

Nieuwe bakkerij Fermento vervolg

daarop en daarachter waar het allemaal om gaat: brood en broodjes. Aan de overkant daarvan: vitrines met banket. Want hier wordt ook het banket gebakken dat voorheen op locatie de Laat werd bereid.

Er is niet bezuinigd op materialen en dat is te danken aan een aantal sponsors die met een flink bedrag de winkelrichting voor hun rekening namen.

De nieuwe bakkerij/winkel was nodig omdat de oude bakkerij aan de Lindenlaan niet meer aan de toenemende vraag kon voldoen. Fermento rekent in de nabije toekomst op een verdubbeling van de productie, ook door levering aan horeca.

“Eerst verhuisde de bakkerij van de Lindenlaan. Twee weken later was de banketbakkerij van de Laat aan de beurt. Toen ben ik hier gekomen. Het is de afgelopen weken heel hard werken geweest. Alles heeft natuurlijk een andere plek gekregen. De deelnemers hebben het geweldig gedaan; die waren onze steun en toeverlaat. Ze hebben een wat stoïcijnse houding, zo van: oké... we gaan gewoon het werk doen dat we gewend zijn, alleen in een andere omgeving.



Banketbakker Frans: *De deelnemers waren onze steun en toeverlaat!*

Het is prachtig hier. De routing is goed. Het klopt allemaal. Superkwaliteit; er is echt gekozen voor het beste. Ik moet nog wel wennen aan het geluid, het is hier drukker. Maar dat komt ook omdat er nog bouwvakkers rondlopen voor de laatste werkzaamheden en dat er nog veel naar elkaar wordt geroepen waar wat ligt. Maar dat zal zeker verminderen als we gewend zijn. Die structuur moet nog komen.”



“Ik werkte al heel lang in de banketbakkerij aan de Laat. En nu hier. Hoe het gaat? Het gaat fantastisch! Mijn werk is vooral appels schillen voor de appeltaarten. Vandaag heb ik 14 kilo geschild!”

Banketbakker Arnold: *Het gaat fantastisch!*

Buurvrouw Jolenta: *Wat een leuke sfeer!*



“Ik woon hiernaast en het is de eerste keer dat ik hier kom. Het ziet er mooi uit. Leuke sfeer ook. Voorheen haalde ik mijn brood in de supermarkt, maar ik ga het voortaan hier kopen. Bij mij in het appartementencomplex zijn ze allemaal heel enthousiast. Ze zijn blij dat er een bakker is. Nu nog een groentenboer en een slager!”

Bakker Rody: *Het is twee keer groter en dus: plek zat!*

“Ik werk nog kort bij Fermento. Daarvoor zat ik in de Horeca, in de keuken. Ik heb de verhuizing naar hier meegemaakt. Ik kan je wel zeggen: het is twee keer groter en dus: plek zat! Het werk is wel wat veranderd. Ik weeg niet alleen het meel, maar maak tussendoor ook regelmatig schoon.

In de toekomst wil ik hier graag blijven werken; het is een leuke plek!”



“Ik werk sinds kort weer bij Fermento; ik heb er al eerder zes jaar gewerkt. Het is oud en ook weer heel nieuw... voelt gek eigenlijk. Ik heb de deelnemers van de bakkerswinkel onder mijn hoede, maar ik kijk ook rond in de bakkerij. Als een van de deelnemers een handje nodig heeft of even wil praten, dan ben ik er voor hem of haar. Daarin ondersteun ik de bakkers. Het is heel mooi geworden. Het was hard werken, maar we hebben er heel wat voor terug gekregen.”

Begeleidster Mearley:

Het was hard werken, maar we hebben er heel wat voor terug gekregen.