



Algemene informatie SVH Meesterhorecaondernemer

De titel van SVH Meesterhorecaondernemer is de hoogst haalbare graad van vakbekwaamheid op diplomagebied die een ondernemer kan behalen in de Nederlandse horeca.

Een SVH Meester beschikt over uitgebreide kennis en vaardigheden op zijn vakgebied. SVH Meesters leveren bovendien een grote bijdrage aan het imago van het vak en stimuleren professionals om het beste uit zichzelf te halen. Samen met SVH zetten zij zich in om de vakbekwaamheid in de Nederlandse horeca te vergroten, zodat gasten kunnen genieten van een plezierige en onbezorgde ervaring in de horeca. Dat doen ze onder meer door workshops en gastlessen te verzorgen, te jureren bij wedstrijden en inhoudelijk bij te dragen aan de ontwikkeling van nieuwe examens en leermiddelen van SVH. Ook zetten zij zich in om jongeren te inspireren en te stimuleren om ook te gaan voor het hoogst haalbare in het vak.

In principe kunnen ondernemers uit alle horecabedrijfstypen (café/restaurant/hotel/fastservice, etc.) in Nederland of Vlaanderen aanmerking komen voor de meestertitel zolang het commerciële horeca met een horecabestemming betreft en ingericht is op consumptie ter plaatse.

Een (kandidaat) Meesterhorecaondernemer 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. Van belang is dat jij als ondernemer over bestaande grenzen durft te kijken en daar ook blijk van geeft in de bedrijfsvoering. Rekening houdend met de kaders van jouw bedrijf en bedrijfstype ben je een innovatief voorbeeld van een andersdenkende trendsetter.

Om deze SVH Meestertitel te kunnen behalen, heb je je ten minste 5 jaar als ondernemer bewezen in ons vakgebied. Het uitgangspunt is dat je risicodragend bent en actief in de bedrijfsvoering van het horecabedrijf waar je eindverantwoordelijke bent. Ook heb je in principe een substantieel personeelsbestand van minimaal 5fte en geeft je zelf ook leiding aan ten minste 5fte. Bovengenoemde eisen worden per kandidaat en per bedrijf vastgesteld en beoordeeld door de commissie.

Een SVH Meesterhorecaondernemer staat bekend om:

- Continue leerbereidheid
- Goed werkgeverschap en leiderschap
- Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen en duurzaamheid
- Toekomstbestendigheid en innovatie

Commissie SVH Meesterproef

Voor deze SVH Meestertitel is een Commissie SVH Meesterproef verantwoordelijk. De leden van deze Commissies zijn verantwoordelijk voor het vaststellen van de voorwaarden waar een kandidaat Meester aan moet voldoen om een SVH Meesterproef af te kunnen leggen en voor de voorwaarden voor het afnemen van een de SVH Meesterproef. Het secretariaat van de Meestertitels wordt gevoerd door de secretaris SVH Meestertitels van SVH.

Zowel de commissieleden, SVH als de kandidaat hebben een geheimhoudingsplicht over de alle stappen in het traject (zie: [De procedure](#)) Dit is onder andere bedoeld ter (zelf)bescherming van de kandidaat en de Commissieleden. Ook houden zij zich aan het Reglement SVH Meestertitels.

Privacy

Al jouw persoonlijke en bedrijfsgegevens rond jouw aanmelding en het eventueel afleggen van de SVH Meesterproef worden door SVH strikt vertrouwelijk behandeld. Zie voor meer informatie de Privacyverklaring van SVH op www.svh.nl.



Kosten

Nadat de Commissie SVH Meesterproef heeft aangegeven dat je de Meesterproef kunt afleggen, ontvang je van SVH een factuur van € 1.600,- exclusief btw. Daarnaast draagt de kandidaat en/of de werkgever de kosten die verbonden zijn aan het afleggen van de Meesterproef:

- lunch
- diner
- overnachting voor de Commissie.

Daarbij komen de kosten voor de feestelijke inauguratie.

De procedure

Om de SVH Meestertitel te behalen, moeten de volgende stappen succesvol doorlopen worden:

- Stap 1: Aanmelding
- Stap 2: Antecedentenonderzoek
- Stap 3: Assessment
- Stap 4: Afleggen SVH Meesterproef
- Stap 5: Inauguratie tot SVH Meester
- Stap 6: Onderhoudsplicht

Na elke stap wordt de kandidaat beoordeeld aan de hand van vastgestelde beoordelingsformulieren die de kandidaat toetsen op onderstaande onderwerpen:

- Continue leerbereidheid
- Goed werkgeverschap en leiderschap
- Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen en duurzaamheid
- Toekomstbestendigheid en innovatie

Na elke stap neemt de Commissie een go/ no go besluit: de Commissie bepaalt dan of de kandidaat klaar is voor een volgende stap in het traject. Dit besluit wordt door de commissie aan de kandidaat meegedeeld en beargumenteerd. In geval van een no go krijgt de kandidaat van de Commissie per stap eenmalig de mogelijkheid om aanvullende zaken aan te leveren om zo mogelijk te komen tot een go voor de betreffende stap.

Stap 1: Aanmelding

Iedereen kan een kandidaat Meester voordragen bij een Commissie SVH Meesterproef. Een kandidaat hoeft hiervoor niet gevraagd te worden door de commissie en kan zich zelf ook aanmelden bij de commissie. De aanmelding voor een meestertitel wordt officieel als de kandidaat het dossier indient bij de commissie.

Voor elke SVH Meestertitel zijn aanmeldingsvoorwaarden vastgesteld. Hierin staat beschreven aan welke toelatingseisen de kandidaat moet voldoen en uit welke onderdelen het dossier moet bestaan. Deze aanmeldingsvoorwaarden zijn te vinden op <https://svhmeestertitels.nl/svh-meester-worden>.

Na ontvangst van het dossier beoordeelt de secretaris SVH Meestertitels of jouw dossier compleet is en of je voldoet aan de gestelde toelatingseisen. Indien er zaken ontbreken, neemt de secretaris contact met je op.

Indien de secretaris beide vragen positief kan beantwoorden, legt de secretaris het dossier voor aan de Commissie SVH Meesterproef. De commissie beoordeelt jouw dossier op inhoud. De Commissie besluit over het vervolgtraject, de secretaris is jouw aanspreekpunt en koppelt de bevindingen van de Commissie terug aan jou.



Stap 2: Antecedentenonderzoek

Onderdeel van de beoordeling van het dossier is het antecedentonderzoek door de Commissie. Dit onderzoek zal vooral online uitgevoerd worden door de Commissie om het beeld wat ontstaan is over de organisatie en jou als ondernemer te kunnen staven. Het antecedentenonderzoek loopt als een rode draad door het hele traject en komt in verschillende stappen terug. Zo worden er tijdens het assessment ook ervaringen opgevraagd bij de medewerkers van jouw bedrijf.

Stap 3: Assessment

Als de Commissie van mening is dat jij een potentiële SVH Meester bent, word je door de secretaris uitgenodigd voor het assessment. Dit assessment vindt plaats in jouw bedrijf. Het assessment wordt door ten minste 3 commissieleden afgenomen en beoordeeld. Het assessment duurt 1 dagdeel.

Het assessment bestaat uit onderstaande onderdelen:

- Een rondleiding door jouw bedrijf
- Een goed onderbouwde toelichting op jouw aanmelding en het ingestuurde dossier
- De beantwoording van de vragen van de commissie over de verschillende onderwerpen die terug komen in jouw dossier
- á la carte lunch/diner voor de commissie zodat ze het bedrijf in werking kunnen zien.

Voor de start van deze stap ontvang je van de secretaris SVH Meestertitels het draaiboek met meer informatie.

Stap 4: Afleggen SVH Meesterproef

De SVH Meesterproef wordt afgenomen in jouw bedrijf. De proef duurt een dag, van ongeveer 10:30 tot 18:00 uur. De proef wordt afgenomen door de Plaatselijke Commissie SVH Meesterproef (PCM) die bestaat uit ten minste twee commissieleden, waarvan er ten minste 1 SVH Meester is en uit de secretaris SVH Meestertitels.

Tijdens de proef staat het ondernemingsplan centraal. Vanuit het oorspronkelijke ondernemersplan positioneer jij het bedrijf zoals het nu is. Kort gezegd vertel je welke keuzes gemaakt zijn en waarom, wat er wel/niet gerealiseerd is en wat de toekomstplannen zijn.

Je ontvangt enkele weken voor de Meesterproef het draaiboek waarin de voorbereiding en het verloop van de SVH Meesterproef duidelijk beschreven is.

Als je slaagt voor de proef hoor je dat op de dag van de proef. SVH zal dit dan direct als eerste naar buiten brengen. Indien je onverhoopt niet slaagt voor de Meesterproef, dan wordt dit uiteraard niet extern gecommuniceerd.

Stap 5: Inauguratie tot SVH Meester

Wanneer je geslaagd bent voor de SVH Meesterproef, vindt de inauguratie tot SVH Meester plaats. Na de inauguratie mag je jezelf officieel SVH Meester noemen. De invulling van de inauguratie bepaal jezelf, vaak is dit in de vorm van een receptie of een lunch of iets wat bij de kandidaat en het bedrijf past. De inauguratie wordt in samenwerking met SVH gepland.

Het officiële gedeelte van de inauguratie bestaat uit het ondertekenen van de [gedragscode](#) door de kandidaat, de uitreiking van het diploma en de versierselen die bij de SVH Meestertitel horen.

De inauguratie vindt in principe plaats in het bedrijf waar de proef is afgenomen en zal binnen 6 tot 8 weken na het succesvol afleggen van de Meesterproef plaatsvinden.



Gedragscode SVH Meesterhorecaondernemer

De gedragscode bestaat uit 11 bepalingen, die per Meestertitel toegespitst zijn op het betreffende vakgebied. Onderstaand de bepalingen uit de Gedragscode SVH Meesterhorecaondernemer:

1. De titel SVH Meesterhorecaondernemer is persoonsgebonden en zal bij verandering van bedrijf en/of betrekking, met ondergetekende 'meeverhuizen'.
2. De uitgereikte versierselen e.d. blijven eigendom van SVH.
3. De bezitter van de titel SVH Meesterhorecaondernemer dient te allen tijde de titel en door SVH beschikbaar gestelde middelen te gebruiken voor commerciële, promotionele/media doeleinden voor zichzelf, het bedrijf waar de SVH Meesterhorecaondernemer werkzaam is, en voor derden, mits er een duidelijke relatie is met de uitoefening van het beroep en de doeleinden beantwoorden aan een kwalitatief goed niveau.
4. De SVH Meesterhorecaondernemer dient zich zo te gedragen dat hij het beroep van ondernemer en de titel SVH Meesterhorecaondernemer nooit door gedrag en/of geschreven of gesproken woord in opspraak brengt;
5. De SVH Meesterhorecaondernemer zal zich er altijd voor inspannen, door overdracht van kennis en vaardigheden aan leerlingen en cursisten, het niveau van de uitoefening in het beroep te handhaven c.q. te verhogen;
6. Hij dient jonge vakgenoten te allen tijde te stimuleren en te adviseren zich verder in het ondernemersvak te bekwaamen door het volgen van diverse opleidingen en/of cursussen;
7. Hij zal er voortdurend naar streven het ondernemersvak de titel SVH Meesterhorecaondernemer meer inhoud te geven;
8. Hij zal zo vaak als mogelijk deelnemen aan activiteiten die als doel hebben het imago van het beroep en de titel SVH Meesterhorecaondernemer te verbeteren;
9. Hij zal te allen tijde trachten de goede naam van het ondernemersvak en de titel SVH Meesterhorecaondernemer en de beoefenaren ervan te beschermen;
10. Hij zal vakgenoten -waar mogelijk- adviseren, te hulp komen en zo nodig terzijde staan bij de uitoefening van het ondernemersvak;
11. Hij zal jaarlijks voldoen aan de zogenaamde onderhoudsplicht zoals deze van kracht is voor de titel SVH Meesterhorecaondernemer;
12. Hij zal bij elke activiteit van promotionele aard waarbij het beroep op ideële wijze wordt uitgedragen, zijn versierselen dragen, waardoor jonge vakgenoten worden gestimuleerd zich in te spannen om deze hoogste graad van vakbekwaamheid te bereiken.

Bij overtreding van de in artikel 3 t/m 11 genoemde bepalingen kan SVH het recht tot het dragen van de titel SVH Meesterhorecaondernemer ontzeggen en de uitgereikte bescheiden en versierselen terugvorderen.

Stap 6: Onderhoudsplicht

Ook na het behalen van de titel ben je bereid het vak te etaleren, innoveren, evolueren, evalueren en door te geven aan de nieuwe generatie. Ook ben je bereid jouw Meestertitel te onderhouden door te voldoen aan de onderhoudsplicht. Met deze onderhoudsplicht toon je de meesterlijkheid van jou als ondernemer en van jouw bedrijf aan.

Eens in de vijf jaar doe je een voorstel aan de Commissie hoe je aan de onderhoudsplicht voldoet, gekoppeld aan een van de kernkwaliteiten waar een SVH Meesterhorecaondernemer bekend om staat:

- Continue leerbereidheid
- Goed werkgeverschap en leiderschap
- Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen en duurzaamheid
- Toekomstbestendigheid en innovatie