

Bakker Meelmuts



Cursussen en workshops voor jongeren
met een licht verstandelijke beperking
en jongeren met het syndroom
van Down



Missie

Brood bakken hoort als het ware bij de oerbeelden van het leven: het geeft een gevoel van huiselijkheid, geborgenheid, vrede en een zekere mate van welstand.

De liefde en passie voor het bakken van authentiek brood is ons met de paplepel ingegeven. Eerlijk brood zonder toeters en bellen, bekwaam en met hart en ziel gebakken. Deze vaardigheid is opgebouwd in vijf generaties bakkers.

Brood bakken en verkopen, hoogwaardige kwaliteit leveren van producten en diensten en aandacht voor de klant behoren tot onze dagelijkse werkzaamheden. Deze waarden vormen de bestaansgrond voor ons bedrijf en stemmen ons dagelijks vrolijk.

Visie

Het geeft ons grote voldoening om het individuele werken en het samenwerken te stimuleren door middel van het kneden van deeg en het maken van brood. Dit harmonieuze werken activeert het creatieve brein, brengt ontspanning en maakt een mens vrolijk.

Het groeiproces dat aanwezig is in ieder mens, is onze motivatie om workshops en cursussen te realiseren en coördineren.

Het gebruik van ingrediënten die met grote zorg worden geteeld zonder kunstmest of (giftige) chemische bestrijdingsmiddelen en de aandacht voor gezondheid en vitaliteit van onze klant draagt bij aan een duurzame samenleving.

Wat gaan we doen?

De bakcursus of workshop stimuleert de sociale interactie, de fijne motoriek, de sensitiviteit, en zelfontplooiing. De jongeren doen dit op een leuke, zelfwerkzame wijze. Van het 'melige' begin tot het heerlijk geurend, goudbruin gebakken brood. In de pauzes wordt er gezorgd voor een hapje en een drankje. Alles wat er gebakken is, wordt mee naar huis genomen om te kunnen laten zien wat er gemaakt is en daarna te genieten van de bakkunsten.

Bakker Meelmuts biedt een programma dat zo goed mogelijk is afgestemd op de doelgroep. Voor sommigen gaat het om een prettige invulling van vrije tijd of het werken aan onrust. Anderen nemen deel om iets leuks te doen met de handen of om samen tijd door te brengen met een broer, zus, vader, moeder, vriend, vriendin of een andere naaste.

Belangrijke ingrediënten zijn:

- ontspanning
- plezier
- ontwikkeling
- stap voor stap iets creëren
- bezig zijn
- sociaal verkeer

De inhoud van het programma wordt zorgvuldig en stapsgewijs opgebouwd. Dit maakt het concreet, ervaringsgericht en passend bij de natuurlijke belevingswereld van jongeren met een licht verstandelijke beperking en jongeren met het syndroom van Down.

Wij van Bakker Meelmuts zorgen voor een passende, prettige en gemoedelijke omgeving in een authentieke bakkerij. We starten met de grondbeginselen van het bakken. Door middel van het wegen, kneden, vormen, verwerken en het uiteindelijke bakken maakt de deelnemer zich stap voor stap de handelingen eigen die horen bij het bakken.



Dit alles gebeurt onder professionele begeleiding van:

Wim van Gerwen en Toon Meeuwis

Wim, hij luistert ook naar de naam “Bakker Meelmuts”, zit al 35 jaar in het bakkersvak en heeft ruim 25 jaar ervaring als begeleider van bakworkshops aan volwassenen, jongeren en kinderen. Wim blinkt uit door zijn sociale en contactuele eigenschappen, is enthousiast en motiverend en geeft sinds 10 jaar workshops aan leerlingen uit het speciaal onderwijs.

Toon werkt al 20 jaar als all-round leerkracht en ambulante begeleider met auditief en communicatief beperkte kinderen/jongeren en kinderen met ASS binnen het speciaal onderwijs. Toon heeft een rustig karakter, kan ondersteuning bieden door zijn opgebouwde kennis en ervaring als leraar en de levenswijsheid, die hij zich eigen gemaakt heeft.





Wat doet Bakker Meelmuts?

Wim van Bakker Meelmuts is het bakken en werken in de winkel aan het afbouwen, want zijn kinderen nemen dit stokje over. Maar hij geeft nog cursussen en workshops broodbakken, afgestemd op (speciale) doelgroepen. De workshop broodbakken is eenmalig. De tijdsduur is 3 uur en de kosten hiervan zijn 90 Euro per persoon. De workshop biedt plek voor minimaal 8 en maximaal 14 personen.

De cursus broodbakken is meermalig, de cursusedagen, aantal deelnemers, tijdsduur en kosten gaan in overleg.



Voor wie?

Jongeren met een licht verstandelijke beperking en jongeren met het syndroom van Down, vanaf 12 jaar.

En voor wie nog meer?

Voor broers, zussen, vaders, moeders, begeleiders of andere naasten van deze jongeren.

Wanneer?

woensdag- en zondagmiddag
maandag- en woensdagavond

Praktische tips

Beste deelnemer, zorg voor luchtige kleding, makkelijke schoenen, een goed humeur en 'n beetje interesse, want het is letterlijk en figuurlijk: in het zweet des aanschijns zult gij uw brood bakken.

Als alles gebakken is en ingepakt, krijgen de deelnemers de 'baksels' mee naar huis met de recepten en praktische wenken. Na zo'n wervelende middag of avond kan een en ander dan rustig bezinken. Zorg voor voldoende ruimte in de vriezer!

Waar?

Bakker Meelmuts
Tongelresetraat 403
5642 ND Eindhoven
www.meelmuts.nl
040 2811286 (tel)
040 2821477 (fax)

Vragen?

Voor vragen die voortkomen uit bovenstaande informatie kunt u bellen met of meelen naar Wim van Gerwen of Anne van Gerwen.

Voor vragen met betrekking tot allergieën kunt u contact opnemen met Wim van Gerwen.

Wim oftewel Bakker Meelmuts
040 2811286
E-meel: wim@meelmuts.nl

Anne
040 2811286
E-meel: anne@meelmuts.nl
Aanwezig woensdag tot en met zaterdag







Bakken & Passie

Een milieuvriendelijke landbouwmethode draagt bij aan een gezonde en duurzame samenleving. Deze is van groot belang voor de huidige en toekomstige generaties. Daarom bakken we brood van speciaal geselecteerde baktarwe van eigen bodem, namelijk uit Zeeland. Daarnaast bereiden we een alsmaar groeiend assortiment brood en koeken van biologisch geteelde tarwe, spelt en rogge.

De granen en andere ingrediënten die Bakker Meelmuts gebruikt, worden met grote zorg geteeld zonder kunstmest of (giftige) chemische bestrijdingsmiddelen. Ze bevatten geen kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen of conserveringsmiddelen.

Wij van Bakker Meelmuts ijveren voor goede smaak en volwaardige voeding door middel van goudeerlijke ingrediënten en puur bakmanschap: Slow Baking in de ware zin van het woord. Brood, dat is bereid en gebakken met de drie T's: Tijd, Temperatuur en Toewijding. En daar willen wij nog een T aan toevoegen, de T van Traditie.

Het met eigen handen bereiden van brood, koekjes en andere "baksels" geeft een grote voldoening en je vindt een waar genoegen in het eten daarvan. Brood bakken hoort als het ware bij de oerbeelden van het leven: het geeft een gevoel van huiselijkheid, geborgenheid, vrede en een zekere mate van welstand. Eigenschappen die je niet ziet, maar die wel degelijk aanwezig en voelbaar zijn. Het is ook een manier om eenheid te ervaren en samenwerking te creëren. Een heel natuurlijke bezigheid die direct aansluit bij ieders belevingswereld en een mens vrolijk maakt.

Graag tot ziens!

Met vriendelijke bakkersgroeten,

Wim van Gerwen

Toon Meeuwis



Colofon

Concept en realisatie door Marlou van concepting.nu!

Vormgeving door Judith van Overbruggen

Fotografie door Marc de Kruijf

Bedrijfskleding van Blendomatic

www.meelmuts.nl