



DE ROOI  
PANNEN

TILBURG  
EINDHOVEN  
BRED A

MAGA-  
ZINE

~~~~~

MEI 2025

# ECHT TROTS

- Interview met alumnus Bob Hutten
- Kerstpakketten voor en door De Rooi Pannen
- Mhbo-trajecten blijvend populair
- Bij vakantiepark De Leistert leeft recreatie



Zo echt kan leren zijn



Zo echt kan leren zijn



# ECHT SAMEN!

## VOORWOORD

In het onderwijs van De Rooi Pannen staat de praktijk van het bedrijfsleven waarvoor wordt opgeleid centraal. Gastbeleving vormt daarbij de rode draad. Juist deze enorm krachtige focus op hospitality onderscheidt ons van andere scholen en opleidingen. Ruim 57 jaar De Rooi Pannen-onderwijs heeft ons een breed alumnetwerk opgeleverd. Mede dat zorgt voor een sterke verbinding met de buitenwereld en geeft ons de mogelijkheid voortdurend up-to-date te blijven met actuele ontwikkelingen.

De Rooi Pannen is voortdurend in gesprek met haar belangrijkste stakeholders. Samen met leerlingen, studenten, collega's én vertegenwoordigers uit de branche hebben we de afgelopen periode nagedacht over de toekomst van ons onderwijs. Deze bijzondere route heeft geresulteerd in een nieuw meerjarenbeleidsplan voor de periode '25 – '28 dat in april gelanceerd is. De komende vier jaar vormen versterking en positionering van ons onderwijs, eigentijds en inspirerend onderwijs, een professionele leer- en werkomgeving en duurzaamheid de vier speerpunten van De Rooi Pannen.

De inspirerende verhalen van onze leerlingen, (oud-)studenten en bedrijven in dit De Rooi Pannen magazine illustreren deze speerpunten. Zo vertelt oud-student Bob Hutten, tot voor kort eigenaar van het succesvolle familiebedrijf Hutten Catering, over de waardevolle lessen op De Rooi Pannen, de ontwikkeling van zijn bedrijf en zijn plannen om jonge ondernemers te begeleiden. Daan van der Pasch is een andere oud-student die met haar bedrijf Wijnzinnig een assortiment aanbiedt van ruim honderd zuivere wijnen die volledig duurzaam geproduceerd zijn. We vertellen graag over de unieke link tussen PSV en De Rooi Pannen en de prestaties van onze Toerisme, Leisure & Marketing-studenten die hebben deelgenomen aan de Skills-vakwedstrijden.

Ook hebben we in het magazine aandacht voor de ontwikkelingen rondom onze mhbo-trajecten. Een opleidingstraject

waarbij havisten in vijf jaar zowel een mbo- als een hbo-diploma behalen. Met een flinke portie praktijkervaring op zak kunnen ze na twee jaar mbo goed voorbereid aan de slag op het hbo. In totaal volgen op dit moment ruim 270 studenten één van deze trajecten in Tilburg, Breda en Eindhoven. We startten hier een aantal jaren geleden mee bij de Tilburgse horecaschool. Inmiddels hebben we op zes van onze scholen mhbo-trajecten, waarbij studenten kunnen kiezen voor Hotelmanagement of Tourism | Leisure | Creative business. Ook voor komend schooljaar zien we in de aanmeldingen dat deze trajecten blijvend populair zijn.

De Rooi Pannen hecht bijzonder veel waarde aan de verbinding met onze oud-studenten, de alumni. Met onze activiteiten rondom Leven Lang Ontwikkelen hebben we een mooi aanbod voor deze doelgroep. Tegelijkertijd maken we graag gebruik van hun kennis in de vorm van gastlessen, stages en bedrijfsbezoeken. Het verhaal van onze collega Ton van de Ven is een sterk voorbeeld van alumni die in verbinding blijven met De Rooi Pannen. Gestart als student op de Middelbare Detailhandelschool, vervolgens het bedrijfsleven ingerold en nu terug als docent om zijn ervaringen te delen met onze studenten.

We kijken met veel vertrouwen en enthousiasme naar de toekomst van De Rooi Pannen. We bouwen de komende jaren aan een nog sterkere en toekomstbestendiger scholengemeenschap. En dan doen we echt samen!

Veel leesplezier!

Tanja Peters  
Jan van Alphen  
Peter Wemmenhove

College van Bestuur De Rooi Pannen

COLOFON



**Organisatie**  
Jan van Alphen  
Michel Moolenaar  
Thijs Smeets - Smeets&Partners

**Eindredactie**  
Elsemieke Pulles  
Pascaline Reijman

**Tekst**  
Elsemieke Pulles  
Natasha Droste - schrijvenmetbubbels.nl  
Pascaline Reijman  
Rosanne Langenberg - schrijvenmetbubbels.nl  
Sophie de Bruin  
Thijs Smeets - Smeets&Partners

**Fotografie**  
Erik van der Burgt - www.vrbld.photo  
Pascaline Reijman

**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 uitgever. 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 rechthebbende te respecteren.

Heb je vragen of wil je dit magazine niet meer ontvangen? Stuur een mail naar [marketingcommunicatie@derooipannen.nl](mailto:marketingcommunicatie@derooipannen.nl).



INHOUDS-  
OPGAVE

|    |                                                    |
|----|----------------------------------------------------|
| 04 | BOB HUTTEN BLIKT TERUG OP ZIJN STUDENTENTIJD       |
| 12 | VIER COLLEGA'S VAN TILBURG VMBO AAN HET WOORD      |
| 18 | EEN TUIN VOL SMAAK: DE MOESTUIN BIJ BREDa HORECA   |
| 22 | VERNIEUWDE BBL-OPLEIDING IN DE LEISUREBRANCHE      |
| 26 | DE TOEKOMST VAN SIGNMAKING                         |
| 32 | DE SKILLS-VAKWEDSTRIJDEN VAN 2025                  |
| 36 | ALUMNUS MAAIKE IN DE THEATERWERELD                 |
| 40 | INSPIRATIEAVOND EN CURSUS FOTOSTYLING              |
| 42 | FREEK VAN GOOL: VAN VMBO NAAR SUCCESVOL ONDERNEMER |
| 46 | ALUMNUS EN DOCENT TON VAN DE VEN                   |
| 50 | RON EN FRANK DARIS: TWEE KEER ZO GEPASSIONEERD     |
| 54 | DE LEISTERT: HIER LEEFT RECREATIE                  |
| 58 | KERSTPAKKETTEN VOOR EN DOOR DE ROOI PANNEN         |
| 62 | HOTEL NASSAU: SAMEN GROEIEN IN GASTVRIJHEID        |
| 66 | EEN DAG MET RENSKE IN VALENCIA                     |
| 70 | UNIEKE MHBO-TRAJEC TEN VOOR HAVOLEERLINGEN         |
| 74 | PRACTORAAT ONDERZOEKT DE ULTIEME GASTBELEVING      |
| 76 | WIJNZINNIG!: HOE DAAN HAAR EIGEN SMAAK VINDT       |
| 80 | SMIT VIS AAN DE HAVEN, INCLUSIEF RECEPT            |
| 84 | SAMENWERKING MET VAN GOGH HOMELAND                 |
| 90 | MEGAN AERDTS: VAN STUDENT TOT PSV-MARKETEER        |

VAN TENNISBAAN  
NAAR BETEKENISVOL  
ONDERNEMER

BOB HUTTEN:  
'GELUK  
ZIT IN HET  
INZETTEN  
VAN JE  
TALENT  
– VOOR JEZELF ÉN  
VOOR EEN ANDER'



HIJ STOND ALS JONG  
VENTJE OP HET PUNT  
OM DOOR TE BREKEN  
ALS PROFESSIONEEL  
TENNISSEER, MAAR  
BELANDDE UITEINDELIJK  
OP DE ROOI PANNEN.  
WAT VOLGDE WAS GEEN  
STANDAARD LOOPBAAN.  
BOB HUTTEN (59)  
GROEIDE UIT TOT PIONIER,  
VISIONAIR EN VERBINDER  
IN DE WERELD VAN  
FOODSERVICE EN SOCIAAL  
ONDERNEMERSCHAP.

TOT EIND 2024 WAS HIJ  
EIGENAAR VAN HET TOON-  
AANGEVENDE FAMILIEBEDRIJF  
HUTTEN. INMIDDELS  
BEGELEIDT HIJ JONGE  
ONDERNEMERS EN DENKT  
HIJ NA OVER EEN REGIONALE  
ONDERNEMERSACADEMIE. BOB  
BLIKT MET PLEZIER TERUG OP  
ZIJN TIJD BIJ DE ROOI PANNEN.

**VAN TOPTENNIS NAAR  
HORECAOPLEIDING**  
In 1982 stapte Bob de middelbare  
hotelschool van De Rooi Pannen  
binnen, met een sporttas vol tennis-  
spullen en nauwelijks een idee van  
wat hem te wachten stond.  
"Ik trainde twintig tot dertig uur per  
week, speelde wedstrijden, leefde  
voor tennis. Maar ik was net niet goed  
genoeg om internationaal door te  
breken. Dat was een klap." De over-  
stap naar een opleiding voelde voor  
hem als een harde landing. "Ik snapte  
niks van studeren. Mijn hoofd stond  
nog vol tennis."

**"IK STOND ER  
DRAMATISCH  
VOOR MET 22  
ONVOLDOENDES.  
MAAR HET WAS OOK  
EEN KEERPUNT."**

Al snel kreeg hij de consequenties  
daarvan te voelen. "Mijn klassen-  
docent, meneer Verstappen, zei: 'Jij  
kunt beter een andere school zoeken.'  
Ik stond er dramatisch voor met 22  
onvoldoendes. Maar het was ook een  
keerpunt. Ik realiseerde me dat ik niet  
dom was, maar gewoon de verkeerde  
discipline had ontwikkeld. Toen ben ik  
gas gaan geven."

Met een paar tandjes erbij draaide  
Bob het tij. "Ik moest er harder voor  
werken dan de meeste anderen, maar  
ik eindigde dat jaar als een van de  
beteren van de klas. Dat was voor mij  
een bevestiging: als je iets echt wilt,  
dan kun je veel bereiken."

**"DAT WAREN MENSEN UIT HET WERKVELD. GEEN  
STANDAARD LERAREN, MAAR ECHE VAKMENSEN MET  
PASSIE. ZE WERDEN KLANKBORDEN, PRAATPALEN,  
BUDDY'S. ZE HIELPEN JE NIET ALLEEN OP VAKINHOUD,  
MAAR OOK BIJ HET VINDEN VAN RICHTING."**

#### EEN EXTRA OPVOEDING

De Rooi Pannen was meer dan een  
school. Voor Bob voelde het als  
een tweede thuis, waar discipline,  
structuur en persoonlijke aandacht  
centraal stonden. "Je mocht tijdens  
schooluren niet naar de kapper of  
tandarts en de docenten wisten  
alles van je. Het was streng, maar  
rechtvaardig. En het was precies wat  
ik nodig had."

Vooral de praktijkdocenten maakten  
een diepe indruk. "Dat waren mensen  
uit het werkveld. Geen standaard  
leraren, maar echte vakmensen  
met passie. Ze werden klankborden,  
praatpalen, buddy's. Ze hielpen je niet  
alleen op vakinhoud, maar ook bij het  
vinden van richting."

Die betrokkenheid werkte aanstekelijk.  
"Zelfs de economieleraar en de leraar  
Duits doken in de horecawereld, zodat  
ze snaptten wat jij als student nodig  
had. Dat voelde als erkenning. Je  
werd echt gezien."



**“88 PROCENT VAN DE BEDRIJVEN WERKT NIET MET MENSEN DIE NIET HELEMAAL IN HET PLAATJE PASSEN. DAAR HEB IK ME ALTIJD TEGEN VERZET.”**

#### DE START VAN EEN BETEKENISVOLLE LOOPBAAN

Na zijn afstuderen in 1987 stond Bob voor een moeilijke keuze: elders in dienst gaan of het noodlijdende familie-bedrijf in Veghel proberen te redden. Hij koos voor het laatste. “Mijn ouders hadden een restaurant, maar dat stond flink onder water. Mijn vader was een goede chef, mijn moeder deed de administratie. Ik nam de voorkant van het bedrijf voor mijn rekening. We begonnen opnieuw, met elf mensen.”

Van partycatering en restaurants groeide het bedrijf onder Bobs leiding uit tot een van de meest innovatieve spelers in de food-service. “We gingen over op bedrijfscatering, daarna kwam de zorgcatering erbij. Maar we wilden ook méér doen. We richtten een bakkerij op voor dove en slechthorende medewerkers, startten de Verspillingsfabriek en zetten in op mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.”

#### SOCIAAL ONDERNEMERSCHAP ALS DRIJFVEER

Onder de vlag van ‘House of Inclusion’ kreeg Hutten steeds meer vorm als sociaal-maatschappelijk geëngageerd bedrijf. “88 procent van de bedrijven werkt niet met mensen die niet helemaal in het plaatje passen. Daar heb ik me altijd tegen verzet. Wij lieten zien dat het wél kan. Niet alleen omdat het goed voelt, maar ook omdat het economisch sterk is.”



Volgens Bob zit er in ieder mens potentieel, ook in het ‘schaap met drie poten’, zoals hij het noemt. “We moeten af van het idee dat alleen het perfecte plaatje goed genoeg is. Mensen die tegen de stroom in moeten zwemmen, zijn vaak juist heel loyaal, creatief en veerkrachtig. Ze weten precies wat ze moeten doen om mee te blijven draaien – en dat maakt ze onmisbaar.”

Denk aan arbeidsrecht, milieu, hygiëne – ondernemers onder de 100 medewerkers kunnen dat nauwelijks nog behappen. Ik wil ze helpen om in die jungle hun weg te vinden.”

Hij lacht: “Misschien noem ik het wel De Blauwe Pannen – het vervolg op De Rooi Pannen.”

#### LOSLATEN MET LIEFDE

In november 2024 nam Bob afscheid van zijn levenswerk. “Na veertig jaar in een strak regime was het tijd om te herijken. Ik wilde ontdekken wie ik zélf ben, los van het bedrijf. Veel mensen zeggen dat het voelt als een kind loslaten, maar voor mij was het vooral een bevrijding. Ik ben altijd breder geweest dan Hutten alleen.”

Tegenwoordig begeleidt hij veertien jonge ondernemers, investeert hij in projecten met maatschappelijke impact en sport hij fanatiek. En er borrelt een nieuw plan: een regionale ondernemersacademie. “Het ondernemerschap is de laatste twintig jaar zó complex geworden.

**“NA VEERTIG JAAR IN EEN STRAK REGIME WAS HET TIJD OM TE HERIJKEN. IK WILDE ONTDEKKEN WIE IK ZÉLF BEN, LOS VAN HET BEDRIJF.”**





**“HET ZIJN NIET DE OPLEIDINGEN DIE TEKORTSCHieten, HET IS DE BEELDVORMING. VEEL OUDERS HEBBEN GEEN IDEE HOE LEUK EN BETEKENISVOL PRAKTISCH WERK IS.”**

#### BETEKENIS GEVEN AAN MBO

Bob is uitgesproken als het gaat om het imago van het mbo. “Het zijn niet de opleidingen die tekortschieten, het is de beeldvorming. Veel ouders hebben geen idee hoe leuk en betekenisvol praktisch werk is. In de horeca, zorg of bouw zie je direct het effect van je werk. Je krijgt waardering – en dat is iets waar ieder mens naar verlangt.”

Via Stichting Guriz zet hij zich in om het mbo beter zichtbaar te maken. “We maken filmpjes waarin medewerkers vertellen over hun werk. Dat verandert het beeld totaal. Je ziet dan de trots, de passie, de vakkennis. En je beseft: werkgeluk zit niet in een dik salaris, maar in de betekenis die je ervaart.”

#### EEN BOODSCHAP VOOR STUDENTEN ÉN BEDRIJVEN

Zijn boodschap aan studenten is helder: “Geluk ontstaat als je je talent inzet. Voor jezelf én voor een ander. Je hoeft nog niet te weten wat je later wilt worden. Maar je mag wél ontdekken wie je bent, waar je goed in bent en hoe je dat kunt inzetten. De Rooi Pannen is een plek vol kansen. Maak daar gebruik van. Ga op pad. Maak fouten. Probeer. En laat je niet afschrikken door regels of structuren – die kun je altijd buigen als je weet waarom je iets doet.”

Ook aan het bedrijfsleven heeft hij een duidelijke oproep: “Geef jongeren ruimte om te groeien. Laat ze proberen, falen, leren. Het hoeft niet perfect te zijn. Maar als we jongeren zien als mens met potentie – in plaats van als productiemiddel – dan komt de rest vanzelf.”

**“GEEF JONGEREN RUIMTE OM TE GROEIEN. LAAT ZE PROBEREN, FALen, LEREN. HET HOEFT NIET PERFECT TE ZIJN.”**



**DEZE FOTO'S GEVEN EEN INDRUK VAN HUTTEN ZOALS HET WAS ONDER LEIDING VAN BOB HUTTEN.**

# RUIMTE VOOR ONTDEKKING

BIJ DE ROOI PANNEN TILBURG VMBO





DE ROOI PANNEN TILBURG VMBO BIEDT PRAKTIJKGERICHT ONDERWIJS IN EEN INSPIRERENDE LEEROMGEVING. LEERLINGEN VOLGEN HIER BEROEPSGERICHTE PROGRAMMA'S IN ONDER ANDERE HORECA, BAKKERIJ, RECREATIE EN ECONOMIE. MET MODERNE PRAKTIJKRUIMTES, BETROKKEN DOCENTEN EN PERSOONLIJKE BEGELEIDING KRIJGEN JONGEREN DE KANS OM HUN TALENTEN TE ONTDEKKEN EN TE ONTWIKKELEN. DE COMBINATIE VAN THEORIE EN PRAKTIJK ZORGT ERVOOR DAT LEERLINGEN GOED VOORBEREID ZIJN OP EEN VERVOLG-OPLEIDING OF DE ARBEIDSMARKT. VIER BETROKKENEN BIJ TILBURG VMBO DELEN HUN VERHAAL.



#### EEN SCHOOL WAAR LEF, PRAKTIJK EN PERSOONLIJKE GROEI SAMENKOMEN

"Ik ben Bart Breeders en ik ben directeur van Tilburg Vmbo. Al twintig jaar loop ik hier rond, en dat zegt misschien al genoeg. Eerst als gymdocent, toen als adjunct en inmiddels mijn zevende jaar als directeur. Waarom ik hier nog steeds met zoveel plezier werk? Omdat deze school voelt als thuis komen. Het is een plek met lef, waar we samen met leerlingen en medewerkers onderwijs vormgeven. Een school waar leerlingen en medewerkers de kans krijgen om te groeien op je eigen tempo en niveau. Voor mij was het bepalend dat ik op mijn 35e de kans kreeg om directeur te worden. Niet omdat ik al jarenlang in die rol zat, maar omdat ik mijn ambities durfde te tonen. Door mezelf te laten zien en lef te tonen, werd ik echt gezien en kreeg ik de kans om deze rol op basis van vertrouwen te vervullen. Daar ben ik super dankbaar voor en daarom ga ik nog elke dag met plezier naar m'n werk. Dat vertrouwen geef ik nu graag door aan mijn medewerkers en leerlingen. We zijn een echte vmbo-school, met een rauw randje en een warm hart. Kleinschalig, praktijkgericht en ondernemend, en volop in ontwikkeling. Van onderwijs op maat tot praktijkprogramma's die echt uitgevoerd worden - zoals het runnen van ons eigen restaurant en winkel. Alles draait hier om relatie: eerst zien we de leerling en medewerker, dan pas de prestatie. Het mooiste moment elk jaar? De honderden handtekeningen die ik mag zetten onder de diploma's, certificaten en cijferlijsten. Dan weet ik: we hebben weer zoveel jongeren geholpen op weg naar hun toekomst. Daar doen we het voor."



#### JE LEERT HIER ECHT WAT BIJ JE PAST EN JE GROEIT OOK ALS PERSOON

"Ik ben Veerle van de Ven, 16 jaar oud en leerling op Tilburg Vmbo. Toen mijn zus naar De Rooi Pannen ging, wist ik het meteen: daar wil ik ook naartoe. En dat gevoel klopte. Het is een leuke school met veel praktijkvakken, precies wat ik wilde. In de eerste klas proef je van alles: techniek, bakken, tekenen. Daarna kies je een richting. Voor mij was dat makkelijk: horeca, bakkerij en recreatie. Sinds kort noemen ze dit op school 'De weg van eten, drinken en vrije tijd'. Ik kook en bak al van jongs af aan, dus dit past echt bij mij. Wat ik fijn vind aan deze school is dat de leraren altijd voor je klaarstaan. Als je iets niet snapt, leggen ze het gewoon nog een keer uit. Dat helpt enorm, ook bij het oefenen van recepten. In de derde krijg ik de kans om mee te doen aan een kookwedstrijd. Eerst vond ik dat spannend, maar mijn leraar hielp me daar overheen. Hij gaf me vertrouwen en nu heb ik veel meer zelfvertrouwen. Dat vind ik echt bijzonder. En de sfeer op school is gewoon gezellig. We hebben vriendengroepen in de klas en kunnen lekker gek doen met elkaar. Elk jaar is er een schoolfeest met leuke artiesten en we gaan ook op schoolreis naar Toverland of Walibi. In het vierde leerjaar gaan we zelfs op reis naar het buitenland, daar kijk ik echt naar uit! Docenten zoals meneer Snel maken het nóg leuker. Die geeft met zoveel passie les, bijvoorbeeld over planten en fotosynthese. Hij vertelt het zo enthousiast dat je automatisch oplet. Dat maakt deze school speciaal."



#### ZODRA ZE JOUW VERTROUWEN HEBBEN, GAAT ER EEN WERELD VOOR ZE OPEN

"Ik ben Lafdil Bouharrou, docent en lerencoach bij Tilburg Vmbo. Wat ik mooi vind aan deze school? Hier draait het om kansen. Voor de leerling, maar ook voor de docent. Ik werk hier nu vijftien jaar, begonnen als docent en inmiddels coach ik ook collega's. Wat deze school bijzonder maakt? De mensen. We zitten in een wijk waar het leven soms uitdagend is. Toch zeggen we hier: iedereen telt mee. We hebben een open-deur-beleid, zetten ons in voor kosteloos onderwijs en zorgen dat leerlingen zich gezien voelen. Als ze binnenkomen, staat school niet op één. Maar als je hun vertrouwen wint, dan gaan ze. En als ze dan na vier jaar met hun diploma in handen de deur uit lopen, weet je waarvoor je het doet. Laatst kwam een oud-leerling terug. 'Meneer, ik snap nu waarom u toen streng was.' Vroeger begreep hij dat niet. Hij had geen zin in school en zag de waarde er niet van in. Nu ziet hij dat het nodig was om hem scherp te houden, anders had hij misschien zijn diploma niet gehaald. Dat moment, dat maakt alles waard. We geven leerlingen een praktijkgerichte basis, laten ze proeven van verschillende richtingen. En sinds kort doen we mee aan vakwedstrijden. Derde in de keuken, tweede in de bakkerij. Die successen geven me energie om nog meer voor mijn leerlingen te doen. Ik zie hier hoe leerlingen groeien, tegen de stroom in. En ik zie collega's die elkaar helpen, die blijven omdat ze hier ruimte krijgen om te ontwikkelen. Ons vmbo is geen school waar je alleen lesgeeft. Het is een plek waar je het verschil maakt - elke dag opnieuw."



#### WAT WE HIER DOEN, MAAKT HUN TOEKOMST ÉCHT KANSRIJKE

"Ik ben Chris Huijbregts en geef bij Tilburg Vmbo les in Media, Vormgeving en ICT - MVI noemen we dat - en ook wiskunde. Ik werk hier nu twee jaar en ben met een klein deskundig team behoorlijk gevorderd met het profiel MVI, van de brugklas richting het examenprogramma. Dat is bijzonder, want dit profiel wordt maar op heel beperkte schaal aangeboden in Nederland. Zeker op vmbo-niveau. Juist daarom is het zo waardevol dat wij dat hier ontwikkelen. Sinds dit schooljaar hebben we de profielen een andere benaming gegeven. Het profiel MVI heet daardoor nu 'De weg van iets moois maken met de computer', zodat leerlingen beter begrijpen wat zo'n profiel inhoudt. Onze leerlingen groeien vaak op in een omgeving met minder kansen. Sociaal, financieel, qua milieu en vaak ook op leergebied. Maar deze school maakt hun leven kansrijker. We bieden beroepsgericht onderwijs, praktisch en met oog voor zorg. En dat werkt. Laatst deden vijf van mijn leerlingen mee aan de regiofinale van de Lego League. Ze begonnen in september met basislessen programmeren. In een paar maanden tijd hebben ze zich opgewerkt naar een plek in de top vijf van veertig teams uit Tilburg. In ons debuutjaar! Dan ben ik zó trots. Niet alleen op hen, maar ook op mijn directe collega's met wat we hier in de lessen samen opzetten. Ik zie leerlingen groeien, doordat ze leren met hun handen én hun hoofd. Als je dan ziet dat ze iets bereiken wat ze zelf nooit voor mogelijk hielden, dan weet je: dit is waarom ik hier werk."



Op 20 mei 1967 gaat de Lagere Detailhandelsschool officieel van start met 43 leerlingen. Anno 2025 kennen we deze school beter als De Rooi Pannen Tilburg Vmbo. Een vmbo-school waar leerlingen naast de normale vakken ook de kans krijgen om hun talenten in de praktijk te ontdekken. De school is volop in ontwikkeling. Zo kunnen leerlingen een diploma op maat behalen. Hiermee kunnen ze de vakken Nederlands, Engels, economie en wiskunde op een hoger niveau volgen en daar ook eindexamen in doen. En profielen? Die worden sinds kort niet meer zo genoemd. Een leerling in de onderbouw moet snappen wat hij of zij gaat leren en waarin dat verschilt van andere profielen. Daarom introduceerde de school nieuwe wegen. De weg van eten, drinken en vrije tijd, de weg van iets nieuws maken met de computer en de weg van maken, reclame en verkopen.



In **1967** 

gaat de Lagere Detailhandels-  
school officieel van start met **43**  
leerlingen. Dit is de voorloper van  
De Rooi Pannen Tilburg Vmbo.



Sinds schooljaar 2023-  
2024 regelt Tilburg  
Vmbo iedere dag  
**gratis** schoolontbijt  
voor de leerlingen.



In totaal stroomden **36%**  
van de eindexamenleerlingen  
van De Rooi Pannen Tilburg  
Vmbo door naar één van onze  
mbo-scholen. Daarvan ging  
**15,6%** naar De Rooi Pannen  
Tilburg Handel & Ondernemen.



De meest bekeken video  
op TikTok heeft meer  
dan 417.000 weergaven

Twee bekende oud-  
leerlingen zijn  
cabaretier en acteur  
Leo Alkemade en  
voetballer Michael  
de Leeuw.



Er liepen in 2024  
**980** leerlingen door  
de schoolgangen.



 Prinses Beatrix,  
voormalig koningin, heeft  
in restaurant **Le Petit**  
gegeten.

Jij binnenkort  
ook?



Als onderdeel van het  
**kosteloos onderwijs**  
bij De Rooi Pannen  
gaan leerlingen gratis  
mee op reis naar een  
bestemming in het  
binnen- of buitenland.



WAT NORMAAL TE VINDEN IS  
BIJ HIPPE RESTAURANTS OF  
DUURZAME HORECAZAKEN,  
LIGT GEWOON OP HET TERREIN  
VAN DE SEELIGKAZERNE BIJ DE  
ROOI PANNEN IN BRED: EEN  
EIGEN MOESTUIN VOL KRUIDEN,  
BLOEMEN, GROENTE EN FRUIT.  
TERREINBEHEERDER HEIN  
VAN DEN BERG ONDERHOUDT  
DE TUIN EN VERTELT DE  
STUDENTEN ALLES OVER  
HET BLOEIEN, GROEIEN EN  
PLUKKEN VAN DE GROENTEN EN  
KRUIDEN. INTUSSEN LEREN ZIJ  
VAN DOCENTEN HOE ZE DEZE  
VERSE INGREDIËNTEN KUNNEN  
VERWERKEN IN DE KEUKEN. EEN  
UNIEKE COMBINATIE VAN LEREN,  
PROEVEN EN DOEN.

#### THEORIE DIRECT IN DE PRAKTIJK BRENGEN

Docent Bas Spekhorst legt uit hoe waardevol de tuin is voor het onderwijs: "Onze studenten krijgen natuurlijk veel praktijktjes in de keuken, maar ook theorieles. En die theorie blijft veel beter hangen als je er meteen iets mee kunt doen. Een voorbeeld: we behandelen fermenteren in de klas en daarna gaan we met zelf geoogste witte kool uit de moestuin direct aan de slag om zuurkool te maken. Dan wordt het ineens echt."

Ook het simpelweg herkennen van producten maakt verschil. "Je kunt een les geven over slasoorten, maar je kunt ook met studenten naar buiten lopen, laten zien wat er groeit, en ze het zelf laten afsnijden en proeven. Dan blijft die theorie pas écht hangen."

#### VOOR ALLE HORECAOPLEIDINGEN

De moestuin is er voor alle studenten van de horecaopleidingen in Breda en zij zijn regelmatig in de moestuin te vinden. Soms gaan ze samen met een docent, soms zelfstandig: even langs Meneer van den Berg, kruiden of eetbare bloemen plukken, en weer terug de keuken in.

"Er zit echt een visie achter", vertelt Bas. "We willen studenten bewust maken van seizoensproducten, lokale ingrediënten en het no waste-principe. Dat past perfect bij de thema's die in de horeca steeds belangrijker worden. En studenten vinden het ook gewoon leuk: je ziet dat ze trots terugkomen met wat ze hebben geoogst."

## DUURZAAM EN SEIZOENSGEBONDEN

De tuin sluit perfect aan bij actuele thema's als duurzaamheid, lokaal inkopen en voedselverspilling. Hein vertelt: "We stemmen de teelt af op het seizoen én natuurlijk op het schooljaar. Zo kunnen studenten tijdens hun lesperiodes zoveel mogelijk met verse producten werken."

Ook buiten de school wordt de moestuin opgemerkt. Bedrijven reageren enthousiast en binnenkort komt zelfs de hogere hotelschool een kijkje nemen om te zien hoe de moestuin in Breda draait.

## WAT GROEIT ER ALLEMAAL?

Wat er uit de tuin komt, is indrukwekkend: munt, salie, tijm, rozemarijn, koriander, peterselie, Oost-Indische kers, korenbloem, goudsbloem, waterkers, maar ook groenten zoals courgettes, aubergines, pepers, aardperen, wortelen, pompoenen, verschillende koolsoorten, tomaten, augurken en zelfs meloenen. "We maken bijvoorbeeld olie van verse pepers of een dressing met eigen kruiden", vertelt Bas. "Restaurantgasten reageren daar ook altijd enthousiast op."



Niet alleen studenten die in de keuken staan weten de tuin te vinden. Ook studenten uit de bediening maken er dankbaar gebruik van, bijvoorbeeld voor verse kruidenthee die ze serveren aan gasten in het restaurant of het hotel.

Ook aan de slag met verse ingrediënten uit de moestuin? Student Remco Kortekaas ging zelf aan de slag met zuurkool en venkel(kruid). Bekijk zijn recept, mede klaargemaakt door studenten Esri van der Zouwen en Tigo Sleeking, op de pagina hiernaast!

## PASSIE VOOR HET VAK

Voor Hein is de tuin meer dan werk: "Ik vind het heerlijk om buiten bezig te zijn. Het geeft rust en ik vind het belangrijk om mijn kennis door te geven. Ik wil studenten laten zien dat groenten niet uit een plastic bakje komen, maar uit de grond. Alles hier is puur natuur, niks besproeid. Als eerstejaars hier langskomen en we samen een rondje maken, zie je dat er een wereld voor ze opengaat."

Bas vult aan: "Wat we hier doen is écht uniek. Niet veel mbo-horeca-opleidingen hebben een eigen moestuin. En juist dat maakt het zo waardevol. Je laat zien dat duurzaam koken niet ingewikkeld is, maar gewoon begint bij wat er om je heen groeit."



RECEPT  
4 personen

# TARBOT À LA MEUNIÈRE

## OP EEN STAMPPOT VAN VENKEL EN ZUURKOOL

### STAMPPOT

#### Ingrediënten:

- 400 gram aardappelbonken
- 150 gram venkelzuurkool (kan ook normale zuurkool gebruiken)
- 75 gram melk
- 75 gram slagroom
- 50 gram boter
- Zout en peper naar smaak

#### Bereiding:

- Breng de melk en de room aan de kook in een pan.
- Schil de aardappel en snij in gelijke stukken. Kook de aardappel gaar in een pan met ruim water en zout.
- Maak de zuurkool in een pannetje warm.
- Giet de aardappel af en laat kort uitdampen. Duw deze daarna door een pureeknijper.
- Voeg de room en melk beetje bij beetje toe aan de droge puree totdat je een mooie puree begint te krijgen. Voeg nu boter toe en meng tot het in de puree is opgenomen.
- Voeg de zuurkool nu toe aan de puree en breng op smaak met peper en zout.

### TARBOT

#### Ingrediënten:

- 500 gram tarbotfilet
- 50 gram amandelschaafsel
- 1 citroen
- 20 gram kappertjes
- 20 gram boter
- 20 gram visbouillon
- Zonnebloemolie naar behoeven
- Zout en peper naar behoeven

#### Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 160 graden en plaats het amandelschaafsel voor 6 minuten in de oven.
- Zout de tarbotfilets. Maak een pan warm met een ruime hoeveelheid zonnebloemolie en bak de tarbotfilets in de pan. Draai de vis om als deze aan één kant mooi bruin is. Zet het vuur laag en voeg dan de boter toe. Laat de vis dan even in de pan liggen.
- Laat de boter bruin worden en knijp dan de citroen uit in de pan. Voeg daarna de kappertjes en het amandelschaafsel toe.
- Voeg als laatste de visbouillon toe en laat inkoken tot dat je een afgebonden saus krijgt.

#### Serveren:

Leg de stamppot in een hoopje op het bord, leg hier de gebakken vis uit de pan op en dresseer af met de saus uit de pan. Eet smakelijk!

LEREN OP DE WERKVLOER:

# DÉ KANS VOOR WERKGEVERS IN DE LEISURE- BRANCHE

VIER DAGEN IN DE WEEK WERKEN IN DE LEISUREBRANCHE, ÉÉN DAG IN DE WEEK NAAR SCHOOL, EN NA TWEE JAAR EEN MBO NIVEAU 3-DIPLOMA. MET DEZE VERNIEUWDE BBL-VARIANT VAN DE OPLEIDING ZELFSTANDIG MEDEWERKER LEISURE & EVENTS WORDEN STUDENTEN OPGELEID TOT ZELFSTANDIG MEDEWERKER IN DE SECTOR.



EEN OPLEIDING DIE NIET ALLEEN KANSEN BIEDT VOOR STUDENTEN, MAAR ZEKER OOK VOOR HET WERKVELD. “HET IS EEN KANS OM TALENTEN BINNEN JE BEDRIJF OP TE LEIDEN EN BIJ JE TE HOUDEN”, ALDUS DOCENT KARIN DE ROOIJ.

EEN PRAKTISCHE OPLEIDING MET PERSPECTIEF

BBL Leisure & Recreatie is een samenwerking van De Rooi Pannen met Landstede, ROC Mondriaan en HISWA-RECRON. Deze opleiding, die al in een andere vorm bestond bij De Rooi Pannen, is ontstaan vanuit de behoefte aan praktijkgerichte leertrajecten en biedt ruimte aan studenten die liever leren door te doen. Karin: “We merkten dat er veel jongeren zijn die niet passen binnen het klassieke schoolsysteem. Met BBL bieden we een alternatief waarbij leren plaatsvindt op de werkvloer, zonder het diploma uit het oog te verliezen.”

Studenten gaan één dag per week naar school en werken daarnaast 28 uur bij een erkend leerbedrijf. Voor leerbedrijven betekent dit: een gemotiveerde medewerker in dienst, met structurele begeleiding vanuit de school én toegang tot de Subsidieregeling Praktijkleren. Examens en praktijkopdrachten vinden grotendeels plaats op de werkplek, zodat er maximaal aansluiting is tussen theorie en praktijk.

WAAROM WERKGEVERS HIERIN MOETEN INVESTEREN

De opleiding is met name geschikt voor mensen tussen de 18 en 30 jaar die al actief zijn in de branche of zich willen laten omscholen. Sommigen hebben eerder een opleiding gevolgd, anderen starten opnieuw. Karin: “Het is een misverstand dat BBL makkelijker is dan BOL. Studenten moeten echt aan de bak. Het verschil is: ze krijgen verantwoordelijkheid, werken met collega’s en groeien in hun functie. En dat gebeurt allemaal binnen één bedrijf.”

Werkgevers kunnen zelf invloed uitoefenen op het leertraject, doordat opdrachten gekoppeld worden aan de werksituatie. Denk aan het organiseren van een outdooractiviteit, het maken van een promotievideo of het oefenen van communicatieve vaardigheden tijdens drukke wisseldagen.



EXAMENS EN PRAKTIJKOPDRACHTEN VINDEN GROTENDEELS PLAATS OP DE WERKPLEK, ZODAT ER MAXIMAAL AANSLUITING IS TUSSEN THEORIE EN PRAKTIJK.



HET VERHAAL VAN MAXIM

Maxim (18) is student van deze opleiding. Na twee jaar BOL besloot hij over te stappen naar de BBL-variant. “Vijf dagen per week naar school, veel examens, dat werkte niet voor mij. Via een collega hoorde ik over deze opleiding en nu werk ik alweer twee jaar bij de Beekse Bergen. Ik krijg betaald, draai mee als medewerker en leer in de praktijk.”

Maxim zit in het animatieteam van het vakantiepark. “Ik doe van alles: knutselactiviteiten, minidisco’s, kampvuren, ik sta af en toe bij het zwembad én ik zit in een werkgroep die meedenkt over verbeteringen. Die verantwoordelijkheid motiveert me enorm.”

Voor school ontwikkelde hij een outdooractiviteit (kanoën), maakte hij promotievideo’s en werkte hij aan backoffice-opdrachten. “Het mooie is dat alles wat ik leer, meteen van toepassing is op mijn werk. Ik leer beter, omdat ik begrijp waaróm het relevant is.”

PRAKTISCH ÉN FLEXIBEL INZETBAAR

Voor werkgevers is het prettig dat de opleiding aansluit op de praktijk. Studenten zijn lesvrij in de schoolvakanties en kunnen dan in overleg extra worden ingezet. Dat is natuurlijk een uitkomst tijdens drukke (vakantie)periodes. Ook zijn er subsidiemogelijkheden, zoals de Subsidieregeling Praktijkleren, die het begeleiden van een student financieel aantrekkelijker maken.

De meeste opdrachten en examens vinden plaats op de werkvloer, zodat de opleiding geen belasting wordt, maar juist een aanvulling op het werk. HISWA-RECRON ondersteunt deze BBL-opleiding actief, onder meer door het promoten ervan binnen de branche en het stimuleren van nieuwe leerwerkbedrijven.



“HET MOOIE IS DAT ALLES WAT IK LEER, METEEN VAN TOEPASSING IS OP MIJN WERK. IK LEER BETER, OMDAT IK BEGRIJP WAARÓM HET RELEVANT IS.”

GEEF TALENT EEN PLEK

Volgens Karin is dit hét moment voor recreatiebedrijven om in te stappen: “We merken dat bedrijven behoefte hebben aan goed opgeleide en gemotiveerde mbo’ers. Door nu te investeren in medewerkers of nieuwe instromers via BBL, bouw je aan de toekomst van je organisatie.”

Maxim kijkt alvast vooruit: “Ik zou ooit wel leidinggevende willen worden. Of misschien zelf een camping beginnen. Maar nu zit ik hier goed. Ik leer, ik werk, ik kan mezelf ontwikkelen. En dat allemaal op één plek.”

Meer weten over BBL Leisure & Recreatie of over het worden van leerwerkbedrijf? Neem contact op met BBL-coördinatoren Karin de Rooij (k.d.rooij@derooipannen.nl) of Jessica Groenleer (j.groenleer@derooipannen.nl).



# DE TOEKOMST VAN SIGN- MAKING

**ONDERWIJS EN BEDRIJFSLEVEN  
VERSTERKEN SAMEN DE TOEKOMST  
VAN DE SIGNBRANCHE**

DE VRAAG NAAR GESCHIKTE MEDEWERKERS IN DE SIGNBRANCHE IS GROOT, TERWIJL DE VIJVER OM UIT TE VISSEN RELATIEF KLEIN IS. DE ONTWIKKELINGEN OP DE ARBEIDSMARKT EN HET TEKORT AAN NIEUWE ARBEIDSKRACHTEN MAKEN NAUWE SAMENWERKING TUSSEN SCHOLEN EN BEDRIJVEN STEEDS CRUCIALER. BIJ DE ROOI PANNEN TILBURG VORMGEVING & SIGNMAKING WORDT DEZE SAMENWERKING STEEDS INTENSIEVER. DE SCHOOL EN HET BEDRIJFSLEVEN BUNDELEN DE KRACHTEN OM JONGEREN GOED OP TE LEIDEN EN DE SECTOR TOEKOMSTBESTENDIG TE HOUDEN.



Eén van de bedrijven die nauw betrokken is bij de signopleidingen van De Rooi Pannen is Kleefkracht. Kleefkracht verzorgt het hele proces op het gebied van sign en print: van advies tot ontwerp en van productie tot montage. Ze maken mooie en goede visuele communicatie voor de zakelijke markt, het liefst op een duurzame manier. Belettering, prints, banners en signing voor binnen en buiten. Zo mooi dat je doelgroep blijft kleven!

#### ALS STAGIAIRE BLIJVEN PLAKKEN

Kleefkracht heeft meerdere oud-studenten van De Rooi Pannen in dienst en ook veel stagiaires weten hun weg naar het Bossche signbedrijf te vinden. Margot van den Hurk liep in 2016 al stage bij Kleefkracht en bleef daar letterlijk plakken. Na het afronden van de niveau 4-opleiding Signspecialist in 2017 trad Margot bij Kleefkracht in dienst als signmaker. "Tijdens mijn stages heb ik echt het vak leren kennen," vertelt Margot. Na een aantal jaar gewerkt te hebben als signmaker is Margot nu bedrijfsleidster bij Kleefkracht. "In deze functie ga ik met klanten in gesprek over hun wensen en geef advies over wat er allemaal mogelijk is. Complexe verzoeken check ik altijd bij de monteurs of het ook daadwerkelijk mogelijk is, maar vaak is dat wel het geval."

#### CREATIEVE OPLOSSINGEN VOOR SUPREME-TENTOONSTELLING

De signing voor de tentoonstelling van het merk Supreme was zo'n klus met verschillende uitdagingen. De tentoonstelling was te bezoeken in Design Museum Den Bosch: één van de vaste klanten van Kleefkracht. Voor dit project maakte Kleefkracht een enorme mal om het rode Supreme-logo op de muur te spuiten. Daarnaast plakten ze naadloos behang op skateramps die speciaal werden gemaakt voor de tentoonstelling. Door het behang op deze manier toe te passen wordt het echt onderdeel van de tentoonstelling. "Ramps beplakken doe je niet iedere dag, dus zoiets blijft altijd wel spannend. De mal voor het grote rode logo hebben we een aantal keer moeten aanpassen, maar uiteindelijk zijn we heel tevreden met het eindresultaat!".



"EIGENLIJK WAS MIJN STAGE ÉÉN GROOT HOOGTEPUNT. IK HEB HIER ZOVEEL GEDAAN EN GELEERD."

#### STAGE ALS HOOGTEPUNT VAN SIGNOPLEIDING

Ook Tom van den Boogaard kijkt vol trots terug op dit project. Hij zit in het derde leerjaar van de opleiding Signspecialist en liep stage bij Kleefkracht. Hij heeft meegewerkt aan de signing van de Supreme-tentoonstelling. Tom: "Deze opdracht is één van de hoogtepunten van mijn stage geweest. Ik heb alle teksten op de muren, de ramps en het grote logo beplakt. Eigenlijk was mijn stage één groot hoogtepunt. Ik heb hier zoveel gedaan en geleerd."

#### FOCUS OP DUURZAAMHEID

Toen Tom op zoek ging naar een stagebedrijf, zocht hij een bedrijf die iets anders deed dan de rest. Hij kwam bij Kleefkracht terecht, omdat het bedrijf duurzaamheid en circulariteit zeer serieus neemt. Tom: "Ik heb hier geleerd om goed na te denken over het gebruik van materialen en duurzame producten. Afval is lastig om helemaal te vermijden, maar je kunt wel opletten om het afval te verminderen. Als er dan toch iets weg moet, is het belangrijk om goed te sorteren."

#### VOORBEREIDING OP HET WERKVELD

Omdat Margot zelf een signopleiding bij De Rooi Pannen heeft gevolgd, en regelmatig samenwerkt met huidige studenten, heeft ze een goed beeld van de ontwikkelingen binnen het praktijkgerichte onderwijs. Margot: "Toen ik de opleiding volgde gingen we vaak aan de slag met kleinere en fictieve opdrachten. Nu werken studenten op school met echte opdrachtgevers en doen ze ook grotere projecten, zoals het beplakken van het schoolgebouw. Wat studenten nu op school leren, komt steeds meer in de buurt van het echte bedrijfsleven. Daar heeft de school echt een slag in geslagen."

## GEZAMENLIJKE INITIATIEVEN: FESTIVAL PLAKWERK

De samenwerking tussen onderwijs en bedrijfsleven versterkt de toekomst van de signbranche. Stages zijn een belangrijk onderdeel hiervan, maar er ontstaan steeds vaker gezamenlijke initiatieven die het werkveld verder ontwikkelen. Een mooi voorbeeld hiervan is festival Plakwerk, een initiatief van het Deltion College (Zwolle), De Rooi Pannen (Tilburg) en Nimeto (Utrecht). Dit festival moet – in elk geval de komende drie jaar – een terugkerend evenement worden waarbij studenten en het bedrijfsleven met elkaar in verbinding worden gebracht.

Op 15 en 16 mei was de eerste editie van Plakwerk bij De Rooi Pannen Tilburg Vormgeving & Signmaking. Grote publiekstrekker was de hackaton, waarbij studenten van de drie mbo-scholen in teamverband werkten aan opdrachten uit het bedrijfsleven. In 24 uur de tijd bedachten ze oplossingen voor vragen uit het bedrijfsleven. Dat er ook vanuit het werkveld een behoefte is om samen te werken, blijkt uit de enthousiaste deelname van bedrijven uit het hele land, waaronder de brancheverenigingen SIBON en FESPA.

## WAAR ONDERWIJS EN BEDRIJFSLEVEN SAMENKOMEN

Naast de hackathon was er tijdens Plakwerk ook een stage- en bedrijvenmarkt, werden er presentaties en lezingen gegeven en werden er workshops gevolgd. Interessant voor studenten, ondernemers én docenten. Ook Margot en haar collega waren hierbij aanwezig. Margot: "Vanuit Kleefkracht gaven we een lezing over signing op een duurzame manier. Leuk om op deze manier je kennis over te brengen en in contact te komen met andere professionals. Maar het allerbelangrijkste is dat we jongeren een beter beeld hebben kunnen geven over wat je nou kunt doen na een signopleiding!"

## FESTIVAL PLAKWERK IS EEN GEZAMENLIJK INITIATIEF OM HET BEDRIJFSLEVEN EN ONDERWIJS MET ELKAAR TE VERBINDEN.



“WAT STUDENTEN  
NU OP SCHOOL  
LEREN, KOMT  
STEEDS MEER  
IN DE BUURT  
VAN HET ECHTE  
BEDRIJFSLEVEN.  
DAAR HEEFT DE  
SCHOOL ECHT  
EEN SLAG IN  
GESLAGEN.”

STUDENTEN JAIMY BAAR  
EN FLORIAN TIELROOY  
HEBBEN EEN KNAPPE  
VIJFDE PLEK BEHAALD  
TIJDENS DE LANDELIJKE  
FINALE VAN DE SKILLS-  
WEDSTRIJDEN. DEZE  
VAKWEDSTRIJD, WAARVAN  
DE FINALE DIT JAAR  
IN AMSTERDAM RAI  
PLAATSVOND, HELPT  
VMBO-LEERLINGEN  
EN MBO-STUDENTEN  
HUN VAARDIGHEDEN IN  
PRAKTIJK TE BRENGEN  
EN ZICH OPTIMAAL VOOR  
TE BEREIDEN OP HET  
WERKVELD. MAAR WAT  
MAAKT DEELNAME AAN  
SKILLS-WEDSTRIJDEN  
NOU ZO WAARDEVOL  
VOOR BEDRIJVEN ÉN  
STUDENTEN?



STUDENTEN LATEN  
HUN SKILLS ZIEN  
TIJDENS LANDELIJKE  
VAKWEDSTRIJDEN



“JE MOEST SNEL BESLISSEN  
HOE JE VERBETERINGEN KON  
AANBRENGEN, PRECIJS ZOALS  
IN DE PRAKTIJK. HET WAS  
LEUK OM TE KUNNEN LATEN  
ZIEN WAT WE KONDEN.”

#### KWALIFICATIEWEDSTRIJD BIJ DE ROOI PANNEN

Het begon met een bijzondere kwalificatiewedstrijd op 21 januari bij De Rooi Pannen Breda Toerisme, Leisure & Marketing. 21 scholen uit heel Nederland kwamen naar Breda om te strijden voor een finaleplek in deze wedstrijd. “Het was de eerste editie dat deze wedstrijd op het kwalificatiedossier Medewerker Travel, Leisure & Hospitality officieel onder de Skills-wedstrijden viel. Wij hadden hierbij de eer deze wedstrijd te mogen hosten”, vertelt praktijkmanager Jenny van de Laar-Vermeer. Zij en directeur Margreet Toonen (tot 1 mei 2025) waren maanden bezig met de voorbereidingen. Ze organiseerden het evenement samen met hun studenten.

“HET WAS DE EERSTE EDITIE  
DAT DEZE WEDSTRIJD OP  
HET KWALIFICATIEDOSSIER  
MEDEWERKER TRAVEL, LEISURE  
& HOSPITALITY OFFICIEEL ONDER  
DE SKILLS-WEDSTRIJDEN VIEL.  
WIJ HADDEN HIERBIJ DE EER DEZE  
WEDSTRIJD TE MOGEN HOSTEN”

#### OP SAFARI BIJ DE ROOI PANNEN

Het hele gebouw was omgetoverd tot een waar safari-avontuur, gebaseerd op de Beekse Bergen, waarvoor de wedstrijd was geschreven. Overal was het thema terug te vinden, van levensechte decoraties van giraffes en apen tot lianen en feestelijke ballonnen. Sommige studenten droegen zelfs outfits die perfect aansloten bij het thema, compleet met rangerblouses en andere details. Alles bij elkaar zorgde dit voor een onvergetelijke en volledig doorgevoerde safari-beleving.

Jenny vertelt hierover: “We voegen altijd iets extra’s toe aan zo’n dag. Heel Nederland kwam naar onze school toe, en wij wilden laten zien waar De Rooi Pannen voor staat. Zo’n dag draait niet alleen om winnen, maar vooral om een bijzondere ervaring voor de studenten en bezoekers. We laten zo zien hoe écht leren eruit kan zien.” Margreet vult aan: “Ik ben enorm trots op hoe we dit hebben neergezet en natuurlijk ook op hoe onze studenten zich hebben laten zien.”

Realistische opdrachten met organisaties uit de praktijk Tijdens de kwalificatiewedstrijd werkten studenten aan een uitdagende opdracht: een excursie naar safaripark Beekse Bergen voor een school uit Oxford. Ze maakten complete programma’s, ontwikkelden promotiemateriaal, deden financiële berekeningen en voerden front office-gesprekken met acteurs die lastige situaties naspeelden. Juryleden van bedrijven als TUI, Beekse Bergen, vakantiepark Molenwaard en HISWA-RECRON beoordeelden de studenten. Onze studenten Florian en Jaimy kwalificeerden zich overtuigend voor de finale.

#### FINALE IN AMSTERDAM: INTENSIEF EN LEERZAAM

Ruim 600 finalisten uit heel Nederland deden op 20 en 21 maart mee aan Skills The Finals, verdeeld over 60 vakgebieden. De opdrachten in de wedstrijd Medewerker Travel, Leisure & Hospitality waren pittig en intensief. Zo moesten Jaimy en Florian gesprekken voeren in verschillende talen, commerciële berekeningen maken en marketingactiviteiten ontwikkelen. Florian vertelt enthousiast: “Je moest snel beslissen hoe je verbeteringen kon aanbrengen, precies zoals in de praktijk. Het was leuk om te kunnen laten zien wat we konden.” Jaimy vult aan: “De tijdsdruk vond ik ook spannend, maar ik heb zo wel geleerd om met druk om te gaan. We gingen voor de winst, maar ik ben ook hartstikke blij met de 5de plaats van Nederland.”

Margreet complimenteerde het duo nog eens extra: “Wat een heerlijk duo hebben we met elkaar geselecteerd. Ze stonden daar gewoon te stralen tussen honderden andere toppers uit heel Nederland.”

#### WAT HEBBEN BEDRIJVEN ERAAN?

Niet alleen studenten profiteren van hun deelname aan de vakwedstrijden van Skills. Door hun deelname ontwikkelen studenten namelijk vaardigheden waar werkgevers ook veel aan hebben. Ze leren snel beslissingen nemen, omgaan met druk en creatief problemen oplossen. Jaimy legt uit: “Ik vond onze deelname heel leuk, vooral omdat we samen moesten werken en daardoor samen onze kennis konden gebruiken. Vooral het leren werken onder druk vond ik heel leerzaam.” Florian voegt toe: “Binnen korte tijd keuzes maken en een eindproduct afleveren, daar leer je ontzettend veel van. Het was ook heel leuk om andere studenten van dezelfde opleiding te ontmoeten!”



#### Over Skills

Skills The Finals is een jaarlijks terugkerend evenement waarin zowel vmbo-leerlingen als mbo-studenten uit het hele land strijden om de titel ‘beste vakman of vakvrouw van Nederland’ binnen diverse vakgebieden. Hiervoor hebben ze eerst deelgenomen aan kwalificatiewedstrijden: Skills Talents voor vmbo-leerlingen en Skills Heroes voor mbo-studenten. De wedstrijden sluiten nauw aan op officiële beroepsopleidingen, waardoor ze goed aansluiten op de praktijk. Deelnemers voeren opdrachten uit die gebaseerd zijn op situaties die ze ook echt tegenkomen in hun toekomstige beroep. Zo worden ze extra goed voorbereid op hun carrière.

# LICHT UIT, SPOT AAN

HOE MAAIKE HAAR PLEK VINDT  
IN DE THEATERWERELD

DE ROOI PANNEN GAF HAAR EEN START, MAAR MAAIKE VINCK (31) BOUWDE ZELF HAAR WEG OMHOOG. VAN STAGIAIRE TOT MARKETING-VERANTWOORDELIJKE EN IMPRESARIO IN DE THEATERWERELD: HAAR VERHAAL LAAT ZIEN WAT ER GEBEURT ALS JE NIEUWSGIERIG BLIJFT, KANSEN PAKT EN DURFT TE VERTROUWEN OP JEZELF.

"Tien jaar geleden stapte ik als stagiair theater De Kattendans binnen. En nu? Nu loop ik er nog steeds elke dag met plezier naar binnen. Ik heb inmiddels een vaste plek op kantoor en ben verantwoordelijk voor meerdere bedrijven. Met steeds meer ervaring, meer verantwoordelijkheden én meer plezier", vertelt Maaïke trots.

#### VAN TWIJFEL NAAR THUISKOMEN

Maaïke groeit op in het Brabantse Bergeijk. Na zes jaar havo lukt het haar nèt niet om naar het hbo te gaan. "Ik baalde enorm, want ik wilde eigenlijk communicatie en evenementen studeren op hbo-niveau. Toen kwam ik bij De Rooi Pannen uit. Een school met een brede opleiding die precies paste bij mijn interesses. Marketing, communicatie én evenementen, dat klonk als muziek in mijn oren."

Ze start in 2012 in Tilburg en kijkt met veel plezier terug op die tijd. "Het was een heel gezellige periode. De opleiding ging me goed af en ik voelde me er echt op mijn plek." Hoogtepunten? "De reizen waren fantastisch. Naar Krakau, Londen en Boedapest... en de sfeer in de klas. Onlangs hadden we een reünie. Het voelde alsof we elkaar vorige week nog zagen, terwijl het al tien jaar geleden was."

#### VAN STAGEPLEK NAAR VASTE PLEK

In haar afstudeerjaar loopt ze stage bij theater De Kattendans, in haar eigen dorp. "Een vriendin werkte daar al. Ik mocht er stage lopen en onderweg naar mijn eindpresentatie in Tilburg vroeg mijn huidige baas: 'Wat ga je eigenlijk hierna doen?'. Ik riep voor de grap: 'Ik ga voor jou werken!' Dat is precies wat er gebeurde. Bij De Kattendans was op dat moment geen functie beschikbaar, maar er kwam wél een plek vrij bij DOK6 Theater in Panningen. Nu werk ik daar één dag per week en de andere vier dagen vanuit De Kattendans."

"IK RIEP  
VOOR DE GRAP:  
'IK GA VOOR JOU  
WERKEN!' DAT IS  
PRECIES WAT ER  
GEBEURDE."



Wat begint als een stage, groeit uit tot een carrière. Maaïke blijft werken in het theater en groeit stap voor stap. “Ik begon als marketeer, maar pakte steeds meer op. Ik kreeg vertrouwen en ging ook de vormgeving doen. Later kwam daar social media bij, het schrijven van persberichten, nieuwsbrieven en communicatie met bezoekers. Ik ben mezelf blijven ontwikkelen.”

**KLEIN TEAM, GROTE STAPPEN**

Via haar directeur stroomt Maaïke ook in bij een tweede organisatie: impresariaat Fine Label. “Wij vertegenwoordigen artiesten, produceren voorstellingen en boeken shows in theaters door het hele land. Toen ik begon, hadden we vijf producties. Nu zijn het er ruim dertig.”

Het is geen kleine speler meer. Ze werken samen met artiesten als Nabil, Kor Hoebe, Waylon en Victoria Koblenko. “Kor kwam toevallig bij ons terecht en verkoopt nu alles uit. Dat is zo vet om mee te maken.”

Maaïke is de schakel tussen artiest en theater, verkoopt de voorstellingen, schrijft teksten, maakt ontwerpen en denkt mee over nieuwe producties. Een manusje van alles. “We zetten ruim duizend voorstellingen per seizoen weg en we blijven groeien. Ik ben heel blij dat ik de kans heb gekregen om mee te groeien. Mijn baas heeft altijd vertrouwen in mij gehad. Dat is goud waard.”



**MAAIKE IS DE SCHAKEL TUSSEN ARTIEST EN THEATER, VERKOOPT DE VOORSTELLINGEN, SCHRIJFT TEKSTEN, MAAKT ONTWERPEN EN DENKT MEE OVER NIEUWE PRODUCTIES. EEN MANUSJE VAN ALLES.**



**GEEN HBO NODIG VOOR EEN MOOIE CARRIÈRE**  
Als je Maaïke vraagt of het mbo haar belemmerd heeft in haar loopbaan, is haar antwoord duidelijk: “Nee, zeker niet. Je hoeft niet per se hbo gedaan te hebben om carrière te maken. Mijn vader is daar het perfecte voorbeeld van. Die heeft ook weinig gestudeerd, maar heeft wel een topfunctie.”

Ze leert veel in de praktijk, volgt cursussen en durft nieuwe dingen op te pakken. “Bij DOK6 Theater zei ik: waarom betalen we eigenlijk zoveel voor vormgeving? Dat kan ik ook. Ik ben een cursus gaan volgen en het zelf gaan doen. Dat doe ik nog steeds.”

Van De Rooi Pannen neemt ze meer mee dan kennis alleen. “Plannen, structureren, van A tot Z een evenement uitwerken; de skills die ik leerde helpen me nog elke dag. En misschien wel het belangrijkste: ik ben ‘leren’ gaan zien als iets dat nooit stopt. Je blijft elke dag groeien.”



**“PLANNEN, STRUCTUREREN, VAN A TOT Z EEN EVENEMENT UITWERKEN; DE SKILLS DIE IK LEERDE HELPEN ME NOG ELKE DAG.”**



# DRUKBEZOCHTE INSPIRATIEAVOND EN CURSUS FOTOSTYLING

GEORGANISEERD  
DOOR DE ROOI  
PANNEN TILBURG  
VORMGEVING &  
SIGNMAKING



Scan de QR-code  
en ontdek het  
huidige aanbod  
cursussen en  
trainingen.

VANUIT HET LEVEN LANG  
ONTWIKKELEN-AANBOD  
ORGANISEERDE DE ROOI PANNEN  
TILBURG VORMGEVING & SIGNMAKING  
EEN INSPIRATIEAVOND EN CURSUS  
FOTOSTYLING. DE AVOND EN  
CURSUS WAREN VOOR IEDEREEN  
TOEGANKELIJK: VAN ALUMNI TOT  
DOCENTEN EN VAN BEGINNERS  
TOT GEVORDERDEN. BEIDE  
MOMENTEN WERDEN BEGELEID  
DOOR PROFESSIONELE, EXTERNE  
FOTOGRAFEN. ECHT LEERZAAM!

HET ATELIER VAN DE SCHOOL,  
WAAR STUDENTEN OVERDAG  
MET VERSCHILLENDE  
MATERIALEN WERKEN, WERD  
VOOR DE INSPIRATIEAVOND  
OMGEBOUWD TOT COLLEGE-  
ZAAL. TIJDENS DEZE AVOND  
DEELDEN PROJECTMANAGER  
FLORIEN OOST EN FOTOGRAAF  
MICHIEL SPIJKERS HUN UNIEKE  
VISIE OP BEELD, STYLING  
EN FOTOGRAFIE. WIE ZIJN  
CREATIEVE SKILLS NA DEZE  
AVOND WILDE UITBREIDEN,  
KON ZICH AANMELDEN VOOR  
DE CURSUS EEN PAAR WEKEN  
LATER.

De cursus bestond uit twee  
momenten, waarbij deelnemers  
handige tools aangereikt kregen om  
doelgericht beelden te creëren die  
de doelgroep raken én aanzetten  
tot actie. Fotograaf Wim Steijven  
begeleidde de cursus. De camera's  
en statieven werden opgezet, de  
belichting werd ingesteld en de  
rekwisieten werden gepositioneerd.  
De deelnemers gingen aan de slag  
en ontdekten gaandeweg hoe ze  
een onderwerp kunnen stylen, met  
gebruik van de juiste belichting, zodat  
er een interessante foto ontstaat.

## LEVEN LANG ONTWIKKELEN

Scholen van De Rooi Pannen  
organiseren regelmatig, naast het  
reguliere onderwijs, cursussen  
en trainingen. Dit aanbod is voor  
iedereen die van het praktijkgerichte  
onderwijs wil proeven – om daar  
een leven lang de voordelen van te  
plukken. Het aanbod wordt afgestemd  
op de vraag vanuit het bedrijfsleven.  
Mist hier nog een bepaalde cursus of  
training? Laat het ons weten! De Rooi  
Pannen biedt namelijk ook cursussen,  
trainingen of workshops op maat.

## BEHOEFTE VAN ALUMNI

Tijdens de jubileumviering van de  
creatieve mbo-school in 2024 bleek  
dat alumni en externen behoefte  
hadden aan bij- en nascholing  
op het gebied van fotografie en  
fotostyling. Vanuit die behoefte  
zijn deze inspiratieavond en cursus  
ontstaan. Saskia Wingens, docent bij  
Vormgeving & Signmaking, vertelt:  
"Voor het 20-jarig bestaan hebben we  
met veel oud-studenten gesproken.  
Uit ieder afstudeerjaar is er één  
ambassadeur geselecteerd. Een groot  
deel van deze ambassadeurs was ook  
aanwezig tijdens de inspiratieavond  
en cursus."



### Alumnus en ambassadeur Koen begeleidt studenten Signmaking

Koen van Raak was al signmaker voordat hij  
zijn diploma in 2008 haalde. Toen een oud-  
klasgenoot zijn eigen Signbedrijf, Q-Signing  
begon, is Koen daar gaan werken. Eerst in  
de montage en de ondersteuning van de  
productie en daarna als accountmanager.  
Inmiddels houdt hij zich ook bezig met de  
planning en begeleidt Koen de stagiaires. Hij  
heeft al veel studenten van De Rooi Pannen  
in de praktijk opgeleid. Koen: "Je moet in dit  
vak snel kunnen schakelen."



### Alumnus en ambassadeur Dominique werkt in de branche die ze voor ogen had

Voor Dominique Straathoof was al snel  
duidelijk dat ze in de decorbranche wilde  
werken. Na het behalen van haar diploma  
in 2008 is ze daadwerkelijk in deze branche  
terecht gekomen. Eerst bij een decorbedrijf  
waar ze stage had gelopen en opdrachten  
heeft gedaan voor de Efteling. Inmiddels  
werkt ze bij Blowups Reclame Objecten, een  
belangrijke speler op het gebied van 3D-objec-  
ten. Dominique: "Ik wil het liefst unieke  
stukken maken." En dat doet ze vaak, want  
door haar ruime ervaring en haar lef om te  
experimenteren kan Dominique alles maken.



### Alumnus en ambassadeur Bryan is ontwerper én maker

Studenten blijven vaak hangen bij het bedrijf  
waar ze stagelopen. Zo ook Bryan van  
Schooten, die in 2016 zijn diploma behaalde.  
Tijdens zijn stage bij keramisch atelier Cor  
Unum ontdekte hij dat dit precies is wat hij  
zocht. Ruim 7 jaar later werkt hij daar nog  
steeds. Eerst in de productie en later als  
modellieur en leidinggevende. Naast zijn baan  
werkt hij ook als zelfstandig ontwerper. Als  
ontwerper én maker zoekt hij de grenzen op  
van de mogelijkheden met keramiek.

# VAN VMBO NAAR SUCCESVOL ONDERNEMER



FREEK: 'MET LEF,  
HARD WERKEN  
EN WILSKRACHT  
KOM JE VER.'

HIJ IS GEBOREN EN GETOGEN IN GOIRLE, VADER VAN TWEE KINDEREN EN RUNT INMIDDELS SAMEN MET TWEE COMPAGNONS EEN BLOEIEND BEDRIJF MET MEER DAN 170 MEDEWERKERS. FREEK VAN GOOL (38), OUD-LEERLING EN -STUDENT VAN DE ROOI PANNEN, LAAT ZIEN HOE VER JE MET ONDERNEMINGSZIN, DOORZETTINGSVERMOGEN EN GELOOF IN JEZELF KUNT KOMEN. "DAAR IS GEEN HBO- OF UNIVERSITAIR DIPLOMA VOOR NODIG, ALS JE HET MIJ VRAAGT."

Freek begon zijn avontuur op De Rooi Pannen op het vmbo. Daarna bleef hij: hij volgde een mbo-opleiding bij De Rooi Pannen Handel & Onder-nemen. Wat hem vooral bijbleef? Het praktijkgerichte onderwijs. "Ik ben niet iemand die van alleen theorie leert. Juist door te dóén, blijft het hangen. De praktijklessen en stages op De Rooi Pannen spraken me altijd erg aan. Maar ook de sfeer op de school is me bijgebleven. Ik heb er vriendschappen opgebouwd die ik nog steeds koester." "Ze zeiden op de basisschool dat ik iets met mijn handen moest gaan doen, maar ik belandde op kantoor. En daar zit ik nog steeds – met plezier."

#### DE START VAN WORKFIX

Na zijn studie startte Freek in loondienst bij een uitzendorganisatie, waar hij tien jaar bleef. "Op een gegeven moment zei mijn huidige compagnon: 'Je doet het zo goed, waarom beginnen we niet voor onszelf?' Ik had net twee jonge

kinderen en een vaste baan, dus het was best een gok. Maar ik wist wat ik kon. Soms moet je gewoon springen."

In 2017 startte Freek samen met zijn compagnons Workfix: een uitzend-organisatie die zich richt op logistiek en technisch personeel. En ze leiden mensen op op de heftruck, reachtruck en elektrische pallettruck in hun eigen opleidingscentrum in Tilburg. "We wilden het anders doen dan andere bureaus. Persoonlijker. Iedereen behandelen zoals we zelf ook behandeld willen worden. Daar geloof ik echt in." En met succes. Vandaag de dag werken er meer dan 170 mensen via Workfix. Ze hebben twee vestigingen, in Tilburg en Eersel, en een goede naam in de regio. "We begonnen ooit heel summier, met goedkope bureaus van Marktplaats. Nu zitten we in een prachtig nieuw kantoor. Ik ben er trots op wat we hebben neergezet."

LEREN OMGAAN MET MENSEN

Wat Freek leerde op school, neemt hij nog elke dag mee. “Op De Rooi Pannen zat ik met een heel divers gezelschap in de klas. Daardoor leer je automatisch om te gaan met allerlei verschillende type mensen. Die empathie – je kunnen inleven in een ander – is in mijn werk goud waard. Ik praat makkelijk met mensen en probeer altijd goed te luisteren. Dat werkt.”

In de loop der jaren leerde hij nog iets belangrijks: “Vroeger plaatste ik mensen altijd op een voetstuk. Ik vond mezelf vaak minder belangrijk dan anderen. Inmiddels weet ik: niemand is per se beter dan jij. Iedereen maakt fouten. Het gaat erom dat je ervan leert en blijft groeien.”

HET IMAGO VAN HET VMBO

Dat het vmbo en soms ook het mbo een negatief imago heeft, vindt Freek zacht gezegd zonde. “Ik was echt geen voorbeeldleerling. Ik vond gezelligheid en voetbal veel belangrijker dan school. Maar ik wist wél wat ik wilde. En als je iets echt graag wil, dan kun je ver komen. Het zit ‘m in mijn ogen niet in diploma’s of een bepaald niveau, maar in drive. In hoe graag je iets wil. Je moet durven, risico’s nemen. Dan kom je er wel. Dat heeft weinig met een diploma te maken.”



“VROEGER PLAATSTE IK MENSEN ALTIJD OP EEN VOETSTUK. IK VOND MEZELF VAAK MINDER BELANGRIJK DAN ANDEREN. INMIDDELS WEET IK: NIEMAND IS PER SE BETER DAN JIJ. IEDEREEN MAAKT FOUTEN. HET GAAT EROM DAT JE ERVAN LEERT EN BLIJFT GROEIEN.”

ONDERNEMEN: NIET ALLEEN ROZENGEUR

Toch wil Freek jonge mensen niet alleen het succesverhaal vertellen. “Ondernemen is ook keihard werken. Je staat altijd ‘aan’. Ook op vakantie of in het weekend. Maar als het goed voelt en je vindt het écht leuk, dan is het het waard. Praat met andere ondernemers, leer ervan, en probeer gewoon eens iets kleins. Je hoeft niet meteen groots te starten.”

DROMEN, DELEN EN DANKBAARHEID

Wat de toekomst brengt? “Ik heb al meer bereikt dan ik ooit had durven dromen”, vertelt hij trots. “Natuurlijk zijn er nog wensen – ik wil bijvoorbeeld graag met mijn gezin op safari in Afrika. Maar ik blijf lekker mezelf. En ik merk steeds vaker dat ik iets wil terugdoen. Mensen helpen die het minder hebben bijvoorbeeld, dat geeft mij voldoening.”

Freek is een mooi voorbeeld van iemand die bewijst dat je met een praktische opleiding, de juiste mentaliteit en een warm hart een succesvolle toekomst kunt bouwen. Of, zoals hij het zelf zegt: “Je hebt geen universitaire titel nodig om ver te komen. Wat je nodig hebt is wilskracht, lef en het geloof dat je iets kunt. Dan kom je er wel!”



“ZE ZEIDEN OP DE BASISCHOOL DAT IK IETS MET MIJN HANDEN MOEST GAAN DOEN, MAAR IK BELANDDE OP KANTOOR. EN DAAR ZIT IK NOG STEEDS – MET PLEZIER.”





TON VAN DE VEN (65) GROEIDE OP IN EEN ONDERNEMERSGEZIN IN HAAREN. ZIJN OUDERS RUNNEN OP DAT MOMENT EEN BAKKERIJ EN EEN KLEINE SUPERMARKT. WERKEN EN AANPAKKEN LEERT HIJ AL JONG. IN 1976 BEGINT HIJ AAN DE MIDDELBARE DETAILHANDEL SCHOOL, NU BEKEND ALS DE ROOI PANNEN TILBURG HANDEL & ONDERNEMEN. HIJ VERTELT OVER ZIJN REIS: VAN DE ROOI PANNEN NAAR HET BEDRIJFSLEVEN, NAAR... DE ROOI PANNEN!

# TON: ‘OP DE WERKVLOER MAKEN MBO’ERS HET VERSCHIL’



“HET ONDERWIJS WAS  
MEER DAN SCHOOL  
ALLEEN. JE LEERDE ÉCHT  
ONDERNEMEN. DAT GEVOEL  
IS ALTIJD GEBLEVEN.”

Ton is geen student die achteroverleunt. Hij haalt zijn middenstandsdiplooma en legt daarmee de basis voor zijn loopbaan. “De Rooi Pannen was voor mij de perfecte start”, vertelt hij. “Het was altijd een sterke mix van theorie, praktijk en persoonlijke aandacht. Dat maakte het onderwijs voor mij heel krachtig.”

#### DINERS, KAARTSPEL EN DE EERSTE AUTO'S

Wat hem vooral blijft van die tijd? De sfeer op de school. “We hadden ontzettend veel lol. In de kantine – die we de Kapel noemden – werden urenlang kaartspellen gespeeld. En dan die diners op de hotelschool! Voor vijf gulden kreeg je een bord spaghetti, voor 7,50 een volledig driegangenmenu. Daar maakten we graag gebruik van.”

Ook de eerste auto's zorgen voor memorabele momenten. “Sommige studenten kwamen ineens met een eigen auto naar school. Dat soort dingen vergeet je niet.” En niet te vergeten de praktijklessen en bedrijfsbezoeken, die hem veel leren. “Het onderwijs was meer dan school alleen. Je leerde écht ondernemen. Dat gevoel is altijd gebleven.”

#### DE HELE WERELD OVER

Na De Rooi Pannen studeert Ton Commerciële Economie in Eindhoven. Daarna begint een indrukwekkende internationale carrière. Hij werkt in de kopieermachinebranche, de verpakkingindustrie, de kunststofwereld en de interieurbranche. Telkens in commerciële of leidinggevende functies en later zelfs als directeur van een bedrijf dat innovatieve kweeksystemen voor de tuinbouw maakt. Ton reist de hele wereld over, bouwt markten op in Engeland en zet distributiekkanalen op in heel Europa. “Ik heb veel gezien en gedaan. En altijd had ik iets aan die basis van De Rooi Pannen. Of je nou een klein bedrijf runt of een multinational: de principes van ondernemerschap blijven hetzelfde.”

“MOOI OM MIJN CARRIÈRE  
TE EINDIGEN OP DE PLEK  
WAAR HET OIT BEGON.”

#### TERUG IN HET KLASLOKAAL

In 2016 verkoopt een grote Amerikaanse opdrachtgever Tons bedrijf. Hij gaat deels verder als zelfstandig coach voor ondernemers. En hij ontdekt een nieuwe passie: het onderwijs. Eerst op TIO en het Koning Willem I College, en sinds augustus 2023... weer terug op zijn oude school, op De Rooi Pannen! “Toen ik de vacature zag dacht ik: ga ik dit doen of niet? Het antwoord was duidelijk: ja! Het past mij perfect. Mooi om mijn carrière te eindigen op de plek waar het ooit begon.”

Ton vindt het geweldig om zijn ervaringen te delen met de jeugd. “Elke les probeer ik een praktijkverhaal te delen. Ik daag studenten uit om hun eigen ideeën uit te wisselen. Dat maakt het lesgeven levendig en creatief.”

#### MBO'ERS: DE MOTOR VAN HET BEDRIJFSLEVEN

Ton heeft een duidelijke mening over het beeld van het mbo. “Het negatieve imago dat er nog vaak aan hangt is echt grote onzin. Mbo-studenten zijn vaak veel te bescheiden. Terwijl ik zóveel mbo'ers heb gekend die ik graag in mijn bedrijf wilde. Aanpakkers, doeners, mensen die weten hoe het werkt, dat zijn ze.” Hij ziet het mbo als de ruggengraat van het mkb. “Hbo en wo zijn belangrijk, zeker. Maar op de werkvloer? Daar maken mbo'ers het verschil.”

#### TERUG NAAR ZIJN ROOTS

Hoewel hij nu voor de klas staat, blijft het ondernemersbloed kriebelen. Samen met een goede vriend – ook een oud-student van De Rooi Pannen – haalt hij een oud familierecept uit de kast: Brabantse speculaas. “We hebben het logo van vroeger erbij gepakt en zijn gewoon gaan bakken. Wat begon als hobby is inmiddels een serieus project. Mensen willen het verkopen, en dan begint het ondernemerschap weer.” Ton gebruikt het product zelfs in zijn lessen. “Ik laat studenten zien hoe je een product in de markt zet. Van recept tot verpakking, van doelgroep tot prijs.”

Zijn advies voor oud-studenten? “Als oud-student weet je wat voor sfeer er op De Rooi Pannen heerst – dat draag je je hele leven mee. Blijf daarom betrokken bij de ontwikkelingen van de school, want De Rooi Pannen blijft altijd een beetje van jou!”

“MBO-STUDENTEN  
ZIJN VAAK VEEL TE  
BESCHIEDEN. TERWIJL  
IK ZÓVEEL MBO'ERS HEB  
GEKEND DIE IK GRAAG IN  
MIJN BEDRIJF WILDE.”





## RON EN FRANK OVER HUN TIJD BIJ DE ROOI PANNEN

# TWEE KEER ZO GEPAS- SIONEERD

TWEELINGBROERS RON  
EN FRANK (26) DARIS  
DELEN NIET ALLEEN  
HUN GEBORTEDAG,  
MAAR OOK HUN LIEFDE  
VOOR DE HORECA ÉN  
HUN HERINNERINGEN  
AAN DE ROOI PANNEN.  
HUN PAD LIEP  
JARENLANG PARALLEL,  
TOT FRANK DOOR  
MEDISCHE REDENEN  
HET KOKSVAK VAARWEL  
MOEST ZEGGEN. MAAR  
DE PASSIE? DIE BRANDT  
BIJ ALLEBEI NOG STEEDS.

“Eigenlijk is de horeca het mooiste vak dat er bestaat”, begint Frank. Dat zegt hij met enige emotie, want door medische klachten moest hij afscheid nemen van het vak dat hem gevormd heeft. Frank maakte de afgelopen jaren een switch naar werken met software, gelukkig wel software voor de horeca. “Het blijft lastig dat ik het koksvak moest verlaten. De passie zit nog steeds als een waakvlam in me.”

Ron, zijn tweelingbroer, herkent dat gevoel maar al te goed. Ook hij leerde koken op De Rooi Pannen. “Ik wilde eigenlijk iets creatiefs doen, een grafische opleiding. Maar mijn moeder zei: ‘Tekenen kun je altijd nog. Ga eerst eens kijken bij De Rooi Pannen.’ Dat bleek een schot in de roos.”

De broers gingen samen eerst naar het vmbo en volgden later de BBL-opleiding Zelfstandig werkend kok, niveau 3, met veel praktijk en één schooldag per week. Om vervolgens het gehele traject tot niveau 4 af te sluiten. “Die praktijkgerichte aanpak was echt een verademing”, vertelt Frank. “Ik heb daar zó veel aan gehad. De Rooi Pannen bracht mij discipline, structuur en doorzettingsvermogen. Dingen waar ik nu nog steeds op terugval.”



**“DIE PRAKTIJKGERICHTE  
AANPAK WAS ECHT EEN  
VERADEMING”**

### ONTDEKKEN WIE JE BENT

Voor Ron was De Rooi Pannen niet alleen een vakschool, maar ook een levensschool. “We kwamen van een klein dorpje, dus in het begin voelde het alsof je in een andere wereld stapte. Frank en ik zaten niet in dezelfde klas en hadden totaal verschillende roosters. Dat maakte dat we echt onze eigen weg moesten vinden.”

Op school en tijdens stages ontdekten ze hun eigen ritme, hun eigen stijl. Ze werkten in allerlei soorten keukens, van bistro tot sterrenzaak. “Ik wilde alles zien, alles meemaken”, zegt Ron. “Er waren mensen die dachten dat ik het hoge segment niet aan zou kunnen. Maar juist dat motiveerde me om te laten zien dat ik het wél kon. Dat heeft me gevormd tot waar ik nu sta.”

PASSIE VOOR HET VAK

Dat de horeca verslavend kan zijn, weten de broers als geen ander. Ron: “Werken in de horeca is niet zomaar werk. Je maakt mensen blij, raakt ze met een gerecht waar aandacht en liefde in zit. Dat is magisch.” Lachend: “Ik had het nooit verwacht, maar koken is mijn roeping geworden.”

Frank vult aan: “En je bent nooit uitgeleerd. In de horeca blijf je jezelf ontwikkelen. Je leert van collega’s, van gasten, van fouten. En ook van docenten: ik heb nog steeds respect voor hoe betrokken de leraren bij De Rooi Pannen waren. Ze zagen je echt als persoon.”

VAN KOKEN NAAR CODE

Na De Rooi Pannen werkte Frank als junior sous-chef bij restaurant Alma, toen nog zonder ster. “Het was een topperiode. Maar ik wilde ook ervaren hoe het is om in een lager segment te werken.



Daar merkte ik dat mijn hart toch ligt bij kwaliteit en verfijning.” Uiteindelijk besloot Frank om privéredenen een ander pad te bewandelen. Maar hij bleef dicht bij zijn roots: tegenwoordig ontwikkelt hij software voor de horeca. Inmiddels werkt de tweeling aan een app die horecazaken ondersteunt in HACCP, personeelsplanning en receptontwikkeling. Een project dat ontstond tijdens de coronapandemie. “We zaten ineens thuis en vroegen ons af: wat nu? Het idee van een goede app voor horecapersoneel groeide uit tot iets serieus. We zijn nu vier jaar verder en hopen dit jaar een pilot te draaien.”

SAMEN STERKER

Het ontwikkelen van de app doen ze samen. “Ik had het met niemand anders willen doen dan met Frank”, zegt Ron. “Hij pakt de technische kant, ik weet veel van de werkvloer. Dat vult elkaar perfect aan.” Wel is het soms zoeken naar tijd voor de ontwikkeling van de app. Ron combineert zijn werkzaamheden met een hbo-studie tot docent. “Ik werk nog drie dagen per week in een restaurant Stoked in Uden en loop stage bij De Rooi Pannen mbo in Eindhoven. Als instructeur in opleiding mag ik nu studenten inspireren. Mede door de lange reis door Azië die ik gemaakt heb, ben ik tot deze beslissing gekomen. Ongeveer zeven jaar geleden zat ik zelf op De Rooi Pannen. Nu voel ik me als een vis in het water. Het voelt voor mij als thuiskomen op de school.”

“WE ZATEN INEENS THUIS EN VROEGEN ONS AF: WAT NU? HET IDEE VAN EEN GOEDE APP VOOR HORECA-PERSONEEL GROEIDE UIT TOT IETS SERIEUS.”



WAARDE VAN VAKMANSCHAP

Over het (v)mbo zijn de broers uitgesproken. “Het wordt nog te vaak onderschat hoe hard deze mensen nodig zijn”, zegt Frank. “Maar zonder werkpaarden heb je geen sierpaarden. Je kunt wel hoog theoretisch opgeleid zijn, uiteindelijk moet er ook gewoon gewerkt worden.” Ron: “Ik probeer mijn studenten mee te geven dat kennis in eerste instantie waardevoller is dan geld. Investeer in jezelf. Denk aan een buitenlandse stage of een culinaire reis. Durf fouten te maken en ontdek wat bij je past. Werken in de horeca is niet altijd makkelijk. Maar het is ook het mooiste vak dat er is.”

VOORUITKIJKEN MET VERTROUWEN

Hun droom van een eigen restaurant, die ze ooit hadden, is er nog steeds. Maar ze weten nu beter wat erbij komt kijken. Eerst willen ze hun app succesvol in de markt zetten. “We komen niet uit een ondernemers-familie”, zegt Ron. “Onze moeder werkt als inkoper, onze vader was dakdekker. Maar we weten dat je met hard werken ver kan komen. We gaan er iets moois van maken op een manier die bij ons past.”

RON: “IK PROBEER MIJN STUDENTEN MEE TE GEVEN DAT KENNIS IN EERSTE INSTANTIE WAARDEVOLLER IS DAN GELD. INVESTEER IN JEZELF. DENK AAN EEN BUITENLANDSE STAGE OF EEN CULINAIRE REIS. DURF FOUTEN TE MAKEN EN ONTDEK WAT BIJ JE PAST. WERKEN IN DE HORECA IS NIET ALTIJD MAKKELIJK. MAAR HET IS OOK HET MOOIESTE VAK DAT ER IS.”



# HIER LEEFT RECREATIE:

HOE DE LEISTERT JONGEREN  
KLAARSTOOMT VOOR HET VAK

DE GEUR VAN VERSGEMAAID GRAS, HET GELUID VAN LACHENDE KINDEREN EN EEN BOMVOLLE AGENDA VOL SPORT, SPEL EN SPEKTAKEL. OP VAKANTIEPARK DE LEISTERT IN ROGGELOO DRAAIT ALLES OM BELEVING. MAAR ACHTER DE SCHERMEN IS HET OOK EEN PLEK WAAR JONGEREN DE KANS KRIJGEN OM HET VAK RECREATIE ÉCHT TE LEREN. “WIJ LÉVEN RECREATIE”, ZEGT JORDY VAN HELDEN, MANAGER RECREATIE & EVENTS. “EN DAT GEVEN WE GRAAG DOOR.”





**“DE WOW-  
FACTOR MOET  
ER METEEN  
ZIJN”**



Met 290 hectare, duizenden gasten en een goed gevuld animatieprogramma is De Leistert een van de grootste recreatieparken van Nederland. Van knutselochtenden met 300 kinderen tot aquagym voor volwassenen en schuimparty's voor tieners: hier gebeurt het allemaal. “We zijn er voor jong en oud. Dat vraagt een breed aanbod én een professioneel team”, vertelt Jordy. “We draaien met 25 collega's en elk jaar komt daar een flinke groep stagiaires bij. Zij leren hier wat recreatie echt inhoudt.”

#### BOUWEN AAN DE TOEKOMST

De Leistert zet vol in op samenwerking met het onderwijs. Jaarlijks lopen studenten van De Rooi Pannen stage op het park. Ze begeleiden activiteiten, organiseren evenementen en doen praktijkervaring op in gastvrijheid, creativiteit en samenwerken. “We willen jongeren laten zien hoe breed het vak is. Niet alleen knutselen of spelletjes, maar ook voor groepen staan, evenementen coördineren en verantwoordelijkheid nemen.”



**“ONZE GASTEN KOMEN NIET VOOR LIMBURG,  
ZE KOMEN VOOR DE LEISTERT. DAT BETEKENT  
DAT WE ALLES UIT DE KAST HALEN.”**



Een mooi voorbeeld is het 65-jarig jubileum van De Leistert in mei. Twaalf derdejaars studenten van De Rooi Pannen Toerisme, Leisure & Marketing helpen dan actief mee met het programma. Ze begeleiden stormbanen, informeren gasten en ondersteunen op het evenemententerrein. “Ze zijn die dag echt onderdeel van het team”, zegt Jordy. “Ook dát is leren in de praktijk.”

#### BETROKKEN BIJ BBL

De Leistert is ook nauw betrokken bij het relatief nieuwe BBL-traject van De Rooi Pannen, in samenwerking met Landstede, ROC Mondriaan en HISWA-RECRON. In de ontwikkelfase van het traject dacht het park actief mee, en inmiddels begeleiden ze ook meerdere BBL-studenten. Die combinatie van leren en werken sluit goed aan bij de praktijk. “We merken dat het BBL-traject goed past bij jongeren die het liefst meteen in de praktijk willen staan”, zegt Jordy. “Wij bieden ze een plek waar ze echt kunnen groeien.”

#### BESTE PRAKTIJKBEGELEIDER

Die inzet blijft niet onopgemerkt. Op de landelijke Dag van de Recreatie werd De Leistert beloond met de titel 'Beste Praktijkbegeleider'. De prijs ging naar eerste medewerker Eefke Verkoelen, zelf ooit begonnen als stagiaire. “Ze is 24 uur per dag betrokken bij de studenten en weet precies hoe je een veilige, maar leerzame omgeving creëert. Streng waar nodig, maar altijd benaderbaar.”

De reacties op de prijs waren overweldigend. “We kregen kaarten en bloemen van scholen uit het hele land”, vertelt Jordy. “De Rooi Pannen was daar ook bij. Het laat zien hoe sterk de samenwerking is.”

**“DE STUDENTEN  
VAN NU ZIJN  
DE RECREATIE-  
MEDEWERKERS  
VAN STRAKS. DAAR  
INVESTEREN WE  
GRAAG IN.”**



#### EEN BRANCHE IN BEWEGING

De recreatiesector verandert snel. Gasten boeken vaker korte verblijven en willen in weinig tijd veel beleven. “De wow-factor moet er meteen zijn”, zegt Jordy. “Dat vraagt veel van ons team, maar ook van stagiaires. Ze leren hier flexibel zijn, aanpakken en meedenken. Onze gasten komen niet voor Limburg, ze komen voor De Leistert. Dat betekent dat we alles uit de kast halen.”

#### JONGEREN DIE GROEIEN

De Leistert ziet stagiaires niet als tijdelijke krachten, maar als toekomstig talent. “Sommigen wonen hier voor het eerst op zichzelf. Ze leren omgaan met verantwoordelijkheid, op tijd komen, samenwerken. En ze ontdekken waar hun kracht ligt: presenteren, organiseren of juist persoonlijke aandacht geven aan gasten.”

En als ze blijven hangen na hun stage, is dat de mooiste beloning. “Wij geloven in het vak en we willen dat enthousiasme doorgeven. De studenten van nu zijn de recreatiemedewerkers van straks. Daar investeren we graag in.”



# STUDENTEN HANDEL & ONDERNEMEN STELLEN KERSTPAKKET SAMEN

VOOR DE ROOI PANNEN,  
DOOR DE ROOI PANNEN

IEDER JAAR ONTVANGEN ALLE MEDEWERKERS  
VAN DE ROOI PANNEN EEN KERSTPAKKET.  
DIT IS EEN ECHTE PRAKTIJKOPDRACHT VOOR  
STUDENTEN VAN DE ROOI PANNEN TILBURG  
HANDEL & ONDERNEMEN. EN DAT IS NIET  
NIKS, VOOR EEN ORGANISATIE WAAR ZO'N  
1.000 MEDEWERKERS WERKZAAM ZIJN!

STUDENTEN WERKEN TIJDENS DIT PROJECT SAMEN MET BEDRIJVEN, ZODAT ZE LEREN HOE DAT ER IN  
HET ECHT AAN TOEGAAT. BEGELEID DOOR DIRECTIESECRETARESSE JOSJE MOORMAN, DOCENTEN TON  
VAN DE VEN EN MARJORIE WILKES STARTEN EERSTEJAARSTUDENTEN AL IN HET VOORJAAR MET DE  
VOORBEREIDINGEN OM DEZE PAKKETTEN TE VERZORGEN.



## ZO ECHT KAN LEREN ZIJN

Het creëren van de kerstpakketten is ieder jaar weer een mooie kans voor de studenten om een concept van begin tot eind tot leven te brengen. De weg ernaartoe is uitdagend, maar vooral leerzaam: van creatieve brainstormsessies en het verwerken van feedback tot het vinden van de perfecte balans tussen smaak en houdbaarheid. Dit project vraagt om doorzettingsvermogen, een strakke planning en bovenal teamwork.

Josje vertelt: "De dag dat de dozen geleverd worden is altijd een bijzonder moment voor de studenten. Ze zijn trots op wat ze neergezet hebben."

## IEDER JAAR EEN ANDER THEMA

Ook docent Ton van de Ven is betrokken bij dit project. Onder leiding van Ton en Marjorie starten de studenten met een enquête om te achterhalen welke interesses en trends er zijn. Op basis van die uitkomsten bedenken de studenten, onderverdeeld in drie projectgroepen, thema's en stellen ze de pakketten samen. Deze worden gepresenteerd aan de directie van De Rooi Pannen die daarop een keuze maken.



#### SAMENWERKING MET VORMGEVING & SIGNMAKING

Ton: "Dit project is ook een mooie samenwerking met De Rooi Pannen Tilburg Vormgeving & Signmaking. Studenten van deze school ontwerpen de doos van het kerstpakket. Zij maken individueel een ontwerp van de doos, geheel in stijl van het thema. Vervolgens wordt er één winnend ontwerp gekozen wat daadwerkelijk gerealiseerd wordt."

In dit creatieve proces viel het ontwerp van Emily Wennekes, een studente van de opleiding Ruimtelijk vormgever, direct op. Haar ontwerp uit 2024 sprong eruit door haar oog voor detail en ludieke stijl. Tijdens het proces gaf de docent waardevolle feedback, wat Emily aanmoedigde om nét dat stapje verder te gaan.

#### HET KERSTPAKKET VAN 2024

De producten in het kerstpakket komen uit het onderwijswinkelcentrum, worden extern ingekocht of worden door alumni geleverd. Het kerstpakket van 2024 is geïnspireerd door het thema 'Amerika'. Samen met oud-studenten en partners hebben studenten hard gewerkt om de feestdagen een Amerikaanse twist te geven. Van pancakes tot sticky buns – elk item is zorgvuldig uitgekozen om het beste van de Amerikaanse keuken op de kersttafel te brengen.



SAMEN MET OUD-STUDENTEN EN PARTNERS HEBBEN STUDENTEN HARD GEWERKT OM DE FEESTDAGEN EEN AMERIKAANSE TWIST TE GEVEN.

#### BIJDRAGE DOOR ALUMNI

##### La Cucina Oisterwijk

Ieder jaar leveren alumni een bijdrage aan het kerstpakket met mooie producten. Wie denkt aan Amerika, denkt aan hamburgers. Daar wist Margo Maton, oud-student van Handel & Ondernemen, wel raad mee. Margo groeide op tussen de geuren en kleuren van haar ouders' winkel in Diessen: kwaliteitsslagerij La Cucina in Oisterwijk. Ze stelde voor het kerstpakket van 2024 iets moois samen: een ambachtelijke tapasplank, een stevige hamburgerpers en een receptenboek vol verrassende burgerrecepten.

##### Viini Fire

Een ander mooi voorbeeld is de bijdrage van Naomie Pero, oud-student Medewerker marketing & communicatie. Naomie ontdekte tijdens deze opleiding haar passie voor ondernemen. Wat destijds ontstond als een idee voor een schoolopdracht, groeide uit tot Viini Fire, haar eigen onderneming vol creatieve en betekenisvolle producten. Het kerstpakket van 2024 bevatte één van haar meest bijzondere creaties: een handgemaakte kaars met een verhaal. Deze kaars, geïnspireerd door de warmte van samenzijn, staat symbool voor de lichtpuntjes van het leven. Met oog voor detail en ambacht is deze kaars een echte sfeermaker in ieders kerstdecor.

#### OOK EEN BIJDRAGE LEVEREN?

De voorbereidingen voor het kerstpakket van 2025 starten al in het voorjaar. Het thema wordt nog voor de zomervakantie gekozen en kort na de zomervakantie worden de artikelen uitgekozen. Ben jij oud-leerling of oud-student van één van onze scholen? En wil jij een bijdrage leveren aan het aankomende kerstpakket? Neem dan contact op met Josje Moorman via [j.moorman@derooipannen.nl](mailto:j.moorman@derooipannen.nl).



“DE DAG DAT DE DOZEN GELEVERD WORDEN IS ALTIJD EEN BIJZONDER MOMENT VOOR DE STUDENTEN. ZE ZIJN TROTS OP WAT ZE NEERGEZET HEBBEN.”



De Rooi Pannen vindt het belangrijk om maatschappelijke doelen te steunen. Daarom werden, naast alle medewerkers, ook ruim 125 deelnemers en vrijwilligers van de Zonnebloem in Tilburg verrast met een kerstpakket. Twee studenten stelden een pakket met lekkere etenswaren samen, als onderdeel van een praktijkopdracht voor hun mbo-opleiding Ondernemer retail. Het pakket was volledig afgestemd op de doelgroep, vooral ouderen met een fysieke beperking.

## HOTEL NASSAU EN DE ROOI PANNEN: PARTNERS IN PRAKTIJKGERICHT LEREN



# SAMEN GROEIEN IN GASTVRIJHEID

EEN MONUMENTAAL  
PAND IN HARTJE  
BRED, EEN TEAM  
VOL BEVLOGEN  
PROFESSIONALS ÉN  
EEN STERKE BAND  
MET DE ROOI PANNEN.  
HOTEL NASSAU IS VEEL  
MEER DAN EEN LUXE  
HOTEL. HET IS EEN  
LEEROMGEVING WAAR  
STUDENTEN GROEIEN,  
EXPERIMENTEREN EN  
ZICH ONTWIKKELEN  
TOT HOSPITALITY-  
PROFESSIONALS.

“IN MIJN TEAM  
WERKEN NU VIER  
OUD-STAGIAIRS IN  
VASTE DIENST. DIE  
ZIJN HIER BEGONNEN  
ALS STUDENT,  
HEBBEN ZICH  
ONTWIKKELD EN ZIJN  
GEBLEVEN. DAT IS  
TOCH GEWELDIG?”



VAN RONDLEIDINGEN EN GASTCOLLEGES  
TOT STAGES EN GEZAMENLIJKE EVENTS: DE  
SAMENWERKING MET DE ROOI PANNEN IS BREED,  
DUURZAAM EN WAARDEVOL – VOOR STUDENTEN  
ÉN VOOR HET HOTEL.

“We zitten qua locatie letterlijk  
tegenover elkaar”, zegt Bas, F&B-  
manager van Hotel Nassau. “Maar  
belangrijker nog: we hebben een  
gedeelde missie. We willen jongeren  
laten kennismaken met de praktijk,  
ze inspireren en voorbereiden op een  
toekomst in de horeca. Daar zetten  
we ons allebei actief voor in.”

### LEREN VAN DE PRAKTIJK

De samenwerking tussen Hotel  
Nassau en De Rooi Pannen  
is veelzijdig. Studenten van  
onder andere de opleidingen  
Horecaondernemer/-manager (HOM),  
Gastheer/Gastvrouw en Manager  
party-, event- en businesscatering  
(PEB) komen regelmatig over de  
vloer. Zo organiseren het hotel en  
de school samen rondleidingen en  
bedrijfsbezoeken, geven medewerkers  
gastcolleges op De Rooi Pannen  
– bijvoorbeeld over revenue  
management – en denken ze mee  
met projecten van studenten.

Voor Hotel Nassau is het logisch om  
op deze manier bij te dragen aan het  
onderwijs. “Als je daar de juiste energie  
en tijd in stopt, krijg je er later veel  
voor terug”, zegt Bas. “In mijn team  
werken nu vier oud-stagiairs in vaste  
dienst. Die zijn hier begonnen als  
student, hebben zich ontwikkeld en zijn  
gebleven. Dat is toch geweldig?”



**“WE BIEDEN  
VERSCHILLENDE  
SOORTEN STAGES  
AAN: VAN FRONT  
OFFICE EN DUTY  
MANAGEMENT TOT  
KEUKENSTAGES.  
AFHANKELIJK VAN  
HET LEERJAAR  
VERSCHILT  
DE MATE VAN  
ZELFSTANDIGHEID.”**

#### STAGES: VAN MEEKIJKEN TOT MEEWERKEN

Stages vormen een belangrijk onderdeel van de samenwerking. Bob, Rooms Division Manager van het hotel, legt uit: “We bieden verschillende soorten stages aan: van front office en duty management tot keukenstages. Afhankelijk van het leerjaar verschilt de mate van zelfstandigheid. Eerstejaars hebben meer begeleiding nodig, die bieden we samen met de docenten van De Rooi Pannen. Vierdejaars zijn vaak al behoorlijk zelfstandig. Die geven we meer vrijheid en verantwoordelijkheid.”

Chef Herman begeleidt stagiairs in de keuken. “Soms zijn het BBL-studenten die hier vier dagen per week werken. We proberen ze een plek te bieden waar ze echt kunnen groeien. Niet alleen in hun vak, maar ook als mens.”

Dat die persoonlijke groei zichtbaar is, maakt het werk extra waardevol. “We hadden een stagiaire die hier begon als een verlegen meisje”, herinnert Bob zich. “Een paar maanden later draaide ze fulltime mee, vol zelfvertrouwen. Het is prachtig om die ontwikkeling van dichtbij mee te maken.”

#### VOOR EN MET ELKAAR

De samenwerking is niet alleen leerzaam voor studenten. Het hotelteam haalt ook veel inspiratie uit de frisse blik van de nieuwe generatie. Kevin, verantwoordelijk voor de marketing, ziet dat bijvoorbeeld op het gebied van social media en technologie. “Jongeren zijn daar vaak handiger in dan wij. Als we werken aan nieuwe concepten, zoals een terras of event, is hun feedback echt waardevol. Ze kijken met een andere blik – dat houdt ons scherp.”

**“IK WIST TIJDENS  
MIJN STAGE: DIT  
IS WIE IK BEN,  
HIER WIL IK IN  
DOORGROEIEN.  
MIJN STAGE WAS  
VOOR MIJ ECHT  
EEN LEERSCHOOL.”**

Ook Bas erkent die wisselwerking: “Soms verrassen studenten je met hun ideeën. Dat is goed. Het houdt ons bij de tijd en daagt ons uit om te blijven vernieuwen.” Voor Arno, die ooit zelf in de keuken begon, voelt het begeleiden van stagiairs zelfs als een verantwoordelijkheid. “Je moet eerst naar jezelf kijken. Hoe ben je zelf ooit begonnen? Iedereen heeft iemand nodig die je op weg helpt. Nu mogen wij die rol vervullen.”

#### IEDEREEN TELT MEE

Naast reguliere stagiairs begeleidt Hotel Nassau ook mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Chef Herman werkt nauw samen met de gemeente voor het zogeheten Harry-traject. “Bijvoorbeeld voor studenten met autisme. Ze hebben net wat meer aandacht nodig, maar doen vaak geweldig werk. Ik geef ze graag die extra tijd. Het is mooi om te zien hoe ze zich hier ontwikkelen.” Die inclusieve houding past bij de bredere visie van het hotel: gastvrijheid is er voor iedereen, óók achter de schermen.



#### DE WAARDE VAN EEN STAGE

Veel van de medewerkers bij Hotel Nassau begonnen zelf ooit als stagiair. Voor Bob, Herman, Bas en Arno vormde hun stage het begin van een carrière in de horeca. “Het was voor mij een eyeopener”, vertelt Bob glimlachend. “Ik wist tijdens mijn stage: dit is wie ik ben, hier wil ik in doorgroeien. Mijn stage was voor mij echt een leerschool.” Ook Bas hecht veel waarde aan de praktijkervaring. “Ik probeer studenten duidelijk te maken dat een stage deuren kan openen voor de toekomst. Het kan echt je vervolgstap zijn. Je moet het alleen wel grijpen.”

#### BLIK OP DE TOEKOMST

De samenwerking met De Rooi Pannen verloopt goed, zeggen de teamleden unaniem. “Het contact met de docenten is goed. Er is ruimte voor afstemming, begeleiding en wederzijds begrip”, aldus Bas. “En als we extra handjes nodig hebben, kunnen we altijd even bellen. Dat is ontzettend fijn.” Er liggen ook nog kansen. “We werken nu vooral met de locatie Breda, maar we zouden ook graag meer samenwerken met Tilburg”, geeft Bob aan. “De deur staat open!”





STAGE OVER DE GRENS:

# EEN DAG MET RENSKE IN VALENCIA

EEN AUTHENTIEKE STAD,  
EEN UITDAGENDE STAGE  
ÉN EEN FLINKE DOSIS  
ZELFSTANDIGHEID.  
RENSKE VAN OS (18)  
UIT DONGEN RUILDE  
HET KLASLOKAAL IN  
VOOR HET SPAANSE  
WERKLEVEN. IN HARTJE  
VALENCIA WERKT ZE BIJ  
EEN DESIGNERLAMPEN-  
BEDRIJF DAT KLANTEN  
BEDIENT VAN AUSTRALIË  
TOT AMERIKA.

HOE ZIET EEN DAG ERUIT VOOR EEN INTERNATIONALE BUSINESS STUDENT IN HET BUITENLAND? WE MOCHTEN EEN KIJKJE NEMEN IN HAAR LEVEN TUSSEN TAPAS, TRANSPORT EN FIJNE WANDELINGEN DOOR HET PARK.

#### 6:00 – GOEDEMORGEN VALENCIA

"Mijn wekker gaat vroeg, om zes uur. Dan eet ik wat, doe m'n ding en stap om half zeven op de fiets. Voor 20 euro per maand heb ik een leenfiets geregeld. Prima fiets! De rit naar mijn stagebedrijf duurt een half uurtje, lekker om de dag mee te starten."

#### 7:15 – AAN HET WERK

Renske werkt bij Fambuena, een compact designerbedrijf met dertien medewerkers dat lampen maakt voor klanten over de hele wereld. "We maken niet alleen gewone lampen, maar ook maatwerk voor hotels en restaurants. Denk aan grote projecten waarbij het designteam een uniek ontwerp maakt dat daarna in productie gaat." Ze ondersteunt vooral de exportafdeling. "Ik begin met de mail. Zijn er nieuwe berichten van klanten? Dan behandel ik die eerst. Daarna krijg ik van mijn stagebegeleider taken toegewezen: klanten aanmaken in het systeem, transportinformatie verwerken, verpakkingen nalopen, klachten registreren... Heel afwisselend."

#### 11:00 – LUNCH MET COLLEGA'S

"We eten meestal met z'n allen op kantoor. Iedereen neemt z'n eigen lunch mee. Het is maar twintig minuutjes, maar wel gezellig. Op vrijdag maken we er iets speciaals van: dan gaan we met z'n allen naar een café in de buurt. We eten dan een goedgevuld stokbrood met drankje voor 6,50 euro. Heerlijk! Het voelt een beetje als hun vrijdagmiddagborrel."



**“SAMEN MET MIJN  
BEGELEIDER HOU  
IK CONTACT MET  
KLANTEN  
– VOORAL IN  
EUROPA, MAAR  
OOK IN AUSTRALIË  
EN DE VS.”**

#### 12:30 – MAGAZIJNWERK EN KLANTCONTACT

Na de lunch is het tijd voor afwisseling. “Soms help ik beneden mee in het magazijn. Dozen stickeren, lampen inpakken, bestellingen klaarzetten. Maar meestal werk ik op kantoor. Samen met mijn begeleider hou ik contact met klanten – vooral in Europa, maar ook in Australië en de VS. Mijn Spaans is nog niet zo goed, dus ik praat veel Engels. Gelukkig spreken een paar collega's dat vloeiend.”

#### 15:15 – NAAR HUIS

Als de stagedag erop zit, fietst Renske terug naar haar appartement vlakbij het Turia-park. “Ik woon samen met twee huisgenootjes, met z'n drieën dus. Meestal doen we samen boodschappen en koken we iets makkelijkjs. Daarna chillen we. Lezen, een film kijken of gewoon kletsen.”

#### WEEKEND – BUITENLEVEN EN STAPPEN

“Valencia is echt een aanrader voor iedereen die in het buitenland wil stagelopen. De stad is prachtig: met een historische binnenstad, strand op fietsafstand en overal gezellige parkjes en cafés. In het weekend slaap ik lekker uit en ga ik vaak op pad met mijn huisgenoten. We drinken koffie op het terras, gaan winkelen of stappen 's avonds. Soms gaan we uit eten of bezoeken we een festival voor Nederlandse studenten. Zelfs Koningsdag wordt hier gevierd!”

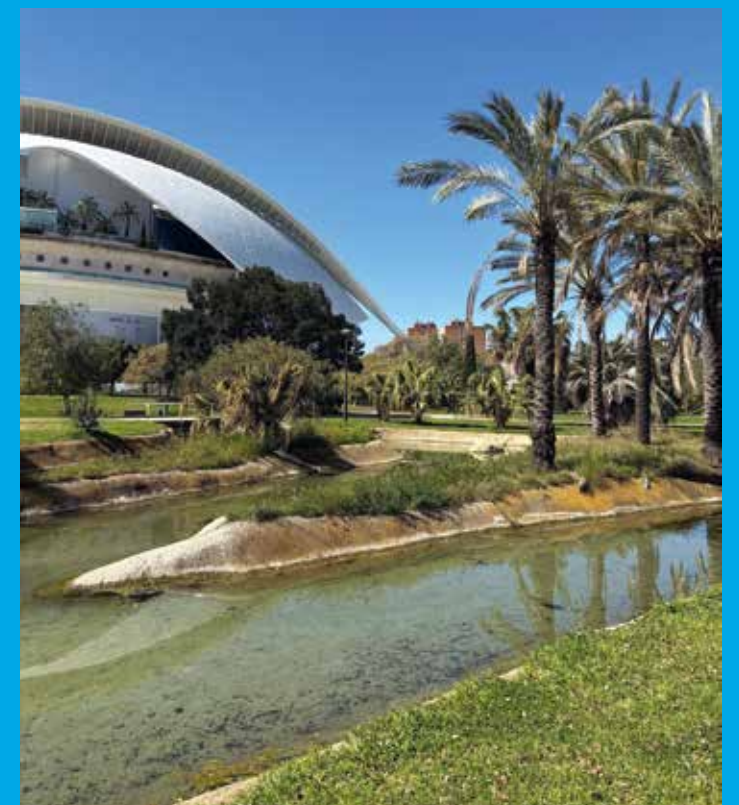


Ook leuk: er worden hier allerlei workshops gegeven. “Samen met mijn huisgenoten heb ik al een keer geboetseerd, dat was echt lachen. Maar er is nog veel meer: je kunt gaan schilderen, kaarsen verven, paella leren maken of een wijnproeverij doen. Er is altijd wel iets creatiefs of gezelligs te vinden als je zin hebt in iets anders dan de standaard toeristische dingen.”

#### EEN ERVARING OM NOOIT TE VERGETEN

“Wat ik het fijnste vind aan deze stage? Dat ze me vertrouwen geven. Ik krijg veel verantwoordelijkheden en mag zelf aan de slag. Ik leer hier niet alleen over export en transport, maar ook over samenwerken, plannen en communiceren in een internationale omgeving. Dat neem ik mijn hele leven mee.”

**“WAT IK HET  
FIJNSTE  
VIND AAN  
DEZE STAGE?  
DAT ZE ME  
VERTROUWEN  
GEVEN.”**



# MHBO- TRAJECTEN DE ROOI PANNEN

## BLIJVEND POPULAIR

BIJ DE ROOI PANNEN ZIEN WE EEN TREND: STEEDS MEER HAVOLEERLINGEN KIEZEN BEWUST VOOR ÉÉN VAN ONZE MHBO-TRAJECTEN. MET ZO'N TRAJECT BEHALEN STUDENTEN MET EEN HAVODIPLOMA BINNEN VIJF JAAR ZOWEL EEN MBO- ALS EEN HBO-DIPLOMA. INMIDDELS VOLGEN RUIM 270 STUDENTEN IN TILBURG, BRED A OF EINDHOVEN EEN MHBO-TRAJECT. IN DE AANMELDCIJFERS VOOR SCHOOLJAAR 2025-2026 ZIEN WE DAT DEZE TRAJECTEN BLIJVEN POPULAIR ZIJN ONDER JONGEREN.

AANBOD VAN ÉÉN NAAR ZES SCHOLEN

Het mhbo-traject begon enkele jaren geleden bij onze horecaschool in Tilburg. Inmiddels bieden zes van onze acht mbo-scholen mhbo-trajecten aan, waarbij studenten kiezen voor een traject Hotelmanagement of Tourism | Leisure | Creative Business. Het succes van deze trajecten is mede te danken aan de combinatie van maatwerk, intensieve begeleiding en een sterke praktijkgerichte aanpak.



“ONS VERNIEUWDE MHBO-TRAJECT TOURISM | LEISURE | CREATIVE BUSINESS RICHT ZICH EXPLICIET OP DE ONTWIKKELING VAN ZELFSTANDIGHEID, SOFT SKILLS EN PROJECTMATIG WERKEN. ZO BEREIDEN WE STUDENTEN OPTIMAAL VOOR OP HUN HBO-OPLEIDING.”



- We bieden op dit moment twee mhbo-trajecten aan:
- Hotelmanagement: na de verkorte mbo-opleiding Horecaondernemer/-manager stroomt de student door naar de Engelstalige hbo-opleiding Hotel Management.
  - Tourism | Leisure | Creative Business: na een mbo-opleiding volgt een hbo-bachelor in Tourism Management, Leisure & Events Management of Creative Business.

Adjunct-directeur Melissa de Bont van De Rooi Pannen Tilburg Toerisme, Leisure & Marketing vertelt: “Ons vernieuwde mhbo-traject Tourism | Leisure | Creative Business richt zich expliciet op de ontwikkeling van zelfstandigheid, soft skills en projectmatig werken. Zo bereiden we studenten optimaal voor op hun hbo-opleiding.”

**OOK ZONDER MHBO EEN GOEDE KEUZE**

Niet iedere havist kiest voor een mhbo-traject. Ook binnen onze reguliere opleidingen bieden we volop mogelijkheden voor maatwerk. Studenten met een havo- of vwo-achtergrond kunnen vaak instromen in een later leerjaar, extra keuzedelen volgen of versneld hun diploma behalen. Zelfs zonder havodiploma zijn er kansen: met een overgangsbewijs van havo 4 naar 5 is instroom in overleg mogelijk via een aangepast leertraject.

Een goed voorbeeld is oud-student Olivier Vogels, die met een havodiploma rechtstreeks kon instromen in het tweede jaar van de opleiding Horecaondernemer/-manager. “Ik leerde bij De Rooi Pannen door te doen. Dit paste veel beter bij mij dan het hbo, waar ik eerder mee gestopt was. Met een hele bak kennis, ervaring én zelfvertrouwen vertrok ik bij De Rooi Pannen. Inmiddels volg ik met plezier én succes een opleiding aan Hotelschool Maastricht”, aldus Olivier.



MHBO: ZOWEL EEN MBO- ALS HBO-DIPLOMA IN VIJF JAAR

In samenwerking met Breda University of Applied Sciences (BUas) hebben we een unieke route ontwikkeld. In de eerste twee jaar volgen studenten een versnelde mbo niveau 4-opleiding, waarbij ze deelnemen aan BUas-projecten, een korte stage lopen en één dag per week studeren op de hbo-instelling. Daarna stromen ze in het tweede jaar van de hbo-opleiding in. Zo hebben havisten binnen vijf jaar zowel hun mbo- als hbo-diploma op zak.

- Het mhbo-traject biedt diverse voordelen:
- Twee diploma's in vijf jaar
  - Recht op studiefinanciering gedurende de volledige periode
  - Geleidelijke overgang van mbo naar hbo
  - Veel praktijkervaring, inclusief mogelijkheden voor buitenlandse stages
  - Klasgenoten zijn uitsluitend havo-leerlingen
  - Altijd een tweede vreemde taal
  - Kosteloos mbo-onderwijs inclusief boeken en excursies



“IK LEERDE BIJ DE ROOI PANNEN DOOR TE DOEN. DIT PASTE VEEL BETER BIJ MIJ DAN HET HBO, WAAR IK EERDER MEE GESTOPT WAS. MET EEN HELE BAK KENNIS, ERVARING ÉN ZELFVERTROUWEN VERTROK IK BIJ DE ROOI PANNEN.”



LANDELIJKE TRENDS ÉN ONZE CIJFERS

Volgens het rapport ‘Doorstroom van havo 4 naar mbo’ (2024) van de Inspectie van het Onderwijs is de overstap van havo naar mbo sterk toegenomen. In schooljaar 2022-2023 maakte 11% van de havo 4-leerlingen deze overstap. Ook bij De Rooi Pannen zien we dat steeds meer studenten met een havo-achtergrond kiezen voor het mbo. Op de teldatum 1 oktober 2024 stonden bijna 1000 havisten ingeschreven binnen onze opleidingen. Opvallend is dat deze groep gelijk is verdeeld: de helft had al een havodiploma behaald, terwijl de andere helft afkomstig was uit havo 3, 4 of 5 zonder diploma.



ERVARINGEN VAN STAGEBEDRIJVEN EN WERKGEVERS

Stagebedrijven en werkgevers zijn enthousiast over onze studenten. Ze komen goed voorbereid, gemotiveerd en met actuele kennis binnen, met name in sectoren als horeca, toerisme en evenementen. Dankzij hun havo-achtergrond combineren ze theoretisch inzicht met praktische vaardigheden, wat zorgt voor een brede inzetbaarheid. Onze samenwerking met het werkveld draagt bovendien bij aan innovatie binnen het praktijkgerichte onderwijs. Werkgevers krijgen daarbij steeds vaker te maken met havisten die bewust kiezen voor het mbo en beschikken over aanvullende competenties, zoals analytisch denken, onderzoeksvaardigheden en zelfstandigheid. Die mix aan kwaliteiten maakt deze mbo-studenten tot waardevolle krachten die echt het verschil kunnen maken op de werkvloer.

# SAMEN OP WEG

## NAAR EEN ONVERGETELIJKE GUEST EXPERIENCE



Hoe is het met jouw online guest experience? Laat ons een quickscan doen!

EEN ONVERGETELIJKE GASTBELEVING ONTSTAAT NIET ZOMAAR. HOE ZORG JE ERVOOR DAT GASTEN OF KLANTEN TERUGKOMEN, ENTHOUSIAST ZIJN EN JOUW ORGANISATIE AANBEVELEN? DE ROOI PANNEN GELOOFT IN DE KRACHT VAN INNOVATIE ÉN JONGE PROFESSIONALS.

DAAROM IS HET PRACTORAAT GUEST EXPERIENCE OPGERICHT, DAT BEDRIJVEN ONDERSTEUNT BIJ ACTUELE VRAAGSTUKKEN RONDOM GASTBELEVING.

### MARKETING TILBURG: VERRASSENDE INZICHTEN EN INSPIRATIE

Marketing Tilburg stond onlangs voor de uitdaging om meer bezoekers naar de brandstore te trekken. Eerstejaarsstudenten van De Rooi Pannen Tilburg Toerisme, Leisure & Marketing gingen hiermee aan de slag. Ben Smit van Marketing Tilburg vertelt: "We wisten vooraf niet precies wat we konden verwachten, omdat het een eerste samenwerking was met het practoraat. Twee groepjes studenten presenteerden hun ideeën en gaven ons daarmee een kijkje in hun denkproces. Hoewel we misschien niet alles direct één op één zullen uitvoeren, biedt het ons absoluut waardevolle nieuwe inzichten waarop we kunnen voortborduren." Ben benadrukt ook het belang van maatschappelijke betrokkenheid en samenwerking met het onderwijs: "Wij moedigen dit soort initiatieven graag aan. Studenten zijn de doelgroep en weten hoe ze hun generatie kunnen bereiken, dus hun blik is ontzettend belangrijk voor ons. Het heeft ons nieuwe inzichten gegeven."

Ook de studenten zelf reageren enthousiast: "Dit voelt anders dan een normale schoolopdracht. Je krijgt niet vooraf vastgestelde kaders, maar je ontdekt zelf wat wel en niet werkt door het onderzoek dat je doet. Het is super leerzaam om te werken aan echte opdrachten voor echte bedrijven. We zijn ook heel erg benieuwd of onze ideeën ook daadwerkelijk toegepast worden. Sommigen van ons volgen het bedrijf inmiddels op social media om op de hoogte te blijven."

Judit Kerkhoffs, practor Guest Experience bij De Rooi Pannen vult aan: "Dit soort projecten laten zien hoe krachtig praktijkgericht onderwijs kan zijn. Bedrijven krijgen frisse ideeën en studenten ervaren hoe zij écht waarde kunnen toevoegen."

### DIEN ZELF EEN PROJECTVOORSTEL IN

Het practoraat staat open voor uitdagingen van allerlei bedrijven, groot en klein, zolang zij het mbo een warm hart toedragen en benieuwd zijn naar de inzichten van jonge professionals. Door deel te nemen kom je in aanraking met potentiële medewerkers en toon je maatschappelijke betrokkenheid. Bovendien levert het je verrassende ideeën op, omdat studenten door een andere bril kijken naar bestaande uitdagingen.

### DEZE ANDERE OPDRACHTGEVERS GINGEN JE VOOR:

- Breda: De Rooi Pannen, Gemeente Breda, Breda Marketing, Filmhuis Breda. Later dit jaar starten we met opdrachten voor Chassé Theater en Parkboerderij Wolfslaar.
- Eindhoven: Muziekgebouw Eindhoven, BUNKR Events, FIFTH NRE.
- Tilburg: Marketing Tilburg, Kessels Museum, Zjuu Brunch & Borrelbar, Van Tilly en Uit Liefde.

### DOE MEE!

Nieuwsgierig geworden naar wat het practoraat voor jouw organisatie kan betekenen? Vraag nu de gratis quickscan 'Hoe is het met jouw guest experience?' aan via onderstaande QR-code. Liever direct contact opnemen? Mail ons via [practoraatguestexperience@derooipannen.nl](mailto:practoraatguestexperience@derooipannen.nl) en ontdek hoe jouw organisatie kan profiteren van een samenwerking met Practoraat Guest Experience van De Rooi Pannen.



### WAT IS EEN PRACTORAAT?

Een practoraat is een expertisecentrum binnen het mbo, gericht op praktijkgericht onderzoek, kennisdeling en advies. Het Practoraat Guest Experience ondersteunt studenten en docenten om actuele trends te onderzoeken en innovatieve oplossingen te ontwikkelen voor regionale opdrachtgevers op het gebied van gastbeleving. Daarnaast deelt het practoraat kennis met het werkveld en adviseert het de scholen over onderwijsinnovatie. Practoraat Guest Experience wordt geleid door Judit Kerkhoffs, samen met docent-onderzoekers Aldo Hennekens (Eindhoven Horeca), Bas Horsten (Tilburg Toerisme, Leisure & Marketing) en Inge van Hooijdonk (Tilburg Handel & Ondernemen).



# WIJNZINNIG!:

## VAN DROOM NAAR DOMEIN

### HOE DAAN HAAR EIGEN SMAAK VINDT

VAN EEN GEZELLIGE, LEERGIERIGE STUDENT OP DE ROOI PANNEN NAAR DE EIGENARESSE VAN EEN BLOEIEND WIJNBEDRIJF. DAAN VAN DER PASCH (32) LAAT ZIEN HOE JE MET EEN FLINKE DOSIS LEF, PASSIE ÉN EEN GOED GLAS WIJN JE EIGEN PAD BEWANDELT. “IK VOND WERKEN OP STERRENNIVEAU TE STIJFJES. IK WILDE CONTACT MET MENSEN EN VERHALEN DELEN. DAAR BEN IK VOOR GEGAAN.”

“DE ROOI PANNEN WAS ECHT MIJN TWEEDE THUIS”, ZEGT DAAN STRALEND. “IK GING ZÓ GRAAG NAAR SCHOOL. DE SFEER, DE LERAREN, DE STAGES, ALLES KLOPTE.” DAAN GROEIT OP IN OLLAND EN WOONT INMIDDELS AL TIEN JAAR IN HET CENTRUM VAN HET BRABANTSE, BOURGONDISCHE SINT-OEDENRODE. OP HAAR ZESTIENDE BEGINT ZE AAN DE OPLEIDING HORECAONDERNEMER/MANAGER. NA HET BEHALEN VAN HAAR DIPLOMA ROND'T ZE OOK DE OPLEIDING TOT ZELFSTANDIG WERKEND GASTVROUW SUCCESVOL AF.

#### UIT DE KAST EN OP HET CRUISESCHIP

Daan kijkt met een warm gevoel terug op haar schooltijd. “Ik ben daar zelfs uit de kast gekomen. Dat was voor mij echt een hoogtepunt. Iedereen reageerde zó open en warm. Docenten en medestudenten zeiden zelfs: ‘Dit is gewoon Daan.’” Ook de stages maken indruk op Daan. Ze werkt onder andere op een cruiseschip van SS Rotterdam en bij Maison van den Boer. Maar vooral de stage bij Auberge De Zwaan in Oirschot is bepalend voor haar toekomst. “Dat was een fantastische tijd. Ik mocht alles doen: wijnen kiezen, personeel aansturen, linnengoed inkopen. En: de wijnleverancier van toen is nu mijn importeur.”

#### DE LIEFDE VOOR WIJN

Tijdens haar opleiding twijfelt Daan nog: koffie, thee, speciaalbier of wijn? Het wordt wijn. “Niet alleen het drinken, maar juist het verhaal erachter spreekt mij enorm aan: waar komt het vandaan, hoe wordt het gemaakt? Dat vond ik geweldig.” De liefde voor wijn groeit, en in 2019 besluit ze haar baan op te zeggen en haar eigen bedrijf te starten: Wijnzinnig!

De timing lijkt ongelukkig: twee weken nadat ze fulltime ondernemer wordt, breekt corona uit. Maar voor Daan blijkt het een zegen. “Ik heb een doe-het-zelf wijnproeverij ontwikkeld. Mensen gingen thuis borrelen. Ik verkocht volop wijnen en tapasplanken.” Maar eind 2020 slaat het noodlot voor haar toch toe: Daan moet onverwacht onder het mes voor een openhartoperatie. “Als ik een paar weken later naar de dokter was gegaan, hadden ze niks meer voor me kunnen doen.” Acht maanden lang ligt haar bedrijf stil. Maar ze knokt zich terug.

“DAT WAS EEN FANTASTISCHE TIJD. IK MOCHT ALLES DOEN: WIJNEN KIEZEN, PERSONEEL AANSTUREN, LINNENGOED INKOPEN. EN: DE WIJNLEVERANCIER VAN TOEN IS NU MIJN IMPORTEUR.”

“IK BEN ER  
GAANDEWEG  
ACHTER  
GEKOMEN DAT  
JE VAN ZUIVERE  
WIJNEN GEEN  
HOOFDPIJN  
KRIJGT.”



#### ZUIVERE WIJN, EERLIJK VERHAAL

Wijnzinnig! groeit uit tot een uniek bedrijf met een duidelijke missie: zuivere wijnen met een goed verhaal. “Ik ben er gaandeweg achter gekomen dat je van zuivere wijnen geen hoofdpijn krijgt”, lacht ze. Haar assortiment bestaat inmiddels uit meer dan 120 zuivere wijnen, van wijnhuizen die volledig duurzaam werken. Een deel van het wijnassortiment is zelfs vegan en/of glutenvrij. En betaalbaar. “Vanaf €6,50 heb je al een goede fles zuivere wijn. En je kunt een geopende fles twee weken bewaren zonder dat de smaak verloren gaat.”

Wijnzinnig! levert op dit moment aan achttien horecazaken én aan vele particuliere levensgenieters. Daan organiseert wijnproeverijen, events, wijn-spijsavonden, trainingen aan horecabedrijven, en ze verkoopt duurzame, plasticvrije relatiegeschenken. “Ik denk mee van A tot Z. Van wijnkaart tot wijnkennis. En ik heb een wijnlokaal in Nijnsel, waar particulieren drie keer per week gewoon binnen kunnen lopen.”

#### MAATSCHAPPELIJK ÉN PERSOONLIJK BETROKKEN

Ook het sociale aspect staat centraal. Voor het inpakken van relatiegeschenken werkt Daan samen met mensen met een beperking. “Bijvoorbeeld jongeren met autisme of het syndroom van Down. Alles wordt plasticvrij verpakt. Duurzaam, eerlijk en met aandacht.” Dat geldt ook voor haar eigen private label: een wijnlikeur die ze vorig jaar lanceerde. “Ik zit al bijna op 400 verkochte flessen. Dat is toch gaaf?!”

#### GEEN PLANNEN, WEL DROMEN

Toekomstplannen voor de lange termijn maakt Daan niet meer. “Sinds mijn operatie leef ik in het moment. Ik geniet volop van wat ik doe. Ik heb zelf een concept bedacht en mensen betalen me ervoor om het met ze te delen. Dat vind ik echt heel gaaf.” Tot slot heeft Daan een tip voor collega-ondernemers en het bedrijfsleven: “Ga voor het contact, de beleving en je eigen verhaal. Dat is wat mensen raakt – en waarom ze bij je terugkomen. Geef dit mee aan studenten, zij zijn immers de toekomst. En geniet van de dingen die je doet, in dankbaarheid!”



“GA VOOR HET CONTACT, DE BELEVING EN JE  
EIGEN VERHAAL. DAT IS WAT MENSEN RAAKT  
– EN WAAROM ZE BIJ JE TERUGKOMEN. GEEF  
DIT MEE AAN STUDENTEN, ZIJ ZIJN IMMERS  
DE TOEKOMST. EN GENIET VAN DE DINGEN  
DIE JE DOET, IN DANKBAARHEID!”





# ‘VOLG JE HART, EN MAAK VAN EEN COMPLIMENT IETS GROOTS’

OUD-STUDENT HORECA OVER ZIJN TIJD OP  
DE ROOI PANNEN EN ZIJN EIGEN RESTAURANT

ALS KIND STOND HIJ AL MET ZIJN  
HANDEN IN DE KEUKEN. ZIJN MOEDER  
RUNDE EEN VISHANDEL, ZIJN OPA  
EEN TAXIBEDRIJF, EN ZIJN VADER  
ZETTE DAT FAMILIEBEDRIJF VOORT.  
ONDERNEMEN ZIT TIM SMOLDERS (30)  
IN HET BLOED. TOCH KOOS HIJ ZIJN  
EIGEN PAD: DE HORECA. VANDAAG DE  
DAG IS HIJ CHEF ÉN MEDE-EIGENAAR  
VAN RESTAURANT SMIT VIS AAN  
DE PIUSHAVEN IN TILBURG. “ALS  
MENSEN ENTHOUSIAST ZIJN OVER  
MIJN GERECHTEN, MAAKT ME DAT  
OPRECHT GELUKKIG.”

## DE ROOI PANNEN ALS THUISBASIS

Tim groeide op in Goirle en kwam op jonge leeftijd terecht bij De Rooi Pannen. Hij begon op het vmbo en maakte in het derde leerjaar kennis met de horeca. “Vanaf dat moment wist ik: dit is mijn wereld. Ik houd van bezig zijn, van creëren, van mensen blij maken. De horeca past bij mij.”

“DE LESSEN, DE  
PRAKTIJK, DE  
VERNIEUWING – ER ZAT  
ALTIJD IETS IN WAT ME  
TRIGGERDE OM MEER TE  
WILLEN LEREN.”

Na het vmbo volgde hij de koksopleiding niveau 2, ging fulltime werken, en keerde in 2014 terug op school voor de BBL-opleiding tot zelfstandig werkend kok. “Ik wilde vooruit, de toekomst tegemoet. De Rooi Pannen voelde altijd goed. Ik had er nooit problemen, voelde me er op m'n plek. De sfeer was bijna huiselijk. De docenten stonden altijd voor je klaar – of je nu een vraag had of gewoon een praatje wilde maken.”

## HERINNERINGEN DIE BLIJVEN

Bij De Rooi Pannen voelde het voor Tim nooit als ‘gewoon school’. “De lessen, de praktijk, de vernieuwing – er zat altijd iets in wat me triggerde om meer te willen leren.” Een van zijn mooiste herinneringen is de studiereis naar Parijs. “We bezochten daar Les Halles, een grote inkoophal. We kregen een kijkje in het gebruik van de Franse keuken en wat je allemaal uit een product kunt halen. Daarnaast leer je docenten tijdens zo'n reis op een andere manier kennen. Dat soort ervaringen neem je voor altijd mee.”

## VAN AFWAS TOT CHEF

Tim begon zijn carrière in de afwas van een eetcafé in zijn woonplaats. “Ik liep er ook stage. De eigenaar zag dat ik het leuk vond, en al snel mocht ik de keuken in. Maar na een tijdje wist ik ook: ik wil meer. Vanaf dat moment ging het snel. Ik keerde terug naar De Rooi Pannen om verder te leren en groeide door.”

Vervolgens kwam Smit Vis aan de Haven op zijn pad. “Ik mocht daar als chef-kok aan de slag. En – het allermooiste – ik kreeg de kans om het in de toekomst over te nemen. Mijn droom is altijd geweest om een eigen zaak te hebben. Dat ik dat kan bereiken, voelt fantastisch.”



### VIS, VERS EN VERFIJNING

Zijn restaurant richt zich bijna volledig op vis – dagvers, duurzaam en zonder kant-en-klare producten. “We zitten prachtig aan het water. Gasten komen niet alleen om te eten, maar voor de beleving. Daarin wil ik blijven verfijnen. Alles draait om kwaliteit en aandacht.” De winkel die eerder nog onderdeel was van het bedrijf, is inmiddels gesloten. “De focus ligt nu volledig op het restaurant. Daar wil ik alles uithalen.”

### ‘JE EIGEN TOEKOMST MAAK JE ZELF’

Tim ziet dat het mbo soms nog een negatief imago heeft, en dat vindt hij onterecht. “Er zijn zoveel mensen die hbo doen, maar daarna geen werk kunnen vinden of in een baan terechtkomen die helemaal niet bij ze past. Dan denk ik: volg een mbo-opleiding waar je echt gelukkig van wordt. Niet om aan een bepaald beeld te voldoen, maar om je eigen toekomst op een mooie manier in te vullen.”

Voor hemzelf is de horeca nog elke dag een bron van inspiratie. “Het mooiste is het moment dat iemand zegt: wat hebben we lekker gegeten. Die oprechte waardering, daar doe je het voor.”

Zelf heeft hij inmiddels ook een leerling onder zijn hoede gehad. “Ik vind dat heel leuk om te doen. Ik behandel ze zoals ik zelf ook behandeld had willen worden. Je blijft altijd leren, van elkaar. En alle feedback die je krijgt, is er om je beter te maken.” Met zijn verhaal laat Tim zien hoe waardevol praktijkonderwijs kan zijn. En dat passie, toewijding en een goede opleiding samen kunnen leiden tot een droom die uitkomt!



“GASTEN KOMEN  
NIET ALLEEN  
OM TE ETEN,  
MAAR VOOR  
DE BELEVING.  
DAARIN WIL  
IK BLIJVEN  
VERFIJNEN.”

## RECEPT:

# COQUILLE



- KOKOS TONKABOONSAUS
- LIMOENBLAD OLIE
- TRUFFEL AARDAPPEL  
KAANTJES
- ZALM EITJES
- CRAZY PEA

### BEREIDINGSWIJZE

- Reduceer 500 ml kokosmelk, 100 ml witte wijn, 400 ml kokosroom, 10 ml vissaus en 4 tonkabonen tot 400ml.
- Monteer deze saus op met 75 gram koude klontjes roomboter
- Pak 100 ml olijfolie, 50 gram spinazie, 5 blaadjes limoenblad en draai deze fijn met de staafmixer en laat uitlekken op een zeef.
- Snijd de bieslook in fijne ringetjes. Maak je potje zalmeitjes open en leg de crazy pea klaar.
- Schil de truffel aardappel en snijd ze in brunoise van 3 mm. Zet een pan met zonnebloemolie op en verhit tot 170 graden. Bak de aardappels in 4 minuten goudbruin. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Pak je coquilles, haal het stukje sluitspier van de coquille af. Dep de coquilles droog met een keukenpapier. Strooi peper en zout op de coquille. Zet een bakpan op met een scheutje zonnebloemolie. Bak de coquilles 3 minuten per kant mooi goudbruin.
- Zet je schaaltes klaar. Schenk per bakje 50 ml tonkabonen saus. Zet daar 2 coquilles in en dresseer met een lepel wat limoenbladolie op en rond de coquille. Leg een theelepel zalmeitjes op de coquilles. Strooi wat bieslook over het gerecht en leg de takjes crazy pea tegen de coquilles. Strooi de truffelaardappelkaantjes over het gerecht voor het knapperige effect.
- Eet smakelijk!

### 4 personen

#### INGREDIËNTEN:

- 8 coquilles
- 500ml kokosmelk
- 100 ml witte wijn
- 400 ml kokosroom
- 10 ml vissaus
- 4 tonkabonen
- 75 gram roomboter
- 100 ml olijfolie
- 50 gram spinazie
- 5 blaadjes limoenblad
- 5 truffelaardappels
- 5 takjes bieslook
- 25 gram zalm eitjes
- 8 takjes Crazy pea
- Peper en zout

#### BENODIGDHEDEN

- Snijplank
- Koksmes
- Dunschiller
- Staafmixer
- Beslagkom
- Kookpan
- Bakpan
- Lepel
- Theelepel
- Kom
- Zeef
- Schaal (het liefst 4cm diep)



# SAMEN MAKEN WE GROENE DROMEN WAAR

TWEE DAGEN. TACHTIG STUDENTEN. EÉN DOEL: SAMEN WERKEN AAN EEN DUURZAME TOEKOMST. DE HACKATHON WAS SLECHTS EEN VAN DE GEZAMENLIJKE INITIATIEVEN UIT DE SAMENWERKING TUSSEN DE ROOI PANNEN EN VAN GOGH HOMELAND. EEN SAMENWERKING DIE STUDENTEN NIET ALLEEN INSPIREERT, MAAR OOK UITDAAGT OM ANDERS TE KIJKEN, DENKEN ÉN DOEN.



**“VAN GOGH HOMELAND IS DÉ PLEK WAAR ANDERS KIJKEN, ANDERS DENKEN EN DOEN SAMENKOMEN. WAAR CREATIEVE MAKERS EN INNOVATIEVE DENKERS ELKAAR ONTMOETEN.”**



Berly Walraven, directeur van De Rooi Pannen Tilburg Toerisme, Leisure & Marketing, is helder over het waarom van deze samenwerking: “We willen onze studenten voorbereiden op de banen van morgen. Dat doe je niet alleen in de klas, maar juist ook daarbuiten. Van Gogh Homeland is dé plek waar anders kijken, anders denken en doen samenkomen. Waar creatieve makers en innovatieve denkers elkaar ontmoeten. En waar je als student kunt ontdekken waar jouw talenten écht het verschil maken.”

**BERLY: “JE ZIET HET KWARTJE VALLEN BIJ STUDENTEN. DÁN GEBEURT ER IETS MOOIS”**

Middenin de stad verrijst in het voorjaar van 2026 tijdelijk een monumentaal bouwwerk vol met bomen, struiken en planten: De Groene Kathedraal. Dit is een openbare manifestatie waar de groene stad van de toekomst centraal staat en waarbij een grote rol is weggelegd voor natuur, kunst en innovatie. Daarin: exposities, innovatieve bedrijven, rondleidingen, performances én studenten van De Rooi Pannen. Berly: “We denken mee, helpen organiseren, hosten bezoekers, creëren workshops én gidsen de mensen door de stad. Hospitality op z'n best.”

#### **EEN MATCH MADE IN HEAVEN**

Joost Melis, initiatiefnemer en directeur van Van Gogh Homeland, herkent die toegevoegde waarde meteen: “De studenten van De Rooi Pannen brengen iets unieks mee: gastheerschap. Niet als kunstje, maar als kunde. Dat zie je, dat voel je. Tijdens onze hackathon hebben we dat van dichtbij meegemaakt. Creatieve denkers en doeners van verschillende scholen werkten zij aan zij aan oplossingen voor een duurzame leefomgeving. Het resultaat? Vernieuwende, verrassende ideeën. Dat smaakt naar meer.”

Joost vervolgt: “We willen jongeren raken, in beweging krijgen. En dat lukt alleen als je het dichtbij brengt. Niet vanuit beleid, maar vanuit beleving. De Groene Kathedraal is geen abstract idee, maar een tastbare plek waar je kunt ervaren, onderzoeken, proberen. Een groot living lab waar studenten hun stempel op mogen drukken. We brengen met het programma de praktijk in het onderwijs, bereiden studenten voor op de toekomst én maken impact in de regio.”



### VAN EENDIMENSIONAAL NAAR DRIEDIMENSIONAAL DENKEN

De kracht van de samenwerking zit in het multidisciplinaire karakter. “Studenten van horeca werken samen met studenten van vormgeving, toerisme, eventmanagement en marketing”, legt Berly uit. “Ze leren van elkaar. Ze gaan van ‘ik werk vanuit mijn opleiding’ naar ‘ik werk aan een groter doel’. Ze maken gebruik van elkaars talenten, zoals presenteren of pitchen. En ze ervaren wat het betekent om echt samen te werken aan een maatschappelijk vraagstuk. De impact daarvan is enorm.”

“DE STUDENTEN VAN DE ROOI PANNEN BRENGEN IETS UNIEKS MEE: GASTHEERSCHAP. NIET ALS KUNSTJE, MAAR ALS KUNDE.”

### DE STAD ALS KLASLOKAAL

De samenwerking met Van Gogh Homeland stopt niet bij één event. Het is de bedoeling om elke twee jaar een grote publieksmanifestatie te organiseren, telkens met een nieuwe insteek. “Voor ons als instelling en voor alle andere scholen is dat geweldig”, zegt Berly. “We integreren het project steeds meer in onze opleidingen. Denk aan het verzorgen van rondleidingen samen met Yuverta, challenges integreren over sociaal ondernemerschap met het hbo of het vormgeven van onderdelen van de expositie. Het biedt ons én onze studenten een structureel podium.”

Joost vult aan: “We willen laten zien hoe je als regio kunt samenwerken aan grote uitdagingen. Met overheden, bedrijven én onderwijs. En we willen dat jongeren voelen: Brabant is ook hún thuis. Ze zijn onderdeel van iets groters. Dit project geeft daar letterlijk en figuurlijk vorm aan.”

### EXPERIMENTEREN, LEREN EN GROEIEN

De manifestatie van 2026 is een mijlpaal, maar zeker niet het einddoel. “We bouwen aan iets blijvends”, zegt Joost. “Een manier van werken waarin studenten, docenten en professionals samen experimenteren, leren en groeien. De Groene Kathedraal is straks zichtbaar in de stad, maar de échte verandering begint nu: in de voorbereiding, in het onderwijs.”

### JOOST: “HET DRAAIT NIET ALLEEN OM HET EINDPUNT, MAAR ZEKER OOK OM DE WEG ERNAARTOE.”

Berly besluit: “Een bijzondere samenwerking van mbo, hbo en wo met professionals geeft betekenis aan leren. We geven studenten niet alleen kennis mee, maar ook een missie. En als je ziet hoe zij daarop aanhaken, hoe ze zich verantwoordelijk voelen voor hun rol... dan weet je: we zijn goed bezig. Samen maken we groene dromen waar.”

“EEN BIJZONDERE SAMENWERKING VAN MBO, HBO EN WO MET PROFESSIONALS GEEFT BETEKENIS AAN LEREN. WE GEVEN STUDENTEN NIET ALLEEN KENNIS MEE, MAAR OOK EEN MISSIE.”



# VAN STUDENT TOT PSV-MARKETEER

MET EEN PASSIE  
VOOR KIDSMARKETING



TROTSE ALUMNUS, MEGAN AERDTS, ZET ZICH IN OM DE JONGSTE PSV-FANS TE ENTHOUSIASMEREN EN TE BINDEN AAN DE CLUB. DE EINDHOVENSE IS INMIDDELS WERKZAAM ALS JUNIOR COÖRDINATOR MARKETING BIJ PSV. HAAR MISSIE? KINDEREN IN DE BRAINPORT-REGIO KENNIS LATEN MAKEN MET SPORT, VOETBAL, PSV EN MASCOTTE PHOXY NATUURLIJK.



“IK HEB ER VEEL GELEERD  
OVER GASTVRIJHEID,  
PRESENTEREN EN HET  
OMGAAN MET KINDEREN EN  
GROTE GROEPEN MENSEN.  
DAT ONDERSCHIEDT ME NU  
NOG STEEDS IN MIJN WERK.”

MET EEN PSV FANCLUB  
LIDMAATSCHAP EN PHOXY  
CREËERT ZE DE EERSTE  
BAND TUSSEN CLUB EN  
KIND. “ZO BELEVEN ZE TOFFE  
MOMENTEN BIJ DE CLUB,  
PROFITEREN ZE VAN LEUKE  
VOORDELEN EN VOELEN  
ZE ZICH ÉCHT ONDERDEEL  
VAN PSV,” ZEGT MEGAN. VIA  
SOCIAL MEDIA, EVENEMENTEN  
EN DE PSV BRAINPORT  
SCHOLENCHALLENGE  
COMBINEERT ZE SPEL, SPORT  
EN EDUCATIE. IN DIT ARTIKEL  
ONTDEKKEN WE HAAR REIS,  
ERVARINGEN EN DE UNIEKE  
LINK TUSSEN PSV EN DE ROOI  
PANNEN.

#### EEN ONVERWACHTE, MAAR WAARDEVOLLE STUDIEKEUZE

Megan volgde destijds de opleiding  
Leisure & Hospitality aan De Rooi  
Pannen in Eindhoven. “Het was  
normaliter een vierjarige opleiding,  
maar onze jaargang kreeg te horen  
dat er een overgang plaatsvond naar  
drie jaar. Dat was een meevaller,”  
vertelt ze. Achteraf gezien had ze  
misschien voor marketing gekozen als  
dat er destijds ook was geweest, maar  
de keuze voor Leisure & Hospitality  
bleek waardevol. “Ik heb er veel  
geleerd over gastvrijheid, presenteren  
en het omgaan met kinderen en grote  
groepen mensen. Dat onderscheidt  
me nu nog steeds in mijn werk,” blikt  
ze terug.

De keuze voor De Rooi Pannen was  
niet vanzelfsprekend. “Ik had eigenlijk  
interesse in zorg, maar kwam via  
via bij De Rooi Pannen terecht.  
Een vriendin vertelde dat je tijdens  
deze opleiding ging dansen en met  
je klas shows mocht opzetten. Het  
entertainmentgedeelte sprak me  
direct aan.”

#### BIJZONDERE HERINNERINGEN AAN DE ROOI PANNEN

Haar tijd bij De Rooi Pannen Eindhoven  
Toerisme, Leisure & Marketing zit vol  
mooie herinneringen. Zo is Megan haar  
docent Engels, Geert Schipperheijn,  
onder studenten beter bekend als  
‘Schippy’, het meest bijgebleven.  
Ook de bijzondere projecten en reizen  
staan haar nog helder voor de geest,  
zoals de fakkeltocht in Winterberg  
waarbij ze in het Duits moest spreken  
en de midweek op camping TerSpegelt,  
waar ze samen met medestudenten  
animatieprogramma’s bedacht.  
Daarnaast was de eindshow op school  
een hoogtepunt, waarin ze haar  
creatieve kant volledig kon laten zien.



“HET ENTER-  
TAINMENT-  
GEDEELTE  
SPRAK ME  
DIRECT AAN.”

#### VAN ENTERTAINMENT NAAR PSV

Tijdens haar studie liep Megan twee  
keer stage in Nederland, bewust. “Ik  
twijfelde om naar het buitenland te  
gaan, maar was bang dat mijn Engels  
niet goed genoeg was. Achteraf had ik  
het misschien gewoon moeten doen,”  
geeft ze eerlijk toe. Na haar studie  
nam ze een tussenjaar, werkte veel en  
deed entertainmentklussen. Ze bleef  
uiteindelijk hangen bij een dansstudio,  
waar ze na haar stage fulltime op  
kantoor ging werken. Hier verzorgde  
ze danslessen, workshops, optredens,  
danskampen en theatervoorstellingen.  
Daarnaast hield ze zich bezig met  
social media. Iets wat goed aansloot  
op haar opleiding.





“IK DACHT: WAT IS MIJN  
AFFINITEIT MET VOETBAL?  
MAAR TOEN IK DE VACATURE  
LAS, WIST IK HET: DIT IS HET!”

Hoewel ze geen voetbalachtergrond had, kwam de vacature bij de PSV FANclub op haar pad via een collega die wél fan was. “Ik dacht: wat is mijn affiniteit met voetbal? Maar toen ik de vacature las, wist ik het: dit is het!”. Hier startte ze als medewerker bij de PSV FANclub. Na drie jaar kreeg ze de kans om door te groeien naar het marketingteam, waar ze nu Junior Coördinator Marketing is met een speciale focus op kidsmarketing.

#### DE KRACHT VAN DE PSV BRAINPORT SCHOLENCHALLENGE

Een van de grootste projecten waar Megan aan werkt is de PSV Brainport Scholenchallenge. Dit initiatief brengt techniek, onderwijs en voetbal samen, met steun van PSV en bedrijven als Philips, Jumbo, VDL, ASML en CSU. Dit jaar bedenken leerlingen uit groep 6 hoe het Philips Stadion in 2030 duurzaam kan zijn, onderzoekt groep 7 wat een gezonde Brainport-inwoner van de toekomst nodig heeft en ontwerpt groep 8 een nieuwe must-have voor de PSV FANstore.

De Scholenchallenge staat erom bekend dat het altijd ontzettend veel originele ideeën oplevert en laat zien hoe creatief kinderen kunnen presenteren. Iedere klas werkt wekenlang aan een opdracht om binnen een thema met eigen innovaties te komen. Tijdens de finale in het Philips Stadion presenteren de leerlingen hun ideeën aan een

professionele vakjury, bestaande uit vertegenwoordigers van alle partnerbedrijven. Een geweldige afsluiting van het harde werk in de klas! Dit jaar introduceren ze enkele nieuwe elementen, zoals een danschallenge met een videoclip met studenten van De Rooi Pannen, een skeelerclinic van de Sven Kramer Academy en een creatieve LEGO-bouwopdracht waarbij leerlingen een compleet spelersdorp ontwerpen.

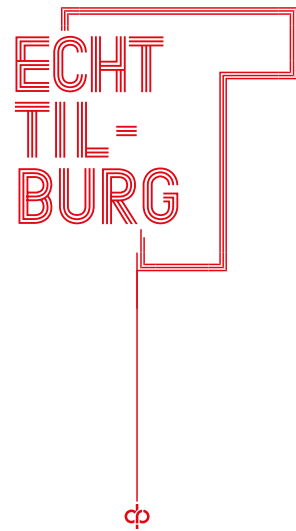
#### DE SAMENWERKING TUSSEN PSV EN DE ROOI PANNEN

Megan bracht zelf de samenwerking tussen PSV en De Rooi Pannen naar een hoger niveau. “We hadden al connecties met scholen in de omgeving, maar niet zo’n structurele samenwerking,” vertelt ze. Zo leveren eerstejaars De Rooi Pannen-studenten van de richting Leisure & Events wederom een belangrijke bijdrage aan het evenement. Vorig jaar waren zij verantwoordelijk voor het entertainment tijdens de opening en afsluiting. Dit jaar gaan ze nog een stap verder: ze hebben een videoclip

opgenomen die in alle klaslokalen wordt getoond, zodat kinderen de dans al kunnen oefenen voordat het event op 20 mei begint. Megan vindt het geweldig om met de studenten samen te werken. “Ik herken mezelf in hen. Ze kunnen tijdens hun studie echt al unieke praktijkervaring opdoen, iets dat ik ook enorm vet vond toen ik nog studeerde.”

TIJDENS DE FINALE IN HET PHILIPS STADION  
PRESENTEREN DE LEERLINGEN HUN IDEEËN AAN  
EEN PROFESSIONELE VAKJURY, BESTAANDE UIT  
VERTEGENWOORDIGERS VAN ALLE PARTNERBEDRIJVEN.





## TILBURG

Dr. Ahausstraat 1  
5042 EK Tilburg

**De Rooi Pannen Tilburg Horeca**  
013 - 500 2200  
info.horeca.tilburg@derooipannen.nl

**De Rooi Pannen Tilburg Vormgeving & Signmaking**  
013 - 500 2600  
info.vormgeving.tilburg@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.tilburg@derooipannen.nl

## EINDHOVEN

Kaakstraat 1  
5623 AD Eindhoven

**De Rooi Pannen Eindhoven Horeca**  
040 - 500 1200  
info.horeca.eindhoven@derooipannen.nl

**De Rooi Pannen Eindhoven Toerisme, Leisure & Marketing**  
040 - 500 1300  
info.tlm.ehv@derooipannen.nl

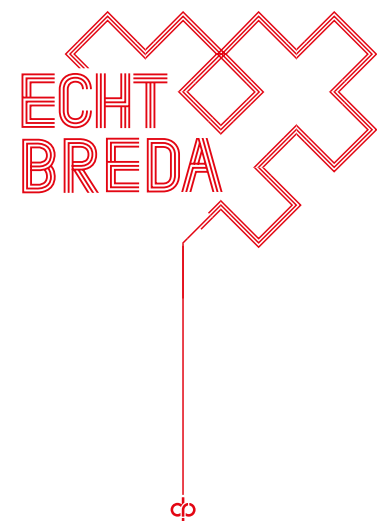
**De Rooi Pannen Eindhoven Vmbo**  
040 - 500 1100  
info.vmbo.eindhoven@derooipannen.nl

## 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.toerisme.breda@derooipannen.nl



Winnaar ballonvaart vorige editie: Sietse Broers



## AGENDA

|                                    |                        |                             |
|------------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| Studiekeuzeavond                   | 27 mei                 | Tilburg, Eindhoven en Breda |
| Hemelvaart                         | 29 en 30 mei           |                             |
| Breda Jazz Festival                | 29 mei t/m 1 juni      | Breda                       |
| Tweede pinksterdag                 | 9 juni                 |                             |
| Examenuitslag vmbo, eerste tijdvak | 12 juni                |                             |
| Zomervakantie vmbo                 | 7 juli t/m 15 augustus |                             |
| Zomervakantie mbo                  | 7 juli t/m 22 augustus |                             |
| Tilburgse Kermis                   | 18 t/m 27 juli         | Tilburg                     |
| Reünie De Rooi Pannen Breda        | 25 september           | Breda                       |
| Toerisme, Leisure & Marketing      |                        |                             |
| Onderwijsbeurs Zuid                | 26 t/m 27 september    |                             |
| Herfstvakantie                     | 13 t/m 17 oktober      |                             |
| VO-inspiratiedag voor decanen      | 20 november            | De Rooi Pannen Tilburg      |



**DE ROOI  
PANNEN**

TILBURG  
EINDHOVEN  
BRED A



Samenwerken met De Rooi Pannen?  
Ontdek de mogelijkheden!