

Het Land aan de Overkant rekruteert stagiairs

Stages als brug naar werken in de horeca

Leerlingen van hotelscholen moeten als deel van hun opleiding stage lopen in een echt restaurant. Bij Het Land aan de Overkant in Leuven zien ze stagiairs graag komen. Wie van aanpakken weet, is er nadien meer dan welkom.

Zaakvoerder Luc Roelandt opende Het Land aan de Overkant vijftien jaar geleden samen met zijn jeugdvriend Patrick Wijns. Vier jaar geleden kwam chef Wim Dejonghe er als derde vennoot bij. Roelandt zelf had geen horeca-achtergrond. "Ik ben licentiaat in de rechten maar heb nooit gewerkt als jurist. Maar zonder die juridische achtergrond zou ik niet staan waar ik nu sta. Als zaakvoerder van een bedrijf ben je voortdurend bezig met contracten, er moeten betalingen gebeuren, het personeelsbeleid moet kloppen – dat zijn allemaal dingen waar je in de rechtenopleiding wel iets over leert. Een universitaire vorming is meer dan de voorbereiding op een beroep. Ik zou hetzelfde kiezen als ik vandaag weer begon te studeren."

Op een normale dag werken er in Het Land aan de Overkant acht mensen: drie in de zaal, vier in de keukens, en een afwasser. In het weekend en op drukke momenten wordt dat aantal nog uitgebreid. Personeel vinden is een uitdaging, vertelt Luc Roelandt. "De horeca is een moeilijke sector. Het is geen nine-to-five job, en je moet werken op momenten dat andere mensen thuis zijn of uitgaan. Bovendien hebben veel mensen er een te rooskleurig beeld van. Dat komt door al die tv-programma's over koken, die zijn totaal niet realistisch. Alles ligt al klaar, de kok moet het alleen nog afwerken. De uren voorbereiding die erbij komen kijken, elke dag opnieuw, die zie je niet."

Stagiairs

Een van de belangrijkste manieren om nieuwe mede-

werkers te vinden zijn stages. Het Land aan de Overkant werkt met stagiairs uit de grote hotelscholen: Ter Duinen in Koksijde, Ter Groene Poorte en Spermalie in Brugge. Daarnaast komen er ook stagiairs uit scholen in Leuven, Aarschot en Tienen. Stagiairs werken er zes tot acht weken en draaien voltijs mee. Al hangt dat wel wat af van de drukte, vertelt Luc Roelandt. "Op een bepaald ogenblik hadden we zes stagiairs tegelijk. Dan is er gewoon niet genoeg werk om iedereen voltijs bezig te houden." Stages dienen om leerlingen bij te brengen hoe een restaurant echt draait. "Er zijn er bij die nog nooit een restaurant van binnen hebben gezien. Die schrikken wel even."

De grootste aanpassing voor de stagiairs is het verschil tussen het schoolritme en het ritme van een vol restaurant. "Op school hebben ze geleerd hoe iets moet, maar hier moeten ze sneller en harder werken en leren omgaan met stress." Sommige stagiairs blijven na hun stage weekendwerk doen op hun stageplaats, en kunnen er een vaste baan vinden. Zo iemand is Jonas, die hotelschool volgde aan het VTI in Leuven en intussen al vijf jaar vast werk heeft bij Het Land aan de Overkant. "Ik zou hier eigenlijk zaalstage doen, maar er was iemand weggefallen in de keukens en dus ben ik hier begonnen. Ik had op school een goede basis meegekregen, maar hoe er het echt aan toe gaat kun je alleen in de praktijk leren." Jonas wil nog lang in de horeca blijven werken. "Ik doe het heel graag. Het werk is gevarieerd – elk menu is weer anders. Ik sta ook in een heel fijn team.

Minder leuk zijn de lange dagen. Ik werk veertig uur per week, maar soms klop ik veel uren op een dag." Ook stagiaire Sarah heeft best zin om in de horeca te blijven. Zij volgt geen hotelschool, maar deed wel al horeca-ervaring op als jobstudent. "Maar daar moest ik altijd hetzelfde doen, en dat was ik snel beu. Hier is er meer afwisseling." Met de stress heeft Sarah geen probleem, en ook hard werken schrikt haar niet af. "De dingen moet op tijd klaar zijn, maar ik krijg van mijn chef heel duidelijke instructies. Voor hem is de stress zwaarder, want hij is verantwoordelijk. Misschien wordt het allemaal wat lastiger als je ouder wordt, maar als je jong bent en wil werken is de

Sarah,
stagiaire Het Land aan de Overkant

”

Als je jong bent en je wilt werken, is de horeca helemaal niet te zwaar.

horeca helemaal niet te zwaar."

Loonkosten

In de horeca wordt vaak geklaagd over hoge loonkosten. Luc Roelandt verklaart waarom dat zo is. "De normale regel in de horeca is dat er van je netto-omzet één derde gaat naar de kosten van grondstoffen, één derde naar personeelskosten en één derde naar andere kosten zoals huur, inrichting, verzekering, ...

als er dan nog iets overblijft is dat je winst (lacht). De marges zijn dus erg klein. Wij zijn een gastronomisch restaurant en daar ligt de loonkost naar verhouding hoger. Alle grondstoffen moeten met de hand schoongemaakt en klaargemaakt worden, daar bestaan geen machines voor. Samen met de bouw is de horeca de sector met de meeste handenarbeid. Als wij op een drukke zaterdag 40 tot 45 couverts doen, werken hier twaalf mensen. In echte toprestaurants ligt de verhouding nog hoger, soms één personeelslid per klant. Dus ja, loonkosten wegen zwaar door."

Het woord is gevallen: toprestaurant. Ligt Luc Roelandt wakker van sterren, vorkjes of andere gastronomische onderscheidingen? "Heel bewust niet. We zijn daar niet mee bezig. Er zijn restaurants die echt naar die ster toe werken, en dat is hun goed recht. Wij doen wat we graag doen en zoals wij denken dat we het moeten doen, zonder toegevingen aan trends of modes. Uiteraard zouden we heel fier zijn als we bekroond werden, maar ik denk niet dat dat aan de orde is (lacht).



Op een gewone dag zijn er in Het Land aan de Overkant acht mensen aan de slag.