

'DE DIGITALISERING VERSNELT EN NIET JONGER OP. DE KANSEN DE BABYBOOMERS WORDEN ER LIGGEN VOOR HET GRIJPEN'



HUMO - 16 Jun. 2020
Pagina 24

Daar is de zomer, daar is de keuzestress. 18-jarigen speuren op virtuele opendeurdagen naar de opleiding of job van hun leven, bang gemaakt door moeders met vragen als: 'Filmstudies? Wat wil je dáár mee doen?' Terwijl het werk in precoronatijden voor het grijpen lag, staat er opeens een ongeziene crisis voor de deur. Welke jobs verzekeren nog steeds een met vette loonstrookjes doorspekte toekomst? Wij geven het u op een bierkaartje: met deze vier beroepen zit u gebeiteld.

De arbeidsmarkt ligt op apegapen. In februari, de laatste maand van rozengeur en maneschijn, schreven bedrijven nog 24.000 nieuwe vacatures uit. Maar na een overaanbod aan vacatures kampt de Vlaamse Dienst voor Arbeidsbemiddeling (VDAB) nu met een overaanbod aan werkzoekenden.

JOKE VAN BOMMEL (woordvoerder VDAB) <<In maart noteerden we voor het eerst in vijf jaar meer dan 200.000 Vlaamse werkzoekenden. Die cijfers deden ons schrikken. Wie nu afstudeert, heeft eigenlijk brute pech. Deze crisis had niemand voorzien. We raden schoolverlaters aan om de vacaturedatabanken met een zo breed mogelijke blik te bekijken.

>>Knelpuntberoepen zullen ook tijdens en na deze crisis blijven bestaan, want de maatschappelijke tendensen erachter zijn niet verdwenen. De digitalisering is nog versneld, wat maakt dat elke sector digitale profielen zoekt. Ook de bouwsector blijft razendsnel evolueren naar een duurzamer model, waardoor de vraag naar technische en technologische profielen hoog zal blijven. Plus: de babyboomgeneratie is er niet opeens jonger op geworden. Het tekort aan zorgverleners is dus ook niet minder nijpend. Er liggen kansen voor wie zich wil omscholen.>>

HUMO Volgens Horeca Vlaanderen-voorzitter Filip Vanheusden zal 20 procent van de horecazaken de crisis niet overleven. Kijken tieners beter naar andere sectoren?

ANS DE VOS (expert in duurzame loopbanen en professor aan de Antwerp Management School) <<Ik denk het niet. De horeca is van groot belang in ons land, en is sowieso een sector met veel verloop. Zelfs in normale tijden gaan veel zaken failliet en starten er evenveel nieuwe op. Op de langere termijn zal de sector opveren. Dat verwacht ook de horecawereld zelf.>>

VAN BOMMEL <<Het is wat raar om in deze tijden van nood in de horeca van 'knelpuntberoepen' te spreken, maar er zal sneller dan we denken weer nood zijn aan koks, kelners en sommeliers.>>

SOMMELIER 'EEN BEETJE VERLIEFD'

Sommelier is een knelpuntberoep, en zal dat ook na de coronacrisis blijven.

HUMO De voltallige Humo-redactie is kandidaat!

CARINE HOEDT (sommelier en gastvrouw bij restaurant Merlijn in Beselare) <<(Lacht) Ik hoor het vaak: jij mag de hele dag drinken? Ja, ik proef veel wijn. Maar het zou nogal onprofessioneel zijn om stomdronken bij wijnboeren langs te gaan. Ik spuw de wijn dus uit. Het cliché dat sommeliers goedbetaalde alcoholici zijn, mag de wereld uit. Ik ben in tien jaar als sommelier welgeteld één keer dronken geweest.

>>Eigenlijk had ik lang niets met alcohol. Ik heb geen drank nodig om mij te amuseren, ik dronk zelfs jarenlang geen wijn. Ik heb management gestudeerd en deed vroeger bureauwerk. Rond mijn 40ste ben ik dan samen met mijn echtgenoot een restaurant begonnen en ging ik aan de slag als gastvrouw. Zo kwam ik in aanraking met wijn. Sommige klanten spraken vol passie over de geuren en de smaken, maar ik kende er de eerste letter niet van.

>>Bij Syntra heb ik dan een opleiding tot sommelier gevolgd. Mijn medestudenten praatten in les één al over aroma's, terwijl ik achteraan in het lokaal alle moeite van de wereld had om de wijn even in mijn mond te houden (lacht). Maar ik heb doorgezet en nu geef ik zelf lessen. Het is een vaardigheid als een andere: je leert door te oefenen.>>

HUMO Hoe komt het dat sommelier een knelpuntberoep is?

HOEDT <<Er zijn uiteraard geen tienduizend Vlaamse sommeliers nodig, maar het is zoals bij andere beroepen in de horeca: je werkt wanneer anderen niet werken - 's avonds, tijdens de lunchtijd, in de weekends.>>

STEFANIE DIOPERE (bestuurslid Vereniging van Vlaamse Sommeliers en lesgever bij Syntra) <<Ik heb voltijds als sommelier gewerkt, maar dat viel niet te combineren met mijn gezinsleven. Als mama van twee jonge kinderen lukt het gewoonweg niet. Vrouwen zijn even goede wijnkelners als mannen, maar het is geen toeval dat het een mannelijk beroep is: vrouwen worden nog steeds geacht om de huishoudelijke taken op te nemen. Dat lukt niet als je 's avonds en in de weekends in het restaurant moet werken. Het is allicht geen toeval dat Carine zich nu volop kan smijten als sommelier: ze heeft geen jonge kinderen meer.>>

HOEDT <<Op zaterdagen werk ik van de lunch tot 3 uur 's nachts. Het restaurant zit vol, het is warm, je moet rushen: soms heb je nauwelijks tijd om te ademen. Deze job is fysiek zwaar. Je redt het niet als je niet verslaafd bent aan adrenaline en gezonde stress.>>

DIOPERE <<Daar komt nog bij dat de verloning niet overeenstemt met het harde werk. Dat is wellicht het grootste obstakel voor jongeren. Slechts een handvol sommeliers heeft een echt goed loon - vaak alleen in sterrenrestaurants.>>

HOEDT <<Jonge mensen die in de horeca willen werken, zijn sowieso niet dikgezaaid. Ze kiezen ook niet snel voor sommelier. Ze drinken nog niet zo lang, en als ze drinken, is het vaak bier. Ze zijn nog niet verliefd geworden op wijn.>>

HUMO Wat boeit je zo aan dit werk?

HOEDT <<Het geeft zó veel voldoening. Als sommelier en gastvrouw werk ik eigenlijk in de zorgsector, maar dan met gezonde mensen. In het restaurant komen soms mensen over de vloer die eenzaam zijn, die hun zorgen komen vergeten. Als wijnkelner dien je mensen, met een glaasje wijn, een deur die je openhoudt, een kussentje op de stoel als iemand oncomfortabel laag zit. Je helpt mensen met je twee handen én je derde hand: de wijnfles. Klanten koesteren mijn expertise: ik krijg soms jaren later nog berichtjes van mensen die zich herinneren hoe lekker de wijn was die ik hen aanraadde.

>>In een samenleving waar alles steeds sneller en efficiënter moet, staan mensen op restaurant eindelijk stil. Ze genieten en wij verzorgen hen. Ik weet dat ik in mijn taak geslaagd ben als mensen iets vergeten zijn. Ze gaan dan zo ontspannen buiten dat ze hun jas of portefeuille laten liggen. Niet in elk beroep valt de waardering van mensen voor jouw werk zo van hun gezicht en lijf af te lezen. Ik zou níks anders willen doen.>>

HUMO Wie moet aan de opleiding beginnen?

DIOPERE <<Mensen met een passie voor eten en drinken. Voor wijn, uiteraard, maar het hoeft niet eens alcohol te zijn. Ik zie in mijn lessen studenten heerlijke mocktails bedenken om te combineren met gerechten. Ook het beroep van biersommelier komt op.>>

HOEDT <<Sommeliers zijn sociaal en bovenal levensgenieters. Dit beroep verandert je leven: je proeft en ruikt plots alles. Ik passeer geen bloem meer zonder er vol aan te snuiven. Omdat je dagen draaien rond zintuiglijke ervaringen, wordt je wereld intenser.

>>Wie wijnkelner wil worden, moet wel kunnen studeren. Velen in de horeca steken graag de handen uit de mouwen, maar blokken niet graag. Sommeliers bestuderen de wetenschap achter de wijnteelt, de vorm van de druiven, het effect van de grond, een stukje aardrijkskunde. De studie vereist enige passie en discipline.>>

HUMO Vrezen jullie niet voor het beroep, nu de horecasector zwarte sneeuw ziet?

HOEDT <<Nee. De bourgondische Vlaming zal blijven vragen naar lekker eten en goede wijn. Het is nu even aanpassen, met het mondmasker, het plexiglas en de afstand, maar sommeliers zullen nooit uitsterven. Drieduizend jaar geleden dronken mensen al wijn, over drieduizend jaar zullen mensen nog steeds wijn drinken. Daar verandert één virus niets aan. Mensen zullen na deze periode net nood hebben aan rust, verwennerij en genot - en dus aan sommeliers.>>

HUMO - 16 JUNI 2020