

Gastheren en -vrouwen in Nederland en Duitsland: grensoverschrijdende inzetbaarheid

*Overeenkomsten en verschillen tussen de kwalificaties
'Gastheer/-vrouw' & 'Zelfstandig werkend
gastheer/-vrouw in Nederland en de
'Restaurantfachmann/-frau' in Duitsland*

Erik Keppels

m.m.v. Ralf Klein (IHK),
Hanneke Duisterwinkel (Kenwerk),
Lambert Teerling (Ler(n)ende Euregio)

Nijmegen, 12 juni 2012

- In opdracht van de Ler(n)ende Euregio -

1 Overeenkomsten

Het werk van de Nederlandse (zelfstandig werkend) Gastheer/-vrouw¹ en de Duitse Restaurantfachmann/-frau² is in het volgende overzicht (per cluster van activiteiten) weergegeven. De clustering van activiteiten is tot stand gekomen door de kwalificatie-eisen in Nederland en Duitsland – met behulp van inhoudsdeskundigen – met elkaar te vergelijken. Onderstaand overzicht laat de *overeenkomsten* in het werk in Nederland en Duitsland zien.

Cluster 1: Gastheerschap Reserveringen aannemen. De gasten ontvangen, adviseren over dranken, gerechten en menu's en de bestellingen opnemen, daarbij rekening houdend met de wensen van de gasten. Een passende sfeer creëren en bewaken tijdens het verblijf van de gasten. Op passende wijze afscheid nemen van de gasten.
Cluster 2: Serveren van dranken en gerechten Dranken gereed maken (schenken, mixen en tappen). De bestelde dranken en gerechten serveren en de daarbij behorende serveertechnieken hanteren. Indien nodig worden speciale serveerhandelingen en bereidingen aan tafel verricht.
Cluster 3: Voorbereidende en afrondende werkzaamheden Uitvoeren van mastiek- en mise en place-werkzaamheden, zoals het opstellen en dekken van de tafels en het beheren van de voorraad, volgens de geldende richtlijnen. De ruimtes, apparatuur, gereedschappen en materialen reinigen en desinfecteren, zowel voor, tijdens en na het verblijf van de gasten.
Cluster 4: Financiële en bedrijfseconomische zaken De gastenrekening opmaken en afhandelen. De kassa hanteren en afsluiten. Meewerken bij speciale marketingacties/feesten/themadagen et cetera.

1 Kwalificatiedossier "Landelijke kwalificaties MBO. Medewerker bediening/café-bar. Cohort 2011-2012", Kenwerk/Colo.

2 Ausbildungsrahmenplan aus der "Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe" (13. Februar 1998).

2 Verschillen

In deel 1 zijn de overeenkomsten in het werk van de Nederlandse 'Gastheer/-vrouw' en 'Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw' en de Duitse 'Restaurantfachmann/-frau' weergegeven door middel van de (clusters van) activiteiten die zij in het werk uitvoeren. Hier in deel 2 wordt ingegaan op de belangrijkste *verschillen*.

De mate van zelfstandigheid en complexiteit van het werk ligt lager bij de Gastheer/-vrouw

De genoemde activiteiten in de clusters gaan voorbij aan de mate van zelfstandigheid en complexiteit waarmee zij worden uitgevoerd, c.q. het niveau van het vaktechnisch handelen. De Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw en de Restaurantfachmann/-frau handelen op een vaktechnisch vergelijkbaar niveau, het niveau van de Gastheer/-vrouw ligt lager.

Verschillen tussen de werkzaamheden van de Gastheer/-vrouw (G), Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw (ZWG) en Restaurantfachmann/-frau (RF)

	G	ZWG	RF
• Bereiden van simpele gerechten ³	-	-	X
• Verstrekken van <i>diepgaand</i> advies over de menukeuze en de combinaties van dranken en gerechten	-	X	X
• Uitvoeren van specialistische bereidingen aan tafel	-	X	X
• Opmaken van de afrekenstaat aan het eind van de dag, verklaren van eventuele verschillen en opbergen van het geld volgens de geldende procedures	-	X	X
• Doen van voorstellen voor omzetverbetering op basis van kostenberekening en omzetontwikkeling van menu's	-	-	X
• Speciale marketingacties bedenken en voorbereiden	-	-	X
• Begeleiden (en werven) van leerlingen	-	X	-

3 In Nederland doet de bartender dit wel. Voor bartender bestaat een aparte opleiding in Nederland, in Duitsland niet. In Duitsland heeft de opleiding tot Restaurantfachmann/-frau een bredere basis en omvat het ook het bereiden van simpele gerechten.

Verschillen in landelijke wet- en regelgeving en bedrijfsprocedures

De Nederlandse en Duitse wet- en regelgeving - en daarmee ook de bedrijfsprocedures - zijn niet identiek aan elkaar. Hoewel er op hoofdlijnen veel overeenkomsten zijn, zoals op het gebied van hygiëne (HACCP), zijn er ook verschillen. In Nederland moeten alle werknemers van een horecabedrijf op de hoogte zijn van de regels omtrent sociale hygiëne, in het geval er alcohol wordt verkocht en geschonken. Als (zelfstandig werkend) Gastheer/-vrouw heb je kennis over onder meer (de werking van) alcohol, drugs en gokken, kun je op gepaste wijze omgaan met problematische situaties en weet je de veiligheid voor alle gasten en personeel te waarborgen. In Duitsland is er geen regelgeving op het terrein van sociale hygiëne. Deze en andere verschillen in wet- en regelgeving kunnen aanpassing vergen wanneer een (zelfstandig werkend) Gastheer/-vrouw of Restaurantfachmann/-frau aan de overzijde van de grens gaat werken. Mogelijk moet een cursus gevolgd worden.

Verschillen in taal en cultuur

Behalve de bovengenoemde vakinhoudelijke verschillen krijgt een Nederlandse (zelfstandig werkend) Gastheer/-vrouw die in Duitsland gaat werken, en omgekeerd een Duitse Restaurantfachmann/-frau die in Nederland gaat werken, te maken met taal- en cultuurverschillen. Qua cultuur zal dit enige aanpassing vergen, hoewel de cultuur in de Nederlandse en Duitse bediening over het algemeen niet veel zal verschillen. Qua taal is het vooral van belang dat men het vakjargon voor de voor hem buitenlandse taal beheerst.

3 Nuttige feiten

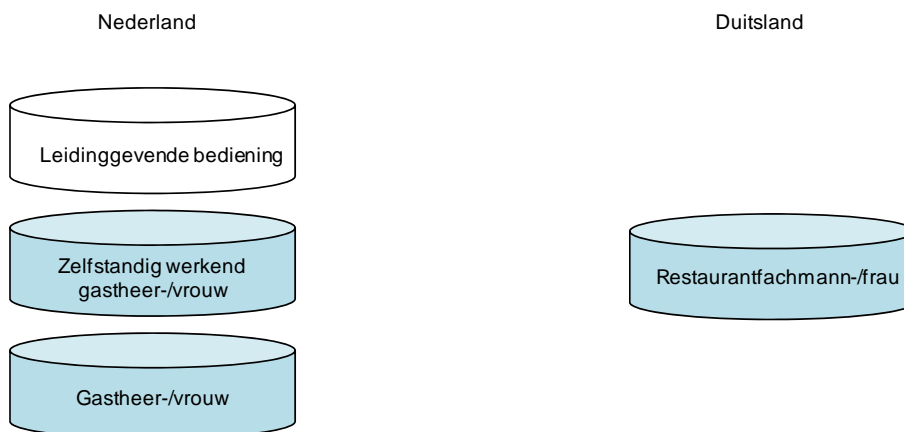
Voor Duitse en Nederlandse werkgevers en werknemers

Feit 1: *De (zelfstandig werkend) Gastheer/-vrouw in Nederland en Restaurantfachmann/-frau in Duitsland voeren grotendeels dezelfde activiteiten uit*

Op basis van de overeenkomsten en verschillen tussen de Nederlandse en Duitse kwalificaties Gastheer/-vrouw, Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw en Restaurantfachmann/-frau (zie deel 1 en 2) is af te leiden dat deze beroepsbeoefenaren grensoverschrijdend goed inzetbaar zijn.

Feit 2: *Bestaande kwalificaties/diploma's in Nederland en Duitsland*

Bij sollicitaties in het buitenland of het aannemen van een grensoverschrijdende (zelfstandig werkend) Gastheer/-vrouw of Restaurantfachmann/-frau is het handig om te weten welk gevraagd diploma door de werkgever ongeveer overeenkomt met het buitenlandse diploma van de potentiële werknemer. Hieronder is een schema gegeven van de reguliere opleidingen in Nederland en Duitsland. Hoe hoger de 'damsteen' in het schema is geplaatst, des te hoger het niveau van de opleiding. Deze geautoriseerde beschrijving heeft betrekking op de ingekleurde 'damstenen'. De niet-ingekleurde Nederlandse opleiding heeft betrekking op een operationeel leidinggevende kwalificatie met minder deelnemers dan de kwalificaties Gastheer/-vrouw en Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw.



Voor Duitse werkgevers en werknemers

Feit 3: *De Gastheer/-vrouw is minder zelfstandig dan de Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw en Restaurantfachmann/-frau en voert minder complexe werkzaamheden uit. De Gastheer/-vrouw is niet of beperkt in staat om diepgaand advies te geven over de menukeuze en de combinaties van dranken en gerechten, om specialistische bereidingen aan tafel uit te voeren en om aan het eind van de dag de afrekenstaat op te maken en eventuele verschillen te verklaren.*

Feit 4: *De Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw begeleidt (en helpt bij de werving van) medewerkers in opleiding. De Gastheer/-vrouw en Restaurantfachmann/-frau doen dit normaliter niet.*

Voor Nederlandse werkgevers en werknemers

Feit 5: *De Restaurantfachmann/-frau is in staat om simpele gerechten te bereiden, vergelijkbaar met de bartender in Nederland.*

Feit 6: *De Restaurantfachmann/-frau is in staat om taken uit te voeren op het gebied van marketing/verkoopsbevordering, zoals het bedenken van speciale acties en themadagen. Tevens is hij/zij in staat om voorstellen te doen ter verbetering van de omzet op basis van de omzetontwikkeling en kostenberekening van de menu's.*