

Toe aan nieuwe uitdaging...

Hoewel ze verzucht na al die jaren toch wel toe te zijn aan een nieuwe uitdaging, werkt Ilona Thoonen nog met plezier in lunch- en dinercafé In de Roos.

‘In de Roos’ is een werk- en leerplek waar mensen met een lichamelijke of verstandelijke beperking, onder deskundige begeleiding, opgeleid kunnen worden tot vakbekwame horecacrachten.

In de Roos ligt vlak aan het Zuiderpark, dicht bij het Provinciehuis en is makkelijk te bereiken vanaf de A2. Wie er eenmaal geweest is, komt terug en Ilona, die er vanaf de oprichting werkzaam is, weet beter dan wie ook waarom: “We hebben geleerd altijd heel beleefd te zijn naar de gast toe, ook heel hartelijk en vriendelijk. En wij worden door de gasten, wij praten hier nooit over klanten, maar altijd over gasten, ook heel leuk behandeld. Ze zijn complimenteus en komen vaak terug. Het is natuurlijk bijzonder dat we hier allemaal onze beperkingen hebben, maar we worden aangevuld en aangestuurd door de begeleiding. En de gasten komen voor de bediening, voor ons dus. En voor het eten. Maar we hebben onze beperkingen, zo kan ik niet met geld overweg. Of eigenlijk moet ik niet zeggen dat ik niet met geld overweg kan, maar dat ik niet met cijfers kan werken. Ik hoef dus nooit aan de kassa te zitten. Soms wil een gast wel eens wat geld geven. Dan zegt-ie: hier Ilona, dat is echt voor jou, omdat je ons zo beleefd en hartelijk geholpen hebt. Maar dat geld kan ik niet aannemen, dat gaat in de fooienpot zodat we er allemaal wat aan hebben. Meestal heb ik het hier echt goed naar mijn zin, maar soms heb ik problemen met de begeleiding. Ik vind eigenlijk wel dat die me moet nemen zoals ik ben. De lange reistijden vind ik wel vervelend. Ik ga met een taxibusje, maar ben heel lang onderweg. Dat komt omdat we ook mensen in Liempde, Bostel en Oirschot moeten afzetten. Best is de laatste stop en daar ga ik er uit.”

Ilona heeft het lunchcafé zien uitgroeien tot een horecagelegenheid van formaat: “Het is hier echt druk geworden en het is dan ook verstandig om altijd te reserveren. Vroeger hadden we alleen lunches, maar tegenwoordig hebben we donderdags en vrijdag ook diners. De dinerkaart wordt iedere maand veranderd, maar altijd is er de keus tussen vlees, vis en een vegetarisch gerecht. De lunchkaart veranderen we tussendoor: dan weer eens iets erbij of eraf, niet een keer per maand of zo.”

Het werk bevalt prima, hoewel Ilona na al die jaren dus echt toe is aan een nieuwe uitdaging. “In Vught is ook een lunchcafé geopend, ‘De Roderick’, en ik heb overwogen om daar te solliciteren. Maar het nadeel daar was dat ze er ook in de weekends open zijn en daar heb ik geen zin in. Ik wil gewoon niet zo vaak in het weekend werken, als andere mensen vrij zijn.” Naar het schijnt wordt er in Ilona’s woonplaats Best gekeken naar mogelijkheden om ook iets als In de Roos van de grond te krijgen. Ilona, met haar in ’s-Hertogenbosch opgedane kennis en ervaring, kan haast niet wachten om daar aan de slag te gaan. “Echt, hier is het leuk, maar ik weet dat ik toch wel meer in mijn mars heb. Ik zou graag manager zijn, maar dat gaat misschien weer net niet, hoewel ik goed werk, want ik ben beleefd naar de gast, hartelijk en vriendelijk. Maar och, er zijn hier ook echt leuke dingen. Grad Damen heeft hier een keer opgetreden en toen mocht ik samen met hem op de foto. En Cas Spijkers kwam koken voor onze gasten. Ik ben toen geïnterviewd voor de televisie. Ze begonnen toen ineens over seks en toen dacht ik wel: wat is dit nou? Maar verder was het wel een leuke ervaring. Tijdens een open dag hebben we zelfs het Provinciehuis een keer beklommen, dan kijk je over de hele stad heen. Mooi!”

En de lekkerste gerechten van In de Roos? Daar hoeft Ilona geen moment over na te denken: “Quiche la Rose en gemengde notenballetjes.”