

# STICKY

*campus* Magazine 2



**Doe mee!?**

Welkom in de wereld van hospitality



4

## Samen geven we onze stad Rotterdam een gouden randje

Albeda Travel & Leisure College

12

## Albeda is de leukste school van Nederland

Albeda Rotterdam The Hague Airport College en Albeda Facilitair & Veiligheidscollege

18

## Gratis kunst kijken...

Albeda Facilitair & Veiligheidscollege

24

## Er komt altijd licht...

Albeda Horecacollege

30

## Life is short, eat dessert first

Albeda Horecacollege

36

## Het roer moet om!

Hospitality Innovation Campus

42

## De expert van buitenaf

Barend Last in gesprek met Rita Bornebroek Smits

46

## AEHT

Wedstrijd in de spotlights

**Colofon: magazine 2, jaargang 5, 2024.** 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, Kalynda Haaf.  
Redactie: Sandra Heemskerk, Sandra van Iperen en Monique Benningshof. [Reacties? hostmanship@albeda.nl](mailto:Reacties?hostmanship@albeda.nl)



# Sticky campus

Volgens oude geschriften begon het échte onderwijs ooit met een Chinese man, die een kikkertje in zijn handen achter zijn rug had. Kinderen mochten raden wat hij verborgen hield. Het plezier en de vrolijke spanning wat zo'n simpel spelletje met zich meebrengt, is herkenbaar voor mij, voor jou, voor iedereen. Het sterkt mij in de overtuiging dat onderwijs is bedoeld om spelenderwijs te leren en nieuwsgierigheid op te wekken.

Ook bij onze hospitality-opleidingen staat plezier maken centraal door aantrekkelijk, flexibel onderwijs te bieden. Dit doen wij het liefst in een omgeving, waar 'leren, ontmoeten en inspireren' centraal staan: de zogenaamde Sticky campus. In de kern betekent dit een plek waar studenten willen blijven 'plakken', ook als ze geen les hebben. Een soort 'leercommunity', waarbinnen een dynamische mix van (oud)studenten, professionals, (onderwijs)partners en overheden actief is. Het doel is samen een succesvolle bijdrage te leveren aan het werkveld in de wereld van hospitality.

Door het spelen van ons eigen 'Albeda-Doe mee!?' triviantspel' met diverse doelgroepen, is de betekenis van een Sticky campus uitgebreid verkend. Spelenderwijs leren pas ook ik graag toe en de resultaten vind je terug in dit magazine. Je leest over krachtige professionals, die op een creatieve manier invulling geven aan innovatief beroepsonderwijs, in nauwe samenwerking met onze partners. Ik ben ongelooflijk trots op ieders inzet, al hun prachtige verhalen en ik hoop dat je nieuwsgierigheid is gewekt om verder te lezen...

Wees welkom in de wereld van hospitality!

Rita Bornebroek Smits  
Directie

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

In ons inspiratiedocument Doe mee!? schetsen we een mogelijk toekomstbeeld in 2030 en benoemen we vier bouwstenen, die ons helpen wendbaar en veerkrachtig in te spelen op de ontwikkelingen om ons heen. Naast de bouwsteen Sticky campus zijn dat krachtige professionals (zie Magazine 1), stevig fundament en duurzaam netwerk.



Haitham Chettou, Manon van der Hilst, Michael Gerritsen en Kelton Carvalho

# Samen geven we onze stad Rotterdam een gouden randje

Michael Gerritsen, docent bij Albeda Travel & Leisure College, is voortdurend op zoek naar partners in de Rotterdamse regio om 'zijn' studenten beroepsgericht en flexibel onderwijs te kunnen bieden. In juni 2023 kreeg hij een mailtje binnen: "Voor de komende trajecten willen wij nog meer de samenwerking aangaan met scholen en zouden wij graag met u in gesprek gaan over de mogelijkheden van Community Champions voor uw jongeren." De afzender? Michael Marinus, Maatschappelijk Manager Stichting 'De Betrokken Spartaan'. Het gevolg? Een prachtige samenwerking...

## Een schot in de roos

"Sparta Rotterdam is zich als oudste, betaalde voetbalorganisatie bewust van haar maatschappelijke verantwoordelijkheid," licht Michael toe. "Stichting De Betrokken Spartaan zet zich in voor het verbeteren van de leefbaarheid in de stad Rotterdam, in de wijken, op straat en op de speelpleintjes. We zijn betrokken bij het voetbal én bij de mensen om ons heen. Het project Community Champions richt zich op jongeren tussen de 15 en 27 jaar jong. In groepsverband volgen zij vrijwillig een traject van zestien weken in het Sparta-Stadion, waarbij ze zich ruim vijf uur per week buiten schooltijd inzetten in de wijken. Zij gaan binnen het traject aan de slag met vaardigheden als communiceren, solliciteren, ondernemen en het ontdekken van talenten door middel van workshops en stages bij diverse werkgevers. Deze vaardigheden brengen zij vervolgens in praktijk door het



organiseren van buurtactiviteiten, wijktrainingen, evenementen voor jong en oud of deelname aan de jongerenraad. Het is onze passie om de stad Rotterdam leefbaar te houden en een prettige plek om in te wonen. Ook Albeda is zich bewust van haar maatschappelijke opdracht en we delen de passie voor de stad, de jongeren en het ondernemen. In allerlei opzichten leek Albeda mij de perfecte partner. Mijn mailtje bleek een schot in de roos, want in een mum van tijd werd onze samenwerking beklonken. Ligt vast aan onze namen; we houden allebei van doorpakken," lacht Michael.



Michael Marinus en Lisa van den Boer

*"Ook Albeda is zich bewust van haar maatschappelijke opdracht en we delen de passie voor de stad, de jongeren en het ondernemen."*

**Michael Marinus**, Maatschappelijk Manager bij Stichting De Betrokken Spartaan

*“We zijn altijd op zoek naar mogelijkheden om inspirerend, flexibel onderwijs aan te bieden, in nauwe samenwerking met het bedrijfsleven.”*

**Michael Gerritsen**, docent bij Albeda Travel & Leisure College

### De toekomst

“Het is een geweldige kans voor onze studenten bij de opleiding Dienstverlening sport & recreatie niveau 2, om in een Rotterdams voetbalstadion te leren en te werken,” vervolgt de ‘andere’ Michael. “We zijn altijd op zoek naar mogelijkheden om inspirerend, flexibel onderwijs aan te bieden, in nauwe samenwerking met het bedrijfsleven. We willen het allerbeste voor onze studenten. Op een vreemde locatie les krijgen klinkt misschien simpel, maar het daagt deze jongeren uit ondernemend gedrag te vertonen. Ze moeten hun route uitstippelen naar een andere plek dan ze gewend zijn. Ze moeten samenwerken, ontdekken andere wijken rondom het stadion en ontmoeten allerlei verschillende mensen. Dat betekent vertrouwen opbouwen in zichzelf, goed kunnen communiceren en open staan voor een andere, nieuwe wereld.

Wij willen als onderwijsteam de studenten verder helpen om hun plek te vinden in de maatschappij. Ik denk dat leren, werken en stage lopen binnen een bedrijf de toekomst is. Het leukste van deze samenwerking vind ik het groeiproces van de studenten. Ik zie mezelf in hen. Ik ben ooit gestart met een opleiding Sport & bewegen bij Albeda, maar ik wilde liever werken. Via allerlei omwegen en baantjes kwam ik bij de politie terecht. Daar heb ik lang gewerkt, tot ik voor het onderwijs koos om mijn kennis en ervaringen over te dragen. Voor een jongere heeft school meestal niet de hoogste prioriteit. Maar net als mijn vader bij mij deed, bel ik mijn studenten elke ochtend op om ze te motiveren en enthousiasmeren. Ik vond school ook niet persé hartstikke leuk, maar ik weet nu hoe belangrijk het is om te leren van en met elkaar. Uiteindelijk kom je samen veel verder dan alleen!”



### Blij kinderen

Haitham Chettou is 18 jaar en student bij de opleiding Dienstverlening sport & recreatie. Na de middelbare school koos hij bewust voor Albeda. “Ik vind het een goede school, voel me er op mijn gemak en als ik vragen heb, kan ik altijd bij iemand terecht,” vertelt Haitham enthousiast. “Bij Sparta vind ik het ook leuk. Iedereen is welkom hier en ze nemen me zoals ik ben. Ik leer hoe ik goed kan omgaan met verschillende mensen, hoe ik les moet geven en hoe ik jong en oud kan aanmoedigen en ondersteunen. We helpen

scholen op het schoolplein met spelletjes organiseren voor de kinderen. Op pleintjes in de wijk voetballen we met jongeren en maken een praatje met ouderen, die vaak zitten te kijken op bankjes aan de kant. Het is leuk om te zien hoe activiteiten en sport mensen verbindt. Daarom loop ik nu ook stage bij Stichting De Betrokken Spartaan. Hierna wil ik verder studeren en jongerenwerker worden, net als een familielid van mij. Al die blij kinderen om je heen de hele dag, wie wil dat nou niet?” lacht Haitham.

*“Ik vind Albeda een goede school, voel me er op mijn gemak en als ik vragen heb, kan ik altijd bij iemand terecht.”*

**Haitham Chettou**, student opleiding Dienstverlening sport & recreatie

“Door deze samenwerking met Sparta leer ik socialer te zijn, geduld te hebben met mensen en hoe ik kan ondernemen.”

**Kelton Carvalho da Veiga**, student opleiding Dienstverlening sport & recreatie



### Rijk worden

Zijn 23-jarige medestudent Kelton Carvalho da Veiga is ook enthousiast over de combinatie van leren en werken in een voetbalstadion. Kelton: “Ik wist lang niet wat ik wilde studeren, dus ik heb vooral veel gewerkt de afgelopen jaren. Maar ik wilde meer met mijn passie voor sport en voetbal doen. Een vriend vertelde over zijn werk met mensen in verschillende wijken van Rotterdam. Dat klonk goed en zo ben ik via via bij Albeda terechtgekomen. De opleiding biedt mij de kans een diploma te halen, met vakken als Nederlands en rekenen bijvoorbeeld. Maar door deze samenwerking met Sparta, leer ik ook socialer te zijn, geduld te hebben met mensen en hoe ik kan ondernemen. Dat komt allemaal goed uit, want ik wil later rijk worden om goed voor mijn gezin te kunnen zorgen. Dan kan ik ook voor mijn moeder zorgen, zoals ze dat altijd voor mij heeft gedaan. Niet alles wat we leren in dit traject komt misschien op een diploma te staan, maar dat geeft voor mij niet. Ik weet nu wat ik kan, wat ik wil verbeteren en ik houd van hard werken. Iedereen is tevreden en ik voel me door Albeda, Sparta en familie heel erg ondersteund in alles, dus met mij komt het wel goed!”



### Topprestaties

“Naast de maatschappelijke impact die de jongeren maken, wordt hun inzet beloond met een erkend MDT (Maatschappelijke Diensttijd)-certificaat, dat mooi op het cv staat,” licht Lisa van den Boer, projectcoördinator Stichting De Betrokken Spartaan, toe. “We dragen door middel van sport bij aan de gezondheid van mensen, aan sociale samenhang en aan het vormen van normen en waarden. Geen enkele doelgroep in geen enkele levensfase komt wat ons betreft buitenspel te staan. De merknaam Sparta helpt ons daarbij. Ook de andere voetbalclubs in Rotterdam voelen zich verantwoordelijk voor de maatschappij. Op sportief gebied gaan jongeren ‘de strijd’ met elkaar aan door middel van een lokale

en landelijke voetbalcompetities met de andere Community Champion Clubs uit de Eredivisie. Het leukste aan mijn werk vind ik de afwisseling, de sociale contacten en het plezier bij de jongeren die hier stage lopen of meedraaien in het project. Ik kwam ook ooit binnen als stagiair en ben nu projectcoördinator. Ik ben heel blij dat Michael mij deze kans gaf en we nu in een klein team hard aan de weg timmeren om alle projecten nog professioneler en met meerdere partijen uit te voeren. Het contact met Albeda is wat dat betreft een logische stap. Samenwerking leidt tot topprestaties, niet alleen in het leven van de jongeren, maar ook in de wijken en de samenleving! Samen geven we onze stad Rotterdam een gouden randje.”

“Samenwerking leidt tot topprestaties, niet alleen in het leven van de jongeren, maar ook in de wijken en de samenleving!”

**Lisa van den Boer**, projectcoördinator bij Stichting De Betrokken Spartaan



### Sticky campus

“We delen dezelfde passie en dat werkt heel inspirerend,” vervolgt Manon van der Hilst, expertdocent niveau 2 en docent Nederlands. “We willen samen het allerbeste onderwijs voor deze jongeren realiseren en geloven dat dat beter werkt in hun toekomstige beroepscontext. We vervlechten zelfs de theorie van het vak Nederlands onder andere in de workshop solliciteren binnen het project Community Champions. We toetsen de vereiste leerstof af in het Sparta-Stadion en garanderen, inclusief dit traject, een logische route naar

het eindexamen. We geven altijd de voorkeur aan het vormgeven en aftoetsen van leeractiviteiten in de beroepscontext. De coachgesprekken met studenten voeren we in de voetbalkantine, maar ook het overleg met Michael en Lisa vindt plaats op hun kantoor. We zijn in korte tijd op elkaar ingespeeld, zonder dat we dat tot in de puntjes uitgedacht hebben. Als Lisa tijdens haar workshop constateert dat iemand steeds afgeleid is, ga ik daarna het gesprek aan met diegene. Michael en ik coachen en sturen pedagogisch-didactisch bij, als dat nodig blijkt.



Tegelijkertijd hebben we natuurlijk ook ons onderwijs op de schoollocatie van Albeda, want de opleiding duurt twee jaar. Het mooie vind ik dat beide organisaties het gedachtegoed Sticky campus in de praktijk brengen. We creëren samen een leer-werkomgeving, waar iedereen graag wil zijn, blijft hangen en naartoe terugkeert. Dat siert zowel Sparta als Albeda, die hun maatschappelijke verantwoordelijkheid nemen, maar vooral ook een goede werkgever willen zijn. Niet voor niets werk ik al 23 jaar bij Albeda en Michael, die ooit studeerde bij Albeda, is nu al jaren mijn collega.”

*“We willen samen het allerbeste onderwijs voor deze jongeren realiseren en geloven dat dat beter werkt in hun toekomstige beroepscontext.”*

**Manon van der Hilst**, expertdocent niveau 2 bij Albeda Travel & Leisure College

# Albeda is de leukste school van Nederland



Reyani Marouan, Ko Doncker, Chris van Asperen, Nadia Zemouri en Ashwin Rasen

“School betekent voor mij een plek waar ik lessen kan volgen, maar ook plezier kan hebben en sociale contacten kan opbouwen,” zegt de 21-jarige Ashwin Rasen, student bij de opleiding Luchtvaartdienstverlener niveau 4. “Ik merk dat mijn docenten er alles aan doen om mij en mijn medestudenten een onvergetelijke tijd te bezorgen. Ze leren ons wat hospitality inhoudt, maar geven zelf ook het goede voorbeeld en juist daar leren we zóveel van!”

## Sticky campus

Ashwin volgt zijn opleiding op de Albedalocatie Lutonbaan in Rotterdam. Deze omgeving is ontworpen en ingericht volgens de filosofie van ontmoeten, leren en inspireren. Zo worden studenten, docenten en partners uit het bedrijfsleven aangemoedigd om meer tijd op de campus door te brengen. Dit heet ook wel een ‘Sticky campus’. Door ‘buiten’ naar ‘binnen’ te halen, wordt de beroepspraktijk zo realistisch mogelijk nagebootst. Met de plaatsing van het schoolgebouw náást Rotterdam The Hague Airport en het Detentiecentrum Rotterdam, wordt samenwerking tussen opleidingen en de beroepspraktijk extra gestimuleerd.

## Hostmanship

“Het is net of je op een mini-vliegveld terecht komt als je het gebouw binnenstapt,” vervolgt Ashwin. “Je ziet incheckbalies, een oefenvliegtuig en de lesruimtes zijn ingericht in de stijl en de kleur van verschillende luchtvaartmaatschappijen. Zo komt de reis van een vliegtuigpassagier binnen het gebouw helemaal tot leven. Geen saaie, grijze schoollocatie met hokjes en tafeltjes, maar een hele lichte, mooie omgeving; het motiveert mij enorm om mijn best te doen en mijn opleiding af te ronden. Docenten geven vakken die bij mijn toekomstige beroep horen, zoals Engels, maar coachen mij ook bij mijn persoonlijke ontwikkeling. Ze leren mij te doen wat ik graag wil, open in het leven te staan en nergens bang voor te zijn. Dus niet alleen maar leren met je hoofd, maar vooral ook met je hart. Je kan pas



de ander een goed gevoel geven, als je zelf ook goed in je vel zit, dat heb ik ondertussen wel geleerd. ‘De kunst van hostmanship’ noemen we dat en daar hoort ook plezier maken bij. De docenten organiseren het hele jaar door superleuke (leer)activiteiten, vaak gekoppeld aan feestdagen als Kerstmis en Pasen. Je merkt dat ze niet alleen maar les willen geven, maar echt inzetten op verbinding met elkaar door veel contact te zoeken en allerlei evenementen op te zetten. Ik zit nu in mijn derde en laatste jaar van de opleiding en ga nog steeds elke dag met plezier naar school. Ik voel me perfect voorbereid op de toekomst in een veilige leeromgeving, waar ik alle tijd en ruimte heb gekregen om mezelf te ontplooien. Dat vind ik het mooie van Albeda.”

“Docenten leren ons wat hospitality inhoudt, maar geven zelf ook het goede voorbeeld en juist daar leren we zóveel van!”

Ashwin Rasen, student opleiding Luchtvaartdienstverlener



“Saamhorigheid is belangrijk in de samenleving en dus ook in een school.”

**Nadia Zemouri**, docent bij Albeda Rotterdam The Hague Airport College

### Bingo

Nadia Zemouri is docent op de locatie Lutonbaan en brengt het gedachtegoed van Sticky campus actief in de praktijk. “Saamhorigheid is belangrijk in de samenleving en dus ook in een school,” vertelt Nadia. “Dat begint bij iedereen het gevoel te geven dat ze welkom zijn, dat ze zich thuis mogen voelen en er mogen zijn. We leiden hier studenten op voor de wereld van hospitality in de beroepsrichtingen beveiliging, facilitaire dienstverlening en luchtvaart. Binnen cluster Hospitality gaan we uit van een toekomst waarin onderwijs persoonlijker wordt en digitaler. Na de coronaperiode leerden we dat online onderwijs prima werkt, maar de ontmoetingen tussen mensen belangrijk blijven voor werkplezier en studiesucces. Ashwin bijvoorbeeld zoekt docenten gericht op,

door naar de leerpleinen te komen voor extra ondersteuning in Engels of om gewoon een praatje te maken. Eigenlijk gaven alle studenten na corona aan dat er behoefte is aan verbinding en leuke dingen doen met elkaar. Ik ben begonnen met het samen nuttigen van de iftar; een avondmaaltijd tijdens de ramadan. Collega's van alle opleidingen, de receptie, de beveiliging en het bedrijfsleven schoven aan. Het was een groot succes en het smaakte naar meer. Nu organiseren we op locatie een bedrijvendag, een 'breng je kind mee-dag' voor docenten, een dialoogdag voor alle ouders van de studenten en een foute kersttruiendag. Ook het jaar sluiten we altijd heel uitgebreid af met spelletjes, suikerspinnen en karaoke. Iedereen is heel blij met de combinatie leren en plezier maken, dus daar gaan we nog lang mee door!” lacht Nadia.

“Alle docenten stimuleren mij mijn toekomstdroom waar te maken en dat geeft mij zóveel zelfvertrouwen.”

**Reyani Marouan**, student opleiding Detentie Inrichtingsbeveiliging/Complexbeveiliging



### De douane

De 19-jarige student Reyani Marouan volgt de opleiding Detentie Inrichtingsbeveiliging/Complexbeveiliging niveau 2 en zit in zijn laatste jaar. Hij loopt drie dagen stage bij het Detentiecentrum Rotterdam, dat pal náást de Albedalocatie Lutonbaan ligt. Ook met deze organisatie heeft Albeda, net als met de nabijgelegen luchtvaartmaatschappijen, een duurzame samenwerking opgebouwd. “Tijdens mijn stage leer ik alles over specifiek rapporteren en doelmatig optreden in de praktijk,” vertelt Reyani. “Ik sta bezoekers te woord, registreer de komst van advocaten en heb dienst in de meldkamer of de centrale postkamer. Op school leer ik veel over wet- en regelgeving, goed burgerschap en vakken als Nederlands en rekenen. In de eerste week van de opleiding gingen we met alle studenten naar een survivaalkamp in de Ardennen. Motorfietsen, bij een kampvuur zitten, spelletjes doen, in tenten slapen... echt superleuk allemaal! Ik heb er meteen veel vrienden door gekregen. De band met andere studenten en docenten op school is ook heel goed, omdat we elkaar vaak tegenkomen bij allerlei leuke activiteiten. Ik leer andere religies en culturen kennen en sociale contacten op te bouwen. Mijn droom is bij de douane te gaan werken later. Ik wil graag dat andere mensen zich veilig voelen en wil goed voor ze zorgen. Alle docenten stimuleren mij die droom waar te maken en dat geeft mij zóveel zelfvertrouwen. Ik vind Albeda echt de leukste school van Nederland!” besluit Reyani enthousiast.



“Mensen die nog zo in ontwikkeling zijn, mógen ook fouten maken en wij moeten ze begeleiden naar betere, afgewogen keuzes in het leven.”

**Ko Doncker**, werkplekbegeleider op de locatie Lutonbaan

### Ongekende talenten

“Ja, dat vind ik eigenlijk ook,” reageert Ko Doncker, werkplekbegeleider op de locatie Lutonbaan. “Vanaf het moment dat ik hier anderhalf jaar geleden binnenstapte als interim-onderwijsleider, is het een feestje. Ik zie krachtige professionals, die heel gedreven hun studenten les geven én coachen bij de zoektocht naar zichzelf. Het mooie van deze jongere leeftijdsgroep, is dat ze fouten mogen maken tijdens hun opleiding. Mensen die nog zo in ontwikkeling zijn, mógen ook fouten maken en wij moeten ze begeleiden naar betere, afgewogen keuzes in het leven. Ik kom zelf uit het voortgezet onderwijs, ben daar de laatste 20 jaar tot mijn pensioen schoolleider geweest en wilde daarna nog een bijdrage leveren aan de samenleving. Het mbo is nieuw voor mij en ik vind er de passie voor het beroep en de studenten ongelooflijk inspirerend. Alles ademt hier hospitality. Iedereen is bezig met het creëren van een veilige, prettige omgeving, waarbinnen iedereen zijn of haar talenten

kan ontwikkelen. Je moet je veilig voelen om gezien te willen worden, dat is de basis van een Sticky campus in mijn beleving. Leeftijd of functie maakt niet uit, we zijn allemaal mens tenslotte. Nadat ik mijn stokje overdroeg aan de nieuwe onderwijsleider, mocht ik verder als werkplekbegeleider. Het mooie van Albeda vind ik het geloof in een leven lang ontwikkelen en kansen bieden. Dat geldt voor mij, maar ook voor iemand als Chris van Asperen, die de overstap maakte van de administratie naar docent. Een jonge professional, die qua leeftijd nog dicht bij de student staat, leergierig is, openstaat voor feedback en moeilijke onderwerpen in de klas bespreekbaar maakt. Hij is echt goud waard. Ik ben trots op hem en blij dat ik een bijdrage mag leveren aan zijn carrière. Bij een Sticky campus hoort ook dat je als student, docent of samenwerkingspartner uit je comfortzone durft te stappen en als je valt, er iemand is die je kan opvangen.



“Ik denk dat ik dat het allerleukste vind van docent zijn: een inkijkje krijgen in de wereld van jongeren en een kleine, bescheiden bijdrage mogen leveren aan hun ontwikkeling.”

**Chris van Asperen**, docent bij Albeda Rotterdam The Hague Airport College

### De wereld van jongeren

“Ko vangt mij gelukkig altijd op en dat geeft mij als beginnend docent veel vertrouwen,” lacht Chris. “Toen Ko startte op de Lutonbaan, startte ik zo’n beetje op hetzelfde moment als administratieve kracht. Ik merkte dat het contact met studenten mij veel energie gaf en werd nieuwsgierig naar het vak als docent. Toen er een plekje vrij kwam, ben ik het docententeam gaan versterken en ben de opleiding tot bevoegd docent gestart. Ko stimuleerde mij die stap te maken en als werkplekbegeleider kan ik me geen betere sparringpartner wensen. Zijn ervaring deelt hij door middel van bruikbaar advies over bijvoorbeeld werkvormen, stijl van lesgeven, spanningsbogen in een puberbrein en met boeken. Zijn enthousiasme voor het vak, passie voor onderwijs en benadering van studenten werkt aanstekelijk. Ko en ik zijn het bewijs dat het gedachtegoed van een Sticky

campus echt werkt. Ko blijft plakken op deze locatie, terwijl hij eigenlijk niet meer hoeft te werken en ik kom als alumnus van Albeda weer terug als docent managementvaardigheden, communicatie en ict. Als jong broekie studeerde ik toerisme bij Albeda en na een lange carrière in de bioscoopwereld, ben ik weer terug en voel me hartstikke welkom. En door een student als Reyani, die het natuurlijke talent heeft met iedereen op te kunnen schieten, blijven studenten ook weer langer ‘hangen’. Hij is nieuwsgierig en zo positief over het onderwijs en de omgeving; hij motiveert daarmee bewust of onbewust iedereen om zich heen. Ik denk dat ik dat het allerleukste vind van docent zijn: een inkijkje krijgen in de wereld van jongeren en een kleine, bescheiden bijdrage mogen leveren aan hun ontwikkeling. We stimuleren elkaar allemaal de beste versie van onszelf te worden.”





Isabella van de Wijngaard

## Gratis kunst kijken...

“Na mijn middelbare school koos ik voor het Grafisch Lyceum Rotterdam,” vertelt de 21-jarige Isabella van de Wijngaard. “Helaas geen goede keuze; veel te saai voor mij! Mijn oudere broer deed ‘iets in de beveiliging’ en vertelde altijd met veel plezier over zijn school en stages. Ik werd aangestoken door zijn enthousiasme en besloot in 2020 met de opleiding Particulier beveiliging niveau 2 te starten bij Albeda Facilitair & Veiligheidscollege. Dat was gelukkig wél een goede keuze!”

### Schietpartij

“Veel docenten komen zelf uit de beveiligingswereld,” vervolgt Isabella. “Dat maakt de opleiding heel persoonlijk en leerzaam, omdat zij alle spannende, boeiende avonturen uit de praktijk met ons delen. Zo was online onderwijs in de coronaperiode nog best te doen, maar ik keek ook erg uit naar mijn stage. Gelukkig kon ik bij de Kunsthal terecht, een grote culturele instelling in Rotterdam. Toevallig had mijn broer daar ook stage gelopen, dus ik kende het al een beetje door zijn verhalen. Mijn stagebegeleider nam mij als persoon heel serieus en had zich duidelijk verdiept in wat ik moest leren van school, waardoor ik me meteen welkom voelde. Hij nam me mee op sleeptouw door het hele gebouw en leerde me alles over het proces van openen en sluiten, surveilleren, verdacht gedrag, het aannemen van pakketjes en de omgang met ‘moeilijke mensen’. Na het behalen van mijn diploma mocht ik als oproepkracht werken bij de Kunsthal en sinds februari 2022 werk ik er vier dagen in vaste dienst. Om het weekend ben ik vrij en ik heb geen avond- of nachtdiensten, echt ideaal. Over het algemeen werken we in een hele relaxte sfeer. Kunstroven heb ik gelukkig nog niet meegemaakt, maar helaas wel een schietpartij bij onze burens in het Erasmus. Wij besloten meteen onze deuren open te houden en een veilige plek te bieden voor mensen op de vlucht, of bezoekers die geschrokken hun verhaal kwijt wilden. Het was een grote chaos om ons heen en in de stad, maar wij hielden ons hoofd koel. Precies wat je van een beveiliging mag verwachten in mijn ogen.”



Rob Rensen en Isabella van de Wijngaard

“De opleiding is heel persoonlijk en leerzaam, omdat veel docenten zelf uit de beveiligingswereld komen en zij alle spannende, boeiende avonturen uit de praktijk met ons delen.”

Isabella van de Wijngaard, alumna opleiding Particulier beveiliging



“*Het beveiligingsvak houdt tegenwoordig veel meer in dan achter een boef aanrennen.*”

**Raimond Pronk**, hoofd veiligheidszaken bij de Kunsthal

“*Ik vind het leuk om met jongeren te werken en geef ze graag mijn kennis en ervaring in non-profitorganisaties mee voor hún toekomst.*”

**Rob Rensen**, senior beveiligger en stagebegeleider bij de Kunsthal

### Kunst

“Isabella is een natuurtalent,” zegt Rob Rensen, senior beveiligger bij de Kunsthal en stagebegeleider. “Ze is klantvriendelijk, representatief, praat altijd met een vriendelijke ondertoon en klaagt nooit als er problemen zijn, maar zoekt vooral naar oplossingen. Ze is erg leergierig en dat inspireerde mij als stagebegeleider, en tegenwoordig als haar directe collega, ook weer enorm. Ik vind het leuk om met jongeren te werken en geef ze graag mijn kennis en ervaring in non-profitorganisaties mee voor hún toekomst. Ik leer ze afwijkingen in gedrag te signaleren en hoe ze daarop moeten reageren. Na werkzaam te zijn geweest bij

Museum Rotterdam, ben ik overgestapt naar deze mooie werkomgeving. De kunst is om bezoekers niet vanuit achterdocht en angst te benaderen, maar om vanuit hospitality te werken. Isabella beheerst die sociale vaardigheden, want daar wordt zowel bij Albeda als bij ons ruim aandacht aan besteed. De mensen komen hier voor een belevenis en wij zorgen dat dat ongestoord kan. We hebben bijvoorbeeld ook allemaal een EHBO-diploma; alles is erop gericht onze bezoekers een onvergetelijke ervaring te bezorgen. Niet door op de voorgrond te treden zoals in de horeca bijvoorbeeld, maar juist door op gepaste afstand een veilige, prettige omgeving te realiseren,” besluit Rob.



### Geüniformeerde vraagbaak

Raimond Pronk is hoofd veiligheidszaken bij de Kunsthal en benadrukt het belang van een ‘klantvriendelijke beveiligger’. Raimond: “Het vak houdt tegenwoordig veel meer in dan ‘achter een boef aanrennen’. De wereld is veranderd en wij ontwikkelen in het werkveld mee. Ik kom van oorsprong uit de militaire wereld en de luchthavenbeveiliging. Ook daar verschoof jaren geleden al de aandacht van vooral ‘zeer goed en veilig opereren’ naar tegelijkertijd ‘een passagiersvriendelijke houding’ laten zien. Ook een beveiligger draagt tegenwoordig bij aan de ervaring van een klant op een luchthaven, bij een evenement, in een winkel of in een culturele instelling. Na 30 jaar ervaring in de particuliere beveiliging, wilde ik in een andere omgeving mijn bijdrage leveren. De kunstwereld was nieuw voor mij, maar na zes jaar trouwe dienst heb ik nog steeds geen spijt van mijn keuze. Onze afdeling met ruim zeventien beveiliggers, meldkamerspecialisten, stagiaires en flexwerkers heeft een belangrijke rol binnen de organisatie opgebouwd. We adviseren curatoren en tentoonstellingsmakers bij het inrichten van een tentoonstelling. We denken mee over logische routes voor bezoekers en een zo veilig mogelijke manier van presenteren van de kunst. De nadruk van ons werk ligt vaak op ‘nergens aan zitten’. Isabella is van nature een gastvrouw, die mensen daar op een vriendelijke manier op kan attenderen, maar tegelijkertijd de vaardigheden van een beveiligger beheerst. Ze kwam wat schuchter bij ons binnen, maar loopt nu heel zelfverzekerd rond en is een geüniformeerde vraagbaak voor iedereen. Persoonlijke ontwikkeling vinden wij heel belangrijk, dus daar besteden we naast de vereiste vakkennis ook ruim aandacht aan tijdens de stages.”

Isabella van de Wijngaard en Raimond Pronk

### Beveiligingsbril

“We mogen in onze handjes knijpen met zulke collega’s in het werkveld,” reageert Marien Naaktgeboren, docent en bpv-coördinator bij Albeda Facilitair & Veiligheidscollege. “Twee ervaren mannen met enorm veel kennis en een duidelijke visie op begeleiding van stagiaires, is voor onze studenten echt een cadeau. Dat blijkt ook wel, want meerdere studenten zijn er ondertussen in vaste dienst gaan werken. Voor jongeren die van nature wat verlegen en introvert zijn en (nog) niet in een hele masculiene omgeving willen meedraaien, is de Kunsthal zeer geschikt als leerwerklocatie. Ik ben ervan overtuigd dat in de praktijk het meeste wordt geleerd. Daar bloeien de studenten op en valt het kwartje waarom sommige theorie nodig is om te leren. Ik leer ze een ‘beveiligingsbril’ op te zetten en door die bril naar het gedrag van

mensen te kijken. Welke bewegingen vallen dan op en hoe ontwikkel je je intuïtie? Dat kan ik eindeloos oefenen op school, maar in de praktijk snappen ze vaak pas echt wat ik bedoel. Dan gaat het vuurtje branden en dat is zo leuk om te zien. Ook rapporteren, Nederlands en kennis van wet- en regelgeving krijgt vaak pas betekenis voor studenten in de praktijk van alledag. Het mooie aan de aanpak van Rob en Raimond is dat zij studenten aan zich binden door veel persoonlijke aandacht, een veilige omgeving en altijd een luisterend oor te bieden. Dat inspireert mij bij het realiseren van een Sticky campus op onze Albedalocatie Haastrechtstraat. Het moet daarnaast een prettige, inspirerende plek zijn met sportfaciliteiten bijvoorbeeld en een ‘loungehoek’. Het doel is de studenten aan ons te binden en er voor ze te zijn, ook na schooltijd.”

“In de praktijk tijdens hun stages snappen studenten vaak pas echt wat ik bedoel met de theorie; dan gaat het vuurtje branden en dat is zo leuk om te zien.”

**Marien Naaktgeboren**, docent en bpv-coördinator bij Albeda Facilitair & Veiligheidscollege



Marien Naaktgeboren en Isabella van de Wijngaard

### Zelfverzekerd

Voor Isabella is school ondertussen verleden tijd, ook al denkt ze er nog met plezier aan terug. “Ik volgde mijn opleiding in de coronaperiode, dus ik was niet vaak op de Albedalocatie. Maar ik vond het wel fijn als ik er was met mijn klasgenoten om elkaar weer te zien én omdat docenten altijd blij waren ons weer te zien. Mijn toekomstdroom? Ik kan alle kanten op met mijn diploma; naar de politie, marechaussee, defensie, luchtvaart of evenementenbranche. Er zijn zóveel mogelijkheden in het werkveld en verder studeren kan natuurlijk ook nog. Ik ben veel zelfverzekerder geworden door mijn opleiding bij Albeda, mijn stage en werkervaring. Voorlopig heb ik het nu nog heel erg naar mijn zin bij de Kunsthal. Binnenkort ga ik de cursussen ‘meldkamer’ en ‘luchtvracht’ (van kunst bijvoorbeeld) volgen. Ik had nooit zoveel met kunst, ben er ook niet mee opgevoed, maar door mijn werk ben ik het heel leuk gaan vinden. Om de vier maanden is er weer een andere tentoonstelling, dus dat maakt mijn werk ook altijd weer nieuw en anders. Gratis kunst kijken, wie wil dat nou niet?” lacht Isabella.



# Er komt altijd licht...



Nelly Blijden, Samir El Hammachi, Tommy Louers en Zima Gomez Osorio

**“Ik ben zelf het levende voorbeeld van hoe Albeda een Sticky campus voor mij is geworden,” grijnst Samir El Hammachi, docent bij Albeda Horecacollege. “Ik was ooit jarenlang student bij Albeda en na een carrière in de Rotterdamse horeca, werk ik nu met veel plezier als docent. Nooit gedacht dat ik het werken met studenten zó leuk zou vinden!”**

## Witte blouse

Topsporter worden was het plan als kind; Samir was goed in sport, in alle sporten eigenlijk wel zo'n beetje. Een opleiding in de richting Sport & bewegen bij Albeda leek een logische keuze, maar het werken in de horeca leverde destijds ook veel plezier op. En geld. Samir: “De Sorbonne was dé uitgaansgelegenheid in mijn tienerjaren. Ik piepte als 15-jarig broekie naar binnen en zag dat alle bartenders in witte blouses werkten. Ik kocht dezelfde witte blouse en hielp, zonder wat te zeggen en te verdienen, elk weekend mee met glazen ophalen. Het was er altijd feest, knetterdruk en ik vond het fantastisch! Iedereen dacht altijd dat ik bij het team hoorde, tot de eigenaar mij zag rondrennen. Hij vond het zo geweldig dat ik al twee maanden als een soort ‘mystery guest’ keihard aan het werk was, dat ik meteen een contract kreeg aangeboden. Sindsdien ging het hard: van glazenhaler groeide ik door naar bartender, barmanager en floormanagement. Ik volgde daarnaast bij Albeda eerst de opleiding Gastheer/gastvrouw en vervolgens Leidinggevende bediening. Ik bouwde kennis en ervaring op bij andere werkgevers en werd uiteindelijk bedrijfsleider bij Cornelis Bar & Kitchen in hartje Rotterdam. Ik had het reuze naar mijn zin, genoot van de sfeer, de gasten, de collega's, werkte hard en onregelmatig, zat figuurlijk in een geweldige achtbaan. Tot corona uitbrak...”

## Geluksmomentjes

Plotsklaps kwam alles tot stilstand voor Samir. Na 12 jaar lang zijn ziel en zaligheid in de horeca te hebben gestopt, kwam er ineens ‘rust’ in zijn leven. Samir: “Mijn broer is docent. Ik realiseerde me door zijn verhalen dat ik het wel gaaf zou vinden om mijn passie voor horeca te delen met jongere generaties. Met mijn mentor van Albeda had ik nog regelmatig contact en hij wees mij op een openstaande vacature bij Albeda Horecacollege. In november 2020 mocht ik beginnen als onderwijsondersteuner bij praktijklessen en het online onderwijs. Tegelijkertijd heb ik mijn lesbevoegdheid gehaald en coachtaken overgenomen van een zieke collega. Ik ben enorm geholpen door mijn nieuwe collega's in een hele



*“Het leukste aan mijn rol vind ik de groei en ontwikkeling bij de jongeren aanwakkeren, zowel in vakkennis als in zichzelf.”*

**Samir El Hammachi**, docent en coach bij Albeda Horecacollege, restaurantmanager Albeda Vipz

nare tijd, zowel voor sommige collega's als studenten. Toch voelde het voor mij als een warm bad, omdat ik zelf als tiener 5 jaar bij Albeda Horecacollege heb rondgelopen. Vrij snel groeide ik door naar restaurantmanager van restaurant Albeda Vipz. Waar ik ooit mijn praktijklessen volgde, leid ik nu zelf studenten op. Regelmatig komen studenten, waar ik mee op school heb gezeten, bij mij lunchen of dineren. Volgens mij bouwen wij onbewust ook een soort Sticky campus. Het leukste aan mijn rol vind ik de groei en ontwikkeling bij de jongeren aanwakkeren, zowel in vakkennis als in zichzelf. Dat zijn dan echt kleine geluksmomentjes voor mij.”

“Ik had nooit gedacht dat ik de opleiding zó leuk zou vinden en dat komt vooral door het gevoel dat ik altijd bij iemand terechtkan.”

**Nelly Blijden**, student opleiding Manager ondernemer horeca

#### Kleine families

“Meneer Hammachi heeft mij veel geleerd over het horecavak, maar vooral om in mezelf te geloven,” vertelt de 21-jarige Nelly Blijden, student bij de opleiding Manager ondernemer horeca bij Albeda Horecacollege. “Ik ben een beetje verlegen, maar door mij steeds aan te moedigen en te motiveren, heb ik veel meer zelfvertrouwen gekregen. Ik kan over alles met hem praten, zelfs over lastige situaties buiten school. Daarnaast kan ik nu goede koffies maken met schuim, met een dienblad lopen, biertjes tappen, gasten verwelkomen op een professionele manier en een ondernemersplan schrijven. Ik had nooit gedacht dat ik de opleiding zó leuk zou vinden en dat komt vooral door het gevoel dat ik altijd bij iemand terechtkan. Toen ik geen stageplek kon vinden, tipte meneer Hammachi mij op een plek

bij Cornelis, waar hij zelf gewerkt heeft. Dat vond ik best een eer. Daar werd ik ook meteen heel goed begeleid. De bedrijfsleider Tommy liet mij direct alle taken oefenen: in de bediening, achter de bar en als gastvrouw. Hij geeft heel goed leiding, is makkelijk in de omgang en maakt vaak grapjes. Op drukke dagen leer je eigenlijk pas echt goed hoe de horeca werkt in de praktijk. Ondertussen werk ik bij Cornelis in vaste dienst, naast mijn opleiding. Het leukste vind ik het werken tijdens grote evenementen. Denk aan de marathon in Rotterdam, dansfeesten of als Feijenoord heeft gewonnen. Meneer Hammachi komt dan zelf ook nog wel eens langs, zo gezellig. Mijn toekomstdroom is een eigen restaurant openen later, met de sfeer van Cornelis. Ik voel me daar net zo thuis als op school; het zijn allebei kleine families voor mij.”



“Samir en ik weten allebei wat hospitality inhoudt en dat goed, gastvrij personeel een zaak kan maken of breken.”

**Tommy Louers**, bedrijfsleider bij Cornelis Bar & Kitchen

#### Teamspirit

Tommy Louers werkt al vanaf zijn 12e jaar in de horeca. Hij is er even uitgestapt, ‘want horeca is soms asociaal voor je sociale leven’, maar kwam er al snel achter dat daar toch zijn hart ligt. Tommy: “Ik kom uit een echte horecafamilie. Mijn opa had discotheek Bristol, een fenomeen in Rotterdam en mijn vader was daar bedrijfsleider. Nu ben ik dat ook sinds 2016, maar dan bij Cornelis. Ik heb moeten leren wat leiderschap inhoudt en welke stijl bij mij past. Ik wil een leider zijn, niet een baas. Ik volg managementtrainingen, maar van mijn team leer ik ook veel. Als iemand niet goed in zijn of haar vel zit, wat kan ik dan doen? De een wil dat ik alleen maar luister, de ander vraagt advies; horeca is mensenwerk op het allerhoogste niveau. Ik voel me eindverantwoordelijk voor alle collega's, maar ook voor de beleving van al onze gasten. Samir ken ik al jaren, zag hem voor het eerst in de Sorbonne. Hij is de beste, trouwste, loyaalste collega waar ik ooit mee

heb mogen werken. Altijd net een tandje harder lopen dan anderen, áltijd betrokken bij de zaak. Hij was bij Cornelis echt mijn steunpilaar en nam zijn leidinggevende functie ook heel serieus. Hij deed altijd zijn best voor iedereen en nog steeds, maar nu voor zijn studenten. Ik weet gewoon dat hij door het vuur gaat voor ze, Albeda heeft echt geluk met zo'n krachtige professional in huis. Nu Samir een ander pad heeft gekozen, blijft onze samenwerking een feit, maar op een andere manier. Mijn deuren staan altijd open voor hem en alle studenten, die snappen wat Cornelis wil zijn voor onze gasten. Nelly past perfect bij ons en student Zima loopt nu stage bij ons, op advies van Samir. Ik vertrouw hem blind in de keuzes die hij maakt. Wij weten wat hospitality inhoudt en dat goed, gastvrij personeel een zaak kan maken of breken. Het is een feest als hij ons nog wel eens opzoekt tijdens evenementen; als hij in de zaak is, ben ik verzekerd van tevreden gasten en een geweldige sfeer.”





*“Ik leer met dienbladen over trappen te lopen, met een betaalsysteem te werken, bijzondere cocktails te shaken, borrelplanken te maken en leer veel mensen kennen.”*

**Zima Gomez Osorio**, student opleiding Meewerkend horeca ondernemer

#### De menukaart

Zima Gomez Osorio is 22 jaar, volgt de opleiding Meewerkend horeca ondernemer en loopt twee dagen stage. “Ik wil zoveel mogelijk leren en bij Cornelis kan dat. Het is een restaurant, een club, een bar, van alles onder één dak. Die combinatie vind ik heel interessant en ik ben er echt klaar voor merk ik. Meneer Hammachi heeft me veel geleerd op school, maar hij vindt dat ik goed bij Cornelis pas en daar nog veel meer kan leren. Daar heeft hij gelijk in, had nooit gedacht dat ik mijn stage ook zo leuk zou vinden. Ik leer met dienbladen over trappen te lopen, met een ander betaalsysteem te werken, bijzondere cocktails te shaken,

borrelplanken te maken en leer veel mensen kennen. De collega's zijn echt heel aardig, veel mensen van mijn leeftijd en iedereen vraagt steeds of het nog goed met me gaat. Soms werk ik met Nelly samen, dan is zij de gastvrouw, superleuk. We komen allebei uit Curaçao, studeren bij Albeda en werken in dezelfde omgeving; dat schept meteen een band. Tijdens grote feesten mag ik ook al helpen, maar nu ga ik me thuis eerst goed verdiepen in de menukaart. Wat staat er precies op, hoe zit het met de allergenen, welke vegetarische gerechten hebben we en welke wijnen. Dan voel ik me weer net iets zelfverzekerder en kan ik de gasten nog beter van dienst zijn.”

#### Horeca is topsport

“Daarom word ik zo vrolijk van haar als student én als persoon,” reageert Samir. “Ze heeft alles op orde, doet wat er moet gebeuren, is ijverig, wil van alles leren en is altijd positief en aanwezig. Op Nelly ben ik ook zo trots. Zij ademt gewoon horeca. Altijd een grote glimlach, laat zich nooit uit het veld slaan, toont empathie, gedraagt zich als de ultieme gastvrouw en een volwassen professional. Ik gun Tommy deze studenten van hoog niveau, omdat ik weet dat hij staat voor kwaliteit en houdt van mensen die willen groeien en leren. Horeca is topsport en zoveel meer dan alleen maar eten en drinken. Het gaat vooral om mensenkennis, sociale vaardigheden, netwerken en gasten een goed gevoel geven. Ik ben blij dat ik mijn twee passies, sporten en horeca, kan overbrengen aan alle studenten. Het zijn allemaal kanjers, die een plek verdienen in de horeca, die bij ze past. Niet iedereen wordt blij in Cornelis en gelukkig hebben we goede contacten met het Rotterdamse werkveld. Ik wil er voor iedereen zijn, zoals Albeda er vroeger ook voor mij was. Ik geniet echt van het mentorschap en wil alleen maar beter worden in die rol. Ik geloof in coachend leiderschap, omdat dat bij mij ook zo goed heeft gewerkt. Ik heb veel meegemaakt in mijn leven en weet hoe zwaar die ‘bagage’ soms weegt. Als ik studenten zie worstelen of ze vertellen me over hun uitdagingen, druk ik ze op het hart dat hoe donker het soms allemaal lijkt in het leven, er altijd weer licht komt...”





Merlin Galerne, Nancy Galerne, Linda Brederoo en Philippe Galerne

## Life is short, eat dessert first

**“De liefde voor patisserie is mij met de paplepel ingegoten,” glundert Merlin Galerne. “Mijn vader Philippe komt uit Frankrijk. Hij leerde het vak bij onder anderen Maître Pâtissier Hellegouarche en Le Nôtre, beroemde patissiers in Parijs en Versailles. Hij werd verliefd op mijn Nederlandse moeder en zo kwamen ze in Den Haag terecht. Mijn héle leven is gevuld met een passie voor brood & banket!”**

### Zij aan zij

Achttien jaar geleden besloot Philippe Galerne zijn creaties te tonen in een drukke winkelstraat in Den Haag. Ondertussen is zijn patisserie een begrip in Zuid-Holland. Van heinde en ver komen liefhebbers van gedegen vakmanschap naar deze parel in de hoofdstad van de provincie. Met baguettes, croissants, bonbons en Franse lekkernijen als een ‘bûche’, waant iedere bezoeker zich bij binnenkomst in een traditionele Franse bakkerij. Nederlandse en Franse woorden van zowel de klanten als het personeel, gonzen door de gezellige, open ruimte. Wie moet wachten in de rij, kan ondertussen vader en zoon bewonderen, die zij aan zij de mooiste producten maken in de bakkerij. Moeder verkoopt alles met een grote glimlach aan de doorzichtige balie, waarachter al het lekkers staat gepresenteerd.

### Inspiratiebron

“We zijn echt een familiebedrijf, met een team van geweldige collega’s om ons heen,” vertelt Merlin. “Na de middelbare school koos ik voor de Hogere Hotelschool. Ik had veel bijbaantjes in de horeca en heb bedrijfseconomie gestudeerd. Uiteindelijk wilde ik toch het geheim van mijn vader onder de knie krijgen. Hij is mijn grootste inspiratiebron. Hij is zó enorm gedreven en verzint steeds nieuwe producten, die bij de feestdagen horen of bepaalde seizoenen. Hij heeft me alle fijne kneepjes van het vak in de praktijk geleerd. We experimenteren graag met nieuwe ingrediënten en zijn altijd op zoek naar verrassende smaaksensaties. Het mooie aan dit vak is dat er nooit een einde komt aan wat je kunt verzinnen. Het blijft een eindeloze wereld van mogelijkheden, doordat er steeds weer nieuwe grondstoffen, producten en combinaties te vinden zijn. Creëren met onze handen en direct resultaat zien van onze inzet, geeft me elke dag energie. Maar ook het samenwerken met collega’s, leveranciers, klanten in de winkel en de horeca natuurlijk.”

“Het is belangrijk onze kennis en praktijkervaring over te brengen aan nieuwe generaties.”

**Merlin Galerne**, ‘de zoon van’ en werkzaam bij patisserie Philippe Galerne





### Leerbedrijf

“We investeren graag in (jonge) mensen en zijn daarom ook een erkend leerbedrijf,” vervolgt Merlin. “Het is belangrijk onze kennis en praktijkervaring over te brengen aan nieuwe generaties. We blijven innoveren en willen dit geweldige vak in stand houden. Linda is student én een enorm talent. We hoeven haar vaak maar één keer iets voor te doen. Ze ziet het, ze snapt het en ze gaat meteen aan de slag. We vergeten soms dat ze nog een student is. Haar enthousiasme, tempo en motivatie werken aanstekelijk. We stimuleren haar mee te doen aan vakwedstrijden, want daar leert ze ook weer veel van. Vooral mijn vader heeft veel meegedaan aan wedstrijden, dus hij kan Linda

daar goed op voorbereiden. We zijn zo trots als we horen dat ze onze Franse sierkunst ook toepast tijdens wedstrijden. Tegelijkertijd is het belangrijk een eigen stijl te ontdekken, dus ook daar geven we graag alle ruimte voor. Gelukkig komt er weer veel meer aandacht voor het ambacht en worden grootschalige, machinale producten minder populair. Dat komt door programma's als 'Heel Holland bakt' én omdat wij een constante kwaliteit blijven leveren. Life is short, eat dessert first; wij willen mensen blij maken met onze producten. Linda laat zien dat ook de jongere generatie daar nog steeds vroeg voor uit de veren wil komen! Zij geeft ons hoop voor de toekomst van het vak, waarbij ook voor haar hospitality hoog in het vaandel staat.”



### Talenterprijs Gouden Gard

De 21-jarige Linda Brederoo zit in het derde jaar van de bbl-opleiding Zelfstandig werkend bakker niveau 3 bij Albeda Horecacollege. Vier dagen per week werkt ze bij de patisserie Philippe Galerne in Den Haag. Elke maandag gaat ze naar school en krijgt ze les bij de Bakery Innovation Academy in Vlaardingingen, onderdeel van Albeda Horecacollege. Linda: “Koken en bakken vond ik als kind al geweldig; samen met mijn moeder koken en nieuwe smaken uitproberen.

Na de koksopleiding bij Albeda Horecacollege in Maassluis, wilde ik ‘de zoete kant’ meer gaan ontdekken, maar niet meer een hele week naar school. De combinatie van werken en daarnaast op school erbij leren, bevalt me goed. Creatief bezig zijn en van alles maken met een paar ingrediënten, blijft leuk om te doen. Sinds kort doe ik mee met vakwedstrijden op advies van Merlin en de docenten op school. Zij inspireren mij enorm en motiveren mij steeds weer het allerbeste uit mezelf te halen.”

“Mijn droom is in een toprestaurant de dessertkant draaien als Chef Patissier.”

Linda Brederoo, student opleiding Zelfstandig werkend bakker



“Ik heb al een keer een bronzen medaille gewonnen bij de wedstrijd om de Talentenprijs Patisserie, georganiseerd door de Vereniging Gouden Gard. Ik mocht een desserttaart maken met elements of nature, waarbij ik als basissmaak koffie heb gebruikt. Alle elementen kun je toepassen op de (koffie)boon: aarde om het plantje te poten, water om te groeien, lucht om te drogen en vuur om de boon te branden. De crème anglaise en pure chocolademousse hadden een koffiesmaak; samen met gember, dadels, pruimen en een krokant laagje op basis

van feuilletine, was de smaakcombinatie goed voor een derde prijs. Vroeger was ik heel verlegen en moest alles klein en overzichtelijk zijn. Nu denk ik ‘hoe meer zielen, hoe meer vreugd’. Door die wedstrijden en het vertrouwen van de mensen om mij heen, is mijn zelfvertrouwen enorm gegroeid. Mijn droom is in een toprestaurant de dessertkant draaien als Chef Patissier. Of een eigen lunchzaak beginnen met allemaal lekkere broden en patisserie. Maar eerst nog de vervolgopleiding Patissier niveau 4 afmaken bij Albeda denk ik,” lacht Linda.

“De (banket)bakkerswereld en Albeda zijn allebei omgevingen met gepassioneerde mensen en daar maak ik graag deel van uit.”

Joyceline van Ommen, instructeur bij de Bakery Innovation Academy

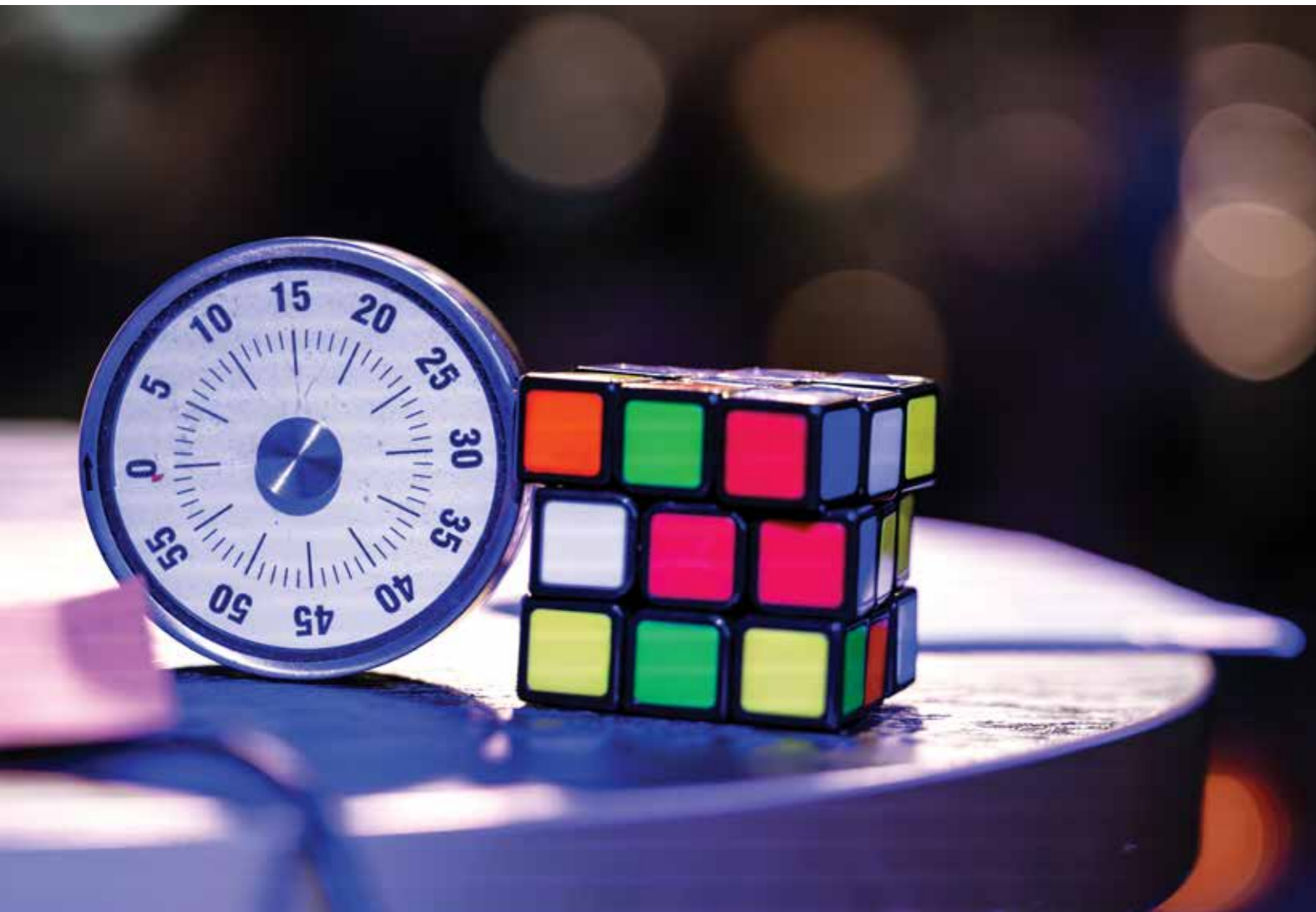
### Energie

“Ik herken heel veel van mij in Linda,” vertelt de 29-jarige Joyceline van Ommen, instructeur bij de Bakery Innovation Academy, de opleidingsbakkerij van Albeda Horecacollege. “Ook ik deed een bbl-opleiding bij Albeda, maar die heette toen Zelfstandig banketbakker. Ook ik deed mee aan wedstrijden en ging op mijn 21e naar de WorldSkills in Brazilië; een vakwedstrijd die ik mijn hele leven niet meer zal vergeten. Ik ben destijds op de 18e plaats geëindigd, maar dat mocht de pret niet drukken. Net als Linda was ik enthousiast, leergierig en een doorzetter en kwam net als zij in een magazine terecht. Alle wedstrijden zijn ook voor mij zó belangrijk geweest voor mijn motivatie en ontwikkeling. Je kunt alles laten zien wat je in huis hebt en deelt je ervaringen met internationale studenten uit de hele wereld. Na mijn opleiding werkte ik in het bedrijfsleven en nu ben ik na een omweg van 7 jaar weer terug bij Albeda Horecacollege. Ik heb altijd contact gehouden met mijn docenten. In coronatijd was er extra ondersteuning nodig bij de praktijklessen. Tijdens het werken met de studenten, wist ik ineens dat ik het onderwijs in wilde. Het daagde mij enorm uit om al die jonge, verschillende persoonlijkheden te enthousiasmeren met mijn ervaringen en om alle vakkennis aan ze over te dragen. De (banket)bakkerswereld en Albeda zijn eigenlijk allebei een Sticky campus voor mij; ik blijf er plakken en naartoe terugkeren, in positieve zin bedoeld. Het zijn allebei omgevingen met gepassioneerde mensen en daar maak ik graag deel van uit. Experimenteren met chocolade is mijn grootste hobby en misschien ga ik ooit nog eens een kleine chocolaterie beginnen. Dan komen studenten bij mij werken en is het cirkeltje helemaal rond,” lacht Joyceline.



Joyceline van Ommen

# Het roer moet om!



**De hospitality sector timmert hard aan de weg. De sector wil meer mensen aantrekken en ervoor zorgen dat ze blijven. Er is steeds meer vraag naar werknemers die breed opgeleid zijn, makkelijk kunnen schakelen tussen verschillende taken en weten hoe ze met nieuwe technologieën om moeten gaan. Goed kunnen samenwerken en helder communiceren hoort daar ook bij. Albeda pakt deze uitdagingen aan en richtte er de Hospitality Innovation Campus voor op, samen met diverse partners. Doe je mee?**



*“De Hospitality Innovation Campus zorgt voor nauwe samenwerking tussen bedrijven, overheid en beroepsonderwijs in de regio Rotterdam-Den Haag.”*

**Mark Twilt**, programmamanager Hospitality Innovation Campus

## **Ambitieuze programma's**

“De Hospitality Innovation Campus (HIC) zorgt voor nauwe samenwerking tussen bedrijven, overheid en beroepsonderwijs in de regio Rotterdam-Den Haag,” vertelt Mark Twilt, programmamanager HIC. In korte tijd hebben we een hoop te doen. Dat kunnen we niet alleen. “De HIC realiseert ambitieuze programma's, die onder andere leiden tot verbetering van de arbeidsmarkt-positie van werknemers en een betere doorstroming in de hospitality sector.” Samengevat heeft de HIC drie doelen geformuleerd binnen een 4-jarig programma:

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

## **Learning Community**

“Onze community is een open netwerk om te leren, ontwikkelen en innoveren,” vervolgt Mark. “Met fysieke en digitale ontmoetingsplaatsen, creëren wij een inspirerende omgeving om de community te versterken. In deze ontmoetingsplaatsen organiseren wij met onze partners onderzoek, onderwijs, bijeenkomsten en kennissessies. Wij verbinden regionale netwerken op het gebied van hospitality. Om die community herkenbaar te maken, hanteren wij de Kubus van Rubik, de perfecte metafoor waar HIC voor staat: kleurrijk en divers (de samenleving), verbonden aan elkaar (inclusief) en uit meerdere lagen opgebouwd (onderwijs, overheid en bedrijfsleven). We zijn alleen succesvol als het geheel in beweging komt en alle ‘lagen’ gaan draaien. Afgelopen jaar liepen wij mee met het leerwerkakkoord in Rotterdam en dit jaar verzorgen wij het projectmanagement van De Dag van de Rotterdamse Hospitality, maar óók De Dag van de Haagse Hospitality. Met nieuwe partners vergroten wij voortdurend onze community.”



### **Veerkrachtig**

Jacqueline van der Zwan is directeur van de International Hotel and Management School (IHMS), onderdeel van ROC Mondriaan in Den Haag en een betrokken partner van de HIC. “Samenwerken met Albeda en andere partners bevalt erg goed,” vertelt Jacqueline. “We leren van elkaar, delen relevante kennis en natuurlijk onze passie voor de hospitality sector. De kracht van de HIC zit in het gezamenlijke doel de sector gezond en veerkrachtig te houden. We werken nu samen aan een uitdagend onderwerp: hoe kunnen we het horecaonderwijs laten meebewegen op het ritme van de praktijk? Onze studenten gaan regelmatig op stage, maar wanneer zijn ze nou eigenlijk het hardst nodig? Dat is vaak in hun schoolvakanties weten we uit het werkveld, dus hoe kunnen we dat binnen het onderwijs organiseren? We ontwikkelden tevens een pedagogisch-didactische cursus voor de ‘leermeesters’ in de beroepspraktijk, die geen onderwijsachtergrond hebben, maar wel graag studenten op een professionele manier op de werkvloer willen begeleiden. We maken docentenstages mogelijk in het bedrijfsleven, zodat zij beter aangesloten blijven op de laatste trends en ontwikkelingen. Ook werken we hard toe naar De Dag van de Haagse Hospitality op 10 oktober, waar we dit keer de bruisende, Haagse hospitality sector flink in de spotlights gaan zetten!”

*“De kracht van de HIC zit in het gezamenlijke doel de sector hospitality gezond en veerkrachtig te houden.”*

**Jacqueline van der Zwan**, directeur International Hotel and Management School, ROC Mondriaan in Den Haag

*“Samen met collega’s van Albeda werken wij aan het verhogen van de instroom van de vakopleidingen in de horeca, met de nadruk op de opleidingen Gastheer/gastvrouw op alle niveaus.”*

**Brigitte Laukens**, directeur van de school Horeca en Facilitaire Dienstverlening, ROC Mondriaan in Den Haag

### **Imago**

Brigitte Laukens is bij ROC Mondriaan directeur van de school Horeca en Facilitaire Dienstverlening. “Net als Jacqueline krijg ook ik energie van de samenwerking binnen de HIC,” aldus Brigitte. “Samen met collega’s van Albeda werken wij aan het verhogen van de instroom van de vakopleidingen in de horeca, met de nadruk op de opleidingen Gastheer/gastvrouw op alle niveaus. Tijdens de coronaperiode zijn deze beroepskrachten grotendeels verdwenen en nu zit de horeca te springen om personeel. Tegelijkertijd wordt het gastheer- en gastvrouwschap in Nederland niet écht als een vak gezien in tegenstelling tot in België en Frankrijk. Wij proberen er samen met het bedrijfsleven

een ander, serieuzer imago aan te geven, want het werk houdt veel meer in dan een makkelijk bijbaantje. Een gastheer/gastvrouw is meteen een ambassadeur en het visitekaartje van de werkgever. Studenten niveau 2 zijn zich vaak heel bewust van deze rol in het bedrijf en hebben recht op een goede opleiding, waar de kracht van hospitality de boventoon voert. We zoeken samen met partners en middelbare scholen naar antwoorden hoe we jongeren en zij-instromers kunnen enthousiasmeren om voor dit geweldige vak te kiezen. De digitalisering is niet meer te stoppen, maar de horeca zal altijd blijven; deze branche zorgt voor plezier in het leven en daar zetten wij ons elke dag weer met veel energie voor in!”



Germaine Statia en Mark Twilt

Brigitte Laukens en Jacqueline van der Zwan



### Gelijke kansen

Naast scholen zijn er ook partners uit het bedrijfsleven aangesloten bij de learning community van de HIC. Germaine Statia is directeur en oprichter van het bedrijf 'Hiretime', dat een sollicitatie-app ontwikkelde, waar werkgevers en werkzoekenden elkaar ontmoeten via film en beeldmateriaal. Germaine: "Het idee voor Hiretime ontstond op school, waar klasgenoten worstelden met het vinden van een goede stageplek of een (bij)baan. Ook buurtgenoten en vrienden liepen regelmatig vast in hun zoektocht. Voor veel beroepen is het niet belangrijk om een goede brief te kunnen schrijven, maar andere vaardigheden te beheersen, zoals een klantvriendelijke benadering van gasten bijvoorbeeld. Ik was ervan overtuigd dat iedereen een kans zou krijgen, als bedrijven zouden zien welke talenten er rondlopen. Albeda Horecacollege was een van mijn eerste gebruikers en daarna volgden al snel andere scholen, die interesse hadden in deze nieuwe manier van matching. Het mooiste voorbeeld vind ik nog steeds mijn eigen broer. Hij volgde de opleiding Kok bij Albeda en kwam moeilijk aan een baan,

terwijl hij geweldig kan koken. Het schrijven van sollicitatiebrieven werkte niet motiverend. Ten eerste kom je net kijken op de arbeidsmarkt, dus je hebt ook niet veel op je cv staan. Ten tweede zijn de schrijfvaardigheden ook niet de hoogste prioriteit van een kok. En tot slot: wat haal je nu eigenlijk als werkgever uit zo'n brief? Een kok wil snijtechnieken laten zien, lekkere gerechten delen en creatieve ideeën uitproberen. Ik ben hem gaan filmen en die video werd positief ontvangen door het bedrijfsleven én school. Met Hiretime timmer ik nu alweer drie jaar hard aan de weg om een goede match tussen bedrijven en studenten te realiseren, voor diverse beroepen. De huidige generatie jongeren krijgt zelf ook liever via beeld of film informatie over een functie dan via een vacaturetekst. We bedienen nu zowel jongeren als het bedrijfsleven. We bieden onze software aan voor gebruiksvriendelijk 'videosolliciteren' en geven bedrijven de mogelijkheid om met videovacatures zichtbaar te zijn. Daarnaast hebben we lesmateriaal ontwikkeld om docenten te ondersteunen bij workshops solliciteren en presenteren. Transparantie en gelijke kansen worden met de app bevorderd, door het directe zicht op talenten en persoonlijke kwaliteiten."

*"Transparantie en gelijke kansen worden met onze sollicitatie-app bevorderd, door het directe zicht op talenten en persoonlijke kwaliteiten."*

**Germaine Statia**, directeur en oprichter van het bedrijf Hiretime

### Hospitality Go

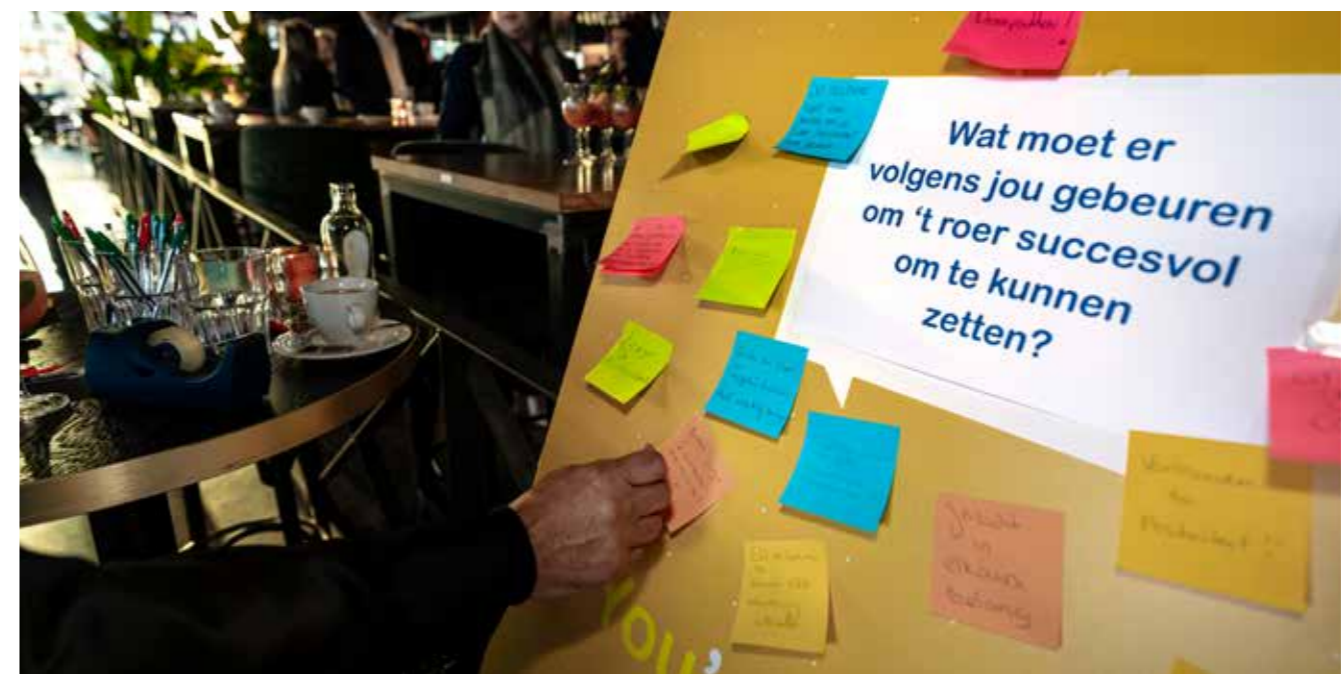
"Alles draait om samenwerking, verbinden en oplossingen zoeken," besluit Mark. "De community groeit gestaag en we creëren voortdurend nieuwe initiatieven. Het roer moet echt om, daar zijn we het allemaal over eens. Met de website Hospitality Go bijvoorbeeld hebben we onlangs een nieuw platform gelanceerd. Werkzoekenden, werkenden en studenten vinden er alle activiteiten in de hospitality sector. Partners bieden ontwikkelactiviteiten aan, zoals workshops barista of een kijkje achter de schermen bij een bedrijf of opleiding. We organiseren netwerkbijeenkomsten voor onze partners, waardoor betrokkenen in de wereld van hospitality elkaar leren kennen en kennis kunnen delen. Waar het onderwijs inzet op een Sticky campus, om studenten, docenten en leermeesters aan zich te binden, doen wij dat vanuit de HIC in de learning community min of meer ook. Zo bereiden we ons gezamenlijk voor op een toekomst, die er met deze initiatieven en samenwerkingsverbanden rooskleurig uitziet."

### Nieuwsgierig geworden?

Kijk op [hospitality-innovation-campus.nl](http://hospitality-innovation-campus.nl)



Bij het verschijnen van dit magazine is Mark Twilt een nieuwe uitdaging aangegaan bij Albeda. Michel Kouer is zijn opvolger als programmamanager bij de HIC.





### Studieplezier

Barend: “De Sticky campus. Mooie term, nietwaar? Toen ik die voor het eerst tegenkwam, begreep ik het niet helemaal. Tot iemand mij de achterliggende gedachte uitlegde en alles op zijn plek viel. De Sticky campus is een plek waar studenten tijd willen doorbrengen, zelfs als ze geen les hebben. Het omvat alles wat tot de kern studentgericht is: studenten die letterlijk blijven plakken op de campus. Tijdens de coronaperiode werd duidelijk hoe belangrijk een fysieke (school) locatie is voor jongeren. Iedereen leerde en werkte vanuit huis. Het gevoel van verbinding tussen studenten, docenten en school werd achteraf als een groot gemis ervaren. Even blijven hangen na een les, samen lunchen,

bij een docent binnenlopen of medestudenten spreken, bleken belangrijk voor studieplezier. Hoe meer plezier, hoe meer studiesucces. Het concept ‘Sticky campus’ is bedacht in het Verenigd Koninkrijk door een denktank voor onderwijsinnovatie. Het is belangrijk dat jongeren leren omgaan met hun leeftijdsgenoten en volwassenen, dat ze hun identiteit kunnen ontwikkelen en dat ze zich kunnen gedragen in grote en kleine groepen. Daarvoor is bij het reguliere onderwijs fysieke omgeving noodzakelijk, maar idealiter wel inclusief een online aanbod. Een gezonde combinatie van fysiek en online onderwijs met genoeg interactie, is wat mij betreft de ideale vorm van onderwijs, dat gestalte krijgt vanuit het gedachtegoed over een Sticky campus.”

## De expert van buitenaf

### Barend Last in gesprek met Rita Bornebroek Smits

Barend Last is schrijver, spreker, docent en onderwijsadviseur. Rita Bornebroek Smits is adjunct-directeur bij Albeda cluster Hospitality. Samen omarmen zij het gedachtegoed van een Sticky campus en geloven in de voordelen ervan. Welke zijn dat volgens hen? En waar komt die naam eigenlijk vandaan?



Barend Last (foto: Ilse Leijters)

“Albeda is met haar hospitality-opleidingen echt vooruitstrevend in het mbo met het realiseren van een Sticky campus, waar werken en leren samenkomen.”

Barend Last, schrijver, spreker, docent en onderwijsadviseur

*“We willen dat studenten in zichzelf geloven en vertrouwen hebben in wat ze kunnen, in allerlei situaties.”*

**Rita Bornebroek Smits**, adjunct-directeur bij Albeda cluster Hospitality

### Sticky campus

Rita Bornebroek Smits, adjunct-directeur bij Albeda cluster Hospitality, vult aan: “Met het managementteam, studenten en partners uit het werkveld hebben we het inspiratiedocument ‘Doe mee!’ geschreven. We beschrijven bouwstenen, waarmee we ons voorbereiden op de wereld van hospitality in 2030. Een van die bouwstenen is de Sticky campus. Wij volgen de bevindingen en onderzoeken van Barend dan ook op de voet om goed in te kunnen spelen op de nieuwste inzichten. Bij de hospitality-opleidingen van Albeda werken krachtige professionals, die zich dagelijks inzetten voor inspirerend beroepsonderwijs. Met ons onderwijs bereiden studenten zich goed voor op hun toekomst. Zij groeien uit tot gewilde en krachtige professionals, die een leven lang als ondernemende vakmensen en

verantwoordelijke wereldburgers hun bijdrage leveren aan de samenleving. Vanaf het moment van binnenkomst, begint elke student met een ontwikkeling om de beste versie van zichzelf te worden. We leggen de lat hoog, zodat iedere student het hoogst haalbare potentieel uit zichzelf haalt. We leren onze studenten om zelf hun leerweg te kiezen. Dat betekent dat ze niet alleen kennis vergaren, maar ook sociale vaardigheden ontwikkelen en hun houding en gedrag ontplooiën. We willen dat studenten in zichzelf geloven en vertrouwen hebben in wat ze kunnen, in allerlei situaties. Wij realiseren dit met een duurzaam netwerk van partners, op locaties waar studenten graag willen zijn en contacten kunnen leggen. Bovenstaande ingrediënten zijn onderdeel van onze visie op onderwijs, met als kern gepersonaliseerd, flexibel onderwijs en de bouwsteen Sticky campus.”



Rita Bornebroek Smits

### Zonder relatie geen prestatie

Barend vervolgt: “Albeda is met haar hospitality-opleidingen echt vooruitstrevend in het mbo met het realiseren van een Sticky campus, waar werken en leren samenkomen. Ik zie veel inspirerende omgevingen, door bijvoorbeeld de praktijk direct in het onderwijs te betrekken. Dat zie je bij vrijwel alle opleidingen terug. Ik heb het afgelopen jaar onderzoek gedaan in opdracht van SURF, de ict-coöperatie voor onderwijs en onderzoek, naar hoe de toekomst van een campus er mogelijk uit ziet. Onze bevindingen staan in een rapport waarin we vier scenario's voor de Future Campus

in 2040 hebben uitgedacht. Ik ben erg onder de indruk van hoe Albeda zich voorbereidt op de toekomst met de Sticky campus. Op alle locaties zie je trends die de Future Campus onderscheiden, zoals aandacht voor welzijn, duurzaamheid en de integratie van werkpraktijk en technologie in het onderwijs. We hebben Albeda zelfs gepresenteerd als good practice op een onderwijsexpo over de Future Campus. We delen niet alleen onze visie op de toekomst, maar ook het belang van samenwerken en ontmoeten. En hier geldt die ene belangrijke regel op een Sticky campus: zonder goede relaties geen succesvolle prestaties!”



Nieuwsgierig geworden?  
[Barendlast.com](http://Barendlast.com)  
[Futurecampus.nl](http://Futurecampus.nl)  
[Surf.nl](http://Surf.nl)

# AEHT

## Wedstrijd in de spotlights

Van 6 tot en met 10 november 2023 verbleven 10 studenten en 7 docenten van Albeda cluster Hospitality in Litouwen op uitnodiging van de AEHT, voluit Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme. Voor de 36e keer werd deze Europese wedstrijd georganiseerd, 103 scholen en ruim 400 studenten uit 25 landen deden mee.

### Plezier

Met het excellentieprogramma krijgen studenten, die zin hebben in meer uitdaging tijdens hun opleiding, de kans mee te doen aan (inter)nationale wedstrijden in de sector hospitality. Ferdi Munts is docent bij Albeda Horecacollege en de drijvende kracht achter dit programma. "Het is voor studenten een enorme verrijking van hun schoolperiode," vertelt Ferdi. "Dat besef komt vaak al bij het meedoen aan hun eerste wedstrijd. Het motiveert ze vaker naar school te komen om nóg meer te oefenen en nóg beter in hun vak te worden. Het wedstrijdelement geeft net dat extra zetje. Het bevordert ook de saamhorigheid binnen het cluster, zowel tussen docenten als studenten. Maar het allerbelangrijkste is het enorme plezier wat we hebben met elkaar. Dat begint al tijdens de voorbereidingen en blijft lang na de wedstrijden in stand. Vriendschappen voor het leven worden gesmeed, verschillende culturen worden ontdekt en persoonlijke groei wordt gestimuleerd. Door deelname ontstaat er eigenlijk als vanzelf een Sticky campus. Omdat ze mee willen doen aan vakwedstrijden, verlengen studenten graag zelfs hun opleiding. Dat is het mooiste compliment dat je als docent kan krijgen en stimuleert mij en mijn collega's om dit programma te blijven uitvoeren én promoten."





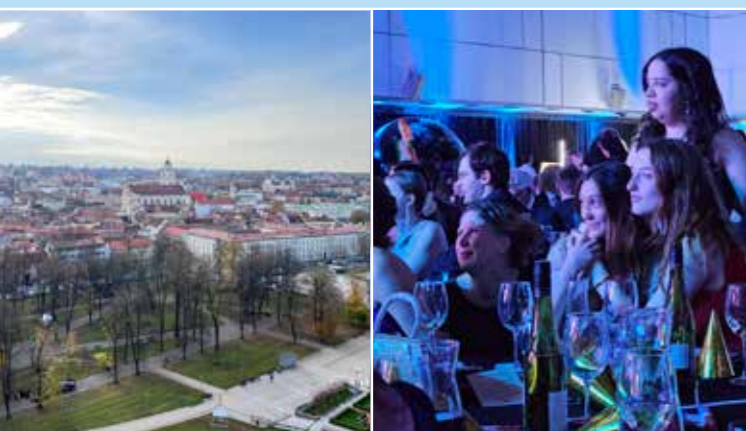
# Floor & Jolanda

## Vrienden

Floor: "Om aan deze wedstrijd mee te mogen doen, moesten we een motivatiebrief schrijven. Gelukkig mocht ik mee en ben ik met mevrouw Van Graal flink gaan oefenen. We gokten op een opdracht over Litouwen. Samen met twee andere studenten, uit Litouwen en Kroatië, moesten we inderdaad met een presentatie het multiculturele Litouwen promoten. Op de dag voor de wedstrijd zijn we door de stad Vilnius gaan lopen, om de leuke plekjes te ontdekken. De presentatie ging op zich wel goed, maar de samenwerking verliep moeizaam door de taalbarrière. Daar hebben we veel punten op verloren. Ik deed voor de eerste keer mee aan een wedstrijd en vond het heel spannend, maar ik had de week voor geen goud willen missen. Ik heb vrienden voor het leven erbij gekregen en ben een hele mooie ervaring rijker."

## Onderdeel Tourist Destination:

**Floor van Reek**, student opleiding Leidinggevende travel & hospitality  
**Jolanda Graal**, docent Albeda Travel & Leisure College



## Zelfvertrouwen

Jolanda: "Het was voor mij, net als voor Floor, voor het eerst dat ik met zo'n grote groep naar zo'n belangrijke, grote wedstrijd afreisde. Dat scheidt meteen al een band tijdens de voorbereidingen. Ik kom uit het bedrijfsleven, ben pas vier jaar docent en zo iets geweldigs als dit heb nog niet meegemaakt in mijn carrière. Floor had het best pittig met haar maatjes, maar toch zette ze door. Het heeft haar weer sterker gemaakt en het zelfvertrouwen gegeven dat ze ook lastige situaties de baas kan. Tegelijkertijd leert ze ook een andere stad goed kennen en genoot ze van het contact met de andere studenten. We gingen tijdens de wedstrijden bij iedereen kijken, aanmoedigen waar dat kon en juichen voor de prijswinnaars. Ik kwam oud-collega's van D-reizen tegen, waar ik weer nieuwe ideeën voor stages voor onze studenten mee heb kunnen uitwisselen. Deze trip was zó geslaagd, in allerlei opzichten!"

# Siham & Corina

## Dansen

Corina: "Het was mijn eerste wedstrijd en ik ben heel blij dat ik het heb mogen meemaken. Mijn opdracht had te maken met de front office van een hotel. Ter voorbereiding hebben we op school geoefend met lastige gasten, het proces van in- en uitchecken en klachtenprocedures. Voor de wedstrijd werd ik gekoppeld aan een Kroatische jongen, die slecht Engels praatte helaas. Op de wedstrijddag zelf werd ik wat nerveuzer. Mevrouw Yakoubi heeft mij enorm gesteund, door steeds met me op te trekken, me moed in te spreken en Engels met me te oefenen. Het is steeds improviseren en blijven focussen. Er kwam bijvoorbeeld een influencer binnen, die gratis wilde overnachten, hoe ga je daarmee om? Er komt een klacht binnen over geluidsoverlast, hoe los je dat op? Het leukste vond ik het gala aan het eind van de week. Alle spanningen voorbij en dansen maar!"

**Onderdeel Front Office: Corina de Korte**, student opleiding Leidinggevende travel & hospitality

**Siham Yakoubi**, docent Albeda Travel & Leisure College



## Olympische Spelen

Siham: "Het waren hele intense dagen om nooit meer te vergeten, echt fantastisch. Corina blinkt uit in haar kalmte bewaren als het lastig wordt, dat heb ik van heel dichtbij mogen zien. Wat een krachtige professional, nu al, op zo'n jonge leeftijd! Ze had een beetje pech met haar maatje, waardoor ze dingen vergat. Dan herpakte ze zich weer en bleef beleefd en netjes communiceren. Ze mag echt trots zijn op zichzelf, echt supergoed gedaan. Het was het heel bijzonder om te zien hoe docenten uit andere landen met hun studenten omgaan, vaak veel hiërarchischer. Wij staan heel dicht bij onze studenten en bouwen een relatie op vanuit vertrouwen. Daar sta ik na deze eerste wedstrijdervaring nog steeds volledig achter, misschien wel meer dan ooit. Zonder relatie geen prestatie. Het voelde een beetje als de Olympische Spelen, met natuurlijk al onze studenten uit Nederland als de grote winnaars!"

# Ans & Linda

## Gelukssokken

Ans: "Linda heeft een koksachtergrond, dus zij kan met die ervaring eindeloos smaken combineren. Steeds opnieuw tovert zij met nieuwe ingrediënten of grondstoffen iets heerlijk tevoorschijn. Ik vind haar echt een topper; niks is te gek, ze vindt alles leuk en is heel nuchter. Dat helpt bij het meedoen aan zo'n grote wedstrijd, want de druk om te presteren is best hoog. Haar enthousiasme werkt zó aanstekelijk. Grandioos bakken én lachen, dat is wat zij continu doet. Ik had haar een materialenkoffertje gegeven, waarmee het net leek of ze van de Postcodeloterij was. We liggen dan helemaal in een deuk samen. Ook om haar speciale gelukssokken hebben we de grootste lol. Haar prachtige dessert viel helaas niet in de prijzen, maar voor mij is zij de eeuwige winnares. Voor mij als docent en wedstrijdbegeleider is het altijd een feest om met haar te mogen werken!"

**Onderdeel Pastry: Linda Brederoo**, student opleiding Zelfstandig werkend bakker  
**Ans Aben**, docent en stagebegeleider Bakery Innovation Academy, Albeda Horecacollege



## Pippi Langkous

Linda: "Mijn maatje was een Italiaanse. Het is heel uitdagend om met iemand samen te werken, in het Engels, die ik een dag van tevoren voor het eerst heb ontmoet. Bij ons ging het gelukkig heel goed. We hebben samen het idee voor het dessert uitgewerkt: een Paris-Brest met craquelin van cacao, gevuld met kaneel, kardemom en hazelnoot, omringd door vanillesaus en verse perensalsa. We kregen complimenten voor de heerlijke smaak, daar waren we heel blij mee. Er kwam een plekje vrij bij de wedstrijd Food Carving, dus ik besloot mee te doen met het uitsnijden van twee meloenen. 'Ik heb het nog nooit gedaan, dus ik denk dat ik het wel kan' zegt Pippi Langkous altijd. Dat past wel bij me denk ik. De begeleiding en ondersteuning van mevrouw Aben is daarbij onmisbaar. Zij motiveert mij enorm in alles. Ik ben nog lang niet uitgeleerd in de wereld van de patisserie, dus op naar de volgende vakwedstrijd!"

# Sophie, Anique & Luna

## Zwaan

Luna: "Contact met gasten en uitleggen wat je aan tafel bereidt, is heel belangrijk bij dit wedstrijdonderdeel. Mijn maatje uit Oostenrijk durfde van de zenuwen niets meer te zeggen. Mevrouw Van Welzen stimuleerde mij enorm om in mijn eigen kracht te blijven. Dus nam ik zelf steeds het woord. Voor de wedstrijd kreeg ik van meneer Munts een good luck charm met een zwaan eraan. Hij vertelde erbij dat ik binnen drie jaar van eendje naar zwaan ben doorgegroeid en trots mag zijn op wat ik heb bereikt. Ik heb veel geoefend op een goede mise-en-place, vis fileren aan tafel, flamberen met een goede vlam en een steaktartaar bereiden. Uiteindelijk geen prijs gewonnen, wel een van de mooiste weken uit mijn leven meegemaakt!"

## Twee zwaantjes en een uil

Sophie: "Mijn specialiteit is creëren met koffie; een geweldig product met zoveel mogelijkheden! Met mijn maatje uit Oostenrijk oefende ik in het hotel met kofficocktails maken. Tijdens de wedstrijd kregen we ook een opdracht in 'latte art'. We maakten twee zwaantjes in de latte, supergoed gelukt gelukkig. Ik had met onze docenten meteen een goede klik. Mevrouw van Welzen kende ik nog niet, maar ze nam mij meteen onder haar hoede. Meneer Munts had zelfs een geluksbriefje voor me geschreven, zo bijzonder. Ik kreeg van hem een good luck charm met een uil eraan, omdat ik symbolisch 'de moeder van de groep' ben; ik heb altijd pleisters bij me, haha. Ik moest echt ontwennen toen ik weer terug was, ik miste iedereen enorm. Zoiets als dit is voor once in a lifetime..."



## Wereld van hospitality

Anique: "Het avontuur in Litouwen is met geen pen te beschrijven; voor mij de eerste keer dat ik meeding met zoiets. Het is zo geweldig om al die jongeren te zien schitteren en strijden om het beste uit zichzelf te halen. De weken voorafgaand trainen de studenten dagen en avonden op school, thuis of bij familie. In Litouwen is iedereen van 7.00 uur 's ochtends tot 19.00 uur 's avonds keihard aan het werk, dan diner en daarna weer oefenen tot vaak diep in de nacht. De drive en de wil om te leren is ongekend hoog. Sophie en Luna hebben het fantastisch gedaan, wát een talenten, heb écht van ze genoten. Zij komen er wel in de wereld van hospitality en daar doen we het tenslotte allemaal voor!"

**Onderdeel Restaurant Service: Luna Verheij**, student opleiding Leidinggevende bediening  
**Onderdeel Barista: Sophie Opbroek**, student opleiding Leidinggevende bediening  
**Anique van Welzen**, docent Albeda Horecacollege

# Ferdi & Shania

## Goud

Shania: "Mijn specialiteit is cocktails maken, daar kan ik al mijn creativiteit in kwijt. Samen met mijn maatje uit Litouwen zelf, zijn we metéén gaan oefenen met synchroon shaken in het hotel. We moesten klassieke cocktails maken, maar ook een eigen creatie presenteren. Omdat hij zo lang is en ik zo klein, besloten we ons te verkleden als personages uit de film 'de Minions'. Hij als de lange Gru en ik als een kleine Minion; we hebben ons kapot gelachen. Daarnaast maakten we voor óp onze cocktail een zwevende wolk van helium met sinaasappelsmaak. De jury was kennelijk ook onder de indruk van onze creaties, want we hebben goud gewonnen! We zijn nu de nummer 1 van Europa bij het onderdeel cocktail van de AEHT, dat is toch wel echt een enorme eer..."

**Onderdeel Cocktail: Shania Bouman,**  
student opleiding Zelfstandig  
leidinggevende bediening  
**Ferdi Munts,** docent Albeda Horecacollege



## Avontuur

Ferdi: "Alles gaat in de horeca om de belevenis; geuren, smaken, geluiden, kleuren en storytelling, het hoort er allemaal bij. Dat heeft Shania met haar wedstrijdervaring ondertussen wel geleerd. Humor werkt altijd goed, ook bij deze jury. Ze waren onder de indruk van alle vakkennis, maar ook gecharmeerd van het innovatieve karakter van de cocktails en de koppeling met de Minions. Shania had een koffer vol attributen bij zich om te oefenen: een rookmachine, barmaterialen en extra shakers. Ze bereidt zich altijd goed voor en kan perfect onder druk presteren. Ook bij zo'n grote, internationale wedstrijd dus, want de 1e prijs, een cocktailshaker en een medaille, gingen mee terug naar Nederland. Supertrots ben ik op haar en op al onze studenten, die hebben meegedaan aan dit spannende avontuur."

# Jeroen, Jitse & Marith

## Brons

Jitse: "Het was zo'n bizarre ervaring, zo uniek. Jammer dat je maar één keer in je leven mee mag doen met de AEHT. Mijn onderdeel 'estafette koken' betekende dat ik in 3 minuten wortels moest snijden, dan de ruimte uit moest en dan nam mijn maatje het kookproces weer over. Zo werkten we achter elkaar aan en bereidden samen razendsnel een diner. Ik heb op school veel geoefend met een klok naast me. Ik had uiteindelijk toch wel wat last van stress, maar meneer Hessel was er voor me en stimuleerde me niet op te geven. Het resultaat is een bronzen medaille, daar ben ik supertrots op! Het was de eerste keer dat ik meedeed aan een wedstrijd en nu wil ik niet anders meer!"

## Snijplanken

Marith: "Je bent een week in een andere wereld met nieuwe mensen, andere culturen en maakt kennis met lokale ingrediënten. In korte tijd heb ik zóveel geleerd. Onze kleuren van de snijplanken voor vlees of vis zijn bijvoorbeeld niet in alle landen hetzelfde. Mijn maatjes waren een meisje uit Frankrijk en een jongen uit Oostenrijk. Het meisje sprak geen Engels, dus dat was lastiger samenwerken. Meneer Hessel adviseerde me haar simpele taken te geven,

**Onderdeel Decathlon: Jitse van den Bosch,**  
student opleiding Zelfstandig werkend kok  
**Onderdeel Culinary Art: Marith van Kooten,**  
student opleiding Gespecialiseerd kok  
**Jeroen Hessel,** docent Albeda Horecacollege



zodat we toch samen een 5-gangen diner konden koken. Dat hebben we met veel inzet toch nog aardig voor elkaar gekregen. Het was een onvergetelijke ervaring en met de Oostenrijkse jongen heb ik nog steeds contact. Het was mijn eerste wedstrijd in het buitenland en het smaakt naar nog veel meer..."

## Eurovisiesongfestival

Jeroen: "Bij aankomst op het vliegveld misten we twaalf van de negentien koffers. Wij kwamen als docenten meteen in onze rol als coach; geruststellen en vertrouwen uitstralen! De eerste dag leek wel een Eurovisiesongfestival. Alle deelnemers zwaaiend met hun vlaggetjes tijdens een spetterende lichtshow doet wel wat met je. Op wedstrijddagen volgden we onze studenten op beeldschermen. Soms kon ik een duimpje ergens door een raam geven ter ondersteuning. De topprestaties van Marith en Jitse zijn geweldig en ook op de anderen ben ik supertrots. Het is waanzinnig om te zien hoe we elkaar hielpen, aan het netwerken waren in het Engels en plezier hadden. Ik had dit voor geen goud willen missen!"

# Jan, Ning & Zoë

## Renoveren

Ning: "Ik vond dit wedstrijdonderdeel best lastig om voor te bereiden. We hebben geoefend met het oplossen van verschillende vraagstukken, zoals een restaurant dat niet goed loopt: waarom is dat en hoe kan het beter? Uiteindelijk was het best een moeilijke wedstrijd. Samen met mijn maatjes uit Italië en Portugal hebben we er het beste van gemaakt. We kregen de opdracht een bedrijf te renoveren. Vooral onze vaardigheden op het gebied van management en marketing werden getoetst. Het was mijn eerste wedstrijd en ik vond het ontzettend gezellig en leerzaam!"

## Duimpje

Zoë: "De eerste dag begon met een grote show voor alle deelnemers uit alle landen. Ik werd meteen het podium opgevraagd als assistent bij een soort act; gelukkig had ik toen nog geen podiumvrees. Er was allemaal rook, stikstof en een soort wiel. De zenuwen kwamen toen ik een presentatie voor de wedstrijd moest maken. Gelukkig hielp meneer Rijkse me inhoudelijk en meneer Muntz om mijn zenuwen te bedwingen. We werkten tot diep in de nacht door. Meneer Rijkse gaf me een duimpje bij de start. De wedstrijd ging best goed."

### Onderdeel Strategic Thinking:

**Ning van de Kamp**, student opleiding  
Leidinggevende bediening

### Onderdeel Hospitality Management:

**Zoë Meershoek**, student opleiding  
Leidinggevende bediening

**Jan Rijkse**, manager cluster support team



Meneer Muntz had nog een verhaaltje voor me geschreven. Het kwam erop neer dat hij heel trots op me was. Ik was op school niet echt gemotiveerd en kwam vaak te laat. Door de wedstrijden ben ik heel gemotiveerd geraakt. Ik werk nu hard, word uitgedaagd en heb lol in wat ik doe. Ik ben echt een doener, dat hebben de docenten goed gezien."

## Hoop

Jan: "Door deelname aan wedstrijden in het buitenland leren studenten andere culturen kennen, Engels praten en samen te werken met vreemden. Het Europese karakter van de wedstrijden stimuleert het saamhorigheidsgevoel. Je maakt met elkaar in korte tijd zoveel mee en dat schept een band voor het leven. Vreugde, plezier, feest, spanning, teleurstelling; alles komt voorbij. Ik ben erg onder de indruk van de inzet van alle studenten natuurlijk, maar van Ning en Zoë in het bijzonder. Ik deed mijn best ze goed te helpen, want het waren lastige wedstrijdonderdelen. Ning kan dus heel goed onder druk werken en Zoë ontwikkelde in korte tijd haar ondernemersgeest. Ik zie krachtige professionals in de dop en dat biedt hoop voor de toekomst van de hospitality branche."

# Jitse & Shania

Iedereen is natuurlijk winnaar van deze wedstrijd, maar toch verdienen er twee een extra plekje op het podium. Shania won een gouden medaille en Jitse ging er met brons vandoor. Van harte gefeliciteerd!





# The learning airport