

In de portretten-serie De Estafette laat de krant zich van gesprek naar gesprek sturen. Iedere week geeft de geïnterviewde het estafettestokje door aan iemand anders met een bijzonder verhaal.



Dominique Omes: „Een zak meel is hier gewoon een zak meel, zonder rommel.“

FOTO STUDIO 2 MEDIA/GWENDELYN LUIJK

Puur is het toverwoord bij bakkerij Bak'm

Bakkum ■ Dominique Omes hervond het geluk bij Bakkerij Bak'm, waar brood gewoon brood is en de mensen bijzonder zijn. Alles even puur, zoals de eigenaresse van het leerwerkbedrijf zegt. „Dit is wat mij dag en nacht bezighoudt, in mijn hoofd en in mijn hart“, zo brengt Dominique onder woorden hoeveel de bakkerij op landgoed Duin en Bosch voor haar betekent. „Het sociale ervan, het pure van het brood, de koekjes en de taartjes maken én van het werken met de deelnemers. Het is heel mooi om ervoor te zorgen dat iedereen uit het team tot zijn recht komt.“ Dat team bestaat deels uit mensen met psychische problematiek.

Zij zijn onder behandeling van GGZ-instelling Parnassia, waarvan het terrein is. Via Reakt, dat zich richt op het activeren van deze groep, krijgen ze een dagactiviteit aangeboden. In dit geval middels een leerwerkplek bij Bak'm, waar ze worden begeleid door Annemie, een herstelcoach werkzaam bij Reakt. „Als je psychische problemen hebt, kan het verleidelijk zijn om de dekens over je hoofd te trekken en de wereld aan je voorbij te laten gaan“, zegt Dominique. „Hier halen we mensen uit die bubbel. Door deze dagbesteding krijgen ze structuur en ontwikkelen ze nieuwe vaardigheden, waarmee ze eventueel kunnen toewerken naar

een reguliere baan. Het fijne aan een bakkerij is dat je op verschillende niveaus kunt werken: simpele koekjes bakken, of juist een ingewikkelde taart maken waar je echt je kop bij moet houden. Een mooi verschil met andere dagactiviteiten is dat het brood hier voor de ogen van de deelnemers wordt verkocht. De interactie en complimenten van klanten komen ook bij hen binnen. Dat geeft zelfvertrouwen en gevoel van eigenwaarde.“ **Geschenk** Achterin de bakkerij staat Gabor tot aan zijn ellebogen in het meel. Hij is één van de twee broodbakkers die in dienst zijn van Bak'm. „In het eerste jaar deed ik dit alle-

maal zelf“, vertelt Dominique, die in 2017 niet alleen samen met haar partner Onno de bakkerij opende maar ook met hem ging samenwonen en vanuit Woerden naar Heiloo verhuisde. „Dat was heel hectisch. Gelukkig kreeg ik hulp in de winkel, onder meer van mijn peet-tante. Zij kwam als een geschenk uit de hemel. Het broodbakken vind ik geweldig om te doen. Als je aan het kneden bent, vergeet je al het andere. Heel zen. Je kop raakt vanzelf leeg.“ Tegenwoordig richt Dominique zich meer op de winkel en de bedrijfsmatige kant van haar onderneming. „Ik zit nog maar zelden zelf met de handen in het deeg. Ja, ik mis het wel, maar ik merkte ook

dat het fysiek behoorlijk zwaar werk is. Mijn lijf begon te protesteren. Ik heb ook het tempo niet van de jonge broodbakkers. Al voel ik wel altijd even of het deeg goed is. Want er is wel een recept, maar daar kun je nooit blind op varen. Tijd en temperatuur hebben hun invloed op het deeg. En je moet er ook een beetje lief voor zijn, zodat je de glutenstructuur intact houdt.“ **Radartje** Naast desembrood verkoopt bakkerij Bak'm onder meer taart en koekjes. Alles zonder toevoegingen, daar gaat Dominique prat op. „Een zak meel is hier gewoon een zak meel, zonder rommel.“

Voor ze bakker werd, werkte ze in de ICT, een baan die op zeker moment geen enkele bevrediging meer bood. „Ik liep tegen mezelf aan, voelde me een te klein radartje in een groter geheel. Ik wilde iets nieuws en heb toen alles opgeschreven waarvan mijn hart een sprongje maakte. Van wandelen langs de branding tot mensen helpen, en bij elke vakantie een kijkje nemen in de lokale bakkerij. De gemene deler bleek dat ik houd van pure dingen en kleinschalige samenwerking. Broodbakken kwam daarbij bovendien als iets wat me leuk en haalbaar leek, ook op mijn leeftijd nog.“ Bakkerij Bak'm bestond toen al, maar met een andere spelling en

alleen als dagbestedingsproject van Reakt. Dominique kwam er tijdens haar bakkersopleiding binnenloper en zag er meteen een nieuwe toekomst in. Zij maakte er een echt bedrijf van, met de aanvulling van brood aan het assortiment. De winkel draait nu zo goed dat de bakkerij uit zijn jasje dreigt te groeien. Daarom zijn Dominique en Onno in gesprek met Parnassia over een nieuwe, ruimere locatie op hetzelfde terrein. „Door de coronaregels kunnen we nu maar vier deelnemers per dagdeel hebben, terwijl dat er voorheen acht waren“, zegt Dominique. „Als we meer ruimte hebben, kunnen er ook weer meer mensen meedoen.“ Met haar carrièreswitch is ze nog

steeds dolgelukkig. „Het lijkt wel alsof alles me tegenwoordig makkelijker afgaat, omdat het uit mijn hart komt en ik echt geloof in waar we hier mee bezig zijn. Ik heb gemerkt dat het gelukkig maakt om met je handen te werken, niet alleen bij mij, maar ook bij de deelnemers. Wat dat betreft, denk ik wel eens: Er bestaat zo'n grote druk om maar te gaan studeren, om een zo hoog mogelijke opleiding te volgen. Maar ik denk dat veel meer mensen tot hun recht zouden komen in een meer ambachtelijke omgeving. Laten we handwerk met zijn allen alsjeblift weer op waarde schatten.“ **Gwendelyn Luijk**

„Je moet een beetje lief voor het brood zijn

„Mooi om te zorgen dat iedereen tot zijn recht komt



Paspoort
Naam: Dominique Omes
Leeftijd: 57 jaar
Is: Eigenaresse Bakkerij Bak'm
Geeft het estafettestokje door aan: Tim van Zeben