



INSPIRATIE DOWNLOAD

ONTDEK



de 7 belangrijkste voordelen van het trainen
van jouw medewerkers en waarom het werkt

FOOD | FOODSERVICE | HORECA



ZEVEN BELANGRIJKSTE VOORDELEN VAN GETRAINDE MEDEWERKERS VOOR JOUW BEDRIJF

- ✓ Flexibel inzetbaar personeel
- ✓ Gemotiveerde medewerkers
- ✓ Minder derving
- ✓ Minder kans op personeelsuitval
- ✓ Langer werkzaam bij een bedrijf
- ✓ Algehele verbetering van bedrijfsresultaten
- ✓ Een onvergetelijke gastbeleving



Investeer in je team en zie direct resultaat!

✓ **Flexibel inzetbaar personeel**

Trainingen en opleidingen zijn voor personeel in foodservice & horecabedrijven van groot belang. Het maakt medewerkers snel inzetbaar, doordat ze specifieke vaardigheden en kennis opdoen die direct toepasbaar zijn in hun werk.

✓ **Gemotiveerde medewerkers**

Opleiden heeft een directe positieve invloed op de motivatie van medewerkers binnen een bedrijf. Wanneer medewerkers de kans krijgen om zich te ontwikkelen en nieuwe vaardigheden te leren, voelen ze zich gewaardeerd en gezien. Dit vergroot hun betrokkenheid bij de organisatie en versterkt hun motivatie om hun werk goed te doen. Als medewerkers zich bekwaam voelen in hun taken, neemt hun gevoel van verantwoordelijkheid toe. Ze zijn beter in staat om beslissingen en initiatieven te nemen, wat leidt tot een proactieve werkhouding. Dit stimuleert niet alleen hun persoonlijke groei, maar draagt ook bij aan een cultuur van verantwoordelijkheid binnen het team.

✓ **Minder derving**

Trainingen zorgen in horeca, kwalitaria's en fastfood bedrijven voor minder derving, doordat ze medewerkers beter voorbereiden op hun taken. Goed getrainde medewerkers begrijpen de procedures voor het omgaan met voedsel, het beheren van voorraad en het voorkomen van fouten, wat direct bijdraagt aan een efficiënter gebruik van middelen en minder verspilling. Ze leren ook om sneller en effectiever te reageren op onvoorziene situaties, wat de kans op fouten en ontevreden gasten vermindert. Zo ontstaat er een meer stabiele werkomgeving met lagere kosten door derving.

✓ **Duurzamere invulling van het personeelsbestand**

Trainingen en opleidingen dragen bij aan een duurzamere invulling van het personeelsbestand doordat ze medewerkers de vaardigheden en kennis bieden die nodig zijn om zich te ontwikkelen binnen de organisatie. Dit verhoogt hun werktevredenheid, motivatie en loyaliteit, wat leidt tot minder verloop en een stabiel team. Door regelmatig te investeren in de groei van je personeel, wordt niet alleen hun werkprestaties verbeterd, maar ook hun persoonlijke en professionele ontwikkeling gestimuleerd. Dit zorgt ervoor dat medewerkers zich gewaardeerd voelen en langer aan de organisatie verbonden blijven. Bovendien kan het personeel zich breder inzetten binnen de onderneming. Dit vergroot de flexibiliteit en zorgt voor een efficiënter gebruik van beschikbare talenten. Zo creëert training een solide basis voor een langdurige en duurzame inzetbaarheid van je team.

✓ **Langer werkzaam bij een bedrijf**

Een goede opleidingscultuur bevordert een positieve werkomgeving. Medewerkers zien dat hun werkgever investeert in hun groei, wat hun loyaliteit vergroot. Wanneer medewerkers zich betrokken voelen en zien dat er ruimte is voor groei, zijn ze eerder geneigd om bij bedrijven in de foodsector te blijven.

✓ **Meer omzet**

Training draagt op verschillende manieren bij aan meer omzet. Ten eerste zorgt het ervoor dat medewerkers beter toegerust zijn voor hun taken, wat leidt tot hogere efficiëntie en productiviteit. Goed opgeleide medewerkers maken minder fouten en kunnen taken sneller en effectiever uitvoeren. Daarnaast bevordert training innovatie en creativiteit. Medewerkers die nieuwe kennis en vaardigheden opdoen, zijn vaak beter in staat om met frisse ideeën en oplossingen te komen. Dit kan leiden tot verbeterde processen en nieuwe producten of diensten, wat de concurrentiepositie van het bedrijf versterkt.

✓ **Een onvergetelijke gastbeleving**

Ook draagt training bij aan een verbeterde gastbeleving. Medewerkers die goed getraind zijn, kunnen betere service bieden en zijn beter in staat om in te spelen op de behoeften van gasten. Tevreden gasten in de horeca zijn loyaal en kunnen leiden tot herhalingsbezoeken en positieve mond-tot-mondreclame. Kortom, investeren in training is investeren in de toekomst van zowel de medewerkers als het bedrijf!



100 JAAR ERVARING IN PROFESSIONALS TRAINEN IN DE FOODSECTOR

SVO vakopleiding food is dé specialist in erkende trainingen en opleidingen voor de foodbranche. Met onze expertise hebben we tienduizenden professionals geholpen hun ambities te realiseren. Bekijk ons trainingsaanbod:

[SVO.NL/TRAININGEN](https://svo.nl/trainingen)

Horecatrainingen op maat voor jouw medewerkers

Wil je jouw medewerkers nieuwe vaardigheden aanleren, afgestemd op hun dagelijkse werk? Kies dan voor een op maat gemaakt trainingsprogramma van SVO vakopleiding food.

Samen stellen we een programma samen dat perfect aansluit bij de praktijk van jouw bedrijf. Dit kan zelfs incompany plaatsvinden en we kunnen modules uit onze erkende mbo-opleidingen toevoegen. Na de training ontvangen medewerkers een certificaat, diploma of andere erkenning.

Subsidies

Ontdek beschikbare **subsidies** voor bedrijven! Met financiële ondersteuning wordt het opleiden van medewerkers nóg aantrekkelijker.

VRAGEN?

Wil je meer weten over de ontwikkelmogelijkheden van jouw personeel? Neem dan contact op met Rob Dingerdis, r.dingerdis@svo.nl of 06 - 319 624 50

