

# SPECIAL ZORG

TEKST: HANS SCHMEINCK

## HORECATOPPERS IN INSTELLINGEN

**Independent Foodservice Consultants (IFC) in Almelo** lijkt met het nieuwe bedrijf CuliProfs een slimme slag te slaan. In de horeca koks en gastvrouwen en -heren werven en opleiden, en deze detacheren in de zorg.

**E**en gespecialiseerde dienst als die van CuliProfs was er niet voor de zorgsector. „Terwijl de zorg voor horecapersoneel juist erg interessant is door de gunstige werktijden, 15 procent meer beloning en meer vakantiedagen”, vertelt IFC-directeur Hans Woolderink. „Horecamedewerkers knappen echter snel af. Zij vinden in de zorg minder dynamiek, trage besluitvorming, vastgeroeste medewerkers en weinig behoefte aan verandering. Wij trainen horecamedewerkers om daarmee om te gaan.”

Woolderink wil voor de instellingen alleen ‘toppers’ uit de horeca aantrekken. Het eerste kaf van het koren wordt gescheiden door een even uitgebreide als strenge vragenlijst (te vinden op de site [www.culiprofs.nl](http://www.culiprofs.nl)). Bij gebleken geschiktheid krijgen de ‘zorgmedewerkers’ in spe de training betaald door CuliProfs. De koks worden getraind als kok/gastheer, waarbij ze ook wordt geleerd om leiding te geven aan een team van gastvrouwen en keukenassistenten en samen te werken met het ‘gewone’ zorgpersoneel.

Ook wordt onderwezen wat de kenmerken zijn van de doelgroep en hoe ze moeten omgaan met de deze dagelijkse terugkerende andere gasten. De gastvrouwen krijgen training in het professioneel en vriendelijk serveren van de gerechten.

### AMBACHT

Indien de examencommissie overtuigd is, volgt het certificaat en mag de voormalig horecamedewerker zich culinair professional (in de zorg) noemen. „De culiprof wordt dan zes maanden gedetacheerd bij een opdrachtgever en we voorzien onze prof van een uitgebreide database met

recepten, werkwijzen en tips. Ook is iedere week contact met een coach. Als de klant na een half jaar tevreden is over de medewerker, dan kan deze in dienst worden genomen”, legt Woolderink het vervolg van het traject uit. „De opdrachtgever betaalt ons dan twee of drie maandsalarissen.” De ‘profs’ kunnen overigens bij alle zorgrestaurants worden geplaatst, ook bij die waar geen advies (zie kader) werd verleend.

De opdrachtgever kan ook een speciaal abonnement afsluiten, waarbij kan worden gebruikgemaakt van de (extra) faciliteiten die CuliProfs biedt. „Zoals terugkomdagen waar ervaringen kunnen worden uitgewisseld.” Voor een kok maakt het nogal een verschil of vers gekookt wordt of dat sprake is van koken uit een pakje. Hoe gaan zij om met wat voor hen voelt als verlies van liefde voor het vak? „De moderne zorgrestaurants koken tegenwoordig à la carte en verzorgen themabuffetten, recepties en verjaardagen, daar moeten de koks het ambacht dan uit halen.”



Hans Woolderink: „Een horecamedewerker verdient 15 procent meer in de zorg.”

### IFC EN CULIPROFS

Het bedrijf is onlangs verhuisd naar een nieuw pand in Almelo. De dienst CuliProfs is al even nieuw en wordt gerund door Peter Broekhof. Hiermee worden culinaire professionals klaargestoomd voor de zorgsector. IFC optimaliseert en moderniseert naar eigen zeggen het eten en drinken binnen de institutionele wereld, en biedt organisatie en advies, projectmanagement, interim-management en trainingen aan instellingen.

Het helpt de restauratieve voorzieningen naar een hoger (lees: commerciëler) plan. „Complete dienstverlening, we gaan pas weg als het succesvol draait”, aldus directeur Hans Woolderink, die afkomstig is uit de voedingsindustrie. Woolderink begon in 2000 zijn bedrijf om de commerciële gedachte in de zorg uit te rollen.

[www.ifcon.nl](http://www.ifcon.nl)  
[www.culiprofs.nl](http://www.culiprofs.nl)