

# Opleidingsinstituut Engels

Waarom zou je, als commercieel bedrijf, een maatschappelijke taak als scholing op je nemen? Engels leidt veel jongeren op in bijvoorbeeld een horecaberoep. Met goede redenen, legt directeur Frans Engels uit.

<< foto voorpagina v.l.n.r.: Uhoud Harb, Frans Engels, Jeanine Mijnals

**A**ls het goed is merk je er niets van. Dagelijks is Engels Grandcafé Restaurant Zalen, tegenover station Rotterdam Centraal, ongeveer acht man aan het opleiden. Zo worden haar klanten ongemerkt onderdeel van de opleiding tot gastvrouw van Uhoud Harb of de opleiding tot secretaresse van Jeanine Mijnals.

Een mooie gedachte, maar waarom zou een gerenommeerd bedrijf als Engels extra risico's nemen met onervaren en ongediplomeerd personeel? "Wij zien als onze morele verplichting om het voortbestaan van onze bedrijfstak te garanderen met vakopleidingen", luidt het antwoord van Frans Engels. "Morele verplichting' klinkt misschien wat zwaar, maar ik zie het als een verantwoordelijkheid die verder gaat dan alleen ons bedrijf."

Met 46 jaar is Frans Engels het jongste directielid van Engels B.V., een al bijna 125 jaar oud familiebedrijf. Met zijn zus en zwager Els en Willem van der Vloed vormt hij de driekoppige directie. Frans Engels kent zijn bedrijf niet anders dan als leerbedrijf, al minstens 25 jaar. Er wordt op dit moment onder andere opgeleid voor functies in de keuken, bediening, verkoop, administratie en het secretariaat.

Wie zich afvraagt wat secretaresses en administratief medewerkers in een café restaurant doen, heeft duidelijk een te smal beeld van het bedrijf. Met de naam 'Grandcafé Restaurant Zalen' doet Engels zich ook eigenlijk tekort. Er zijn verschillende restaurants en ook dertig zalen, maar er zou nog iets met bruiloften en catering bij moeten staan. Er is zelfs een kleine congreszaal, waardoor er samen met de andere zalen en het auditorium ruimte is voor een stagiair uit de audiovisuele hoek, bijvoorbeeld van het Grafisch Lyceum. "We zijn behoorlijk divers. Het leuke aan Engels als leerbedrijf is dat we, behalve hotelovernachtingen, alles doen wat in de horeca mogelijk is."

Dat Engels al zolang als leerbedrijf door het leven gaat, betekent niet dat het opleiden van jongeren altijd één groot feest is. "Je hebt niet iedere keer evenveel geluk met het aannemen van personeel. Na een zware selectie besluiten soms drie van de acht die er beginnen nog tijdens het schooljaar een andere opleiding te gaan doen. Dan heb je al heel veel energie in ze gestoken en is de leerplek ook nog eens voor de rest van het jaar vergeven."

Maar vaak komen er van de acht wel één of twee in

dienst en dat is ook een belangrijke reden om leerbedrijf te worden. "Uiteindelijk slaat de balans wel de goede kant op. Het vergt enorme investeringen in tijd, energie en geld, maar het is ook een goed rekruteringskanaal. Tegenwoordig zijn leerlingen hier wel eens twee jaar in plaats van één. Dan leer je ze nog beter kennen. Dat zijn ook vaak de mensen die we een baan aanbieden."

De investeringen voor een leerbedrijf zijn niet gering. Je moet erkend worden door een brancheclub (in de horeca is dat Kenwerk) en geschoolde leermeesters in dienst hebben die als coach voor de leerling fungeren. En leermeesters moeten op hun beurt ook weer getraind en gecertificeerd worden.

Is het voor praktische beroepen als die in de horeca eigenlijk nog belangrijk om een diploma te halen? "Zeker", zegt Frans Engels. "We kijken bij sollicitaties ook naar de diploma's. Je kunt een heel eind komen met enthousiasme en intelligentie en de praktijk is de beste leerschool. Maar we willen ook vakkennis. Bovendien vormt een opleiding je ook. Ik had mijn opleiding rechten ook niet willen missen. Het gaat juist om die mooie combinatie tussen werken én leren."

## Jeanine Mijnals (24)

Loopt stage als secretaresse

Opleiding: Secretaresse, Albeda College

"Vorig jaar heb ik het plan uitgevoerd dat ik al heel lang had: secretaresse worden. Het is een praktische keuze, maar het is ook een droom die ik al heel lang had. Ik heb het erg naar mijn zin hier, dus ik denk dat dit het ook is. Ik ga twee dagen in de week naar school en drie dagen werk ik hier. Liever had ik meer praktijk gedaan. Soms sluit de theorie die ik op school leer niet eens aan op de praktijk!"

## Uhoud Harb (19)

Loopt stage als gastvrouw

Opleiding: Gastvrouw, Traverse

"In het begin vond ik het wel zwaar, maar je krijgt veel begeleiding, dus je leert snel. Als ik deze opleiding af heb, wil ik doorstuderen. Eigenlijk zou ik wel manager van een hotel willen worden, of van een grote horecazaak. Dan wil ik me wel met de dagelijkse gang van zaken bemoeien. Ik twijfel als vervolgopleiding tussen toerisme en de hotelschool."