



DE ROOI
PANNEN

TILBURG
EINDHOVEN
BREDA

MAGA-
ZINE

MEI 2026



1



ECHT TROTS

- Student Isabelle loopt stage bij De Librije
- Een duurzame samenwerking met NAC Breda
- Malelions-oprichter Thijs over succesvol ondernemerschap



Zo echt kan leren zijn



ECHT SAMEN!

VOORWOORD

Voor je ligt alweer de volgende editie van het De Rooi Pannen-magazine. Zoals je gewend bent van ons staat ook deze editie weer boordevol verhalen van en over ambassadeurs van De Rooi Pannen. Medewerkers, leerlingen, studenten, maar zeker ook onze alumni en samenwerkende bedrijven en organisaties pakken weer het podium en nemen je graag mee in hun ervaringen.

De komst van AI heeft voor flinke impact in de wereld gezorgd, zeker ook in de onderwijswereld. Graag geven we je in dit magazine een inkijkje hoe wij als school aan de slag zijn onze opleidingen AI-proof te maken richting de toekomst, rekening houdend met de veranderende beroepen waarvoor we opleiden. En het mooie is dat we hiervoor ook de hulp van AI inzetten!

In de verbinding met onze oud-studenten hebben we als school niet stilgezeten. Onlangs heeft ons alumninetwerk namelijk een vernieuwing ondergaan. Nieuw is onder meer dat ieder van onze tien scholen nu een eigen LinkedIn-groep heeft. Lees in het verlengde hiervan hoe honderden van die oud-studenten op 8 april vierden dat hun oude school – Eindhoven Toerisme, Leisure & Marketing – een kwart eeuw bestond.

Een van onze alumni van deze Eindhovense school, Thijs Offermeijer, is nu eigenaar van Malelions. Met een team van zo'n zeventig mensen, een eigen winkel en verkoop in zeven landen, staat hij aan het roer van dit snelgroeiende kledingmerk. Als hij terugkijkt is er één les die eruit springt. "Doe wat je leuk vindt, dat is echt de basis."

Een andere oud-student, Fleur Mul, vertelt over haar vroegere stage bij NAC Breda en hoe ze verbonden is gebleven met zowel de Parel van het Zuiden als De Rooi Pannen. In een eerder magazine kon je al lezen over de

samenwerking die onze Bredase scholen met de voetbalclub hebben. In deze editie gaan we dieper in op die, zich uitbreidende, samenwerking. Onder anderen Eric Matijssen, commercieel directeur van de Bredase club, deelt zijn visie.

Natuurlijk komen in dit magazine ook onze huidige studenten aan bod. Wat te denken van de prachtige stageplekken van Isabelle van Roon, student van Tilburg Horeca: eerst deed ze dat bij Brass Boer op Bonaire, tegenwoordig doet ze praktijkervaring op bij de grotere 'broer', De Librije! Ze deelt maar al te graag haar bijzondere ervaringen met je.

In het kader van Leven Lang Ontwikkelen is er een tijdje geleden een hele bijzondere cursus van start gegaan: Tillykunde, een opleiding voor en over de stad Tilburg. Het laat zien dat De Rooi Pannen altijd op zoek is naar interessante en inspirerende kansen en die ook werkelijkheid maakt. Lees wie betrokken is bij Tillykunde en welke gedachten achter deze cursus schuilgaan. En.... wist je dat Fleur Gräper – van Koolwijk, de nieuwe burgemeester van Tilburg, ook enkele keren aangesloten is?

En *last but not least* staat duurzaamheid nog steeds hoog op de agenda bij De Rooi Pannen. Een mooi voorbeeld daarvan is onze Bredase horecaschool, die al sinds de coronaperiode 'overtollige' maaltijden aanbiedt via de app Too Good To Go. Lees hoe dit voor de kopers een voordelige maaltijd oplevert en voor onze studenten de kans om zich verder te ontwikkelen in de keuken.

Een brede variatie aan verhalen. Dus heel veel leesplezier!

Tanja Peters
Peter Wemmenhove

College van Bestuur De Rooi Pannen

COLOFON



Organisatie
Michel Moolenaar
Dienst Marketing & Communicatie

Eindredactie
Elsemieke Pulles
Natascha Droste - schrijvenmetbubbels.nl
Rosanne Langenberg - schrijvenmetbubbels.nl

Tekst
Bram van der Linden
Elsemieke Pulles
Natascha Droste - schrijvenmetbubbels.nl
Rosanne Langenberg - schrijvenmetbubbels.nl
Sanne Timmermans
Sophie de Bruin
Wessel Huijsman

Fotografie
Erik van der Burgt - www.vrbld.photo

Vormgeving
Wendy van Wanroij - www.stylinedesign.eu

Drukwerk
Drukkerij Hendrix - Peer

Uitgever
Thijs Smeets - Smeets&Partners

Copyright
Overname van de inhoud van dit magazine is alleen mogelijk na schriftelijke toestemming van De Rooi Pannen. Uitgever en De Rooi Pannen kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor onjuistheden of onvolledigheden in dit magazine. Uitgever en De Rooi Pannen zijn niet verantwoordelijk voor handelingen door derden naar aanleiding van de (recept)beschrijvingen in dit magazine. Wij hebben getracht alle rechthebbenden te respecteren.

Heb je vragen of wil je dit magazine niet meer ontvangen? Stuur een mail naar marketingcommunicatie@derooipannen.nl.



P.44



P.60



P.68

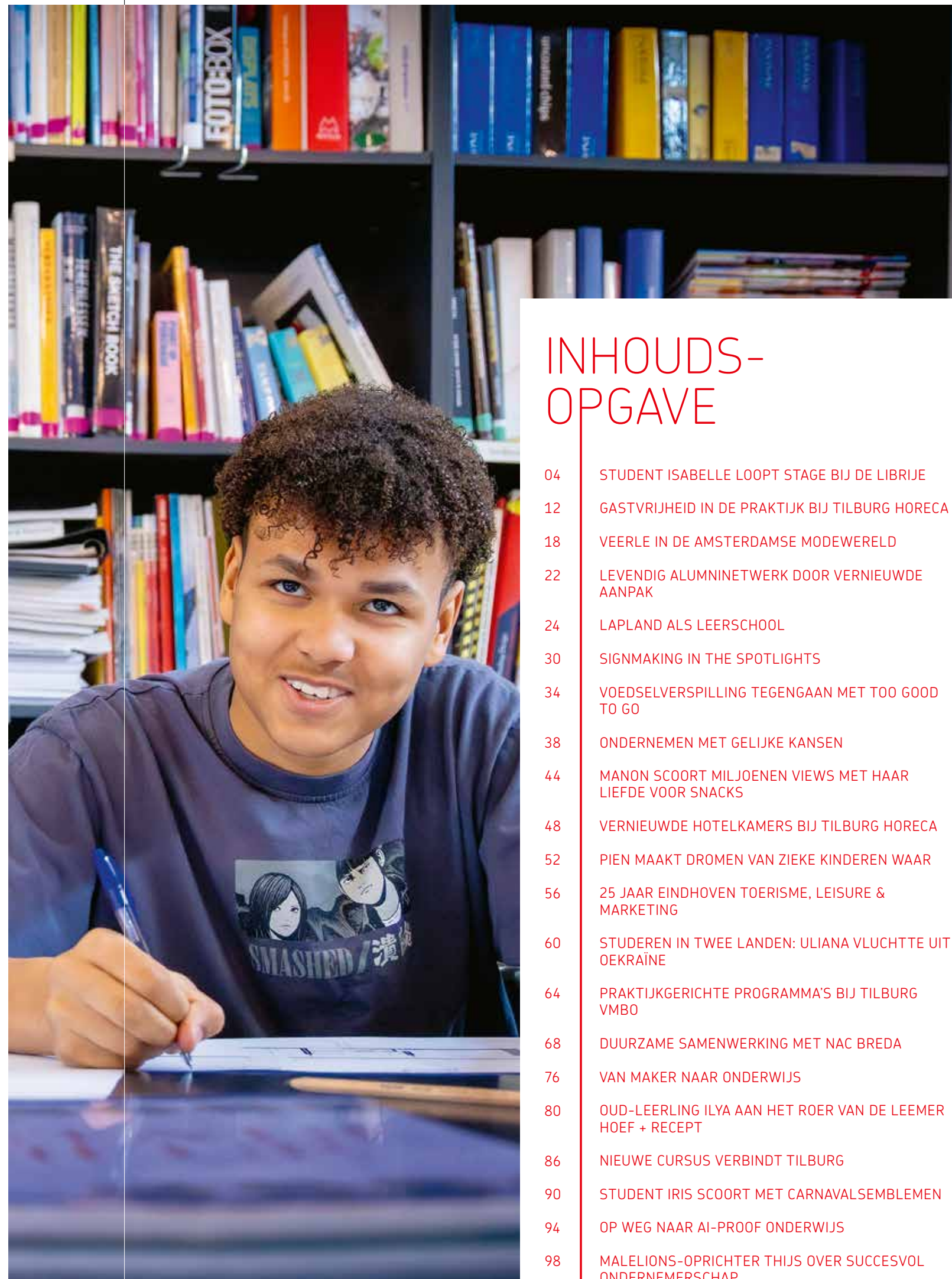
P.22



P.34



P.24



INHOUDS-OPGAVE

- 04 STUDENT ISABELLE LOOPT STAGE BIJ DE LIBRIJE
- 12 GASTVRIJHEID IN DE PRAKTIJK BIJ TILBURG HORECA
- 18 VEERLE IN DE AMSTERDAMSE MODEWERELD
- 22 LEVENDIG ALUMNINETWERK DOOR VERNIEUWDE AANPAK
- 24 LAPLAND ALS LEERSCHOOL
- 30 SIGNMAKING IN THE SPOTLIGHTS
- 34 VOEDSELVERSPILLING TEGENGAAN MET TOO GOOD TO GO
- 38 ONDERNEMEN MET GELIJKE KANSEN
- 44 MANON SCOORT MILJOENEN VIEWS MET HAAR LIEFDE VOOR SNACKS
- 48 VERNIEUWDE HOTELKAMERS BIJ TILBURG HORECA
- 52 PIEN MAAKT DROMEN VAN ZIEKE KINDEREN WAAR
- 56 25 JAAR EINDHOVEN TOERISME, LEISURE & MARKETING
- 60 STUDEREN IN TWEE LANDE: ULIANA VLUCHTTE UIT OEKRAÏNE
- 64 PRAKTIJKGERICHTE PROGRAMMA'S BIJ TILBURG VMBO
- 68 DUURZAME SAMENWERKING MET NAC BREDA
- 76 VAN MAKER NAAR ONDERWIJS
- 80 OUD-LEERLING ILYA AAN HET ROER VAN DE LEEMER HOEF + RECEPT
- 86 NIEUWE CURSUS VERBINDT TILBURG
- 90 STUDENT IRIS SCOORT MET CARNAVALSEMBLEMEN
- 94 OP WEG NAAR AI-PROOF ONDERWIJS
- 98 MALELIONS-OPRICHTER THIJS OVER SUCCESVOL ONDERNEMERSCHAP

BIJ DE LIBRIJE LEERT
ISABELLE WAT ER
NODIG IS OM ELKE
DAG OP TOPNIVEAU
TE PRESTEREN

HET ECHTE WERK BEGINT HIERNA



SOMMIGE STUDENTEN WETEN AL VROEG WELKE KANT ZE OP WILLEN. NIET OMDAT DE ROUTE VANZELF DUIDELIJK IS, MAAR OMDAT ZE VOELEN WAAR HUN AMBITIE LIGT. VOOR ISABELLE VAN ROON, STUDENT AAN DE ROOI PANNEN TILBURG HORECA, WAS DAT DE KEUKEN. NIET DE MAKKELIJKE WEG, WEL DE WEG DIE HET BESTE BIJ HAAR PAST. EN DUS STIPPELDE ZE HAAR STAGEJAAR RUIM VAN TEVOREN UIT. EERST EEN HALFJAAR IN DE KEUKEN BIJ BRASS BOER OP BONAIRE, DAARNA EEN HALFJAAR BIJ DE LIBRIJE IN ZWOLLE.



Voor Isabelle was het vanaf het begin helder: zodra haar stageperiodes in zicht kwamen wilde ze leren op de plekken waar het tempo hoog ligt, de lat nog hoger en waar je iedere dag wordt uitgedaagd om beter te worden. "Een jaar stage lopen is best lang", vertelt ze. "Die kostbare tijd wil ik niet verspillen. Dan wil ik het ook meteen goed doen."

Dat juist De Librije haar volgende stap werd, voelt voor haar als veel meer dan een stageplek. Het is een plek waar alles samenkomt: techniek, discipline, samenwerking, verfijning en de wil om iedere dag het beste uit jezelf te halen. "Ik wist al vroeg dat ik niets liever wilde dan daar terechtkomen", zegt Isabelle. "Via via heb ik allerlei lijntjes uitgezet om rechtstreeks met hen in contact te komen."

BEWUST KIEZEN VOOR DE TOP

Isabelle is 21 jaar, komt uit Den Bosch en zit in haar vierde leerjaar van de opleiding Hotel- & hospitality-ondernemer (voorheen Horecaondernemer/-manager). Op papier lijkt haar opleiding niet direct een route richting de keuken. Toch ontdekte ze juist daar haar grootste motivatie. "Het grappige is dat deze opleiding niet specifiek gericht is op de keuken. Het is een brede horecaopleiding, waarbij je ook leert in de bediening en in een hotel", vertelt ze. "Maar in mijn tussenjaar kwam ik erachter dat dat juist is wat ik het liefst doe."

Die overtuiging maakte haar keuzes scherp. Waar anderen nog oriënteren, koos Isabelle heel bewust voor een stagejaar waarin ze maximaal wilde leren. Eerst op Bonaire, bij Brass Boer, daarna in Zwolle bij De Librije, beide van Jonnie en Thérèse Boer. Twee plekken met ieder hun eigen dynamiek, maar allebei op hoog niveau. "Zonde om zo'n jaar niet goed te besteden", zegt ze nuchter.

Die doelgerichtheid viel ook op bij De Librije, het enige restaurant in Nederland met drie sterren. Nelson Tanate, chef keuken en verantwoordelijk voor de begeleiding van stagiairs, herinnert zich vooral haar duidelijke plan. "Isabelle had al ruim een jaar voordat ze op stage moest contact gezocht. Dan wil je wel heel graag", vertelt hij. "Dat zegt iets over haar gedrevenheid."

VAN LEREN NAAR MEEDRAAIEN

Wie denkt dat een stagedag bij De Librije vooral draait om meekijken, komt bedrogen uit. Isabelle draait mee als volwaardig onderdeel van het team. "Ik word hier ondanks dat ik stagiaire ben echt behandeld als teamlid", vertelt ze. "Dat maakt ook dat je meteen voelt: hier moet je echt presteren."

De dag begint met een gezamenlijk ontbijt, om half negen of half tien, afhankelijk van de dag. Daarna start het werk op de afdeling patisserie, waar taken worden verdeeld en de voorbereiding voor de dag begint. Alles heeft een vaste plek, iedereen zijn eigen verantwoordelijkheid. Juist die structuur viel Isabelle meteen op. "In vergelijking met mijn eerdere stageperiode op Bonaire is het hier nog geordender. We werken met een groter team en daardoor is het extra belangrijk dat iedereen precies weet wat hij of zij moet doen. Dat vind ik echt fijn."

Van voorbereiding tot service, van amuses tot sauzen en van patisserie tot schoonmaak: de dagen zijn lang, afwisselend en intensief. Maar juist dat past bij haar. "Doordat je zoveel verschillende kanten van het vak ziet, vliegt de tijd ook echt voorbij", zegt ze. "We maken lange dagen, maar het is het meer dan waard."



LEREN WAT KWALITEIT ECHT BETEKENT

Op school leg je een basis, in de praktijk ontdek je pas echt wat het vak vraagt. Voor Isabelle zit dat verschil vooral in de intensiteit. “Qua koken doe je hier de meeste ervaring op”, zegt ze. “Je leert hier hoeveel je nog kunt verbeteren in plannen, in geordend werken en in hoe je samenwerkt binnen een groot team.”

Bij De Librije gaat kwaliteit niet alleen over smaak of techniek, maar ook over houding. Over focus, discipline en iedere dag weer leveren. “Als je komt, dan moet je er staan om honderd procent te geven”, vertelt Isabelle. “Als je het niet haalt die dag, dan merkt iedereen dat. Je wilt voor het beste gaan en moet dus ook eerlijk naar jezelf zijn.”

Volgens Nelson zit daar precies het verschil tussen goed kunnen koken en werken op sterrenniveau. “Iemand die goed kan koken of bedienen, kan niet automatisch meedoen op het niveau van De Librije”, zegt hij. “Wat wij hier doen, is afgestemd op de verwachtingen van onze gasten. Alleen het allerbeste is goed genoeg. Er is absoluut ruimte om te leren en fouten te maken, maar die fouten mogen nooit bij de gast terechtkomen.”

“WAT WIJ HIER DOEN, IS AFGESTEMD OP DE VERWACHTINGEN VAN ONZE GASTEN. ALLEEN HET ALLERBESTE IS GOED GENOEG. ER IS ABSOLUUT RUIMTE OM TE LEREN EN FOUTEN TE MAKEN, MAAR DIE FOUTEN MOGEN NOOIT BIJ DE GAST TERECHTKOMEN.”

Dat hoge niveau vraagt om veel voordoen, constante controle en duidelijke begeleiding. “We zijn heel erg van het zelf voordoen”, vertelt Nelson. “Niet alleen zeggen wat er moet gebeuren, maar laten zien. Daarna komt pas de fase waarin iemand meer vrijheid krijgt. Alles wat wordt gemaakt, wordt gecontroleerd. Dat is essentieel.”

GROEIEN IN SAMENWERKING

Voor Isabelle zit haar grootste leermoment tot nu toe niet alleen in techniek, maar juist in de samenwerking. “Als ik iets zelf doe, dan weet ik zeker dat het goed gaat”, zegt ze eerlijk. “Ik vroeg voorheen liever niet om hulp. Maar juist dat heb ik hier geleerd.”

In een keuken waar met zo'n 25 mensen wordt gewerkt, draait het niet alleen om wat jij kunt, maar ook om hoe je je tot anderen verhoudt. Isabelle omschrijft zichzelf als direct en recht voor zijn raap. In het begin was het zoeken naar hoe je je plek vindt binnen een groot team. “Ik wilde niet bekendstaan als degene die overal iets van zegt”, vertelt ze. “Dus ik heb echt moeten leren hoe je elkaar binnen zo'n team aanspreekt.”

Dat leerproces zag Nelson ook terug op de werkvloer. Hij noemt een concreet moment waarop Isabelle een duidelijke stap maakte. Tijdens de service, waarin uitgebreide 8-gangenmenu's, gespecialiseerde wijnarrangementen en persoonlijke aandacht in een unieke ambiance samenkomen, moest zij meerdere hapjes tegelijk uitserveren, op tempo, met focus en zonder afleiding. “Isabelle is een gezellige dame, dus zij maakt makkelijk een praatje”, zegt hij. “Maar hier moet op sommige momenten echt een knop om. In de service draait het om focus. Op een gegeven moment zag ze zelf waar het misging en schakelde ze direct om. Dat is knap. Ze leert van haar fouten en wil zichzelf meteen verbeteren.”

Die houding typeert haar volgens hem misschien nog wel het meest. “Ze is leergierig, gedreven en altijd zichzelf. Niet gemaakt, niet bezig met hoe het overkomt, maar gewoon echt. Dat werkt hier goed.”



“ISABELLE HAD AL RUIM EEN JAAR VOORDAT ZE OP STAGE MOEST CONTACT GEZOCHT. DAN WIL JE WEL HEEL GRAAG. DAT ZEGT IETS OVER HAAR GEDREVENHEID.”



“IK WIL ZELF
ELKE DAG
ÉÉN PROCENT
BETER WORDEN.
JUIST DOOR DIE
DRUK PRESTEER
IK BETER.”



MEER DAN TECHNIEK ALLEEN

Wat Isabelle vooral opvalt aan De Librije, is dat er niet alleen naar haar als medewerker wordt gekeken, maar ook als mens. “Iedereen komt direct naar je toe als iets niet lekker zit”, zegt ze. “Niet alleen als werknemer, maar ook als persoon word je hier gezien.”

Die persoonlijke begeleiding helpt haar veel. Er zijn gesprekken over school, over hoe het gaat en ook over alles daaromheen. Zeker voor stagiairs die voor langere tijd van huis zijn, maakt dat verschil. “Iedereen komt hier alleen heen”, vertelt Isabelle. “Dan is het fijn dat collega’s ook buiten werktijd ruimte maken en elkaar helpen om er een goede tijd van te maken.”

Volgens Nelson is dat persoonlijke contact onmisbaar in de begeleiding van jonge mensen. “Even gaan zitten en vragen hoe het gaat, dat blijft het belangrijkste”, zegt hij. “Niet alleen controleren of iemand zijn werk doet, maar ook ruimte geven om dingen uit te spreken. Zo laat je mensen groeien.”

EEN PLEK WAAR DRIVE TELT

Wat maakt dat iemand kan floreren bij De Librije? Voor Nelson zit het antwoord niet in cv’s of ervaring. “Daar kijken wij eigenlijk totaal niet naar”, zegt hij. “Wij kijken naar de mens. Naar respect, collegialiteit, passie en doorzettingsvermogen. Als iemand nieuwsgierig is en graag wil leren, dan kun je hier heel ver komen.” Die waarden herkent Isabelle ook in de dagelijkse praktijk. Persoonlijk contact, eerlijkheid en scherpte gaan er hand in hand. “Iedereen is hier recht voor zijn raap”, zegt ze. “Je weet waar je aan toe bent. Dat werkt prettig.”

**“JE MOET
ONTZETTEND
GEDREVEN ZIJN OM
VOOR ZO’N PERIODE
NAAR ZWOLLE
TE VERHUIZEN
EN ALLES OPZIJ
TE ZETTEN. DAT
ZEGT IETS OVER DE
MOTIVATIE VAN DE
STUDENT. MAAR OOK
OVER EEN SCHOOL
DIE DAARVOOR
OPENSTAAT EN
STUDENTEN DE
RUIMTE GEEFT.”**

Zelf gaat ze goed op druk en hoge verwachtingen. “Ik wil zelf elke dag één procent beter worden”, vertelt ze. “Juist door die druk presteer ik beter. Als ik iets mis, dan wil ik het de volgende dag alweer beter doen.” Dat voortdurende streven naar verbetering past bij de cultuur waarin ze nu werkt. En juist daarin voelt ze zich thuis. “Voor mij is het koken zelf en het streven naar perfectie al zo’n gevoel van overwinning”, zegt ze. “Daar ga ik echt lekker op.”

DE VOLGENDE STAP IS AL GEZET

Waar een stage voor veel studenten een tussenstap is, voelt het voor Isabelle als het begin van haar toekomst. Na haar stageperiode blijft ze werken bij De Librije. Een bewuste keuze, en voor haar op dit moment ook de meest logische. “Hoe kan ik dit nou nog overtreffen?” zegt ze. “Ik zit hier goed, er is nog zoveel te leren en ik wil me hier nog verder ontwikkelen.”

Ook als ze vooruitkijkt, blijft die ambitie overeind. Over vijf jaar hoopt ze nog steeds terug te kunnen kijken op een mooie periode hier, of er zelfs nog steeds te werken. Het buitenland sluit ze op lange termijn niet uit, maar haast voelt ze niet. Eerst wil ze alles uit deze plek halen.

Voor andere studenten die dromen van een topstage heeft ze een helder advies. Twijfelen helpt je niet verder. “Je moet gewoon lef tonen en dat mailtje sturen”, zegt ze. “Wacht niet af tot school in actie komt en wees vooral niet bang om fouten te maken. Waarom zou je het niet kunnen?”

EEN STAGE DIE IETS ZEGT

Dat een student van De Rooi Pannen stage loopt bij De Librije, zegt volgens Nelson veel. Over de student, maar ook over de school. “Je moet ontzettend gedreven zijn om voor zo’n periode naar Zwolle te verhuizen en alles opzij te zetten”, zegt hij. “Dat zegt iets over de motivatie van de student. Maar ook over een school die daarvoor openstaat en studenten de ruimte geeft.”

Volgens hem zie je aan Isabelle dat ze die kans serieus neemt. Niet omdat ze perfect binnenkwam, maar juist omdat ze bereid is om te leren, te schakelen en te blijven groeien. “Ze had een plan, ze wilde dit echt en ze is zichzelf gebleven”, zegt hij. “Dat is uiteindelijk het belangrijkste.”

En misschien is dat precies waar dit verhaal over gaat. Niet alleen over koken op hoog niveau, lange dagen of werken in een sterrenzaak. Maar over een student die haar route bewust uitstippelde, de uitdaging opzocht en daar nu elke dag de vruchten van plukt. Want voor Isabelle voelt deze stage niet als een eindpunt. Het echte werk begint hierna.

GASTVRIJHEID IN DE PRAKTIJK



BIJ DE ROOI PANNEN TILBURG HORECA



BIJ DE ROOI PANNEN TILBURG HORECA LEER JE HET VAK NIET UIT EEN BOEK, MAAR IN DE PRAKTIJK. STUDENTEN DRAAIEN MEE IN EEN ONDERWIJSHOTEL OF KEUKEN, WERKEN MET ECHTE GASTEN IN DE RESTAURANTS EN LEREN OMGAAN MET SITUATIES DIE ELKE DAG ANDERS ZIJN. ZE ONTWIKKELEN NIET ALLEEN VAKKENNIS, MAAR OOK INZICHT, VERANTWOORDELIJKHEID EN GEVOEL VOOR BELEVING. DOCENTEN EN STUDENTEN VERTELLEN HOE ZIJ SAMEN BOUWEN AAN DE HORECAPROFESSIONAL VAN MORGEN. IEMAND DIE VERDER KIJKT DAN ZIJN EIGEN ROL EN HET VERSCHIL MAAKT VOOR ELKE GAST. VIER BETROKKENEN BIJ TILBURG HORECA DELEN HUN VERHAAL.

WAT HIER WORDT GELEERD, GAAT VERDER DAN VAKKENNIS: HET GAAT OM ONTDEKKEN WIE JE BENT EN WAAR JE NAARTOE WILT. WIJ GELOVEN DAT AMBITIE JE VERDER BRENGT, BIJ STUDENTEN ÉN ALLE COLLEGA'S, DAAROM BLIJVEN WE ALS SCHOOL IN BEWEGING. ZO BEREIDEN WE HIER DE VOLGENDE GENERATIE ONDERNEMERS EN COMMERCIËLE TALENTEN VOOR OP DE WERELD VAN MORGEN. IN DEZE VERHALEN ZIE JE HOE DAT IN DE PRAKTIJK VORM KRIJGT.



“WIJ LEIDEN NIET MEER OP VOOR ÉÉN ROL, MAAR VOOR EEN COMPLETE GASTBELEVING.”

VAN UITVOEREN NAAR MEEDENKEN: ZO ZIET DE NIEUWE HORECAPROFESSIONAL ERUIT

Berly Walraven is directeur van De Rooi Pannen Tilburg Horeca en Toerisme, Leisure & Marketing. Ze houdt zich bezig met de ontwikkelingen van de school, bijvoorbeeld het nieuwe kwalificatiedossier.

“In het kwalificatiedossier staan landelijke afspraken wat studenten moeten kennen en kunnen. Dit dossier is recent vernieuwd om beter aan te sluiten op de praktijk in de hospitalitysector. Wat het werkveld hier echt moet weten? Wij leiden niet meer op voor één rol, maar voor een complete gastbeleving. Studenten leren niet alleen uitvoeren, maar ook meedenken, processen verbeteren en hoe zij teams kunnen aansturen. We combineren datagedreven werken met commerciële vaardigheden. Zo zijn studenten straks breder inzetbaar. Die brede inzetbaarheid vraagt ook om onderwijs dat meebeweegt. De sector verandert snel en daarom verandert ons onderwijs continu mee. We organiseren dat heel bewust. Bedrijven denken actief mee over de inhoud en praktijkopdrachten. Ons curriculum is flexibel, zodat we snel kunnen inspelen op trends en ontwikkelingen. Onze studenten werken in realistische praktijkomgevingen en leren continu verbeteren. Dat zit nu echt verankerd in het dossier. Ze leren nadenken over verbetervoorstellen en eigenaarschap nemen. Dat maakt ze toekomstbestendig. In die ontwikkeling spelen technologie en data een steeds grotere rol. Al en digitalisering veranderen de sector, maar het fundament blijft menselijk contact. Je moet alle gasten blijven zien alsof je de koning of koningin ontvangt. We leren studenten schakelen tussen mens en technologie en verantwoordelijkheid nemen voor kwaliteit en impact. Data helpt om de gast beter te begrijpen en daar slim op in te spelen, zonder het echte persoonlijke contact te verliezen. Tegelijkertijd is duurzaamheid niet meer los te zien van het vak. Duurzaamheid zit in alles verweven. Van voedselverspilling tot energiegebruik en het verhaal hierover te vertellen richting de gast. Studenten leren niet alleen wat ze doen, maar vooral waarom ze bepaalde keuzes maken. Ook in de faciliteiten is die blik op de toekomst zichtbaar. Onze vernieuwde keukens laten zien waar de sector naartoe beweegt. Tegelijkertijd staat niet de techniek centraal, maar het vermogen om mee te bewegen en zich aan te passen. Wat betekent dat voor werkgevers? Studenten die niet alleen inzetbaar zijn, maar ook meedenken en verantwoordelijkheid nemen. Professionals die aanvoelen wat een gast nodig heeft en zichzelf blijven uitdagen met één simpele vraag: hoe kan het beter?”



“TECHNOLOGIE KAN HELPEN, MAAR GASTVRIJHEID ZIT IN MENSEN.”

‘GASTVRIJHEID LEER JE DOOR HET ÉCHT TE DOEN’

Angela van den Boogaard is docent gastvrijheid en excursiecoördinator bij Tilburg Horeca. Ooit zat ze er zelf op school, nu leidt ze hier met veel plezier de nieuwe generatie op.

“Wat je als docent vooral merkt, is dat onze studenten zelfstandig zijn. Ze hebben kennis van het vak en al veel praktijkervaring. Ze nemen verantwoordelijkheid in onze praktijk, leren prioriteiten stellen en leidinggeven. We geven ze een compleet pakket mee: van vakkennis tot houding, gedrag en etiquette. Bij ons leren studenten het vak in de praktijk. In ons onderwijshotel en in restaurants met verschillende concepten. Ze werken met reserveringssystemen die ook in het werkveld worden gebruikt en krijgen te maken met situaties die je niet kunt oefenen uit een boek. Een gast die niet in het systeem staat, iemand die te laat komt of een klacht heeft. Dan moeten ze schakelen, prioriteiten stellen en professioneel blijven. Het is belangrijk dat ze begrijpen waarom ze iets doen. Waarom kies je een bepaalde looproute? Waarom werk je volgens hygiëne-regels? In het bedrijfsleven ga je vaak mee in de flow, bij ons op school staan we stil bij die keuzes. Ze oefenen met klachten, sociale hygiëne en leren hoe ze iemand uit een lastige situatie halen. Je ziet dat deze generatie snel leert en digitaal vaardig is. Ze stellen vragen, willen weten waarom en komen met ideeën. Tegelijk speelt social media een grotere rol. Een TikTok maken is leuk, maar als professional heb je een verhaal en een script. Dat leren we ze: hoe zet je jezelf en een concept neer, en welke kanalen gebruik je voor doelgroepen? Ook thema's als duurzaamheid en beleving worden belangrijker. Denk aan Green Key en low alcohol, of een eigen signatuur als hotel of restaurant. Gasten weten steeds meer en verwachten dat jij die kennis ook hebt. Technologie kan helpen, maar gastvrijheid zit in mensen. Een student die hoort dat iemand een verjaardag viert en zonder te vragen iets extra's regelt: dát is het verschil. Dat kun je niet uit een boek leren.”



VAN STUDENT NAAR PRAKTIJKMANAGER: GROEIEN OP DEZELFDE PLEK
Bjorn Goossens is praktijkmanager en oud-student van De Rooi Pannen Tilburg Horeca.

“Toen ik als student begon bij De Rooi Pannen, wist ik één ding zeker: dit is geen school waar je alleen uit boeken leert. Theorie en praktijk lopen hier continu door elkaar. Je werkt met echte gasten, neemt verantwoordelijkheid en leert samenwerken in een team. Wat voor mij echt het verschil maakte, was de afwisseling. Je werkt in verschillende afdelingen van het hotel en draait mee in een pop-uprestaurant. Daardoor pas je de theorie direct toe in de praktijk. Je leert niet alleen het vak, maar ook vooruitdenken, samenwerken en verantwoordelijkheid nemen. De hotelkamers speelden daarin een belangrijke rol. Tijdens mijn studie maakte ik kennis met verschillende kamertypes, waarvan een aantal waren ingericht samen met bekende hotelketens. Dat gaf mij een eerste inkijkje in hoe hotels zich onderscheiden. Je ziet wat sfeer, details en afwerking doen voor de beleving van een gast. Wat het voor mij extra bijzonder maakt, is dat ik nu de ontwikkeling van de school van dichtbij meemaak. Waar ik vroeger zelf student was, zie ik nu hoe de praktijk blijft meebewegen met de tijd. Tegelijk is de sfeer hetzelfde gebleven. De school is kleinschalig, iedereen kent elkaar en je wordt echt gezien. Dat is voor mij de rode draad: een plek waar je groeit. Eerst als student, en nu in een rol waarin je jouw ervaring weer doorgeeft aan nieuwe studenten.”

“WAT HET VOOR MIJ EXTRA BIJZONDER MAAKT, IS DAT IK NU DE ONTWIKKELING VAN DE SCHOOL VAN DICHTBIJ MEEMAAK.”



JE LEERT HIER NIET ALLEEN HOE, MAAR VOORAL WAAROM
Sem van Beers (17) volgt de opleiding Gespecialiseerd kok bij De Rooi Pannen.
In zijn eerste jaar ervaart hij hoe belangrijk een sterke basis en veel praktijk zijn.

“Wat mij meteen opviel toen ik hier begon? Je krijgt hier echt een kijkje in de keuken. Niet alleen hoe je iets maakt, maar vooral waarom je iets doet. We werken hier veel aan de basis. Denk aan snijtechnieken, verschillende keukens en hoe machines werken. Dat klinkt misschien simpel, maar juist daarin zit het verschil. Tijdens mijn stage bij restaurant Lseven in Boxtel merk ik dat ik daar echt voordeel van heb. Ik werk nauwkeuriger en weet beter wat ik doe. Dat zien ze daar ook. Wat voor mij goed werkt, is dat we veel in de praktijk bezig zijn. In de keuken leer ik het meest. Je bent continu bezig. De theorie helpt om het te begrijpen, bijvoorbeeld bij buitenlandse keukens of producten, maar de praktijk maakt het echt compleet. We werken ook veel samen. Je zit met studenten die hetzelfde leuk vinden en elkaar versterken. Daardoor leer je van elkaar en wordt het ook leuker. Docenten nemen de tijd en leggen alles duidelijk uit. Als je iets niet snapt, kun je altijd bij ze terecht. Wat ik ook merk, is dat je hier leert om zelfstandig te werken. Even iets opzoeken, een oplossing vinden en doorgaan. Dat helpt ook tijdens zelfstudiedagen of in de praktijk. Je leert hier echt hoe het er in de keuken aan toe gaat, ook achter de schermen. Daardoor kun je tijdens je stage meteen meedraaien en waarde toevoegen in het team. Mijn doel is om mijn opleiding af te ronden en daarna te werken in een restaurant waar ik mezelf verder kan ontwikkelen.”

“WAT IK OOK MERK, IS DAT JE HIER LEERT OM ZELFSTANDIG TE WERKEN.”



Wist je dat... **De Rooi Pannen** haar naam te danken heeft aan de rode dakpannen van het voormalige klooster, waar nu de praktijkfaciliteiten van deze school gevestigd zijn?



In het voormalige klooster bevindt zich een unieke wijnkelder met wijnen uit **68** verschillende landen.



Het onderwijshotel verwelkomde in 2025 maar liefst **2.958** gasten. Een prachtige bevestiging dat leren in de praktijk werkt.



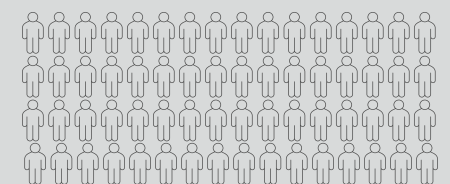
Zo echt kan leren zijn: Tilburg Horeca beschikt over 19 hotelkamers, 5 restaurants en 3 vergaderzalen. Wanneer mogen onze studenten jou verwelkomen?



Docent en zytholoog Wim Kint brouwde voor De Rooi Pannen drie bieren. Allemaal met een knipoog naar het onderwijs:
De beste van de klas,
De doorstromer en
De zittenblijver.



Er lopen dit schooljaar **844** studenten door de schoolgangen.



VAN HILVARENBEEK NAAR DE AMSTERDAMSE MODEWERELD



oud-student
veerle over
lef, logistiek
en leren
buiten je
comfortzone

TUSSEN DE SCHOENEN-
DOZEN IN HILVARENBEEK
BEGON HET. TERWIJL
KLASGENOTEN NOG
TWIJFELDEN OVER HUN
TOEKOMST, WIST VEERLE
VAN HEES (29) HET AL:
ZIJ WILDE DE MODE IN.
NIET ALS ONTWERPER,
MAAR DE BUSINESS IN.
ZE WILDE SNAPPEN HOE
EEN MERK GROEIT, HOE
IDEEËN WERKELIJKHEID
WORDEN EN HOE
CREATIVITEIT EN
COMMERCIE SAMENKOMEN.
DIE AMBITIE BRACHT
HAAR NAAR DE ROOI
PANNEN EN VERVOLGENS
NAAR DE AMSTERDAMSE
MODEWERELD.



"EIGENLIJK WIST IK HET ALTIJD AL", BEGINT VEERLE. "IK WILDE DE MODE IN. NIET ZO GEK, ALS JE OPGROEIT TUSSEN DE SCHOENENDOZEN. MIJN OPA HAD EEN SCHOENENWINKEL, DIE MIJN VADER LATER VAN HEM OVERNAM. MODE WERD ME THUIS MET DE PAPPEL INGEGOTEN." TOCH KOOS ZE NIET VOOR ONTWERPEN OF KLEDING MAKEN. "IK TWIJFELDE TUSSEN EEN OPLEIDING IN GRAFISCH VORMGEVING EN MODE. MAAR IK WIST ÉÉN DING AL WEL: IK WAS VOORAL NIEUWSGIERIG NAAR DE BUSINESSKANT. IK WILDE SNAPPEN HOE EEN MERK WERKT. HOE JE HET RUNT." DAT BRACHT HAAR NAAR DE ROOI PANNEN TILBURG HANDEL & ONDERNEMEN.

LEREN DOOR TE DÓEN

Haar tijd op De Rooi Pannen noemt ze zonder aarzelen 'superleuk'. Maar belangrijker nog: 'vormend'. "Wat mij vooral is bijgebleven, is hoe praktisch het allemaal was. Je leert op De Rooi Pannen echt hoe een bedrijf werkt. Dat was voor mij het grote verschil met het hbo, dat ik daarna heb gedaan." Achteraf is ze blij dat ze eerst mbo deed en daarna pas doorstroomde. "Op het hbo zag ik dat veel studenten de praktijkervaring misten. Ik had die basis al en stond daarom voor mijn gevoel voor."

Die praktijklessen op De Rooi Pannen waren soms buiten haar comfortzone. Letterlijk. "We kregen verkooptraining. Dan stonden we in een winkelcentrum en moesten we mensen aanspreken." Ze lacht: "Ik vond dat verschrikkelijk. Maar ik heb er achteraf gezien zó veel van geleerd. Juist dat moment – spanning, ongemak en tóch doen – blijkt nu goud waard."





DE KRACHT VAN EEN DOCENT

Sommige momenten bepalen je route in het leven of tijdens een studie. Voor Veerle was dat op De Rooi Pannen een docent marketing: meneer Korsten. "Via hem kreeg ik mijn stage bij Björn Borg. Dat was mijn eerste stap in het echte werkveld. Daar heb ik zoveel geleerd over het vak én over mezelf." Ook een docent logistiek en supply chain maakte indruk op haar. "Wat ik van hem leerde, gebruik ik nog elke dag. Op het hbo kwam supply chain gek genoeg minder terug in de lesstof. Maar in mijn werk is het nu juist de kern. Daarom ben ik extra blij dat ik dit op De Rooi Pannen wel heb gehad."

Dat ze nog naar het hbo wilde, wist Veerle al langere tijd. "Ik wilde graag manager worden in een winkel, zodat je breed kunt meedenken. Daarvoor was een hbo-diploma nodig." Ze koos bewust voor TMO Fashion Business School, specifiek gericht op mode, met een sterk netwerk. "Je bouwt daar meteen aan je toekomst."

VAN SCHOENEN NAAR DATA

Na haar studie startte ze bij BRONX Fashion. Ze bleef er ruim zes jaar. "Ik dacht altijd dat ik in de schoenenwereld zou blijven, maar de markt verandert. Grote ketens als Zara gaan steeds meer schoenen aanbieden. Het middensegment krijgt het daardoor lastig." Toen kwam Dstrezzed op haar pad, een kledingmerk voor heren. "Ik kende het merk eerlijk gezegd niet heel goed, maar toen ik binnenstapte voelde het meteen vertrouwd. Het is een familiebedrijf, de oprichters zijn nog altijd betrokken. Het voelt echt als Brabantse gemoedelijkheid, ook al is het in Amsterdam."

Inmiddels werkt Veerle met veel plezier als operations manager bij Dstrezzed. "Die titel klinkt breed, en dat is het ook", legt ze uit. "Ik kijk naar de hele supply chain. Van design tot eindconsument: hoe stroomt een product door het bedrijf? Waar kan het efficiënter? Welke systemen gebruiken we? Hoe zijn teams opgebouwd?"

Ze vertaalt bedrijfsdoelen naar dagelijkse doelen en zorgt dat creatieve teams kunnen doen waar zij goed in zijn. "Ik zit zelf niet in de creatieve rol, maar ik zorg dat zij hun werk goed kunnen doen, zonder zich druk te maken over logistiek of financiën. Dat faciliteren voor een ander vind ik mooi."

En nee, werken in de modewereld is lang niet zo glamoureuus als mensen denken. "Als ik mensen vertel dat ik in de mode werk, denken ze dat ik de hele dag aan het ontwerpen ben of campagnes bedenkt. Maar ik zit veel in systemen, in data of met vervoerders aan tafel. De realiteit is minder glamoureuus, maar wél ontzettend leuk."

"WAT IK VAN HEM LEERDE, GEBRUIK IK NOG ELKE DAG. OP HET HBO KWAM SUPPLY CHAIN GEK GENOEG MINDER TERUG IN DE LESSTOF. MAAR IN MIJN WERK IS HET NU JUUST DE KERN. DAAROM BEN IK EXTRA BLIJ DAT IK DIT OP DE ROOI PANNEN WEL HEB GEHAD."



HARD WERKEN EN LEREN BEGRENZEN

Wat haar sinds haar tijd op De Rooi Pannen het meest heeft gevormd? "Mijn huidige rol, omdat ik betrokken ben bij alle afdelingen. Ik zie álles van het bedrijf. En ik zie dat mijn ideeën effect hebben. Dat motiveert." In haar beginjaren werkte ze keihard. "Daar leer je veel van. Maar ik heb ook geleerd dat je dat tempo niet altijd kunt volhouden." Een belangrijke les voor Veerle was dan ook: grenzen aangeven. "Als je te lang te hard gaat en niets zegt, stapelt frustratie zich op. Dat heb ik moeten leren."

EERLIJKHEID ALS KOMPAS

Welke eigenschappen brachten haar waar ze nu staat? "Ik ben eerlijk en direct. Als ik iets niet weet, zeg ik dat. Maar ik zoek het wel uit. Ik blijf nieuwsgierig. En ik geef niet snel op." Die nieuwsgierigheid ziet ze ook graag bij stagiairs binnen het bedrijf. "Stage lopen is zó belangrijk. Daar begint jouw carrière. Aan studenten die de modewereld in willen, adviseer ik ook altijd een bijbaan in een kledingwinkel. Dat helpt echt. Het staat goed op je cv, maar belangrijker: je leert hoe de winkelvloer werkt."

Ze merkt wel verschil met de nieuwe generatie stagiairs, die in haar ogen anders keuzes maken. "De nieuwe generatie wil weten met welk doel ze iets doen. Je kunt zeggen dat ze soms lastiger te motiveren zijn, maar als ze plezier hebben in hun werk zijn ze hele waardevolle krachten en lopen ze hard. Als werkgever moet je daarin aan de voorkant kritischer zijn: welke drive zie je bij de toekomstige stagiair? Daarom selecteren wij stagiairs echt op hun motivatie."

Hoe ze haar toekomst ziet? Ze denkt na: "Ik zit hier pas net, dus ik blijf hier voorlopig nog wel even. Maar ik wil groeien in deze rol. Meer ervaring opbouwen. Misschien ga ik ooit COO worden bij een groter bedrijf. Al heeft een kleiner bedrijf ook iets moois, juist het persoonlijke is ook waar ik blij van word." Ze lacht: "Laten we elkaar over vijf jaar nog eens spreken." Haar advies aan de nieuwe generatie studenten: "Durf te kiezen voor de dingen die jij leuk vindt. En stap uit je comfortzone. Blijf nieuwsgierig, dan kom je ver."

"IK DACHT ALTIJD DAT IK IN DE SCHOENENWERELD ZOU BLIJVEN, MAAR DE MARKT VERANDERT. GROTE KETENS ALS ZARA GAAN STEEDS MEER SCHOENEN AANBIEDEN. HET MIDDENSEGMENT KRIJGT HET DAARDOOR LASTIG."





SAMEN BOUWEN AAN EEN LEVENDIG ALUMNINETWERK



fotografie: Edwin Wiekens

DE BAND TUSSEN DE ROOI PANNEN EN HAAR LEERLINGEN EN STUDENTEN STOPT NIET BIJ HET BEHALEN VAN EEN DIPLOMA. ALUMNI BLIJVEN EEN BELANGRIJKE ROL SPELEN IN HET ONDERWIJS, DE PRAKTIJK-VERBINDING EN HET NETWERK VAN DE SCHOOL.

ONLANGS HEBBEN WE EEN VOLGENDE STAP GEZET: EEN VERNIEUWDE, GEÏNTEGREERDE DIGITALE OMGEVING DIE ALUMNI BETER MET ELKAAR, MET DE SCHOOL EN MET EXTERNE PARTNERS VERBINDT. DEZE NIEUWE AANPAK MOET LEIDEN TOT EEN DUURZAAM EN ACTIEF ALUMNINETWERK DAT WAARDE TOEVOEGT VOOR STUDENTEN, ALUMNI ÉN HET WERKVELD.

De Rooi Pannen werkt al decennialang met haar alumni, bijvoorbeeld via gastlessen, netwerkbijeenkomsten en samenwerkingen met bedrijven van oud-studenten. Toch ontbrak een centrale structuur waarin deze contacten duurzaam worden onderhouden. Daarom hebben we bewust gekozen voor een geïntegreerde digitale communicatiestructuur om zo onze alumni nog effectiever te informeren, verbinden en activeren.

DRIE SAMENHANGENDE ONDERDELEN

De nieuwe aanpak bestaat uit drie samenhangende onderdelen: centrale registratie via de website, een periodieke alumni-nieuwsbrief en actieve LinkedIn-alumnigroepen per school. Samen vormen zij een digitaal ecosysteem dat interactie en kennisdeling stimuleert en het alumninetwerk ontwikkelt van losse contacten naar een doorlopende community.

De centrale registratie vormt de basis. Alumni melden zich aan via de website van De Rooi Pannen en worden opgenomen in één organisatiebreed systeem. Dit zorgt voor een actueel en betrouwbaar overzicht van oud-leerlingen en -studenten. Hierdoor kan de school alumni gericht informeren, uitnodigen voor activiteiten en betrekken bij onderwijsprojecten. Ook externe partners profiteren, doordat zij eenvoudiger in contact komen met alumni uit specifieke vakgebieden. Het netwerk wordt zo groter én strategisch inzetbaar.

De alumni-nieuwsbrief versterkt de verbinding. Aangemelde alumni ontvangen regelmatig updates over ontwikkelingen, evenementen en samenwerkingen. Dit houdt De Rooi Pannen zichtbaar en stimuleert alumni om actief bij te dragen, bijvoorbeeld via gastlessen, stages of netwerkactiviteiten. Tegelijkertijd krijgen partners sneller toegang tot talent en expertise.

LinkedIn-groepen per school zorgen voor directe interactie. Hier worden vacatures, oproepen en kennis gedeeld. In combinatie met de centrale communicatie ontstaat een dynamisch, zelfversterkend netwerk waarin alumni actief participeren en samenwerken.

EEN DUURZAAM EN GROEIEND ECOSYSTEEM

Door de combinatie van registratie, nieuwsbrieven en LinkedIn-groepen ontstaat een duurzaam digitaal ecosysteem. Alumni blijven op een laagdrempelige manier verbonden met hun school en met elkaar. Tegelijkertijd wordt hun kennis en ervaring beter benut binnen het onderwijs en het netwerk van De Rooi Pannen.

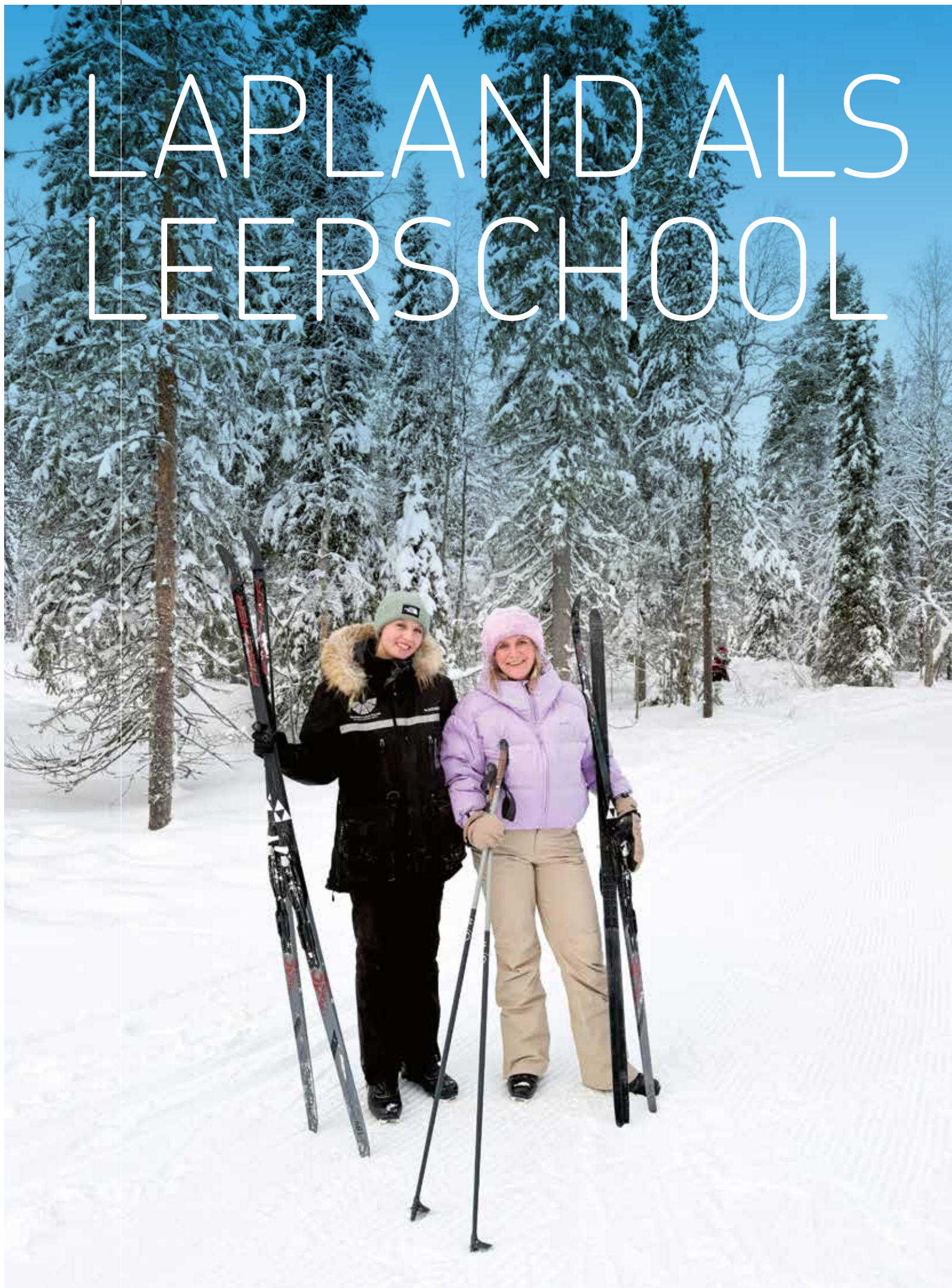
Voor externe samenwerkingspartners betekent deze ontwikkeling dat het alumninetwerk steeds meer een waardevolle schakel wordt tussen onderwijs en werkveld. Oud-leerlingen en -studenten fungeren als ambassadeurs, inspiratoren en potentiële samenwerkingspartners. Zij kennen de cultuur van De Rooi Pannen en brengen actuele praktijkervaring mee.

Met deze nieuwe digitale aanpak bouwt De Rooi Pannen aan een toekomstbestendig alumninetwerk waarin verbinding centraal staat. Een netwerk dat niet alleen groeit in omvang, maar vooral in betekenis: voor studenten, alumni en partners in de regio.

Scan de QR-code en meld je direct aan voor het alumninetwerk!



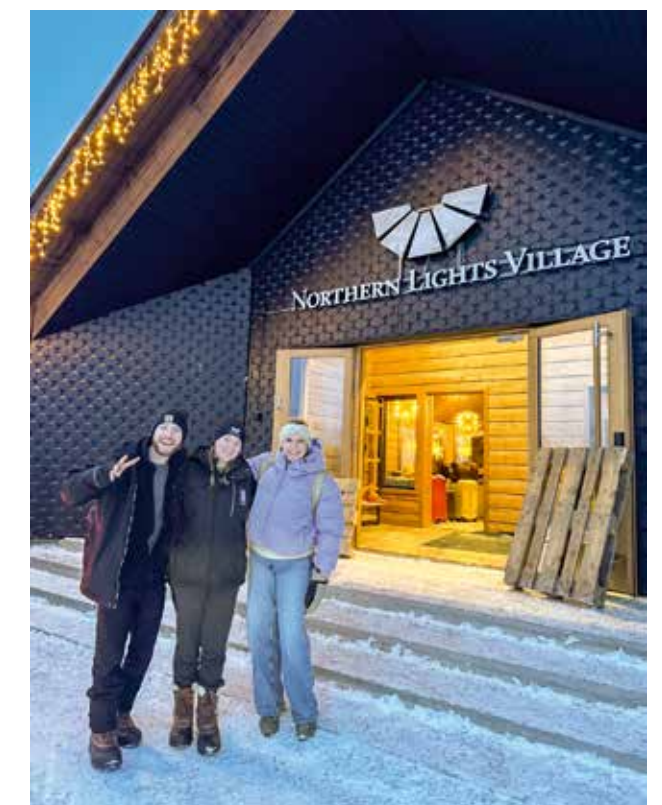
LAPLAND ALS LEERSCHOOL



VOOR EEN GROEP STUDENTEN VAN DE ROOI PANNEN EINDHOVEN TOERISME LEISURE & MARKETING (TLM) LIGT HUN LEEROMGEVING LETTERLIJK AAN DE ANDERE KANT VAN EUROPA, IN LAPLAND. DAAR, TUSSEN DE SNEEUW, DE STILTE EN DE SEIZOENSDRUKTE, ONTDEKKEN STUDENTEN NIET ALLEEN EEN BIJZONDER WERKVELD, MAAR OOK VEEL OVER ZICHZELF. WAT BEGINT ALS EEN STAGE, GROEIT UIT TOT EEN ERVARING DIE HEN ALS TOEKOMSTIG PROFESSIONAL BLIJVEND VORMT.

EEN VERTROUWD GEZICHT ACHTER DE BEGELEIDING

Hanneke Pasmans weet als geen ander wat daar allemaal bij komt kijken. Ze is naast docent ook mentor, BPV-coördinator en alumna. Na werkervaring bij onder meer de Efteling en recreatiepark TerSpegelt keerde ze vier jaar geleden terug op het voor haar vertrouwde nest. Sinds vorig jaar is zij, samen met collega Giel Cuppen, verantwoordelijk voor de coördinatie van de stages in onder andere Lapland. Die rol is breed. Hanneke begeleidt het hele proces van a tot z, van het contact met stagebedrijven tot het bemiddelen tussen bedrijf en student, en van voorbereiding tot nazorg. Juist dat praktische en menselijke aspect spreekt haar enorm aan.



ZE WERKEN BIJVOORBEELD ALS FRONTOFFICEMEDEWERKER, WAAR ZE VOORNAMELIJK GASTEN ONTVANGEN EN INCHECKEN. OF JUIST ALS ACTIVITY GUIDE, WAARBIJ ZE BEZOEKERS BEGELEIDEN TIJDENS WINTERSE ACTIVITEITEN ZOALS SNEEUWSCOOTERTOCHTEN, SNEEUWSCHOENWANDELINGEN, IJSVISSEN, LANGLAUFEN OF IJSKARTEN.

JUIST IN DEZE CONTEXT
ZIJN PERSOONLIJKHEID,
ZELFSTANDIGHEID
EN PRAKTISCHE
EIGENSCHAPPEN VAN
DE STUDENT VAN
GROOT BELANG. KUN
JE OMGAAN MET RUST
EN EENZAAMHEID, MET
KOU EN DONKERTE, MET
HARD WERKEN IN EEN
PIEKSEIZOEN, EN MET HET
WONEN VER VAN HUIS?

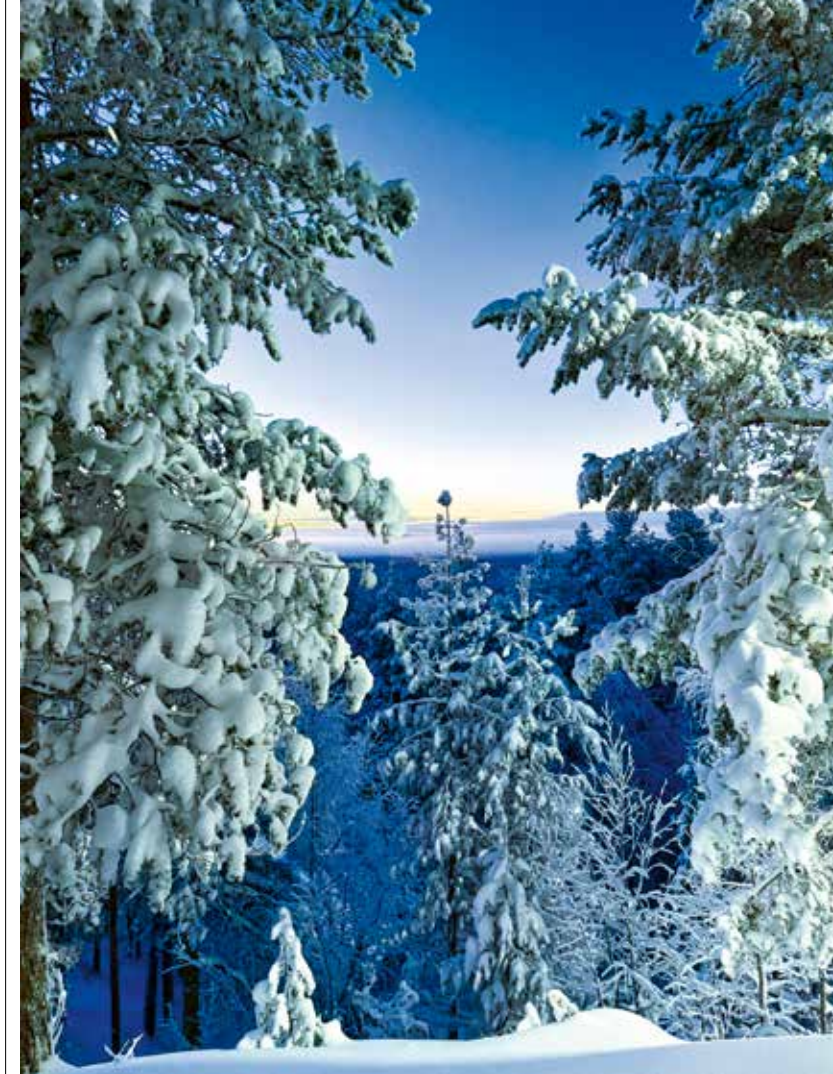


WERKEN IN EEN WERELD VAN SNEEUW EN BELEVING

Een stage in Lapland is allesbehalve standaard. Studenten gaan er aan de slag bij resorts en hospitalitybedrijven, vaak op unieke locaties midden in de natuur. Ze werken bijvoorbeeld als frontofficemedewerker, waar ze voornamelijk gasten ontvangen en inchecken. Of juist als activity guide, waarbij ze bezoekers begeleiden tijdens winterse activiteiten zoals sneeuwscootertochten, sneeuwschoenwandelingen, ijsvissen, langlaufen of ijskaten. Soms maken ook meer thematische rollen deel uit van het werk, zoals een elf van de Kerstman spelen. Geen stageplek is precies hetzelfde, en juist dat maakt deze ervaring zo rijk.

ZORGVULDIG GEKOZEN STAGEPLEKKEN

De samenwerking met stagebedrijven in Lapland bestaat inmiddels enkele jaren en is binnen De Rooi Pannen echt onderscheidend. Het zijn zorgvuldig opgebouwde contacten met organisaties die passen bij de opleiding én bij de studenten. Daarbij wordt verder gekeken dan alleen een beschikbaar stageadres. Juist in deze context zijn persoonlijkheid, zelfstandigheid en praktische eigenschappen van de student van groot belang. Kun je omgaan met rust en eenzaamheid, met kou en donkerte, met hard werken in een piekseizoen, en met het wonen ver van huis? Dat zijn vragen die in de selectie nadrukkelijk meespelen.



JONGE PROFESSIONALS DIE GROEIEN IN PRAKTIJK EN PERSOONLIJKHEID

Wat deze stages in Lapland bijzonder maakt, is dat studenten er worden gezien als lerende professionals, niet als extra handen op de werkvloer. Ze krijgen bewust de ruimte om mee te kijken, te leren en zich te ontwikkelen, vaak in samenwerking met lokale collega's en soms ook met Finse studenten.

In die internationale context wordt de link met het onderwijs extra zichtbaar: thema's als gastvrijheid, professioneel gedrag, omgaan met verwachtingen, cultuurverschillen en samenwerken worden er heel concreet in de praktijk gebracht. Tegelijk vraagt een stage in Lapland veel van studenten, juist omdat ze ver van huis zijn en grotendeels op zichzelf zijn aangewezen. Daardoor groeien ze snel in zelfstandigheid, verantwoordelijkheid en aanpassingsvermogen. Die combinatie van vakinhoudelijke en persoonlijke ontwikkeling maakt deze stageplekken zo waardevol.

DE KRACHT VAN DOORZETTEN

Hanneke vertelt over een student in Zweeds Lapland die het pittig had. Er waren intern wat wisselingen en de omstandigheden waren daardoor niet altijd makkelijk. Waar anderen zouden afhaken, zette zij door. Juist daardoor groeide ze enorm. Niet alleen als stagiair, maar vooral als mens. Voor Hanneke is dat een treffend voorbeeld van de meerwaarde van dit soort stages, omdat ontwikkeling zich daar vaak laat zien op de momenten dat het spannend of moeilijk wordt.

**ZE HEBBEN
ERVAREN WAT HET
BETEKENT OM IN
SEIZOENSPIEKEN
MEE TE DRAAIEN,
OM MET
UITEENLOPENDE
GASTEN OM TE GAAN
EN OM ZELFSTANDIG
HUN WEG TE
VINDEN. DAT MAAKT
HEN WEERBAAR,
ONDERNEMEND
EN STERK IN
COMMUNICATIE.**

WAARDEVOL VOOR TOEKOMSTIGE WERKGEVERS

Ook voor toekomstige werkgevers is deze ervaring van grote waarde. Studenten die uit Lapland terugkomen, hebben vaak geleerd om onder druk te werken, flexibel te schakelen en professioneel te blijven in een internationale setting. Ze hebben ervaren wat het betekent om in seizoenspieken mee te draaien, om met uiteenlopende gasten om te gaan en om zelfstandig hun weg te vinden. Dat maakt hen weerbaar, ondernemend en sterk in communicatie. Het zijn kwaliteiten waar organisaties later veel aan hebben. Studenten komen terug met meer zelfvertrouwen, meer veerkracht en een bredere blik op hun vak.



DE BOODSCHAP DIE HANNEKE AAN BEDRIJVEN EN PARTNERS WIL MEEGEVEN, IS HELDER. "STEL JE OPEN VOOR WAT STUDENTEN TE BIEDEN HEBBEN, WANT DE UITWISSELING WERKT TWEE KANTEN OP".



VERHALEN DIE BLIJVEN HANGEN

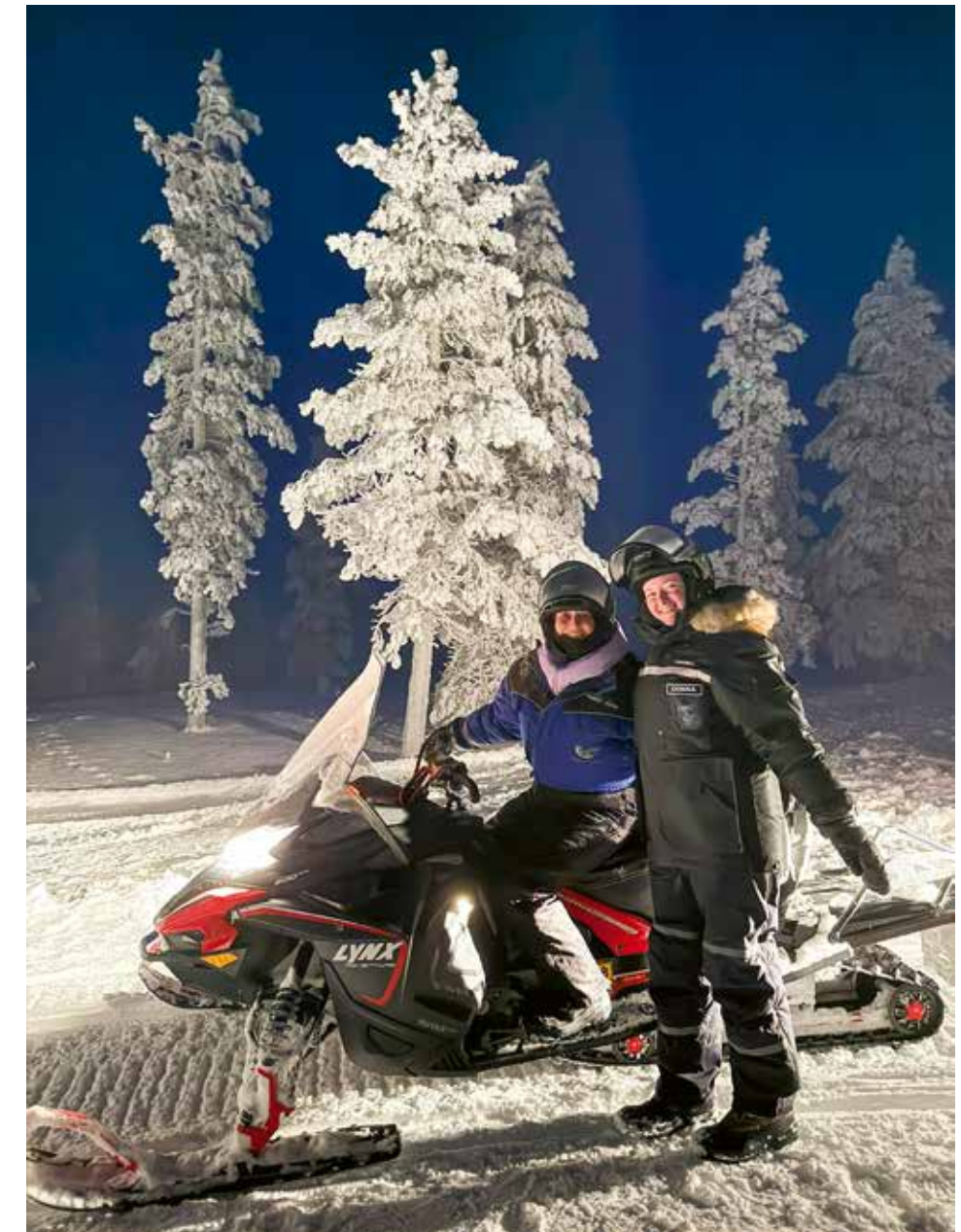
Misschien wel het mooiste bewijs daarvan is het moment waarop studenten terugkeren naar school. Dan komen ze weer de aula binnen, vol verhalen, indrukken en ervaringen. Ze hebben vaak al een lange stageperiode achter de rug, en zijn in Lapland opnieuw uitgedaagd. Wat ze meenemen, is meer dan werkervaring alleen. Ze komen terug met herinneringen, inzichten en een stevigheid die zichtbaar is voor iedereen om hen heen. Voor velen is het een van de meest bijzondere periodes uit hun opleiding.

EEN BOODSCHAP AAN HET WERKVELD

De boodschap die Hanneke aan bedrijven en partners wil meegeven, is helder. "Stel je open voor wat studenten te bieden hebben, want de uitwisseling werkt twee kanten op". Studenten leren veel van het werkveld, maar bedrijven kunnen ook veel leren van de frisse blik, inzet en leergierigheid van studenten. Een stage is dan niet alleen een leerplek, maar juist een investering in de toekomst van de branche.

MEER DAN EEN BUITENLANDSTAGE

Tot slot spraken we ook met studenten Ryan Timmers en Deven de Vries over hun stage-ervaringen in Lapland. Uit hun verhalen blijkt duidelijk dat deze stage veel meer is dan alleen een buitenlandervaring.



Ryan vertelt dat zijn mooiste herinnering het moment was waarop hij met min 9 graden, een muziekje in zijn oren, op de sneeuwscooter door het bos reed. Met een helderblauwe lucht, een prachtige zon en een volledig wit landschap om zich heen, voelde dat als een bijna onwerkelijk mooie ervaring. Ook Deven kijkt met veel enthousiasme terug op zijn tijd in Lapland. Vooral het leven en werken in deze bijzondere weersomstandigheden maakte veel indruk op hem, net als de activiteiten die daar onlosmakelijk bij horen.

Hun ervaringen laten zien dat een stage in Lapland niet alleen bijdraagt aan hun vakkennis, maar ook aan hun veerkracht, zelfstandigheid en persoonlijke groei. Daarmee is het voor deze studenten veel meer dan een leerzame stageplek in het buitenland, het is een ervaring die hen nog lang zal bijblijven.

HUN ERVARINGEN LATEN ZIEN DAT EEN STAGE IN LAPLAND NIET ALLEEN BIJDRAAGT AAN HUN VAKKENNIS, MAAR OOK AAN HUN VEERKRACHT, ZELFSTANDIGHEID EN PERSOONLIJKE GROEI.

'JE ZIET JOUW WERK OVERAL TERUG
EN DAT MAAKT DIT VAK ZO KRACHTIG'

SIGN maakt het zichtbaar



SIGNMAKING IN THE SPOTLIGHTS

SIGN IS OVERAL. VAN BEWEGWIJZERING TOT GEVELRECLAME EN VAN INTERIEUR TOT VISUALS IN WINKELS. TOCH BESEFFEN WEINIG MENSEN HOEVEEL VAKMANSCHAP DAARACHTER ZIT. VOLGENS JOCHEM DE CHENE, ADJUNCT-DIRECTEUR BIJ DE ROOI PANNEN TILBURG VORMGEVING & SIGNMAKING, LIGT DAAR PRECIES DE UITDAGING ÉN DE KANS. WANT HET WERKVELD STAAT TE SPRINGEN OM NIEUWE VAKMENSEN.

Al zeven jaar zet hij zich in om studenten klaar te stomen voor een sector die volop in beweging is. Met zijn achtergrond in de ontwerpwereld én het werkveld weet hij als geen ander hoe belangrijk praktijkervaring is. In dit interview vertelt hij waarom signmaking zoveel meer is dan 'een sticker plakken' en waarom juist nu nieuwe aanwas zo hard nodig is. En wat dat concreet betekent voor bedrijven die op zoek zijn naar vakmensen.

JE BENT ADJUNCT-DIRECTEUR BIJ VORMGEVING & SIGNMAKING. WAT TREKT JOU PERSOONLIJK ZO AAN IN DIT VAKGEBIED?

"Ik kom zelf uit de ontwerpwereld. Ik werkte lang bij een ontwerp bureau voor tentoonstellingsvormgeving voor belevingsmusea. Denk aan het Scheepvaartmuseum, het Natuurmuseum en het Gevangenis museum. Als je een verhaal vertelt met ontwerp of interieur, komen allerlei disciplines bij elkaar. Signmaking is dan het laatste onderdeel dat uitgevoerd wordt, maar het maakt vaak het grootste verschil. Het is eigenlijk meer een communicatievak dan alleen ontwerpen. Je maakt de connectie met de wereld. Denk aan bewegwijzering, reclame op een bus of 3D-belettering op gebouwen. Dat zie je overal terug. Het is voor iedereen herkenbaar en dat maakt het zo krachtig."

JE KOMT ZELF UIT HET WERKVELD. HOE HEEFT DAT JOUW KIJK OP HET VAK EN HET ONDERWIJS BEÏNVLOED?

"Dat heeft mij enorm gevormd. Ik zeg altijd: de theorie klopt vaak niet helemaal. Ik ben opgeleid als docent beeldende vorming, maar ik kon destijds geen baan in het onderwijs krijgen. Daardoor ben ik het werkveld ingerold en juist dat heeft mij veel gebracht. Je leert denken in oplossingen en je wordt flexibeler. In de praktijk zijn er altijd meerdere wegen die naar een goed resultaat leiden. Juist daar moet je studenten op voorbereiden."





“ALS VORMGEVER OF SIGNMAKER DENK JE MEE OVER HOE DE WERELD ERUITZIET EN HOE MENSEN MET ELKAAR COMMUNICEREN. DAT MAAKT HET WERK HEEL WAARDEVOL ÉN ZICHTBAAR.”

WAT MAAKT DE SIGN- EN VORMGEVINGSSECTOR ZO BIJZONDER?

“Het bepaalt hoe onze leefomgeving eruitziet en hoe we ons daarin bewegen. Alles is ontworpen. Zelfs de natuur in Nederland is deels bedacht en ingericht. Als jij daar invloed op hebt, doe je betekenisvol werk. Je ziet het terug in de wereld om je heen. Zeker nu visuele identiteit zo belangrijk is, bijvoorbeeld op social media. Als vormgever of signmaker denk je mee over hoe de wereld eruitziet en hoe mensen met elkaar communiceren. Dat maakt het werk heel waardevol én zichtbaar.”

ER IS VEEL VRAAG NAAR VAKMENSEN. WAT GEBEURT ER ALS ER TE WEINIG NIEUWE MENSEN INSTROMEN?

“Dan verdwijnen lokale bedrijven. Bedrijven die mensen snel helpen in hun eigen regio. Je ziet nu al dat werk steeds meer bij grote partijen terechtkomt. Maar de behoefte aan snelheid blijft. Of het nu gaat om een winkel die opent of iemand die iets wil aankondigen: signmaking moet vaak snel geregeld zijn. Als er te weinig vakmensen zijn, gaat dat veranderen. Al speelt ook een rol, maar je herkent het meteen als iets door AI is gemaakt. Het is vaak zielloos. Je hebt vakmensen nodig om het goed te maken. De schaal die we nodig hebben, red je niet zonder mensen.”

WAAROM IS HET LASTIG OM JONGEREN ENTHOUSIAST TE MAKEN VOOR DIT VAK?

“Omdat het vaak wordt gezien als ‘een sticker plakken’, en dan lijkt het niet uitdagend. Maar het is zoveel meer. Er zitten heel veel technieken en processen achter. Het is technisch, creatief én afwisselend. De ene dag sta je op hoogte lichtreclame te monteren in Rotterdam. De andere dag werk je aan visuals in een winkel of bij iemand thuis. Je kunt alle kanten op: ontwerp, productie, montage. Die diversiteit maakt het vak zo mooi. Maar dat is lastig uit te leggen aan jongeren van 14 of 15 jaar.”

HOE ZORGEN JULLIE ERVOOR DAT STUDENTEN GOED AANSLUILEN OP DE PRAKTIJK?

“We laten studenten vooral veel doen. Niet alleen in de klas, maar ook daarbuiten. We werken met echte opdrachten en realistische producten. Binnen de school zie je overal het werk van studenten terug. Denk aan trapstickers, wandpanelen, kluisjes. De school is eigenlijk onze opdrachtgever. Daarnaast hebben we een projectbureau dat projecten organiseert met externe klanten. Studenten werken samen aan grotere projecten. Ze zien wat anderen maken en bouwen daarop verder. Zo leren ze werken op schaal en ontwikkelen ze vaardigheden die direct aansluiten op het werkveld. Bedrijven krijgen daardoor jonge vakmensen die gewend zijn om met echte opdrachten, deadlines en samenwerking om te gaan.”

WAT MERKEN BEDRIJVEN NU AL VAN HET TEKORT AAN GOED OPGELEIDE MENSEN?

“Bedrijven vissen steeds vaker in dezelfde vijver. Er is meer verloop en veel signmakers werken als zzp’er. Ondernemers maken zich zorgen over de toekomst. Ze steken hun ziel en zaligheid in hun bedrijf, maar vragen zich af: kan iemand het straks overnemen? Of stopt het hierna?”

WAT KUNNEN BEDRIJVEN ZELF DOEN OM HET VAK TOEKOMSTBESTENDIG TE HOUDEN?

“Bedrijven spelen daar zelf een grote rol in. Door samen te werken met het onderwijs en te investeren in nieuw talent. Laat zien hoe mooi en veelzijdig het vak is, betrek studenten bij echte opdrachten en geef ze de kans om zich te ontwikkelen. Alleen zo zorgen we ervoor dat het vak blijft bestaan en zich verder ontwikkelt.”

PLAKWERK: WAAR TALENT EN WERKVELD SAMENKOMEN

De Rooi Pannen organiseert samen met Nimeto en Deltion College het evenement Plakwerk. Een initiatief dat is ontstaan vanuit samenwerking tussen signopleidingen en de branche. Tijdens dit evenement werken studenten in teams, samengesteld uit verschillende scholen, aan een echte casus uit het bedrijfsleven. In een hackathon-achtige setting zoeken zij naar de beste oplossing. Professionals coachen hen en een vakjury beoordeelt het eindresultaat. Wat dit event bijzonder maakt? De co-creatie tussen onderwijs en het bedrijfsleven. Het draait niet om competitie, maar om verbinding. Studenten bouwen aan hun netwerk, leren van elkaar en ervaren hoe breed het vak is. Met lezingen, praktijkcases en volop ruimte voor ontmoeting groeit Plakwerk uit tot een belangrijk platform voor de signbranche. Voor bedrijven is dit hét moment om nieuw talent te ontmoeten en direct kennis te maken met de vakmensen van de toekomst.



HOE STUDENTEN VOEDSELVERSPILLING TEGENGAAN MET TOO GOOD TO GO

LEREN KOKEN ZONDER VERSPILLEN

WIE DE APP TOO GOOD TO GO OPENT IN BREDA, ZIET ZE REGELMATIG VERSCHIJNEN: VERRASSINGSMAALTIJDEN VAN DE ROOI PANNEN BREDA HORECA. JE MOET ER WEL SNEL BIJ ZIJN, WANT BINNEN ENKELE MINUTEN ZIJN ZE AL UITVERKOCHT. VOOR DE KOPERS EEN VOORDELIGE MAALTIJD, VOOR STUDENTEN DE KANS OM ZICH VERDER TE ONTWIKKELEN IN DE KEUKEN ÉN BEWUSTER TE LEREN OMGAAN MET VOEDSEL EN VERSPILLING.

AL SINDE 2020 BIJDT DE HORECASCHOOL MAALTIJDEN AAN VIA HET PLATFORM DAT VOEDSELVERSPILLING TEGENGAAT. WAT BEGON ALS EEN NOODOPLOSSING TIJDENS DE CORONAPANDEMIE, IS INMIDDELS EEN VAST ONDERDEEL VAN DE ONDERWIJSPRAKTIJK GEWORDEN.

SUCCESVOL EN BLIJVEND IDEE

Toen in 2020 de restaurants moesten sluiten, ontstond er een uitdaging. Gasten mochten niet meer aanschuiven, terwijl het onderwijs en de praktijklessen door moesten gaan. "Toen kwam het idee om maaltijden te bereiden die mensen via Too Good To Go konden ophalen," vertelt Maurice van den Boogaard, die al sinds 2008 als docent Koken bij De Rooi Pannen Breda Horeca werkt.

Het idee bleek een succes te zijn. De maaltijden werden snel verkocht en het onderwijs kon doorgaan. Na de heropening van de restaurants werd het duidelijk: Too Good To Go was meer dan een noodoplossing. Het werd een vast onderdeel van het praktijkonderwijs.

LEREN KOKEN VOOR ÉCHTE GASTEN

De maaltijden worden door studenten bereid tijdens praktijklessen. Ze oefenen dan verschillende technieken: vlees bereiden, desserts maken, aardappels verwerken of bijvoorbeeld loempia's rollen. Wat ze maken, wordt vervolgens verkocht via Too Good To Go.

Vooraf studenten van de opleiding Hotel- & hospitality-ondernemer bereiden deze maaltijden tijdens hun wekelijkse praktijklessen. Ook komt het wel eens voor dat er gerechten overblijven uit de restaurants van de school, bijvoorbeeld bij no-shows. Deze gerechten worden dan door studenten van de koksopleidingen (niveau 2 t/m 4) bereid. Vervolgens worden ze als complete maaltijden aangeboden die thuis alleen nog opgewarmd hoeven te worden.

"We controleren altijd of het een volwaardige maaltijd is," zegt Maurice. "Je kunt geen onvolledige maaltijden aanbieden, dus we zorgen dat elk pakket goed gevuld is."

BINNEN TIEN MINUTEN UITVERKOCHT

Hoe populair de maaltijden zijn, blijkt telkens weer zodra ze online verschijnen. "Soms zijn er vier beschikbaar, soms dertig. Dat aantal is afhankelijk van wat er overblijft. Maar ze zijn eigenlijk altijd meteen weg," vertelt Maurice. "Een keer hadden we vijftig maaltijden online gezet. Binnen tien minuten was alles verkocht. En een kwartier later staan de eerste mensen al voor de deur. Dat is echt bizar!"

Vrijwel alles wat wordt aangeboden, wordt ook daadwerkelijk verkocht. De hoge waardering van gebruikers, gemiddeld 4,6 van de 5 sterren, laat zien dat ook de klanten enthousiast zijn.

Too Good To Go bepaalt de prijs op basis van vaste categorieën. Een verrassingspakket met een hoofdgerecht kost bijvoorbeeld €3,35. Daarmee worden de inkoopkosten voor de school gedekt. Zo krijgen ingrediënten die anders misschien verloren zouden gaan een nuttige bestemming, terwijl studenten leren koken voor echte gasten en hun werk direct resultaat oplevert.





BEKEND INITIATIEF ONDER STUDENTEN

Voor veel studenten is Too Good To Go geen onbekend platform. Sommigen gebruiken de app zelf al. "Ze vinden het leuk om hieraan mee te doen," zegt Maurice. "Soms staan ze zelfs als eerste klaar om hun eigen maaltijd via de app te kopen." Daardoor wordt de les direct tastbaar: wat ze bereiden, belandt niet alleen op hun eigen bord om te proeven, maar echt bij mensen thuis. "Studenten voelen de druk om het goed te doen. In de eerste weken vinden sommigen het spannend om voor echte gasten te werken, maar na een tijd zie je ze echt opbloeien."

DUURZAAMHEID ALS SPEERPUNT

Het werken met Too Good To Go sluit aan bij een breder thema binnen De Rooi Pannen: duurzaamheid. Duurzaamheid krijgt binnen De Rooi Pannen steeds meer een vaste plek in onderwijs én organisatie. Als één van de speerpunten uit het Meerjarenbeleidsplan 2025–2028 werken we eraan om studenten op te leiden tot vakmensen die niet alleen hun beroep beheersen, maar ook bewust omgaan met de wereld om hen heen.

Om te zien waar we staan, is in 2025 een nulmeting gedaan via de SustainaBul-benchmark. Hier is De Rooi Pannen derde geworden in de categorie 'Kickstarters'. Een mooie erkenning voor de stappen die al gezet worden. Tegelijkertijd blijven we ons ontwikkelen. Zo bouwen we stap voor stap aan een duurzaam De Rooi Pannen: zichtbaar in ons onderwijs (vmbo én mbo), merkbaar op onze campussen en aantoonbaar in onze bedrijfsvoering.

BEWUSTWORDING DOOR ERVARING

Binnen de opleiding Hotel- & hospitality-ondernemer in Breda wordt duurzaamheid verder uitgediept in een zeven weken durend project in het tweede leerjaar. Daarin leren studenten niet alleen in de keuken over duurzame keuzes, maar gaan ze ook op excursies en naar bedrijven in de regio. "Wij kunnen het wel vertellen," zegt Maurice, "maar het komt pas echt binnen als studenten zien hoe bedrijven hier in de praktijk mee omgaan. Zo bereiden we ze voor op een sector waarin duurzaamheid steeds belangrijker wordt."

STREEK- EN SEIZOENSPRODUCTEN

Een belangrijk onderdeel van duurzaamheid binnen deze mbo-opleiding is het werken met streek- en seizoensproducten. Dat blijkt in het begin nog een uitdaging. "Studenten kennen rood fruit als ingrediënt voor desserts en gebruiken het daardoor ook in de winter, terwijl dat niet past bij het seizoen," vertelt Maurice.

Een bijzondere plek op de Bredase campus helpt studenten hierbij: de eigen moestuin. Hier groeit een grote variatie aan kruiden, groenten, fruit en eetbare bloemen, die volledig worden afgestemd op het seizoen. Docent Bas Spekhorst legt uit: "We willen studenten bewust maken van seizoensproducten, lokale ingrediënten en het no waste-principe. Dat sluit aan bij ontwikkelingen in de horeca, waar bewust omgaan met producten, herkomst en verspilling steeds belangrijker wordt. En studenten vinden het ook gewoon leuk: je ziet dat ze trots terugkomen met wat ze hebben geoogst."

ONDERWIJS DAT MEEBEWEEGT

Maurice kijkt met trots naar de aansluiting die de school heeft met de praktijk. "Het mooiste vind ik dat het praktijkonderwijs op deze manier altijd kan doorgaan. Ook als de restaurants niet volledig gevuld zijn. Onze keukens en de moestuin maken het mogelijk dat studenten leren koken met verse ingrediënten en direct zien wat hun werk oplevert."

"WE WILLEN STUDENTEN BEWUST MAKEN VAN SEIZOENS-PRODUCTEN, LOKALE INGREDIËNTEN EN HET NO WASTE-PRINCIPE."

Via Too Good To Go worden overgebleven producten en maaltijden als voordelige verrassingspakketten aangeboden. Zo krijgen producten die anders weggegooid zouden worden alsnog een bestemming. Ook pakketten van De Rooi Pannen Tilburg Handel & Ondernemen zijn regelmatig beschikbaar in de app. Deze bestaan grotendeels uit versproducten uit de PLUS van van het onderwijswinkelcentrum. Studenten van onder andere de retailopleidingen leren hierdoor omgaan met duurzaamheid en verspilling. Sinds 2021 zijn er ruim 16.000 pakketten verkocht.

2.258

geredde maaltijden sinds 2020

6,1 TON

CO₂-uitstoot vermeden

540

geredde maaltijden in de afgelopen 12 maanden

470.662

keer vertoond aan app-gebruikers

KLANTBEOORDELING

4,6

★★★★★

3.312 x

toegevoegd aan favorieten

HOE DE ROOI PANNEN EN VAN SPAENDONCK SAMEN BOUWEN



AAN TOEKOMSTIG ONDERNEMERSCHAP

STEL JE VOOR: JE HEBT EEN GOED IDEE. MISSCHIEN ZIE JE EEN KANS IN DE MARKT, OF WIL JE IETS DOEN WAT NOG NIEMAND DOET. JE ZIT VOL ENERGIE, PLANNEN EN AMBITIE. MAAR DAN KOMT DE VRAAG DIE ALLES BEPAALT: HOE BEGIN JE? VOOR VEEL JONGE MENSEN BLIJFT HET DAAR HANGEN. IDEEËN VERDWIJNEN IN EEN LA. NIET OMDAT ZE NIET GOED ZIJN, MAAR OMDAT DE STAP NAAR DE PRAKTIJK TE GROOT VOELT. GEEN NETWERK, GEEN STARTKAPITAAL, GEEN VOORBEELD OM JE AAN VAST TE HOUDEN. PRECIËS DAAR BEGINT DE NIEUWE SAMENWERKING TUSSEN DE ROOI PANNEN TILBURG HANDEL & ONDERNEMEN EN VAN SPAENDONCK.

Michel Moolenaar, directeur van De Rooi Pannen Tilburg Handel & Ondernemen, legt uit: "Wij leiden ondernemers van de toekomst op. Maar op een gegeven moment houdt het binnen de school op. Dan heb je nét dat extra zetje nodig. Dat netwerk. Die financiële prikkel. Die kans om het echt te doen." Met deze samenwerking willen beide partijen dat verschil maken voor de studenten. Niet op papier, maar in de praktijk.

VAN IDEE NAAR ECHTE ONDERNEMING

De samenwerking is nog maar net officieel, maar de contouren staan scherp. Studenten krijgen niet alleen les in ondernemerschap, ze gaan het ook daadwerkelijk ervaren. Stap voor stap groeit een idee uit tot iets tastbaars. In het eerste jaar maken alle studenten van Handel & Ondernemen actief kennis met ondernemerschap en ontdekken ze of dit bij hen past. In het tweede jaar ontwikkelen ze de vaardigheden om ondernemend te denken. En in het laatste jaar volgt de echte stap: de zogenoemde 'gouden tickets'.

**"JE KUNT DE SCHOOL
VERLATEN MET EEN
IDEE, MAAR OOK
MET EEN ECHTE
ONDERNEMING."**

Die tickets zijn meer dan symbolisch. Studenten met een sterk plan krijgen toegang tot begeleiding, het netwerk van Van Spaendonck én een potentieel startkapitaal. "Je kunt de school verlaten met een idee, maar ook met een echte onderneming", legt Michel uit. "Dat is waar we naartoe willen." Ondernemerschap wordt zo geen los vak, maar een rode draad door de opleidingen. Wat je in de theorielokalen leert, mag je meteen toepassen in de praktijk. Binnen het reguliere programma komen studenten al in aanraking met Van Spaendonck, via gastlessen, inspiratiesessies en ontmoetingen met ondernemers. "Ze worden verleid tot het ondernemerschap", zegt Michel. "Ze zien wat ondernemerschap is en dat het voor hen ook een optie is." Studenten leren niet alleen aan hun schoolresultaten te werken, maar ook aan gastvrijheid, creativiteit, zelfvertrouwen en een proactieve instelling.

“ER ZIT ZOVEEL ENERGIE EN OPTIMISME IN DE JEUGD. ZE KIJKEN RUIMER EN ZIEN KANSEN WAAR ANDEREN RISICO’S ZIEN.”



ONDERNEMERSCHAP ALS MOTOR VAN DE ECONOMIE

Voor Van Spaendonck voelt deze samenwerking als een logische stap. Het Tilburgse bedrijf, dat al meer dan honderd jaar bestaat, is gebouwd op één gedachte: samen kom je verder. “Als ondernemers dingen samen doen, kunnen ze meer voor elkaar krijgen”, concludeert Jeroen de Heer, directievoorzitter van Van Spaendonck. “Dat was 107 jaar geleden al zo, en dat geldt nog steeds.” De organisatie ondersteunt ondernemers in het mkb met kennis, diensten en een uitgebreid netwerk, maar volgens Jeroen begint het veel eerder.

“Als we ondernemerschap zo belangrijk vinden, dan begint dat bij de jeugd. We kunnen niet vroeg genoeg beginnen met begeleiden.” De match met De Rooi Pannen was dan ook snel gemaakt. “We zitten letterlijk twee kilometer van elkaar vandaan. Toen Michel en ik elkaar spraken, dachten we meteen: dit klopt. Hier zit energie. Hier gebeurt iets praktisch.” Wat hem vooral opvalt, is de kracht van jonge studenten. “Er zit zoveel energie en optimisme in de jeugd. Ze kijken ruimer en zien kansen waar anderen risico’s zien.”

DEFENEN IN EEN VEILIGE OMGEVING

Ondernemen klinkt aantrekkelijk: vrijheid, creativiteit en je eigen koers bepalen. Maar de praktijk is weerbarstig. “Er kan natuurlijk van alles misgaan”, zegt Jeroen. “De markt kan veranderen, de economie kan tegenzitten. Kijk maar naar de oorlog in het Midden-Oosten en wat dat voor effect heeft op de economie.” Juist daarom is deze samenwerking niet alleen bedoeld om succesverhalen te creëren, maar om studenten te laten ervaren wat ondernemen écht inhoudt. Het eerlijke plaatje.



Binnen de samenwerking krijgen studenten de ruimte om te oefenen in een veilige omgeving. Ze ontdekken of ondernemerschap bij hen past, maken fouten en leren daarvan. “Dat is misschien wel het belangrijkste”, zegt Jeroen. “Dat ze ervaren wat het betekent en hoe ze omgaan met tegenslagen.” Volgens hem begint alles bij de juiste houding. “Drive is essentieel. Blijven gaan, geloven in je idee. Passie kun je niet leren, die moet er al zijn. Maar je kunt wel leren hoe je omgaat met situaties waarin dingen anders lopen dan je verwacht.”

DE KRACHT VAN EEN NETWERK

Een van de grootste meerwaarden van de samenwerking zit in het netwerk dat Van Spaendonck meebrengt. “Een netwerk is cruciaal voor het ondernemerschap”, zegt Jeroen Paul Nijmeijer, directeur van Samenwerkingsverband Kansengelijkheid & Burgerschapsonderwijs (SKB).

“Voor een ondernemer is netwerken allesbepalend.” Niet iedere student heeft dat netwerk van huis uit meegekregen. “Als je ouders ondernemer zijn, heb je automatisch toegang tot mensen, kennis en kansen. Maar wat als dat niet zo is?”

Daar ligt volgens hem een belangrijke opdracht. “Wat zou er gebeuren als we dat beschikbaar maken voor iedereen?” Dat idee vormt de kern van deze samenwerking. Studenten krijgen niet alleen toegang tot geld, maar ook tot rolmodellen, kennis en een netwerk dat anders buiten bereik zou blijven.

“Van Spaendonck heeft een enorm netwerk”, zegt Michel. “Van grote partijen tot mkb-bedrijven. Onze studenten kunnen daar direct van profiteren.” Dat vertaalt zich in concrete voordelen: sneller stages vinden, makkelijker contact met ondernemers en minder drempels om stappen te zetten. “Soms is een student weken bezig om een stageplek te vinden”, zegt Jeroen de Heer. “Dat is zonde van de tijd. Wij kunnen die deuren openen.”

“ALS JE OUDERS ONDERNEMER ZIJN, HEB JE AUTOMATISCH TOEGANG TOT MENSEN, KENNIS EN KANSEN. MAAR WAT ALS DAT NIET ZO IS?”



“JE MOET NIEUWSGIERIG ZIJN, DURVEN VRAGEN EN JE GRENZEN OPZOEKEN. ONDERNEMERSCHAP VRAAGT OOK DAT JE KWETSBAAR DURFT TE ZIJN EN HULP VRAAGT.”

KANSENGELIJKHEID ALS FUNDAMENT

Naast ondernemerschap is kansengelijkheid een tweede belangrijke pijler onder de samenwerking. Voor De Rooi Pannen is dat geen bijzaak, maar een bewuste keuze. “Wij vinden kansengelijkheid een belangrijk thema”, zegt Michel. “Juist voor studenten die het thuis minder makkelijk hebben.” Dat gaat verder dan alleen financiële middelen. Het gaat ook om rolmodellen, netwerk en vertrouwen.

“Er zijn vier vormen van kapitaal: economisch, sociaal, cultureel en persoonlijk kapitaal”, legt Jeroen Paul Nijmeijer uit. Hij speelde een belangrijke rol in het samenbrengen van De Rooi Pannen en Van Spaendonck. “Als je die vier vormen van kapitaal niet of minder van huis uit hebt, begin je met een achterstand.” Die verschillen zijn soms groot en groeien in de huidige tijd. “We leven steeds meer in verschillende bubbels. Dat is niet goed voor de samenleving. Wij hopen met deze samenwerking die bubbels te doorbreken. Elke student krijgt van ons een kans. Niet alleen als je de zoon bent van een grote ondernemer, maar voor iedereen met een goed idee.” Het beschikbaar stellen van budget speelt daarin een belangrijke rol en daar is Jeroen Paul blij mee. “Why not? Geef jongeren verantwoordelijkheid. Ze kunnen veel meer dan we denken.”

LEF TONEN EN HET GEWOON DOEN

De samenwerking sluit naadloos aan bij de kernwaarden van De Rooi Pannen: echt ondernemend en echt authentiek. “Het zit in alles wat we doen”, zegt Michel. “Maar lef zit ook in deze samenwerking zelf. We doen het samen en durven het aan.” Tegelijk vraagt het ook iets van de studenten. “Ze moeten er zelf voor gaan. Zich volledig inzetten en de meerwaarde zien.”

Volgens Jeroen de Heer herken je een ondernemer aan zijn blik. “Iemand die kansen ziet waar anderen problemen zien, en ervoor gaat.” Jeroen Paul vult aan: “Je moet nieuwsgierig zijn, durven vragen en je grenzen opzoeken. Ondernemerschap vraagt ook dat je kwetsbaar durft te zijn en hulp vraagt. Maar als je ervoor gaat, vergroot het je zelfvertrouwen. Je leert doorzetten en bouwt iets op. Het is een snelkookpan van vaardigheden.” Falen hoort daar onlosmakelijk bij. “Daar zitten de grootste lessen”, zegt hij. “In Nederland zijn we daar nog wat voorzichtig in, maar ik ben ervan overtuigd: juist daar leer je het meest van.”

“IK HOOP DAT WE OVER EEN PAAR JAAR KUNNEN ZEGGEN DAT WE ECHTE PARELTJES HEBBEN AFGELEVERD OP ONZE SCHOOL. DAT ER NAMEN UITKOMEN DIE HET VERSCHIL MAKEN.”

BOUWEN AAN DE ONDERNEMERS VAN MORGEN

De komende jaren wordt de samenwerking verder opgebouwd, met gastlessen, evenementen en intensieve begeleidingstrajecten. “Het is echt iets voor de lange termijn”, zegt Jeroen de Heer. “We starten voor drie jaar, maar wat ons betreft gaan we langer door.” Binnen Van Spaendonck leeft het initiatief al sterk. “Medewerkers reageerden meteen enthousiast en vroegen direct: ‘Kunnen we helpen?’”

Dat enthousiasme is essentieel, want uiteindelijk draait het om mensen die hun kennis en ervaring willen delen. Voor Michel ligt de ambitie hoog. “Ik hoop dat we over een paar jaar kunnen zeggen dat we echte pareltjes hebben afgeleverd op onze school. Dat er namen uitkomen die het verschil maken.” Maar succes zit niet alleen in grote verhalen. “Het zit ook in die ene student die het probeert”, zegt hij. “Die de stap durf te zetten.”

HET BEGIN VAN IETS GROTERS

Met het tekenen van de samenwerking en de start in het nieuwe schooljaar begint een nieuw hoofdstuk. Een samenwerking die niet alleen draait om onderwijs of ondernemerschap, maar om kansen, vertrouwen en ontwikkeling. Met de juiste hulp en ondersteuning kun je iets opbouwen. Of zoals Jeroen Paul het zegt: “Probeer het. En als het niet lukt, heb je in ieder geval geleerd. Daar zit de winst.” En misschien is dat wel de belangrijkste les van allemaal.



MANON SCOORT MILJOENEN VIEWS MET HAAR LIEFDE VOOR SNACKS

IN DE GYMZAAL VAN DE ROOI PANNEN EINDHOVEN TOERISME, LEISURE & MARKETING BEGINT HET. NIET MET EEN BUSINESSPLAN, MAAR MET PLEZIER. BUITEN ZIJN, BEWEGEN EN DOEN. JAREN LATER STAAT MANON VAN HAPPEN (29) UIT EINDHOVEN OP EEN HEEL ANDER PODIUM. ALS FOODINFLUENCER LAAT ZE DUIZENDEN MENSEN GENIETEN VAN SNACKS ZONDER SCHULDGEVOEL. HAAR VERHAAL LAAT ZIEN WAAR EEN OPLEIDING JE KAN BRENGEN. OOK ALS JE HET PAD ZELF MOET ONTDEKKEN.



NA DE MIDDELBARE SCHOOL WEET MANON ÉÉN DING ZEKER: STILZITTEN PAST NIET BIJ HAAR. "IK HAD GEEN IDEE WAT IK WILDE DOEN", VERTELT ZE LACHEND. "MAAR DEZE OPLEIDING LEEK ME ALTIJD AL LEUK. IN IEDER GEVAL GEEN BAAN WAARBIJ JE DE HELE DAG ACHTER JE LAPTOP ZIT."

REGELS DIE JE VERDER BRENGEN

Ze kiest voor de niveau 4-opleiding Leidinggevende leisure & events bij De Rooi Pannen in Eindhoven. De sfeer valt haar meteen op. "Het is heel gemoedelijk. Met leuke mensen en leuke docenten. Het voelt eigenlijk gewoon als een groot feest."

Tegelijk gelden er duidelijke regels. "Je mocht destijds geen zichtbare tattoo's hebben, chips eten mocht alleen uit Pringlesbussen en niet uit zakken", Manon lacht erom als ze eraan terugdenkt. De reden van deze regels staat niet helder op haar netvlies. Wel weet ze inmiddels: "Juist die duidelijkheid is goed: je leert ervan en dat neem je mee."



HIER LEER JE ÉCHT

De opleiding draait om praktijk en dat past bij Manon. Elke dinsdag sportlessen, weer of geen weer. "Zelfs als het superkoud en regenachtig is, dan ga je toch mountainbiken. Je werkt aan je doorzettingsvermogen en discipline. Dat neem je overal mee naartoe." Ook de stages maken indruk. Ze woont een half jaar in Oostenrijk en geeft skiles. Spannend, maar precies wat ze nodig heeft.

"Zonder meneer Van Hest had ik dat nooit gedaan. Hij duwde me uit mijn comfortzone. Hij zei letterlijk: 'doe het nou maar gewoon'. Dat levert de mooiste dingen op."

Naast sport ontdekt ze nog iets anders waar ze dol op is: eten. "We maken op school elke week broodjes en leren koken voor de lunch. Dat vind ik zó leuk. Als ik er nu op terugkijk, zie je daar al een link met wat ik nu doe."

EERST ZOEKEN, DAN PAS VINDEN

Na haar opleiding probeert Manon verschillende richtingen. Horeca, recruitment... ze zoekt naar wat echt bij haar past. "Ik heb weinig met de opleiding gedaan met wat ik nu doe", zegt ze eerlijk. "Maar wat ik daar leerde: discipline, doen, uit je comfortzone stappen, dat brengt me elke dag een stapje verder." Ze begint met het maken van foto's voor horecaondernemers. Gewoon, naast ander werk. Tegelijk start ze een foodblog. "Hoe vetter de Better is eigenlijk een grapje." Tot het serieus wordt.

HOE VETTER DE BETTER ALS GRAPJE ERBIJ

Ze begint met het delen van foto's van hotspots, zo'n vier à vijf jaar geleden. Wat start als iets voor zichzelf, groeit al snel door. Ze gaat aan de slag bij een horecabedrijf en doet daar de social media. "Hoe vetter de Better deed ik als een grapje erbij. "Niet veel later, zo'n 2,5 jaar geleden, hakt ze de knoop door en begint voor zichzelf. Fulltime. Geen social media beheer meer voor anderen, maar 100% focus op haar eigen platform.

"Ik maak snackvideo's en dat balletje is gaan rollen. Onder het mom: je basis van je voedingspatroon moet goed zijn en als je snackt, dan moet je er gewoon volledig voor gaan", legt Manon uit. Met haar content wil ze iets duidelijk maken: "Het plezier van snacken lijkt er soms vanaf. Ik wil laten zien: geniet gewoon van een delleke zonder stress."



"MAAR WAT IK DAAR LEERDE: DISCIPLINE, DOEN, UIT JE COMFORTZONE STAPPEN, DAT BRENGT ME ELKE DAG EEN STAPJE VERDER."



"IK STA NU ECHT OP EEN HOOGTEPUNT IN MIJN CARRIÈRE. ER KOMEN ZULKE MOOIE DINGEN UIT."

VAN NUL NAAR HONDERD

Manon werkt nu 2,5 jaar voor zichzelf en dat past goed bij haar. "Vorig jaar ging ik van nul naar honderd. Dat is wel even zoeken naar balans. Maar het mooiste is: ik doe wat ik leuk vind. Ik heb vrijheid en ik kan gaan en staan waar ik wil." Ze zit midden in haar groei: nieuwe projecten, nieuwe ideeën en veel mooie reizen maken. "Ik sta nu echt op een hoogtepunt in mijn carrière. Er komen zulke mooie dingen uit: ik ga een eigen snackprogramma presteren voor Omroep Brabant. Ook ben ik regelmatig te gast in de wekelijkse 'dumpertreuten', waarin ik commentaar mag geven op filmpjes die eerder zijn verschenen op Dumpert."

Toch blijft ze scherp. "Heel veel mensen willen meer, meer, meer. Maar ik doe nu iets wat ik leuk vind. Dat is het allerbelangrijkste en dat wil ik zo lang mogelijk blijven doen."

TERUG NAAR DE ROOI PANNEN

Als ze terugdenkt aan haar schooltijd, overheerst één gevoel: plezier. "De sfeer op De Rooi Pannen is open en gezellig. In de aula gebeurt altijd wel iets. Ik weet nog dat er met regelmaat optredens waren of dat studenten dansjes oefenen. De deuren van docenten staan altijd open." En de gymzaal? "Dat is mijn favoriete plek. Gewoon lekker bezig zijn."

Manon zit niet stil. Ideeën blijven komen. "Ik wil ooit een snackboek uitbrengen. Ook lijkt het me geweldig om een tv-programma te maken over eten in het buitenland. Of mijn eigen YouTube-serie. Altijd blijven dromen."

VOLG JE HART

Haar belangrijkste doel is simpel. "Dat ik altijd iets blijf doen wat ik leuk vind." Van haar eigen carrièrepad heeft ze geleerd: "Je hoeft het nog niet precies tijdens je opleiding te weten. Blijf proberen, blijf doen en zoals meneer Van Hest zou zeggen: stap uit je comfortzone. Volg je hart, dan komt het altijd wel goed."

HOE VETTER DE BETTER IN CIJFERS

- Instagram: 86.000+ volgers.
- TikTok: 1.500.000+ likes.
- Eigen snackprogramma bij Omroep Brabant.
- Samenwerkingen met onder andere Dumpert.
- Content draait om snacks, foodspots en plezier in eten.



SLAPEN IN DE PRAKTIJK:
VAN SPROOKJE TOT AUBERGE

VERNIEUWDE HOTELKAMERS BIJ DE ROOI PANNEN



BIJ DE ROOI PANNEN GELOVEN WE DAT JE HET VAK PAS ÉCHT LEERT DOOR HET TE DOEN. DIE PRAKTIJKGERICHTE AANPAK ZIE JE TERUG IN DE VERNIEUWDE HOTELKAMERS VAN TILBURG HORECA. NEGEN VAN DE NEGENTIEN KAMERS ZIJN INGERICHT IN SAMENWERKING MET TOONAANGEVENDE HOSPITALITYPARTNERS UIT DE REGIO. SAMEN MET PARTNERS ALS WESTCORD HOTELS, EFTELING EN BONHEUR HORECA GROEP BOUWEN WE AAN EEN LEEROMGEVING DIE LEVENSECHT IS. KLEINSCHALIG, ONDERNEMEND EN MIDDEN IN DE PRAKTIJK. VIER BETROKKENEN VERTELLEN WAT DEZE SAMENWERKING OPLEVERT.

Volgens adjunct-directeur Tienieke Klinkert is de vernieuwing van de hotelkamers een logisch vervolg op hoe De Rooi Pannen al jaren samenwerkt met het werkveld. "In ons onderwijshotel komt alles samen: leren, doen en beleven. Met deze kamers maken we de praktijk nog tastbaarder voor onze studenten", vertelt ze. "Maar die samenwerking gaat verder dan alleen de inrichting van een kamer."

Bij De Rooi Pannen staat praktijkgericht leren centraal, samen met het bedrijfsleven. Partners zijn écht betrokken bij de ontwikkeling van studenten: ze bieden stages aan, verzorgen gastlessen en workshops en ontvangen studenten op locatie. "Zo leren studenten niet alleen het vak, maar ook de mensen en de verhalen achter de bedrijven kennen", legt Tienieke uit. "En ze zien hoe divers de branche is."

Bij de keuze voor de hotelkamers is bewust ingezet op diversiteit binnen de branche. "Je wilt dat studenten zien hoe breed de hospitalitybranche is", zegt Tienieke. "Daarom werken we nu samen met onder andere de Efteling, WestCord Hotels en Bonheur Horeca Groep. Van een sprookjeswereld tot een boutique hotel en een hotelketen. Juist die variatie maakt het leerproces rijk en ondernemend."

DIVERSITEIT VAN DE HOSPITALITYBRANCHE

Tienieke voerde de eerste gesprekken met de partners en begeleidde het hele traject. "Iedereen was meteen enthousiast. Daardoor ging het snel." Het project past goed bij hoe De Rooi Pannen werkt. "Je leert het vak niet uit een boek. Je leert het in de praktijk. We leiden vakmensen op voor de toekomst."

**"JE LEERT HET VAK
NIET UIT EEN BOEK.
JE LEERT HET IN DE
PRAKTIJK. WE LEIDEN
VAKMENSEN OP VOOR
DE TOEKOMST."**



DE EFTELING-KAMER: SPROOKJESACHTIG LOGEREN

Bij Efteling draait alles om beleving. Precies dat gevoel komt ook terug in een van de vernieuwde hotelkamers. Voor HR-manager Marlieke van de Laar past de samenwerking met De Rooi Pannen goed bij hoe de Efteling naar leren en ontwikkelen kijkt: "Hoe dichterbij onderwijs en praktijk bij elkaar brengt, hoe effectiever het leren wordt. Daarvan ben ik overtuigd."

Marlieke ziet de meerwaarde: "Studenten ervaren er hoe een hotelkamer eruitziet die gebaseerd is op een echte organisatie uit het werkveld. De praktijk als uitgangspunt nemen voor het onderwijs spreekt mij enorm aan in de deze aanpak." Maar belangrijker nog volgens Marlieke: het is een wisselwerking. Ook voor de Efteling is deze samenwerking bepalend. "De hospitalitysector kampt met een krappe arbeidsmarkt en organisaties moeten steeds creatiever nadenken over hoe ze talent aantrekken en ontwikkelen", legt ze uit. "De samenwerking met onderwijs speelt daarin een sleutelrol. We moeten studenten aan ons binden."

Volgens Marlieke gaat het dan ook om meer dan een inspirerende kamer. "We positioneren ons bewust als verlengstuk van het onderwijs. Samen zorgen we voor goed opgeleide vakmensen. En die hebben we bij de Efteling hard nodig. Daarom starten we in september met een BBL-opleiding Medewerker foodservice. Hierbij staan nieuwe collega's vier dagen in de praktijk en stappen ze één dag uit de dagelijkse praktijk om samen met een vakdocent van De Rooi Pannen verder te groeien in het vak. Dat soort dingen moet je als organisatie én onderwijsinstelling echt samen doen."



**"OP DE ROOI PANNEN LOPEN DE
TALENTEN VAN DE TOEKOMST.
ALS BEDRIJF HEBBEN WIJ
DE VERANTWOORDELIJKHEID
OM TE LATEN ZIEN WELKE
KANSEN ER ZIJN."**

WESTCORD HOTELS:

SLAPEN IN RUST, MET SFEER EN EEN GOED VERHAAL

Voor WestCord Hotels is gastvrijheid meer dan een mooie hotelkamer. Het gaat ook om de mensen die er werken. Juist daarom voelt de samenwerking met De Rooi Pannen voor Eline Ligthart als een logische stap.

Eline is corporate recruiter en werkt al bijna tien jaar bij WestCord Hotels. De hotelketen heeft vijftien hotels, verspreid over Nederland. Elk hotel heeft een eigen karakter en verhaal. Dat zie je ook terug in de kamers. "Rust en sfeer staan bij ons centraal", legt Eline uit. "We willen een plek creëren waar rust en sfeer samenkomen. Het moet een plek zijn waar gasten echt even kunnen ontspannen."

De kamer werd ontworpen door de eigen interieurdesignafdeling van WestCord. Die ging langs bij de school om de mogelijkheden te bekijken. "Daarna zijn ze weer teruggegaan naar de tekentafel om het ontwerp verder uit te werken."

Dat WestCord straks een eigen kamer heeft in het hotel van de school vindt Eline bijzonder én belangrijk. "Het is een mooi visitekaartje voor ons. We hebben vijftien verschillende hotels en daardoor niet één herkenbaar concept, zoals sommige andere ketens. Juist daarom is het waardevol dat studenten op deze manier kennis kunnen maken met ons."

De samenwerking met het onderwijs vindt Eline belangrijk. Volgens haar kunnen scholen en bedrijven niet zonder elkaar. "De horeca- en hospitalitysector staat soms onder druk door werktijden en het beeld dat studenten van de branche hebben. Ik geloof dat we daar samen iets aan moeten doen. We moeten laten zien dat het mooi is om in de branche te werken."

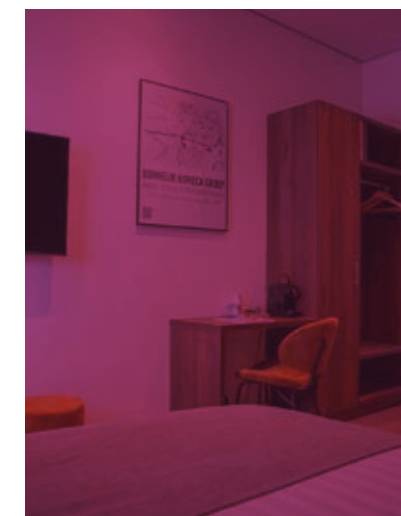
Door samen op te trekken kunnen bedrijven laten zien hoe veelzijdig het werk eigenlijk is. "Op De Rooi Pannen lopen de talenten van de toekomst. Als bedrijf hebben wij de verantwoordelijkheid om te laten zien welke kansen er zijn."

BONHEUR HORECA GROEP-KAMER: EEN VLEUGJE 'HERBERG VAN GELUK'

Voor Bonheur Horeca Groep voelt de samenwerking met De Rooi Pannen bijna vanzelfsprekend. Algemeen directeur Tim Wijdemans heeft namelijk een persoonlijke band met de school: "Twintig jaar geleden liep ik hier zelf rond als student", vertelt hij. "Ik heb acht jaar bij De Rooi Pannen gestudeerd, onder meer de opleiding Horecaondernemer/-manager. Hier is de basis gelegd voor hoe ik naar gastvrijheid en ondernemerschap kijk."

Voor de hotelkamer vertaalt Bonheur de stijl van Auberge du Bonheur naar deze specifieke hotelkamer in de school. "We proberen het gevoel van een viersterren boutique hotel over te brengen", legt Tim uit. "Veel hotelketens zijn groot en heel herkenbaar. Wij zijn juist wat kleinschaliger en lokaal. Auberge du Bonheur is vertaald 'herberg van geluk'. Dat geluksgevoel proberen we ook in die kamer te laten ervaren."

Voor Tim gaat de samenwerking verder dan alleen een mooie hotelkamer. Het raakt volgens hem aan een groter vraagstuk in de hospitalitysector. "Het onderwijs is de toekomst van de branche", zegt hij. "De horeca kampt met een groot arbeidstekort. Goede instroom en een sterke basisopleiding zijn cruciaal voor de kwaliteit van onze sector."



**"AUBERGE DU BONHEUR
IS VERTAALD 'HERBERG
VAN GELUK'.
DAT GELUKSGEVOEL
PROBEREN WE OOK IN
DIE KAMER TE LATEN
ERVAREN."**



ALUMNUS PIEN DRAAGT BIJ AAN BIJZONDERE KINDERWENSEN

NA DE HAVO STOND VOOR PIEN CIVAL (26) ÉÉN DING VAST: ZE WILDE DOOR NAAR HET HBO. TOCH KOOS ZE BEWUST HET MHBO-TRAJECT VAN DE ROOI PANNEN EN BRED A UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES (BUAS). EEN KEUZE DIE HAAR NIET ALLEEN BETER VOORBEREIDDE OP HET HBO, MAAR HAAR OOK EEN VOORSPRONG GAF IN HET WERKVELD. INMIDDELS WERKT ZE BIJ MAKE-A-WISH ALS WENSVERVULLER EN VERVULT DE LIEFSTE WENSEN VAN LANGDURIG TOT SOMS ZELFS LEVENSBEDREIGEND ZIEKE KINDEREN.

TIJDENS EEN BEZOEK AAN DE OPEN DAG VAN DE ROOI PANNEN WERD PIEN VOLLEDIG OVERTUIGD VAN HET MHBO-TRAJECT. "MIJN VADER STELDE DEZE ROUTE VOOR, OMDAT JE DAAR GELEIDELIJK KAN WENNEN AAN HET NIVEAU OP HET HBO," VERTELT ZE. WAT VOOR HAAR UITEINDELIJK HET VERSCHIL MAAKTE, WAS DE COMBINATIE VAN LEREN EN DOEN. "ALS IK NU TERUGKIJK, HEBBEN WE IN TWEE JAAR TIJD ECHT VEEL GEDAAN: MAASTRICHT, BARCELONA, LONDEN, EEN STAGE IN OOSTENRIJK."

VERSNELDE ROUTE MET VELE VOORDELEN

Het mhbo-traject bestaat uit in totaal vijf jaar, waarvan twee op het mbo bij De Rooi Pannen en drie jaar op het hbo bij BUAs. Studenten doorlopen beide opleidingen versneld: de mbo-opleiding wordt in twee in plaats van drie jaar afgerond en op het hbo stromen zij direct in het tweede leerjaar in. Het propedeusejaar slaan mhbo-studenten, na het behalen van hun niveau 4-diploma, dus over.

Het unieke aan dit traject is dat studenten al op het mbo kennismaken met het hbo, waardoor de stap naar het hbo minder groot voelt. Dankzij de praktijk en stages op het mbo, starten studenten al met veel ervaring en zelfvertrouwen op het hbo. Ook Pien ziet dat als een groot pluspunt van het traject. "Mijn klasgenoten die na de havo direct naar het hbo zijn gegaan, gingen daar pas voor het eerst op stage. Voor mij was dat al de derde keer."

**"MIJN
KLASGENOTEN
DIE NA DE HAVO
DIRECT NAAR
HET HBO ZIJN
GEGAAN, GINGEN
DAAR PAS VOOR
HET EERST OP
STAGE. VOOR MIJ
WAS DAT AL DE
DERDE KEER."**

“IK BEGON ALS STUDENT OP HET MBO EN BEN WEGGEGAAN MET TWEE DIPLOMA'S ÉN EEN BAAN. IK BEN DAARIN HEEL ERG GEGROEID EN VOLWASSENER GEWORDEN.”

VAN STUDENT NAAR PROFESSIONAL

In 2019 behaalde Pien haar mbo-diploma, gevolgd door haar hbo-bachelor Leisure & Events Management aan BUAs in 2022. Daarmee was het mhbo-traject Tourism | Leisure | Creative business afgerond. Inmiddels werkt ze bij Make-A-Wish, waar ze ooit begon als stagiaire. “Ik organiseer de liefste wensen voor kinderen en hun gezinnen en regel alles van begin tot eind. Het zijn eigenlijk kleine evenementen, waarbij ik zorg dat alles tot in de puntjes geregeld is.”

In haar werk komt alles samen wat ze tijdens het mhbo-traject heeft geleerd: organiseren en schakelen. “Ik vind het leuk om er soms op uit te kunnen gaan, achter mijn bureau vandaan, en dingen die je hebt geregeld tot leven te zien komen.”

Een vervulde wens die haar altijd blijft, is die van een jongen die wilde trouwen met zijn vriendin. “Ze waren allebei rolstoelgebonden en konden niet praten. Ik heb toen een complete bruiloft georganiseerd. Ze konden niet zeggen wat ze voelden, maar lieten dat op andere manieren zien. Dat maakte het heel bijzonder. Het was een hele mooie dag.”

GROEI DOOR EEN ANDERE ROUTE

Terugkijkend ziet Pien hoe bepalend haar keuze voor het mhbo-traject is geweest. Ze groeide van een onzekere havist naar een professional met een duidelijke richting. “Ik begon als student op het mbo en ben weggegaan met twee diploma's én een baan. Ik ben daarin heel erg gegroeid en volwassener geworden.”

Wat voor haar misschien wel de belangrijkste les is, zit in het durven kiezen voor een andere route. “Ik ben heel dankbaar dat mijn vader mij toen naar die open dag heeft meegenomen, omdat ik anders misschien een heel ander pad had gehad.”

WAT IS HET MHBO-TRAJECT?

Het mhbo-traject is een samenwerking tussen De Rooi Pannen en Breda University of Applied Sciences (BUAs). Studenten met een havodiploma behalen binnen vijf jaar zowel een mbo- als een hbo-diploma. Zij kunnen kiezen uit twee richtingen: Hotelmanagement en Tourism | Leisure | Creative Business.

In de eerste twee jaar volgen studenten een versnelde niveau 4-opleiding bij De Rooi Pannen. Ze landen rustig op het mbo, doen veel praktijkervaring op binnen en buiten de school én maken kennis met het hbo door één dag per week onderwijs te volgen op BUAs. Hierdoor ervaren studenten een soepele overgang naar het hbo.

Na het behalen van een mbo-diploma stromen mhbo-studenten direct in het tweede jaar van het hbo in. Zo ronden zij hun hbo-bachelor in drie jaar af in plaats van vier. Het resultaat: binnen vijf jaar twee diploma's, een versnelde route door het hbo én een sterke startpositie op de arbeidsmarkt.



25 JAAR EINDHOVEN TOERISME, LEISURE & MARKETING



WAAR
ONDERWIJS
EN PRAKTIJK
ELKAAR
ONTMOETEN

DE ROOI PANNEN EINDHOVEN TOERISME, LEISURE & MARKETING (TLM), VOORHEEN DE MTR0, BESTAAT DIT JAAR 25 JAAR. EEN MIJLPAAL WAAR WE TROTS OP ZIJN! IN 25 JAAR TIJD GROEIDE DE SCHOOL UIT TOT EEN VASTE NAAM BINNEN DE LEISURE-, HOSPITALITY-, MARKETING- EN EVENTBRANCHE. MAAR HET SUCCES VAN DE OPLEIDING ZIT NIET ALLEEN IN HET KLASLOKAAL. JUIST DE NAUWE SAMENWERKING MET BEDRIJVEN MAAKT HET VERSCHIL.



STUDENTEN LOPEN STAGE, ORGANISEREN EVENEMENTEN, KRIJGEN GASTLESSEN VAN PROFESSIONALS EN WERKEN AAN ECHTE PRAKTIJKCASES. BEDRIJVEN OP HUN BEURT MAKEN KENNIS MET NIEUW TALENT EN FRISSE IDEEËN. HET JUBILEUM VAN EINDHOVEN TLM LAAT ZIEN HOE STERK DIE WISSELWERKING INMIDDELS IS. TWEE PARTNERS, CENTER PARCS DE KEMPVERNEN EN COSMO ENTERTAINMENT, VERTELLEN HOE ZIJ SAMENWERKEN MET DE SCHOOL EN WAAROM DAT VOOR HEN ZO WAARDEVOL IS.

VAN STAGIAIR TOT COLLEGA

Voor Bas van Leuvel voelt De Rooi Pannen nog altijd een beetje als thuishkomen. Tegenwoordig stuurt hij als floormanager de sportafdeling van Center Parcs De Kempervennen aan, maar ooit begon hij hier zelf als stagiair. "De Rooi Pannen heeft mij echt gevormd", vertelt hij. "Niet alleen in wat je doet, maar vooral in h^oe je het doet." Hij herinnert zich nog goed hoe hij leerde omgaan met gasten. Maar ook: de eerste keer een klacht oplossen, de spanning van een volle planning, en vooral: hoe je rustig blijft als alles tegelijk gebeurt. "Dat zijn dingen die je niet uit een boek leert. Die moet je ervaren." Diezelfde houding ziet hij nu terug bij de studenten die binnenkomen. "Ze stappen niet blanco binnen. Ze weten wat er verwacht wordt. Dat zie je meteen aan hoe ze zich opstellen."

**"DE ROOI PANNEN
HEEFT MIJ ECHT
GEVORMD",
VERTELT HIJ.
"NIET ALLEEN
IN WAT JE DOET,
MAAR VOORAL
IN H^OE JE HET
DOET."**

Op een Center Parcs-park leren studenten het vak van alle kanten kennen. Niet alleen door mee te lopen, maar door het echt te beleven. Daarom organiseert Center Parcs De Kempervennen voor eerstejaars studenten van De Rooi Pannen een zogenoemde praktijkweek. Bas legt uit hoe een praktijkweek voor leerlingen van De Rooi Pannen eruitziet: "Drie dagen lang dompelen studenten zich onder in het echte werkveld bij ons. De eerste dag zijn ze gewoon gast. Ze ervaren het park zoals onze bezoekers dat doen. De dag daarna staan ze zelf op de vloer en begeleiden ze activiteiten. En op de derde dag kijken ze opnieuw als gast, maar dan met andere ogen." Dat schakelen maakt indruk. Studenten zien ineens wat hun werk betekent voor de beleving van een gast.

Tijdens evenementen die Center Parcs De Kempervennen organiseert in samenwerking met De Rooi Pannen is die energie nog sterker voelbaar. Neem het jaarlijkse mountainbike-event op het park. Studenten helpen mee met de organisatie, zetten routes uit en ontvangen deelnemers bij de pauzeposten. "Het mooiste? Veel studenten doen dat nu vrijwillig", vertelt Bas. "Zonder er studiepunten voor te krijgen, maar gewoon omdat ze het leuk vinden. Dan weet je dat het goed zit." Voor Center Parcs is hun aanwezigheid meer dan hulp op de werkvloer. Het is een kweekvijver voor toekomstig personeel. "We kijken eigenlijk altijd eerst naar De Rooi Pannen als we stagiaires zoeken. En regelmatig blijven ze daarna hangen."



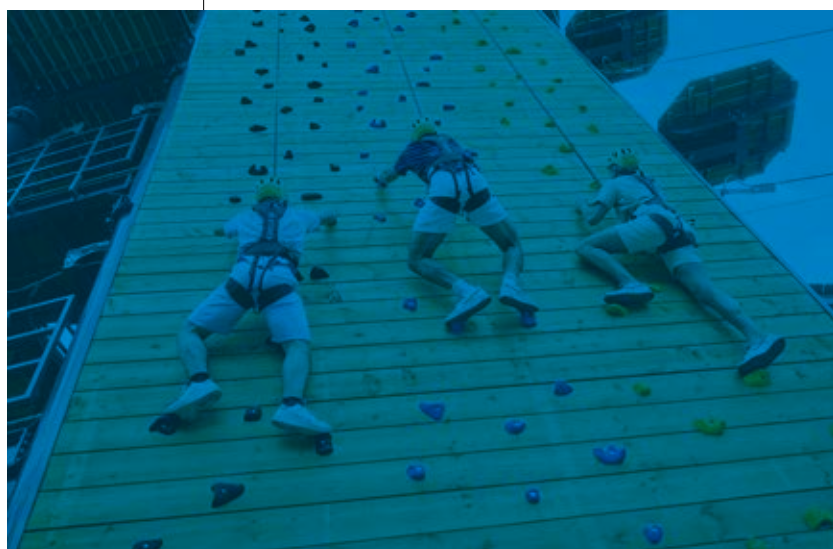
VAN IDEE NAAR APPLAUS

Ook bij Cosmo Entertainment begint het vaak met een eerste stap vanuit school. Supervisor Marijn van Asten weet dat als geen ander: hij stond zelf ooit als stagiair op de vloer. "Het is eigenlijk een soort cirkel", zegt hij. "Je begint als student, groeit door en voor je het weet sta je zelf weer voor een groep." Cosmo verzorgt entertainment-programma's op vakantieparken: van sportactiviteiten tot complete shows. Studenten draaien daarin volop mee. Maar de samenwerking begint vaak al op school.

Tijdens speciale weken verandert het klaslokaal in een repetitieruimte. Muziek aan, scripts in de hand, en oefenen maar. Aan het einde van de week staat er een echte show, met ouders en docenten als publiek. "Wij leren ze presenteren, een show opbouwen en hoe je een groep meeneemt", vertelt Marijn. "En daarna staan ze er gewoon. Dat moment is goud!"

Wat Marijn opvalt? De drive van de studenten van De Rooi Pannen. "Ze zijn gemotiveerd en respectvol. Je merkt dat ze dat echt meekrijgen vanuit de opleiding." Soms krijgt zo'n stage een bijzonder vervolg. Zoals bij Kyara. "Zij begon als stagiair bij ons, groeide door tot teamleider en ging later zelf trainingen geven. En nu staat ze voor de klas bij De Rooi Pannen Eindhoven TLM. Dat is toch fantastisch? Het laat zien hoe verbonden de wereld van leisure en entertainment is. Je komt elkaar steeds weer tegen, als student, collega of partner."

"WIJ LEREN ZE PRESENTEREN, EEN SHOW OPBOUWEN EN HOE JE EEN GROEP MEENEEMT", VERTELT MARIJN. "EN DAARNA STAAN ZE ER GEWOON. DAT MOMENT IS GOUD!"



KORTE LIJNEN, GROTE IMPACT

Wat beide bedrijven waarderen, is hoe gemakkelijk de samenwerking gaat. Geen lange trajecten, maar direct contact. "Het is altijd heel snel schakelen met De Rooi Pannen", zegt Marijn. "Of het nu met een docent is of iemand van de directie. Dat maakt samenwerken echt prettig." Ook de manier waarop stages worden geregeld, draagt daaraan bij volgens hem. "De stagemarkten zijn goed georganiseerd", vult Bas aan. "Overzichtelijk, professioneel en fijn voor iedereen." En dat de school al 25 jaar bestaat? Dat zegt volgens hen genoeg. "Na corona hadden veel opleidingen het zwaar", zegt Bas. "Dat De Rooi Pannen zo stevig blijft staan, zegt alles over hun kwaliteit."

Tijdens de jubileumdag dit voorjaar kwamen oud-studenten, docenten en partners samen. Het was een dag vol herkenning, verhalen en nieuwe ontmoetingen. Want uiteindelijk zit de kracht van TLM niet alleen in wat er geleerd wordt, maar vooral in wie je leert kennen. In de verbinding tussen school en praktijk. Of zoals Marijn het met een knipoog zegt: "Ik zou bijna tegen andere bedrijven zeggen: werk vooral niet samen met De Rooi Pannen... dan hebben wij meer stagiaires!"

TUSSEN TWEE WERELDEN, VOL DROMEN

VAN OEKRAÏNE NAAR NEDERLAND



ECHT
MOOI MAKEN

ZE IS PAS 18 JAAR OUD. TOCH LEEFT ULIANA AL VIER JAAR TUSSEN TWEE LANDEN, TWEE TALEN EN TWEE OPLEIDINGEN. VIER JAAR GELEDEN VLUCHTTE ZE UIT OEKRAÏNE. NU WOONT ZE IN TILBURG, OP EEN STUDENTENKAMER, EN STUDEERT ZE RUIMTELIJKE VORMGEVING BIJ DE ROOI PANNEN. TEGELIJKERTIJD VOLGT ZE NOG STEEDS EEN UNIVERSITAIRE OPLEIDING MANAGEMENT IN OEKRAÏNE.

**“TWEE KEER
PER JAAR HEB
IK EXAMENS IN
OEKRAÏNE.”**

Uliana was 14 toen ze naar Nederland vluchtte. Een leeftijd waarop veel jongeren bezig zijn met school, vrienden en dromen voor later. Voor haar betekende het afscheid nemen van haar thuisland, haar vrienden en alles wat vertrouwd was. “In het begin was het eigenlijk best gezellig in Nederland,” vertelt ze. “Alles was nieuw. Het was de eerste keer dat ik in het buitenland was. Ik kon al snel aan het werk in een restaurant. Met mijn nieuwe collega’s klikte het en ik had er plezier.”

Maar na dat eerste jaar werd het wat moeilijker. De Nederlandse taal bleek een grote uitdaging. Alles kostte energie: nieuwe regels, nieuwe mensen, nieuwe gewoontes. Ze woonde eerst op een opvanglocatie voor Oekraïense vluchtelingen. “Dat vond ik niet zo leuk”, geeft ze toe. Nu woont ze in een studentenhuis in Tilburg. Ze heeft haar eigen kamer en deelt het huis met vijf huisgenoten. “Dat bevalt gelukkig heel goed. Ik heb mijn eigen plek, in een huis met vijf andere studenten.” Naast haar studie werkt ze drie dagen per week in een restaurant, meestal in het weekend.

STUDEREN IN TWEE LANDEN
Wat haar verhaal bijzonder maakt, is dat ze niet één, maar twee opleidingen volgt. Bij De Rooi Pannen Tilburg Vormgeving & Signmaking zit ze in leerjaar 2 van de opleiding Ruimtelijk vormgever (niveau 4). In Oekraïne studeert ze management aan de universiteit, ook in het tweede jaar. “Dat combineren is best een uitdaging”, geeft ze eerlijk toe. “Twee keer per jaar heb ik examens in Oekraïne. Ik studeer online. Na mijn schooluren op De Rooi Pannen maak ik thuis opdrachten voor de universiteit.”



Waarom ze dat doet? Haar antwoord is simpel en sterk tegelijk. "Ik weet niet wat mijn toekomst brengt of wat er morgen gebeurt. Het is fijn om verschillende opties te hebben. Als ik ooit terug kan of moet naar Oekraïne, heb ik daar ook een diploma. Dat is prettig om achter de hand te hebben." Maar ze benadrukt ook: het is geen studie die ze volgt omdat het moet. "Ik vind het écht leuk! Naast mijn creatieve opleiding op De Rooi Pannen spreken management en marketing mij ook aan. Ik werk in restaurants, dus ik zie daar een beetje hoe management werkt. Ik vind het interessant om met mensen te communiceren en te zien wat er kan ontstaan."

CREATIEF ÉN ZAKELIJK

Toch koos ze in Nederland voor een creatieve richting. Als kind was ze al graag bezig met maken en ontwerpen. "Interieur en retail vind ik heel leuk. En digitaal werken, bijvoorbeeld in Photoshop spreekt mij ook aan."

Ze vertelt enthousiast over een project van vorig jaar. Voor een fictieve retailopdracht voor Rituals moest ze meubels kiezen en de winkelruimte ontwerp. Alles werkte ze uit in het ontwerpprogramma SketchUp. "Dat vond ik echt tof. Bij De Rooi Pannen werken we veel met onze handen. Op de universiteit in Oekraïne is het meer theorie en lezen. Die combinatie maakt het voor mij interessant."

Ook de sfeer op De Rooi Pannen helpt haar dit drukke leven vol te houden. "De docenten zijn leuk. Mijn mentoren helpen mij veel. Als ik vragen heb of als ik vastloop met de Nederlandse taal, kan ik altijd bij hen terecht." Ze voelt zich begrepen. Op de opleiding zitten meer studenten uit Oekraïne. "Dat is fijn. Maar ik kan gelukkig ook goed communiceren met Nederlandse studenten."

"BIJ DE ROOI PANNEN WERKEN WE VEEL MET ONZE HANDEN. OP DE UNIVERSITEIT IN OEKRAÏNE IS HET MEER THEORIE EN LEZEN. DIE COMBINATIE MAAKT HET VOOR MIJ INTERESSANT."

DROMEN VOOR LATER

Als je haar vraagt naar haar toekomst, denkt ze even na. "Ik weet nog niet precies wat ik wil." Misschien iets met interieur. Misschien een combinatie van creatief werk en management. Wat ze wél weet: ze wil blijven leren. Blijven groeien. Zichzelf ontwikkelen. Haar week is vol: school, online colleges, werken in het restaurant, studeren in de avonduren. Toch concludeert ze: "Ik doe het allemaal omdat ik het zelf wil." Tussen twee werelden bouwt Uliana aan haar eigen toekomst. Met creativiteit in haar hoofd en doorzettingsvermogen in haar hart.

HAAR WEEK IS VOL: SCHOOL, ONLINE COLLEGES, WERKEN IN HET RESTAURANT, STUDEREN IN DE AVONDUREN. TOCH CONCLUDEERT ZE: "IK DOE HET ALLEMAAL OMDAT IK HET ZELF WIL."



DE KLAS UIT,
HET BEDRIJF IN

LEREN, BIJ
EEN ECHTE
OPDRACHTGEVER



BIJ DE ROOI PANNEN SPEELT PRAKTIJK EEN BELANGRIJKE ROL IN HET ONDERWIJSPROGRAMMA. DAT GELDT NIET ALLEEN VOOR DE MBO-SCHOLEN, MAAR OOK VOOR DE MAVO (VMBO TL/GL). IN TILBURG VOLGEN LEERLINGEN HET PRAKTIJKGERICHTE PROGRAMMA (PGP): EEN VAK WAARIN ZE WERKEN AAN ECHTE OPDRACHTEN UIT HET BEDRIJFSLEVEN.

ADJUNCT-DIRECTEUR GWEN GIJSBERS ZAG METEEN DE WAARDE VAN DIT PROGRAMMA TOEN HET EEN AANTAL JAAR GELEDEN LANDELIJK WERD GEÏNTRUCUEERD. "ER KWAM EEN OPROEP VOOR SCHOLEN DIE WILDEN MEEDENKEN OVER DE ONTWIKKELING VAN DIT VAK. HET RICHT ZICH SPECIFIEK OP VMBO TL-LEERLINGEN (MAVO), ZODAT OOK ZIJ MEER PRAKTIJKERVARING OPDOEN. VOOR ONS SLOOT DAT PERFECT AAN BIJ WAT WE AL DEDEN. WIJ STAAN BEKEND ALS EEN SCHOOL WAAR PRAKTIJKGERICHT ONDERWIJS EEN BELANGRIJKE PIJLER IS. TOEN DIT PROGRAMMA WERD ONTWIKKELD, WAREN WE DAN OOK METEEN ENTHOUSIAST."

Het vmbo van De Rooi Pannen in Tilburg besloot mee te doen aan de pilot en startte met de richting Media, Vormgeving en ICT (MVI). Inmiddels volgen alle TL/GL-leerlingen het nieuwe vak en kunnen ze kiezen uit drie richtingen: MVI, Horeca, Bakkerij en Recreatie (HBR) en Economie & Ondernemen (E&O).

VAARDIGHEDEN VOOR DE TOEKOMST

Het programma draait niet alleen om vakkennis. Volgens Gwen ligt de nadruk juist vooral op vaardigheden die leerlingen later nodig hebben. "Leerlingen ontwikkelen bij deze projecten vaardigheden als samenwerken, probleemoplossend denken, onderzoeken, ontwerpen en reflecteren. Dat zijn belangrijke competenties voor de toekomst. We vinden het belangrijk dat leerlingen daarin begeleid worden en er beter in worden."

"LEERLINGEN
ONTWIKKELLEN BIJ
DEZE PROJECTEN
VAARDIGHEDEN ALS
SAMENWERKEN,
PROBLEEM-
OPLOSSEND
DENKEN,
ONDERZOEKEN,
ONTWERPEN EN
REFLECTEREN."



Een belangrijk onderdeel van het vak is dat leerlingen werken met echte opdrachtgevers. De school zoekt actief naar bedrijven en organisaties die een vraagstuk willen neerleggen bij leerlingen. "Bedrijven komen met een opdracht en onze leerlingen gaan daarmee aan de slag", vertelt Gwen. "Ze stellen vragen, soms krijgen ze een rondleiding in het bedrijf, en daarna werken ze aan het vraagstuk. Uiteindelijk presenteren ze hun idee of advies aan de opdrachtgever." Een voorbeeld is een opdracht voor De Oliemeulen, het Tilburgse dierenpark. "Zij wilden nieuwe informatiebordjes voor bij de dierenverblijven. Onze leerlingen hebben die ontworpen en hun ideeën gepresenteerd."

DE KLAS UIT, DE PRAKTIJK IN

Docenten Ron van der Schoot en Mike Pellicaan zien dagelijks wat het effect is wanneer leerlingen met echte opdrachtgevers werken. "Dat maakt het meteen serieuzer. Het gaat meer leven." Volgens Ron leren leerlingen daarbij ook hoe ze zich professioneel opstellen. "Ze hebben contact met bedrijven, en leren zich representatief op te stellen. Dat zijn vaardigheden die je niet uit een boek leert."

Het praktijkgerichte programma Horeca, Bakkerij en Recreatie (HBR) en Economie & Ondernemen (E&O) wordt nu aangeboden in leerjaar 2 en groeit binnenkort verder door in de bovenbouw. Hoewel de opdrachten per gekozen richting verschillen, werken alle leerlingen aan dezelfde kernvaardigheden. Ron legt uit hoe dat eruitziet in de praktijk: "Bij alle richtingen leren de leerlingen hoe ze iets moeten ontwerpen. Ik geef zelf les binnen de richting HBR. Daar ontwerpen de leerlingen bijvoorbeeld in opdracht van een lokaal restaurant een tijdelijk menu."

MEER MOTIVATIE IN DE KLAS

In de richting Economie & Ondernemen, waar Mike lesgeeft, ligt de focus op ondernemerschap en marketing. "Leerlingen kunnen bijvoorbeeld een socialmedia-strategie bedenken, een verkoopplan maken of een activiteit organiseren. Zo leren ze hoe bedrijven naar hun doelgroep kijken en hoe je een idee vertaalt naar een concreet plan."

Binnen Media, Vormgeving en ICT gaan leerlingen weer met heel andere opdrachten aan de slag. Zo ontwierpen leerlingen samen met een gamebedrijf een minigame. "Onze leerlingen mochten een eigen game bedenken, ontwerpen en bouwen. Dat is natuurlijk ontzettend motiverend." Een ander voorbeeld is een opdracht waarbij leerlingen een tiny house ontwerpen. Ze maken een ontwerp, denken na over functionaliteit en presenteren hun advies aan de opdrachtgever. Soms maken ze zelfs een 3D-print van hun ontwerp.

De opdrachten komen uit allerlei hoeken van het bedrijfsleven. Die variatie is belangrijk, zegt Gwen. "Veel leerlingen hebben eigenlijk geen idee wat bedrijven precies doen. Door deze opdrachten krijgen ze een inkijkje in verschillende sectoren."

Dat helpt hen ook bij het maken van keuzes voor de toekomst. "Ze ontdekken wat hen aanspreekt en waar hun interesses liggen. Sommige leerlingen kiezen daarna bewust voor een stage bij een bedrijf waar ze via dit vak mee in contact zijn gekomen."

ANALYSEREN EN SAMENWERKEN

Voor docenten is vooral de motivatie van leerlingen opvallend. Zodra een opdracht écht ergens voor dient, verandert er iets. Mike merkt dat duidelijk in de klas. "Als leerlingen weten dat hun idee misschien daadwerkelijk gebruikt gaat worden, gaan ze anders werken. Ze voelen zich verantwoordelijker en denken creatiever na." Ron vult aan: "Het hoeft niet eens een groot project te zijn. Zelfs bij kleinere opdrachten zie je dat leerlingen meer betrokken zijn. Het feit dat het voor een echte opdrachtgever is, maakt het verschil."

Tijdens het proces werken leerlingen veel samen. Ze analyseren een vraagstuk, doen onderzoek, bedenken oplossingen en presenteren hun ideeën. "Dat vraagt om sociale vaardigheden, creativiteit en analytisch denken", vertelt Ron. "Die combinatie maakt dit vak zo waardevol."

SAMEN BOUWEN AAN DE TOEKOMST

De samenwerking met bedrijven voor het nieuwe praktijkvak staat nog volop in ontwikkeling. Tilburg Vmbo werkt al met verschillende partners, maar staat altijd open voor nieuwe samenwerkingen. Volgens Gwen kunnen bedrijven daar zelf ook veel aan hebben. "Het vraagt tijd en betrokkenheid van een organisatie, maar het kan veel opleveren. Bedrijven maken kennis met jongeren, kunnen stagiaires ontmoeten en zien hoe gemotiveerd deze generatie is."

Ook Ron ziet die voordelen. "Bedrijven krijgen de kans om jongeren enthousiast te maken voor hun sector. Zeker in branches waar personeel moeilijk te vinden is, kan dat belangrijk zijn." Daarnaast kan het werk van leerlingen soms daadwerkelijk bruikbaar zijn. "Het mooiste is wanneer leerlingen iets ontwikkelen dat een bedrijf echt kan gebruiken", zegt Mike. "Wij zien hoe trots zowel leerlingen als de bedrijven dan zijn."



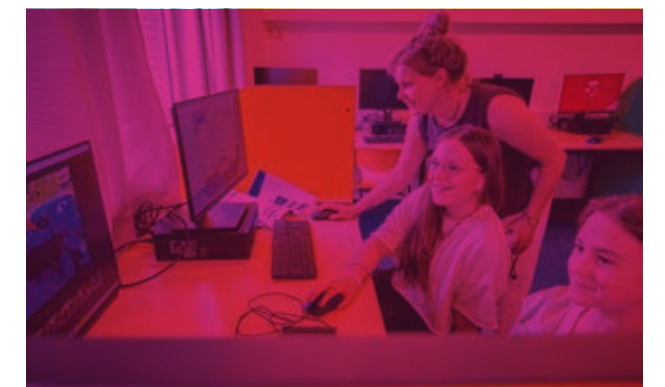
OPROEP AAN BEDRIJVEN

Tilburg Vmbo wil de komende jaren nog meer verbinding met het bedrijfsleven. De school nodigt bedrijven en organisaties daarom nadrukkelijk uit om mee te doen. "Het klinkt misschien als een cliché", zegt Ron, "maar de jeugd is de toekomst. Als bedrijven investeren in jongeren, krijgen ze daar later iets voor terug." Gwen sluit zich daarbij aan. "Door samen te werken met onderwijs help je jongeren ontdekken waar hun talenten liggen. En misschien staan daar over een paar jaar wel jouw toekomstige collega's tussen."

Bedrijven en organisaties die een praktijkopdracht willen aanbieden of op een andere manier willen bijdragen aan het onderwijs, zijn van harte welkom om contact op te nemen met De Rooi Pannen Tilburg Vmbo. Samen zorgen we ervoor dat leerlingen leren door te doen en voorbereid zijn op de wereld van morgen!

Wil je contact opnemen met Gwen? Dat kan! Zij is bereikbaar via g.gijsbers@derooipannen.nl.

"BEDRIJVEN KRIJGEN DE KANS OM JONGEREN ENTHOUSIAST TE MAKEN VOOR HUN SECTOR. ZEKER IN BRANCHES WAAR PERSONEEL MOEILIK TE VINDEN IS, KAN DAT BELANGRIJK ZIJN."





DE SAMENWERKING TUSSEN DE ROOI PANNEN EN NAC BREDA IS DE AFGELOPEN JAREN UITGEGROEID TOT EEN VEELZIJDIG PARTNERSCHAP WAARIN ONDERWIJS EN PRAKTIJK ELKAAR VERSTERKEN.

VAN BUSINESSLOUNGE
TOT LUNCHROOM:
STUDENTEN
GROEIEN BIJ
NAC BREDA

WAT BEGON ALS EEN VERKENNEND CONTACT, IS INMIDDELS EEN DUURZAME SAMENWERKING GEWORDEN WAARIN STUDENTEN VAN VERSCHILLENDE OPLEIDINGEN WAARDEVOLLE PRAKTIJKERVARING OPDOEN BINNEN DE DYNAMISCHE OMGEVING VAN HET STADION.



Volgens Jenny van de Laar, praktijkmanager bij De Rooi Pannen Breda Toerisme, Leisure & Marketing, lag de basis voor de samenwerking enkele jaren geleden. "We waren als school aan het kijken met welke bedrijven in Breda we mogelijk konden samenwerken. Daar was NAC er zeker één van. De club was ook welwillend om te onderzoeken wat we voor elkaar konden betekenen", vertelt ze. De eerste contacten liepen via NAC Maatschappelijk, waar al samen werd gewerkt aan projecten zoals de NAC Street League.

Al snel werd duidelijk dat er kansen lagen op het gebied van hospitality. NAC wilde de ontvangst van gasten in de businesslounges tijdens thuiswedstrijden naar een hoger niveau tillen. "De club wilde iets extra's doen in de ontvangst en begeleiding van gasten. Toen hebben wij aangeboden dat onze toerismestudenten daar een mooie rol in konden spelen", aldus Jenny. Sindsdien ondersteunen eerstejaarsstudenten Toerisme bij het volledige ontvangstproces: van het scannen van tickets tot het begeleiden van gasten naar hun plek in de lounge.

LEREN IN DE PRAKTIJK TIJDENS WEDSTRIJDDAGEN

Die inzet is nadrukkelijk bedoeld als aanvulling op het bestaande personeel. "We hebben duidelijk afgesproken dat studenten een toevoeging moeten zijn. Het kan niet zo zijn dat de organisatie afhankelijk is van hun aanwezigheid", legt Jenny uit. Het aantal studenten dat wordt ingezet varieert dan ook per wedstrijd. "De ene keer staan er drie studenten, de andere keer acht. Dat hangt af van beschikbaarheid."

Voorafgaand aan hun inzet krijgen studenten een uitgebreide kick-off. Ze maken kennis met het stadion, leren over de doelgroep en krijgen inzicht in hun rol tijdens wedstrijddagen. "Pas als ze die basis hebben, zetten we ze in. Zo zorgen we ervoor dat ze goed voorbereid aan de slag gaan."

Voor veel eerstejaarsstudenten is het werken bij NAC een eerste kennismaking met het werkveld. "Het is een hele mooie leerschool", zegt Jenny. "Ze doen ervaring op in een omgeving waar veel mensen samenkomen en waar beleving centraal staat. Dat is iets wat je binnen de muren van een school minder snel ervaart."

EEN SAMENWERKING DIE STEEDS BREDER WORDT

De samenwerking bleef niet beperkt tot de inzet van toerismestudenten. In de loop der jaren werd deze steeds verder uitgebreid. Zo lopen er regelmatig studenten stage bij NAC en worden ze ook ingezet bij zakelijke evenementen in het stadion. NAC fungeert daarnaast regelmatig als opdrachtgever bij projecten vanuit de school, zoals hackathons. "Daarbij leggen ze een vraagstuk neer bij onze studenten, bijvoorbeeld over de NAC Kidsclub. Dat zorgt voor een mooie wisselwerking."

Met de recente beslissing van NAC om de horeca in eigen beheer te nemen, ontstonden er opnieuw kansen. "Toen kwam ook het idee voor een lunchroom op woensdagen, verzorgd door onze horecastudenten", vertelt Jenny. Daarmee werd de samenwerking opnieuw verdiept en verbreed.



VAN TOERISME NAAR HORECA: DE PAREL VAN HET ZUIDEN

Dit sluit naadloos aan bij de ervaringen van Evelien van Opstal, instructeur gastvrijheid bij De Rooi Pannen Breda Horeca, die betrokken is bij dit nieuwste onderdeel. Zij begeleidt eerstejaarsstudenten van de opleiding Manager party-, event- en businesscatering tijdens hun praktijkdagen in het stadion. "We waren als school op zoek naar meer mogelijkheden om praktijkervaring op te doen buiten onze eigen locatie", legt ze uit. "Zo zijn we ook bij NAC terechtgekomen."

Sinds januari draaien studenten een pilot in de horecaruimte 'Parel van het Zuiden' in het stadion. In groepjes van ongeveer acht verzorgen zij daar op woensdagen de lunch. "Een lesdag loopt van 09.30 tot 15.00 uur. Rond 11.00 uur gaan we open en tot 13.30 uur is de keuken open. Daarna ruimen we op en evalueren we de dag samen."

De setting is bewust kleinschalig, met maximaal drie studenten in de keuken en de rest in de bediening. Gasten variëren van externe bezoekers tot medewerkers van NAC. "Die weten ons inmiddels goed te vinden", vertelt Evelien. "Via de kantoor-app wordt vaak gedeeld dat we open zijn. Dan zien we altijd wel een groepje collega's binnenkomen voor de lunch."

LEREN IN EEN ECHTE WERKOMGEVING

Wat deze praktijkervaring bijzonder maakt, is de context waarin studenten werken. "Het voelt voor hen toch echter dan op school", merkt Evelien op. "De ambiance is anders, de drempel om op gasten af te stappen is hoger. Maar juist dat maakt het zo leerzaam."

Ook vanuit NAC is er veel enthousiasme. "We zijn echt met open armen ontvangen," zegt ze. "Ze communiceren ook duidelijk naar gasten dat er onderwijs plaatsvindt. Bezoekers zijn dus eigenlijk onderdeel van het leerproces van onze studenten."

Naast de lunches zijn er nog meer raakvlakken. Tijdens thuiswedstrijden runnen tweedejaarsstudenten bijvoorbeeld een foodpunt in het stadion, waarbij ze zelf concepten bedenken en uitvoeren. En ook bij evenementen, zoals de verkiezing van het lekkerste Brabantse worstenbroodje, worden studenten ingezet.



BLIK OP DE TOEKOMST

Volgens Evelien ligt de toekomst van de samenwerking open. "We willen toe naar meer consistentie, bijvoorbeeld door meerdere dagen per week de lunches te verzorgen. Als we dat combineren met meer bekendheid, hopen we ook nog wat meer gasten te trekken."

Wat begon als een verkenning, is daarmee uitgegroeid tot een intensieve samenwerking waarin beide partijen elkaar versterken. Zoals Jenny het samenvat: "De samenwerking staat stevig en blijft zich uitbreiden. We weten waarvoor we bij elkaar terecht kunnen en blijven elkaar opzoeken."

"WE WILLEN TOE NAAR MEER CONSISTENTIE, BIJVOORBEELD DOOR MEERDERE DAGEN PER WEEK DE LUNCHES TE VERZORGEN. ALS WE DAT COMBINEREN MET MEER BEKENDHEID, HOPEN WE OOK NOG WAT MEER GASTEN TE TREKKEN."

"DE CLUB WILDE IETS EXTRA'S DOEN IN DE ONTVANGST EN BEGELEIDING VAN GASTEN. TOEN HEBBEN WIJ AANGEBODEN DAT ONZE TOERISMESTUDENTEN DAAR EEN MOOIE ROL IN KONDEN SPELEN"



“MEER REURING IN HET STADION EN JONGE MENSEN KRIJGEN EEN MOOIE KANS”

VANUIT NAC BREDA WORDT DE SAMENWERKING MET DE ROOI PANNEN GEZIEN ALS EEN WAARDEVOLLE ONTWIKKELING, WAARIN ONDERWIJS EN PRAKTIJK STEEDS DICHTER BIJ ELKAAR KOMEN. COMMERCIEEL DIRECTEUR ERIC MATIJSEN EN HOSPITALITY-VERANTWOORDELIJKE WOUTER LINDENBERG SPELEN NAMENS NAC BREDA EEN CENTRALE ROL IN DE SAMENWERKING. BEIDEN ZIEN NIET ALLEEN DE PRAKTISCHE VOORDELEN, MAAR BENADrukKEN VOORAL DE MAATSCHAPPELIJKE EN EDUCATIEVE WAARDE VAN DEZE SAMENWERKING. LINDENBERG: “WE KRIJGEN MEER REURING IN HET STADION EN TEGELIJKERTIJD GEVEN WE JONGE MENSEN EEN KANS OM IN EEN PROFESSIONELE OMGEVING TE WERKEN. DAT IS EEN WIN-WINSITUATIE.”

VAN IDEE NAAR PRAKTIJK

De oorsprong van de samenwerking ligt volgens Eric in een eenvoudige, maar gerichte vraag: sluiten de opleidingen van De Rooi Pannen aan bij de behoeften van NAC Breda? “We zijn destijds met elkaar in gesprek gegaan om te kijken wat we voor elkaar konden betekenen”, vertelt hij. “Hebben jullie opdrachten voor studenten? Wat kunnen wij bieden? Zo zijn de eerste contacten ontstaan.”

Die eerste stappen vonden vooral plaats rondom wedstrijddagen, waar studenten betrokken werden bij opdrachten. Al snel volgde er een intensivering van de samenwerking, onder meer door de komst van een fulltime stagiair. Een belangrijk moment was toen NAC de horeca in eigen beheer nam. “Toen hebben we opnieuw gekeken: kunnen we hier samen iets in betekenen? En zo is het eigenlijk verder gegroeid”, aldus Eric.

DE LUNCHROOM ALS LEEROMGEVING

Een van de meest zichtbare resultaten van de samenwerking is de invulling van de lunchroom in de ruimte die bekendstaat als de Parel van het Zuiden. Waar voorheen een traditionele lunchroom zat die onvoldoende renderde, is nu gekozen voor een vernieuwend concept met studenten van De Rooi Pannen.

Wouter legt uit hoe dit tot stand kwam: “We zochten naar een nieuwe invulling voor deze ruimte en kwamen in gesprek met De Rooi Pannen. Uiteindelijk zijn we tot een concept gekomen waarbij studenten op woensdag de lunch verzorgen, in blokken van zeven weken.”

De keuze voor woensdag is bewust. Op die dag zijn er relatief weinig businessclubactiviteiten in het stadion, waardoor er ruimte ontstond voor een alternatieve invulling. Tegelijkertijd biedt het studenten de kans om in een realistische setting te werken. “We promoten dit zowel via NAC als via De Rooi Pannen en proberen het stap voor stap op te bouwen”, aldus Wouter.

MEER DAN ALLEEN HORECA

De samenwerking beperkt zich niet tot de lunchroom. Studenten worden ook ingezet tijdens wedstrijddagen en evenementen. Zo krijgen zij de kans om een eigen food-outlet te runnen op de eerste verdieping van het stadion. “Dan heb je echt je eigen winkeltje”, zegt Wouter. “Je moet zorgen dat je product goed is, dat je het verkoopt en dat je voldoende omzet draait in korte tijd. Dat is pure praktijk.”

Volgens hem is het opvallend dat er nauwelijks verschil merkbaar is tussen studenten en professionele partijen die zo’n outlet bemannen. “Dat zegt wel iets over het niveau en de motivatie van die studenten.”

Ook Eric ziet de meerwaarde van deze praktijkervaring. “Je hebt hier te maken met een specifiek type gast, vaak ondernemers. Die stellen soms bewust lastige vragen. Dat is leerzaam, want daar groei je van.”

WERKEN ONDER ECHTE DRUK

Wat de samenwerking bijzonder maakt, is dat studenten niet worden behandeld als ‘leerlingen’, maar als volwaardige medewerkers. Wouter benadrukt dat verschil: “Voor ons is een student op zo’n dag gewoon een horecamedewerker. Die moet op dezelfde manier met gasten omgaan.”

Dat betekent ook dat de druk hoger ligt dan in een schoolomgeving. “Als er ineens een groep van twintig mensen binnenkomt die snel moet lunchen, dan moet je schakelen. Dat leer je alleen in de praktijk.”

Toch blijkt dat studenten die druk goed aankunnen. Beide mannen spreken vol lof over hun inzet en houding. Eric: “Als iemand hier staat met enthousiasme en zelf problemen oplost, dan zit het goed. Ik heb eigenlijk nog nooit negatieve feedback gehad.”

WEDERZIJDIG VOORDEEL

Hoewel NAC Breda profiteert van de inzet van studenten, benadrukken beide gesprekspartners dat de samenwerking verder gaat dan alleen praktische ondersteuning. Het is een wisselwerking waarin beide partijen investeren.

“Natuurlijk is het fijn dat we studenten kunnen inzetten op momenten dat we extra handen nodig hebben”, zegt Eric. “Maar we vinden het ook belangrijk om samen te werken met scholen uit de regio. Dat hoort bij onze rol in de maatschappij.”

Wouter sluit zich daarbij aan. “We willen reuring in het stadion en tegelijkertijd jonge mensen een kans geven om in een professionele omgeving te werken. Dat is een win-winsituatie.”

KORTE LIJNEN EN NIEUWE IDEEËN

Een van de succesfactoren van de samenwerking is volgens beide mannen de manier waarop er wordt samengewerkt. De lijnen zijn kort en er is ruimte voor initiatief. “We blijven elkaar steeds vragen: is dit een goed idee, kunnen we dit doen?”, zegt Eric. “Die open houding werkt heel prettig.”

Hij roemt ook de proactiviteit van de medewerkers van De Rooi Pannen. “Ze komen zelf met ideeën en denken mee. Dat maakt dat we steeds nieuwe stappen kunnen zetten.” Wouter herkent dat beeld. “Het is niet zo dat je weken moet wachten op een reactie. We schakelen snel en dat zorgt ervoor dat dingen ook echt van de grond komen.”

TROTS EN TOEKOMST

Als hem wordt gevraagd waar hij het meest trots op is, hoeft Wouter niet lang na te denken. “Dat we studenten de kans geven om op zo’n bijzondere plek te werken. Dit is een omgeving die tot de verbeelding spreekt. Als je hier rondloopt, in de kleedkamer bent geweest en langs het veld staat, dan voel je wat NAC is.”

Eric vult aan dat hij vooral trots is op de groei van de samenwerking. “Elk jaar komt er iets bij. En het voelt heel natuurlijk en vertrouwd.”

Voor de toekomst zien beide mannen volop mogelijkheden. Zo denkt Wouter aan een uitbreiding van de lunchroom naar meerdere dagen per week, om meer continuïteit te creëren. Eric kijkt breder en ziet kansen op het gebied van evenementen, stages en zelfs marketing en sales.

“Nu we de horeca in eigen beheer hebben, ontstaan er nieuwe mogelijkheden”, legt hij uit. “Denk aan stagiaires die zich bezighouden met salescampagnes of marketing-activiteiten. Daar ligt echt potentie.”

BLIJVEN ONTWIKKELEN

Hoewel de toekomst er veelbelovend uitziet, benadrukt Eric dat het belangrijk blijft om kritisch te evalueren. “We moeten elk jaar kijken of we nog op de goede weg zitten. Maar als we de lijn kunnen doortrekken en blijven vernieuwen, dan zie ik een mooie toekomst.”

De samenwerking tussen NAC Breda en De Rooi Pannen laat zien hoe onderwijs en praktijk elkaar kunnen versterken. Studenten krijgen de kans om zich te ontwikkelen in een professionele omgeving, terwijl NAC profiteert van frisse energie en nieuwe ideeën. Maar bovenal is het een samenwerking die geworteld is in de regio, en die bijdraagt aan de verbinding tussen club, stad en onderwijs.



Fotografie: Bram van der Kloot

FLEUR MUL (21) IS OUD-STUDENT VAN DE ROOI PANNEN BREDATOEERISME, LEISURE & HOSPITALITY. VOOR HAAR OPLEIDING, MEDEWERKER MARKETING, SALES & HOSPITALITY, LIEP ZE INDERTIJD STAGE BIJ NAC BREDA. MET VEEL GENOEGEN KIJKT ZE TERUG OP DIE TIJD. EN DAT NIET ALLEEN, TEGENWOORDIG IS ZE NOG STEEDS VERBONDEN AAN DE PAREL VAN HET ZUIDEN EN BEGELEIDT ZE ZELF STUDENTEN TIJDENS DE THUISWEDSTRIJDEN VAN NAC.

BEGELEIDING KRIJGEN ÉN GEVEN: OUD-STUDENT FLEUR MUL ACTIEF BIJ NAC BREDA



“MIJN STAGE WAS GEWELDIG, MAAR OOK PITTIG OP SOMMIGEN MOMENTEN. JE MAAKT LANGE DAGEN, MAAR KRIJGT ER OOK HELE LEUKE UITDAGINGEN VOOR TERUG.”



HOE BEN JE AAN EEN STAGEPLEK BIJ NAC BREDA GEKOMEN?

“Via mijn vader. Die heeft altijd in de clubraad gezeten bij NAC. En mijn opa heeft vroeger bij NAC gevoetbald. Ik ging mee naar elke wedstrijd, dus ik kende de club al wel. Mijn eerste stage, in het tweede jaar, was bij Thomassen Gifts. Voor mijn afsluitende stage, in het derde jaar, zocht ik een organisatie die wat groter was en me nog wat meer uitdaging bood. Toen ben ik bij NAC uitgekomen. Van vijf man personeel bij Thomassen ging ik stagelopen in een team van 20 tot 30 mensen bij NAC. Dat was toch wel echt anders.”

WAT DEED JE PRECIËS TIJDENS JE STAGE?

“Samen met het team werkten we steeds naar de volgende thuiswedstrijd toe. Deze vonden toen vaak een keer in de twee weken op de vrijdagavond plaats. Ongeveer een keer in de maand was je ook in voorbereiding op een businessclubevenement. Tijdens de avond zelf mocht ik dan vaak als gastvrouw bezoekers ontvangen. Ik vond het leuk met mensen te praten en nieuwe connecties te maken. Mijn stage was geweldig, maar ook pittig op sommigen momenten. Je maakt lange dagen, maar krijgt er ook hele leuke uitdagingen voor terug.”



© Fotografie Margret Tielemans

WAT WAS VOOR JOU HET HOOGTEPUNT VAN JE STAGE?

“Toch wel dat NAC promoveerde naar de Eredivisie en de hectiek die daarmee gepaard ging. Niemand verwachtte vooraf dat we zouden promoveren via de play-offs, maar toen we de finale haalden en de eerste wedstrijd heel overtuigend wonnen, had iedereen het er over. We moesten toen als marketingteam ook snel schakelen. De terugwedstrijd was uit en we hebben toen grote schermen op P5 geregeld, zodat veel supporters de wedstrijd daar konden volgen en er later ook een huldinging plaats kon vinden. Heel Breda leek al uit te gaan van promotie, maar tijdens de uitwedstrijd maakte NAC het nog even spannend. Uiteindelijk was het gelukkig toch groot feest op P5. Het gevoel van trots dat wij hieraan bij hebben mogen dragen was onbeschrijfelijk.”

BEN JE NA JE STAGE NOG VERBONDEN GEBLEVEN MET NAC EN/OF DE ROOI PANNEN?

“Jazeker, met allebei. Tegenwoordig begeleid ik leisuredstudenten van De Rooi Pannen uit leerjaar 1 bij de thuiswedstrijden. De studenten worden als gastheren en gastvrouwen ingezet bij de tribunedeuken. Hier heten zij de gasten welkom en zorgen ze ervoor dat er geen glaswerk mee de tribunes op gaat. Ik mag hen begeleiden: voorafgaand aan de wedstrijd ontvang ik hen en geef ik hun een korte rondleiding door het businessgebouw. Hierna worden ze naar hun posities gebracht en kunnen ze bij mij terecht voor al hun vragen. Ik vind het nog steeds heel leuk om bij de thuiswedstrijden van NAC te helpen en op vrijwillige basis mijn steentje bij te dragen aan de club.”



VAN MAKER NAAR ONDERWIJS

ANNE: 'JE HOEFT NIET ALLES
VAN TE VOREN AL TE WETEN'



IN HET ATELIER VAN DE ROOI PANNEN TILBURG VORMGEVING & SIGNMAKING IS HET ZELDEN STIL. STUDENTEN LOPEN IN EN UIT, MATERIALEN LIGGEN KLAAR, ERGENS WORDT GEZAAGD, GESCHILDERD OF OPNIEUW BEGONNEN. TUSSEN DIE BEWEGING STAAT INSTRUCTEUR ANNE BROEREN (31), RUSTIG EN SCHERP TEGELIJK. ZE KIJKT MEE, STELT VRAGEN EN HELPT DE STUDENTEN WAAR NODIG, ZONDER HET OVER TE NEMEN. DAT GRIJPT HAAR TERUG NAAR HAAR EIGEN ROUTE, DIE OOI BEGON OP DEZE SCHOOL.

Die route begon voor Anne zonder duidelijk plan. Toen ze moest kiezen voor een vervolgopleiding, wist ze vooral wat ze niet wilde. De richting die wel bij haar paste, had ze nog niet scherp. "Ik was altijd wel creatief en graag met mijn handen bezig, maar ik had nooit bedacht dat je daar ook echt een opleiding in kon volgen", legt ze uit. Samen met haar ouders bezocht ze open dagen, maar in een heel andere richting. "Ik was bij de horecaschool van De Rooi Pannen aan het kijken toen ik een bekende tegenkwam die tegen me zei: 'Anne, wat doe jij hier? Jij moet bij Vormgeving zijn!' Achteraf gezien een bepalend moment. Mijn omgeving zag eigenlijk eerder dan ikzelf waar mijn kracht lag. Voor mij voelde creatief bezig zijn zo vanzelfsprekend, dat ik het niet eens als iets bijzonders zag."

EEN WARM BAD, EEN SPEELTUIN

De keuze bleek precies goed. Op De Rooi Pannen Tilburg Vormgeving & Signmaking vond ze niet alleen een opleiding, maar ook een omgeving waarin ze zich verder kon ontwikkelen. Ze omschrijft die periode als een warm bad, een plek waar ze zichzelf mocht zijn en waar ruimte was om te ontdekken. "Het voelde een beetje als een speeltuin", zegt ze lachend. "Heel gezellig, maar ondertussen gebeurde er veel." Ze groeide er als maker, maar misschien nog wel meer als persoon. Waar ze eerder wat ingetogen was, begon ze zich op De Rooi Pannen meer van zichzelf te laten zien. "Dat was eigenlijk mijn eerste stap richting iets creatiefs, maar ook richting wie ik was."

“PAS TOEN IK WEER OP SCHOOL ZAT, BESEFTE IK HOE BIJZONDER DIE STAGE-ERVARING EIGENLIJK WAS. HOEVEEL IK DAAR HAD GELEERD.”



Dat ze na de opleiding Ruimtelijk vormgever nog niet precies wist wat ze wilde, zag ze niet als een probleem. De basis was er, en het vertrouwen ook. Toch werd die basis al snel op de proef gesteld toen ze stage ging lopen bij Studio Job, een gerenommeerd ontwerpbureau. De stap van school naar die omgeving was groot. “Ik vond het best intens”, vertelt ze. “Lange dagen, een hoog niveau en er werd veel van je verwacht, ook als stagiair.” Toen haar stageperiode voorbij was, was ze vooral opgelucht om weer even terug te zijn op school. Maar die opluchting maakte al snel plaats voor iets anders. “Pas toen ik weer op school zat, besepte ik hoe bijzonder die stage-ervaring eigenlijk was. Hoeveel ik daar had geleerd.”

KLIMMEN OP DE CREATIEVE LADDER

Die realisatie leidde tot een onverwachte wending. In haar examenjaar werd het druk bij Studio Job en vroegen ze oud-stagiairs om bij te springen. Anne keerde terug, dit keer met meer zelfvertrouwen. In de laatste week van haar opleiding kreeg ze een baan aangeboden. “Dat vond ik echt bijzonder. Dan merk je ineens dat wat je doet ertoe doet.”

Wat volgde waren acht intensieve jaren in het werkveld. Ze begon onderaan de ladder en werkte zich stap voor stap omhoog. In de beginjaren lag de focus vooral op uitvoerend werk, vaak in verschillende werkplaatsen. Daar leerde ze de basis van het vak in de praktijk: werken met materialen, vormen bouwen, decoraties schilderen en ideeën vertalen naar iets tastbaars. “Je leert dit vak door te doen”, zegt ze. “En door fouten te maken.” Gaandeweg groeide ze door naar de rol van ontwerper. In die laatste jaren kreeg ze steeds meer verantwoordelijkheid en werkte ze aan projecten die haar nog altijd bijblijven. “We hebben bijvoorbeeld raampartijen ontworpen voor De Kunstkerk in Dordrecht. Dat heb ik zelf getekend en uitgewerkt. Dat soort projecten zijn tof omdat ze nog jarenlang zichtbaar zijn.”

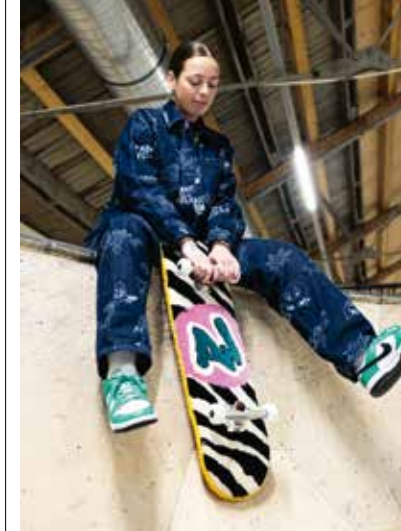
VAN MAKER NAAR ONDERWIJS

Hoewel ze zich in die jaren sterk ontwikkelde als maker, begon er ook iets nieuws te ontstaan. Naast haar werk begeleidde ze stagiaires en ontdekte ze hoeveel energie ze kreeg van het werken met jonge mensen. “Ik vind het leuk om hen te begeleiden in hun ontwikkeling, om mee te kijken en te helpen waar nodig”, vertelt ze. Langzaam groeide het idee om het onderwijs in te gaan, maar wel op een manier die bij haar paste. Niet voor de klas in de traditionele zin, maar in een omgeving waar maken centraal staat.

Die kans kwam toen de functie van instructeur atelier bij De Rooi Pannen vrijkwam. Voor Anne voelde het meteen als de juiste stap. “Dit was precies wat ik zocht.” Inmiddels staat ze aan de andere kant van het lokaal, al voelt dat voor haar niet als een harde scheidslijn. Ze ziet zichzelf niet als iemand die vertelt hoe het moet, maar als iemand die náást studenten staat. In het atelier begeleidt ze hen in hun proces, zorgt ze dat alles werkt en helpt ze hen verder als ze vastlopen. Het mooiste vindt ze de kleine momenten waarop iets lukt. “Als een student trots is en het nog een keer wil laten zien, zijn dat voor mij echt waardevolle momenten. Daar doe je het voor.”

OOK DE OVERSTAP NAAR HET ONDERWIJS MAKEN?

Zet jouw praktijkervaring in: bekijk de mogelijkheden als zij-instromer in het onderwijs! Via het Onderwijsloket vind je meer informatie over de overstap naar het onderwijs. Heb jij vragen over het werken bij De Rooi Pannen of wil je vrijblijvend sparren? Neem dan contact op met onze recruiter Marc van Steen via werkenbij@derooipannen.nl.



MEENEMEN IN HET VERHAAL

Naast haar werk op school blijft ze ook zelf actief als maker. Met haar eigen onderneming, Anni's Werk, richt ze zich op illustratie en creatieve opdrachten. Ze maakt onder andere kerstkaarten, carnavalsemblemen en verpakkingen en werkt samen met lokale ondernemers. Inspiratie vindt ze overal, vaak in kleine dingen. “Ik ben de hele dag aan het kijken en verzamelen”, vertelt ze. “Ik fotografeer veel, let op details, kleuren, vormen. Als iets opvalt, blijft het hangen.” Die nieuwsgierigheid vertaalt zich ook naar nieuwe technieken. Zo ontdekte ze het tuften, een techniek waarbij je met garen structuren maakt. Wat begon als een eigen experiment, bracht ze ook mee naar school. Inmiddels worden er wekelijks workshops gegeven en heeft het een vaste plek binnen de opleiding gekregen.

In haar rol als instructeur kijkt ze niet alleen naar wat studenten maken, maar vooral naar hoe ze werken. Voor haar ligt de nadruk niet op perfectie, maar op houding en motivatie. “Je hoeft nog niet alles te kunnen als je hier op school zit”, zegt ze. “Als je een doel hebt en bereid bent om ervoor te gaan, kom je er wel.” Tegelijkertijd merkt ze dat de nieuwe generatie anders leert dan tien jaar geleden. Studenten van nu willen begrijpen waarom ze iets doen en wat het uiteindelijke doel is. “Dat vraagt iets van hoe je lesgeeft of stagiaires begeleidt”, legt ze uit. “Je moet ze meenemen in het verhaal, laten zien waar het naartoe gaat.”

‘BLIJF ONTDEKKEN, DAN KOM JE VANZELF ERGENS’

Wat voor haar onveranderd is gebleven, is de sfeer op De Rooi Pannen. Of ze er nu als student rondliep of als medewerker, het gevoel op de school is voor haar hetzelfde. “Studenten kunnen hier zichzelf zijn, in hoe ze zich uiten en hoe ze werken. Mensen zijn vriendelijk en open, dat maakt het een fijne plek.” Het is precies die omgeving die haar ooit hielp om haar eigen richting te vinden, en waar ze nu anderen in begeleidt.

Komend jaar start ze met de docentenopleiding, een stap die ze ziet als verdieping van wat ze al doet. “Veel van wat we als creatievelingen maken, komt ergens vandaan”, zegt ze. “Dat besef wil ik verder uitbouwen en delen met de studenten.” Als ze terugkijkt op haar eigen pad, ziet ze geen strak plan, maar een reeks keuzes die goed voldeden. Dat is ook wat ze studenten meegeeft. “Blijf dicht bij jezelf en durf te vertrouwen op je gevoel. Je hoeft niet alles van tevoren te weten. Als je blijft ontdekken en openstaat, kom je vanzelf ergens.”



“STUDENTEN KUNNEN HIER ZICHZELF ZIJN, IN HOE ZE ZICH UITEN EN HOE ZE WERKEN.”

DE VOLGENDE GENERATIE AAN HET ROER

OUD-LEERLING EN
-STUDENT ILYA OVER
ZIJN ROUTE VAN
VMBO-LEERLING TOT
HORECAONDERNEMER

EEN VOL RESTAURANT, EEN BRUILOFT IN DE FEESTZAAL EN TEGELIJKERTIJD EEN VERJAARDAG IN DE PRIVATE ROOM: BIJ DE LEEMER HOEF IS GEEN DAG HETZELFDE. MIDDEN IN HET BUITENGEBIED VAN WAALRE RUNT ILYA DE BOK (26) EEN VEELZIJDIGE HORECAZAAK WAAR ALLES DRAAIT OM GASTRONOMIE EN GASTVRIJHEID. ZIJN ROUTE, VAN VMBO-LEERLING TOT ONDERNEMER, LAAT ZIEN DAT EEN LOOPBAAN IN DE HORECA NIET LINEAIR HOEFT TE VERLOPEN OM SUCCESVOL TE ZIJN. "HET HORECAVAK LEER JE PAS ECHT IN DE PRAKTIJK."



EERSTE KENNISMAKING MET HORECA

De eerste horecaervaring doet Ilya op tijdens zijn tijd op het vmbo van De Rooi Pannen in Eindhoven. In het tweede leerjaar stroomt hij in vanuit de havo. "Ik liep vast op de talen. Dat was gewoon te hoog gegrepen op dat moment," zegt hij. Ilya volgde op het vmbo het profiel Horeca, Bakkerij en Recreatie (HBR). "De ene keer sta je in de keuken en de andere keer in de bediening. Die praktijklessen vond ik het allerleukst."

Toch is de horeca op dat moment niet helemaal nieuw voor hem. Zijn ouders openden in 2001 restaurant en feestlocatie De Leemer Hoef, waar hij van jongs af aan al meekrijgt wat het vak inhoudt. "Ik heb altijd wel gezegd dat ik in de horeca wilde gaan werken," vertelt hij. "Maar op school ontdekte ik pas dat ik dit ook écht wilde."

Ook de minder leuke momenten blijken achteraf waardevol. "Ik weet nog dat we een koeientong moesten snijden," vertelt hij lachend. "Op dat moment denk je: wat moet ik hiermee? Of snijtechnieken waarvan je denkt dat je ze nooit gebruikt. Je neemt het allemaal mee."

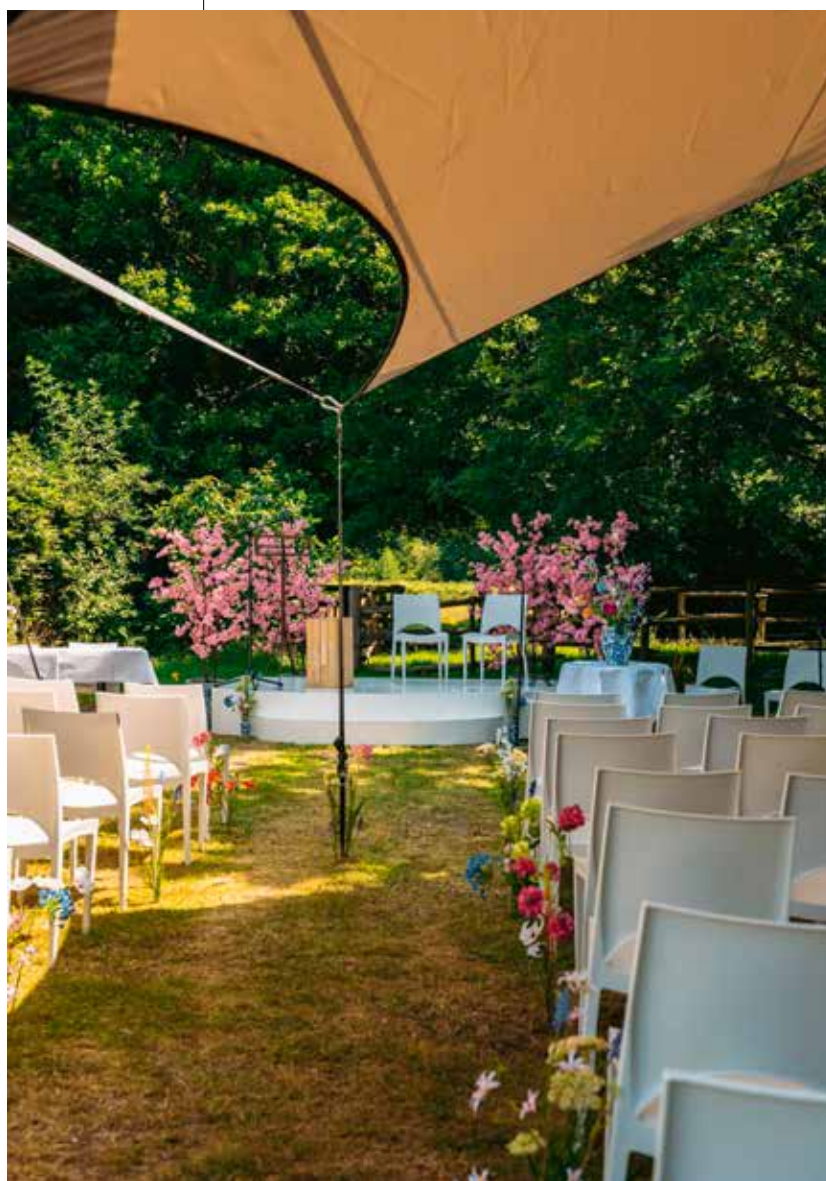
GASTHEER IN HART EN NIEREN

Na het vmbo gaat Ilya door naar het mbo van De Rooi Pannen, waar hij start met de opleiding Hotel- & hospitality-ondernemer (voorheen Horecaondernemer/-manager). Al snel merkt hij dat het hotelgedeelte van deze opleiding hem minder trekt. "Ik sta het liefst op de voorgrond en in contact met gasten en was toen minder geïnteresseerd in de financiën en Excel-bestanden," legt hij uit. Daarom stapte hij over naar de opleiding Zelfstandig medewerker hospitality (voorheen Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw). "Ik ging van niveau 4 naar niveau 3, maar deed uiteindelijk wel wat ik het leukst vond." Omdat hij graag meer wilde werken, en minder in de schoolbanken wilde zitten, maakte hij de overstap naar de BBL-variant bij een andere school.

GELUK BIJ EEN ONGELUK

In 2023 nam Ilya het stokje over van zijn vader. "Na jarenlang keihard werken, moest hij beide heupen laten vervangen. En dan komt het moment. Dan moet je het ineens gaan doen. Een pijnlijk moment, want hij wilde het eigenlijk nog niet loslaten." Achteraf gezien bleek het een natuurlijk moment om de zaak aan zijn zoon over te dragen. "Een geluk bij een ongeluk, dat zegt hij nu ook."

"IK HEB ALTIJD WEL GEZEGD DAT IK IN DE HORECA WILDE GAAN WERKEN," VERTELT HIJ. "MAAR OP SCHOOL ONTDEKTE IK PAS DAT IK DIT OOK ÉCHT WILDE."



VAN STERRENRESTAURANTS TERUG NAAR HET FAMILIEBEDRIJF

Ilya deed ervaring op bij verschillende gerenommeerde horecazaken, waar hij het vak op hoog niveau leerde kennen. Die ervaring neemt hij mee wanneer hij in 2020 terugkeert naar het familiebedrijf. "Ik ging denken: wat heb ik geleerd en wat zou ik meenemen naar hier?" In de coronaperiode maakte hij een berekening die veel veranderde voor De Leemer Hoef. Door de verplichte anderhalve meter tussen de tafels werd hij gedwongen anders te kijken naar de inrichting van het restaurant en hoe ze de beschikbare ruimtes benutten. "We merkten dat gasten rustiger zaten, langer bleven zitten en daardoor meer besteedden. Dan ga je rekenen per stoel en kijken wat slim is. Een kind leverde misschien €15 op. Een volwassene €50 tot €70."

De conclusie: minder gasten en toch een hogere omzet. De kinderkamer met speelruimte, jarenlang een uniek kenmerk van De Leemer Hoef, maakte plaats voor een privéruimte voor vergaderingen, borrels en etentjes. "Het was een risico om het hele concept aan te passen, maar dit is het dubbel en dwars waard geweest."

DE LEEMER HOEF: EEN VEELZIJDIGE LOCATIE

Vandaag de dag is De Leemer Hoef een veelzijdige locatie, gevestigd in een oude boerderij, met verschillende ruimtes: een restaurant, een private room voor kleinere groepen en een feestzaal voor grotere partijen. "We doen hier van alles: diners, borrels, vergaderingen, bruiloften... noem maar op," legt Ilya uit.

Eén van de evenementen die bij De Leemer Hoef plaatsvinden is het gala van zijn oude vmbo-school. "Ik heb altijd contact met De Rooi Pannen gehouden. Zo ben ik zelfs een keer examiner geweest." Toen de school een nieuwe locatie zocht voor hun gala, kwamen ze al snel bij Ilya uit. Deze zomer vindt het gala voor het derde jaar op rij plaats bij De Leemer Hoef.

MAATWERK EN PERSOONLIJK CONTACT

Voor iedere aanvraag vindt een persoonlijk gesprek plaats. Geen standaardpakketten, maar maatwerk en vooral: persoonlijk contact. "Elke aanvraag is anders en iedere offerte wordt op maat gemaakt." Geen laptop, maar ouderwets op papier. "Dat heb ik van mijn ouders geleerd. Het maakt het persoonlijker."

Bij elke aanvraag wordt uitgebreid gekeken naar de wensen van de gast. "Ik wil niet invullen hoe iets hoort te zijn. Ik wil weten hoe zij het voor zich zien. En als iets slimmer of goedkoper kan, dan zeg ik dat ook. Dan komen mensen terug." Die aanpak werkt: gasten weten de locatie te vinden, ook zonder een grote focus op social media. "Wij zitten buiten het centrum. Mensen komen echt voor hoe wij werken."



"HET WAS EEN RISICO OM HET HELE CONCEPT AAN TE PAssEN, MAAR DIT IS HET DUBBEL EN DWARS WAARD GEWEEST."



“DE HORECA LEER JE IN DE PRAKTIJK”

Diezelfde betrokkenheid zie je terug in hoe hij met personeel en stagiaires omgaat. “Ik wil iedereen een kans geven. Of je nu stagiair bent of komt solliciteren, als je laat zien dat je wilt, dan doe ik ook alles voor jou.” Ervaring is daarvoor geen vereiste. “Een dienblad vasthouden of wijn inschenken, dat leer je vanzelf wel in de praktijk.”

Door deze aanpak heeft hij een jong en hecht team opgebouwd, met medewerkers die vaak meerdere jaren blijven. “Dat is een groot compliment. Het laat zien dat ze zich gewaardeerd voelen en hier graag werken.” Ook stagiaires krijgen alle kansen. “Van studenten van De Rooi Pannen weet je vrijwel altijd zeker dat ze gemotiveerd zijn. Anders hadden ze niet voor een horecaopleiding gekozen.”

STAP VOOR STAP VOORUIT

In de afgelopen vijf jaar is Ilya gegroeid van gastheer tot horecaondernemer. En de toekomst? “Ik wil vooral blijven doen wat ik nu doe, maar dan elk jaar een beetje beter.” Die groei zit voor hem niet alleen in cijfers, maar vooral in ervaring. “Als ik kijk naar vijf jaar geleden en nu, dan is alles rustiger geworden. Je maakt betere keuzes.”

Met een goedlopend bedrijf, een sterk team en een duidelijke visie ligt de basis er. “Het bedrijf staat. Het personeel is tevreden. Daar ben ik het meest trots op.”



“IK WIL VOORAL BLIJVEN DOEN WAT IK NU DOE, MAAR DAN ELK JAAR EEN BEETJE BETER.”

TARTAAR VAN ZEEBAARS

RECEPT:
VOOR 4 PERSONEN



MET INGELEGDE RADIJS,
FRAMBOZENCRÈME,
LIMOENMAYONAISE EN RODE PEPER

INGREDIËNTEN

Ingelegde radijs

- 6 radijzen (in dunne plakjes)
- 100 ml witte wijnazijn
- 100 ml water
- 1 el suiker
- Snuf zout

Frambozencrème

- 100 g frambozen (vers of diepvroes)
- 1 tl honing
- 1 tl citroensap

Limoenmayonaise

- 1 eidooier
- 1 tl mosterd
- 100 ml zonnebloemolie
- Sap en rasp van 1 limoen
- Zout naar smaak

Zeebaars tartaar

- 300 g verse zeebaarsfilet (zonder vel en graten)
- 1 sjalot (fijngehakt)
- 1 tl olijfolie
- Sap van ½ limoen
- Zout en peper naar smaak

Garnering

- 1 rode peper (in dunne ringetjes)
- Eetbare viooltjes
- Microgreens of kiemen
- Optioneel: kleine bolletjes (bijv. biet of balsamicoparels)

BEREIDING

Ingelegde radijs

- Breng azijn, water, suiker en zout aan de kook.
- Laat iets afkoelen en giet over de radijsplakjes.
- Laat minimaal 30 minuten marinieren (langer = intenser).

Frambozencrème

- Pureer de frambozen met honing en citroensap.
- Zeef voor een gladde crème.
- Zet koel weg.

Limoenmayonaise

- Klop eidooier en mosterd los.
- Voeg druppelsgewijs olie toe terwijl je blijft kloppen (emulsie).
- Voeg limoensap en rasp toe.
- Breng op smaak met zout.

Zeebaars tartaar

- Snijd de zeebaars in kleine blokjes.
- Meng met sjalot, olijfolie en limoensap.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Bewaar gekoeld tot serveren.

OPMAAK (zoals op de foto)

- Plaats een ringvorm in het midden van het bord en vul met de tartaar.
- Leg de ingelegde radijsplakjes dakpansgewijs erop.
- Spuit of druppel frambozencrème en limoenmayonaise rondom.
- Verdeel kleine accenten zoals peperringetjes en bolletjes.
- Garneer met viooltjes en microgreens.
- Werk af met een paar druppels olie of vinaigrette.

MEER DAN EEN CURSUS:

DE STADSOPLEIDING TILLYKUNDE VERBINDT TILBURG



SINDE DIT SCHOOLJAAR BIEDT DE ROOI PANNEN EEN BIJZONDERE CURSUS AAN: DE STADSOPLEIDING TILLYKUNDE. GEEN STANDAARD OPLEIDING, MAAR EEN INSPIRERENDE ONTDEKKINGSREIS DOOR DE STAD TILBURG. WAT BEGON ALS EEN IDEE IN EEN BRAINSTORMSESSIE, GROEIDE IN KORTE TIJD UIT TOT EEN INITIATIEF DAT ENTHOUSIASME LOSMAAKT, MENSEN VERBINDT EN TILBURG OP EEN NIEUWE MANIER OP DE KAART ZET.

TIEN THEMA'S, ÉÉN STAD

De cursus bestond uit tien bijeenkomsten, elk met een eigen thema. Die varieerden van historie tot cultuur en van taal tot sport. Het doel: een compleet beeld schetsen van Tilburg – niet alleen van het verleden, maar ook van het heden en de toekomst.

Een van de thema's was 'Tilburg door de tijd heen', waarin de oorsprong en ontwikkeling van de stad centraal stonden. Maar net zo goed kwam het Tilburgse carnaval aan bod, inclusief een bezoek aan de bouwhal. Daar ontdekten cursisten niet alleen de gezelligheid, maar ook de geschiedenis en het karakter van het Tilburgse carnaval.

Een ander thema was 'Stad van makers', waarin deelnemers kennismakten met het creatieve en ambachtelijke DNA van Tilburg. Van textiel tot muurschilderingen en iconische plekken in de stad: Tilburg blijkt een broedplaats van creativiteit.

Ook het onderwijs kreeg aandacht, onder meer via een bijeenkomst op Tilburg University. Daar werd niet alleen gekeken naar het huidige onderwijslandschap, maar ook naar de lessen die de stad door de jaren heen heeft geleerd.

En dan is er natuurlijk de Tilburgse taal. Tijdens een van de bijeenkomsten kregen cursisten bij De Rooi Pannen zelf les in het Tilburgs. Zoals Elefteria het treffend verwoordt: "Tilburgs is een van de weinige dialecten die een officiële schrijfwijze kent. Je kunt zelfs spelfouten maken in het Tilburgs."

Elefteria
Argyropoulos



VAN BOSCHOLOGIE NAAR TILLYKUNDE

Het idee voor de stadsopleiding Tillykunde ontstond toen coördinator Elefteria Argyropoulos hoorde over Boschologie in Den Bosch, een cursus met een wachtlijst van jaren. Dat bracht haar op een gedachte: waarom bestaat zoiets niet in Tilburg?

Samen met haar directeur bij Toerisme, Leisure & Marketing Berly Walraven ging ze op onderzoek uit. "We waren aan het nadenken over ons leven lang ontwikkelen-aanbod", vertelt Berly. "Toen kwam het idee van een cursus voor en over Tilburg. Iets relatief kleins wat toch een grote impact zou kunnen maken."

Berly
Walraven



Wat volgde was een samenwerking met verschillende partners uit de stad, zoals City Marketing Tilburg en de stadshoogleraar van Tilburg, Ton Wilthagen. In een werkgroep werd gebrainstormd over de inhoud: wat maakt Tilburg nou eigenlijk Tilburg? En wat moeten mensen écht weten over de stad?



POSITIEVE ENERGIE ROND DE STAD

Die betrokkenheid en energie zijn precies wat de initiatiefnemers hoopten te bereiken. Tilburg heeft soms te maken met een bescheiden imago, zeker in vergelijking met steden als Breda en Den Bosch. Maar binnen Tillykunde ontstaat juist een andere dynamiek.

“Er hangt vaak een beetje een zweem aan Tilburg”, leg Elefteria uit. “Maar in de cursus merk je dat er een hele positieve vibe is van mensen die echt van de stad houden en ook iets willen terugdoen.”

Maartje Vosters,
Cursist Tillykunde
“Typisch Tilburg vind ik de ‘hooggaatie’, het reuzenrad op de Tilburgse kermis. Het was de eerste Tilburgse term die ik van mijn schoonvader leerde.”

Ingrid Sparidaens-Tuerlings,
Cursist Tillykunde
“Ik zag het stuk over Tillykunde in de krant en dacht dat is een mooi begin van mijn pensioen!”

Amber Dijs,
Cursist Tillykunde
“Omdat Tilburg niet de mooiste is, zijn we heel actief in het organiseren en realiseren van coole initiatieven en evenementen. Deze gouden combi zie je overal terug.”

Elefteria Argyropoulos,
Coördinator Tillykunde De Rooi Pannen
“Tilburgs is een van de weinige dialecten die een officiële schrijfwijze kent. Je kunt zelfs spelfouten maken in het Tilburgs.”

Berly Walraven,
Directeur De Rooi Pannen Tilburg
Toerisme, Leisure & Marketing
“De animo voor Tillykunde overtrof onze stoutste verwachtingen.”

MEER DAN KENNIS: EEN COMMUNITY

Wat de stadsopleiding Tillykunde bijzonder maakt, is dat het niet alleen draait om kennisoverdracht. De cursus is nadrukkelijk bedoeld om mensen met elkaar te verbinden en hen actief te betrekken bij de toekomst van Tilburg. Daarom werd bij de selectie van deelnemers gevraagd om een motivatiebrief. “We hebben echt gekeken naar mensen die mee wilden denken”, legt Elefteria uit.

De oorspronkelijke focus lag op nieuwkomers in de stad, maar dat liep anders. “Dat is volledig mislukt voor deze editie”, zegt Berly met een glimlach. “Maar wat we ervoor terugkregen, was misschien nog wel mooier: een groep zeer gemotiveerde Tilburgers die ambassadeur willen zijn.” Het enthousiasme bleek overweldigend. “De animo voor de stadsopleiding Tillykunde overtrof onze stoutste verwachtingen.”

TILBURG DOOR DE OGEN VAN CURSISTEN

De kracht van de stadsopleiding Tillykunde zit ook in de deelnemers zelf. Zij brengen hun eigen perspectieven, ervaringen en liefde voor de stad mee.

Zo vertelt cursist Maartje Vosters: “Typisch Tilburg vind ik de ‘hooggaatie’, het reuzenrad op de Tilburgse kermis. Het was de eerste Tilburgse term die ik van mijn schoonvader leerde.”

Voor Ingrid Sparidaens-Tuerlings kwam de cursus precies op het juiste moment: “Ik zag het stuk over Tillykunde in de krant en dacht: dat is een mooi begin van mijn pensioen!”

En Amber Dijs vat misschien wel de kern van Tilburg samen: “Omdat Tilburg niet de mooiste is, zijn we heel actief in het organiseren en realiseren van coole initiatieven en evenementen. Deze gouden combi zie je overal terug.”



Die positieve beweging bleef niet onopgemerkt. Ook de nieuwe burgemeester van Tilburg, Fleur Gräper-van Koolwijk, toonde interesse en woonde meerdere bijeenkomsten van de cursus bij. Haar aanwezigheid benadrukt het belang en de impact van het initiatief voor de stad.

BLIK OP DE TOEKOMST

Hoewel de eerste editie nog maar net is afgerond, wordt er al volop nagedacht over de toekomst van de stadsopleiding Tillykunde. De mogelijkheden lijken eindeloos. “We zijn nu aan het kijken naar het vervolg”, vertelt Berly. Komt er een Engelstalige variant? Wordt de opleiding onderdeel van het onderwijs? Of komt er een speciale versie voor jongeren?

Wat de richting ook wordt, één ding is zeker: de stadsopleiding Tillykunde heeft iets in gang gezet. “Het mooie is dat iedereen nu zegt: ‘Wow, dit is vet wat er bij De Rooi Pannen in Tilburg gebeurt’”, aldus Berly.



Ontdek wat jij nog kunt leren

Geïnspireerd door Tillykunde en benieuwd wat De Rooi Pannen nog meer te bieden heeft op het gebied van Leven Lang Ontwikkelen? Scan de QR-code en ontdek ons actuele cursusaanbod.



EEN BLAUWDRIJK VOOR ANDERE STEDEN?

Het succes van de stadsopleiding Tillykunde blijft ook buiten Tilburg niet onopgemerkt. Vanuit andere vestigingen van De Rooi Pannen komen al vragen of een vergelijkbare cursus ook in steden als Breda en Eindhoven kan worden opgezet. Maar de kracht van Tillykunde zit juist in de lokale verankering. Het is geen standaardformat, maar een cursus die volledig is afgestemd op de identiteit van Tilburg.

En misschien is dat wel de grootste les van de stadsopleiding Tillykunde: dat elke stad verhalen heeft die het waard zijn om verteld te worden – en dat die verhalen mensen kunnen verbinden, inspireren en in beweging brengen.

Met de stadsopleiding Tillykunde heeft De Rooi Pannen niet alleen een nieuwe cursus ontwikkeld, maar ook een platform gecreëerd waar liefde voor de stad centraal staat. Een plek waar Tilburg niet alleen wordt bestudeerd, maar vooral wordt beleefd.





ONTWERPEN VAN EEN EERSTEJAARS STUDENT TE ZIEN IN DRIE STEDEN

WAT BEGON ALS EEN VAN HAAR EERSTE OPDRACHTEN OP DE ROOI PANNEN TILBURG VORMGEVING & SIGNMAKING, GROEIDE UIT TOT ONTWERPEN DIE TIJDENS CARNAVAL TE ZIEN WAREN IN TILBURG, EINDHOVEN EN BREDA. HONDERDEN CARNAVALEMBLEMEN VAN IRIS VAN OERS (18) GINGEN OVER DE TOONBANK. OF OOK OP HAAR EIGEN KIEL ZO'N EMBLEEM PRIJKT? "DAT DOEN WIJ NIET IN SPRUNDEL," LACHT ZE. "IK GA GEWOON VERKLEED."

BEWUSTE KEUZE VOOR PRAKTIJK

Vorig jaar zat Iris nog op de havo, dit jaar startte ze op het mbo. "Ik had al een tijdje in mijn hoofd om de opleiding Signspecialist te gaan doen," vertelt ze. "Iets creatiefs doen leek me wel wat, en ik dacht dat de manier van leren op het mbo beter bij mij zou passen."

Waar ze op de middelbare school vooral in de schoolbanken zat, ervaart ze nu het verschil tussen de havo en het mbo. "Je mag hier veel meer doen, het is veel praktischer en de docenten zijn ook wat relaxter. Dat vind ik fijn." Hoewel ze nog maar in haar eerste jaar zit, merkt Iris al hoe snel ze stappen maakt. "Je doet steeds iets anders. Dan weer ontwerpen, dan weer iets met een machine werken. Je leert gewoon door het te doen."

De overstap vond ze minder spannend dan verwacht. "Het was even wennen, maar ik had er vooral zin in en was benieuwd naar mijn klas." Inmiddels zit ze op haar plek bij De Rooi Pannen, en de langere reistijd met het openbaar vervoer neemt ze voor lief.



EERSTE ECHTE OPDRACHT

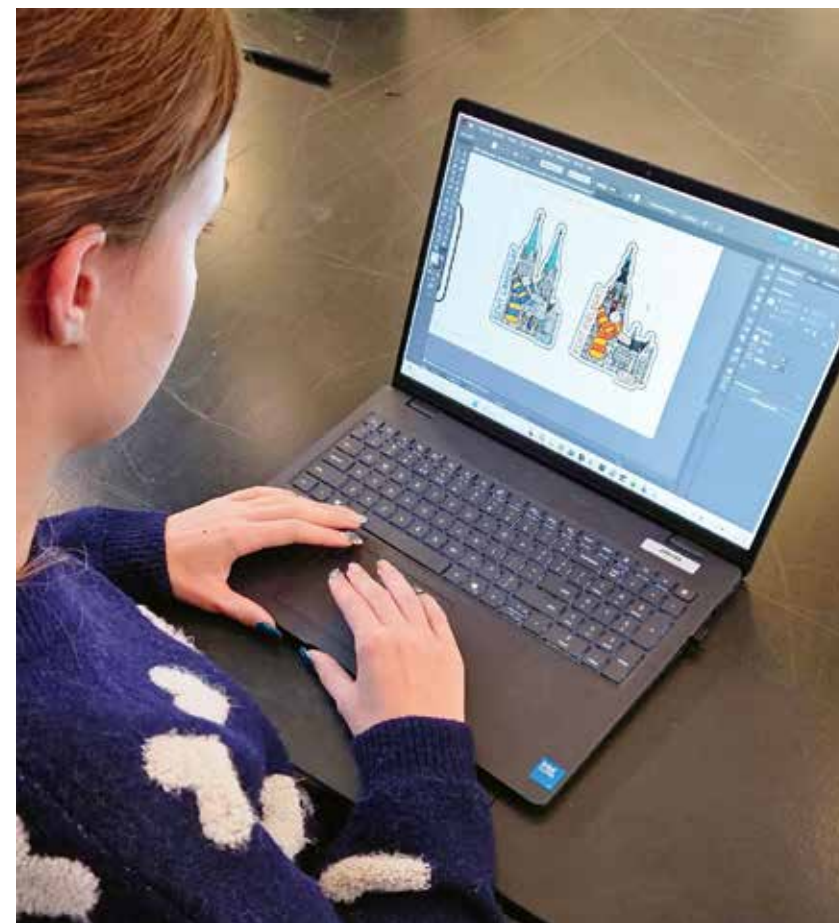
Al in haar eerste weken werkte Iris aan een echte opdracht. Voor het vak Digitale praktijk werden zij en haar klasgenoten uitgedaagd om een serie carnavalsemblemen voor de steden van De Rooi Pannen te ontwerpen. Het winnende ontwerp zou daadwerkelijk in de verkoop gaan.

Iris begon met Breda, maar dat bleek nog niet zo eenvoudig. "Ik vond het lastig om een carnavalsymbool te vinden dat écht bij de stad past," vertelt ze. "Uiteindelijk kwam ik uit bij de Grote Kerk." Om er een carnavalstintje aan te geven, gaf ze het gebouw een carnavalssjaal in de stadskleuren. Dat werkte zo goed, dat ze het idee doorvertaalde naar Tilburg en Eindhoven.

"JE HEBT ER ÉÉN WAAR JE TEVREDEN OVER BENT, MAAR DAN MOET JE ER NOG TWEE MAKEN IN DEZELFDE STIJL." KOPIËREN EN PLAKKEN WAS GEEN OPTIE: ELK ONTWERP MOEST PRECIES KLOPPEN. "DE SJAAL MOEST IK VOOR IEDERE KERK HELEMAAL OP MAAT MAKEN."

Makkelijk was dat niet. "Je hebt er één waar je tevreden over bent, maar dan moet je er nog twee maken in dezelfde stijl." Kopiëren en plakken was geen optie: elk ontwerp moest precies kloppen. "De sjaal moest ik voor iedere kerk helemaal op maat maken." Docenten en klasgenoten keken mee waar nodig. "Als je hulp vraagt, wil iedereen met je meedenken. Dan zeiden ze bijvoorbeeld: zo kun je het sneller doen."

Iris werkte haar ontwerpen digitaal uit, onder andere in Adobe Illustrator, een programma waar ze nog weinig ervaring mee had. Omdat het precies natekenen van de kerken veel tijd kost, vroeg ze ChatGPT om een eerste basis te maken. Die werkte ze daarna zelf verder het. Het gebruik van dit soort AI-tools hoort bij het leerproces. "We worden juist gestimuleerd om daarmee te werken. Je leert de programma's door het te doen. Dat werkt voor mij het beste."



VAN ONTWERP NAAR PRODUCT

"Ik dacht eigenlijk niet dat ik zou winnen," zegt Iris. Toch stond ze niet veel later met een doos vol gloednieuwe emblemen in haar handen op de stoep bij Ollie's, een van de drukstbezochte verkooppunten van carnavalsemblemen in de stad. Samen met klasgenoot Job haalde ze daar haar eigen ontwerpen op, klaar voor de verkoop.

Dat juist daar haar emblemen werden geproduceerd en verkocht, is bijzonder. Ollie's is het bedrijf van oud-student Olivier Jaspers, die dezelfde opleiding Signspecialist volgde. De samenwerking tussen school en werkveld is niet nieuw: ook in eerdere jaren werden de emblemen van dit project hier gemaakt.

Docent Willemijn Spierings vertelt: "Normaal ligt er alleen een stapeltje emblemen in onze onderwijswinkel, dit jaar liggen ze voor het eerst ook bij Ollie's in de winkel. Hij vond het embleem bijzonder en vroeg of hij ze ook mocht verkopen."

"Onze studenten proeven met dit soort projecten aan het echte werkveld," vertelt Willemijn. "Dat maakt het onderwijs niet alleen leuker, maar zorgt er ook voor dat onze studenten beter voorbereid zijn op de branche."

ZICHTBAAR SUCCES

"Hoeveel er precies verkocht zijn, weet ik niet," zegt Iris, "maar het zijn er sowieso honderden." Het succes werd versterkt door een TikTok over de emblemen, die veel bekeken werd. Ook media, zoals het Brabants Dagblad, Omroep Brabant en zelfs NOS Stories, pikten het verhaal van Iris op. Voor haar is deze eerste stap in het vak er eentje om niet te vergeten. "Dat zoveel mensen rondlopen met mijn ontwerpen, vind ik heel bijzonder."



"DAT ZOVEEL MENSEN RONDLOPEN MET MIJN ONTWERPEN, VIND IK HEEL BIJZONDER."

BOUWEN AAN DE TOEKOMST VAN VAKMANSCHAP



KUNSTMATIGE INTELLIGENTIE (AI) IS IN KORTE TIJD UITGEGROEID VAN EEN VEELBESPROKEN INNOVATIE TOT EEN CONCRETE REALITEIT IN HET ONDERWIJS EN HET WERKVELD. OOK BINNEN DE ROOI PANNEN IS DIE IMPACT DUIDELIJK VOELBAAR. DE VRAAG IS NIET LANGER ÓF AI INVLOED HEEFT, MAAR VOORAL HÓÉ WE DAAR ALS ONDERWIJSINSTELLING OP INSPELEN. HET ANTWOORD DAAROP IS AMBITIEUS: WE MAKEN ONZE OPLEIDINGEN AI-PROOF, ZODAT ONZE STUDENTEN KLAAR ZIJN VOOR EEN TOEKOMST WAARIN TECHNOLOGIE EN MENSELIJK VAKMANSCHAP HAND IN HAND GAAN.

EEN FUNDAMENTELE VERANDERING

Volgens Tanja Peters, voorzitter van het College van Bestuur, raakt AI de kern van ons onderwijs. Het gaat niet alleen om nieuwe technologie, maar om een bredere transformatie. "AI gaat over hoe wij ons werk doen, hoe de wereld waarvoor we opleiden verandert en hoe we daarop ons onderwijs inrichten."

Die verandering voltrekt zich op meerdere niveaus tegelijk. Opleidingen worden herzien, lesmateriaal verandert en ook de manier waarop docenten werken ontwikkelt zich. AI fungeert daarbij als een katalysator: een versneller van onderwijsvernieuwing. Waar het herontwikkelen van een opleiding vroeger jaren kon duren, biedt AI nu mogelijkheden om dit proces aanzienlijk te verkorten.

Dat sluit naadloos aan bij de ambitie van De Rooi Pannen om eigentijds onderwijs te bieden: onderwijs dat aansluit bij de huidige én toekomstige arbeidsmarkt. En die arbeidsmarkt verandert razendsnel onder invloed van digitalisering en AI.

"AI GAAT OVER HOE WIJ ONS WERK DOEN, HOE DE WERELD WAARVOOR WE OPLEIDEN VERANDERT EN HOE WE DAAROP ONS ONDERWIJS INRICHTEN."

Tanja Peters



VAN KENNISOVERDRACHT NAAR BEGELEIDING

Een van de meest zichtbare veranderingen speelt zich af in de rol van de docent. Waar docenten traditioneel vooral kennisoverdragers waren, verschuift hun rol steeds meer naar die van begeleider van het leerproces. AI maakt kennis immers overal en altijd toegankelijk.

AI-deskundige Jeroen Krouwels benadrukt dat deze verandering vooral vraagt om een andere mindset. "Niet de technologie, maar de manier waarop we ermee omgaan is de grootste uitdaging." Volgens hem ligt de sleutel in nieuwsgierigheid en de bereidheid om te blijven leren.

Binnen De Rooi Pannen wordt daarom niet alleen gekeken naar het aanpassen van opleidingen, maar ook naar het vergroten van AI-geletterdheid onder medewerkers. Docenten leren hoe ze AI kunnen inzetten om hun onderwijs te verbeteren en efficiënter te maken, zonder daarbij de regie te verliezen.

OPLEIDINGEN ONDER DE LOEP

Een belangrijk onderdeel van het AI-proof maken van het onderwijs is de impactanalyse per opleiding. Daarbij wordt onderzocht hoe AI het toekomstige beroep beïnvloedt en wat dat betekent voor het curriculum.

Michel Moolenaar, directeur van Handel & Ondernemen, ziet hierin grote kansen. "Wat vroeger een langdurig en kostbaar traject was, kan nu veel sneller en gericht." Door gebruik te maken van AI worden kwalificatiedossiers, trends in het werkveld en de kernwaarden van de school gecombineerd tot concrete voorstellen voor onderwijsvernieuwing.

Dat betekent overigens niet dat AI het werk overneemt. Integendeel: docenten spelen een cruciale rol in het beoordelen, aanpassen en verfijnen van de uitkomsten. "De mens blijft onmisbaar in dit proces", benadrukt Michel. Zorgvuldigheid en veiligheid blijven daarbij belangrijke aandachtspunten.

Michel Moolenaar



Berly Walraven



VERANDERENDE VAARDIGHEDEN

Misschien wel de grootste impact van AI zit in de vraag: wat moeten studenten eigenlijk nog leren? In verschillende sectoren verschuift het takenpakket. Routinematige werkzaamheden worden steeds vaker geautomatiseerd, terwijl de nadruk komt te liggen op vaardigheden die moeilijker door AI over te nemen zijn.

Een treffend voorbeeld is te vinden in de hospitalitysector. Waar standaardprocessen zoals inchecken in hotels steeds vaker geautomatiseerd verlopen, wordt het menselijke contact juist belangrijker. Studenten moeten niet alleen leren omgaan met digitale systemen, maar vooral ook met complexe klantvragen en gastbeleving.

Die combinatie van technologie en menselijkheid vormt een belangrijk uitgangspunt binnen De Rooi Pannen. Gastvrijheid blijft een onderscheidende factor, juist in een wereld die steeds digitaal wordt.

MARKETING IN BEWEGING

De veranderingen worden ook duidelijk zichtbaar in het marketingvak. Volgens Berly Walraven, directeur van Tilburg Toerisme, Leisure & Marketing, verandert het werkveld ingrijpend, al is een totale omwenteling niet aan de orde.

Veel traditionele marketingtaken, zoals marktonderzoek, contentcreatie en campagneplanning, kunnen in toenemende mate door AI worden uitgevoerd. Dat betekent dat opleidingen en kritisch moeten kijken naar welke vaardigheden nog relevant zijn.

Tegelijkertijd blijven menselijke competenties essentieel. Denk aan het vermogen om je in te leven in een doelgroep, creatief denken en het maken van strategische keuzes. AI kan ondersteunen, maar niet vervangen.



Daarom zet De Rooi Pannen bewust in op een combinatie van AI-vaardigheden, werkveldkennis en hospitality. Juist die mix maakt studenten onderscheidend op de arbeidsmarkt.

SNELLER VERNIEUWEN, BETER AANSLUITEN

Een belangrijk voordeel van AI is de snelheid waarmee onderwijs kan worden aangepast. Waar landelijke kwalificatiedossiers vaak achterlopen op de praktijk, biedt AI de mogelijkheid om als school zelf sneller te anticiperen.

Dat vraagt wel om lef. De Rooi Pannen kiest er bewust voor om niet af te wachten, maar zelf het voortouw te nemen. Door opleidingen continu te analyseren en bij te stellen, blijven ze beter aansluiten op de ontwikkelingen in het werkveld. Het streven is daarbij helder: opleidingen die niet alleen relevant zijn voor vandaag, maar ook voor morgen.

DE MENSELIJKE MAAT BLIJFT CENTRAAL

Ondanks alle technologische ontwikkelingen blijft één uitgangspunt overeind: de menselijke maat is en blijft essentieel. AI is een hulpmiddel, geen vervanging van vakmanschap of persoonlijk contact.

Docenten blijven de experts die kwaliteit waarborgen. Zij beoordelen AI-gegenereerde content en zorgen ervoor dat deze aansluit bij de visie en waarden van de school. Studenten leren niet alleen hoe ze AI gebruiken, maar ook hoe ze kritisch blijven nadenken. Zoals Tanja het treffend verwoordt: "Technologie kan veel, maar zonder menselijke interpretatie en verantwoordelijkheid is het niet voldoende."

SAMEN OP WEG NAAR DE TOEKOMST

Het AI-proof maken van het onderwijs is geen eindpunt, maar een continu proces. Niet iedereen hoeft daarbij hetzelfde tempo te volgen, maar stil blijven staan is geen optie. Binnen De Rooi Pannen wordt daarom ingezet op samenwerking, kennisdeling en experimenteren. De eerste ervaringen laten zien dat AI niet alleen uitdagingen met zich meebrengt, maar ook energie en enthousiasme losmaakt.

De toekomst van onderwijs ligt in de balans tussen technologie en menselijkheid. Door AI slim en verantwoord in te zetten, bouwen we als onderwijsinstelling aan opleidingen die studenten voorbereiden op een wereld die continu in beweging is. Of, zoals het binnen De Rooi Pannen steeds duidelijker wordt: AI is het hulpmiddel, maar eigentijds denken is de echte sleutel tot succes.

"TECHNOLOGIE KAN VEEL, MAAR ZONDER MENSELIJKE INTERPRETATIE EN VERANTWOORDELIJKHEID IS HET NIET VOLDOENDE."

‘FOCUS OP WAT JE
ÉCHT LEUK VINDT,
DAN KOM JE VER’



MALELIONS-OPRICHTER
THIJS OVER SUCCESVOL
ONDERNEMERSCHAP

VOOR THIJS OFFERMEIJER (31) VOELT WERK ALLANG NIET MEER ALS WERK. ZIJN DAGEN VULLEN ZICH MET OVERLEGGEN, IDEEËN UITWERKEN, GESPREKKEN MET LEVERANCIERS EN HET BOUWEN AAN NIEUWE PLANNEN. GEEN DAG IS HETZELFDE, EN DAT IS PRECIES WAT HEM DRIJFT. MET EEN TEAM VAN ZO'N ZEVENTIG MENSEN, EEN EIGEN WINKEL EN VERKOOP IN ZEVEN LANDEN, STAAT HIJ AAN HET ROER VAN EEN SNELGROEIEND KLEDINGMERK: MALELIONS. MAAR WIE HEM NU ZIET, ZOU BIJNA VERGETEN DAT HET OOIET BEGON MET TWIJFEL.

“DOCENTEN GINGEN HET GESPREK MET ME AAN. HET WAS NIET ÉÉN RICHTING, MAAR SAMEN KIJKEN WAT WERKT. DAT GAF MIJ VERTROUWEN.”

Op de middelbare school zat hij vast. Niet omdat hij het niet kon, maar omdat hij er simpelweg niets mee had. De dagen voelden lang, de motivatie was ver te zoeken. “Ik zat vooral mijn tijd uit,” vertelt hij. “Ik wist: dit is het niet. Maar wat dan wel? Geen idee.” Vakken als geschiedenis en aardrijkskunde konden hem niet boeien en zonder interesse verdween ook zijn concentratie. Dat zorgde voor frictie, met docenten en met zichzelf. Toch zat er onder die onrust al iets wat later bepalend zou blijken: nieuwsgierigheid. Alleen had die nog geen richting.

NIEUWE MENSEN, NIEUWE VERHALEN

Die richting vond hij bij de opleiding Medewerker marketing & communicatie op De Rooi Pannen. De overstap van havo 4 naar het mbo betekende meer dan alleen een andere school voor Thijs; het was een nieuwe start. Ineens zat hij in een klas met oudere studenten, mensen met andere verhalen en een andere houding. “Dat gaf me zóveel energie”, zegt hij. “Voor het eerst had ik het gevoel: hier hoor ik.” Waar de middelbare school vooral voelde als moeten, ontstond hier ruimte. Ruimte om te kiezen, om vragen te stellen en om zelf verantwoordelijkheid te nemen. Die omslag maakte alles anders voor Thijs. “Docenten gingen het gesprek met me aan. Het was niet één richting, maar samen kijken wat werkt. Dat gaf mij vertrouwen.”

In die omgeving van De Rooi Pannen groeide ook zijn interesse voor marketing en branding. Hoe bouwen merken hun identiteit op? Waarom spreekt het ene merk je wél aan en het andere niet? Het waren vragen waar hij zich moeiteloos in kon verliezen. Wat eerst ontbrak, was er ineens volop: focus, energie en plezier. Terugkijkend ziet hij daar de basis van wat later zou volgen. "Als je iets leuk vindt, gaat het vanzelf. Dat merkte ik daar voor het eerst."

KLEIN BEGINNEN

Toch ontstond zijn ondernemerschap niet vanuit een strak plan. Eerder uit verveling tijdens zijn vervolgstudie aan Fontys. "Ik dacht: waarom begin ik niet gewoon?" Zijn eerste stap in het ondernemerschap was klein: kralenarmbandjes, verkocht via een eigen webshop. Het werkte, maar het voelde ook omslachtig. Alles was handwerk en moeilijk op te schalen. Toen hij overstapte op merchandise voor de armbandjes – petten en sweaters – viel alles ineens op zijn plek. "Dat verkocht veel beter en gaf me meer ruimte om te groeien. Toen wist ik: hier zit potentie in."

Een beurs in de kledingbranche versnelde die ontwikkeling. Daar presenteerde hij zijn merk aan een groter publiek en kreeg hij voor het eerst echt zicht op de mogelijkheden. Tegelijkertijd kwam er een onverwachte tegenslag: de merknaam die hij gebruikte, bleek al geregistreerd. Waar dat voor sommigen een reden zou zijn om te stoppen, was het voor hem juist een moment om door te pakken. In 2019 koos hij een nieuwe naam: Malelions. En hij zette de volgende stap. Hij nam mensen aan, verhuisde naar een groter pand en professionaliseerde zijn bedrijf. Vanaf dat moment ging het snel.



"IK DACHT: WAAROM BEGIN IK NIET GEWOON?"

AMBITIE EN BEScheidenHEID

Vandaag de dag bestaat zijn organisatie uit tientallen mensen, verdeeld over verschillende teams. Op het hoofdkantoor werken zo'n veertig collega's, daarnaast is er een eigen winkel en een logistiek proces waar dagelijks meerdere mensen aan bijdragen. In totaal zijn er ongeveer zeventig mensen betrokken bij het merk. Toch spreekt hij daar opvallend nuchter over. "Ik had dit vroeger nooit gedacht", zegt hij. "Maar ergens had ik het ook wel voor me gezien." Die combinatie van ambitie en bescheidenheid typeert hem. Grote plannen zijn er zeker, maar altijd met oog voor de realiteit. "Je moet groeien op een manier die je vol kunt houden. Je ziet te vaak dat bedrijven stuk gaan omdat ze te snel willen."

Die realiteitszin komt niet uit boeken, maar uit ervaring. "Je kunt alles vanuit kennis bedenken, maar het loopt in de praktijk vaak anders." Juist dat onverwachte maakt ondernemen volgens hem interessant. Het dwingt je om te schakelen, om keuzes te maken en om verantwoordelijkheid te nemen. Zijn stages speelden daarin een belangrijke rol. Door bij verschillende soorten bedrijven te werken, ontdekte hij wat bij hem paste en wat niet. "Waar jouw hart sneller van gaat kloppen, voel je pas echt als je op de juiste plek zit."

"IK HAD DIT
VROEGER NOOIT
GEDACHT,
MAAR ERGENS
HAD IK HET
OOK WEL VOOR
ME GEZIEN."





ONDERNEMEN IS ALS TOPSPORT

Ondernemen bleek ook iets anders dan het romantische beeld dat vaak wordt geschetst. Vrijheid, je eigen tijd indelen – het klinkt aantrekkelijk, maar de werkelijkheid is intensiever. “Je bent er eigenlijk altijd mee bezig,” zegt hij. “Het is meer een lifestyle dan een baan.” Hij vergelijkt het met topsport: als je echt wilt presteren, moet je er volledig voor gaan. “Dat vraagt discipline en doorzettingsvermogen, maar vooral ook plezier. Want zonder dat houd je het niet vol.”

Binnen zijn bedrijf spelen die waarden een grote rol. Doorzettingsvermogen, ambitie en oprechtheid vormen de basis van Lions Fashion Group, waar Malelions onderdeel van is samen met nog twee andere merken. Hij weet dat je het nooit voor iedereen goed kunt doen, maar gelooft dat je met eerlijkheid en duidelijke communicatie altijd verder komt. Tegelijkertijd voelt hij de verantwoordelijkheid die bij zijn rol hoort. Niet alleen voor het bedrijf, maar vooral voor de mensen die er werken. “Je doet het niet meer alleen”, zegt hij. “Dat verandert hoe je naar dingen kijkt.”

VAN KLASGENOTEN NAAR ZAKENPARTNERS

Opvallend genoeg blijft zijn tijd op De Rooi Pannen steeds dichtbij. Hij werkt samen met oud-klasgenoten van De Rooi Pannen, die inmiddels ook hun eigen bedrijven hebben opgebouwd. Die lange geschiedenis zorgt voor vertrouwen en een gedeelde manier van werken. “We kiezen voor samenwerking met elkaar omdat we elkaar iets gunnen”, zegt hij. Het maakt de cirkel rond: van klasgenoten naar zakenpartners. “Het is fantastisch leuk als we met z’n allen op een festival staan dat georganiseerd wordt door een van mijn oud-klasgenoten. Ik met mijn kleding, en ieder zo met zijn eigen aandeel in het geheel.”



Als hij terugkijkt op zijn route, is er één les die eruit springt. Niet ingewikkeld, maar wel essentieel: “Doe wat je leuk vindt”, zegt hij. “Dat is echt de basis.” Hij zag zelf het verschil tussen de middelbare school, waar de tijd langzaam ging, en De Rooi Pannen, waar die voorbijvloog. Die ervaring vormt nog steeds zijn kompas. Want uiteindelijk gaat het niet alleen om succes of groei, maar om het plezier dat je ergens in vindt.

LUISTER NAAR DE JUISTE MENSEN

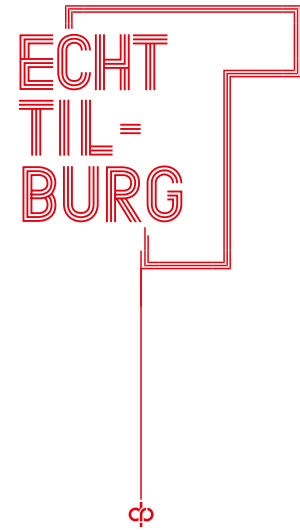
Wat Thijs vaak ziet, is dat studenten wel goede ideeën hebben, maar dat niet doorzetten omdat ze geremd worden door hun omgeving. Bijvoorbeeld hun ouders of goede vrienden. “Maar die mensen hebben vaak zelf geen ervaring met productontwikkeling of ondernemen.” Luisteren is belangrijk, maar wel naar de juiste mensen, vindt Thijs. Naar degenen die weten waar ze het over hebben. Aan het bedrijfsleven wil hij meegeven: laat jongeren meedenken. “Geef ze ruimte om te proberen. Juist dan ontstaan de beste initiatieven. Ik doe het liever en dat het faalt, dan dat ik het nooit heb gedaan.”

De toekomst ziet hij niet als een vast pad, maar als iets dat zich gaandeweg vormt. Natuurlijk zijn er ambities – groeien, nieuwe merken ontwikkelen, misschien nog groter worden – maar altijd met dezelfde insteek als waarmee het begon: met plezier, met de juiste mensen en met beide voeten op de grond. “Als we met Lions Fashion Group op een gezonde manier blijven doorgroeien, ben ik al heel tevreden”, zegt hij. En misschien is dat wel de rode draad in zijn verhaal: niet de perfecte route, maar de juiste keuzes op het juiste moment.



“GEEF ZE RUIMTE OM TE PROBEREN. JUIST DAN ONTSTAAN DE BESTE INITIATIEVEN. IK DOE HET LIEVER EN DAT HET FAALT, DAN DAT IK HET NOOIT HEB GEDAAN.”





TILBURG

Dr. Ahausstraat 1
5042 EK Tilburg

De Rooi Pannen Tilburg Horeca

013 - 500 2200
info.horeca.tb@derooipannen.nl

De Rooi Pannen Tilburg Vormgeving & Signmaking

013 - 500 2600
info.vs@derooipannen.nl

De Rooi Pannen Tilburg Handel & Ondernemen

013 - 500 2500
info.ho@derooipannen.nl

De Rooi Pannen Tilburg Toerisme, Leisure & Marketing

013 - 500 2300
info.tlm.tb@derooipannen.nl

De Rooi Pannen Tilburg Vmbo

013 - 500 2400
info.vmbo.tb@derooipannen.nl



EINDHOVEN

Kaakstraat 1
5623 AD Eindhoven

De Rooi Pannen Eindhoven Horeca

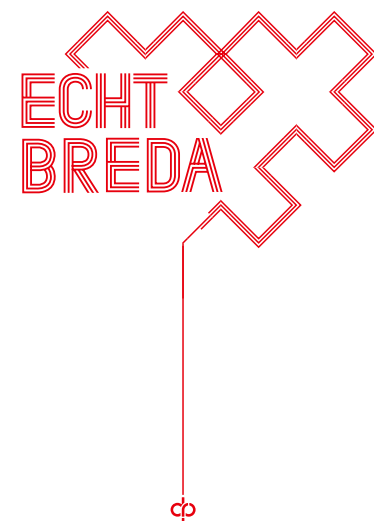
040 - 500 1200
info.horeca.ehv@derooipannen.nl

De Rooi Pannen Eindhoven Toerisme, Leisure & Marketing

040 - 500 1300
info.tlm.ehv@derooipannen.nl

De Rooi Pannen Eindhoven Vmbo

040 - 500 1100
info.vmbo.ehv@derooipannen.nl



BREDA

Fellenoordstraat 93
4811 TH Breda

De Rooi Pannen Breda Horeca

076 - 500 1800
info.horeca.breda@derooipannen.nl

De Rooi Pannen Breda Toerisme, Leisure & Marketing

076 - 500 1900
info.tlm.bd@derooipannen.nl

AGENDA

Studiekeuzeavond bij De Rooi Pannen	27 mei	Tilburg, Eindhoven en Breda
Examenuitslag vmbo, eerste tijdvak	11 juni	
Pinkpop	19 t/m 21 juni	Landgraaf
Breda Live	3 t/m 4 juli	Breda
Zomervakantie mbo	6 juli t/m 21 augustus	
Zomervakantie vmbo	13 juli t/m 21 augustus	
Tilburgse Kermis	17 t/m 26 juli	Tilburg
BredaPhoto Festival	11 september t/m 25 oktober	Breda
Week Tegen Pesten	21 t/m 25 september	
Onderwijsbeurs Zuid	25 t/m 26 september	Veldhoven
Tilburg Ten Miles	25 t/m 26 september	Tilburg
ASML Marathon Eindhoven	10 t/m 11 oktober	Eindhoven
Dutch Design Week	17 t/m 25 oktober	Eindhoven
Herfstvakantie	19 t/m 23 oktober	



**DE ROOI
PANNEN**

TILBURG
EINDHOVEN
BREDA



Samenwerken met De Rooi Pannen?
Ontdek de mogelijkheden!