



Horecapersoneel gemotiveerd om aan de slag te gaan Examendag als sluitstuk intensieve opleiding

[DOOR JOHAN KONING]

Met smaak eet één van de gasten van de Verwendag in verzorgingshuis Het Woolde in Hengelo zijn dessert. 'Ja, het smaakt prima. En ze zijn ook erg vriendelijk. Wat mij betreft zijn ze allemaal geslaagd.' Maar zo gemakkelijk kwamen de negen CuliProf-cursisten er niet vanaf toen ze onlangs in Hengelo actief waren. De Verwendag was tevens D-Day voor hen. De koks en gastvrouwen deden examen. Gastvrije Zorg prikte een vorkje mee.

Dat het er bij het examen zeker niet vrijblijvend aan toe ging, blijkt wel uit de eindresultaten. Van de negen CuliProf-cursisten – vier koks en vijf gastvrouwen – slaagden er zes. Het negental deed vorige maand examen tijdens de Verwendag in zorgcentrum Het Woolde in het Overijsselse Hengelo. 'Eén gastvrouw moet het theoriegedeelte overdoen, terwijl de andere twee gastvrouwen niet zijn geslaagd

voor hun praktijk. Zij stromen in oktober en november in de volgende cursuscycclus in', zegt Hans Woolderink, directeur en pleitbezorger van CuliProf, een initiatief van IFC BV.

CuliProf is bedoeld voor mensen die de overstap willen maken van de horeca naar de zorg. 'Mensen die het niveau van en de ervaring uit de horeca willen vertalen naar de zorgsector. Tijdens de CuliProf-

opleiding – tien trainingsbijeenkomsten in de avonduren, buiten de normale werktijden om – hebben ze leren omgaan met het werken in de zorg, zowel in theorie als in de praktijk.’

De koks leerden leidinggeven aan een team van gastvrouwen binnen een zorgrestaurant en samenwerken met zorgmedewerkers. ‘Daarnaast hebben wij hen de finesses van het opstellen van een menukaart bijgebracht, die er toch anders uitziet dan in een regulier restaurant.’

Voor de gastvrouwen bestond de training onder meer uit het benaderen van de gasten binnen de doelgroepen van een zorgorganisatie en het professioneel serveren van de gerechten. ‘Persoonlijke aandacht voor de gast, efficiënt samenwerken met de koks en gelijktijdig serveren van de gerechten waren daarbij speerpunten’, aldus Woolderink. Met de geslaagde kandidaten gaat hij de boer op. ‘Ik ben ervan overtuigd dat deze professionals de kwaliteit van de zorg kunnen vergroten. Ze zijn door ons uitgebreid en streng gescreend en gedegen getraind en ze zijn optimaal gemotiveerd om aan de slag te gaan.’

Passie

Inderdaad spat de passie ervan af bij de kandidaten. Zowel bij de koks/gastheren Henk Renken* en Klaas de Rook* als bij gastvrouw Linda Stevens*. Renken trapt af: ‘Ik ben al een jaar of drie aan het denken over een switch. Ik werk nu 26 jaar in de horeca en heb alles gezien: van heel slijk en luxe tot heel boers en van heel fijn tot heel grof. En nu is het huisje-boompje-beestje. Als de kinderen klein zijn, dan wil dat nog wel, maar het gaat je steeds meer tegenstaan. Pa, moet je nu alweer werken? Pa, moet je nu alweer weg? Je werkt altijd op momenten dat iedereen vrij is.’ Stevens: ‘Ik had jarenlang een eigen zaak, maar stopte daar mee. Nu ben ik op zoek naar iets nieuws en dit lijkt mij een mooie uitdaging.’

De Rook heeft een heel duidelijk ijkpunt wanneer voor hem de gedachten over een carrièrewending voor het eerst opspeelden. ‘Ik werk 22 jaar in de horeca; was 14 toen ik als weekendmedewerker begon. De omslag kwam toen ik mijn zontje ongeveer twee jaar geleden ‘s ochtends naar school bracht. Ik zei tegen hem: tot morgen. Toen ik later naar huis reed, dacht ik bij mijzelf: waar ben ik in godsnaam mee bezig? Ik zou hem pas de volgende ochtend weer even zien.’

Werkdruk lichter

Desalniettemin is het niet louter een emotioneel besluit. Het is algemeen bekend dat het werken in de horeca zwaar is en dat er lange dagen worden gemaakt. De Rook: ‘Ik heb een vierdaagse werkweek, maar maak wel dagen van gemiddeld twaalf uur. Dat hakt er behoorlijk in.’ Toch wordt er in de horeca altijd met een zeker dedain naar de zorg gekeken. De Rook: ‘Als je mij tien jaar geleden had verteld dat ik in de zorgsector zou gaan werken, dan had ik je ter plekke afgeschoten.’ De communicatie met de gast is heel belangrijk. ‘Anders was ik hier ook niet aan begonnen. Als ik alleen maar achter de kachel zou moe-



Opperste concentratie in de keuken.

ten staan, was dit niets voor mij geweest’, zegt Henk Renken. ‘Communicatie is essentieel, ook naar het eigen team toe. In de horeca zijn we gewend om vrij direct te reageren, dat is in de zorg anders. Dat hebben we tijdens de Culiprofs-trainingen geleerd en daar moeten we mee gaan werken, de cursus was voor ons heel leerzaam.’

Horecamentaliteit

De drie willen de horecamentaliteit naar de zorg brengen. ‘Wij vinden het gewoon om hard te werken en als dat dan leidt tot wat overuren maken we ons daar niet zo druk over. Ook dat is in de zorg anders, maar men moet wat dat betreft anders leren denken. Je moet het je gast – de cliënt – naar de zin maken en als dat even langer duurt dan is dat maar zo.’

‘Wat wij wel moeten leren, is dat we een stapje terug moeten doen. Zowel in werktempo als in onze commerciële insteek’, zegt Linda Stevens. ‘Wij hoeven geen product te verkopen, maar juist een sfeer. Mensen komen toch wel bij ons terug, maar we moeten ervoor zorgen dat ze dat met plezier doen.’

Na de zomer start een nieuwe CuliProfs-cursus. ‘Eerst nog in Oost-Nederland, maar later willen we dit initiatief landelijk uitrollen’, aldus Woolderink.

**De CuliProfs heten in werkelijkheid anders. Zij zijn nog werkzaam in de horeca en hebben de cursus naast hun normale werkzaamheden gevolgd, veelal zonder medeweten van hun huidige werkgever.*

Het verschil

Tijdens de CuliProfs-cursus trainden ook twee koks van zorgorganisatie Carint Reggeland Groep (CRG) mee. Zij brachten de persoonlijke zorgkennis en ervaringen mee in de trainingen. Klaas de Rook: ‘Ik heb veel gehad aan de ervaringen van de koks die al in de zorg werken. Bijvoorbeeld het verhaal dat het eten de mensen in de zomerperiode minder smaakt. Maar waarom dan? Dan zijn de kinderen op vakantie, was het antwoord. Simpel, maar het zet je wel tot nadenken.’