

Samen de Zaanstreek sterker maken

In het restaurant van Compaen VMBO in Zaandam serveren de vierdejaarsleerlingen HBR een menu met typisch Zaanse producten. Het menu is het resultaat van een bijzondere samenwerking van de school met Stichting Marketing Zaanstreek. "De trots op onze streek zorgt voor verbinding."

Courgettesoep met Zaanse mosterd, frietjes met Zaanse mayonaise, eventueel begeleid door een biertje van de Zaanse brouwerij De Hoop. Als het gaat om eten uit de streek zitten we goed vandaag, in het restaurant van Compaen VMBO in Zaandam. Het is al Zaans wat de klok slaat. En dat is geen toeval, maar het resultaat van een samenwerking van Compaen VMBO met Stichting Marketing Zaanstreek (SMZ), de organisatie die zich inzet voor de promotie van de Zaanstreek, onder meer via de website Zaans.nl.

In de keuken, waar chef Tjeerd Dobma de scepter zwaait, zijn vierdejaarsleerlingen van het profiel Horeca, Bakkerij en Recreatie (HBR) druk bezig met het roerbakken van de knoflookboontjes voor bij het hoofdgerecht, terwijl in het restaurant de eerste gang wordt uitgeserveerd. "We gingen op excursie langs Zaanse bedrijven en daarna maakten we een menu", zegt leerling Keesje als ze de courgettesoep met Zaanse mosterd voor ons neerzet. "Nee hoor, dat was niet per se moeilijk. Je maakt gewoon dingen die je zelf ook lekker vindt!"

Provisiekast van Nederland

We lunchen met Nienke Aussems, projectmanager van SMZ. "De Zaanstreek werd vroeger wel de 'provisiekast van Nederland' genoemd", vertelt ze. "In de zeventiende eeuw voeren schepen vol handelswaar al over de Zaan richting Amsterdam. Daarvan getuigen nog de vele pakhuizen in Zaandam, Wormer en Wormerveer, waar onder meer rijst en cacao werden opgeslagen. In de Zaanstreek stonden de eerste Verkadefabriek en de eerste Albert Heijn en er worden nog steeds talloze streekproducten geproduceerd. Als promotiebureau richten we ons niet alleen op het toerisme, maar ook op inwoners van de Zaanstreek zelf. We vroegen ons af hoe we die meer in contact zouden kunnen brengen met dat industriële, culturele en culinaire erfgoed. Daarom bedachten we de campagne 'Zaans op je Bord'. Aanvankelijk vooral gericht op horecaondernemingen, maar al snel dacht ik ook aan jongeren." Ze had op Compaen VMBO al eens een gastles gegeven over toeristische evenementen, bij Mariska Siderius, docent Recreatie en Evenementen.

Zou deze campagne een gelegenheid zijn om de samenwerking uit te breiden?

Contacten met bedrijven

Mariska bleek meteen enthousiast. "Het grote voordeel van zo'n samenwerking is dat Marketing Zaanstreek een uitgebreid bedrijvensnetwerk heeft", zegt ze. "Ik heb wel eens eerder bedrijven gemaild met de vraag of ze wilden samenwerken, maar dan hoorde ik vaak niets terug. Via Nienke had ik een goede ingang, dat ging meteen veel gemakkelijker." De samenwerking voegt echt iets toe aan het onderwijs, vindt ze. "Voor de leerlingen is het leuk dat ze op deze manier bijvoorbeeld bij een brouwer niet alleen de theorie leren over hoe bier wordt gemaakt, maar ook het proces mogen bijwonen. Ze ruiken het. Het maakt het leren veel realistischer." De leerlingen krijgen bovendien een goed beeld van het werk in de sector. Er zijn zelfs al leerlingen die een stage hebben gevonden bij een van de deelnemende bedrijven. Docent Gastheerschap Elodie Meester merkt op dat het project daarnaast zorgt voor meer verbinding van de school met de omgeving. "Er is veel belangstelling en publiciteit voor dit project. Daardoor komen steeds meer mensen uit Zaandam in ons restaurant eten." Extra leuk: het is al voorgekomen dat restaurantgasten aan de leerlingen vertelden dat ze zelf vroeger bij een van de voedselproducenten hadden gewerkt.

Chocolademousse

Los van al die voordelen zijn de gerechten ook gewoon lekker. Keesje tipt nog de chocolademousse, gemaakt met Zaanse cacao, maar daarvoor moeten we een andere keer terugkomen, want die staat

alleen bij het diner op het menu.

Gelukkig krijgt het project volgend jaar een vervolg. "Zolang iedereen enthousiast is, gaan we dit project voortzetten", zegt Nienke Aussems. Zelf zou ze graag nog een boerderij

toevoegen aan de samenwerking, voor lokale kaas en melkproducten. "Trots op de streek blijft het kernpunt. We willen echt zaadjes planten bij de leerlingen, zodat ze alvast een idee krijgen van wat er voor hen allemaal mogelijk is, in de toekomst. En uiteindelijk hopen we zo de Zaanstreek samen sterker te maken."



Nienke Aussems >