



Aanmeldingsvoorwaarden Meesterproef SVH Meesterhorecaondernemer

De titel van SVH Meesterhorecaondernemer is de hoogst haalbare graad van vakbekwaamheid die een ondernemer kan behalen in de Nederlandse horeca. Het is een manier om kwaliteit zichtbaar te maken en om kwaliteit leveren te stimuleren. De meester heeft een voorbeeldfunctie naar personeel en andere ondernemers en biedt een wenkend perspectief voor jongeren. Ontwikkelen van anderen is belangrijk, als een ondernemer wil groeien dan zijn er meerdere medewerkers in het bedrijf nodig die zich verantwoordelijk voelen. Willen groeien is een voorwaarde voor excellentie. Een excellente ondernemer heeft ook een verantwoordelijkheid naar de (mogelijk) jonge instroom, dat is goed voor de toekomst en goed voor de maatschappij.

Om deze SVH Meestertitel te kunnen behalen, heeft u zich al enige tijd bewezen in uw vakgebied en bent u voor ten minste 50% risicodragend en actief in de bedrijfsvoering van het horecabedrijf waar u eigenaar van bent. Een SVH Meesterhorecaondernemer zorgt voor een goede organisatie in het gehele bedrijf en uitvoering van het ondernemersvak op het hoogste niveau. Ook draagt u bij aan een uitstekende reputatie van het bedrijf waar u eigenaar van bent.

Opbouw dossier

Om de SVH Meesterproef af te leggen, dient u als ondernemer werkzaam te zijn in een horecabedrijf. Ook dient u een dossier op te bouwen. Dit dossier is actueel en bestaat in ieder geval uit:

- één pagina (A4) waarin u uw aanmelding toelicht en motiveert:
 - motivatie waarom u de Meesterproef SVH Meesterhorecaondernemer wilt afleggen/behalen;
 - beschrijving van de wijze waarop u de titel SVH Meesterhorecaondernemer wilt uitdragen;
- een pagina (A4) met uw toekomstvisie en strategie op uw eigen bedrijf in relatie tot de omgeving van het bedrijf.
- uw Curriculum Vitae*, bestaande uit:
 - uw persoonlijke gegevens
 - een overzicht van genoten opleidingen, trainingen en werkervaring;
 - een overzicht van behaalde diploma's;
 - kopieën van de door u behaalde diploma's;
 - een beschrijving van uw horecamanagementkwaliteiten dan wel leiderschapsstijl;
 - getuigschriften/referenties;
 - een beschrijving van uw reputatie in het horecavak
- het ondernemersplan van uw huidige bedrijf
- jaarverslagen van de afgelopen 3 jaar
- voorbeeld van calculaties, begrotingen en omzetoverzichten van de afgelopen 3 jaar
- een Verklaring Omtrent het Gedrag (Natuurlijk Persoon).

U dient het dossier geprint en gebonden in 6-voud en 1 digitale versie aan te leveren.

De onderstreepte punten die benoemt moeten worden in uw dossier, worden hieronder verder toegelicht.

Leeftijd en nationaliteit

Gezien de gestelde criteria bent u minimaal 28 jaar op het moment van de aanmelding en in het bezit van een geldig identiteitsbewijs. Voor kandidaten met een andere nationaliteit dan de Nederlandse, geldt dat zij ten minste vijf jaar in Nederland werken/gewerkt hebben en in het bezit zijn van een geldige verblijfs- en werkvergunning op het moment van aanmelden en afleggen van de Meesterproef SVH Meesterhorecaondernemer. U dient op het moment van de aanmelding en tijdens de proef werkzaam te zijn in Nederland of Vlaanderen. U dient op het moment van aanmelding voor de proef ten minste 3 jaar werkzaam te zijn als ondernemer van het bedrijf waar u de proef wilt afleggen.



Taalvaardigheid en communicatieve vaardigheden

U beheerst de Nederlandse taal goed. U kunt zich:

- goed schriftelijk uitdrukken
 - uw dossier bevat geen taal- en spelfouten;
 - u beschikt over goede schriftelijke communicatieve vaardigheden.
- goed mondeling uitdrukken:
 - u moet u uw dossier mondeling verdedigen tegenover de Commissie SVH Meesterproef.
 - u beschikt over goede mondelinge communicatieve vaardigheden.

Eisen aan het bedrijf

In principe kunnen ondernemers uit alle horecabedrijfstypen (café/restaurant/hotel/fastservice, etc.) in aanmerking komen voor de meestertitel zolang het commerciële horeca met een horecabestemming betreft en ingericht is op consumptie ter plaatse. Van belang is dat u als ondernemer over bestaande grenzen durft te kijken en daar ook blijk van geeft in uw bedrijfsvoering. Rekening houdend met de kaders van uw bedrijf en bedrijfstype bent u een innovatief voorbeeld van een andersdenkende trendsetter. Een ondernemer-eigenaar is risicodragend voor minimaal 50% van het bedrijf. Ook moet er sprake zijn van substantieel personeelsbestand (minimaal 5fte) en een beschrijving van het personeelsbeleid.

Automatisering

U heeft een visie op automatisering en kunt vanuit deze visie de gevolgen van automatisering op de bedrijfsvoering beschrijven.

Praktijkervaring/werkervaring

U kunt aantonen dat u ten minste vijf tot tien jaar werkervaring heeft als leidinggevende, operationeel manager, financieel manager in een horecabedrijf. Onderdeel van de eis aan de werkervaring is dat u ten minste 5 jaar als horecaondernemer werkt en dat u momenteel eindverantwoordelijkheid heeft over het bedrijf en leiding geeft aan ten minste 5 FTE.

De werkervaring omvat aantoonbaar:

- financiële bedrijfsvoering;
- aansturen van personeel/team;
- van meewerken op de vloer tot aan de financiële administratie;
- vakgerichte ervaring en productkennis;
- verantwoordelijkheid voor strategische beslissingen als doelgroep, assortiment etc.;
- goed kunnen inspringen op de veranderingen in de markt;
- het aansturen van het gehele bedrijf, van inkoop, verkoop, aansturen medewerkers, beslissingen nemen, van het ondernemersplan tot aan de jaarverslagen.
- permanente educatie.

Presentatie

U dient zich te onderscheiden in uw bedrijf door uw presentatie op 'Meesterlijke' wijze. Dit doet u mede door een stabiele wijze van optreden en een goede persoonlijke presentatie. Daarnaast heeft u een duidelijke visie op het ondernemersvak. U toont aan dat u een (potentiële) vertegenwoordiger bent van de top van de professionele ondernemers en een potentiële promotor van de titel SVH Meesterhorecaondernemer. Het potentiële Meesterschap straalt u uit door uw houding in woord en gebaar waarbij u de conventies die gelden in de kring waarin u zich presenteert in acht neemt.



Reputatie

Uw reputatie draagt bij tot versterking van het niveau en het uitdragen van de titel SVH Meesterondernemer. U dient aan te tonen dat u zich in de laatste vijf jaar in de ogen van de bedrijfstak (binnen en buiten het eigen bedrijf) in positieve zin heeft onderscheiden. Tevens dient u aan te geven op welke wijze u een duidelijke bijdrage heeft geleverd aan het tot stand komen van die reputatie. Voorbeelden hiervoor zijn eigen publicaties in boekvorm, publicaties over u of uw bedrijf in de media, gewonnen prijzen, vermelding van uw bedrijf in de belangrijkste nationale en internationale (culinaire) gidsen, optreden in de media, referenties van titeldragers en eventueel resultaten bij wedstrijden of verkiezingen.

Wetgeving in de horeca

U bent een voorbeeld voor anderen op het gebied van naleving en toepassing van relevante wet- en regelgeving in de horeca.

Verklaring Omtrent het Gedrag (Natuurlijk Persoon)

U dient in het bezit te zijn van een recente Verklaring Omtrent het Gedrag (VOG) die niet ouder is dan één jaar. Dit is een verklaring waaruit blijkt dat uw gedrag in het verleden geen bezwaar vormt voor het vervullen van een specifieke taak of functie in de samenleving. Deze VOG dient te zijn aangevraagd voor uw huidige functie in uw huidige bedrijf.

Onderhoudsplicht

Ook na het behalen van de titel bent u bereid het vak te etaleren, innoveren, evolueren, evalueren en door te geven aan de nieuwe generatie. Ook bent u bereid uw Meestertitel te onderhouden door bijvoorbeeld deel te nemen aan brancheactiviteiten, jaarverslagen bij SVH te deponeren of een portfolio bij te houden.

Vereiste diploma's

Er bestaat geen verplichte opleiding tot ondernemer in de horeca. Het volgen van een horecaopleiding zoals middelbare horeca school kan een voordeel zijn, hoewel er verschillende 'self made' ondernemers zijn. Zij hebben meestal losse cursussen gevolgd zoals financieel management, personeelsmanagement of marketing. Het is dus mogelijk om via het cursorisch onderwijs, waarbij er losse certificaten worden behaald, aan de belangrijkste ondernemerskennis en vaardigheden te komen.

Mogelijke opleidingen en activiteiten:

- mbo of hbo-opleiding die specifiek op horeca en ondernemerschap gericht is;
- basisopleiding in de horeca;
- managementcursus;
- Sociale Hygiëne;
- Leermeester;
- personeelsmanagement;
- (internet)marketing;
- een opleiding specifiek gericht op ondernemerschap, management, marketing etc.