding met veel ervaring gaf keukenmanagement en een ander gaf innovatiekunde en verandermanagement. We hebben in die negen maanden enorm



veel kennis te verstouwen gekregen. Ik heb mijn vrouw nog nooit zo weinig gezien als in die tijd."

DOCENT NIET VROLIJK

Twaalf cursisten volgden de genoemde opleiding. En alle twaalf probeerden ze de beste te zijn. Romijnders eindigde als vierde. „Ik had eerste willen worden." Het ging er soms hard aan toe. Toen de deelnemers een businessplan moesten schrijven voor een productiekenken voor vijfhonderd maaltijden, kwam Romijnders er niet uit. „Ik heb er tien dagen naar gekeken, maar het lukte me niet om iets zinvol te bedenken. Ik struikelde over dat zelf bereiden."

Hij nam contact op met een van de directeuren van het CIN, het toenmalige opleidingsinstituut waar hij de cursus volgde. Romijnders vroeg of hij de docent in kwestie, een nogal bitse man, mocht bellen. Hij wilde een businessplan maken voor een keuken waar men geïmproviseert van kant-en-klaar en zelf bereid. De docent werd er niet vrolijk van. „Ik breek je af als je het niet goed doet." „Geeft niet", zei Romijnders, „als ik maar toestemming krijg."

Nadat de docent het plan had beoordeeld, smees hij het script op tafel. „Wat heb jij een lot", zei de docent en hij vertrok geen spier. Romijnders kreeg een 7. Hij werkt nu in een ontkoppelde keuken, gebouwd volgens het 'script' dat hij toen indielde. „We bereiden daar zeshonderd maaltijden, straks zevenhonderd, het is dus toch een goed plan geweest."

GEEN BULDERENDE CHEF

Luuk Dijkhuis is parlymanager in dienst van Grand Catering, onderdeel van Jaarbeurs Catering Services. Dit bedrijf verzorgt de R&B in het Beatrix Theater te Utrecht. Dijkhuis deed de Hoge Hotelschool Maastricht en doorliep daarna een masteropleiding (Innovation Hospitality Management). Vorig jaar volgde hij de cursus Leadership on the Floor. Twee keer twee dagen, in het voor- en het najaar. Over die cursus: „Heel praktijkgericht. Allerlei vaardigheden werden behandeld. Nagegaan werd ook hoe jij als manager overkomt. Andere cursisten mochten zeggen hoe ze tegen jou aankijken. En jij moet dat zwijgend over je heen laten komen. Best wel confronterend dus. Maar de beoordelingen vielen mee. Ze zagen mij als een vrolijk en optimistisch iemand. Dat was leuk om te horen."

Iedere deelnemer mocht aangeven waar hij of zij moeite mee heeft. Dijkhuis (24) gaf aan dat hij het wel eens lastig vindt om streng over te komen. „Heeft met leeftijd te maken, maar ook met leiderschapssuïlen. In zo'n cursus probeer je niet te zoeken welke stijl het beste bij je past. Welke stijl bij mij past? Ik ben optimistisch, motiverend en gericht op samenwerking, geen strenge balderende chef."

VOOR DRIE TON SCHOLING

TEXST: JAAP DE GRAAF

Jaarbeurs Catering Services investeert jaarlijks meer dan drie ton in scholing van zijn medewerkers. Managers volgen onder meer marketingopleidingen aan Nyenrode Business Universiteit of Harvard Business School. In samenwerking met Rotterdam Business School en PricewaterhouseCoopers volgen medewerkers de opleiding 'Excellerende commercie voor het management'. Directeur George Zapantoulis: „We nodigen ook regelmatig sprekers uit. De onderwerpen variëren van management tot filosofie. In dat laatste geval sta je stil bij wesenlijke vragen zoals 'waarom bestaan we?' en 'wat eten we morgen?' Dat opent de geest, het maakt je ontvankelijk voor andere ideeën." De investeringen in scholing brengen hun geld op, weet de directeur zeker. „Medewerkers die over extra kennis beschikken, kunnen een organisatie verder helpen. Of ik dat kan bewijzen? We zijn binnen vijf jaar van €10 miljoen naar €70 miljoen omzet gegroeid. Dat zegt wel iets, denk ik."



George Zapantoulis. „Medewerkers met extra kennis kunnen een organisatie verder helpen."



Corrian Mac Lean in de schoolbanken. „Leren en beter worden, is een combinatie van opleiding en praktijkervaring."