

KRACHTIGE

professionals

Magazine 1



Doe mee!?

Welkom in de wereld van hospitality



4

Bakker word je niet, dat ben je!

Albeda Horecacollege

10

Zonder sterren geen ster!

Albeda Horecacollege

16

Vliegen is een levensstijl

Albeda Rotterdam The Hague Airport College

22

Gevangenen zijn in het echt gewoon normale mensen

Albeda Facilitair & Veiligheidscollege

30

Albeda en Roompot zorgen voor toekomstperspectief

Albeda Travel & Leisure College

36

Hospitality Innovation Campus!

40

Krachtige professionals in beeld

43

Spoken word

Student Isabel Madelief



Krachtige professionals

We nemen je mee naar de wereld van hospitality in dit magazine, waarin krachtige professionals met ons delen welke drijfveren ze hebben en waar hun passie voor het beroep vandaan komt. Zij dragen iedere dag opnieuw bij aan een prettige, gastvrije samenleving. Je leest over jonge talenten en ervaren vakmensen, die 'zij aan zij' leren en werken in een sector waar dienstbaarheid, persoonlijk contact en plezier maken centraal staan.

In ons inspiratiedocument Doe mee!? schetsen we een mogelijk toekomstbeeld in 2030 en benoemen vier bouwstenen, die ons helpen wendbaar en veerkrachtig in te spelen op de ontwikkelingen om ons heen. Naast krachtige professionals zijn dat de bouwstenen 'sticky campus', 'stevig fundament' en 'duurzaam netwerk'. Ze bieden houvast bij de voorbereiding van onze studenten op een kansrijke toekomst. De samenleving verandert steeds sneller, de arbeidsmarkt ontwikkelt mee en digitalisering is een feit. Wij geloven in de kracht van de mens en haar toegevoegde waarde van 'verbinding zoeken met anderen' en 'mensen zich welkom laten voelen'. Dit is de kunst van hostmanship, die als rode draad door onze opleidingen loopt.

We nodigen je uit om deze editie 'Krachtige professionals' te lezen en je hierdoor te laten inspireren. In de komende magazines gaan we verder in op de andere bouwstenen. Mensen hebben mensen nodig en door vele mensen het woord te geven, hopen we ook jou als lezer te enthousiasmeren om mee te doen met onze ambitie de wereld een beetje beter te maken met de kunst van hostmanship.

Wees welkom in de wereld van hospitality!

Bertho Rombout en Rita Bornebroek-Smits
Directie

- Albeda Facilitair & Veiligheidscollege
- Albeda Horecacollege
- Albeda Rotterdam The Hague Airport College
- Albeda Travel & Leisure College

Colofon: magazine 1, jaargang 4, 2023. Alles wat je inspireert mag je gebruiken, navertellen en delen, als je er maar bij vermeldt waar je het vandaan hebt. De inhoud van het magazine is tot stand gekomen door een samenwerking tussen de Albeda hospitality opleidingen, de afdeling Marketing & Communicatie en het bedrijfsleven.

Vormgeving: Zo reclame / Tekst: Monique Benningshof / Fotografie: Kevin Altena, Brandon Baan en Sanne van der Most / Redactie: Sandra Heemskerk, Sandra van Iperen en Monique Benningshof. [Reacties? hostmanship@albeda.nl](mailto:Reacties?hostmanship@albeda.nl)



Chris Vreugdenhil en Luke Baas

Bakker word je niet, dat ben je!

De geur van versgebakken brood. De smaaksensatie van een koekje. De vreugde als er een mooie taart verschijnt met flakkerende kaarsjes. De wereld van brood & banket gaat over emotie, over het prikkelen van de zintuigen en over een eeuwenoud ambacht dat van generatie op generatie doorgegeven wordt. Zo ook in Maasdijk. “Onze bakkerij Vreugdenhil is een echt familiebedrijf en stamt uit 1923,” vertelt Chris Vreugdenhil, 4e generatie, verantwoordelijk voor banket en de algehele bedrijfsvoering. “Samen met Albeda leiden we talentvolle werknemers op om constante kwaliteit en service te garanderen, nu én in de toekomst,” aldus Chris.

“Zowel op school als op mijn werk word ik omringd met de beste bakkers. Dat stimuleert mij enorm.”

Luke Baas, student opleiding Zelfstandig werkend bakker

Gouden Gard

Eén van die talenten is de 18-jarige Luke Baas. Vier dagen per week werkt hij in bakkerij Vreugdenhil en een dag per week volgt hij de opleiding Zelfstandig werkend bakker niveau 3 bij Albeda Horecacollege. “Als klein kind wilde ik al bakker worden en bakte thuis altijd taarten,” vertelt Luke enthousiast. “Op mijn 14e had ik een zaterdagbaantje bij Vreugdenhil. Ik voelde meteen de passie voor het vak bij alle collega’s en vind het een eer dat ik er nu fulltime mag werken. Het is zo gaaf om met elkaar de mooiste producten te maken voor onze klanten, altijd hoge kwaliteit te willen leveren en elkaar uit te dagen in creativiteit. De broers Chris en Gerard Vreugdenhil motiveren mij steeds nieuwe producten te maken, zoals een Frans vloerwit met desem of kleine busbroodjes. Gerard doet regelmatig mee aan wedstrijden; vorig jaar durfde ik onder zijn supervisie mee te doen aan de ‘Gouden Gard’. Ik won meteen de eerste prijs!

Toen was het hek van de dam en ben ik met Ans Aben, mijn docent bij Albeda, gaan trainen voor de mbo-vakwedstrijd Skills Heroes. Helaas werd ik 5e, maar ik ga nu keihard werken om volgend jaar 1e te worden,” grijnst Luke.

Bakker met Ster

“Een student kan excelleren als de ‘driehoeksverhouding’ in balans is,” vervolgt Chris. “Daarmee bedoel ik dat ten eerste de motivatie, 70% ongeveer, aanwezig moet zijn bij de leerling zelf. De rest is talent dat ontwikkeld kan worden. Ten tweede moet een leerbedrijf, wij dus in dit geval, de student stimuleren, creatief uitdagen en zoveel mogelijk ervaring op laten doen met diverse ingrediënten en grondstoffen. Ten derde sluiten docenten aan met vakkennis, achtergrondinformatie en sociale vaardigheden. Luke is enorm gemotiveerd, heeft talent en samen met docenten van Albeda zorgen we ervoor dat hij volledig tot bloei kan komen.





“Samen met docenten van Albeda zorgen we ervoor dat studenten volledig tot bloei kunnen komen.”

Chris Vreugdenhil, verantwoordelijk voor banket en algehele bedrijfsvoering van bakkerij Vreugdenhil

Als die driehoek in balans is, is succesvol meedoen aan wedstrijden een logisch gevolg. Wij vinden de 5e plaats bij Skills Heroes een enorme prestatie, maar steunen zijn ambitie om 1e te worden natuurlijk van harte. In het bakkersvak moet je begrijpen dat grondstoffen en producten ‘leven’, ze komen uit de natuur. Je moet snappen hoe het ‘bakproces’ werkt, want een recept is alleen een indicatie. Luke begrijpt die basis heel goed, gaat altijd voor de hoogste kwaliteit en snapt onze servicegerichte aanpak richting onze klanten. Meedoen aan wedstrijden is een positieve stimulans voor hem, maar ook voor ons, dus op dat vlak blijven we zelf ook actief. Niet voor niets hebben we voor de derde keer op rij de verkiezing ‘Bakker met Ster’ gewonnen. De kroon op ons werk en daar zijn we allemaal super trots op!” besluit Chris.

Een fijne tijd

“Het is voor mij als docent heel inspirerend als een student gemotiveerd is en alleen maar nóg beter wil worden,” vertelt Ans. “Als je op jonge leeftijd al zo gedreven met je vak bezig bent, is het onze verantwoordelijkheid om ook de persoonlijke ontwikkeling in de gaten te houden. Luke is keigoed in zijn vak, maar is nu ook een gezellige knul, die durft te laten zien wie hij is als hij niet aan het bakken is.

Tijdens het leerproces wijs ik hem op vaardigheden als doorzetten, rustig blijven, jezelf kunnen herpakken en overzicht bewaren. Dat is tijdens zijn werk en wedstrijden handig, maar komt in het dagelijks leven ook van pas. Ik wil dat onze studenten een fijne tijd hebben en zich veilig voelen om te leren van hun fouten. Bij het bakken moet je rekening houden met gewichten, maten, grondstoffen, organiseren, plannen, hygiëne: best veel en ingewikkeld, dus logisch dat het niet altijd goed gaat.”

Brabants worstenbroodje

“Als echte doener geniet ik nog elke dag van mijn handen in het deeg en tegelijkertijd het begeleiden van de studenten,” vervolgt Ans. “Ik snap precies waar Luke doorheen gaat. Ook ik deed ooit de opleiding brood & banket, had een finaleplaats bij de wedstrijd ‘het lekkerste Brabants worstenbroodje’, stond op een Europees Kampioenschap en werk nu nog steeds een paar dagen in een bakkerij om feeling met de praktijk te houden. Mijn toekomstdroom? Ik werk soms samen met Hiljo Hillebrand, Meester Boulanger in het bakkersambacht. Ik zou net als hij wel ooit de meestertitel willen bemachtigen.



Ans Aben legt uit aan studenten

Gerard Vreugdenhil heeft met vele wedstrijden meegedaan; een kleine greep uit de prijzenkast:

- 2019** 2^e plaats in de voorronde van de Coupe du Monde de la Boulangerie (wereldcup op het gebied van boulangerie)
- 2015** 1^e plaats EK Boulangerie (beste broodbakker van Europa, samen met drie andere teamleden)
- 2013** 3^e plaats IBA cup (internationale wedstrijd op een na hoogste niveau)

Ook het team heeft al meerdere prijzen gewonnen:
In 2016 en 2021 de beste bakker van Nederland
In 2022 de beste koekbakker van Nederland



Hiljo Hillebrand en Ans Aben

Dan hoor je bij 'Vereniging de Meesters', die bijdragen aan het ondersteunen, stimuleren en inspireren van de bakkerijsector," zegt Ans.

De Broodbijbel

"Hoe Ans haar kennis overdraagt aan de studenten is heel mooi om te zien," reageert Hiljo Hillebrand. "Zij heeft zéker potentie om haar droom te verwezenlijken en heeft gelukkig alle tijd, want ze is nog jong. Ik vind het geweldig om met docenten en studenten te werken bij de Bakery Innovation Academy in Vlaardingen. Dit is een hypermoderne opleidingsbakkerij waar bedrijfsleven, onderwijs en overheid samenwerken om de nieuwe generatie (banket)bakkers op te leiden. Een unieke locatie, waar professionals zij aan zij met studenten gebruik kunnen maken van de nieuwste faciliteiten om het vak te leren. Denk aan moderne ovens, een aparte weegruimte en ruime werk-leerplekken.



"Ik wil dat onze studenten een fijne tijd hebben en zich veilig voelen om te leren van hun fouten."

Ans Aben, docent en stagebegeleider Bakery Innovation Academy, Albeda Horecacollege

Maar ik verzorg hier ook workshops voor mijn collega's over bijvoorbeeld desembrood en nieuwe producten. Daar betrek ik dan studenten bij om het kneden voor te doen; als ik ze dat vervolgens zie doen met volle overgave, ben ik echt apetrots op die gasten! Het is zo'n leuk en prachtig beroep, waar je veel plezier uit kunt halen. Als echte bakkerszoon ben ik op mijn 16^e begonnen in de bakkerij van mijn vader, ben vervolgens zelf gaan ondernemen, doe mee aan wedstrijden, heb een 'Broodbijbel' geschreven en geef graag les naast mijn werk bij Royal Steensma, leverancier van bakkerijartikelen. "Bakker word je niet, dat ben je" en "Waar een wil is, is een weg," zeg ik altijd tegen iedereen, maar dan moet ik natuurlijk wel zelf het goede voorbeeld geven," lacht Hiljo.

Geluk

"Een geluksvogel ben ik met al die goede voorbeelden om me heen," reageert Luke. "Zowel op school als op mijn werk word ik omringd met de beste bakkers. Hun enorme gedrevenheid stimuleert mij elke dag weer voor het allerbeste te gaan, net als zij. Geluk creëer je en ik ben bereid daar hard voor te werken. Ik wil natuurlijk ook de beste bakker worden!"



Ans Aben won de volgende prijzen voor en tijdens haar opleiding Zelfstandig werkend bakker, die Luke momenteel ook volgt:

- 2017** 1^e plaats bij de jeugdvakwedstrijden regio Zuidwest en 2^e plaats NK mbo Wageningen
- 2016** 1^e plaats jeugdvakwedstrijden regio Zuidwest
2^e plaats NK mbo Wageningen
Finaleplaats 'Het lekkerste Brabantse worstenbroodje'
Deelname EK Boulangerie voor de jeugd in Weinheim
- 2015** Finale plaats 'Het lekkerste Brabantse worstenbroodje'
- 2014** 2^e plaats jeugdvakwedstrijden regio Zuidwest

Zonder sterren geen ster!



Shania Bouman, Jasper Verhagen en Sebastiaan van Rijen

Het is dubbel feest in restaurant Amarone aan winkelstraat de Meent in Rotterdam. In april werd bekend dat deze gastronomische parel in hartje centrum haar Michelinster heeft behouden. Tegelijkertijd sleept een jonge kracht van het succesvolle team de ene na de andere 'horeca-vakprijs' naar binnen. "Shania kwam vorig jaar als Albeda-studente stage bij ons lopen; ze wil de beste worden in het horecavak en blijkt een kei in prijzen winnen, net als wij," glundert Jasper Verhagen, maître-sommelier bij Amarone. "De perfecte match dus en een enorme aanwinst voor ons team!"

Van snackbar naar sterrenrestaurant

Ondertussen is de 19-jarige Shania in dienst bij Amarone en rondt ze dit jaar haar opleiding Zelfstandig werkend gastvrouw niveau 3 af bij Albeda Horecacollege. Bovendien doet ze mee aan allerlei internationale mbo-vakwedstrijden, mét resultaat. Wie had dat ooit gedacht? Shania in ieder geval niet: "Vijf jaar geleden werkte ik in de weekenden nog in een snackbar in Maassluis. Op de middelbare school kon ik lang mijn draai niet vinden. Uiteindelijk haalde ik toch mijn diploma en stopte bij de snackbar. Ik wilde verder in de horeca, dus startte ik met de opleiding Gastheer/gastvrouw niveau 2 bij Albeda Horecacollege. Ik leerde alles over wijn, tafelbereiding, cocktails en gastvrijheid in Albeda Groos!, het restaurant op de locatie Baljuwstraat. Al snel mocht ik instromen bij de vervolgopleiding op niveau 3 en daar werd Karin Sijm mijn mentor. Zij wees me op het excellentieprogramma voor studenten, die nóg meer willen leren en aan vakwedstrijden mee willen doen. Ik viel bij het eerste duel meteen in de prijzen en dat smaakte naar meer. Alle wedstrijden zijn heel leerzaam en dagen me uit het beste uit mezelf te halen. Door de kansen die ik krijg bij Amarone en het vertrouwen van de docenten bij Albeda, is mijn zelfvertrouwen zó gegroeid."

Op de juiste plek

"Kansen moet je krijgen, maar je moet ze ook grijpen," vervolgt Ferdi Munts, docent bij Albeda Horecacollege en begeleider binnen het excellentieprogramma. "Dat geldt voor ons allemaal. Ik greep de kans om in 2015 als praktijkdocent aan de slag te gaan bij Albeda Proef!, het schoolrestaurant van Albedalocatie Maassluis. Ik vind het leuk om intensief contact te hebben met studenten en impact te creëren op hun leven, door ze te inspireren en naar het allerhoogste te zoeken wat ze in zich hebben. Naast mijn rollen als docent, coach en restaurantmanager, is het meedoen aan vakwedstrijden met studenten na vier jaar een serieuze hobby geworden. Ik vind dat de toplaag van onze studenten ook aandacht moet krijgen, anders gaan ze zich vervelen en raken we ze kwijt."



De prijzenkast van Shania Bouman:

2023

- G&T Cup Slovenië
 - 1^e prijs Best cocktail decoration
 - 1^e prijs Best technical work
- Bartolomeo Scappi Italië
 - 1^e prijs cocktail
 - 1^e prijs teamopdracht food and wine exposition
- Skills Heroes the Finals 3^e prijs Gastheer/gastvrouw
- Show me the concept 2^e prijs
- Voorrondes Skills Heroes: Finaleplaats veroverd

2022

- 'Geen zout, meer smaak' tijdens 'Rotterdam gastvrij' Winnaar beste tafelbereiding
- 2^e prijs beste team koken en bedienen, met Jasper van Amarone in de jury!
- Cocktailwedstrijd BOLS 1^e prijs duo wedstrijd

"Door de kansen die ik krijg bij Amarone en het vertrouwen van de docenten bij Albeda, is mijn zelfvertrouwen gegroeid."

Shania Bouman, student opleiding Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw



Ferdi Munts wilde altijd diskjockey worden, maar koos uiteindelijk toch voor de horeca, "omdat hij met mensen wilde werken". De hotelschool van ROC Mondriaan werd gekozen als opleidingsinstituut. Na zijn opleiding werkte Ferdi als manager bij evenementenlocatie 'Prachtig' en de 'Latin Club' in Rotterdam. Maar het ondernemen lonkte, met een eigen cocktailbar en een restaurant in Gouda tot gevolg. Na de verkoop van deze twee ondernemingen, werkte Ferdi acht jaar lang als general manager bij uitgaansgelegenheid Villa Thalia in Rotterdam. Tijdens een trainingsprogramma voor de gemeente, waarbij mensen in de bijstand horeca-skills aangeleerd moesten krijgen, ontdekte hij zijn plezier in het begeleiden en opleiden van mensen. Het zaadje voor de rol van docent en praktijkbegeleider was geplant en de overstap naar onderwijs een feit. Naast zijn rol als begeleider van studenten in het excellentieprogramma, doet hij zelf ook regelmatig mee aan professionele cocktailwedstrijden "omdat het goede voorbeeld geven en ontwikkeling belangrijk is, zodat ik studenten kan blijven inspireren en motiveren".

In het afgelopen schooljaar vulde Ferdi zijn prijzenkast met:

2023 3^e prijs Graham's Blend Series Cocktail Competition

2022 2^e prijs Levico Cocktail Cup

Mijn doel is elke student met zoveel mogelijk kennis en sociale vaardigheden de wereld van hospitality in te laten gaan. Het mooiste vind ik dat we studenten terugzien in het werkveld op de plek die het beste bij ze past; of dat nou in een snackbar, een cocktailbar of in een sterrenrestaurant is. Shania zit bij Amarone op de juiste plek. De samenwerking met Jasper is goud waard. Wij delen de mening dat horeca een ambacht is dat nooit verloren mag gaan. Gastvrijheid, creativiteit en genieten van mooie producten maken het leven mooi en daar zetten wij ons graag elke dag vol passie voor in!"

De kracht van mensen

"Wij dragen 'de kunst van ultieme gastvrijheid verlenen' graag over aan de volgende generatie," vult Jasper aan. "We werken veel met jonge studenten met weinig ervaring, zodat we ze in nauwe samenwerking met Albeda nog goed kunnen trainen op vaardigheden. Overzicht houden, in hoog tempo werken en continu drie stappen vooruitdenken, is essentieel en dat kun je leren. Elke gast die bij ons binnenstapt, krijgt een warm welkom. Ik zorg dat ik mensen herken als ze bij ons terug komen en heb de wijn al klaar staan die ze lekker vinden. Persoonlijke aandacht is de sleutel; daarmee houd je mensen bij je, zowel in het werkveld als in het onderwijs. Shania is daar het bewijs van. Ze blijft studeren en werken omdat ze gezien wordt en de kansen grijpt om zich verder te ontwikkelen. Dat geldt overigens ook voor onze Sebastiaan, die eerder als Albeda-stagiair bij Amarone begon en nu in vast dienstverband mijn grote steun en toeverlaat is geworden.

"Mijn doel is elke student met zoveel mogelijk kennis en sociale vaardigheden de wereld van hospitality in te laten gaan."

Ferdi Munts, docent en coach bij Albeda Horecacollege

"Horeca is een ambacht wat niet verloren mag gaan!"

Jasper Verhagen, maitre-sommelier bij Amarone

Wij geloven in de kracht van mensen, want zonder sterren in je team komt er geen ster. Dus ja, we zijn enorm trots op ons team, op het ambacht en op de samenwerking met Albeda."

Groene paprikapoeder

Sebastiaan van Rijen rondde in 2021 zijn opleiding Zelfstandig werkend gastheer niveau 3 af in Maassluis. Ook hij werd destijds door meneer Munts besmet met het wedstrijdvirus en de passie voor het vak. Sebastiaan vertelt: "Meneer Munts is zo goed in mensen motiveren en aansturen. Hij gaf mij meteen meer uitdaging met de vakwedstrijden en tipte mij voor een stageplek bij Amarone. Het klikte met Jasper en een nieuwe wereld van fine dining ging voor me open. Door corona moesten we beroepssituaties naspelen en dat is achteraf goed geweest voor mijn basiskennis en zelfvertrouwen. Stapje voor stapje heeft Jasper me de kneepjes van het vak bijgebracht in een hele ontspannen sfeer,

waar professioneel gewerkt wordt, maar waar ook altijd ruimte is voor grappen en grollen. Zo ben ik eens naar de collega's van Restaurant Napoli aan de overkant gestuurd voor groene paprikapoeder. Dikke pret natuurlijk toen bleek dat dat helemaal niet bestaat! Ik had een heel verkeerd beeld van fine dining en een sterrenkeuken. Nu ben ik als fromagier de specialist bij de kaaswagen, heel bijzonder. Zonder meneer Munts had ik hier nooit gestaan en ik kan het iedereen aanraden. Soms moet je uit je comfortzone komen om te leren en jezelf uit te dagen."

Hoofd in de wolken

"Zowel Shania als Sebastiaan zijn leergierig en nieuwsgierig, dan ben je al een heel eind," glimlacht Ferdi Munts. "Ze dachten dat het in een sterrenrestaurant veel te stijfjes zou zijn, dat ze gestraft zouden worden voor fouten en dat de doelgroep saai zou zijn. Onzin natuurlijk en gelukkig hebben ze nu het tegendeel ervaren.





Amarone werd in 2006 geopend door chef-kok Gert Blom. Onder zijn leiding kreeg het restaurant in 2008 een Michelinster. De Michelinster is een onderscheiding voor restaurants met een goede tot zeer goede keuken en een correcte bediening. In 2017 nam chef-kok Jan van Dobben het restaurant volledig over en wist de Michelinster te behouden. De klassieke scholing in Frankrijk en de Japanse invloeden van zijn vrouw Yoshiko zorgen voor een uitdagende kookstijl. Maitre-sommelier Jasper Verhagen rondde de hotelschool af en werkte vervolgens bij klinkende namen in Rotterdam als Bilderberg Parkhotel en Parkheuvel. De liefde voor wijnen en fine dining bloeide op en na een sommeliërsopleiding startte Jasper een nieuwe uitdaging als assistent-sommelier bij Inter Scaldes in Kruiningen. "Daar viel in mijn tijd de derde ster en ik krijg nog steeds kippenvel als ik daaraan denk". Het gemis van de stadsdynamiek bracht hem vijf jaar geleden naar Amarone. Na de pech van een brand in de kelder van Amarone en een pandemie, lacht de toekomst het team weer tegemoet en staat Jasper bijna dagelijks in de deuropening om iedereen vol enthousiasme te verwelkomen.

Vooraf het werken in teamverband spreekt ze erg aan. De kracht van een team heb ik ervaren toen ik zelf nog in de horeca werkte en nu ook weer bij het onderwijsteam in Maasluis. Ik ben veel weg voor wedstrijden en zonder hun begrip en het overnemen van mijn lessen, kan ik de studenten nooit zo goed begeleiden. Maar ook 'de schil' die we als docenten binnen het college rondom de student vormen, houdt ons allemaal scherp. Ik wil nog wel eens doorslaan in mijn enthousiasme rondom wedstrijden. Mijn collega en mentor van Shania, Karin Sijm, houdt ons met beide benen op de grond als we na keihard werken met ons hoofd in de wolken lopen omdat er prijzen zijn gewonnen. Dat getuigt van collegialiteit, maar is vooral in het belang van onze studenten natuurlijk."

Belletje rinkelen

"Albeda is zoveel meer dan alleen een school," zegt Karin Sijm, docent Horecacollege. "We werken aan de persoonsontwikkeling van studenten, in nauwe samenwerking met elkaar en het werkveld. Ik leerde Shania kennen als een slimme meid met een enorme passie voor het horecavak. Maar soms zag ik haar vermoeid toch een beetje afdwalen; hoe kan dat? Als mentor gaat er dan een belletje rinkelen. Uit onze gesprekken bleek dat ze buiten school te veel op haar bordje had. Met extra ondersteuning is haar zelfvertrouwen gegroeid, zijn haar passie en talenten aangewakkerd en hebben we haar vooral een luisterend oor geboden. Als je je verhaal kwijt kan en lekker in je vel zit, gaat alles makkelijker, dat weet iedereen. Ik vind het geweldig om een bijdrage te kunnen leveren aan de ontwikkeling van jeugd naar jong volwassenen."

"We werken aan de persoonsontwikkeling van studenten, in nauwe samenwerking met elkaar en het werkveld."

Karin Sijm, docent en coach bij Albeda Horecacollege

Maar wat wij als onderwijsteam doen valt of staat met de betrokkenheid en de inzet van de student zelf. Alle credits gaan in dit geval naar Shania; ze is zo ambitieus en dat werpt zijn vruchten af. Ze stroomt volgend jaar door naar de opleiding Leidinggevende bediening niveau 4. Maar het moet natuurlijk niet doorslaan met al die wedstrijden, dus af en toe trap ik even op de rem om die twee enthousiastelingen eens even verplicht tot rust te laten komen," lacht Karin.

Engeltje

"Het is ook allemaal zo verschrikkelijk leuk om te doen," zegt Shania. "De docenten en mentoren bij Albeda en Amarone willen het allerbeste voor mij en dat motiveert mij enorm. Ik voel me door hen écht gezien en gehoord. Zelfs de vriendin van Jasper, Tham Cao, heeft me geholpen bij de voorbereidingen op de mbo-vakwedstrijd Skills Heroes; zij is zelf kampioen geworden in 2020. Iedereen helpt elkaar en is betrokken. Van meneer Munts kreeg ik een engeltje als mascotte mee. Op moeilijke momenten in de wedstrijd, als ik het even niet meer weet, zou ik dan met het engeltje in mijn hand even tot rust kunnen komen en goed kunnen nadenken. Dat heeft me al een paar keer goed geholpen. Ik heb hem nu eigenlijk altijd bij me. Door de begeleiders op school en op mijn werk heb ik gewoon vleugels gekregen, net als het engeltje. Daar blijf ik ze eeuwig dankbaar voor....," besluit Shania.



Shania Bouman en Karin Sijm



‘Vliegen is een levensstijl’



Joyce Stöcker en Noah Swartz

“Mijn ervaringen in de internationale vliegwereld deel ik regelmatig met onze studenten,” vertelt Joyce Stöcker, docent bij de opleiding Luchtvaartdienstverlener. “Ze zijn een en al oor als ik ze vertel over mijn uitzettingsvluchten met gedetineerden of uitgeprocedeerde asielzoekers. Ook heb ik bijvoorbeeld militairen van en naar Afghanistan vervoerd; niet altijd in levenden lijve helaas. Zo sla ik een brug tussen de praktijk en ons onderwijs en bereid ze voor op hun toekomstige beroep. Ik vertel ook over vrolijke vakantievluchten hoor, want die heb ik gelukkig ook vaak meegemaakt,” lacht Joyce.

Dynamiek

In de luchtvaart is geen dag hetzelfde, of je nu ‘in de lucht werkt of op de grond’. Die dynamiek paste perfect bij Joyce totdat haar werkgever failliet ging. “Er kwam een vacature voorbij van Albeda: ze zochten een ‘cabinedocent’ en ik wist meteen dat werken in het onderwijs mijn volgende stap moest zijn,” vervolgt Joyce. “Tien jaar geleden ben ik gestart als docent en tot op de dag van vandaag geniet ik nog steeds van het overdragen van mijn kennis en praktijkervaring. Elke student heeft een andere leerstijl en ik vind het een uitdaging iedereen te blijven motiveren en te inspireren; de een met een aai over de bol en de ander met een stevig gesprek. Een positieve, veilige leeromgeving is belangrijk om fouten te kunnen maken en om te leren. Dat geldt voor studenten, maar ook voor mezelf en mijn collega’s, dus daar lever ik graag een bijdrage aan. In de loop der jaren ben ik naast mijn functie als docent ook de rol gaan vervullen van studieloopbaanbegeleider, stagebegeleider, voorlichter, vakgroepvoorzitter van cabinedocenten en ik ben lid van het intake team. Die dynamiek in het onderwijs is te vergelijken met de vliegwereld en daarom zit ik hier zo goed op mijn plek. Ook de omgang met verschillende mensen zoals studenten, ouders, collega’s en het werkveld maakt elke dag weer leuk én anders.”



“Elke student heeft een andere leerstijl en ik vind het een uitdaging iedereen te blijven motiveren en te inspireren.”

Joyce Stöcker, docent en stagebegeleider bij Albeda Rotterdam The Hague Airport College



“De basiscursus en toetsen waren pittig, maar toen ik eenmaal in mijn uniform op mijn eerste vlucht naar Tenerife stond, was ik dat allemaal weer vergeten.”

Noah Swartz, student opleiding Luchtvaartdienstverlener

“Het leukste vind ik de zichtbare ontwikkeling bij studenten: eerst komen ze wat schuchter binnen, maar als ze eenmaal gevlogen hebben, spat hun zelfvertrouwen ervan af.”

Gerben Jellema, unit coach leidinggevende cabinepersoneel bij TUI fly en stagebegeleider

'Je bent van alles in de lucht'

Albeda Rotterdam The Hague Airport College ligt min of meer náást het vliegveld in de wijk Zestienhoven. Intensieve contacten met diverse luchtvaartmaatschappijen resulteren in de noodzakelijke stages, als onderdeel van de opleiding. Gerben Jellema is unit coach leidinggevende cabinepersoneel bij TUI fly en werkt al jaren nauw samen met Albeda. Gerben: “TUI is een Europese touroperator met een eigen airline, die zich kenmerkt als jong, kleinschalig en collegiaal. Wij staan open voor gedreven, enthousiaste professionals die flexibel zijn, snappen wat hospitality betekent en goed kunnen samenwerken. Bij elke vlucht werk je immers in een ander team. Voor een divers palet aan passagiers ben je van alle

markten thuis in de lucht: verpleegkundige, psycholoog, brandweer, bediende en nog veel meer. Al die rollen vragen veel van een mens. De stage duurt dan ook 7 maanden en de druk ligt hoog. Stagiaires krijgen bijvoorbeeld 10 wettelijke vastgestelde toetsen waarvan 80% gehaald moet worden. Met voortgangsgesprekken houden we contact over het verloop van de leerroutes. Het is niet moeilijk allemaal, maar wel veel. Sinds 12 jaar begeleid ik stagiaires en 25% van mijn tijd vlieg ik zelf nog als purser. Het leukste vind ik de zichtbare ontwikkeling bij studenten: eerst komen ze wat schuchter binnen, praten nog wat verlegen over hun ambities en als ze eenmaal gevlogen hebben spat het zelfvertrouwen ervan af!”



Voldoende bagage

De 20-jarige student Noah Swartz is bijna klaar met zijn opleiding en rondt zijn stage bij TUI fly af in september. “Bij TUI praktijkervaring opdoen was mijn doel en ik ben ongelooflijk trots dat het me gelukt is. Met een 8 voor Engels en 80% aanwezigheid op school mag je solliciteren voor een vliegstage bij TUI. Vervolgens moest ik tijdens mijn sollicitatiegesprek een Engelse test doen, een brief schrijven en een gesprek voeren in het Engels. Twee weken moest ik wachten op de uitslag en toen ik gebeld werd, was ik zó blij... dat gevoel is niet te beschrijven. De basiscursus en toetsen waren pittig, maar toen ik eenmaal in mijn uniform op mijn eerste vlucht naar Tenerife stond als volwaardig lid van het cabineteam, was ik dat allemaal weer vergeten. Met de lessen en praktijkvoorbereiding op school heb je natuurlijk voldoende bagage om het ‘echte werk’ te gaan doen, maar toch is de eerste keer vliegen spannend. Ik werk al vanaf mijn vijftiende en vind het fantastisch om mensen een fijne tijd te bezorgen en te helpen met van alles en nog wat. Ik werk nu als schoenenverkoper van bekende merken en als privé-chauffeur, maar dat valt denk ik later niet meer te combineren met onregelmatige werktijden. Mijn familie wil ik in ieder geval wel blijven helpen; zij zitten in de oliebollekrans en in de wintermaanden is het een feest om in de oliebollekrans te staan,” glundert Noah.



Noah Swartz en Gerben Jellema

“Ik wil een nieuwe generatie begeleiden en zien genieten van het werk waar ik ooit zelf vol enthousiasme mee begonnen ben.”

Kelly Lensen, docent en stagebegeleider bij Albeda Rotterdam The Hague Airport College

Altijd omhoog kijken

“Het plezier en succes van Noah straalt af op ons hele onderwijsteam,” vertelt Kelly Lensen, stagebegeleider en docent cabine. “Noah is altijd vrolijk, gezellig en toont veerkracht en doorzettingsvermogen. Hij is echt een man van de praktijk, van spontaan contact met mensen, van hostmanship in volle glorie. Hij is geknipt voor dit vak en ik gun hem een mooie carrière. Dit is precies waarom ik anderhalf jaar geleden vanuit TUI naar het onderwijs ben gegaan. Ik wil een nieuwe generatie begeleiden en zien genieten van het werk waar ik ooit zelf vol

enthousiasme mee begonnen ben. Samenwerking met professionals is daarbij essentieel. Met Gerben van TUI overleg ik over de stages en we delen vaak dezelfde mening over de studenten. We vertrouwen op elkaars expertise en ervaring. Joyce leert mij nog steeds nieuwe kneepjes van het vak; zij heeft zó'n talent voor lesgeven. Stap voor stap nemen we studenten mee in hoe ze fit blijven met uitdagende vluchtschema's, kleine kinderen gerust kunnen stellen, hoe ze een vliegtuig moeten evacueren en ga zo maar door.



Joyce brengt het over met zoveel plezier, dat ik het zelf ook een feest vind om met haar samen les te geven. Als het vliegen eenmaal in je bloed is gaan zitten zoals bij ons, gaat het er nooit meer uit. Dat schept een band. Ik kijk nog steeds áltijd omhoog als ik een vliegtuig hoor aankomen, apart hè?!”

Het goede voorbeeld

“Vliegen is een levensstijl,” vult Joyce aan. “Dat proberen we studenten bij te brengen en tegelijkertijd krijgen ze ook gewoon vaklessen natuurlijk, zoals Nederlands en Engels. Mijn toekomstdroom is dat de Nederlandse taal helemaal versleuteld zit in de beroepspraktijk. Denk aan opdrachten voor het vak Nederlands zoveel mogelijk laten aansluiten op de beroepspraktijk. En alle lessen in de cabine bijvoorbeeld, met opdrachten uit het werkveld. Hoe dat er precies uit moet gaan zien, weet ik nog niet, want eerst wil ik mijn studie Nederlands dit jaar afronden. Ik vind het belangrijk zelf ook te blijven leren en deze studie stond al jaren op mijn verlanglijstje. Als we onze studenten en professionals uitdagen zich te ontwikkelen, moeten wij natuurlijk wel het goede voorbeeld geven,” besluit Joyce.



Joyce Stöcker en Kelly Lensen



Diyar Hamo, Jamal Bennouhou, Miriam Mendonça en Mustapha Ahajjam

‘Gevangenen zijn in het echt gewoon normale mensen’

‘Ga direct door naar de gevangenis, ga niet langs start, u ontvangt geen 200 euro...’ Voor Monopoly-spelers een bekende, irritante spelkaart, want ‘in de gevangenis’ doe je voorlopig niet meer mee met het spelletje. In het dagelijks leven gebeurt soms hetzelfde; als iemand de verkeerde afslag neemt, wordt diegene opgesloten en buiten de maatschappij geplaatst. Ook in Rotterdam zitten mensen op meerdere plekken achter slot en grendel. Met een nieuwe Albedalocatie naast het Detentiecentrum Rotterdam in de wijk Zestienhoven, liggen kansen voor een duurzame samenwerking tussen beide organisaties voor de hand.

Tweede kans voor iedereen

Mustapha Ahajjam, directiesecretaris bij Detentiecentrum Rotterdam (DCR), vertelt: “De relatie met Albeda begon ooit met een mail, recht uit het hart geschreven door Jamal Bennouhou, docent opleiding Beveiliging bij Albeda. Hij zocht voor zijn studenten een uitdagende stageplek of “misschien zelfs een toekomstige werkplek” en “of ik ervoor open stond met hem van gedachten te wisselen over de mogelijkheden”. Het klikte meteen tijdens onze eerste ontmoeting. We organiseerden voorlichting over het beroep op de open dag van Albeda Facilitair & Veiligheidscollege en een selectiedag in de gevangenis, mét succes. Beveiligen in zo’n spannende, ietwat mysterieuze omgeving sprak veel studenten aan. De nieuwe opleiding Detentie Inrichtingsbeveiliging/Complexbeveiliging was geboren. De gedrevenheid van Jamal, zijn focus op hospitality en zijn klantvriendelijke houding werkt aanstekelijk, zowel bij studenten als bij onze organisatie.



Wij delen sterk de ambitie om studenten een plek te geven in de maatschappij. We willen van meerwaarde zijn voor jongeren en ‘moeilijkere doelgroepen’. In mijn geval werk ik graag mee aan de levensverbetering van gevangenen, aan hun succesvolle terugkeer in de maatschappij. Naast deze functie werk ik twee weekenden per maand op een gesloten afdeling bij Jeugdzorg. Ik geloof in een tweede kans voor iedereen, jong en oud. Dat geloof zit in onze organisatiecultuur, maar ik merk dat ook bij Albeda en dat maakt onze samenwerking zo sterk.”



“Ik geloof in een tweede kans voor iedereen, jong en oud. Dat geloof zit in onze organisatiecultuur, maar ik merk dat ook bij Albeda en dat maakt onze samenwerking zo sterk.”

Mustapha Ahajjam, directiesecretaris bij Detentiecentrum Rotterdam

“Ik heb respect voor jongeren, die knokken voor hun toekomst en ik zal er dan ook alles aan doen om ze verder te helpen.”

Jamal Bennouhou, docent en stagebegeleider bij Albeda Facilitair & Veiligheidscollege

Positieve aandacht

“Onze studenten zijn streetwise; ze staan midden in een stadse, multiculturele maatschappij en spreken de taal van de straat,” vervolgt Jamal. “Daarom past onze doelgroep perfect bij dit specifieke werkveld van beveiliging. Gelukkig stond Mustapha meteen open voor mijn ambities en ondertussen zijn we al meer dan vier jaar van meerwaarde voor elkaar. Ik vind het heel bijzonder dat werknemers bij de Dienst Justitiële Inrichtingen (DJI), waar DCR onder valt, steeds in de praktijk met onze studenten aan de slag gaan. Bijna iedereen worstelt tegenwoordig met arbeidskrachte en werkdruk, maar zij zetten altijd de deuren open voor ons en onze studenten. Ik weet hoe belangrijk het is als iemand ziet wat je kan en samen talenten leert

ontdekken. Als jonge jongen had ik vaak problemen op school, totdat ik eindelijk vooral positieve aandacht kreeg en er ruimte ontstond voor ontwikkeling. Ik heb een paar jaar als complexbeveiliging gewerkt en werd gevraagd door een oud-collega bij Albeda te komen werken. Ik ben het onderwijs ingegaan om studenten te begeleiden en in hun kracht te zetten. Een mooi voorbeeld vind ik Diyar Hamo, een van mijn studenten die oorspronkelijk uit een oorlogsland komt en enorme inzet toont om te slagen in het leven. Hij heeft in korte tijd de Nederlandse taal geleerd, gedraagt zich prettig naar iedereen en is heel betrokken bij de opleiding. Ik heb respect voor jongeren, die knokken voor hun toekomst en ik zal er dan ook alles aan doen om ze verder te helpen.”



Meneer Jamal

“Rond mijn 10e jaar ben ik met mijn familie gevlucht uit Syrië,” vertelt de 18-jarige student Diyar. “Al jong leerde ik dat communiceren en contact maken met mensen heel belangrijk is in het leven om jezelf te kunnen redden. Omdat ik in een dorpje opgroeide leerde ik snel Nederlands, want niemand sprak een andere taal. Op zoek naar een uitdaging heb ik voor deze opleiding gekozen. Alle wetten en regels maken het beroep interessant, maar ook best pittig. Als je aan een gevangene denkt, denk je aan een crimineel, maar in het echt zijn het gewoon normale mensen. Ik wil ze helpen

niet meer in de problemen te komen en ik denk dat iedereen van fouten kan leren. Meneer Jamal is mijn grote voorbeeld, want hij helpt ook altijd iedereen. Hij is meer dan een docent. Hij behandelt ons met zoveel respect en ziet ons als zijn kinderen. Dat zegt hij niet, maar zo voel ik dat. Met deze opleiding wilde ik een hele andere wereld ontdekken en dat is gelukt. In een gevangenis is zoveel meer mogelijk dan werken als beveiliging, bijvoorbeeld als portier, psycholoog, sportdocent of manager kan je er ook terecht. Misschien word ik ooit architect en dan bouw ik een hele mooie, nieuwe gevangenis!” glimlacht Diyar.

“Met deze opleiding wilde ik een hele andere wereld ontdekken en dat is gelukt. In een gevangenis is zoveel meer mogelijk dan werken als beveiliging.”

Diyar Hamo, student opleiding Detentie Inrichtingsbeveiliging/Complexbeveiliging



Lang gekoesterde wens

Werken als directeur bij het Detentiecentrum Rotterdam is natuurlijk ook mogelijk. Miriam Mendonça groeide met haar Kaapverdiaanse roots op in Rotterdam-Noord en kent 'de straat en de stad' op haar duimpje. Twee jaar geleden zag ze haar lang gekoesterde wens in vervulling gaan. "Vanaf mijn 15e wilde ik al gevangenisdirecteur worden en dat is nu gelukt. Eerst heb ik mijn hart voor onderwijs gevolgd en heb 16 jaar lang bij Albeda gewerkt. Vanuit mijn functie als onderwijsleider leerde ik DCR kennen; ik zag kansen in een nauwe samenwerking. Door de ontwikkeling van unieke opleidingen en een succesvolle doorstroom van studenten naar diverse locaties van DJI, is daar nauwelijks personeelstekort ontstaan en boden we studenten een toekomstperspectief. Ook in mijn huidige functie als directeur kan ik iets bijdragen aan de maatschappij en de twee werelden waar mijn hart ligt aan elkaar verbinden."

Broedplaats

"Diezelfde drive herken ik bij Jamal. Bij Albeda was ik al enorm onder de indruk van zijn professionele aanpak en zijn positieve instelling. Hij weet hoe je theorie en praktijk moet laten aansluiten, denkt altijd in oplossingen en voelt alles en iedereen zó goed aan. Ik koester onze samenwerking en vraag hem vaak op strategisch niveau mee te denken over de toekomst. Ik droom van een grote leerwerkplaats voor studenten, collega's en gedetineerden, waar sociale vaardigheden, van elkaar leren en kennis delen centraal staan."

"Enthousiaste, krachtige professionals zorgen voor een sneeuwbaaleffect en dat zie je terug in duurzame relaties, maar ook binnen Albeda en DJI."

Mieke van der Valk, opleidingscoördinator bij Penitentiaire Inrichting Rotterdam



Mieke van der Valk, Jamal Bennouhou en Nortina van Welzen

Een broedplaats waar Albeda een belangrijke rol in zal spelen en Jamal de onmisbare 'linking pin' zal zijn. Maar eerst gaan we samen de huidige uitdagingen aan van personeelstekorten, teruglopende aantallen studenten die voor mbo kiezen en het opleiden van ons huidige personeel. Daar hebben we momenteel onze handen vol aan."

Parels

Nortina van Welzen en Mieke van der Valk werken beide als opleidingscoördinator bij DJI. Nortina vertelt: "Studenten die bij ons stage lopen moeten stevig in hun schoenen staan, niet makkelijk te beïnvloeden en integer zijn. Tegelijkertijd moeten ze sportief, fit en weerbaar zijn. Tijdens de selectiedagen voor de opleiding verzorgen wij de capaciteitentest, de rollenspelen en een fysieke vaardigheidstest. Aan de houding en de blik in de ogen, ziet Jamal vaak meteen of iemand geschikt is voor het werk in een gevangenis. Hij weet en voelt gewoon of het 'erin zit'. Dat resulteert in de juiste student op de juiste plek binnen onze organisatie; Jamal haalt direct de parels eruit!" Mieke vervolgt: "De nieuwe wetgeving voor diploma-eisen en de krappe arbeidsmarkt bracht ons op het idee een maatwerktraject te ontwikkelen voor het huidige personeel in Rotterdam. Vanzelfsprekend zag Jamal meteen mogelijkheden en samen hebben we een passend, boeiend programma in elkaar gezet."



"Ik droom van een grote leerwerkplaats voor studenten, collega's en gedetineerden, waar sociale vaardigheden, van elkaar leren en kennis delen centraal staan."

Miriam Mendonça, vestigingsdirecteur Detentiecentrum Rotterdam

De tweede lichter collega's hebben hun diploma's inmiddels behaald en daar zijn we supertrots op. Enthousiaste, krachtige professionals zorgen voor een sneeuwbal-effect en dat zie je terug in duurzame relaties, maar ook binnen Albeda en DJI."

TOP

Cherin Lachman is een van de gediplomeerde beveiligers en glimt van trots als hij vertelt: "Binnen een jaar heb ik mijn vereiste mbo-diploma niveau 2 gehaald, ongelooflijk! In 2020 ben ik vanuit Suriname naar Nederland gekomen voor de liefde en

vond vrijwel direct een baan als beveiligers bij de penitentiaire inrichting in Rotterdam, onderdeel van DJI. Voorwaarde was wel dat ik binnen twee jaar mijn diploma moest halen en dat is gelukt. Wettelijke kaders en regels zijn best moeilijk, maar met de goede motivatie en hulp van Jamal is het voor iedereen mogelijk. Hij kent het vak zo goed, kan perfect lesgeven en staat altijd voor me klaar. Zelfs vanuit Suriname, tijdens familiebezoek, mocht ik hem van alles vragen over de lesstof en op alles had hij een antwoord. Ik heb eigenlijk alleen maar goede woorden voor deze man, hij is gewoon top!"

"Studenten die bij ons stage lopen moeten stevig in hun schoenen staan."

Nortina van Welzen, opleidingscoördinator bij Detentiecentrum Rotterdam



Jamal Bennouhou en Cherin Lachman

Community

"Presteren, leren en ontwikkelen kan alleen in teamverband," besluit Jamal. "Je hebt elkaar keihard nodig in een samenleving die verhardt en waar individualisering op de loer ligt. Collega's zijn heel belangrijk voor me en ik heb altijd leidinggevenden gehad die achter me staan, met wat ik ook doe. Dat maakt het werken na twaalf jaar bij Albeda nog steeds leuk en inspirerend. Ik kan het niet alleen en ik leer nog elke dag van mijn studenten, collega's en partners in de beveiligingsbranche. We functioneren als een community, als een professioneel netwerk, waarmee we een bijdrage willen leveren aan het welzijn van de medemens en daar voel ik me goed bij!"

"Wettelijke kaders en regels zijn best moeilijk, maar met de goede motivatie en hulp van docent Jamal is het voor iedereen mogelijk!"

Cherin Lachman, beveiligers bij Penitentiaire Inrichting Rotterdam



Dienst Justitiële Inrichtingen is met ruim 16.000 medewerkers verantwoordelijk voor de dagelijkse verzorging van volwassenen en jongeren in 50 inrichtingen, verspreid over heel Nederland. In dit artikel wordt gesproken over de Penitentiaire Inrichting (PI) Rotterdam en deze bestaat uit twee locaties, De Schie en Hoogvliet (voorheen Stadsgevangenis). Detentiecentrum Rotterdam (DCR) is in 2010 gebouwd naast Rotterdam The Hague Airport ten behoeve van vreemdelingenbewaring. DCR vangt verschillende doelgroepen op, afhankelijk van de wisselende vraag naar capaciteit binnen DJI. Het gebouw beschikt over 320 kamers, verdeeld over 10 afdelingen.

Albeda Facilitair & Veiligheidscollege speelt met haar opleidingen Beveiliging, Detentie Inrichtingsbeveiligers/Complexbeveiligers en maatwerktrajecten voor het huidige personeel van DJI in op de behoefte uit het werkveld aan kwalitatief goed opgeleide krachtige professionals.





Jadee Sanchez

Albeda en Roompot zorgen voor toekomstperspectief

“Elke dag stond ik als klein kind te wachten op Koos, het levende Konijn,” glimlacht Jadee Sanchez, studente bij de opleiding Leidinggevende leisure & hospitality binnen Albeda Travel & Leisure College. “Koos was voor mij op die leeftijd een held, een levende pop, die met ons allemaal op het vakantiepark van Roompot ‘woonde’. Ik vind het heel bijzonder om nu bij Roompot stage te lopen en alle kindjes net zo verwachtingsvol te zien wachten op Koos, het levende Konijn, als ik ooit deed.”

Konijnenpak

“Met mijn ouders en broer had ik destijds op het park de tijd van mijn leven,” vervolgt de 17-jarige Jadee. “Het was één grote, mooie wereld waarin alles aanwezig was waar ik als kind van droomde; een zwembad, speeltuin, ijsjes, een mooi vakantiehuis, lachende mensen, gezelligheid.... Het is zó leuk om nu zelf soms Koos te presenteren en een meet & greet te organiseren voor de kinderen. Eerst vond ik het veel leuker om met tieners te werken en moest ik niet zo veel van die kleintjes hebben. Maar tijdens een studiereis naar Spanje ben ik door de docenten Jeffrey en Bob uitgedaagd om uit mijn comfortzone te komen. Daar heb ik me enorm door ontwikkeld. Ook de begeleiders bij Roompot stimuleren mij het beste uit mezelf te halen, of ik nu bij de fietsverhuur werk, de horeca of activiteiten organiseer. Ik ben van een wat stil, verlegen meisje uitgegroeid tot iemand die mensen blij wil maken, een onvergetelijke tijd wil bezorgen en wil dansen met iedereen, van jong tot oud, zelfs in een konijnenpak! Ik sta nu veel sterker in mijn schoenen en daar ben ik iedereen bij Roompot én Albeda heel dankbaar voor!” roept Jadee uit.

Hands-on mentaliteit

Jeffrey Vogel is docent en stagebegeleider bij Albeda Travel & Leisure College en stond aan de wieg van de samenwerking tussen Albeda en Roompot. “We zijn het onze studenten verplicht goede stageplekken te bieden én een toekomstperspectief,” vertelt Jeffrey. “Vakantieparken zijn bij uitstek geschikt om werkervaring op te doen en echt te doorvoelen hoe een toekomst er na school uit zou kunnen



Jeffrey Vogel en Jadee Sanchez

zien. In de samenwerkingsovereenkomst met Roompot staat dat we het vakantiepark als klaslokaal kunnen gebruiken. Dat is fantastisch, want mbo-studenten willen graag praktisch bezig zijn en Roompot heeft op haar beurt behoefte aan goed opgeleide, breed inzetbare professionals. Hospitality vormt de rode draad; gastvrij zijn en klantvriendelijk handelen zijn sleutels naar succes en komt bij elke afdeling van pas.

“Ik voel gewoon dat iedereen bezig is mij zo goed mogelijk te begeleiden en dat geeft me veel rust en vertrouwen!”

Jadee Sanchez, student opleiding Leidinggevende leisure & hospitality



Denise Knol, Jeffrey Vogel, Bob Donkersloot, Jadee Sanchez en Alrik Boonstra

We zijn voortdurend met elkaar in gesprek hoe onze opleidingen nóg beter kunnen aansluiten op de wensen uit het werkveld. Denk bijvoorbeeld aan de wens om te examineren in de praktijk, zoals bij de recepties van Roompot. Een hands-on mentaliteit hoort daarbij: we bedenken samen iets in het belang van de student, voeren het uit, evalueren, leren en verbeteren. Dat maakt onze samenwerking duurzaam en succesvol. Samen toekomstige professionals opleiden is voor onze sector noodzakelijk voor het in stand houden van de wereld van hospitality.”

Nieuw initiatief

Denise Knol is zeven jaar geleden begonnen bij Roompot als stagiaire tijdens haar hbo-opleiding commerciële economie en vervolgens nooit meer weggegaan. Sinds drie jaar werkt ze als HR Manager en focust ze zich op de stageprocessen bij Roompot. Denise: “Vanaf stagedag één was ik verkocht; ik hield meteen van de sfeer, het contact met de gasten, het plezier bij iedereen. Met Jeffrey deel ik de passie voor de wereld van hospitality. We bedenken steeds creatieve oplossingen om studenten te boeien en te binden aan het vak. Studenten krijgen nu bijvoorbeeld les op de parken zelf en de persoonlijkheid van een student is leidend bij de keuze voor een ervaringsplek.

De een past beter bij een groot park in een bos, waar de ander meer van klein houdt bij de zee. We zijn net gestart met een nieuw initiatief, de opleiding Hospitality manager, waarbij werken bij Roompot en opleiden door Albeda hand in hand gaan. We bedenken steeds creatieve oplossingen met Albeda om studenten te boeien en te binden aan het vak. Bij onze organisatie is zóveel mogelijk als je van mensen houdt, échte gastvrijheid snapt en altijd je best doet. Eén van onze regiomanagers is ooit begonnen als vakkenvuller in de supermarkt op een resort. Zelf ben ik ook een goed voorbeeld van de kansen. In mijn geval valt trouwens de appel niet ver van de boom. Mijn moeder heeft altijd bij Roompot gewerkt; als receptioniste bij het allereerste park in Zeeland. We delen duidelijk dezelfde passie voor de hospitality branche!”

“We zijn het onze studenten verplicht goede stageplekken te bieden én een toekomstperspectief.”

Jeffrey Vogel, docent en stagebegeleider bij Albeda Travel & Leisure College

“We bedenken steeds creatieve oplossingen met Albeda om studenten te boeien en te binden aan het vak. De opleiding Hospitality manager is daar een mooi voorbeeld van.”

Denise Knol, HR Manager bij Roompot



‘Wat je bestemming ook is, je vindt het bij Roompot’

“Dat is nou precies waar wij als organisatie voor staan: voor verbinding, familie en saamhorigheid in een gastvrije omgeving waar iedereen welkom is,” reageert Alrik Boonstra, Chief Human Resources Officer bij Roompot. “Familie is tegenwoordig een veel breder begrip geworden. Bedrijven organiseren zich als community’s, waar veel aandacht is voor relaties en persoonlijk contact, als tegenbeweging voor de individualisering en enigszins sombere wereld om ons heen. Wij brengen een beetje vrolijkheid op onze resorts met ontspanning en plezier, voor jong en oud. Met de recente overname van Landal GreenParks zijn we nu actief in 11 landen met ruim 5500 collega’s op meer dan 300 vakantiebestemmingen. Wij willen de beste werkgever zijn en besteden veel aandacht aan de ontwikkeling van collega’s. Tevreden mensen zorgen immers voor tevreden gasten. Daarbij leg ik de nadruk op ieders eigen verantwoordelijkheid om talenten te ontplooiën, mee te groeien met de organisatie en duurzaam inzetbaar te blijven. Onze taak is dat proces te ondersteunen, onder andere in nauwe samenwerking met Albeda. We geloven in werken en leren tegelijk. In Albeda zien wij een creatieve, ondernemende onderwijspartner met krachtige professionals, die samen willen bouwen aan een toekomstbestendige wereld van hospitality. We willen aantrekkelijk blijven voor jonge mensen, maar omarmen ook nieuwe doelgroepen, die mogelijk extra taalscholing nodig hebben bijvoorbeeld. Niet voor niets is onze slogan: ‘Wat je bestemming ook is, je vindt het bij Roompot!’,” besluit Alrik.

“In Albeda zien wij een creatieve, ondernemende onderwijspartner met krachtige professionals, die samen willen bouwen aan een toekomstbestendige wereld van hospitality.”

Alrik Boonstra, Chief Human Resources Officer bij Roompot

Rust en vertrouwen

Studente Jadee wil eerst haar opleiding afronden en zoveel mogelijk ervaring opdoen, voordat ze haar bestemming uitspreekt. Jadee: “Roompot Kijkduin is niet al te groot; het past perfect bij mij en ik kan er nog veel leren. Er komen vooral Duitse gasten, dus Duitse gesprekken voeren kan ik nu best goed en daar heb ik op school weer profijt van. Docenten kennen dit werk goed en snappen wat we meemaken. Meneer Vogel zorgt altijd voor nieuwe praktijksituaties tijdens de lessen en meneer Donkersloot leert ons rekenen in spelvorm, wat we ook weer kunnen toepassen op het park. Ik voel gewoon dat iedereen bezig is mij zo goed mogelijk te begeleiden en dat geeft me zoveel rust en vertrouwen!”

De cirkel is rond

Docent Bob Donkersloot volgde ooit, net als Jadee, de opleiding Leisure & hospitality bij Albeda. In het laatste jaar liep hij stage bij Roompot en werkte er vervolgens 6 jaar, onder andere als afdelingsmanager Leisure & Entertainment. Tot hij werd benaderd door Albeda: “We zijn op zoek naar een docent recreatie.” Bob besloot ervoor te gaan. Ik werk nu bij de opleiding waar ik ooit zelf studeerde. Op de eerste studiedag ontmoette ik klasgenoot Bryan. We liepen allebei stage in het buitenland en in het laatste jaar bij Roompot.



Vervolgens kwamen we daar allebei met onze diploma's op zak in dienst. Heel fijn om met iemand samen je loopbaanpad te bewandelen. Met Denise heb ik ook samengewerkt, dus dat schakelt lekker makkelijk als ik nu op stagebezoek ga. Ik herken bij beide organisaties de aandacht voor persoonlijke ontwikkeling, de enorme teamspirit en de maatschappelijk betrokkenheid. In mijn huidige werk als rekendocent, kan ik mijn rekenlessen goed linken aan de beroepspraktijk. Ik weet dat een sausje entertainment door een rekenloterij als werkvorm te kiezen, iedereen beter bij de les houdt. Mijn moeder staat ook voor de klas als rekenspecialist en met haar bespreek ik ook graag nieuwe werkvormen. Mijn docenten van toen zijn nu mijn collega's. Het meest bijzondere is dat ik weer naast Bryan op school zit, maar dan in de docentenkamer. Hij had al eerder de overstap naar Albeda gemaakt en geeft praktijklles op de opleiding waar we samen begonnen zijn. De cirkel is wat mij betreft nu helemaal rond,” zegt Bob enthousiast.



Bryan Klein Herenbrink en Bob Donkersloot

“Ik herken bij Albeda en Roompot de aandacht voor persoonlijke ontwikkeling, de enorme teamspirit en de maatschappelijke betrokkenheid.”

Bob Donkersloot, docent en stagebegeleider bij Albeda Travel & Leisure College

Hospitality Innovation Campus!



Mark Twilt, Wanda van Kerchove en Ricardo Kluivert

De hospitality sector heeft behoefte aan kwalitatieve en kwantitatieve groei van professionals. Meer instroom en behoud van personeel is gewenst. Er is steeds meer vraag naar werknemers die breed opgeleid zijn, eenvoudig tussen verschillende domeinen van de sector kunnen bewegen, weten om te gaan met nieuwe technologieën, goed kunnen samenwerken en communiceren.

Wendbaar personeel

“Albeda heeft het initiatief genomen om overheid, onderwijs en werkveld bijeen te brengen en te werken aan bovenstaande uitdaging,” vertelt Mark Twilt, programmamanager Hospitality Innovation Campus (HIC). “Werkgevers zullen meer moeten investeren in de aantrekkelijkheid van het beroep, maar vooral in wendbaar personeel. Onderwijs kan daar een open en flexibel aanbod voor ontwikkelen en uitvoeren. Door de handen ineen te slaan, kunnen we het beroepenveld aantrekkelijker maken en toekomstgericht opleiden. We zijn al op de goede weg zoals blijkt uit de ervaringsverhalen in dit magazine, maar het kan altijd beter,” volgens Mark.

Ambitie HIC

De Hospitality Innovation Campus (HIC) staat aan de basis van een 4-jarig programma in de metropoolregio Rotterdam en Den Haag. HIC initieert en faciliteert de samenwerking tussen bedrijven, overheid en beroepsonderwijs. In een publiek-private samenwerking werken zij aan de verbetering van de arbeidsmarktpositie en een betere doorstroming van professionals in de hospitality sector. Drie doelen zijn specifiek benoemd:

1. Vergroten van de instroom van mensen, die willen leren en werken in de wereld van hospitality;
2. Ontwikkelen en delen van kennis op basis van onderzoek;
3. Opleiden tot wendbare hospitality professionals.

Vergroten instroom

Mark vervolgt: “Om de instroom van professionals te vergroten, ontwikkelt HIC een speciaal instroombevorderingsprogramma. Dit zal in eerste instantie gericht zijn op scholieren uit het voortgezet onderwijs, die wij in een vroeg stadium willen enthousiasmeren voor de dynamische wereld van hospitality. Binnenkort start een onderzoek naar de keuzecriteria voor een vervolgopleiding door deze doelgroep. Op basis van de uitkomsten evalueren wij de huidige wervingsactiviteiten, verbeteren waar nodig en ontwikkelen nieuwe initiatieven.

“Door de handen ineen te slaan, kunnen we het werken en leren in de hospitality sector aantrekkelijker maken en toekomstgericht opleiden.”

Mark Twilt, programmamanager Hospitality Innovation Campus (HIC)



HIC timmert hard aan de weg. Onlangs is er een online platform gelanceerd, als onderdeel van het beroepsoriëntatieprogramma, waar bedrijven, instellingen en onderwijspartners activiteiten aanbieden voor geïnteresseerden in de wereld van hospitality. Denk aan stages, workshops, banen en evenementen waar hospitality centraal staat. Kijk op HospitalityGO.nl of er iets leuks voor je bij zit!

Ben je benieuwd naar meer informatie over de HIC en wil je deel uitmaken van dit inspirerende, groeiende samenwerkingsverband? Neem een kijkje op: hospitality-innovation-campus.nl.

“Het practoraat verbindt onderwijs, onderzoek en bedrijfsleven en speelt in op de behoeften van de metropool Rotterdam Den Haag.”

Alexander de Vries, Practor en directeur Hostmanship Group

Ook is er een beroepsoriëntatieprogramma voor scholieren, studenten en werkzoekenden. Een recent voorbeeld is 'De dag van de Rotterdamse Hospitality'. Ruim 400 scholieren, studenten en werkzoekenden bezochten het evenement waar Albeda, ROC Zadkine en ruim 30 bedrijven uit de wereld van hospitality zich presenteerden.

Ontwikkelen, kennisdeling en onderzoek

Het practoraat 'Hospitality Innovation - Betekenisvol leren en werken' is een expertiseplatform waarbinnen praktijkgericht onderzoek wordt uitgevoerd. Het doel is het verspreiden van kennis, ontwikkeling stimuleren en opleiden tot innovatief vakmanschap. Practor Alexander de Vries legt uit: "Het practoraat stimuleert een onderzoekende houding, kritisch denken, samenwerking en creativiteit bij docenten en studenten. Het verbindt onderwijs, onderzoek en bedrijfsleven en speelt in op de behoeften van de metropool Rotterdam Den Haag (MRDH). Bovendien vergroot het de kennisdeling tussen scholen en borging van deze kennis. Dit leidt uiteindelijk tot verbetering van het mbo-onderwijs." Mark vult aan: "HIC wil een learning community vormen. Een open netwerk waar iedereen met een passie voor hospitality wordt uitgenodigd om te leren, ontwikkelen en innoveren. Zowel fysiek als digitaal komen er ontmoetingsplaatsen waar voor alle betrokken partijen onder andere onderzoek, onderwijs, bijeenkomsten en kennissessies worden georganiseerd."

Opleiden tot wendbare hospitality professionals

Breed opgeleid en duurzaam inzetbaar zijn is voor ieder mens een win-win, welke rol je ook vervult in de maatschappij. Leren en werken functioneren als een tweeling en zijn in de huidige maatschappij niet meer van elkaar te scheiden.

Denk aan partners uit de wereld van de hotellerie, de horeca, vakantieparken, luchtvaartmaatschappijen etc. In samenwerking met Koninklijke Horeca Nederland, Mondriaan, Hotelschool The Hague en het Haags Hotel Overleg komt er ook 'De dag van de Haagse Hospitality'.



Het dwingt onderwijs en bedrijfsleven samen te werken in het belang van de toekomst van de sector. Mark: "Het opleiden van wendbare hospitality professionals is een gezamenlijke verantwoordelijkheid van onderwijs en werkveld geworden met gedeelde belangen. Hoger, breder en toekomstgerichter opleiden van (jonge) werknemers, vraagt om een flexibel onderwijsaanbod in het ritme van de praktijk. Maar ook om professionalisering van docenten en leermeesters in het bedrijfsleven, omdat de kunst van het coachen langzaam de 'traditionele, klassieke kennisoverdracht' vervangt. Met een doordacht doorstroomprogramma zal talentontwikkeling en 'hogere opleiden' een plek moeten krijgen om perspectief en uitdaging te bieden aan zowel werkgevers als werknemers".

Rooskleurig

"Onze ambities zijn hoog en in korte tijd hebben we een hoop te doen; dat kunnen we niet alleen," zegt Mark resoluut. "De verhalen in dit magazine over krachtige professionals geven hoop en vertrouwen dat we samen de schouders eronder blijven zetten, nu en in de toekomst. In het belang van alle (toekomstige) collega's, in de hospitality sector in het bijzonder en de maatschappij in het algemeen, hebben we met 'mensgerichte dienstverlening' de sleutel in handen naar een wereld die er veel rooskleuriger uitziet. Het is tenslotte de sector waar verbinding, ontmoeting en plezier centraal staan en de kunst van hostmanship, oftewel 'de ander zich altijd welkom laten voelen' gemeengoed is," besluit Mark.

Alexander de Vries

Krachtige professionals in beeld

Bertho Rombout, directeur: "Samenwerking met collega's, studenten, het bedrijfsleven, onderwijspartners en de overheid is wat ons betreft de sleutel naar succes. Rita Bornebroek-Smits, adjunct-directeur, vult aan: "We zetten onze directe collega's hier graag extra in het zonnetje. We zijn enorm trots op hun dagelijkse inzet en hun oneindige energie om inspirerend, innovatief, goed onderwijs te realiseren, in het belang van alle studenten en een mensvriendelijke maatschappij."



Albeda Facilitair & Veiligheidscollege

Nieuwsgierig
Doorzetters
Winnersmentaliteit
Communicatief
 Behulpzaam
Verbinders
Duidelijk Vitaal
 Mentaal weerbaar
Ambitieuus
 Vrijgevig
Empatisch

Persoonlijk
Veerkrachtig
 Gastvrij Vakbekwaam
Gedreven
Creatief
 Eigenwijs *Kundig*
 Persoonlijk
Authentiek
 Moedig **Humor**



Albeda Horecacollege



Albeda Rotterdam The Hague Airport College

Sensitief
Transparant
Stimulerend
Coachend Geduldig
 Besluitvaardig
Hostmanship
Charismatisch
Ludiek Actief
Dienstbaar
Overtuigend

Ondernemend
Belangstellend
Organisatorisch
Kansen zien
Klantgericht
Plezier *Innovatief*
Onderzoekend
Meedenkend
Zorgzaam
Wijs **Durf**



Albeda Travel & Leisure College



Directie en
Cluster Support Team

Toegewijd
Het geheel zien
Verantwoordelijk
Inspirerend Oprecht
Zelfverzekerd
Resultaatgericht
Betrouwbaar
Positief **Loyaal**
Enthousiast
Motiverend

Spoken word

Door student Isabel Madelief



W

Wat heb jij nodig,
Om te bereiken,
Waar je als klein meisje over
droomde.

Twee stappen vooruit,
Drie naar achteren,
Hink,
Stap,
Sprong.
Maar nooit alleen.

Samen spelen we een toneelstuk,
Het spel van het leven,
Het spel van leren,
Leren leven,
Het leven leren.

Door didactisch te vragen,
Mij zo weten te raken,
Om niet meer te dromen over
morgen.

Zet die derde stap vooruit,
Krachtig,
Met je ogen open.

Vol lof,
Dankbaarheid,
Draai ik me om,
Terug kijkend naar mijn stuk,
Het onderwijs,
De docent in de hoofdrol,
De krachtigste professionals.

N

Net dat stapje extra,
Rennend door de gangen,
Een held,
Op onzichtbare sokken.

Waardering vaak uitgebleven,
Terwijl jullie vele,
Een thuis hebben gegeven.

Iemand zei mij ooit
'feedback is het mooiste cadeau dat er is'
Dankjewel,
Voor mijn cadeau,
Omhult in warmte, gesprekken van waarde,
Met een gouden randje.

Ik ontvang ze,
Pak ze uit,
Met een traan,
Die de lach op mijn mondhoek versierd.

Dit is mijn cadeautje,
Mijn dank,
Zonder lint en gouden randjes,
Laat de zon schijnen,
Narcissen bloeien,
Glimlach,
Heb lief.

De krachtige professionals waar ik
naar op kijk,
De hoofdrolspelers in het onderwijs,
De hoofdrolspelers in mijn onderwijs.
Dankjewel.

Isabel: "Poëzie heeft altijd een grote rol in mijn leven gespeeld. Op de basisschool werd deze passie al aangewakkerd door het schrijven van de zogenoemde 'elfjes'. Al vroeg kwam ik in de knoop te zitten met mezelf, gevoelens die ik niet kon uiten. Door de tranen die ik niet kon huilen om te zetten in woorden, heb ik mijn kracht gevonden om met de soms zo harde buitenwereld om te gaan. Inmiddels word ik spoken word artist en 'woordkunstenaar' genoemd. Ik treed op bij evenementen en onlangs is mijn dichtbundel 'In het zwarte gat groeiden madeliefjes' uitgekomen. Mensen inspireren, raken met mijn woorden, emotioneren. Dat is een van de mooiste dingen aan het voordragen van het spoken word. Tegelijkertijd volg ik de opleiding Manager ondernemer horeca bij Albeda en ik werk ook in de horeca. Ik vind het heel leuk dat ik mijn gedachten over krachtige professionals onder woorden mag brengen voor dit prachtige magazine. Mijn grootste droom is de wereld van poëzie en de wereld van hospitality te verbinden en voor altijd samen te brengen."



**Wij gaan samen
op weg naar
de toekomst!**