

HET APPELTAART IMPERIUM

# Appeltaart voor de burgemeester



Deeg maken, appels schillen, bakken, geleren, dozen vouwen, opruimen, schoonmaken en bezorgen bij de juiste klant. Met een haarnetje op volgt Rita Loholter het hele productieproces in het Appeltaart Imperium, een sociale onderneming voor mensen met psychiatrische of verslavingsproblemen.

tekst en foto's Rita Loholter | yn@ypsilon.org

Het Appeltaart Imperium bakt gemiddeld honderd taarten per week. De sociale onderneming is gehuisvest in Haarlem, maar levert ook in omliggende plaatsen aan horecagelegenheden en andere bedrijven. Ook particulieren, musea, het UWV en de gemeente (burgemeester en wethouders) zijn klant.

Ik praat met teamleider Pierrette Thimm die sinds twaalf jaar voor Roads (Arkin) in het Appeltaart Imperium werkt: 'Onze

tweëntwintig deelnemers werken een tot vier dagdelen per week. De jongste is achttien, de oudste zeventig. We hebben tweëndertig vaste klanten. De bestellingen variëren van een tot veertig taarten per klant.

Het is, zoals overal in de horeca, hollen of stilstaan. Alles moet vlot op elkaar aansluiten. Als de kruidenier de appels te laat levert (zoals vandaag!), zorgt dat meteen voor vertraging.

Binnen Haarlem worden de taarten met de bakfiets bezorgd, daarbuiten rijdt het

busje van 'Print en Pixels', een sociale onderneming van Roads in Haarlem.'

## Supermedewerkers

Bij het Appeltaart Imperium leren mensen de grondbeginselen van het bakkersvak. Andere belangrijke arbeidsvaardigheden zijn samenwerken, sociale vaardigheden, afspraken nakomen, onder begeleiding werken en dus leiding accepteren en je eigen grenzen leren kennen.

De aanmelding loopt via de behandelaar of begeleider. Maar zelf aanmelden of via familie en vrienden kan ook. Er is geen wachtlijst.

Thimm: 'Mensen kunnen eerst even komen kijken en een ochtendje proefdraaien om te ervaren of het hen een prettige werkplek lijkt.' Pierrette en haar collega Ciska zijn betaalde krachten, zij worden geholpen door twee vrijwilligers.

Elke dag begint met een werkoverleg, het werk wordt doorgesproken en de taken verdeeld. Het bakken bestaat uit de hele productieketen van deeg maken en uitrollen, appels schillen, de oven bedienen, vulling maken, dozen vouwen, datum op



deksel, taart in doos, geleilaagje erop, opruimen en schoonmaken tot zorgen dat de taarten bij de juiste klanten komen. Sommige deelnemers willen alle werkzaamheden doen, maar meestal wordt in overleg en naar eigen keuze een bepaald onderdeel uitgevoerd, bijvoorbeeld alleen bodems bakken of datum op dozen plakken. Deelnemers ontvangen een euro per uur.

Het Appeltaart Imperium biedt jaarlijks een training aan over het hygiënisch gebruiken, verwerken en bewaren van voedingsmiddelen. De onderneming is voor sommigen een opstap naar een banketbakkers- of patisserie-opleiding of naar een baan in een regulier bedrijf. Dat laatste gebeurt onder andere via een initiatief van Roads 'Werkend herstellen'. 'Goede begeleiding is heel belangrijk bij zo'n overstap. Mensen die in een beschermde omgeving supermedewerkers zijn, kunnen in het reguliere bedrijf toch kwetsbaar blijken. Een van onze deelnemers ging vrijdags in een restaurant werken, een drukke dag in de horeca. Dat bleek te stressvol. Zij kon

ruilen naar de maandag, een dag waarop de werkdruk minder hoog is. En dat gaat goed.' Het is belangrijk dat iemand een poosje mee blijft kijken en helpt een oplossing te zoeken, zodat de stap vooruit niet als mislukt ervaren wordt.

## Wegen en bakken

Leuk, ik mag overal kijken, wel eerst het haarnetje op, de hygiëneregels zijn streng. In de keuken gaan Femke en Petra de Elstars te lijf. Beiden zijn geroutineerde deelnemers, het plezier straalt van hen af. Met een handmatig te bedienen appelschiller die meteen het klokhuis verwijderd en de geschilde appel in schijfjes snijdt gaat het best snel. De schijfjes worden in gelijkmatige stukjes gesneden, klaar voor de taartvulling.

'We mogen de schillen niet aan de kindboerderij geven, alles wordt weggegooid. Dat is jammer', zijn Femke en Petra het met elkaar eens. Beide dames vinden de structuur van het werk belangrijk: 'Gewoon op tijd je bed uitkomen.'

Petra is er al vanaf het begin. Ze werkt twee dagdelen bij het Appeltaart Imperium en ook nog een dag in een restaurant en een

**We leren het bakkersvak, maar ook samenwerken en afspraken nakomen**

dag met ouderen. Die afwisseling bevalt haar. Femke: 'Ik doe dit werk met tussenpozen alweer vier jaar.' Zij woont in Haarlem en fietst naar haar werk. 'Een collega wordt met de bus gehaald en gebracht, de meesten komen op eigen gelegenheid.' Femke vindt het leuk dat ze meewerkt aan een eindproduct, dat je ziet wat je gemaakt hebt. Of zij ook thuis bakt, vraag ik Femke. Zij lacht: 'Geen appeltaart, wel andere dingen.'

## Recept

'Nee, voorlopig niet', antwoordt Pierrette op mijn vraag of er ook ander gebak in de oven gaat. Het Appeltaart Imperium zit echter niet stil. 'We zoeken een ruimer pand zodat we ons assortiment kunnen uitbreiden. In Amsterdam is sinds kort ook een Appeltaart Imperium.' De onderneming wil graag nieuwe doelgroepen bereiken en meer deelnemers een werkplek bieden. Het recept van de taart is onveranderd, alleen de hoeveelheid is toegenomen. Mijn vraag of ik het recept meekrijg wordt, begrijpelijk, hoofdschuddend beantwoord. Dat blijft geheim. ✨

Roads is een onderdeel van Arkin en biedt activiteiten, werk, scholing en trajecten aan mensen met een psychiatrische achtergrond. Roads is actief in Amsterdam en omstreken.

Informatie: [www.roads.nl](http://www.roads.nl) > Appeltaart Imperium

**Het Appeltaart Imperium**  
Lorentzplein 2-A  
2012 HG Haarlem  
T (023) 800 00 70



Petra en Femke aan het werk in de keuken