

Het onderzoeken van een doorlopende leerroute voor horeca-onderwijs

# KANSRIJKER ÉN RIJKER!

*In de regio Gorinchem-Vijfheerenlanden ontwerpen het Omnia College en het Da Vinci College samen een doorlopende leerroute voor horeca-onderwijs. Beide onderwijsinstellingen zagen al jaren een behoefte aan dergelijke doorlopende routes. Het plan lag er al, maar tot concrete realisatie was het, door tal van factoren, nog niet gekomen. Het vormen van een leerlab bracht momentum: er kwam tijd en capaciteit vrij om er nu écht werk van te maken. Lerend van eerdere pogingen, stond voor de betrokkenen één ding vast: we gaan niet zomaar met een route beginnen, maar gaan een zorgvuldig haalbaarheidsonderzoek uitvoeren. Op die manier kan worden bepaald voor welke opleidingen en onder welke condities een doorlopende leerroute kansrijk is. Marieke van Halm, accountmanager bij het ROC Da Vinci College, voerde het afgelopen najaar dit haalbaarheidsonderzoek uit. Samen met Carina Haumann, directeur van de sector economie en ondernemerschap bij het Da Vinci College (mbo), en Marieke van den Berg, directeur Omnia College (vo-school), neemt zij ons mee in hun bevindingen en toekomstplannen.*



Marieke van Halm

Carina Haumann

Marieke van den Berg

Sylvia van Rijswijk



### Het begint met een droom

Toen Marieke van den Berg vier jaar geleden als directeur op het Omnia College begon, had zij een droom: het imago van het vmbo verbeteren. “Toen ik net begon leek het wel of niemand trots was. Leerlingen werden ook toen al breed opgeleid met kansrijke keuzes in zes profielen vmbo, maar ik zag zo weinig motivatie. Leerlingen hadden maar matig geloof in hun eigen kunnen en toonden nauwelijks betrokkenheid bij hun leerproces. Collega’s hadden hun handen vol aan de zorg voor onze leerlingen. Echt lesgeven was een enorme uitdaging, laat staan het empoweren van dit jonge talent. En ook binnen het vmbo is zoveel waar we echt trots op kunnen zijn.”

“Het is mijn missie om leerlingen met trots en passie naar het vmbo te laten gaan.” Geeft Marieke aan. Toen een bekende hotel-restaurantketen in diezelfde periode bekend maakte een vestiging in Gorinchem te openen, zag Marieke dit als kans om haar missie verder invulling te geven. “Kinderen en ouders zijn trots op deze komst die bijdraagt aan goede werkgelegenheidskansen in de regio Gorinchem. Ook voor andere horecaondernemers biedt dit veel mogelijkheden, doordat studenten (als werknemers van de toekomst) voor de regio behouden blijven.”

Het realiseren van een doorlopende leerroute voor horeca is niet alleen in samenwerking mogelijk met een bedrijf, daar heb je ook het mbo bij nodig. ROC Da Vinci College werd dus al snel betrokken als partner. Bij het ROC Da Vinci College werd het

voornemen met enthousiasme ontvangen. Carina Haumann: “Ook voor ons is een doorlopende leerlijn met bedrijfsleven interessant omdat dit onze studenten veel arbeidsperspectief biedt. Dit leerlab biedt tevens de kans om de al bestaande samenwerking met het Omnia College verder te versterken en te verdiepen.”

### Van droom naar plan: een pad vol hobbels

Al drie jaar geleden werd er een werkgroep geformeerd met betrokkenen vanuit beide scholen en zijn gesprekken gestart met horecaondernemers en de restaurant- en hotelketen. Deze werkgroep werkte de doorlopende leerroute uit en kreeg ook de steun van de bestuurders van beide onderwijsinstellingen. Alle lichten op groen, zou je denken. Toch lukte het niet om van start te gaan. Personeelwisselingen, andere prioriteiten en niet te vergeten Corona, gooiden roet in het eten en zorgden ervoor dat het plan een jaar in de ijskast belandde. Toen de mogelijkheid zich voordeed om een leerlab te vormen en er ook ruimte ontstond hiervoor een projectleider vrij te maken, grepen de partners deze kans direct aan. Carina: “De wens om te komen tot een doorlopende leerroute was er nog steeds. Maar we hadden inmiddels geleerd dat je dit er niet even bij doet. Het inrichten van zo’n samenwerking kost tijd en aandacht.” Er werd dan ook een vast aanspreekpunt aangetrokken om het traject te starten, te beginnen met een haalbaarheidsonderzoek. Deze projectleider en onderzoeker werd Marieke van Halm, werkzaam bij het Da Vinci College.



### Vastbijten in het onderzoek

Een van de eerste stappen was het zoeken naar verbreding, zowel naar andere vo-scholen in de regio als met andere horecaondernemers. Maar liefst 13 scholen werden persoonlijk benaderd en 11 daarvan hadden interesse. De overige scholen kennen een bestaande samenwerking met een andere mbo-instelling. Het vinden van bedrijven bleek lastiger. Marieke van Halm: "Ik heb alle warme contacten van het Omnia en ROC Da Vinci benaderd en dat had soms best wat voeten in aarde. Gelukkig ben ik niet voor één gat te vangen!" Het goede nieuws was dat bijna alle horecaondernemers enthousiast waren over de aanpak van de doorlopende leerroute. Gorinchem kent een diversiteit aan horecaondernemers en ontwikkelt zich steeds sterker als toeristische trekpleister. Daadwerkelijk participeren bleek echter in veel gevallen nog een brug te ver. Marieke van Halm: "Helaas kampen veel horecaondernemers met personeelstekorten. En voor de begeleiding aan de studenten is dan onvoldoende tijd. En die tijd is wel nodig. Wij willen niet dat onze studenten de afwashulp worden die productie draait. Wij willen ze laten groeien en dat vraagt om goede begeleiding."

De samenwerking met de restaurant- en hotelketen ontwikkelt zich als kansrijk. Alle partners ervaren een gedeelde visie en ambitie. Zij begrijpen de verantwoordelijkheid en noodzaak om samen op te leiden en zijn bereid investeringen te doen. De restaurant- en hotelketen is een grote, toonaangevende werkgever en zij hebben inmiddels ook op andere plekken ervaring opgedaan met de inrichting van onderwijsleerbedrijven. Er is een grote welwillendheid kennis



te delen en samen de vak professionals van de toekomst op te leiden. "Het was fijn dat er op andere plekken ervaring opgedaan was met dergelijke samenwerkingen en er ook een eigen aanpak was ontwikkeld. Beide plannen leken zo op elkaar dat dit ons het vertrouwen gaf dat we dezelfde taal spraken en we vrij makkelijk tot een gezamenlijke aanpak kwamen," vertelt Marieke van Halm. Met dit plan onder de arm is Marieke eind vorig jaar langs de twaalf geïnteresseerde vo-scholen gegaan en hier werd enthousiast op gereageerd.



### De hamvraag: haalbaar of niet haalbaar?

Het onderzoek van Marieke van Halm richtte zich op de haalbaarheid van het oorspronkelijke plan. Antwoord op de centrale vraag uit het haalbaarheidsonderzoek: is het haalbaar een leerlab horeca in de regio Gorinchem te realiseren? Het antwoord hierop is nee. Uit de business case is gebleken dat er onvoldoende instroom van alleen horeca gerelateerde leerlingen is om dit kostendekkend uit te voeren. Ook nadat het aantal participerende vo-scholen fors is uitgebreid. De oplossing is echter simpel en kansrijk. Scholen bieden ook andere profielen aan waar leerlingen ook praktijkervaring willen opdoen. Veel bedrijven in de regio Gorinchem bieden als werkgever naast horeca-ervaring veel meer functies zoals: beveiligers, technici, recreatie, administratieve beroepen (zoals receptioniste, telefoniste, HRM), wellness en sales/handel. Op dit moment wordt uitgewerkt hoe de businesscase er dan uit komt te zien en dat lijkt positief uit te vallen. Het streven is dan ook om de plannen in september 2023 te concretiseren. Alle betrokkenen geloven in 'doen' en het empoweren van enthousiasme en energie. Toch heeft de weerbarstige praktijken laten inzien dat een gedegen onderzoek soms nodig is om de energie weer te laten stromen.



**Nieuwsgierig?**  
Lees hier meer over het leerlab uit Gorinchem.

### Samen opzoek naar talent

En de energie stroomt, de verdere ontwikkeling van het leerlab ziet Carina als een groeimodel: "In onze regio hebben wij de meeste werkgelegenheid in de horecasector, het is dan ook logisch dat wij beginnen met dit leerlab maar er liggen hierna nog zoveel kansen. Leerlingen zijn nog jong, moeten experimenteren en ontdekken en wij kunnen dat mogelijk maken." Marieke van den Berg vult aan: "Laten we deze jonge talenten samen ten volle zien en benutten. Dit begint om hen zelf te laten zien wie ze zijn en waar hun talenten liggen, praktijkervaring draagt hieraan bij." Carina is het hier mee eens en voegt hieraan toe: "Het komt ook voor dat leerlingen iets leren dat niet zo goed bij hen past, wellicht stoppen ze

misschien switchen ze, maar ook dit is onderdeel van het eigen leerproces. Dat zie ik niet als falen maar al een juiste stap in de ontwikkeling waaraan wij mogen bijdragen."

Marieke van Halm reflecteert op het resultaat van het onderzoek: "Ons oorspronkelijke plan was al relevant maar door te vertragen en te verbreden is nu de kans van slagen veel groter geworden omdat het degelijker is aangepakt." Marieke vervolgt met: "We kunnen deze aanpak in de toekomst ook verbreden naar andere domeinen en deze aanpak is overdraagbaar voor andere initiatieven in de samenwerking tussen bedrijfsleven en onderwijs. Deze subsidie heeft bestaande plannen en ambities de juiste boost gegeven."