

# 'Nesjomme'

PRODUCTIEBAKKERIJ



# PRODUCTIEBAKKERIJ

In onze bakkerij wordt kosjer brood gemaakt. Een bakker met meer dan 25 jaar ervaring in het maken van kosjere producten maakt dagelijks samen met zijn medewerkers vers brood. Van klein brood tot groot brood. We doen dit voor eigen gebruik door het Sinai Centrum, voor verkoop in de winkel en voor verkoop in de wijkservice.

De bakkerij staat onder toezicht van het rabbinaat van het Sinai Centrum. De bakker is officieel leermeester. Samen met de werkbegeleider leert hij de medewerkers het vak aan. Dit begint bij de hygiëne regels. Afhankelijk van de mogelijkheden en de wensen gaan we daarna alle stappen in het maken van brood bij je aanleren; van het afwegen van het meel, het verdelen van het deeg tot het afbakken in de oven. Omdat de werkzaamheden zeer divers zijn vormen veel soorten handicaps hier geen probleem.



## JESSICA [40]

heeft de afgelopen tijd een enorme sprong vooruit gemaakt en is bezig met het aanleren van meer structuur en regelmaat in haar dagelijkse invulling. Aan de hand van haar testresultaten is gebleken dat de bakkerij haar die structuur kan bieden. In het bakproces zitten een aantal regelmatig terugkerende handelingen maar door de vele soorten brood die we maken zit er toch een hoop afwisseling in. Dit vindt Jessica ook fijn. De bakkerij is een omgeving die haar stimuleert om nieuwe dingen te leren.