

Dave en Marike van lambe vertellen hieronder op welke manier zij met resultaatgericht werken goede resultaten boeken met hun deelnemers. Resultaatgericht werken komt er op neer dat de Amsterdammer eigen regie ervaart. We nemen een kijkje in de bakkerij van lambe. Hier blijkt ook de meerwaarde van samenwerking en het in huis halen van expertise van andere organisaties.

In 2006 begon lambe met de bakkerij en een textielwerkplaats voor hun deelnemers. Veel van hun deelnemers zijn jong volwassenen met een aangeboren hersenletsel of een verstandelijke beperking. Jongeren die in de regel net het speciaal onderwijs of het praktijkonderwijs achter zich hebben gelaten. Ze worden 18, en wat dan?

Werk als belangrijke invalshoek

“Zinvol werk, zinvolle dagbesteding, daar draait het bij ons om”, begint Dave zijn verhaal. “Het sluit aan bij ons antroposofisch gedachtengoed dat werk vooral ook een helende werking kan hebben voor mensen. In onze instelling ruikt het niet naar zorg – zoals binnen veel projecten

vaak wel het geval is. Bij ons ruikt het vooral naar appeltaart en vers gebakken brood. Onze deelnemers zijn bakkers, ze zijn deel van ons team. Onze producten worden verkocht in de winkels aan de Bilderdijkstraat en aan het Van der Helstplein.”

MBO niveau 1 opleiding

“Uniek in onze aanpak is onze manier om het allerbeste uit onze deelnemers te halen – en dan vooral in overleg met hen”, vult Marike aan. “Alweer even geleden gaven een paar deelnemers aan, een echt diploma te willen halen. Moeilijk voor deze doelgroep. Maar niet onmogelijk. Ik begrijp de wens. Een certificaat na afloop van een training heeft veel minder status. Een en ander resulteerde de afgelopen jaren in een bijzondere samenwerking met het ROC van Amsterdam. Een echte opleiding op MBO 1 niveau! Vorig jaar was de feestelijke diploma-uitreiking. Voor acht deelnemers betekende dit een mijlpaal - het belangrijkste moment uit hun leven. Een van de deelnemers had de smaak te pakken – en wilde nog meer leren. Hem hebben we na wat zoeken kunnen plaatsen op een patisserie opleiding.”

“Bij ons ruikt het niet naar zorg maar naar appeltaart en vers gebakken brood. Onze deelnemers zijn bakkers.”

Trainingen in eigen beheer

“Daarnaast ontwikkelen we veel training en opleiding in eigen beheer”, vervolgt Dave. “Komen deelnemers hier binnen, dan doen we een nulmeting. Wat kan een jongere? Wat wil hij graag? Van daaruit start eigenlijk altijd het interne opleidingstraject. Op dit moment loopt er bijvoorbeeld een hospitality training, en een training sociale hygiëne – speciaal voor onze winkelmedewerkers. Want de producten die we maken, worden in onze winkels verkocht.”

En dan? De wereld in

“Tijdens de praktijk, en tijdens de trainingen, proberen we onze deelnemers voor te bereiden op een echte functie, in de echte wereld. We proberen stageplekken te organiseren bij bedrijven in de stad. Dat lukt met grote regelmaat. En soms stroomt een deelnemer door naar echt werk. Dat is natuurlijk geweldig. Neem Gregory. Een talentvolle bakker, die zo ontzettend graag wilde. We waren al voor hem aan het zoeken, toen we ons bedachten dat we zelf eigenlijk een professionele bakker erbij konden gebruiken. Dus hebben we Gregory aangenomen. Hij is nu personeelslid. Het verschil met de andere deelnemers? Hij heeft nu een sleutel van de bakkerij. En daar is hij apentrots op. Hij is een echt rolmodel voor de anderen. En ze gunnen het hem, hoe leuk is dat?”

Meer weten? Stuur een mail aan **Marike Brekelmans**: m.brekelmans@raphaelstichting.nl



De winkels van lambe zijn te vinden op het Van der Helstplein 6 en op Bilderdijkstraat 143. Kijk voor meer informatie en filmpjes ook op www.iambe.nl