



DE ROOI
PANNEN

TILBURG
EINDHOVEN
BRED A

MAGA-
ZINE

~~~~~

NOVEMBER 2025

# ECHT TROTS

- Glance & Vision: twee broers, twee richtingen, één visie
- Versnelde leerroute vmbo-mbo
- Leren op een tropische bestemming
- ASML Marathon Eindhoven: van briefing tot finish



Zo echt kan leren zijn





## VOORWOORD

Voor je ligt de inmiddels zesde editie van het De Rooi Pannen-magazine. Zoals je gewend bent van ons staat ook deze editie weer boordevol verhalen van en over ambassadeurs van De Rooi Pannen. We gebruiken de term ambassadeurs in de breedste zin van het woord: denk daarbij niet alleen aan onze medewerkers, leerlingen en studenten, maar zeker ook aan onze alumni en de bedrijven en organisaties waarmee we samenwerken.

In bijna zes decennia tijd heeft De Rooi Pannen door een intensieve wisselwerking tussen onderwijs en beroepspraktijk een stevige band opgebouwd met het werkveld. Die wisselwerking vindt plaats in allerlei vormen, zoals inzet van onze studenten bij evenementen, workshops van bedrijven op onze scholen en natuurlijk stages. En het gaat verder dan dat. In de huidige tijd zijn 'onze' bedrijven steeds vaker betrokken bij de (door)ontwikkeling van ons onderwijs. Denk aan de actieve rol die bedrijven steeds vaker in de examinering spelen. En ook de afstemming met bedrijven vanuit de inzet van onze studenten bij hun evenementen. Een mooi voorbeeld is de structurele rol van onze Bredase studenten bij thuiswedstrijden van NAC. Dit alles heeft onder meer tot voordeel dat onze leerlingen en studenten nog beter dan voorheen voorbereid zijn op de toekomstige beroepspraktijk.

Glance & Vision is zo'n bedrijf dat intensief betrokken is bij ons onderwijs. Eigenaars Tom en Niels van de Winkel maken letterlijk zichtbaar wat anderen bedenken, van gevelreclames en autobeledding tot complete aankleding van interieur en standbouw. Ze houden op verschillende manieren de band met hun oude school Vormgeving & Signmaking warm. Zo is Tom, alumnus signmaking, vaak gastdocent en is Niels, alumnus ruimtelijke vormgeving, al vaak nauw betrokken geweest bij onze examinering. Bovendien biedt hun bedrijf stageplekken aan én maakte het onderdeel uit van de

klankbordgroep van hun oude school. "Dat is fantastisch, want daardoor sluit het onderwijs steeds beter aan op de praktijk."

Tom en Niels zijn zeker niet de enige alumni die met trots hun succesverhaal én blijvende band met De Rooi Pannen delen. Zo was Lars Hamers ooit stagiair bij Kristels Fashion vanuit zijn opleiding bij Handel & Ondernemen, later ging hij er werken en nu gaat hij zich inkopen als mede-eigenaar! Een ander inspirerend verhaal in dit magazine is dat van Teun van Berlo, die na zijn koksopleiding bij De Rooi Pannen aan de slag is gegaan bij restaurant Mystique van de Efteling.

Naast inspirerende verhalen van oud-studenten laten ook onze huidige studenten in dit magazine van zich horen. Lees bijvoorbeeld over de prachtige rol die studenten van Eindhoven Toerisme, Leisure & Marketing hebben bij de ASML Marathon Eindhoven. We kijken ook terug op een kwart eeuw Breda Toerisme, Leisure & Marketing, wat groots gevierd werd met onder anderen veel alumni van die school.

En dat het onderwijs van De Rooi Pannen nooit stilstaat, blijkt wel uit een nieuw, versneld traject dat we komend schooljaar aanbieden. In zes jaar tijd kunnen leerlingen zowel een vmbo- als mbo-niveau 4-diploma halen. Hoe dat in zijn werk gaat, lees je in een interview met Bart Breeders, directeur van Tilburg Vmbo.

Veel leesplezier!

Tanja Peters  
Peter Wemmenhove

College van Bestuur De Rooi Pannen

# COLOFON



## Organisatie

Michel Moolenaar  
Dienst Marketing & Communicatie

## Eindredactie

Elsemieke Pulles  
Pascaline Reijman

## Tekst

Bram van der Linden  
Elsemieke Pulles  
Natasha Droste – [schrijvenmetbubbels.nl](http://schrijvenmetbubbels.nl)  
Pascaline Reijman  
Redouan Mbarki  
Rosanne Langenberg – [schrijvenmetbubbels.nl](http://schrijvenmetbubbels.nl)  
Sanne Timmermans  
Sophie de Bruin

## Fotografie

Eelko van Leest – [www.fullframefotografie.nl](http://www.fullframefotografie.nl)  
Erik van der Burgt – [www.vrbld.photo](http://www.vrbld.photo)  
Pascaline Reijman

## Vormgeving

Wendy van Wanroij – [www.stylinedesign.eu](http://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).



P.34



P.68



P.22



P.68



P.80



## INHOUDS- OPGAVE

|    |                                                               |
|----|---------------------------------------------------------------|
| 04 | ROL VAN BEDRIJFSLEVEN IN ONTWIKKELING<br>ONDERWIJS            |
| 08 | GLANCE & VISION: DE MOOIMAKERS VAN NU                         |
| 16 | AMBITIE BRENGT JE VERDER BIJ HANDEL &<br>ONDERNEMEN           |
| 22 | ASML MARATHON EINDHOVEN                                       |
| 28 | ONDERNEMEN ANNO NU: ROEL HUESMANN<br>EN RICK NETTEN           |
| 34 | NIEUWE VERSNELDE LEERROUTE VMBO-MBO                           |
| 38 | LARS HAMERS: VAN STAGIAIR TOT MEDE-EIGENAAR                   |
| 42 | BERG BEKLIKKEM VOOR EEN GOED DOEL                             |
| 46 | LOTTE'S GRIEKSTE STAGE-AVONTUUR                               |
| 50 | SAMENWERKING MET THE TASTE OF WORK                            |
| 54 | WAANZINNIG LLO-DOEL VOOR HET MKB                              |
| 58 | DE RUTTE RIJPEND BIER CHALLENGE                               |
| 62 | PROJECT SPORTVERENIGINGSADVIES MET FONTYS<br>SPECO            |
| 66 | RECEPT EENDENBORST MET PORTSTROOP EN<br>SINAASAPPEL           |
| 68 | TUINIDEE: VAN KLASGENOTEN NAAR COMPAGNONS                     |
| 72 | STAGE ONDER DE ZON                                            |
| 76 | 25 JAAR BREDATOERISME, LEISURE & MARKETING                    |
| 80 | ALUMNUS TEUN IS CHEF-KOK VAN EFTELING-<br>RESTAURANT MYSTIQUE |
| 84 | VAN ATELIER TOT ATTRACTIEPARK:<br>HET ONDERNEMERSPAD VAN MEES |
| 88 | ZET JE PRAKTIJKERVARING IN ALS ZIJ-INSTROMER                  |
| 92 | ZEST OP CURAÇAO: MEER DAN EEN STAGE                           |

# STEEDS GROTERE ROL BEDRIJFSLEVEN IN ONTWIKKELING ONDERWIJS DE ROOI PANNEN



HET BEDRIJFSLEVEN SPEELT SINDS HET ONTSTAAN IN 1967 EEN BELANGRIJKE ROL IN HET ONDERWIJS VAN DE ROOI PANNEN EN VICE VERSA. SAMENWERKING KRIJGT VAN OUDSHER ONDER MEER VORM VIA GASTLESSEN, BEDRIJFSBEZOEKEN EN STAGEPLAATSEN. EN HET GAAT INMIDDELS VERDER DAN DAT. IN DE HUIDIGE TIJD ZIJN 'ONZE' BEDRIJVEN STEEDS VAKER BETROKKEN BIJ DE (DOOR)ONTWIKKELING VAN ONS ONDERWIJS. EEN AANTAL VOORBEELDEN VANUIT ONZE SCHOLEN.



#### SAMEN OPTREKKEN IN EEN KLANKBORDGROEP

Onze school voor Handel & Ondernemen heeft anderhalf jaar geleden een nieuwe impuls gegeven aan de klankbordgroep, die sindsdien met succes twee keer per schooljaar samenkomt. Deze bestaat uit een afvaardiging van een zestal bedrijven uit de regio, zoals Sligro en Intertoys, aangevuld met een aantal medewerkers van de school zelf. Een van hen is bpm-coördinator Klaas Coppes. Coppes vertelt over de aanleiding voor de oprichting van de klankbordgroep. "Gemiddeld gaan onze studenten meer dan dertig procent van hun studietijd op stage. Daarom vinden wij het heel belangrijk welke ervaringen stagebedrijven hebben. Wat vinden zij interessant? Op welke vlakken constateren ze een kennistekort bij hun stagiairs? En wat zouden studenten nog moeten leren? Om meer inzicht te krijgen op de antwoorden op dit soort vragen hebben we een aantal bedrijven benaderd. Bedrijven waarvan we weten dat ze graag met een kritische blik kijken." De opbrengsten uit die overleggen helpen bijvoorbeeld bij de optimalisering van de stagebegeleiding en het meer op maat maken van stageopdrachten van een student. Wat de groep onlangs bijvoorbeeld aangaf was de kennis van Excel van onze studenten tekortschoot. Daar hebben we vervolgens binnen ons onderwijs op in kunnen spelen. Het einddoel is de jeugd zo goed mogelijk in het werkveld af te zetten."

"HET EINDDOEL  
IS DE JEUGD ZO  
GOED MOGELIJK  
IN HET WERKVELD  
AF TE ZETTEN."

“VIA JOBSURFING  
HEBBEN WE  
VEEL EN DIRECT  
CONTACT  
MET HET  
BEDRIJFSLEVEN.”

#### INTENSIEVE AFSTEMMING VIA JOBSURFING

Het bedrijfsleven speelt een grote rol om (mede) het onderwijs vorm te geven bij Eindhoven Horeca. Volgens docent en stagebegeleider Marieke Gadella verandert het onderwijs en de student en merken ook leerbedrijven dat. “Bedrijven vinden het prettig om het hier met ons over te hebben en te constateren dat we tegen dezelfde dingen aanlopen. Via JobSurfing hebben we veel en direct contact met het bedrijfsleven. JobSurfing is een ideaal platform daarvoor. Ook op andere manieren zoeken we intensief contact met het werkveld. Zo hebben we al een aantal keer werkveldsessies gehad met leerbedrijven en organiseren we dit jaar nog een relatiedag waar studenten, oud-studenten en bedrijven elkaar ontmoeten.” Ontwikkelingen vanuit de praktijk die de school op die momenten ter ore komt, kunnen mogelijk een plek krijgen in het onderwijs.





## SAMENWERKING MET NAC

Onze school voor Toerisme, Leisure & Marketing in Breda heeft al langer een intensieve samenwerking met NAC. Zo treedt de Bredase voetbalclub niet alleen op als stagebedrijf, maar is drie schooljaren geleden ook gestart met de inzet van onze eerstejaarsstudenten bij alle thuiswedstrijden van NAC. Dit had als doel een extra hospitality-ervaring voor bezoekers te creëren. Onze studenten houden zich op de wedstrijddagen onder meer bezig met het uitdelen van programmaboekjes, het checken van toegangskaarten en bezoekers de juiste plaatsen wijzen, en dat allemaal met een vriendelijke en gastvrije houding. Praktijkmanager Jenny van de Laar hierover: "We kijken regelmatig met NAC hoe we de samenwerking verder kunnen optimaliseren, waarbij de feedback van onze studenten meegenomen wordt; iedere student die een wedstrijddag bij NAC gedraaid heeft, wordt via een enquête om input gevraagd. De afgelopen periode hebben we op basis hiervan, in overleg met NAC, aanpassingen gedaan. Een voorbeeld is de wens van studenten voor uitdagendere werkzaamheden. NAC gaf aan dit te kunnen bieden, mits studenten bereid waren een hele wedstrijd te werken in plaats van een halve. Ze bieden dan extra ondersteuning in de businesslounges." De samenwerking tijdens wedstrijddagen beperkt zich binnenkort niet langer tot alleen onze school voor Toerisme, Leisure & Marketing: ook studenten van Breda Horeca krijgen een rol. Zij gaan een foodpunt in het stadion bemannen met gerechten van hun eigen 'company'.

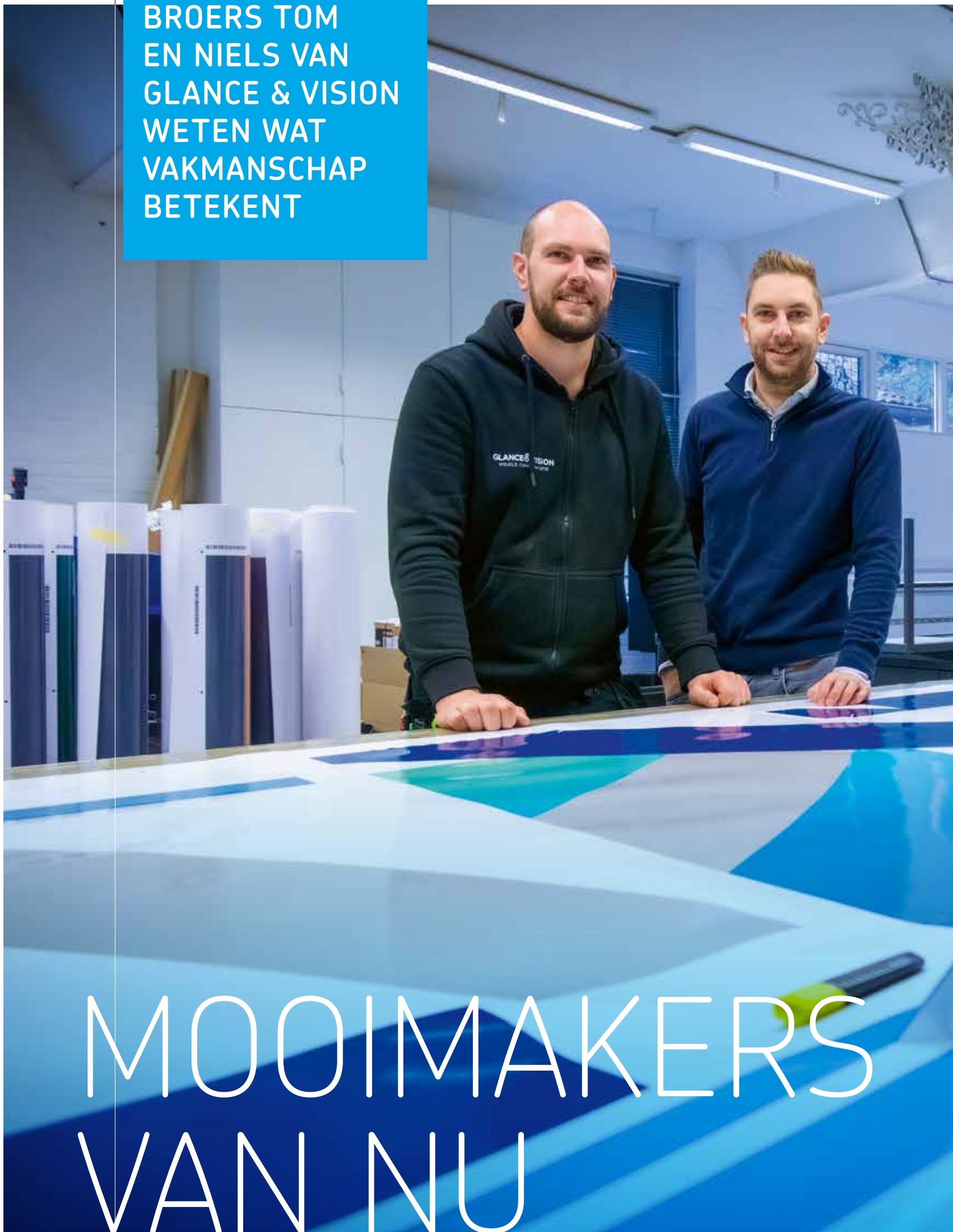


**“WE KIJKEN  
REGLMATIG MET  
NAC HOE WE DE  
SAMENWERKING  
VERDER KUNNEN  
OPTIMALISEREN,  
WAARBIJ DE  
FEEDBACK VAN  
ONZE STUDENTEN  
MEEGENOMEN  
WORDT; IEDERE  
STUDENT DIE EEN  
WEDSTRIJDDAG  
BIJ NAC GEDRAID  
HEEFT, WORDT VIA  
EEN ENQUÊTE OM  
INPUT GEVRAAGD.”**

## ACTIEVE ROL ALUMNI

Onze school voor Vormgeving & Signmaking maakt intensief gebruik van haar netwerk van alumni. Hun inzet manifesteert zich op verschillende manieren. Alumni hebben bijvoorbeeld zitting in de examencommissie. Vanuit die rol geven ze ook feedback aan de school. Daarnaast is er altijd een aantal alumni aanwezig op de twee open dagen per schooljaar. Ze geven dan voorlichting over de beroepspraktijk.

BROERS TOM  
EN NIELS VAN  
GLANCE & VISION  
WETEN WAT  
VAKMANSCHAP  
BETEKENT



MOOIMAKERS  
VAN NU



WIE BINNENSTAPT BIJ GLANCE & VISION IN VELDHOVEN, STAPT EEN WERELD BINNEN VOL KLEUR, CREATIE EN TECHNIEK. IN DE WERKPLAATS GONST HET VAN DE ACTIVITEIT: PRINTERS ZO GROOT ALS EEN AUTO, GEUR VAN VERS GEPRINTE FOLIE, GLIMMENDE PLATEN DIE KLAARSTAAN VOOR MONTAGE. HIER MAKEN DE BROERS TOM EN NIELS VAN DE WINKEL LETTERLIJK ZICHTBAAR WAT ANDEREN BEDENKEN. VAN GEVELRECLAMES EN AUTOBELETTERING TOT COMPLETE AANKLEDING VAN INTERIEUR EN STANDBOUW. ALLES WAT AANDACHT VRAAGT, KRIJGT HIER VORM. DAT DOEN ZE MET TROTS, MET LEF EN MET LIEFDE VOOR HET VAK – EEN VAK DAT ZE LEERDEN AAN DE ROOI PANNEN.

#### AAN DE KEUKENTAFEL

De geschiedenis van Glance & Vision begint in 1989, aan de keukentafel bij hun ouders Peter en Sandra. Vader is meubelmaker, moeder werkzaam bij een lichtreclamebedrijf. “Ze wilden altijd al iets voor zichzelf beginnen”, vertelt Niels (33). “Eerst was het naast autoreclame en borden, vooral standbouw met de hand tekenen en snijden, zagen en bouwen. Nu doen we alles wat te maken heeft met visuele communicatie, behalve drukwerk zoals visitekaartjes, flyers en briefpapier.”

Dat groeide stap voor stap uit tot een veelzijdig signbedrijf dat alles in huis heeft: van ontwerp tot uitvoering, van print tot plaatsing. Vandaag telt het team elf vaste medewerkers en een flexibele schil van zzp'ers. En altijd één of twee stagiairs, vaak van De Rooi Pannen. Niels: “We zijn een echt familiebedrijf. Onze ouders werken nog steeds mee, mijn vriendin ook. Met kerst is het soms even opletten dat het niet wéér over werk gaat.”

#### TWEE BROERS, TWEE RICHTINGEN, ÉÉN VISIE

Hoewel ze in hetzelfde bedrijf werken, kiezen de broers elk hun eigen pad. Niels studeerde Ruimtelijk vormgever bij De Rooi Pannen Tilburg Vormgeving & Signmaking. “Ik wist nog niet precies wat ik wilde, maar dit sprak me meteen aan. Je leert conceptueel denken, schetsen en en ook het technisch uitwerken. Dat helpt me nog steeds bij het ontwerpen van interieurs of stands. Ik probeer altijd twee stappen verder te denken om tot een perfecte oplossing te komen.”

“EERST WAS HET NAAST AUTORECLAME EN BORDEN, VOORAL STANDBOUW MET DE HAND TEKENEN EN SNIJDEN, ZAGEN EN BOUWEN. NU DOEN WE ALLES WAT TE MAKEN HEEFT MET VISUELE COMMUNICATIE.”



“HET IS TOF ALS JE ERGENS LANGSRIJDT EN IETS ZIET WAARVAN JE DENKT: HÉ, DAT HEBBEN WIJ GEMAAKT!”

Hun klantenkring is net zo divers als hun werk: van de slager en friettent om de hoek tot landelijke ketens als Bagels & Beans, Bakker Bart, Crisp en VUE bioscopen. “Het is tof als je ergens langsrijdt en iets ziet waarvan je denkt: hé, dat hebben wij gemaakt!” zegt Niels. “Of als je het terugziet op tv. Dat maakt me op dat moment echt trots op ons bedrijf.”

### ‘STICKERS PLAKKEN’

Toch merken de broers dat hun branche nog te weinig bekend is. “Als mensen vragen wat ik doe, zeg ik soms voor het gemak: stickers plakken”, grinnikt Tom. “Dan begrijpen ze het een beetje. Maar wat we doen, is zóveel breder. We zorgen ervoor dat bedrijven gezien worden. Wij maken hun identiteit tastbaar.”

Niels vult aan: “Iedereen ziet dagelijks honderden uitingen van ons vak, van bewegwijzering in een ziekenhuis tot gevelletters en displays in een winkel. Maar bijna niemand staat erbij stil dat daar een heel proces achter zit. Het is een onzichtbaar zichtbaar beroep.”

Juist daarom vinden ze het belangrijk dat scholen als De Rooi Pannen deze ‘mooimakers van de toekomst’ opleiden. “Daar begint het”, zegt Niels. “Op school leer je dat dit een serieus vak is waarin creativiteit, techniek en precisie samenkomen.”



Tom koos voor de richting Signmaking, ook aan De Rooi Pannen in Tilburg. “Ik kreeg het vak thuis letterlijk met de paplepel ingegoten. Voor mij was het vanzelfsprekend dat ik in de signwereld terecht zou komen. Toch was het niet altijd makkelijk. Toen ik op zoek ging naar een stage, zagen veel bedrijven mij als concurrent vanwege mijn achtergrond in het familiebedrijf. Uiteindelijk besloot ik daarom na de studie toch meteen bij onze ouders in te stappen. Daar heb ik geen moment spijt van gehad.”

### VAN IDEE TOT IMPACT

Bij Glance & Vision is geen dag hetzelfde. “De ene dag hang je in een hoogwerker op tien meter hoogte om een lichtreclame te monteren”, vertelt Tom. “De volgende dag sta je met je handen in de grond om een fundering voor een reclamezuil te zetten, of je zorgt dat de printer de hele dag loopt. Dat maakt dit werk zo mooi: elke dag iets anders, en altijd direct zichtbaar resultaat.”



**“WE ZORGEN  
ERVOOR DAT  
BEDRIJVEN  
GEZIEN WORDEN.  
WIJ MAKEN HUN  
IDENTITEIT  
TASTBAAR.”**



## LEREN VAN EN MÉT ELKAAR

De band met De Rooi Pannen is er altijd binnen de familie van Tom en Niels geweest. Hun ouders zaten al in de klankbordgroep van de school, toen dat nog relatief nieuw was. “De Rooi Pannen wil vanuit het bedrijfsleven input ontvangen. In het begin zaten we daar met twee of drie bedrijven”, vertelt Niels. “Nu zijn het er misschien wel vijftien of meer. Dat is fantastisch, want daardoor sluit het onderwijs steeds beter aan op de praktijk.”

Zelf leverden Tom en Niels ook hun bijdrage. Niels zat enkele jaren in de examencommissie namens het werkveld. “Het doel van die commissie is om te zorgen dat wat studenten leren, echt aansluit op de dagelijkse praktijk. We geven feedback over nieuwe technieken, materialen en machines. De school heeft daar ook goed naar geluisterd en flink geïnvesteerd, bijvoorbeeld in een grote vlakbedprinter en een freestafel. Dat maakt het onderwijs van De Rooi Pannen vooruitstrevend. Ze gaan echt mee met de tijd van het vak.”

Tom is regelmatig op school te vinden als gastdocent. “Ik laat studenten zien hoe het er in de praktijk aan toe gaat. Daar gaat niet alles vanzelf. Soms loopt een project vast, en dan moet je nadenken: hoe los ik dit op? Studenten zijn snel geneigd om alles op te zoeken op internet, zeker met de komst van ChatGPT. Ik wil ze leren zelf te redeneren. Dat stukje ondernemerschap, dat is goud waard.”

## DE VRIJHEID VAN EEN STAGE

Stagiairs krijgen bij Gance & Vision veel ruimte. “Bij ons kan alles”, zegt Niels. “Wil je ontwerpen? Prima. Ben je gek op printen? Ook goed. Liever mee naar montage? Top. Hoe pro-actiever de stagiair, hoe meer wij investeren in begeleiding.” Tom ziet stagiairs vaak groeien in korte tijd. “Ze komen soms verlegen binnen, met weinig ervaring. Maar na een paar weken zie je ze anders lopen en anders denken. Dat is het mooiste wat er is.” En het werkt twee kanten op. “Soms stelt een stagiair een simpele vraag als: ‘Waarom doen we dit zo?’ Dat zet je zelf weer aan het denken”, zegt Niels. “Nieuwe gezichten brengen altijd frisse energie.”



**“BIJ ONS KAN ALLES”, ZEGT NIELS. “WIL JE ONTWERPEN? PRIMA. BEN JE GEK OP PRINTEN? OOK GOED. LIEVER MEE NAAR MONTAGE? TOP. HOE PRO-ACTIEVER DE STAGIAIR, HOE MEER WIJ INVESTEREN IN BEGELEIDING.”**



## SIGN ALS ONZICHTBARE KUNST

Recent was Gance & Vision betrokken bij de Dutch Design Week in Eindhoven. Dit zijn voor ons de leukere projecten, omdat alle disciplines in een project samenkomen. Tom: “We werkten mee aan twee projecten: een kas van de Dutch Design Foundation en een circulair bouwproject in de Melkfabriek. Die laatste was in opdracht van BioBased Creations in samenwerking met de Rabobank. Wij zorgden voor het print- en signwerk dat hun ideeën zichtbaar maakte.” Niels legt uit: “De Dutch Design Week draait om vernieuwing en creativiteit. Het gaat daarnaast uiteraard veel over duurzaamheid en circulariteit. Dat past goed bij ons.” Tom vult aan: “Het laat zien dat sign niet alleen commercieel hoeft te zijn. Het is ook een stukje kunst. We maken iets tastbaars van wat mensen bedenken en dat blijft bijzonder.”

Wie denkt dat sign vooral handenwerk is, vergist zich. Glance & Vision investeert volop in de nieuwste technologie. “We hebben bijvoorbeeld een printer die in reliëf kan printen”, vertelt Tom trots. “Daarmee hebben we projecten gemaakt voor Heineken en de Efteling, maar ook speciale mallen voor een attractiepark in Amerika. Een gigantisch project van ontwerp tot productie. Door slimme trucjes, veel testen en actief meedenken, is enorm veel tijd bespaard en zijn er extra voordelen gecreëerd voor de klant.” Niels glimlacht: “Dat is typisch Glance & Vision. We zijn nieuwsgierig, innovatief en niet bang om iets nieuws te proberen. Zolang het maar iets moois oplevert.”

#### DE KRACHT VAN AMBACHT

Bij Glance & Vision draait alles om maken. Van nul naar iets. “Dat is het mooiste gevoel”, zegt Tom. “Aan het eind van de dag iets kunnen aanraken dat je zelf hebt bedacht, getekend en gebouwd. Daar doe je het voor.” Het vak vraagt vakmanschap, verbeelding en creativiteit. “Sign is de perfecte mix van werken met je hoofd, hart en handen”, zegt Niels. “Je hebt techniek nodig, maar ook gevoel voor vormgeving. En je moet het leuk vinden om problemen op te lossen. Dat maakt het vak uitdagend en nooit saai.”

Wat de toekomst brengt? De broers zijn nuchter. “Groeien is mooi, maar geen doel op zich”, zegt Niels. “We hebben de afgelopen jaren flink geïnvesteerd in machines en mensen. Nu willen we vooral gezond blijven, nog meer mooie projecten doen en verhuizen naar een nieuw pand dat past bij wie we zijn met ruimte voor nog meer mogelijkheden en nieuwe technieken.”

#### SAMENWERKING MET HET ONDERWIJS

Wat wel vaststaat: de samenwerking met De Rooi Pannen blijft. “We blijven ambassadeur”, zegt Tom. “Als jongeren twijfelen over hun opleiding, sturen we ze daarheen. Alles wat je wilt leren over dit vak, kun je op De Rooi Pannen vinden.” De samenwerking met De Rooi Pannen loopt als een rode draad door hun verhaal. Het is niet alleen een bron van nieuwe talenten, maar ook van kennis, inspiratie en trots. “Het onderwijs heeft onszelf gebracht waar we nu zijn”, zegt Niels. “Daarom willen we iets teruggeven. Of dat nu via de klankbordgroep, de examencommissie of een gastles is. We doen het graag.”



Tom knikt. “We zien dat studenten van De Rooi Pannen zich onderscheiden. Ze zijn praktisch ingesteld, nieuwsgierig en willen echt iets maken. Dat past bij ons.” Hij kijkt even rond in de werkplaats. “Kijk om je heen: hier maken we dingen die mensen elke dag zien, zonder dat ze weten dat wij erachter zitten. Dat is precies de magie van ons vak en die magie gun ik iedereen die van maken houdt!”

“WE ZIJN  
NIEUWSGIERIG,  
INNOVATIEF EN  
NIET BANG OM  
IETS NIEUWS  
TE PROBEREN.  
ZOLANG  
HET MAAR  
IETS MOOIS  
OPLEVERT.”







# AMBITIE BRENGT JE VERDER

BIJ DE ROOI PANNEN TILBURG  
HANDEL & ONDERNEMEN

# BIJ DE ROOI PANNEN TILBURG HANDEL & ONDERNEMEN DRAAIT ALLES OM ONTDEKKEN, DOEN EN GROEIEN, EN DAT MERK JE METEEN. STUDENTEN STAAN MIDDEN IN DE PRAKTIJK: IN ONS EIGEN ONDERWIJSWINKELCENTRUM, TIJDENS STAGES BIJ INTERESSANTE BEDRIJVEN EN ONDER BEGELEIDING VAN DOCENTEN DIE ZELF ACTIEF ZIJN IN HET BEDRIJFSLEVEN.

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



**MICHEL MOOLEENAAR**

## **Directeur**

"Bij De Rooi Pannen Tilburg Handel & Ondernemen draait leren om doen. Dat zie je meteen als je binnenloopt: het ademt hier het onderwijs dat we geven. Zodra je door de voordeur stapt, sta je midden in onze winkelstraat, met etalages die studenten zelf inrichten. Er is een supermarkt, combiwinkel, lunchroom en pop-upstore. Daar bedenken studenten hun eigen concepten, van snoep tot tuinartikelen, en voeren die ook echt uit. En in het business center werken ze aan opdrachten van echte bedrijven en passen daarbij design thinking toe. Natuurlijk zoeken we ook de praktijk op buiten onze muren. We werken nauw samen met het bedrijfsleven: studenten bezoeken bedrijven, krijgen les van gastsprekers en gaan op stage.

Omdat we zien wat dit praktijkgerichte onderwijs met studenten doet, vinden we dat het voor iedereen toegankelijk moet zijn. Daarom zetten we sterk in op kansengelijkheid, met kosteloos onderwijs en faciliteiten waar studenten ook buiten lestijd nog terecht kunnen. Studenten die ergens anders niet op de juiste plek zaten, krijgen bij ons een nieuwe kans via meerdere instroommomenten per jaar. Bij ons krijgen studenten de ruimte om te ontdekken wie ze zijn en een ondernemende houding te ontwikkelen.

Die houding vinden wij als school net zo belangrijk. We schrijven hier bijvoorbeeld zelf thematisch onderwijs en stellen dat iedere periode bij, dat houdt ons scherp. Ambitie betekent hier steeds willen groeien en beter worden in wat we doen. Als directeur wil ik daarin het goede voorbeeld geven. Zo stap ik bewust buiten mijn comfortzone door binnenkort een podcast te starten over veranderingen in het onderwijs, waarin ik in gesprek ga met mensen van binnen en buiten De Rooi Pannen.

Wat ik onze studenten meegeef, probeer ik zelf ook te doen: blijven leren. Ooit begon ik hier als horecastudent, en sindsdien heb ik me continu ontwikkeld, met onder meer de studie Bedrijfskunde aan de Universiteit Maastricht en de master Leadership in Education bij Fontys. Die ontwikkeling vormt de basis van mijn werk als directeur. Het helpt dat ik van huis uit docent ben, want daardoor blijf ik dicht bij studenten en collega's. En dat is essentieel, want samen bouwen we aan een school waar ambitie niet alleen een woord is, maar voelbaar is in alles wat we doen."

"SAMEN BOUWEN  
WE AAN EEN  
SCHOOL WAAR  
AMBITIE NIET  
ALLEEN EEN  
WOORD IS, MAAR  
VOELBAAR IS IN  
ALLES WAT WE  
DOEN."



“MIJN ULTIEME  
AMBITIE? EEN  
VOLWAARDIGE DE  
ROOI PANNEN-  
WEBSHOP DIE VAN  
A TOT Z WORDT  
GERUND DOOR  
STUDENTEN.”

## JONATHAN BERNABELA

### Docent

“Ik heb jarenlang in de online marketing en e-commerce gewerkt, maar was op een gegeven moment toe aan iets nieuws. Het leek me leuk om mijn kennis en ervaring door te geven aan de nieuwe generatie, en zo ben ik bij De Rooi Pannen terechtgekomen. De school was geen onbekende: mijn zoon haalde hier zijn diploma. Fijn om nu terug te zijn, maar dan als docent.

Voor de klas staan is natuurlijk heel anders dan werken in de marketingwereld. Daarom zit ik zelf ook weer in de schoolbanken. Daarnaast werk ik nog als zzp'er, zodat ik feeling houd met het werkveld waarvoor we onze studenten opleiden. Dat moet ook wel, want we willen hier zoveel mogelijk blijven aansluiten op wat studenten écht interessant vinden. Denk aan dropshipping of verkopen via marketplaces als bol.com.

Mijn ultieme ambitie? Een volwaardige De Rooi Pannen-webshop die van A tot Z wordt gerund door studenten, van huisstijl tot inkoop en klantenservice. Zo brengen we de praktijk nog dichterbij. Daar experimenteren we nu al mee. Zo bouwen studenten van de opleiding Ondernemer webwinkel strategie een webshop waar collega's cadeaus kunnen bestellen voor Sinterklaas. Ik vind het vooral leuk dat ik hiervoor zelf de lesstof mocht ontwikkelen. Daarbij leg ik in het kader van challenge based learning niet alles uit, ik daag studenten uit om zelf oplossingen te vinden.

Als docent draait het niet alleen om lesgeven. Ik vind het mooi om te zien hoe studenten hun eigen ambitie ontdekken. Sommigen weten heel goed wat ze willen, anderen hebben wat meer tijd nodig. Zo werd ik laatst aangesproken door een eerstejaarsstudent die een keertje samen wilde zitten om zijn ondernemersplannen door te spreken. Dát zijn de momenten die werken in het onderwijs echt betekenisvol maken.”



“IK HEB GEKOZEN  
VOOR DE ROOI  
PANNEN OMDAT JE  
HIER VEEL LEERT IN  
DE PRAKTIJK.”

## STERRE

### Student

“Van kleins af aan weet ik al dat iets voor mezelf wil doen. Thuis hebben we een grote kwekerij, en ik ben daar al sinds mijn zesde bij betrokken. Bij mijn vader zie ik dus hoe hard werken ondernemen is, maar ook wat het allemaal kan opleveren. Hij is echt een voorbeeld voor mij. Wat voor bedrijf ik wil, weet ik nog niet precies. Misschien iets in de mode: het lijkt me heel vet om te starten met kleding inkopen en uiteindelijk een eigen kledinglijn te ontwerpen. De opleiding Ondernemer handel leek me hiervoor een goed basis.

Ik heb gekozen voor De Rooi Pannen omdat je hier veel leert in de praktijk. Nu ik in mijn laatste jaar zit, sta ik bijvoorbeeld in de combiwinkel in ons onderwijswinkelcentrum. Daar geef ik leiding aan andere studenten en zorg ik dat alles in de winkel goed loopt. Dat was in het begin best spannend, maar inmiddels vind ik het juist leuk dat studenten met vragen naar mij toekomen. Elke dag is hier anders. Van het ophangen van nieuwe actiekaartjes bij de DA-afdeling tot het vullen van schappen en het maken van actieblokken.

De ervaring die ik tijdens mijn eerdere stages in een interieur- en cadeauwinkel heb opgedaan, komt nu goed van pas. Daar heb ik ook geleerd hoe belangrijk je beroepshouding is: beleefd zijn, lachen, niet hangen. Dat lijkt klein, maar maakt een groot verschil.

Na deze periode ga ik drie maanden op stage in Valencia met een paar meiden uit mijn klas. Daar heb ik supervel zin in! En als ik mijn diploma heb, neem ik een tussenjaar om te werken en te ontdekken wat ik echt wil. Misschien een hbo-opleiding waarbij ik mijn eigen bedrijf opzet.”



Bij De Rooi Pannen Tilburg Handel & Ondernemen zijn we trots op onze rijke historie. Al generaties lang leiden we studenten op die hun plek vinden in de wereld van retail, commercie en ondernemen. Velen groeiden uit tot gedreven professionals die het verschil maken in hun vak. Eén van hen is Tanja Schollen-Snijders, die hier haar eerste stappen zette richting een carrière in de communicatie.



Fotografie:  
Bram Delmee

“TIJDENS MIJN  
OPLEIDING  
WERD IK ECHT  
GESTIMULEERD  
OM HET BESTE  
UIT MEZELF  
TE HALEN.”

## TANJA SCHOLLEN-SNIJDERS

### Oud-student

“Toen ik hier op school zat, was dit nog de Middelbare Detailhandelschool. Ik volgde een commerciële opleiding. Het praktische karakter van de opleiding en de mogelijkheden die mij toen geboden werden, hebben een stevig fundament gelegd voor mijn verdere carrière. Zo liep ik een aantal maanden stage in Engeland en wist ik met mijn ondernemingsplan hoge ogen te gooien. Tijdens mijn opleiding werd ik echt gestimuleerd om het beste uit mezelf te halen, en daardoor ontdekte ik de ondernemer in mezelf.

Gek genoeg duurde het daarna nog zo’n twintig jaar voordat ik de stap naar zelfstandig ondernemerschap maakte. De ervaringen en ontwikkeling die ik in het bedrijfsleven opdeed, waren daarvoor nodig. Ook waren er uitdagingen op persoonlijk vlak. Ik heb geen normale route gevolgd om te komen waar ik nu ben. Maar doorzettingsvermogen en hard werken hebben ervoor gezorgd dat ik mijn dromen uiteindelijk waar kon maken.

Nu, als eigenaar van Praat communicatie, werk ik voor een grote diversiteit aan opdrachtgevers, die mij dagelijks uitdagen om creatief en strategisch bezig te zijn met het communicatievak. Ik combineer hierin mijn zakelijke kennis met de praktische vaardigheden die ik tijdens mijn opleiding heb opgedaan. Mijn advies aan de volgende generatie studenten is dan ook om alternatieve paden te durven bewandelen en door te zetten als het even tegenzit. Er zijn echt meer wegen die naar Rome leiden. Mijn eigen weg is hobbelig geweest, maar nu word ik ingehuurd door de mooiste bedrijven van het land, waaronder zelfs De Rooi Pannen. Ik ben waar ik wilde zijn, en dat gevoel geeft me veel voldoening.”





In **1967**  
opent de school haar deuren.

**43** studenten starten dan op  
wat toen nog de Lagere Detail-  
handelsschool heet.



Wekelijks komen er ruim  
**9.000** bezoekers in  
het onderwijswinkelcentrum  
dat wordt gerund door  
studenten.



Studenten stellen jaarlijks  
zo'n **1.000** kerstpakketten  
samen voor medewerkers  
van De Rooi Pannen, met  
zoveel mogelijk producten  
van oud-studenten.



### Wist je dat...

je bij BRASSERIE ROOD in  
het onderwijswinkelcentrum  
terecht kunt voor een  
kop koffie met iets  
lekkers, of een  
heerlijke  
lunch?



Handel & Ondernemen  
heeft heel wat **CEO's**  
voortgebracht,  
waaronder  
**ERIC BERKHOF VAN  
VAN MOSSEL.**



Er lopen dit schooljaar

**756** studenten  
door de schoolgangen.



ASML MARATHON EINDHOVEN:

# VAN START TOT FINISH





TERWIJL EINDHOVEN OP  
11 EN 12 OKTOBER ZICH  
VULT MET GESPANNEN  
HARDLOPERS EN  
TOESCHOUWERS,  
MAKEN STUDENTEN  
VAN DE ROOI PANNEN  
EINDHOVEN TOERISME,  
LEISURE & MARKETING  
ZICH KLAAR VOOR HUN  
EIGEN UITDAGING:  
MEEDRAAIEN ACHTER  
DE SCHERMEN VAN  
DE ASML MARATHON  
EINDHOVEN.

VOOR STUDENTEN VAN DE EINDHOVENSE SCHOOL IS DIT PROJECT AL VIER JAAR EEN KANS OM EEN GROOTS SPORTEVENEMENT VAN DICHTBIJ TE ERVAREN. WAT VOOR MEER DAN 35.000 (HARD)LOPERS EEN PRESTATIE IS, VORMT VOOR HEN EEN WAARDEVOLLE OEFENING IN HUN TOEKOMSTIGE VAKGEBIED.

#### KICK-OFF

In aanloop naar de marathon verzorgt sportmarketing-bureau Golazo een kick-off op school. Zij zijn betrokken bij de organisatie van de marathon en maken op de dag zelf content voor de online kanalen. Tijdens de kick-off leren studenten meer over de marathon en wat er allemaal komt kijken bij de organisatie van een sportevenement van dit formaat.

#### SAMENWERKING INTERN ÉN EXTERN

Het bijzondere aan dit project is de samenwerking tussen de drie richtingen binnen de school: toerisme, leisure en marketing. Ondanks dat deze richtingen onderdeel zijn van dezelfde school, hebben ze ieder een eigen focus. Bij de marathon werken ze alle drie aan hetzelfde evenement. Zo ervaren studenten hoe hun vakgebied onderdeel is van een groter geheel, zonder dat ze uit hun eigen domein hoeven te stappen.

#### Toerisme

Hospitality is het hart van de toerisme-opleidingen van De Rooi Pannen. Tijdens de marathon op zondag 12 oktober kregen eerstejaarsstudenten van deze richting de kans om het geleerde rond gastvrijheid in de praktijk te brengen. Ze bemanden de verzorgingspost op 37,5 kilometer, ondersteunden bij de VIP-ontvangst en hielpen mee in het protocolteam. Hier ontdekten ze wat het betekent om met gastvrijheid, aandacht en enthousiasme bij te dragen aan een succesvol evenement.





### Leisure

Een dag eerder, op zaterdag 11 oktober, stonden de leisure-studenten klaar om medailles uit te reiken aan duizenden wandelaars van de Urban Walk. Daarnaast verzorgden de twee eerstejaarsklassen de warming-up voor de jongste deelnemers, compleet met muziek, dans en aanmoediging. In de weken voorafgaand aan de marathon stelden de studenten tijdens de lessen hun warming-up samen en oefenden ze het programma, zodat ze op de dag zelf met volle energie voor de groep konden staan.

### Marketing

Voor studenten die interesse hebben in sportmarketing, is een evenement als de ASML Marathon Eindhoven de ultieme praktijkactiviteit. Hier ervaren ze van dichtbij wat sport met mensen doet: de spanning voor de start, het gejuich van de supporters en de ontlasting bij de finish. De marketingstudenten hielpen mee bij de finish, reikten medailles uit en maakten van dichtbij de ontlasting van de trotse lopers mee.

### INVESTERING IN DE TOEKOMST VAN STUDENTEN

Voor de eerstejaars (sport)marketing- en evenementenstudenten is praktijkervaring een belangrijk onderdeel van hun leerproces. Ze starten in een basisjaar waarin ze kennismaken met marketing, sportmarketing en evenementen. Met name bij de praktijkactiviteiten ontdekken ze in welke branche hun interesses liggen en waar ze zich verder in willen ontwikkelen. Hoewel de warming-up voor de leisure-studenten een verplicht onderdeel is, is dit voor de (sport)marketing-studenten niet het geval. Studenten kunnen aan de ASML Marathon Eindhoven meewerken vanuit intrinsieke motivatie. Dat geldt ook voor Heerlijk Hemelrijk, De Brabantse Winter, Pinkpop en andere evenementen die door het schooljaar voorbij komen. De school stimuleert de studenten om mee te werken aan deze evenementen omdat ze zelf willen leren, groeien en investeren in hun toekomst.

MET NAME BIJ DE PRAKTIJKACTIVITEITEN ONTDEKKEN ZE IN WELKE BRANCHE HUN INTERESSES LIGGEN EN WAAR ZE ZICH VERDER IN WILLEN ONTWIKKELEN.



Na afloop van iedere praktijkopdracht verwerken de (sport)marketing- en evenementenstudenten hun ervaringen in een digitaal portfolio. Iedere student van deze richting uit Eindhoven krijgt een licentie om een website te beheren. Zo leren ze al in het eerste jaar hoe een website is opgebouwd en hoe je dit kunt beheren: een groot voordeel wanneer ze in de marketing gaan werken of stagelopen. Tegelijkertijd werken ze aan een product wat ze met trots kunnen laten zien aan anderen. Studenten krijgen zelf de keuze om de website openbaar te delen of niet.

Benieuwd naar de praktijkopdrachten die studenten krijgen in het basisjaar van de richting Marketing & communicatie? Scan de qr-code om de website van student Luuk van Thoor, inmiddels tweedejaars, te bekijken.



ZE LEREN NIET ALLEEN  
VAARDIGHEDEN, MAAR  
ONTDEKKEN OOK HOE HET IS  
OM VERANTWOORDELIJKHEID  
TE DRAGEN BINNEN EEN  
PROFESSIEEEL PROJECT.



### WAARDEVOLLE SAMENWERKING VOOR BEIDE PARTIJEN

Naast de studenten, speelde dit jaar voor het eerst ook het schoolgebouw van De Rooi Pannen Eindhoven Toerisme, Leisure & Marketing een actieve rol bij de marathon. Topatleten verzamelden zich hier zondagochtend en motorrijders kregen hun briefing. In ruil daarvoor kreeg de school zichtbaarheid met banners bij de start en finish. De samenwerking is op deze manier voor beide partijen waardevol: de marathon krijgt ondersteuning en de school én studenten krijgen praktijkervaring en zichtbaarheid.

### ONDERWIJS MET BETEKENIS

Een samenwerking met het bedrijfsleven geeft onderwijs extra betekenis. De belangrijkste vraag die een docent stelt bij zo'n samenwerking is: 'kunnen wij hier onderwijs van maken?'. Het draait namelijk niet alleen om het meewerken. De studenten moeten verschillende invalshoeken krijgen, zodat ze leren om met een andere bril naar de opdracht of het onderwerp kunnen kijken.



Bij het marathon-project voerden marketingstudenten vooraf interne analyses uit. Ze onderzochten de ASML Marathon Eindhoven, doken in de sponsoring van een sportevenement en bedachten hoe ze de marathon meer naamsbekendheid konden geven.

Op deze manier koppelen studenten theorie aan praktijk en krijgen ze een realistisch beeld van wat hun toekomstige vakgebied vraagt. Ze leren niet alleen vaardigheden, maar ontdekken ook hoe het is om verantwoordelijkheid te dragen binnen een professioneel project. Zo wordt een evenement als de ASML Marathon Eindhoven veel meer dan een praktijkopdracht: het wordt een leerervaring die studenten voorbereidt op het werkveld én hen laat zien wat zij zelf kunnen bijdragen.



# TWEE GENERATIES, ÉÉN HORECAHART:

‘DE EEN BRENGT ERVARING,  
DE ANDER EEN FRISSE BLIK’



## WIE DOOR DE KORTE PUTSTRAAT IN 'S-HERTOGENBOSCH WANDELT, MERKT HET METEEN: HIER KLOPT HET HORECAHART VAN DE STAD.

Roel Immens  
(links) en  
Roel Huesmann  
(rechts)  
zijn sinds  
dag één  
compagnons.'



TUSSEN DE LEVENDIGE TERRASSEN EN GEVARIEERDE RESTAURANTS VIND JE MEERDERE ZAKEN VAN OUD-STUDENT ROEL HUESMANN (47). SINDS EEN JAAR BOUWT HIJ SAMEN MET ZIJN NIEUWE COMPAGNON RICK NETTEN (33) AAN EEN DIVERS HORECA-IMPERIUM. GASTVRIJHEID, INNOVATIE ÉN AANDACHT VOOR MENSEN STAAN DAARBIJ CENTRAAL.

“IK DACHT DAT  
IK AL VEEL WIST  
NA MIJN EERSTE  
WERKERVARING, MAAR  
OP SCHOOL LEERDE  
IK PAS ECHT WAT  
PROFESSIONALITEIT  
INHOUDT.”

Voor Roel begon het allemaal in 1993, toen hij in Tilburg startte aan de opleiding Horecaondernemer/-manager van De Rooi Pannen. Hij herinnert zich vooral de energie van die tijd: “Je zat ineens tussen allemaal gelijkgestemden. Iedereen had horeca in het bloed en dat gaf een geweldige vibe.” Hij leerde er niet alleen de kneepjes van het vak, maar ook hoe belangrijk discipline en een brede blik zijn. “Van administratie tot keuken, je kreeg alles mee. Er heerste echt nog een beetje het ouderwetse, bijna militaire regime: haren kort geknipt, schoenen gepoetst, netjes geschoren. Als ik daarop terugkijk, denk ik: dat was goed voor ons. Zeker wanneer je de horeca in wilt, die discipline vormt je als ondernemer.”

Rick volgde dezelfde opleiding vijftien jaar later. Ook voor hem was De Rooi Pannen een stevige leerschool. “Ik dacht dat ik al veel wist na mijn eerste werkervaring, maar op school leerde ik pas echt wat professionaliteit inhoudt. Zelfs het simpelste detail, zoals bestek met een dienblad uitserveren, maakt verschil. En dat neem je mee, je hele carrière lang.”

### EERSTE STAPPEN IN DE HORECA

Na zijn opleiding trok Roel de wereld in: van Franse skigebieden tot de stranden van Curaçao. Toch begon het ondernemersbloed te kriebelen. Samen met jeugdvriend en compagnon Roel Immens zette hij in 2002 de eerste zaak op. “We hadden één ding goed geleerd bij De Rooi Pannen: zonder plan geen kans. We schreven wel twintig ondernemersplannen, spraken met pandeigenaren en bleven volhouden. Uiteindelijk viel ons oog op een failliete Ierse pub in Den Bosch. Dat werd ons beginpunt.”

De geliefde Korte Putstraat bleek een schot in de roos. Inmiddels runt Roel hier meerdere zaken, elk met een eigen signatuur. “Het draait allemaal om doelgroep en locatie. Wat wil de gast? Wat past bij de plek? Daar bouw je een concept omheen. Dat is ondernemen.”



### NIEUWE ENERGIE MET RICK

In 2017 kruisten de wegen van Roel en Rick elkaar. Rick had ruime horeca-ervaring, onder andere bij sterrenrestaurant Sense, en bracht frisse ideeën mee. Samen startten ze Côte bar & bistro en groeide de samenwerking uit tot een officieel compagnonschap. Roel: "Als je geen klik hebt, moet je er niet aan beginnen, maar met Rick was het meteen goed. Hij brengt een nieuwe generatie mee in het bedrijf."

Rick ziet dat als een belangrijke meerwaarde. "De horeca verandert snel. Jongere generaties hebben andere wensen: ze willen gehoord worden, zoeken een fijne werkomgeving en hechten veel waarde aan goede collega's. Beloning is minder belangrijk dan sfeer en ontwikkeling. Daar spelen wij bewust op in."

### MENSEN MAKEN HET VERSCHIL

Personeelstekorten zijn een uitdaging in de hele sector, maar bij de zaken van Roel en Rick lukt het om mensen te binden. Een sleutel daarin is het buddysysteem. "Iedere nieuwe medewerker krijgt een buddy", legt Roel uit. "Een collega bij wie je altijd terecht kunt, niet alleen voor werk maar ook privé. Dat geeft veiligheid en verbondenheid. Veel van onze bedrijfsleiders en chefs zijn ooit als leerling bij ons begonnen. We denken dat het buddysysteem eraan bijdraagt dat ze nog altijd bij ons werken. Daar zijn we trots op."



**"VEEL VAN ONZE BEDRIJFSLEIDERS EN CHEFS ZIJN OOI  
ALS LEERLING BIJ ONS BEGONNEN. WE DENKEN DAT HET  
BUDDYSYSTEEM ERAAN BIJDRAAGT DAT ZE NOG ALTIJD  
BIJ ONS WERKEN. DAAR ZIJN WE TROTS OP."**



Ook stagiaires van De Rooi Pannen zijn al jarenlang welkom. "We maken altijd een plan met ze: wat wil je leren en waarin wil je groeien? Zo krijgen ze bij ons de kans om stappen te zetten. Het mooiste is om na een stage te kunnen laten zien: kijk eens wat je bereikt hebt."



## ONDERNEMEN ANNO NU

Naast aandacht voor personeel blijft ondernemen ook gewoon hard werken, benadrukt Roel. "Als ondernemer ben je altijd als laatste aan de beurt om jezelf te betalen. Eerst zorg je dat iedereen om je heen netjes krijgt waar hij recht op heeft. Ondernemen betekent ook dat je doet wat bij je past. Waar word je écht blij van? Dat is de basis voor succes." Rick vult aan: "En vergeet niet: horeca is topsport. Het vraagt energie en inzet, maar je krijgt er ook veel plezier en voldoening voor terug. Voor ons voelt werken niet als werk."

**"VOOR  
ONS VOELT  
WERKEN NIET  
ALS WERK."**

## INSPIRATIE VOOR NIEUWE GENERATIES

Het verhaal van Roel en Rick is een inspiratiebron voor studenten die dromen van een eigen zaak. De kern van hun boodschap? Maak een plan, wees niet bang om hard te werken en doe vooral iets waar je passie ligt. Dan kan een idee uitgroeien tot meerdere succesvolle ondernemingen. "Dat Rick en ik nu compagnons zijn, met ons leeftijdsverschil, vind ik tof. Rick zorgt weer voor een stuk continuïteit, verjonging en voor de toekomst." En soms blijft er ook ruimte voor een vleugje nostalgie. Zo staat er al ruim twintig jaar een gerecht op de kaart dat teruggaat naar Roels tijd op Curaçao: een broodje Lomito. "Ik droomde destijds al van dit gerecht op onze eigen menukaart", zegt Roel met een glimlach. "En het smaakt nog steeds fantastisch!"

Rick Netten opende samen met Roel Huesmann in 2017 restaurant Côte in Den Bosch.

## RECEPT:

# BROODJE LOMITO

VOOR 4 PERSONEN

### INGREDIËNTEN

- 600 g biefstuk (dun gesneden, in reepjes)
- 200 ml marinade:
  - 20 g sambal badjak
  - 3 teentjes knoflook, fijngesneden
  - 100 g ketjap manis
  - 20 ml gembersiroop
- 4 plakken zuurdesembrood
- 1 chilipeper, in ringetjes
- 1 rode ui, in halve ringen
- 50 ml aioli
- Handvol taugé
- 1 little gem sla

### BEREIDINGSWIJZE

#### 1. Marineren van het vlees

Meng sambal badjak, knoflook, ketjap manis en gembersiroop in een kom. Voeg de reepjes lomito toe en zorg dat alles goed bedekt is met marinade. Laat minimaal 1 uur marineren in de koelkast. Het beste resultaat krijg je door dit een dag van tevoren al te marineren.

#### 2. Bakken van het vlees

Verhit een grillpan of koekenpan op hoog vuur. Bak het vlees in porties in 2 à 3 minuten gaar en licht gekaramelliseerd. Voeg eventueel de overgebleven marinade toe en laat kort inkoken.

#### 3. Broodjes voorbereiden

Snijd de plakken zuurdesembrood en rooster de snijkanten kort voor extra textuur. Beleg de onderkant met sla.

#### 4. Samenstellen

Verdeel het vlees over de broodjes. Voeg ui, taugé en rode peper (naar smaak) toe. Werk af met aioli.

#### 5. Serveren

Serveer direct, warm en sappig!



# BROODJE LOMITO



# DE NIEUWE WEG

VERSNELDE LEERROUTE VMBO-MBO  
BIJ DE ROOI PANNEN



# VOOR DOENERS

EEN ROUTE DIE IN TILBURG NOG NIET BESTOND: IN ZES JAAR TIJD JE VMBO- ÉN MBO-DIPLOMA. BART BRENDERS, DIRECTEUR VAN DE ROOI PANNEN TILBURG VMBO, VERTELT HOE DIT NIEUWE TRAJECT DEUREN OPENT VOOR DOENERS DIE LIEVER LEREN IN DE PRAKTIJK.



### HOE IS HET IDEE ONTSTAAN?

“Al een paar jaar merken we dat er iets ontbreekt in de regio. Er zijn veel leerlingen die praktisch zijn ingesteld, en die in het reguliere onderwijs niet helemaal op hun plek zitten. Bovendien zien we steeds meer havo- en mavo-leerlingen vanuit andere scholen bij ons binnenkomen. Vaak omdat de theoretische route niet goed past en leidt tot een faalervaring. Dan denk ik: dit kan anders. We zijn in gesprek gegaan met scholen die dit concept al langer doen, zoals het Groen Lyceum, en hebben in Eindhoven gekeken hoe zij het aanpakken. Daaruit groeide dit traject. Nieuw in Tilburg, maar bewezen succesvol op andere plekken.”

### WAT MAAKT DEZE LEERROUTE UNIEK?

“Met deze route willen we faalmomenten voorkomen. In zes jaar tijd haal je zowel je vmbo- als je mbo-diploma, terwijl dat normaal zeven of acht jaar duurt. Versnellen betekent bij ons niet harder werken, wel slimmer leren. We halen de dubbelingen uit het programma. Daardoor voelt het niet gehaast, maar juist logisch.”

### VOOR WIE IS DIT TRAJECT BEDOELD?

“Voor mavo- en havo-leerlingen die liever leren door te doen. De helft van de tijd volg je theorievakken, de andere helft praktijk. Denk aan koken, ontwerpen, ondernemen of programmeren. Zo ontdek je wat echt bij je past. Uiteindelijk heb je twee diploma's op zak en dus veel zekerheid: je kunt direct het werkveld in of doorstromen naar het hbo.”

**“VERSNELLEN  
BETEKEN  
BIJ ONS NIET  
HARDER  
WERKEN,  
WEL SLIMMER  
LEREN.”**



### HOE WERKT DE VERSNELLING PRECIJS?

“Ouders vragen soms: is dat niet te veel risico, minder theorie en toch versneld? Maar versnellen betekent bij ons geen extra druk, maar slimmer leren. Je doet in het derde jaar examens in de theorievakken. Daarna ga je steeds meer de praktijk en het mbo in. En lukt het niet? Dan stap je over naar de reguliere route, zonder achterstand. Er is dus altijd een vangnet.”

### HOE ZIET HET TRAJECT ER IN DE PRAKTIJK UIT?

“In de eerste drie jaar volg je de gewone theorievakken én praktijklessen. In het vierde jaar maak je de overstap naar het mbo en werk je steeds meer vanuit praktijkopdrachten. In de laatste twee jaar draait alles om mbo-niveau 4 en stage. Bedrijven in de regio geven opdrachten of bieden stageplekken. Dat maakt leren levensecht en sluit aan bij wat werkgevers zoeken én bij ons motto: zo echt kan leren zijn.”

### WELKE ROL SPELEN DOCENTEN EN MENTOREN?

“Docenten zorgen dat leerlingen goed voorbereid zijn, zonder tijd te verspillen aan overbodige stof. We hebben hier ervaring mee: ons traject ‘Diploma op Maat’ is al jaren succesvol. Vanaf dag één krijgen de leerlingen een vaste mentor. Dat maakt het veilig: er is altijd iemand die meedenkt en helpt bij keuzes of uitdagingen.”

### HOE WERKT DE SAMENWERKING MET HET MBO EN HBO?

“Vanaf het vierde jaar gaan leerlingen deels aan de slag binnen onze mbo-scholen, met lessen van mbo-docenten en beroepsgerichte programma's. Zo wordt de overstap heel natuurlijk. En daarna? Dankzij samenwerkingen met Avans, BUas en Fontys staan de deuren naar het hbo wagenwijd open.”

“HET IS GEEN RACE TEGEN DE KLOK, MAAR EEN SLIMME HERINRICHTING VAN HET ONDERWIJS.”



#### WAT LEVERT DIT TRAJECT LEERLINGEN UITEINDELIJK OP?

“Twee diploma's in zes jaar tijd: vmbo-t én mbo-niveau 4. Dat geeft zekerheid. Je kunt meteen gaan werken, maar je hebt ook een stevige basis om door te stromen naar het hbo. Bovendien weet je dankzij al die praktijkervaring beter waar je talenten liggen.”

#### WAT BETEKENT DIT TRAJECT VOOR HET WERKVELD?

“Met deze route leiden we jongeren op die weten wat werken is. Ze hebben praktijkervaring, zijn gewend om initiatief te nemen en kunnen zelfstandig aan de slag. Voor bedrijven in de regio betekent dat goed voorbereide vakmensen die snel inzetbaar zijn en begrijpen wat er in de praktijk gevraagd wordt.”

#### HOE PAST DIT IN DE VISIE VAN DE ROOI PANNEN?

“Wij geloven in praktijkgericht onderwijs. Zo echt kan leren zijn. Dit traject past daar perfect bij. We durven nieuwe wegen te zoeken, zeker als die beter aansluiten bij de talenten van onze leerlingen. Zo geven we vorm aan eigentijds onderwijs dat echt verschil maakt in de regio.”

#### WAT HOOP JE DAT DIT TRAJECT GAAT BETEKENEN VOOR DE REGIO?

“Ik hoop dat we hiermee leerlingen de kans geven om succesvol te zijn in een route die écht bij ze past. Dat we laten zien dat doeners net zo waardevol zijn als denkers. En dat ouders samen met hun kind bewuster kiezen. Uiteindelijk draait het erom dat leerlingen straks trots zijn op wat ze kunnen én op de diploma's die ze behalen.”



VAN STAGIAIR TOT  
MEDE-EIGENAAR:

‘ALS JE  
WEET  
WAT  
JE WIL,  
GA ER  
DAN  
VOOR’







**“NA EEN TIJDJE MISTE IK UITDAGING. IK HEB DAT EERLIJK AANGEGEVEN. DE DIRECTIE ZAG IETS IN MIJ EN BESLOOT ME DE FINANCIËLE KANT VAN HET BEDRIJF TE LEREN KENNEN. LATER PAKTE IK OOK WEER KLANTCONTACT OP, EN DIE COMBINATIE BLEEK PERFECT TE PASSEN.”**

#### VAN VERKOOP NAAR LEIDING

Hij begon opnieuw bij Kristels Fashion, in de binnendienst. Orders invoeren, plannings bijhouden: niet altijd uitdagend, maar wel een basis.

“Na een tijdje miste ik uitdaging. Ik heb dat eerlijk aangegeven.

De directie zag iets in mij en besloot me de financiële kant van het bedrijf te leren kennen. Later pakte ik ook weer klantcontact op, en die combinatie bleek perfect te passen.”

Zo werkte hij zich stap voor stap op. Hij leerde over financiën, personeelszaken en strategie. Tot hij niet meer alleen uitvoerde, maar ook echt meebesliste. Inmiddels is hij bedrijfsleider en draait hij mee op het hoogste niveau van het bedrijf.

#### ONDERNEMER IN HART EN NIEREN

Binnenkort volgt de volgende stap: mede-eigenaarschap. “Dat betekent ontzettend veel voor mij. Ik heb altijd geroepen dat ik ooit eigen baas wilde worden. Dat ik dat nu kan doen bij een bedrijf waar ik me helemaal thuis voel is fantastisch. Natuurlijk brengt het risico's met zich mee, maar het is ook de ultieme beloning voor de afgelopen tien jaar keihard werken.”

Met de huidige directie denkt Lars na over de toekomst. “We willen het familiegevoel behouden. Dat is de kracht van ons bedrijf. Klanten blijven soms al dertig jaar bij ons, omdat ze zich gehoord en gewaardeerd voelen. Tegelijk willen we groeien. We dromen ervan om de omzet te verdubbelen, zonder onze persoonlijke aanpak te verliezen.”

#### EEN LEERPLEK VOOR NIEUWE GENERATIES

Waar Lars ooit begon als stagiair die onder aan de ladder begon, begeleidt hij nu zelf stagiairs. Op dit moment loopt tweedejaars student Tom bij Kristels Fashion mee. “We nemen elk jaar twee tot vier stagiairs aan. Ik vind het belangrijk om ze een goede ervaring te geven. Niet alleen de leuke kanten, maar ook de minder leuke. Juist die ervaringen maken je sterker. En wie weet ontdekken ze, net als ik, dat er veel meer kansen liggen dan je vooraf denkt.”

Lars benadrukt dat het begint bij jezelf: “Als student moet je niet denken: ik zit mijn tijd wel uit. Nee, laat zien wat je wilt, wees nieuwsgierig en val op. Dan krijg je vanzelf kansen.”

Als Lars terugkijkt op zijn tijd bij De Rooi Pannen, is hij dankbaar voor de basis die hij daar kreeg. “De vrijheid, de betrokkenheid van de docenten, het vertrouwen dat ze in me hadden – dat heeft me geholpen om mijn weg te vinden. Je doet er niet alleen kennis op, maar leert ook hoe je richting geeft aan je toekomst. En dat is uiteindelijk waar ondernemen om draait.”



LARS BENADUKT DAT HET BEGINT BIJ JEZELF: “ALS STUDENT MOET JE NIET DENKEN: IK ZIT MIJN TIJD WEL UIT. NEE, LAAT ZIEN WAT JE WILT, WEES NIEUWSGIERIG EN VAL OP. DAN KRIJG JE VANZELF KANSEN.”



# EEN BERG BEKLIMMEN VOOR EEN GOED DOEL



STUDENTEN MEDEWERKER MARKETING &  
COMMUNICATIE HALEN RUIM 11 DUIZEND EURO  
OP VOOR STICHTING VERBEETEN CHALLENGE

# RUIM HONDERD TWEEDEJAARS STUDENTEN VAN DE OPLEIDING MEDEWERKER MARKETING & COMMUNICATIE ZETTEN ZICH AFGELOPEN SCHOOLJAAR IN VOOR STICHTING VERBEETEN CHALLENGE.



MET ACTIES ZOALS EEN VEILING, SPONSORING EN EEN INDRUKWEKKENDE STUDIEREIS NAAR OOSTENRIJK HAALDEN ZE MAAR LIEFST € 11.528,80 OP VOOR ONDERZOEK NAAR KANKER. EEN PROJECT WAARIN LEREN, BEWEGEN EN MAATSCHAPPELIJKE BETROKKENHEID HAND IN HAND GINGEN.

## LESSEN IN DE PRAKTIJK BRENGEN

Binnen het onderwijsteam van de opleiding Medewerker marketing & communicatie ontstond het plan om studenten niet alleen kennis te laten maken met marketing in de praktijk, maar ook met maatschappelijke betrokkenheid. Docent Arjen van Kooten licht het gekozen doel toe: "De keuze voor de Verbeeten Challenge kwam vanuit de studenten zelf. Ze vonden het een mooi doel, omdat veel mensen in hun omgeving met kanker te maken hebben."

Na een kennismaking op school gaf Riquette Mulders, voorzitter van Stichting Verbeeten Challenge, de aftrap met een presentatie. Riquette werkt in het bankwezen, maar vindt haar vrijwilligerswerk net zo waardevol. "Binnen de stichting doet iedereen dit werk vrijwillig, dat maakt het extra bijzonder."

Riquette raakte in 2019 betrokken bij de organisatie van de Verbeeten Challenge, eerst in de sponsorcommissie en inmiddels als voorzitter van de stichting. "Tijdens de kick-off op school merkte ik meteen hoeveel betrokkenheid er was", vertelt ze. "Studenten deelden persoonlijke verhalen over familie of vrienden die ziek zijn of zijn geweest. Dat raakte me enorm."

## ACTIES OM GELD OP TE HALEN

De studenten bedachten verschillende acties om geld op te halen. In het Onderwijswinkelcentrum in Tilburg spraken ze voorbijgangers aan en met een eigen veiling zamelden ze geld in. "Ze hadden uit alle hoeken spullen geregeld: van flessen wijn tot een gesignde voetbal van Willem II Betrokken", vertelt Riquette enthousiast. "Dat liep echt geweldig."



Volgens Arjen is het project een goed voorbeeld van leren door te doen. “De studenten leerden over samenwerken voor een hoger doel. En dat sluit perfect aan bij één van de Sustainable Development Goals (SDG's), die in ons onderwijs ook steeds een grotere rol spelen.”

De SDG's zijn zeventien wereldwijde duurzaamheidsdoelen die door de Verenigde Naties zijn opgesteld. Tijdens het vak Burgerschap leren studenten niet alleen voor een beroep, maar ook hoe ze met hun kennis en inzet kunnen bijdragen aan een gezondere, duurzamere wereld.

Arjen vervolgt: “Door geld in te zamelen voor onderzoek naar kanker leveren de studenten hier op hun eigen manier een bijdrage aan SDG 3. Deze doelstelling richt zich op het bevorderen van een gezonde levensstijl en het welzijn van mensen.”

### EEN BELANGRIJKE EN BLIJVENDE SAMENWERKING

De Verbeeten Challenge wil de komende jaren blijven groeien. “We hopen volgend jaar tweeduizend deelnemers te verwelkomen en 200.000 euro op te halen”, vertelt Riquette. “Vrijwilligers en samenwerkingspartners zijn daarbij onmisbaar. Het is mooi dat De Rooi Pannen hieraan bijdraagt. Het enthousiasme en de energie van de studenten werken enorm aanstekelijk.”



De inzet van de studenten werd beloond met een unieke studiereis. Van 16 tot 20 juni 2025 reisden ze naar Oostenrijk, waar ze de Kreitenalm beklommen. Via een speciale actiepagina op de site van de Verbeeten Challenge konden ze hun eigen donatiebedrag bijhouden. “Dat zorgde voor een gezonde competitie onderling”, lacht Riquette. “Iedereen wilde het hoogste bedrag ophalen. Uiteindelijk kwamen ze samen uit op ruim elfduizend euro. Een fantastisch resultaat, waar we super blij mee zijn! Het is heel waardevol wat de studenten voor de Verbeeten Challenge hebben gedaan.”

### LEREN DOOR TE DOEN

Voor de organisatie van de Verbeeten Challenge was het de eerste keer dat studenten ook daadwerkelijk geld inzamelden. “Het contact met De Rooi Pannen is heel prettig verlopen”, zegt Riquette. “Arjen motiveerde de klassen, docenten waren betrokken bij de acties en ik ben zelfs bij de veiling op school geweest.”

Arjen vult aan: "Voor onze studenten was dit veel meer dan een school-opdracht. Ze hebben gezien en geleerd dat ze écht iets kunnen betekenen voor een ander. We zijn niet alleen trots op de persoonlijke ontwikkeling die ze hebben meegemaakt in deze opdracht, maar ook om het hoge bedrag dat ze op hebben gehaald voor dit mooie, goede doel. Hopelijk mogen we ook de komende jaren ons blijven inzetten voor deze bijzondere stichting."



**"HET IS MOOI DAT  
DE ROOI PANNEN  
HIERAAN BIJDRAAGT.  
HET ENTHOUSIASME  
EN DE ENERGIE VAN  
DE STUDENTEN  
WERKEN ENORM  
AANSTEKELIJK."**

#### DE VERBEETEN CHALLENGE, DE STICHTING EN HET INSTITUUT

De Verbeeten Challenge is een jaarlijks sportevenement waarop honderden deelnemers op één dag wandelen, fietsen, hardlopen of skeeleren om, samen met sponsors en donateurs, geld op te halen voor onderzoek naar betere zorg voor mensen met kanker en hun naasten. De challenge vindt in april (soms in mei) plaats in Tilburg.

Achter het evenement staat Stichting Verbeeten Challenge, een vrijwilligersorganisatie die het hele jaar werkt aan de voorbereiding, sponsorwerving en uitvoering van het evenement. De stichting is ontstaan uit de voormalige Stichting Dr. Bernard Verbeeten Fonds en heeft als doel fondsen te werven voor vernieuwend en patiëntvriendelijker kankeronderzoek.

De opbrengst van de challenge gaat naar Instituut Verbeeten, een gespecialiseerd centrum voor radiotherapie en nucleaire geneeskunde. Dankzij deze bijdragen kan het instituut investeren in onderzoek en innovatie, zoals de aanschaf van HyperSight, een technologie waarmee bestraling van longtumoren nog nauwkeuriger kan plaatsvinden, waardoor patiënten zo min mogelijk bijwerkingen ervaren. Het Instituut heeft een vestiging in Tilburg, Den Bosch en Breda.





# LOTTE'S GRIEKSE STAGE- AVONTUUR

# WAKKER WORDEN MET UITZICHT OP ZEE, GASTEN VERWELKOMEN UIT ALLE HOEKEN VAN DE WERELD EN NA HET WERK MET JE VOETEN IN HET ZAND. HET KLINKT ALS VAKANTIE, MAAR VOOR LOTTE (18) WAS HET GEWOON HAAR STAGEPERIODE.



LOTTE VOLGT DE OPLEIDING LUCHTVAART-DIENSTVERLENER EN LIEP STAGE BIJ OLIA GREEN RESIDENCE. EEN KLEINSCHALIG HOTEL MET 23 KAMERS OP HET GRIEKSE EILAND SKOPELOS. GEEN MASSATOERISME, MAAR EEN WARME EN PERSOONLIJKE SFEER. "IK HEB ECHT DE BESTE TIJD GEHAD!"

## AFWISSELENDE WERKDAGEN: RECEPTIEDIENST

Haar frontofficestage bestond uit twee verschillende soorten diensten: een ontbijtdienst en een receptiedienst. Vier maanden lang was ze iedere maandag te vinden bij de receptie van het hotel. "Ik hoefde dan pas om 13.00 uur te beginnen, dus rond 10.00 uur werd ik lekker rustig wakker op het balkon in de zon." Naast het relaxen, gebruikte Lotte dit moment ook om haar huishoudelijke taken te doen.



## Gasten inchecken

"Ik nam in de middag de shift van een collega over, dus we begonnen samen met een overdracht. We bespraken altijd wat er in de shift hiervoor was gebeurd en wat er nog in het systeem gezet moest worden." Elke maandag komen er weer nieuwe gasten aan op het eiland. "Ik checkte de gasten in bij het hotel. Ik vertelde dan wat over het hotel en als mensen meer wilden weten, vertelde ik ook wat over het eiland."

## Persoonlijk contact

Het leukste van haar werkzaamheden vond Lotte de check-ins. "Dit leren wij op school en dat kan je tijdens een stage echt toepassen in de praktijk. Ik vind het ook leuk om een praatje te maken met gasten. Het hotel telde maar 23 kamers, dus het is een redelijk klein hotel. Hierdoor kan je echt de tijd voor ze nemen en leuke gesprekken met ze voeren."

## VROEGE OCHTENDEN: ONTBIJTDIENST

Op dinsdag begint haar shift bij het ontbijt. "Tussen 8.00 en 10.00 uur was het ontbijt geopend. Ik startte dan om 7.45 uur en mijn wekker ging een uur van tevoren. Snel zelf ontbijten, snel aankleden en naar werk! Het eiland is klein en ik mocht geen auto of scooter huren omdat ik nog geen 21 ben, dus gelukkig was het hotel op loopafstand van mijn appartement."

"HET HOTEL TELDE  
MAAR 23 KAMERS,  
DUS HET IS EEN  
REDELIJK KLEIN HOTEL.  
HIERDOOR KAN JE  
ECHT DE TIJD VOOR  
ZE NEMEN EN LEUKE  
GESPREKKEN MET  
ZE VOEREN."



**“OM 8.00 UUR  
OPENDE HET  
ONTBIJT, DUS  
DAN STOND HET  
TEAM KLAAR  
OM DE EERSTE  
GASTEN TE  
ONTVANGEN  
EN EEN  
GOEDEMORGEN  
TE WENSEN.”**

### **Goedemorgen!**

De tafels worden de avond ervoor alvast gedekt voor het ontbijt in de ochtend. “Ik haalde alles wat vers wordt gemaakt uit de keuken, zette dit op de juiste positie en zorgde dat de kaartjes erbij staan. Om 8.00 uur opende het ontbijt, dus dan stond het team klaar om de eerste gasten te ontvangen en een goedemorgen te wensen.” Vervolgens zorgde Lotte dat het eten werd bijgevoerd, maakte ze een praatje met de gasten en ruimde ze tafels af.

### **Einde dienst, start vakantiegevoel**

“Als de laatste gasten weg zijn, is het tijd om alles op te ruimen en schoon te maken. Daarna kleed ik me om en sta ik tot 14.00 uur bij de receptie, totdat een collega mij komt overnemen. Het voordeel aan zo’n vroege dienst is dat je de middag vrij hebt. Zodra ik thuiskwam, trok ik meteen mijn bikini aan en ging ik naar het strand vlakbij. Soms met mijn huisgenootje, soms met andere collega’s en soms gewoon alleen. Echt heerlijk!”

### **HET LEVEN BUITEN HET HOTEL**

Lotte had één huisgenoot, die ook haar klasgenoot is. “Zij had dezelfde werkgever, maar deed wel een hele andere stage. Na het werk kletsten we altijd even bij over wat we hadden meegemaakt. Soms kookten we thuis, maar we aten vaker buiten de deur. We kwamen het vaakst bij restaurant Nostos.” Lachend vertelt ze: “Een zelf-gemaakte wrap met roomkaas, ham en sla hebben we oneindig veel gegeten!”

Ook qua gezelligheid kwam ze niets tekort. “Op woensdagavond gingen we altijd naar de bar die een Mamma Mia-avond organiseerde. Er liepen ook andere meiden van onze school stage op Skopelos, dus daar spraken we regelmatig mee af. En we hebben zelfs de familie van onze buurvrouw leren kennen. Het eiland is klein, maar daardoor ook supergezellig.”

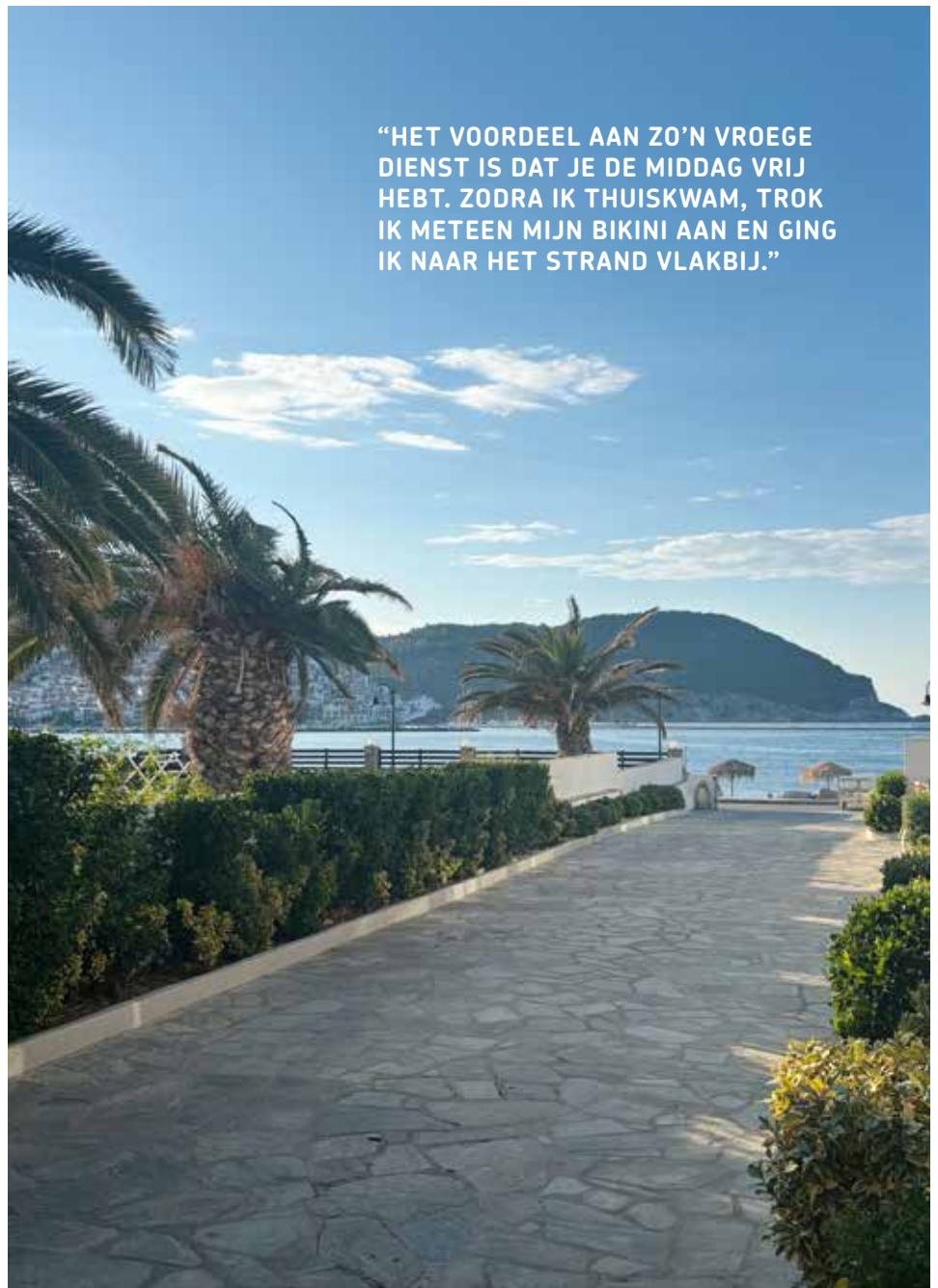


### **GRIEKSE TAAL LEREN**

In een nieuwe omgeving, waar je nog niemand kent, kan het best lastig zijn om contacten te leggen. Maar daar heeft Lotte geen moeite mee gehad. “Ik ben best sociaal ingesteld, dus dat scheelt wel. De eerste dagen was het wel even zoeken, omdat de lokale bevolking, en bijvoorbeeld de schoonmakers in het hotel, geen Engels spreken. Dat heeft er wel voor gezorgd dat ik hier Grieks heb leren praten. De basis dan, want Grieks is best een lastige taal.”

### **UNIEKE ERVARING**

“Een stage in het buitenland is een super unieke ervaring, die je niet zomaar op een ander moment in je leven kunt doen. Ik heb echt de beste tijd gehad! Dus als je de kans krijgt om naar het buitenland te gaan, zou ik zeggen; ‘ga het doen!’”



“HET VOORDEEL AAN ZO’N VROEGE  
DIENST IS DAT JE DE MIDDAG VRIJ  
HEBT. ZODRA IK THUISKWAM, TROK  
IK METEEN MIJN BIKINI AAN EN GING  
IK NAAR HET STRAND VLAKBIJ.”



HET PRAKTIJKLEREN-TRAJECT:

# MET EEN PRAKTIJK- VERKLARING OP ZAK TERUG DE ARBEIDS- MARKT IN





EEN AFSTAND TOT DE  
ARBEIDSMARKT, MAAR  
TOCH IN DE HORECA AAN  
DE SLAG: DAT KAN NA EEN  
TRAJECT BIJ THE TASTE  
OF WORK IN TILBURG.  
ONDER BEGELEIDING VAN  
OPRICHTER EN OUD-  
STUDENT SJORS LEEMANS  
WORDEN DEELNEMERS IN  
DE THEORIE ÉN PRAKTIJK  
KLAARGESTOOMD VOOR EEN  
BAAN IN HET HORECAVAK.

DE TIEN WEKEN DURENDE  
HORECACURSUS WORDT  
GETOETST DOOR DOCENTEN  
VAN DE ROOI PANNEN  
TILBURG HORECA. EEN MOOIE  
SAMENWERKING DIE MENSEN  
NIET ALLEEN VAKKENNIS, MAAR  
OOK NIEUWE KANSEN BIEDT.

#### PILOT IN OPDRACHT VAN DE GEMEENTE

Vijf jaar geleden werd het Praktijkleren-  
traject binnen De Rooi Pannen  
opgezet als pilot in opdracht van  
de gemeente Tilburg. Het doel was  
om mensen met een afstand tot de  
arbeidsmarkt te helpen ontwikkelen  
richting werk of vervolgonderwijs.  
Tijdens het traject werken deel-  
nemers aan onderdelen uit het  
mbo-kwalificatiedossier van de  
niveau 1-opleiding Horeca-assistent  
bij een erkend leerbedrijf. Docent  
Chris Heule, vanuit De Rooi Pannen  
betrokken bij het traject, vertelt:  
“Sommigen gaan aan het werk,  
anderen starten daarna zelfs een  
opleiding bij ons. Dat is precies wat  
we willen bereiken: ontwikkeling op  
maat, afgestemd op de persoon.”

#### DE START VAN THE TASTE OF WORK

Na de pilot ontstond de wens om het  
traject breder en duurzamer in te  
zetten. Dat bleek de perfecte kans  
voor Sjors Leemans, oud-student  
van De Rooi Pannen. In 2000 rondde  
hij in Tilburg zijn koksopleiding af.  
Daarna volgde hij Hotelmanagement,  
studeerde hij Human Resources  
Management en werkte hij jarenlang  
als chef-kok in het buitenland. Terug  
in Nederland ging hij aan de slag als  
projectcoördinator en jobcoach bij het  
Regionale Instelling voor Beschermd  
Wonen (RIBW), waar hij de sociaal-  
maatschappelijke kant van de horeca  
ontdekte.



“Bij het RIBW zag ik wat werken met mensen doet”, vertelt Sjors. “De horeca is een omgeving waarin iedereen kan groeien, als je maar de juiste begeleiding krijgt.” Tijdens zijn werk verdiepte hij zich in psychopathologie en coaching.

Sjors startte naast zijn baan in loondienst een klein cateringbedrijf. Zonder de ambitie om zo groot te worden, liep het als een trein en groeide het al snel uit tot een volwaardig cateringbedrijf voor grootschalige events. Tot in de coronaperiode alles stilviel. “In de piek van mijn bedrijf was ineens de agenda leeg. Toen ben ik opnieuw gaan nadenken over wat ik écht wilde doen. Zo ontstond het idee voor The Taste of Work: een combinatie van het sociaal domein en mijn passie voor horeca.”

#### VASTE SAMENWERKING

Sinds twee jaar is de gemeente niet langer actief betrokken als tussenpartij. In 2022 nam The Taste of Work de uitvoering van het traject op zich, met De Rooi Pannen als beoordelende partner. “The Taste of Work zorgt voor de begeleiding in de praktijk en wij monitoren de ontwikkeling. Dat werkt ontzettend goed”, vertelt Chris.

De voortgang van de deelnemers wordt gemeten aan het begin, halverwege en aan het eind van de opleiding. De onderdelen die met ‘competent’ worden afgerond, worden vermeld op de officiële praktijkverklaring van SBB. Een schriftelijk bewijs van de behaalde competenties dus. “Het is mooi om te zien hoe trots mensen zijn als ze hun praktijkverklaring mogen ondertekenen”, aldus Chris.

#### VRAAG EN AANBOD

Het aanbod van The Taste of Work is breed. Er zijn dagbestedingstrajecten voor mensen die geen uitzicht meer hebben op betaald werk, maar ook ontwikkeltrajecten voor mensen die door omstandigheden al een tijd thuiszitten. Daarnaast biedt The Taste of Work het officiële Praktijkleren-traject in samenwerking met De Rooi Pannen aan.

“Het Praktijkleren-traject op niveau 1, dat wij onze 10 weekse horecacursus noemen, is bedoeld om mensen weer ritme te geven en praktische vaardigheden te leren”, legt Sjors uit. “We koken hier zoveel mogelijk vers en alles is huisgemaakt. We geloven dat je het vak pas echt leert door het te doen. Naast theorie over bijvoorbeeld sociale hygiëne en vaktermen als ‘vivo’, brengen deelnemers die kennis direct in de praktijk. Daarnaast krijgt iedereen begeleiding van een leerwerkcoach, want er spelen soms ook persoonlijke uitdagingen. Die pakken we samen aan.”

Het succes van de aanpak blijkt uit de resultaten. Inmiddels hebben meer dan honderd deelnemers het traject gevolgd en heeft het merendeel het succesvol afgerond.

“DE HORECA IS EEN OMGEVING WAARIN IEDEREEN KAN GROEIEN, ALS JE MAAR DE JUISTE BEGELEIDING KRIJGT.”



“HET GAAT HIER OM MENSEN DIE  
MISSCHIEN NIET DIRECT IN HET  
STANDAARDONDERWIJS PASSEN,  
MAAR WÉL DE AMBITIE HEBBEN  
OM TE LEREN EN TE WERKEN.”



#### EEN SUCCESVOL RESULTAAT

Sjors vertelt enthousiast over oud-deelnemer Anja, een alleenstaande moeder uit Peru: “Zij sprak de taal nog niet goed, maar ze sprong er meteen uit. Ze was ontzettend leergierig en wilde graag verder. Na het Praktijkleren-traject stroomde ze door naar de niveau 2-opleiding Kok bij De Rooi Pannen Tilburg Horeca. Dat was een flinke uitdaging, vooral vanwege de Nederlandse taal, maar met veel extra begeleiding heeft ze haar diploma behaald. Inmiddels werkt ze in de keuken van een woonzorgcentrum. Zonder dit traject was dat niet mogelijk geweest. Dat maakt mij echt trots.”

#### GEEN STANDAARDONDERWIJS

De samenwerking tussen De Rooi Pannen en The Taste of Work laat zien wat er mogelijk is als onderwijs en praktijk elkaar vinden. Waar het reguliere mbo-onderwijs vooral gericht is op grote groepen, richt dit traject zich juist op wat de individu nodig heeft.

“Het gaat hier om mensen die misschien niet direct in het standaardonderwijs passen, maar wél de ambitie hebben om te leren en te werken”, zegt Chris Heule. “Door maatwerk en persoonlijke aandacht kunnen mensen groeien en helpen we ze vooruit. Dat is iets om trots op te zijn.”

#### VOORUITKIJKEN EN UITBREIDEN

De komende jaren wil Sjors de trajecten verder uitbreiden. “We willen graag baangarantie kunnen bieden, bijvoorbeeld door samen te werken met werkgevers die openstaan voor deze doelgroep. Als je in mensen investeert, krijg je er loyale medewerkers voor terug. Het mooiste is om te zien hoe iemand met een klein duwtje in de rug weer in zichzelf gaat geloven. Dáár doe ik het voor.”



SAMEN LEREN, SAMEN GROEIEN  
IN DE REGIO HART VAN BRABANT

# WAANZINNIG LLO-DOEL VOOR HET MKB

# EEN LEVEN LANG LEREN. IEDEREEN HEEFT ER DE MOND VAN VOL, MAAR HOE MAAK JE ER NU ECHT WERK VAN? EN VOORAL: HOE ZORG JE DAT OOK HET MKB, DAT ZO'N BELANGRIJKE ROL SPEELT IN HART VAN BRABANT, HIER VOLOP VAN PROFITEERT?

MET HET PROJECT 'WAANZINNIG LLO-DOEL VOOR DE REGIO HART VAN BRABANT' SLAAN ONDERWIJSINSTELLINGEN EN MIDPOINT BRABANT DE HANDEN INEEN OM DE LEERCULTUUR IN DE REGIO TE VERSTERKEN.



"We staan momenteel aan het begin van een beweging die veel groter gaat worden", vertelt Loet Pessers, Programma Manager Human Capital bij Midpoint Brabant. Samen met Marie-Chantal van Bragt, programmamanager Leven Lang Ontwikkelen (LLO) bij De Rooi Pannen, werkt hij aan dit initiatief. "We zetten een doel neer waar iedereen in de regio zich aan kan verbinden. Want leren stopt niet na je opleiding, het begint dan pas."

Marie-Chantal licht toe waarom dit project voor De Rooi Pannen zo belangrijk is: "De missie van De Rooi Pannen is: elke leerling en student het beste uit zichzelf laten halen. We willen iedereen de mogelijkheid bieden zich continu te ontwikkelen en wendbaar te blijven op de arbeidsmarkt. Dit doen we door praktijkgericht, ondernemend en kleinschalig onderwijs aan te bieden. Ons onderwijs sluit aan op actuele en regionale uitdagingen. Daar sluit het project Waanzinnig LLO-doel voor het mkb heel goed op aan."

## DE KRACHT VAN SAMENWERKING

Het project is een samenwerking van de regionale economische ontwikkelingsorganisatie Midpoint Brabant met verschillende onderwijsinstellingen in Tilburg: De Rooi Pannen, Yonder, Avans Hogeschool, Fontys Hogescholen en Tilburg University. Waar iedere onderwijsinstelling normaal gesproken zijn eigen richting kiest, wordt hier juist gezocht naar de gezamenlijke taal.

"IEDERE ONDERWIJS-  
INSTELLING BRENGT  
ZIJN EIGEN KRACHT  
MEE: PRAKTIJKGERICHT  
VANUIT HET MBO,  
MEER THEORETISCH  
VANUIT HET HBO EN  
WETENSCHAPPELIJK  
ONDERBOUWD VANUIT  
DE UNIVERSITEIT."

“WE HELPEN  
ONDERNEMERS EN  
MEDEWERKERS  
ONTDEKKEN HOE  
LEREN LEUK EN  
WAARDEVOL  
KAN ZIJN.”



Marie-Chantal: “Dat maakt deze samenwerking uniek. Iedere onderwijsinstelling brengt zijn eigen kracht mee: praktijkgericht vanuit het mbo, meer theoretisch vanuit het hbo en wetenschappelijk onderbouwd vanuit de universiteit. Samen vullen we elkaar aan. Niet meer vanuit de eigen bubbel, maar echt met elkaar. Dat voelt bijzonder en geeft energie.” Loet vult aan: “Voor mij is het belangrijk dat we niet alleen óver het mkb praten, maar mét hen. Het gaat om hun vragen, hun behoeften. We helpen ondernemers en medewerkers ontdekken hoe leren leuk en waardevol kan zijn.”

#### WAAROM JUIST HET MKB?

De regio Hart van Brabant kenmerkt zich door een groot aantal mkb-bedrijven. Van de maakindustrie tot horeca en recreatie: ruim 6.500 kleine en middelgrote ondernemingen vormen hier de ruggengraat van de economie. Maar juist bij het mkb ontbreekt vaak een strategische HR-agenda. Loet: “Grote bedrijven hebben vaak een afdeling die zich bezighoudt met scholing en ontwikkeling. Bij kleinere bedrijven valt dat er sneller af. Toch hebben zij net zo goed behoefte aan nieuwe kennis en vaardigheden. Denk aan het blijven met digitalisering, duurzaamheid of personeelsbehoud. Voor hen maken we het verschil. LLO sluit aan bij diverse andere ontwikkelingsprojecten van Midpoint Brabant. Ook ondersteunen we mkb-bedrijven in Hart van Brabant met businesscoaching voor talentontwikkeling.”

#### VAN IDEE NAAR PRAKTIJK

Het ‘Waanzinig LLO-doel’ begon als een droom van Loet om het bedrijfsleven en onderwijs in de regio Hart van Brabant aan elkaar te koppelen. Hij wist: eerst moest er een duidelijk doel komen. “Ik ben vanuit het bedrijfsleven gewend om altijd een doel te formuleren. Als je dat voor ogen hebt, kun je daar stap voor stap naartoe werken. Voor dit project wilden we hetzelfde doen: een waanzinnig, inspirerend doel neerzetten. Vanuit die paraplu bundelen we alle initiatieven en zorgen we voor samenhang.”

Marie-Chantal: “We staan op dit moment nog aan het begin van de uitvoering. Tot nu toe hebben we vooral gewerkt aan het formuleren van het doel en het ontwikkelen van een storyline. De komende maanden gaan we het gesprek aan met ondernemers. In 2026 starten we met workshops waarin meer dan 35 mkb-bedrijven per keer meedoen. Dan gaan we concreet samen kijken: wat hebben zij nodig? En hoe kunnen wij daar, als onderwijsinstellingen, op aansluiten?”





### WAT LEVERT HET OP?

Voor ondernemers betekent dit project meer inzicht in hoe leren bijdraagt aan hun bedrijf. Het gaat om het vasthouden van talent, het ontwikkelen van medewerkers en het inspelen op veranderingen in de markt. Marie-Chantal: "Tijdens een lunchsessie bij Midpoint Brabant hoorde ik van mkb'ers dat ze behoefte hebben aan praktische cursussen, liefst op locatie. Niet thuis achter een scherm, maar samen leren en direct toepassen. Daarbij speelt ook het netwerk een rol: ondernemers leren van elkaar en wisselen ervaringen uit."

Loet: "We hebben twee belangrijke doelen. Ten eerste: de leercultuur binnen bedrijven verbeteren, zodat mkb-bedrijven snappen waarom investeren in hun mensen cruciaal is. Ten tweede: medewerkers zelf stimuleren om te blijven leren, ook na hun opleiding. Zo dichtten we het gat tussen onderwijs en bedrijfsleven."

### EERSTE REACTIES EN TOEKOMST

De eerste reacties uit het werkveld zijn positief. Mkb-ondernemers waarderen dat er nu een begrijpelijk verhaal over LLO wordt neergezet, mét betrokkenheid van de onderwijsinstellingen. Over een paar jaar hopen Loet en Marie-Chantal dat dit initiatief zich heeft ontwikkeld tot een vanzelfsprekend onderdeel van de regio. "Ons droombeeld is dat mkb en onderwijs samen nadenken over een LLO-curriculum. Dat er duizenden leermomenten zijn gecreëerd. En dat leren niet meer voelt als een verplichting, maar als iets dat je graag doet."

Waarom zetten Loet en Marie-Chantal zich hier zo bevlogen voor in? Loet: "Ik ben trots op het onderwijs in onze regio en op het pluriforme bedrijfsleven. Het is ontzettend leuk om die werelden bij elkaar te brengen en samen klaar te stomen voor de toekomst." Marie-Chantal: "Ik vind het waardevol om samen te werken buiten de muren van de school. Onderwijs en bedrijfsleven hebben elkaar veel te bieden. Voor mij voelt dit project als een cirkel die rond is: wij leren van bedrijven, bedrijven leren van ons, en samen helpen we de regio vooruit."

**"ONS  
DROOMBEELD  
IS DAT MKB EN  
ONDERWIJS  
SAMEN  
NADENKEN  
OVER EEN LLO-  
CURRICULUM."**

### MEEDOEN?

Bent u mkb-ondernemer in de regio Tilburg en nieuwsgierig geworden? Neem contact op met **Marie-Chantal van Bragt, programmamanager LLO & Alumni bij De Rooi Pannen**. Marie-Chantal is te bereiken op [levenlangontwikkelen@derooipannen.nl](mailto:levenlangontwikkelen@derooipannen.nl). Samen bouwen we aan een toekomst waarin leren leuk, praktisch en vanzelfsprekend is!

# DE ROOI PANNEN TAPT UIT EEN ANDER VAATJE

**‘LEERMEESTER RUTTE’ INZENDING  
VOOR BIJZONDERE BIERWEDSTRIJD**





BEGIN 2025 DEED RUTTE EEN  
BIJZONDERE OPROEP VIA HAAR  
SOCIALS. DE DORDRECHTSE  
DISTILLEERDERIJ ZOCHT DEELNEMERS  
VOOR EEN HELE SPECIALE WEDSTRIJD:  
DE RUTTE RIJPEND BIER CHALLENGE.  
ZE STELDE EEN ONBEKEND AANTAL  
EIKENHOUTEN VATEN VAN 200 LITER  
BESCHIKBAAR, WAARIN ZO'N TIEN  
JAAR LANG Jenever HAD GEZETEN.  
DE OPDRACHT WAS EVEN SIMPEL ALS  
UITDAGEND: MIX JE EIGEN BIER MET  
EEN (Jenever)PRODUCT VAN RUTTE EN  
LAAT DIE RIJPEN IN EEN VAN DIE VATEN.  
IEDEREEN KON ZICH AANMELDEN.

De wedstrijd was precies waar professionele brouwerijen en hobbybrouwers op zaten te wachten. Dat leverde een flink aantal aanvragen voor een vat op. Maar er kwam ook een aanvraag uit een verrassende hoek, namelijk van De Rooi Pannen! Hoe dat tot stand kwam? Wim Kint, docent bij De Rooi Pannen Tilburg Horeca, legt het uit.

### DE ROOI PANNEN-BIEREN

"Tijdens de coronatijd ben ik begonnen met voor De Rooi Pannen eigen bier te brouwen. Dat kwam eigenlijk voort uit mijn opleiding tot zytholoog en erop volgende brouwerij-opleiding. Mijn toenmalige directeur vond aan het einde van die opleidingen dat het tijd werd dat ik eens iets van het geleerde in de praktijk zou brengen." Dit leidde tot twee De Rooi Pannen-bieren: De beste van de klas (2023) en De doorstromer (2024). Plannen voor een derde bier lagen er ook al, alsook de naam: De zittenblijver. "De ontwikkeling van De zittenblijver viel samen met de oproep voor de Rutte Rijpend Bier Challenge", verklaart Kint. "Mijn collega en liquorist Angela van den Boogaard, die het keuzedeel gedistilleerd geeft bij ons, tipte mij op die oproep."





### COMBI ZYTHOLOOG EN LIQUORIST

De twee overlegden over een mogelijke deelname van De Rooi Pannen. Van den Boogaard: “De combinatie van een zytholoog met een liquorist was precies wat nodig was voor deze wedstrijd. Wim en ik hebben toen bedacht om De zittenblijver te mixen met Koornwyn van Rutte. Wat het een goede mix maakt, is dat de zachte eikenhoutaccenten het bier een warme, verfijnde touch geven die het geheel mooi in balans brengt. Daarnaast zorgen subtiele tonen van chocolade en koffie voor een heerlijke, rijke smaakbeleving.” Van den Boogaard en Kint vroegen vervolgens ook echt een vat aan en zo geschiedde dat De Pannen als school een van de eikenhouten vaten toebedeeld kreeg.

### VOCHTIG VAT

De toewijzing van het vat zorgde gelijk voor een volgende uitdaging: hoe het vat vochtig genoeg gehouden kon worden tot het moment dat het gevuld zou worden met de mix. Kint: “Eerst werd het vat afgeleverd bij ons en hebben we het moeten bevochtigen hier op school. Daarna konden we het transporteren naar brouwerij De Roos in Hilvarenbeek, waar het binnen de uiterlijke termijn van vijf dagen gevuld moest worden met de mix van De zittenblijver en Koornwyn.” Opvallend detail daarbij: brouwerij De Roos is zelf ook een van de deelnemers aan de wedstrijd. “Nadat het vat gevuld was,”, blikt Kint terug, “hebben we het nog een aantal keren moeten bijvullen. Enerzijds om de smaak te finetunen, anderzijds omdat een deel van de mix verdampt.

“DE COMBINATIE VAN EEN ZYTHOLOOG MET EEN LIQUORIST WAS PRECIES WAT NODIG WAS VOOR DEZE WEDSTRIJD.”

### LEERMEESTER RUTTE NAAR DE JURY

Toen de mix in het vat voldoende maanden gerijpt had, was het tijd om een tiental flessen te vullen met Leermeester Rutte. Want dat is de naam die bedacht is voor deze speciale editie van De zittenblijver, verwijzend naar het onderwijs én de wedstrijdorganisator. De flessen (à 75 cl) werden voorzien van een etiket en in mooie kistjes naar de jury in Dordrecht gebracht. Helaas behoorde Leermeester Rutte niet tot de tien mixen die door mochten naar de finale. “Jammer maar we zijn wel een ervaring rijker”, reageert Kint. “En we hebben er een heel mooi houtgelagerd bier aan over gehouden dat begin december op de markt komt in een oplage van ongeveer 150 flessen.”

**Lees meer over de bieren van De Rooi Pannen op [derooipannen.nl/bier](http://derooipannen.nl/bier).**





## WIM KINT GROEIDE OP IN DE BIERGEUREN VAN EEN MOUTERIJ

Wim Kint (1966) groeide op in het Zeeuwse Kloosterzande waar hij al op jonge leeftijd een liefde voor en affiniteit met bier ontwikkelde. Al in zijn vroege jeugd speelde hij met vriendjes geregeld in een mouterij vlakbij zijn ouderlijke huis. Zelf zegt hij over die periode dat hij 'opgegroeid is in de geuren van bier'. Wat hem aanspreekt in bier is vooral de diversiteit ervan; hoe je met drie basisingrediënten (gerst, gist en hop) zo veel verschillende kanten uit kunt.

In 1992 ging Kint aan de slag als docent koken bij De Rooi Pannen Tilburg Horeca. Tijdens zijn dienstverband volgde hij de tweejarige opleiding zythologie (afgerond in 2016) en aansluitend de driejarige brouwopleiding (afgerond in 2022), bij de brouwerijschool in het Belgische Gent.

In het schooljaar 2018/2019 werden de keuzedelen in het onderwijs van de Tilburgse horecaschool geïntroduceerd. Een ervan was het keuzedeel bier, dat hij vanaf dat moment ging verzorgen aan tweedejaarsstudenten van de niveau 4-opleidingen Hotel- & hospitality-ondernemer (vroegere HOM) en Leidinggevende hospitality (BOL) (vroegere OHV).

Binnen zijn lessen is er naast de theorie over bier ook voldoende ruimte voor proeverijen ten behoeve van de smaakherkenning en voor het ontdekken van verschillende bier-spijscombinaties. Hij overweegt om in de toekomst misschien ook met zijn studenten op kleine schaal bier te gaan brouwen.

# MBO EN HBO BUNDELEN KRACHTEN

VOOR HET PROJECT  
SPORTVERENIGINGSADVIES





WAT BEGON MET EEN  
BERICHTJE OP LINKEDIN  
GROEIDE UIT TOT  
EEN WAARDEVOLLE  
SAMENWERKING TUSSEN  
DE SPECIALISATIE  
MEDEWERKER  
SPORTMARKETING (MBO)  
VAN DE ROOI PANNEN  
EN DE HBO-OPLEIDING  
SPORTECONOMIE (SPECO)  
VAN FONTYS.

DOOR CORONA LIET DE UITVOERING EVEN OP ZICH WACHTEN, MAAR IN SCHOOLJAAR 2024-2025 WAS HET ZOVER: DE EERSTE EDITIE VAN HET PROJECT SPORTVERENIGINGSADVIES GING VAN START. MET SUCCES, WANT INMIDDELS DRAAIT HET PROJECT ALWEER VOOR DE TWEEDE KEER – EN DIT JAAR SLUIT ZELFS EEN DERDE SCHOOL AAN.

#### VAN OUD-COLLEGA'S TOT SAMENWERKINGS-PARTNERS

In 2021 legde Lorenzo Westreenen, docent (sport) marketing bij De Rooi Pannen Eindhoven Toerisme, Leisure & Marketing, contact met een oud-collega: Tony den Ouden, docent bij Fontys SPECO. De twee kenden elkaar van hun tijd bij De Rooi Pannen Tilburg Handel & Ondernemen, waar ze eerder beiden lesgaven. Inmiddels coördineren ze samen het project Sportverenigingsadvies voor derdejaarsstudenten van de specialisatie Medewerker sportmarketing.

“Sportmarketing is relatief nieuw binnen De Rooi Pannen. Ik wilde onderzoeken hoe ik de opleiding beter kon introduceren op het mbo,” vertelt Lorenzo. “Aanvankelijk vooral om te ontdekken wat ze op het hbo doen, maar uiteindelijk kwam Tony met het idee om echt samen iets op te zetten.”

#### EERSTE KENNISMAKING MET HBO

Lorenzo en Tony coördineren samen het project en begeleiden de mbo-studenten. Tony ontwikkelt het lesmateriaal, terwijl Lorenzo zorgt voor de aansluiting met het mbo-curriculum. Gezamenlijk nodigen ze inspirerende gastsprekers uit die aansluiten bij het thema van de week.

Tony den Ouden (midden) en Lorenzo Westreenen (rechts) coördineren samen het project Sportverenigingsadvies.



**“DANKZIJ DE  
SAMENWERKING  
MET SPEC0 HEBBEN  
WE NU OOK EEN  
BETERE INGANG BIJ  
STAGEBEDRIJVEN.”**



Soms staat Tony zelf als gastdocent voor de klas. “Ik weet waar mbo-studenten behoefte aan hebben en hoe je saaie theorie op een leuke manier kunt brengen,” zegt Tony. “De lessen die ik geef aan mbo-studenten zijn inhoudelijk vergelijkbaar met die op het hbo, alleen de opdrachten zijn wat compacter. Waar hbo-studenten acht weken aan één opdracht werken, doen mbo-studenten in dit project een vergelijkbare opdracht in één dagdeel.”

### **PRAKTIJKPROJECT VAN TIEN WEKEN**

Het project Sportverenigingsadvies duurt tien weken en draait volledig om praktijkervaring. Lorenzo legt uit: “Je kunt het zien als één grote opdracht met subopdrachten. Die subopdrachten zijn gekoppeld aan excursies, gastlessen of bedrijfsbezoeken.” Studenten werken in groepen en voeren hun opdrachten uit voor een sportvereniging naar keuze.

Iedere week staat een thema gerelateerd aan sportmarketing centraal: van beleving tot horeca en van sponsoring tot merkloyaliteit. “Iedere les start met een kick-off van het thema,” vertelt Lorenzo. “Met die input gaan studenten direct aan de slag. Aan het einde van de les presenteren ze hun resultaten.” De afsluiting in de tiende week vindt plaats bij de Herdang van PSV. Tijdens deze eindpresentatie brengen de studenten alle deelopdrachten samen in een overkoepelend advies.

### **VAARDIGHEDEN VOOR DE TOEKOMST**

Naast vakinhoudelijke kennis ontwikkelen studenten ook belangrijke professionele vaardigheden. Ze leren wekelijks presenteren, werken met deadlines, oefenen hun samenwerking en ervaren hoe het is om te werken voor een echte opdrachtgever.

Als het project met een voldoende wordt afgerond ontvangen de studenten een certificaat. Lorenzo: “Het certificaat is iets symbolisch, iets tastbaars. We hopen dat dit studenten helpt om later makkelijker een plek te vinden binnen een sportmarketingbedrijf.”

### **STERKERE POSITIONERING MBO EN SOEPELE DOORSTROOM HBO**

De samenwerking tussen De Rooi Pannen en Fontys levert beide scholen veel op. Voor De Rooi Pannen zorgt het project voor een betere aansluiting op de praktijk én een sterkere positie in de sportmarketingbranche. “Samen sta je dicht bij de praktijk,” zegt Lorenzo. “Bedrijven zijn vaak gericht op hbo-studenten. Dankzij de samenwerking met SPEC0 hebben we nu ook een betere ingang bij stagebedrijven. Studenten lopen inmiddels stage bij clubs als PSV, VVV-Venlo en Helmond Sport.”

Tony ziet het project ook als een kans om mbo-studenten inzicht te geven in een mogelijke vervolgopleiding. "De instroom naar het hbo is voor ons interessant, maar niet het hoofddoel," legt hij uit. "Ik vind het belangrijk dat studenten ontdekken wat bij hen past. En ik weet uit mijn ervaring als docent op het mbo hoe waardevol een gastles kan zijn. Door dit project maken studenten kennis met het hbo en kunnen ze bewust kiezen voor een vervolgopleiding op hbo-niveau, of niet."

#### 'GEEN VERPLICHTING, MAAR EEN INVESTERING'

Studenten reageren enthousiast het project Sportverenigingsadvies. "Ze krijgen inspirerende gastlezingen, bijvoorbeeld over wat een merk als Adidas belangrijk vindt in sponsoring," zegt Tony. "Of over hoe de financiële stroom binnen een sportvereniging werkt. Veel studenten weten niet dat ledenwerving, sponsoring en baromzet de belangrijkste inkomstenbronnen zijn voor een sportvereniging."

De lessen vinden plaats op drie verschillende locaties: De Rooi Pannen Tilburg, De Rooi Pannen Eindhoven en Fontys Tilburg. Lorenzo: "Dat maakt het voor studenten extra leuk. Het voelt daardoor anders dan een normale les. Sommige studenten moeten hierdoor wel verder reizen, maar dat doen ze met plezier. Ze zien dit project niet als een verplichting, maar als een waardevolle investering in zichzelf."

#### UITVOERING ALS GROTE UITDAGING

Het project confronteert studenten met de realiteit van het werkveld en juist daar liggen hun grootste leermomenten. "De moeilijkste stap vinden ze het uitvoeren van de opdrachten," vertelt Lorenzo. "Iets bedenken lukt vaak wel, presenteren ook, maar de uitvoering is nieuw voor velen."

Tony vult aan: "Vorig jaar merkten we dat sommige opdrachten te open waren, waardoor studenten niet goed wisten hoe ze moesten beginnen. Daarom hebben we de kaders aangescherpt. Dat maakt de opdrachten concreter en tilt het eindniveau omhoog." Lorenzo knikt: "Dankzij deze kaders sluit het project ook beter aan op het onderwijsprogramma."

**"STUDENTEN ZIEN DIT PROJECT NIET ALS EEN VERPLICHTING, MAAR ALS EEN WAARDEVOLLE INVESTERING IN ZICHZELF."**

**"DOOR DIT PROJECT MAKEN STUDENTEN KENNIS MET HET HBO EN KUNNEN ZE BEWUST KIEZEN VOOR EEN VERVOLGOPLEIDING OP HBO-NIVEAU, OF NIET."**



#### UITBREIDING EN TOEKOMST

Nieuw dit jaar is de opzet met de mbo-opleiding van De Rooi Pannen uit Tilburg. Lorenzo: "We doen dit project nu écht samen met de Tilburgse school. De lessen volgen ze gezamenlijk, maar in het kader van veiligheid doen ze de pitches nog wel voor alleen hun eigen klas."

Volgens Lorenzo kan het project alleen slagen met docenten die een affiniteit hebben met sportmarketing. "Ik heb dat zelf, maar ik kan het niet alleen. Ik leid het project vanuit De Rooi Pannen en dat gaat goed, maar de volgende stap is om het breder te dragen." Tony is het daar mee eens. "De samenwerking loopt nu vooral tussen mij en Lorenzo, maar stel dat één van ons weggaat, moet er wel iemand zijn die het overneemt. Anders dreigt de samenwerking te verdwijnen en dat zou zonde zijn."

#### INVESTERING IN HET ONDERWIJS: ECHT SAMEN

Het project is een waardevolle manier om jongeren kennis te laten maken met sportmarketing, hbo en het werkveld. Tony besluit: "Het belangrijkste is dat studenten plezier hebben in hun opleiding, want dan blijven ze gemotiveerd. En ik durf wel te zeggen: met dit project is dat zeker gelukt."

**Ook als organisatie een bijdrage leveren aan ons onderwijs? Neem voor een samenwerking met de specialisatie Medewerker sportmarketing contact op met Lorenzo Westreenen via [l.westreenen@derooipannen.nl](mailto:l.westreenen@derooipannen.nl).**

# GEROOKTE EEND



# RECEPT:

## VOOR 4 PERSONEN

Door Anne de Lange, instructeur koken bij De Rooi Pannen Tilburg Horeca

# GEROOKTE EEND • SINAASAPPEL • KNOLSELDERIJ-SCHUIM • HAZELNOOTCRUNCH • GEGRILDE GROENE ASPERGE • PORTSTROOP

## INGREDIËNTEN

### Gerookte eendenborst

- 2 gerookte eendenborstfilets (à ca. 150 g)
- Versgemalen zwarte peper

### Gemarineerde sinaasappel

- 3 sinaasappels
- 1 el honing
- 1 el witte balsamicoazijn (of appelazijn)
- 2 el extra vierge olijfolie
- $\frac{1}{2}$  tl zeezout
- 2 takjes rozemarijn, fijngehakt

### Portstroop

- 250 ml rode port
- 1 klein kaneelstokje
- 1 el suiker of honing
- 1 takje tijm/rozemarijn

### Hazelnootcrunch

- 75 g hazelnoten
- Snufje zout

### Gegrilde groene asperge

- 8 dunne groene asperges
- 1 el olijfolie
- Zeezout en zwarte peper

### Schuim van knolselderij

- 250 g knolselderij, geschild en in blokjes
- 150 ml room
- 100 ml melk
- 25 g boter
- (optioneel) Sinaasappel zest
- Zout, witte peper
- (optioneel) een sifon met 1 gaspatroon of staafmixer voor het schuim

## BEREIDING

### Hazelnootcrunch

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Hak de hazelnoten grof.
- Spreid dit uit op een ovenplaatje met bakpapier en bak 6-8 minuten goudbruin.
- Snufje zout erover heen en laat afkoelen.

### Portstroop

- Breng port, suiker, kaneelstokje en tijm aan de kook en laat op laag vuur inkoken tot een stroperige saus (ongeveer tot  $\frac{1}{2}$  van het volume).
- Verwijder de kaneel en tijm en laat afkoelen.

### Gemarineerde sinaasappel

- Snijd met een scherp mes de schil en het witte vlies van de sinaasappels.
- Snijd de partjes tussen de vliezen uit.
- Meng met honing, azijn, olijfolie, zout en rozemarijn.
- Laat minstens 15 minuten marineren.

### Schuim van knolselderij

- Kook de knolselderijblokjes in melk en room tot ze gaar zijn.
- Voeg boter toe en pureer glad.
- Breng op smaak met sinaasappel zest, zout en witte peper.
- Voor een luchtig schuim:
  1. Met sifon: zeef de puree, giet in een sifon, laad met 1 gaspatroon en houd warm in een waterbad ( $\pm 60^\circ\text{C}$ ).
  2. Zonder sifon: mix vlak voor het serveren met een staafmixer tot een luchtig schuim.

### Gegrilde groene asperge

- Snijd 1cm van de uiteinden van de asperges.
- Besprenkel met olijfolie, zout en peper.
- Grill ze op een hete grillpan of barbecue tot ze mooie strepen hebben, ca. 2-3 minuten per kant.

### Gerookte eendenborst

- Snijd de eendenborst in zeer dunne plakjes (het beste als het vlees nog licht gekoeld is).
- Laat op kamertemperatuur komen voor het serveren.
- Bestrooi licht met zwarte peper.

## WIJNSUGGESTIE

Een lichte Pinot Noir of een gerijpte tawny port accentueert de zachte rooksmak van de eend en de zoet-frisse tonen van sinaasappel en knolselderij.

A full-page photograph of two men standing on a cobblestone path in a forest. The man on the left is wearing a blue zip-up sweater and light blue jeans. The man on the right is wearing a grey zip-up sweater and light blue jeans. They are both smiling at the camera. The background consists of many trees with green and yellowing leaves, suggesting an autumn setting. The path is made of dark cobblestones and is flanked by green grass and fallen leaves.

**TUINIDEE:**  
DE ONDERNEMING  
VAN OUD-STUDENTEN  
JASPER EN BRAM



TIJDENS HUN OPLEIDING AAN  
DE ROOI PANNEN ONTDEKTE  
JASPER WESTERKAMP  
(25) EN BRAM VAN DER  
HAMSVoord (24) HOE GOED  
ZE KONDEn SAMENWERKEN  
EN HOE STERK HUN  
ONDERNEMERSDRANG WAS.  
ZE ZETTEN SAMEN  
TUINIDEE OP: EEN BLOEIEND  
BEDRIJF WAARIN ZE HUN  
KENNIS VAN HANDEL,  
MARKETING EN HOVENIEREN  
DAGELIJKS TOEPASSEN.



MET VAKMANSCHAP, DUUR-  
ZAAMHEID EN ONDERNEMER-  
SCHAP BOUWEN JASPER  
EN BRAM AAN TUINIDEE  
EN INSPIRERENDE BUITEN-  
RUIMTES. HUN SAMENWERKING  
LAAT ZIEN DAT PASSIE, KENNIS  
EN VERTROUWEN IETS GROOTS  
KUNNEN CREËREN. EN DIT IS  
NOG MAAR HET BEGIN.

#### VAN KLASGENOTEN NAAR COMPAGNONS

Jasper uit Haaren en Bram uit  
Dussen ontmoetten elkaar bij  
De Rooi Pannen Tilburg Handel  
& Ondernemen. "In het eerste jaar  
zaten we nog niet bij elkaar in de klas,  
maar vanaf het tweede jaar eigenlijk  
altijd. We deden veel projecten samen  
en dat klikte meteen."

Na het behalen van hun diploma in  
2020 gingen ze ieder hun eigen weg.  
Jasper begon bij een groothandel  
in de bouwsector, Bram bij een  
hoveniersbedrijf. Jasper: "Toch kwamen  
we elkaar na een tijdje weer tegen  
bij een feestje. Bram deed toen wat  
hovenierswerk als bijbaan en vroeg of ik  
een keer wilde helpen in het weekend.  
Zo begon het eigenlijk gewoon met een  
paar klussen in de tuin."

Wat eerst een gezellige bijbaan was,  
groeide al snel uit tot iets serieuzer.  
Jasper vervolgt: "Klanten begonnen  
ons te vragen naar producten en  
advies. Toen dachten we: misschien  
zit hier wel meer in."

## HET IDEE DAT GROEIDE

In 2023 richtten ze TuinIdee op. "We zijn gewoon begonnen vanuit wat we leuk vonden," zegt Bram. "Eerst kleine projecten, zoals plantenbakken en vuurschalen, maar inmiddels doen we ook grote opdrachten voor landgoederen en gemeenten."

Het duo staat bekend om hun aanpakkersmentaliteit. "We hebben allebei nog onze vaste banen, dus we werken veel in de avonden en weekenden," vertelt Jasper. "Zondagen waren in het begin ook geen vrije dagen. We zagen elkaar toen zeven dagen per week. Meer dan onze vriendinnen," voegt hij lachend toe.

## DE ROOI PANNEN ALS BASIS

Zowel Jasper als Bram kijken met waardering terug op hun tijd bij De Rooi Pannen. "Toen ik hier zat, dacht ik eerlijk gezegd: 'wat leer ik hier nou?'. Maar later besef je pas hoeveel je hebt geleerd," vertelt Bram.

Ook Jasper herkent dat. "Vooral de marketinglessen op De Rooi Pannen hebben veel invloed gehad. We moesten nadenken over hoe je een bedrijf positioneert, wat een sterke naam is, hoe mensen je vinden. Dat gebruikten we direct toen we onze bedrijfsnaam bedachten: TuinIdee. We wilden iets wat herkenbaar was, goed scoorde op Google en paste bij onze missie om mensen te inspireren."

De uitspraak, "Wie niet kan delen, kan niet vermenigvuldigen", van docent Ruud van Woerkom is ze altijd bijgebleven. Jasper: "Dat is eigenlijk de kern van onze samenwerking. We gunnen elkaar alles, en dat werkt. De ene week werkt de een wat meer, de andere week de ander. Uiteindelijk draait het om vertrouwen."



## SAMEN WERKEN, SAMEN LEREN

Jasper en Bram vullen elkaar aan. "Bram is heel sterk in het praktische werk en het ontwerpen en uitvoeren," legt Jasper uit. "Ik zit meer aan de commerciële kant, offertes, klantencontact en inkoop. Maar doordat we elkaar steeds beter begrijpen, leren we allebei van elkaars kant." Bram knikt. "Jasper heeft een goed gevoel voor het zakelijke, maar ik merk dat ik daar ook steeds beter in word. En hij snapt ondertussen meer van het technische. Zo groeien we samen."

Hun bedrijf groeit ondertussen mee. "Ook op social media zijn we professioneler geworden. De uitstraling zegt veel over wie we zijn: karaktervol, strak, creatief en met aandacht voor detail," zegt Bram.

## DUURZAAMHEID EN VAKMANSCHAP

Bij TuinIdee Haaren draait alles om duurzaamheid en kwaliteit. Bram: "We werken veel met cortenstaal. Dat is staal dat bewust roest, maar niet doorroest. Het gaat tientallen jaren mee en past perfect in een natuurlijke omgeving. Zo creëren we producten die niet alleen mooi zijn, maar ook duurzaam."

Ook aan biodiversiteit wordt gedacht. "We ontwikkelen een cortenstalen insectenhotel," zegt Jasper trots. "Dat is iets nieuws op de markt. Het combineert duurzaamheid met design en het helpt ook nog eens de natuur een handje."

Hun werk laat zien dat duurzaamheid en design hand in hand kunnen gaan. Bram: "We willen niet alleen mooie producten maken, maar ook iets bijdragen."

## TOEKOMSTPLANNEN

De ambities van het duo reiken verder dan alleen de huidige projecten. Jasper: "Ons doel is om een totaalleverancier te worden voor tuinen en buitenruimtes." Dat doen ze niet alleen voor particulieren. "We werken samen met hoveniers, architecten en gemeenten. Zo kunnen we met de juiste partners een compleet plaatje neerzetten," vult Bram aan.

Voorlopig combineren ze hun onderneming nog met hun vaste banen. Bram: "Het is hard werken, maar het is ook het mooiste wat er is: iets opbouwen dat écht van jezelf is."

Docent Ruud van Woerkom (midden) gaf les aan Jasper (links) en Bram (rechts) bij De Rooi Pannen TILburg Handel & Ondernemen.







# STAGE ONDER DE ZON

LISANNE DE VISSER, AFGELOPEN JAAR AFGESTUDEERD VAN DE OPLEIDING HOTEL- & HOSPITALITY-ONDERNEMER (VOORHEEN HORECAONDERNEMER/-MANAGER), LIEP TIJDENS HAAR LAATSTE STUDIEJAAR STAGE IN HET BUITENLAND. ZE KOOS NIET ZOMAAR EEN PLEK, MAAR EEN DIE BEKENDSTAAT OM ZIJN ULTIEME GASTVRIJHEID: THE RITZ-CARLTON ABAMA OP TENERIFE.



“IK WILDE GRAAG STAGELOPEN BIJ EEN BEKEND HOTELKETEN, EENTJE DIE ECHT IETS TOEVOEGT AAN JE CV”, VERTELT LISANNE. “THE RITZ-CARLTON IS EEN LUXURY BRAND VAN MARRIOTT EN HET RESORT OP TENERIFE IS HET GROOTSTE IN EUROPA. BOVENDIEN IS HET EILAND LEVENDIG, MET HEERLIJK ETEN, LEUKE UITGAANSPLEKJES EN NATUURLIJK ALTIJD ZON.”

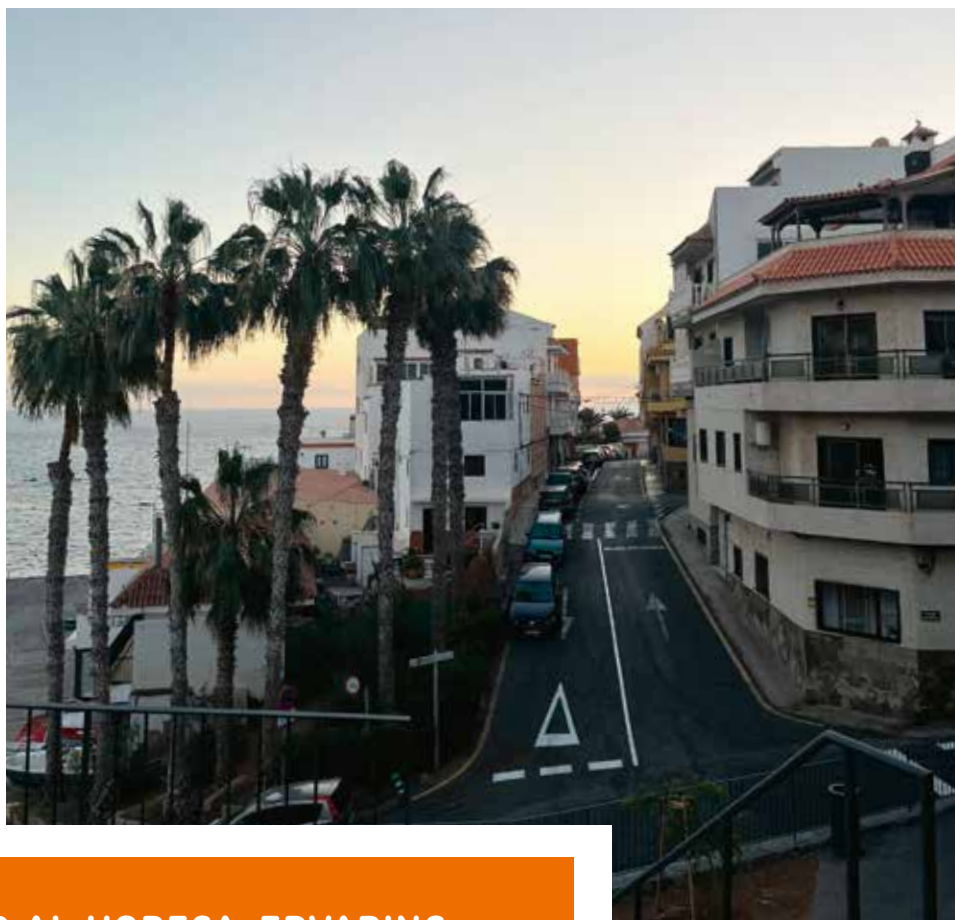
Lisanne woonde in een appartementencomplex op tien minuten afstand van het resort, samen met andere stagiaires. “De housing was echt goed geregeld”, vertelt Lisanne. “Ik deelde het appartement met een paar anderen, kreeg een stagevergoeding en het openbaar vervoer is prima. Vanuit mijn appartement kon ik in een kwartiertje met de bus bij het hotel zijn. Op vrije dagen voelde het zelfs alsof ik gewoon op vakantie was. Er waren ook veel andere studenten van De Rooi Pannen, maar je leert sowieso snel mensen kennen. Er is altijd iets te doen en er zijn ook altijd mensen om wat mee te doen. Al is het naar de supermarkt of het strand.”

#### WERKEN BIJ EEN LUXURY BRAND

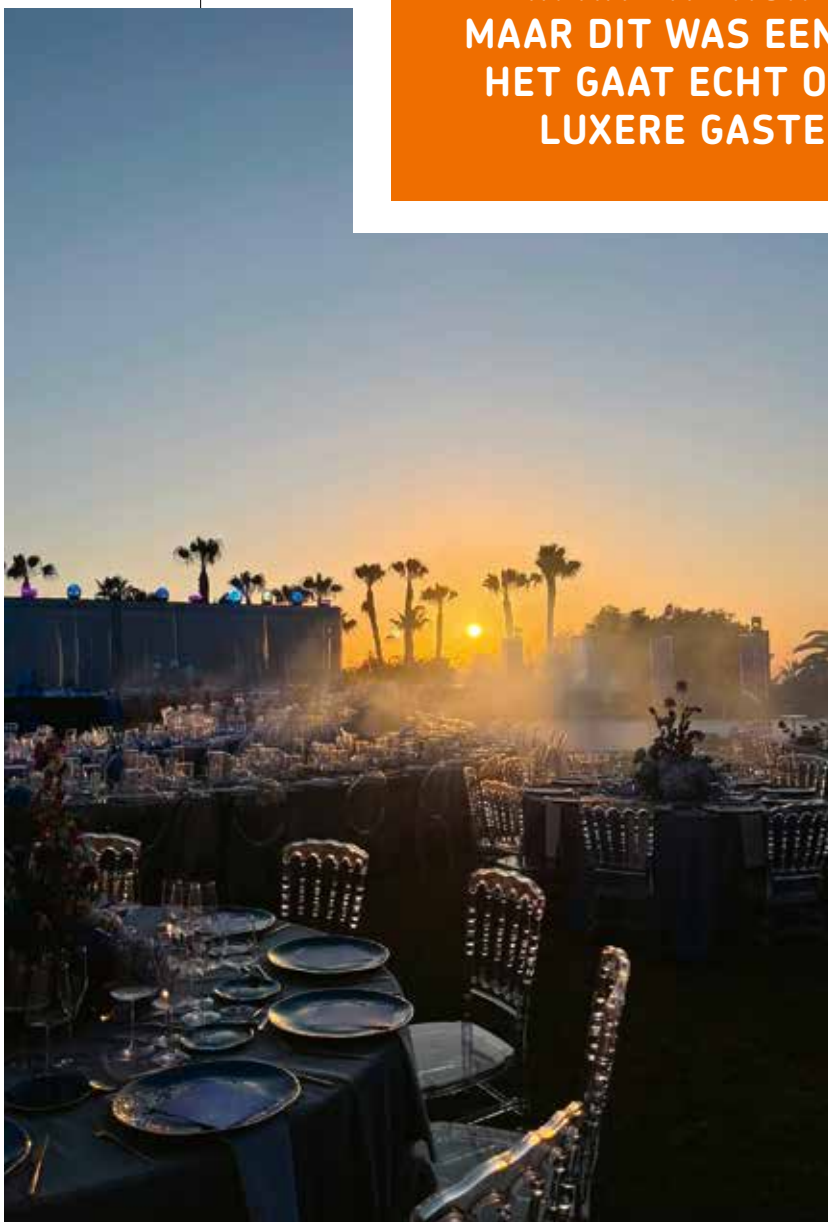
“Het resort maakt direct indruk”, vertelt Lisanne. “Het gebouw is rood en heeft iets van een sprookjesachtige Marrakech-sfeer. Mijn eerste gedachte was echt: wow, hier mag ik stagelopen!” Ze startte in het Italiaanse restaurant Verona, waar ze eerst de borden met gerechten naar de tafels mocht brengen, en daarna stond ze achter de bar. “De begeleiders waren heel enthousiast. Ze vroegen wat ik leuk vond, wat ik wilde leren en gaven me de vrijheid om dat te ontdekken. Je leert om initiatief te nemen en een stukje leiderschap te tonen.”

Toen er een hostess vertrok, mocht Lisanne die plek overnemen. “Dat was een leuke uitdaging en ook echt anders, omdat je niet achter een receptie staat, maar bij een hostess-punt. Als hostess ontvang je gasten bij binnenkomst, maak je snel contact en probeer je de juiste sfeer neer te zetten. Je merkt dat gasten jou ook echt gaan herkennen. Dat persoonlijke contact vond ik het allerleukst.”

“HET RESORT MAAKT  
DIRECT INDRUK”,  
VERTELT LISANNE.  
“HET GEBOUW IS ROOD  
EN HEEFT IETS VAN EEN  
SPROOKJESACHTIGE  
MARRAKECH-SFEER.  
MIJN EERSTE GEDACHTE  
WAS ECHT: WOW, HIER  
MAG IK STAGELOPEN!”



**“IK HAD AL HORECA-ERVARING,  
MAAR DIT WAS EEN ANDER NIVEAU.  
HET GAAT ECHT OM EEN ANDERE,  
LUXERE GASTENBELEVING.”**



### GROOTSER EN LUXER

Voordat de stage officieel begon, volgde Lisanne een driedaagse introductie waarin ze leerde over de standaarden van Ritz-Carlton. "Ik kreeg een pasje met regels, leerde wat ik wel en niet kon zeggen, maar vooral hoe ik gasten op een meer verfijnde manier kon benaderen. Ik had al horeca-ervaring, maar dit was een ander niveau. Het gaat echt om een andere, luxere gastenbeleving."

Naast haar dagelijkse werkzaamheden, mocht Lisanne ook helpen bij evenementen, zoals een Indiase bruiloft. "Zoiets vergeet je niet snel: het was groot en alles was perfect geregeld, van de decoratie tot de service. Je ziet hoeveel teamwork er nodig is om zo'n event vlekkeloos te laten verlopen."

### MHBO-TRAJECT

Lisanne volgde het mhbo-traject Hotelmanagement bij De Rooi Pannen Tilburg. In haar eerste jaar liep ze één dag per week stage; het tweede jaar eindigde ze met de buitenlandstage. "Die volgorde was ideaal", zegt ze. "Ik had al mijn schoolingen afgerond voor ik vertrok, waardoor ik me helemaal kon richten op de stage. En tegelijk kon ik ook genieten."

Mede door haar stage heeft Lisanne het gevoel dat ze de juiste richting heeft gekozen. "Ik heb altijd al iets gehad met hospitality, maar mede door deze stage weet ik zeker dat ik verder wil in dit vak. Het mhbo-traject bij De Rooi Pannen heeft me daar goed op voorbereid. Je leert niet alleen wat gastvrijheid is, maar ook waarom je dingen doet."

Onlangs is Lisanne begonnen aan de bachelor Hotelmanagement bij BUas (Breda University of Applied Sciences). "Door het mhbo-traject voelde die stap heel natuurlijk. Ik ben blij dat ik niet meteen in het diepe hoefde te springen, maar via De Rooi Pannen heb geleerd hoe het echt werkt. Mijn stage was de kers op de taart en echt een ervaring die ik nooit vergeet."

"IK HEB ALTIJD AL IETS  
GEHAD MET HOSPITALITY,  
MAAR MEDE DOOR DEZE  
STAGE WEET IK ZEKER DAT  
IK VERDER WIL IN DIT VAK."



# 25 JAAR BREDATOERISME, LEISURE & MARKETING



HET WAS EEN DAG VOL HERKENNING, TROTS EN WARME ONTMOETINGEN: HET 25-JARIG JUBILEUM VAN DE ROOI PANNEN BREDA TOERISME, LEISURE & MARKETING (TLM). MEDEWERKERS, OUD-COLLEGA'S, STUDENTEN, ALUMNI EN PARTNERS UIT HET WERKVELD KWAMEN OP DONDERDAG 25 SEPTEMBER SAMEN OM EEN KWART EEUW TLM TE VIEREN. EEN FEEST DAT VOELDE ALS THUISKOMEN.

#### EEN KWART EEUW TLM

Wat in 2000 begon als de MTR0-opleiding aan de Tuinzigtlaan in Breda, groeide in 25 jaar uit tot Toerisme, Leisure & Marketing: een school waar praktijk, creativiteit en ondernemerschap samenkomen, midden in het centrum op de monumentale Seeligkazerne. Generaties studenten ontdekten hier de wereld van gastvrijheid en beleving en krijgen de ruimte om hun talent te laten groeien.

Tijdens de jubileumdag werd goed zichtbaar hoeveel mensen zich in die jaren verbonden voelden. Van de eerste lichting studenten tot docenten die het vakgebied zagen veranderen. Iedereen met een eigen herinnering.

#### EEN WARME START

De dag begon met een feestelijke brunch, verzorgd door studenten van De Rooi Pannen Breda Horeca. Op het grasveld tussen de monumentale panden in, haalden medewerkers en oud-medewerkers tijdens de brunch, de mooiste en grappigste momenten uit de afgelopen 25 jaar op. Ondanks de frisse temperatuur zorgden heaters én de De Rooi Pannen Dans voor een vrolijke en warme start van de dag.



#### FEESTELIJKE OPENING

In de middag startte het officiële programma. Adjunct-directeuren Peter van Binsbergen en Charlotte van den Hooff heetten iedereen welkom. Daarna nam directeur Johan Hoens het woord en verwelkomde wethouder Arjen van Drunen, die een historische foto van Breda van honderd jaar geleden overhandigde. Een symbolisch cadeau: een blik op het verleden om samen vooruit te kijken.



Aansluitend onthulde Johan de cover van het jubileummagazine Terugblik, samengesteld door docent Jos Dingemans, die jarenlang verhalen van oud-studenten verzamelde. Daarin vertellen oud-studenten openhartig over hun tijd op school: over vriendschappen en verre studiereizen, over hilarische momenten, blunders en lessen die ze nog altijd meedragen.



### UIT HET JUBILEUM-MAGAZINE TERUGBLIK

Oud-student Bram de Weert (Leisure 2007–2011) blikt terug op een van zijn favoriete herinneringen uit zijn studententijd bij De Rooi Pannen:

“In het laatste jaar kregen we de opdracht een theatershow te schrijven. Wij zaten met ons groepje iedere week in een café om aan dit stuk te schrijven. Het heette Het zal je familie maar zijn, waarbij we de unieke karakters baseerden op onze eigen familieleden. We vonden het zelfs zo’n goed stuk, dat we bij een vakantiepark de theatershow mochten pitchen. We waren alleen vergeten om de muziekrechten te regelen... We zouden terugkomen zodra we dat hadden geregeld, maar we waren klaar met de opleiding en dat is er niet meer van gekomen. Het stuk hebben we in een kluis gestopt, voor als we er wel klaar voor zouden zijn, maar het ligt nog steeds in een kluis op ons te wachten.”



BUITEN ZORGDEN FOODTRUCKS EN EEN SWEET BAR, GERUND DOOR STUDENTEN VAN DE ROOI PANNEN BREDA HORECA, VOOR EEN FEESTELIJKE SFEER.

### FESTIVALMIDDAG

Het middagprogramma had de sfeer van een mini-festival, met activiteiten voor iedereen. Bezoekers konden meebouwen aan persona's voor het onderwijs van de toekomst, een kaart laten leggen in de Kaartencaravan of een potje Mega Memory spelen.

Binnen lieten het Futurelab en het Practoraat Guest Experience zien hoe innovatief en praktijkgericht het onderwijs van vandaag is. Buiten zorgden foodtrucks en een sweet bar, gerund door studenten van De Rooi Pannen Breda Horeca, voor een feestelijke sfeer.

### TLM TALKS

Tijdens drie rondes TLM Talks vertelden alumni, docenten en partners over hun loopbaan in toerisme, leisure en marketing. Sprekers als Thijmen de Koeijer, Wessel de Werk, Dorus van Mosselveld, Roniet van Bakel, Frank Radstake, Kim Terwisse, Hildegard Assies en docent Jessica Groenleer deelden hun inzichten uit de praktijk.

De sessies gingen over actuele thema's als duurzame marketing, gastbeleving, ondernemerschap en de veranderende rol van leisure in de samenleving. Ook werd besproken hoe onderwijs en bedrijfsleven elkaar kunnen blijven versterken. Door de diverse achtergronden van de sprekers ontstonden inspirerende discussies. Voor zowel (oud-)studenten, collega's én professionals uit het werkveld, waren het boeiende gesprekken!

### FEEST MET OUD-STUDENTEN

In de avond vulde de festivaltent zich met oud-studenten, (oud-)collega's en partners uit het werkveld. Terwijl de foodtrucks volop draaiden en DJ Wessel S de muziek verzorgde, werden oude herinneringen met elkaar gedeeld en tegelijk werden nieuwe netwerken gelegd.

Iedereen ging naar huis met het jubileummagazine Terugblik, een tastbare herinnering aan 25 jaar Toerisme, Leisure & Marketing. "Het was een prachtige dag," werd door meerdere mensen benoemd.

### SAMEN VOORUIT

Het jubileum was méér dan een terugblik. We hebben niet alleen 25 jaar Breda TLM gevierd, maar ook laten zien dat we samen klaar zijn voor de volgende 25. De samenwerking met het werkveld, het praktijkgerichte onderwijs en vooral: de mensen die elke dag het verschil maken.

### EN VOLGEND JAAR... EINDHOVEN!

De feestvreugde houdt nog niet op. Ook De Rooi Pannen Eindhoven Toerisme, Leisure & Marketing bestaat volgend jaar 25 jaar. Een nieuw jubileum dat ongetwijfeld met dezelfde trots gevierd zal worden.

**DE SESSIES GINGEN OVER ACTUELE THEMA'S ALS DUURZAME MARKETING, GASTBELEVING, ONDERNEMERSCHAP EN DE VERANDERENDE ROL VAN LEISURE IN DE SAMENLEVING.**





TEUN VAN BERLO:

“IN DE KEUKEN IS  
NIETS WAT HET LIJKT  
– EN JUIST DÁT IS DE  
MAGIE VAN KOKEN”

VAN STUDENT AAN DE ROOI PANNEN  
EINDHOVEN HORECA TOT CHEF-KOK VAN  
MYSTIQUE IN DE EFTELING: TEUN VAN BERLO  
BEWIJST DAT EIGENWIJSHEID, PASSIE VOOR HET  
VAK EN EEN FLINKE DOSIS NIEUWSGIERIGHEID  
JE VER KUNNEN BRENGEN. “IK WIL ALTIJD MIJN  
EIGEN PAD VOLGEN,” VERTELT HIJ. “DAT HEB  
IK VAN SCHOOL MEEGENOMEN: DURF IETS TE  
MAKEN WAT NOG NIEMAND HEEFT BEDACHT.”



**“IK MOCHT STAGE  
LOPEN BIJ SOENIL  
BAHADOER. DAT  
WAS KEIHARD  
WERKEN, MAAR  
OOK ONGELOFELIJK  
LEERZAAM.”**

#### DE ROOI PANNEN ALS SPRINGPLANK

Toen Teun op zijn zestiende begon aan de tweejarige BOL-opleiding Zelfstandig werkend kok (niveau 3), kon hij nog niet vermoeden hoe ver zijn liefde voor koken hem zou brengen. “In het begin liep ik stage bij een restaurant om de hoek. Gewoon omdat het lekker dichtbij was. Maar in mijn tweede jaar ging er een wereld voor me open: ik mocht stage lopen bij Soenil Bahadoer. Dat was keihard werken, maar ook ongelooflijk leerzaam.” Die periode stond volledig in het teken van het vak. Teun werkte zeven dagen per week. School, stage én een bijbaan. “Dat vond ik toen heel normaal,” blikt hij terug. “Maar achteraf beseft ik hoe belangrijk die jaren waren. Daar heb ik niet alleen discipline geleerd, maar ook hoe leuk het is om alles te geven voor wat je echt wilt.”

Na zijn eerste opleiding zette Teun zijn leerpad voort met het driejarige BBL-traject tot Gespecialiseerd kok (niveau 4). In zijn eerste jaar liep hij stage bij sterrenrestaurant Zarzo in Eindhoven. “Dat was een fantastische tijd. Ik kon echt genieten van de uitdagende examens,” vertelt hij. Als hij terugdenkt aan zijn docenten verschijnt er een glimlach op zijn gezicht. “Kees Melis van het onderdeel patisserie was uniek: excentriek, charmant, en echt een vakidoot. Coen Meijknecht vertelde de mooiste en wildste verhalen over zijn ervaringen het buitenland. En Ellen Führen... die was gewoon leuk. Ze is laatst nog bij ons in het restaurant komen eten. Af en toe sturen we elkaar nog een berichtje. Dat vind ik echt bijzonder.”

#### DOEN WAT JE LEUK VINDT

Al vóór zijn opleiding wist Teun dat koken zijn toekomst was. “Ik was een slimme jongen en zat op het vwo, maar merkte al snel dat ik liever met mijn handen werkte,” vertelt hij. “Geschiedenis vond ik interessant omdat ik wilde weten waar specerijen vandaan kwamen. En bij aardrijkskunde keek ik naar de hooggebergtes. Waar groeit wat? Dat zaaide de liefde voor koken. Mijn ouders zeiden: doe wat je leuk vindt. En dat heb ik gedaan.”

Die houding kwam goed van pas tijdens zijn patisserie-examen. “Het thema was Spaans. Ik maakte bonbons met ansjovis en taarten met ui. Iedereen dacht: dat wordt niks. Maar ik scoorde uiteindelijk overal tien en slechts één acht. Dat is me dan ook het meest bijgebleven: blijf bij je idee, ook als anderen twijfelen. Tegenstribbelen hoort erbij.”

#### DE WERELD VAN FINE DINING

Na zijn opleiding ontdekte Teun de top van de culinaire wereld. Hij werkte in gerenommeerde restaurants zoals De Lindehof, Zarzo, Chuchara, Somm en Sillyfox. “Vijf jaar lang werkte ik op het hoogste niveau, vaak tachtig uur per week. Dat hoort erbij, maar op een gegeven moment wil je ook tijd om te leven. Ik heb geleerd een balans te vinden, waarbij hard werken én plezier hand in hand gaan.”

Die rijke ervaring neemt hij nu mee naar de Efteling, waar hij als chef-kok de keuken van het premium dining restaurant Mystique leidt. “Mystique is een bijzondere plek. Het gaat niet alleen om het presenteren van een gerecht, maar om het creëren van momenten die bijblijven. Het draait om beleving, om zintuigen prikkelen zodat elke ervaring onvergetelijk wordt.”

#### ETEN MET VERWONDERING

In Mystique vertelt elk gerecht een verhaal. Subtiel verwijst elk hapje naar de magie van de Efteling. “Ons doel is dat gasten aan het einde van de avond nog napraten over wat ze hebben geproefd. Ze moeten denken: wat was dat nu precies? Het gaat verder dan eten alleen; het is voelen, ruiken, herinneren.”



**“ONS DOEL IS DAT GASTEN AAN HET  
EINDE VAN DE AVOND NOG NAPRATEN  
OVER WAT ZE HEBBEN GEPROEFD. ZE  
MOETEN DENKEN: WAT WAS DAT NU  
PRECIES?”**



Wat Mystique écht bijzonder maakt, is dat het restaurant zowel volwassenen als kinderen weet te betoveren.

“Onze grootste uitdaging is speels blijven, zonder ooit in te leveren op kwaliteit. Kinderen krijgen gerechten die ze nog nooit eerder hebben gezien. Zo wordt friet extra dun gesneden, gepoft of juist op de barbecue bereid, en wordt het geserveerd met verrassende combinaties van hollandaise, abrikozen en allerlei specerijen. Ze denken dan misschien dat ze friet eten, maar proeven iets compleet nieuws. Soms voegen we ook showelementen toe, zoals een hartige suikerspin of we serveren snoep waarvan je het papier gewoon kunt opeten. Alles draait om verwondering. Dat is precies wat we willen creëren.”



### DUURZAAMHEID ALS VANZELFSPREKENDHEID

Duurzaamheid vormt een belangrijk onderdeel van zijn werk. "Dat hoort er gewoon bij. Het is niet iets extra's, het is de basis van hoe we koken. We werken veel met lokale boeren. Zo stond ik 's ochtends nog in Deurne bij boer Henk, die vertelt dat hij nog honderdvijftig kilo bieten heeft liggen. Dan bedenken we daar iets mee. We hebben geen vaste kaart. Dus wat er die week groeit, bepaalt wat er op tafel komt." Die manier van werken houdt hem scherp. "We groeien er steeds meer in. Duurzamer ga je het niet krijgen." De aandacht voor duurzaamheid heeft hij al vroeg ontwikkeld. "In mijn De Rooi Pannen-tijd las ik het kookboek NIVEN 80/20, dat me aan het denken zette. Tachtig procent plantaardig, twintig procent dierlijk. Dat probeer ik nu nog steeds na te leven."

**"WE HEBBEN GEEN VASTE  
KAART. DUS WAT ER DIE  
WEEK GROEIT, BEPAALT WAT  
ER OP TAFEL KOMT."**

**"DURF EIGENWIJS TE  
ZIJN. JE STOOT DRIE  
KEER JE NEUS EN DE  
VIERDE KEER LUKT  
HET. ZO LEER JE."**

### DE BAND MET DE ROOI PANNEN

Sinds hij in de Efteling werkt, is de band met zijn oude school weer sterker geworden. "Binnenkort geef ik een gastles in Eindhoven. Dan laat ik zien hoe je fine dining kunt combineren met duurzaamheid. Anderzijds is de directie van De Rooi Pannen onlangs ook komen eten. Dat contact vind ik belangrijk. De Rooi Pannen heeft mij goed gevormd. Het voelt goed om iets terug te geven."

Als het gesprek op jonge koks komt, is Teun duidelijk. "Ze moeten allemaal iets anders doen. Iedereen maakt crème van knolselderij. Prima, maar probeer eens iets anders. Durf eigenwijs te zijn. Je stoot drie keer je neus en de vierde keer lukt het. Zo leer je. Niet de meute achternalopen, dat is de sleutel."

### TERUGKIJKEN EN VOORUITZIEN

Wat zou hij zijn zestienjarige zelf willen zeggen? "Dat ik misschien wat vaker naar mijn vader had moeten luisteren. Naarmate ik ouder word, geef ik hem steeds vaker gelijk," zegt hij lachend. Over de toekomst praat hij met energie. "Ik heb nog veel ambities. Ik wil bij Mystique elke dag een beetje beter worden, blijven leren, blijven creëren." En hoe hij kijkt naar de toekomst van gastronomie? "Over twintig jaar koken we denk ik nog niet volledig vegetarisch, maar in ieder geval wel veel bewuster. Geen overvolle vleesplanken meer. En alles wat we hebben, benutten we; verspilling is geen optie meer."

Zijn grootste wens voor Mystique is glashelder. "Dat elk kind dat hier eet, over tien jaar nog precies weet wat diegene toen proefde. De eerste keer truffel, of de eerste keer kaviaar, dat zijn herinneringen die je nooit vergeet. Als dat lukt, dan weet ik dat ik mijn doel heb bereikt."

VAN ATELIER TOT ATTRACTIEPARK:

A man wearing a grey baseball cap, a light-colored hoodie, dark jeans, and tan work boots is kneeling on a concrete floor in a workshop. He is using a yellow and black power drill to work on a large, white, curved object. Various tools and materials are scattered on the floor around him. The background shows shelves with wooden planks and other workshop equipment.

# HET ONDER- NEMERSPAD VAN MEEES

HIJ IS PAS 27 JAAR, MAAR  
RUNT NU AL EEN SUCCESVOL  
BEDRIJF IN DECORBOUW EN  
THEMATISCHE PROJECTEN. VAN  
DE EFTELING TOT MADURODAM:  
NIETS IS HEM MEER VREEMD.  
MEES VAN ROOIJ (27),  
OUD-LEERLING EN -STUDENT  
VAN DE ROOI PANNEN, VERTELT  
MET PASSIE OVER HET VAK  
WAARVAN HIJ ZO HOUDT,  
WAT DE SCHOOL HEM HEEFT  
GEBRACHT EN HOE HIJ IS  
GEKOMEN WAAR HIJ NU STAAT.



#### VRIJHEID OM TE CREËREN

Mees volgde op De Rooi Pannen al het vmbo, in Eindhoven. Daarna stroomde hij door naar de opleiding Ruimtelijke vormgeving in Tilburg. "Ik twijfelde tussen verschillende scholen, maar omdat ik al op De Rooi Pannen zat voelde dat vertrouwd. Bovendien past de praktijkgerichte manier van leren goed bij mij. Ik leer het snelste én meeste door te doen, niet uit de boeken." Met succes rondt hij zijn studie af.

Wat hem vooral is bijgebleven van zijn tijd op De Rooi Pannen? De vrijheid die je hier krijgt. "Ik mocht vaak in het atelier zitten, daar konden we onze creativiteit kwijt. Het spoorzoneproject in het tweede jaar vond ik echt gaaf. We mochten helemaal ons eigen concept ontwikkelen voor de Spoorzone in Tilburg. Je leert denken in beelden en die vervolgens doorvertalen." Daarnaast leerden een aantal docenten hem veel. "Bij meneer Jacobs kreeg ik tekenles, daar heb ik een goede basis gelegd. En van mevrouw Van den Berg, die decorlessen gaf, leerde ik hoe je decors maakt op kleine schaal. Daar heb ik de basis gelegd voor wat nu mijn eigen bedrijf is: Redbird Studios."

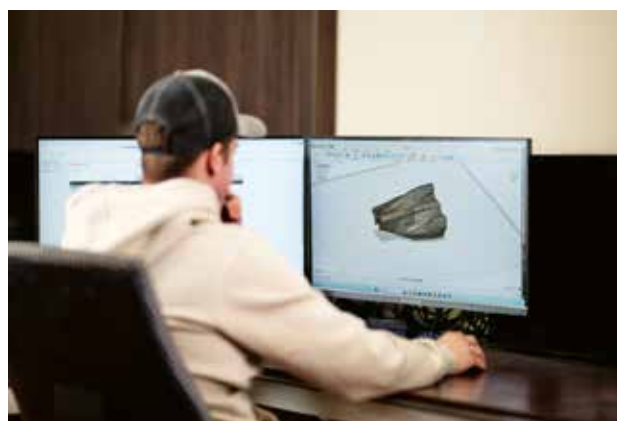
#### DE AANTREKKINGSKRACHT VAN DECORBOUW

Al tijdens zijn schooltijd werkt Mees in het weekend bij een bedrijf dat decors maakt. "Dat trok me meteen: theater, festivals, themaparken... Allemaal tof, maar het mooiste vind ik het als wat je maakt langer meegaat dan een paar dagen. Iets bouwen waar duizenden mensen plezier aan beleven, dag in dag uit. Bijvoorbeeld bij de Efteling. Dat geeft voldoening."



Zijn stage bij de Efteling bleek een schot in de roos. “Daar leerde ik misschien wel de belangrijkste les: fouten maken mag. Soms gebruikte ik materialen die eigenlijk niet geschikt waren en viel iets letterlijk uit elkaar. Dan gaat het erom: hoe los je dat op? Het leerde me doorzetten en creatief blijven, ook als het tegenzit.”

**“MAAR HET MOOISTE VIND IK HET ALS WAT JE MAAKT LANGER MEEGAAT DAN EEN PAAR DAGEN. IETS BOUWEN WAAR DUIZENDEN MENSEN PLEZIER AAN BELEVEN, DAG IN DAG UIT. BIJVOORBEELD BIJ DE EFTELING. DAT GEEFT VOLDOENING.”**



#### VAN STAGE NAAR ONDERNEMERSCHAP

In het derde jaar loopt Mees ook stage bij P&P Projecten. Nog voor die stage afliep, kreeg hij een baan aangeboden bij het bedrijf. “Dat gaf me vertrouwen. Ik merkte: dit werk ligt me, hier wil ik mee verder. En mensen zien wat ik kan.” Maar er knaagde nog iets bij Mees: hij was jong en wilde reizen. Daarom besloot hij zijn baan op te zeggen en een reis te maken naar Australië en Nieuw-Zeeland.



Amper terug in Nederland deed de coronacrisis zijn intrede. “Onze branche lag plat”, vertelt Mees. “Er was ineens geen werk meer bij PMP en ook niet bij de Efteling. Dus ben ik een jaar in de bouw gaan werken.” Toch bleef het decorbouwwerk trekken. “Toen ik later werd gebeld of ik weer aan de slag wilde, besloot ik als freelancer te beginnen. Vanaf de derde week als ondernemer had ik continu werk. Eerst veel losse klussen, daarna steeds meer eigen projecten. Inmiddels zijn we drieënhalve jaar verder en is het uitgegroeid tot een bv, heb ik een vaste compagnon en bouwen we aan een team van creatieve professionals.”

### EEN BEDRIJF BOUWEN

De stap van zzp'er naar ondernemer maakte hij niet alleen. "Twee jaar geleden vroeg ik mijn neef om mee te kijken bij een grote offerte voor het Efteling Hotel. Ik ben handig met mijn handen, maar niet met alle kleine lettertjes en contracten. Samen zaten we avonden lang te rekenen en te schrijven. Uiteindelijk besloot hij mee in te stappen. Nu doen we het samen: ik richt me meer op tekenen en uitwerken, hij regelt veel randzaken." Het bleek een gouden zet. Inmiddels werken er ook twee mensen in loondienst bij Redbird Studios, en dat aantal groeit. In de hal waar ooit e tegelhandel van zijn vader zat, is nu een bruisende werkplaats voor decorstukken.

### PROJECTEN OM TROTS OP TE ZIJN

Redbird Studios werkt aan uiteenlopende projecten: van losse producties tot complete thematiseringen. "Soms gaat het om productiewerk, voor de Efteling. Maar het mooiste project tot nu toe was zonder twijfel de Windjager in Madurodam." Die darkride-attractie neemt bezoekers mee langs de geschiedenis van Nederlandse windmolens tot moderne windturbines. "We hebben daar het volledige statische en dynamische decor gebouwd, zowel binnen als buiten. Dit omvat zowel het decoratiewerk als de props en rekvisieten. Toen de attractie werd uitgeroepen tot 'derde beste nieuwe indoor attractie 2025', voelde dat als de kroon op ons werk."

### TOEKOMST IN CREATIVITEIT

Over vijf tot tien jaar hoopt Mees vooral te doen wat hij nu al doet, maar dan met een hecht team van creatieve vakmensen. "Ik wil projecten van begin tot eind oppakken. Van het eerste idee tot de uitvoering. Het belangrijkste vind ik wel dat ik de passie houd voor decorbouw. Natuurlijk ben ik nu ook veel bezig met leidinggeven en klanten blij maken, maar uiteindelijk draait het voor mij om de liefde voor dit vak." Terugkijkend ziet Mees hoe de basis hiervoor werd gelegd op De Rooi Pannen. "Ik heb daar niet álles geleerd, maar wel de juiste start gemaakt. De vrijheid, de praktijk, de lessen van docenten... Het heeft me gebracht waar ik nu sta. Zonder dat was Redbird Studios er misschien nooit geweest."



TERUGKIJKEND ZIET MEES HOE DE BASIS  
HIERVOOR WERD GELEGD OP DE ROOI  
PANNEN. "IK HEB DAAR NIET ÁLLES  
GELEERD, MAAR WEL DE JUISTE START  
GEMAAKT. DE VRIJHEID, DE PRAKTIJK,  
DE LESSEN VAN DOCENTEN..."



ZET JE PRAKTIJK-  
ERVARING IN ALS  
ZIJ-INSTRONER



EEN CARRIÈRE  
IN DE HORECA,  
RETAIL OF HET  
BEDRIJFSLEVEN IS  
VAAK AFWISSELEND  
EN UITDAGEND.  
TOCH KIEZEN  
STEEDS MEER  
MENSEN ERVOOR  
OM DIE ERVARING OP  
EEN ANDERE MANIER  
TE GEBRUIKEN.  
NIET MEER OP  
DE WERKVLOER,  
MAAR IN DE KLAS.  
BIJ DE ROOI PANNEN  
KRIJGEN ZIJ-  
INSTROMERS DE  
KANS OM HUN  
VAKKENNIS DOOR  
TE GEVEN AAN DE  
NIEUWE GENERATIE.

## SWITCH NAAR ONDERWIJS

Jonathan werkte jarenlang in de commerciële wereld voordat hij docent werd bij De Rooi Pannen Tilburg Handel & Ondernemen. “Ik stem het onderwijs af op de vraag vanuit het bedrijfsleven,” vertelt hij. “Zo kunnen studenten beter inspelen op wat er in de praktijk gebeurt. De kennis die ze hier opdoen, moeten ze meteen kunnen toepassen.”

Beer maakte de overstap vanuit de horeca. “Het is ergens wel apart om les te geven aan leeftijdsgenoten,” zegt hij. “In het begin dacht ik: hoe ga ik dat aanpakken? Maar uiteindelijk is dat juist een voordeel. We begrijpen elkaar, en dat zorgt voor een leuke sfeer in de klas.”

Wat hem aanspreekt in het onderwijs, is de afwisseling en het contact met studenten. “Je begeleidt ze niet alleen tijdens de les, maar ook bij wedstrijden of evenementen. Dat persoonlijke contact maakt het werk leuk. Geen dag is hetzelfde.”

## ZIJ-INSTROOMTRAJECT

De overstap naar het onderwijs lijkt groot, maar dat valt vaak mee. Via een zij-instroomtraject kun je al aan de slag terwijl je jouw onderwijsbevoegdheid behaalt. Vaak betekent dat dat je het Pedagogisch Didactisch Getuigschrift (PDG) volgt: een opleiding voor mensen met een hbo-diploma en enkele jaren werkervaring.

“Je leert hoe je de lesstof opbouwt, hoe je studenten motiveert en hoe je inspeelt op hun niveau”, legt Jonathan uit. “Het mooie is dat je dat kunt doen terwijl je al werkt.”



**VIA EEN ZIJ-INSTROOMTRAJECT KUN JE AL AAN DE SLAG TERWIJL JE JOUW ONDERWIJSBEVOEGDHEID BEHAALT. VAAK BETEKENT DAT DAT JE HET PEDAGOGISCH DIDACTISCH GETUIGSCHRIFT (PDG) VOLGT: EEN OPLEIDING VOOR MENSEN MET EEN HBO-DIPLOMA EN ENKELE JAREN WERKERVARING.**



## LESSEN UIT DE PRAKTIJK KOMT

Voor docent Paul was de overstap van de keuken naar het klaslokaal een logische stap. “In de horeca draait alles om samenwerken, communicatie en kwaliteit. Diezelfde waarden neem ik mee de klas in”, vertelt hij. “Bij ons wordt de leerling echt gezien. We kijken naar wie ze zijn en wat ze nodig hebben om verder te komen.”

De praktijk is bij De Rooi Pannen nooit ver weg. “De leerlingen leren in echte bedrijven binnen de school,” zegt Paul. “Dat maakt het onderwijs tastbaar. Je staat niet voor een klas vol boeken, maar midden in het vakgebied.”

“JE BEGELEIDT STUDENTEN,  
HELPT KLANTEN EN ZORGT  
DAT ALLES GOED LOOPT.  
HET IS ONDERWIJS, MAAR  
OOK GEWOON WERKEN  
IN EEN BEDRIJF. DIE  
COMBINATIE MAAKT HET  
VOOR MIJ ZO LEUK.”

### PASSIE OVERBRENGEN

Ook onderwijsassistenten zoals Joey en Marjorie herkennen dat gevoel. Joey werkte in de leisure voordat hij de overstap maakte naar het onderwijs. “Ik had altijd al een passie voor recreatie”, vertelt hij. “Die passie wil ik nu overbrengen op jongeren. Het is mooi om te zien dat ze enthousiast worden van iets wat ik ook leuk vind.”

Marjorie werkt in het onderwijswinkelcentrum in Tilburg. “Elke dag is anders”, zegt ze. “Je begeleidt studenten, helpt klanten en zorgt dat alles goed loopt. Het is onderwijs, maar ook gewoon werken in een bedrijf. Die combinatie maakt het voor mij zo leuk.”

### EEN ORGANISATIE MET AANDACHT

Wie eenmaal bij De Rooi Pannen werkt, merkt al snel dat het een hechte organisatie is. “De sfeer is goed, iedereen helpt elkaar”, vertelt Beer. “Je kunt altijd bij collega’s terecht en nieuwe ideeën worden serieus genomen.”

Dat herkent ook Sjef, die 27 jaar bij De Rooi Pannen werkte en inmiddels van zijn pensioen geniet. “Ik voelde me hier vanaf dag één als een vis in het water”, zegt hij. “Het contact met studenten, de collegialiteit en de vrijheid om je werk goed te doen maken dat ik hier altijd met plezier heb gewerkt.”

### KLAAR VOOR EEN NIEUWE STAP?

Wil jij jouw praktijkervaring inzetten in het onderwijs? Dan is dit het moment om die stap te zetten. Via het Onderwijsloket Midden-Brabant ontdek je welke route bij jou past en wat de mogelijkheden zijn om te starten als zij-instromer.

Op [derooipannen.nl/werkenbij](https://derooipannen.nl/werkenbij) vind je verhalen van mensen die de stap al hebben gezet, actuele vacatures en meer informatie over werken bij De Rooi Pannen. Heb je vragen of wil je eens vrijblijvend sparren over jouw mogelijkheden? Neem dan contact op met onze recruiter Marc van Steen via [werkenbij@derooipannen.nl](mailto:werkenbij@derooipannen.nl). Hij denkt graag met je mee.

Zoals Jonathan het zegt: “In het onderwijs draait het niet alleen om kennis overdragen, maar om jongeren voorbereiden op het echte leven. Dat doe je het best als je er zelf hebt gestaan.”



# ZEST OP CURAÇAO



ÉÉN STAGE, DRIE WERELDEN EN  
EEN ERVARING VOOR HET LEVEN

# DRIE TOTAAL VERSCHILLENDE HORECA-ERVARINGEN, ÉÉN TROPISCHE BAAI EN STUDENTEN DIE BOVEN ZICHZELF UITSTIJGEN: DAT IS STAGE LOPEN BIJ ZEST OP CURAÇAO.

MIDDEN IN DE JAN THIELBAAI, PAL AAN DE OCEAAN, DRAAIT ALLES OM GASTVRIJHEID IN DE BREEDSTE ZIN VAN HET WOORD. WIE HIER STAGE LOOPT, ONTDEKT HOE HET IS OM TE WERKEN IN EEN COMPLEET ANDERE AMBIANCE DAN IN NEDERLAND OF EUROPA EN NEEMT ONVERGETELIJKE LEVENSLESSEN MEE.

Bij Zest kom je niet in één, maar in drie totaal verschillende werelden terecht. Greg Jordens komt al vijftien jaar op het eiland en is mede-eigenaar van Zest: "Studenten rouleren bij ons. De ene keer werken ze in de beachbar: voetjes in het zand, snelle service en veel gezelligheid. Daarna verplaatsen ze naar het fine dining restaurant, waar wijnkennis, etiquette en oog voor detail centraal staan."

En dat is nog niet alles: "We hebben nog ons strandgedeelte met luxe cabana's en ligbedden, waar gasten de hele dag worden verwend. Zo ervaren studenten alle facetten van hospitality, op verschillende niveaus." Die afwisseling maakt de stage uniek. Studenten leren schakelen tussen informele strandgesprekken met gasten en het hoogstaande serviceniveau van een chic restaurant. Geen dag is hetzelfde.

**"IN HET BEGIN IS HET VOOR STUDENTEN ECHT EVEN WENNEN: AAN DE HITTE, AAN DE ANDERE MANIER VAN WERKEN EN AAN EEN INTERNATIONALE GASTENGROEP. DAT VRAAGT FLEXIBILITEIT EN LEF."**

## LEREN IN EEN ANDERE WERELD

Het leven op Curaçao is niet te vergelijken met een stage in Nederland of Europa. "Het klimaat, de cultuur en het internationale karakter maken het écht anders", vertelt Greg. "We hebben collega's uit Colombia, Venezuela en natuurlijk lokale medewerkers. In het begin is het voor studenten echt even wennen: aan de hitte, aan de andere manier van werken en aan een internationale gastengroep. Dat vraagt flexibiliteit en lef."

Voor veel stagiaires is Curaçao hun eerste verre bestemming. Ze wonen vaak voor het eerst alleen, duizenden kilometers van huis. "Dat zie je terug in hun persoonlijke groei", legt Greg uit. "Ze komen soms wat terughoudend bij ons binnen, maar na een paar weken staan ze vol zelfvertrouwen in hun rol. Het moment dat ze in december tijdens onze grote nieuwjaarsparty met 2500 bezoekers zelfstandig een bar runnen, dát maakt me trots."



**“IK WILDE HEEL  
GRAAG NAAR  
EEN TROPISCHE  
PLEK, MAAR  
WEL WAAR  
NEDERLANDS  
WORDT  
GESPROKEN.  
DAT VOELDE  
VEILIG.”**



## DE ZONSONDERGANG DIE JE NOOIT VERGEET

Ook Ize van Schaaijk (18), vierdejaars-student Hotel- en hospitality-onder-nemer, koos bewust voor een stage bij Zest. Vanuit Boxtel vertrok ze naar het eiland waar ze al jaren van droomde. "Ik wilde heel graag naar een tropische plek, maar wel waar Nederlands wordt gesproken. Dat voelde veilig. In het begin was alles wennen: de warmte, het nieuwe leven, de drukte. Maar het voelde al snel vertrouwd. Er zijn altijd andere stagiaires, je bouwt een band op en het voelt als thuis."

Wat haar het meest raakt? Het uitzicht. "Elke dag werk ik met een prachtige zonsondergang op de achtergrond. Dat ga ik echt missen. Het is elke dag weer magisch."

## VAN BEACHBAR TOT FINE DINING

Voor Ize is de afwisseling het mooiste aan Zest. "De beachbar draait om snelheid en gezelligheid. Je hebt gasten die wekenlang blijven en waar je echt een band mee opbouwt. Ik kreeg zelfs een armbandje van een vaste gast voor mijn verjaardag. Het restaurant is heel anders. Daar leer je over wijnen, etiquette en de kleine details die het verschil maken. Dat vond ik in het begin spannend, want ik ben van nature wat spontaner en praatgraag. Maar juist daardoor heb ik veel geleerd. Ik weet nu hoe ik service op hoog niveau kan combineren met mezelf zijn."

Stap voor stap krijgt ze meer verantwoordelijkheid. "Eerst ben je runner, daarna bedien je twee tafels, en later een hele wijk. Je wordt er langzaam in meegenomen en dat geeft vertrouwen."

## VERSE VIS, PURE PASSIE

Zest loopt ook in de keuken voorop. Het bedrijf werkt samen met twintig lokale vissers en verwerkt complete vissen van wel 70 kilo. "Studenten leren hier wat écht vers betekent", vertelt Greg. "Geen voorgesneden porties, maar zelf aan de slag met tonijn of red snapper."

Het sluit aan bij een bredere trend in de horeca: terug naar de basis, met eerlijke producten en pure smaken. "Dat waarderen gasten enorm. En voor studenten is het een les die ze hun hele loopbaan meenemen."

## MEER DAN EEN STAGE

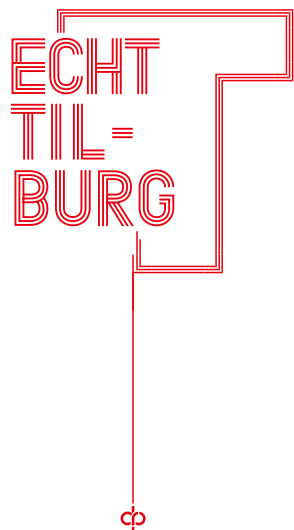
Een stage bij Zest is intensief: lange dagen, hoge temperaturen en veel verantwoordelijkheid. Maar het levert ook iets op dat je nergens anders vindt. "Je groeit niet alleen als professional, maar ook als mens", benadrukt Greg. "Het zelfvertrouwen, de zelfstandigheid en de hechte vriendschappen die ontstaan, maken het een levenservaring."

Ize knikt instemmend. "De collega's hier zijn geweldig. Het voelt als familie. Na werktijd sluit je samen de dag af met een drankje, een lach en verhalen die je nooit meer vergeet. Voor mij is Zest niet zomaar een stageplek, maar een ervaring voor het leven."



"GEEN VOORGESNEDEN PORTIES, MAAR ZELF AAN DE SLAG MET TONIJS OF RED SNAPPER."





## TILBURG

Dr. Ahausstraat 1  
5042 EK Tilburg

### **De Rooi Pannen Tilburg Horeca**

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

### **De Rooi Pannen Tilburg Vormgeving & Signmaking**

013 - 500 2600  
info.vs@derooipannen.nl

### **De Rooi Pannen Tilburg Handel & Ondernemen**

013 - 500 2500  
info.ho@derooipannen.nl

### **De Rooi Pannen Tilburg Toerisme, Leisure & Marketing**

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

### **De Rooi Pannen Tilburg Vmbo**

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



## EINDHOVEN

Kaakstraat 1  
5623 AD Eindhoven

### **De Rooi Pannen Eindhoven Horeca**

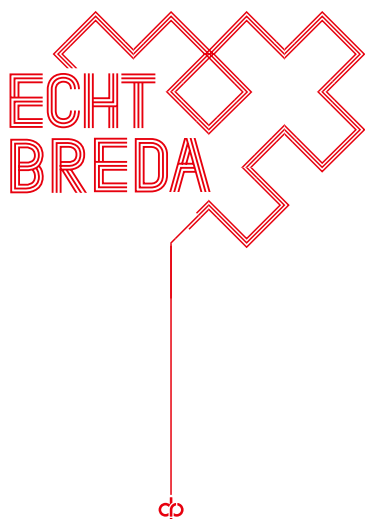
040 - 500 1200  
info.horeca.ehv@derooipannen.nl

### **De Rooi Pannen Eindhoven Toerisme, Leisure & Marketing**

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

### **De Rooi Pannen Eindhoven Vmbo**

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



## BREDA

Fellenoordstraat 93  
4811 TH Breda

### **De Rooi Pannen Breda Horeca**

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

### **De Rooi Pannen Breda Toerisme, Leisure & Marketing**

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



# AGENDA

Recreatieverkiezingen  
 Studiekeuzebeurs West  
 Kerstvakantie  
 Vakantiebeurs  
 De Vrienden van Amstel LIVE  
 Horecava  
 Open dag bij De Rooi Pannen  
 SocialToday Event  
 Carnavalsvakantie  
 Open avond bij De Rooi Pannen  
 Skills the finals  
 Centrale aanmeldweek vmbo  
 Paaspop  
 Franchise+ Beurs  
 Plakwerk

10 december  
 12 & 13 december  
 21 december 2025 t/m 2 januari 2026  
 8 t/m 11 januari  
 9 t/m 24 januari  
 12 t/m 15 januari  
 18 januari  
 12 februari  
 16 t/m 20 februari  
 5 maart  
 19 & 20 maart  
 25 t/m 31 maart  
 3 t/m 5 april  
 10 & 11 april  
 16 & 17 april

Oegstgeest  
 Rotterdam  
  
 Utrecht  
 Rotterdam  
 Amsterdam  
 Tilburg, Eindhoven en Breda  
 Utrecht  
  
 Tilburg, Eindhoven en Breda  
 Den Bosch  
  
 Schijndel  
 Nijkerk  
 Utrecht



**DE ROOI  
PANNEN**

TILBURG  
EINDHOVEN  
BRED A



Samenwerken met De Rooi Pannen?  
Ontdek de mogelijkheden!