nieuws

Goede chef-kok meer dan ooit gegeerd wild

nieuws

De kokscholen zijn goed gevuld en er is een wildgroei aan culinaire tv-reeksen. Toch slagen veel Vlaamse restaurants er niet in om een capabele chef-kok te vinden.

29 AUGUSTUS 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:09

Lees meer over:
culinair

De kokscholen zijn goed gevuld en er is een wildgroei aan culinaire tv-reeksen. Toch slagen veel Vlaamse restaurants er niet in om een capabele chef-kok te vinden. Hun zoektocht duurt maanden, soms meer dan een jaar, ook al hebben ze een royaal loon in de aanbieding. "Het is dan ook een heel zwaar beroep", klinkt het in de sector.
"Het is niet simpel om een kok te vinden die echt goed is, al melden zich heel wat kandidaten aan", vertelt uitbaatster Els Dahlem van taverne De Zandberg in Westerlo. "Vaak gaat het om jonge mensen die van zichzelf denken dat ze goed kunnen koken, maar die basisvaardigheden als hygiëne en de selectie van verse ingrediënten blijkbaar niet onder de knie hebben. Dat laten ze dan over aan de rest van de keukenploeg".
Dahlem biedt haar toekomstige chef-kok als extra stimulans een bedrijfswagen aan. Ook de looneisen liggen hoger dan vroeger. "Koks met ervaring durven goed door te vragen, zeker als ze horen dat de vacature al een tijdje openstaat". Haar collega Pedro Pereira van Den Conijnsberg in Boechout is het daar volmondig mee eens. "Bovendien is er een opbod tussen de restaurants. Ze proberen goede chefs van elkaar af te snoepen", weet Pereira.
Er zijn heel wat redenen waarom chef-koks moeilijk te vinden en te houden zijn. "Het is een ras apart. Iedere chef-kok heeft een eigen visie op hoe een keuken geleid moet worden. Het klikt dan ook niet altijd met de restauranteigenaars. Daarnaast is het een enorm veeleisende job: zowel fysiek als mentaal. Chef-koks moeten ettelijke uren op

hun benen staan en de stress is enorm. Op bepaalde momenten moeten ze bijvoorbeeld vijftien gerechten gelijktijdig serveren", zegt Filip Nicasi van het rekruteringsbureau Horeca Partners.
"We schreeuwen om een verlaging van de btw", blijft Ho.Re.Ca Vlaanderen herhalen bij monde van voorzitter Jan De Haes. "Aan een verlaging van de btw koppelen we een verhoging van de lonen. Daardoor kunnen restaurants chef-koks met hogere lonen aan zich binden". De Haes geeft wel toe dat een beter salaris niet alles oplost. "Zo'n job vereist een leven met een zeker flexibiliteit door de onregelmatige arbeidsuren. Bovendien moeten chef-koks werken wanneer niemand moet werken. Niet alle jongeren voelen zich daardoor geroepen".

Bron: De Morgen

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright