JAARPLAN 2026
Dagbesteding
AppeltaartenBakkerij & theetuin de Schenkerij

verschillende Appeltaarten, specials per seizoen
& Appelstroop en Appelazijn,
Voor Bedrijven en burgers

Nijverheidssingel 391 4811 ZZ BREDA
open: maandag t/m vrijdag van 9.00 tot 17.00 en zaterdag van 9.30 tot 14.00 uur
tel. 076 5620400 email: bakkerij@kloosterbreda.nl www:kloosterbreda.nl

Inhoudsopgave

1. Inleiding

2. Missie en visie en ambitie

3. Inhoud
   3.1. Appeltaarten bakken
   3.2. Theetuin de Schenkerij
   3.2. Dagbesteding
   3.3. Maatschappelijke meerwaarde

4. Structuur
   4.1. Weekprogramma
   4.2. Werkprocessen
      4.2.1. Handboeken
      4.2.2. Administratieve proces
      4.2.3. Begeleiding
      4.2.4 Huisvesting en inrichting

5. Cultuur
   5.1. Ondernemen
   5.2. Organiseren
   5.3. Innoveren

6. Mensen
   6.1. Medewerkers
   6.2. Middelen
   6.3. Materialen

7. Onze voornemens voor 2026 op een rij

8. Tot slot

1. Inleiding

De stichting is eind 2022 opgericht: een nieuwe organisatie met een nieuw bestuur. De kennis en expertise is ingebracht door de medewerkers vanuit een oude stichting. We zijn gestart in 2023.

Doelstelling Artikel 2
De stichting heeft als doel:

1. “een maatschappelijke voorziening bieden door middel van dagbesteding voor mensen met afstand tot de arbeidsmarkt;
2. de dagbesteding zal tevens toegankelijk zijn voor diegenen die zijn vastgelopen in de maatschappij en zich voorbereiden voor deelname aan de maatschappij;
3. het realiseren van diensten en producten;
4. het geven van een invulling en daarmede het in stand houden van het monumentale pand en de monumentale tuin
5. middels het uitbaten van een theetuin dan wel een horecafaciliteit of andere activiteiten;
6. en het verrichten van al wat hiermee verband houdt of daartoe bevorderlijk kan zijn”.

De SBI codes zijn:
8720 - Huizen en dagverblijven voor niet-verstandelijk gehandicapten
56102 – cafetaria’s

Stichting Klooster Breda staat ingeschreven onder KvK nummer 88445658
en het RSIN is 864628754

In bijgaand plan worden de werkzaamheden voor het komend jaar toegelicht.

Bestuur en medewerkers
November 2025

2. Missie, visie en ambitie

Uitgangspunten en opdracht
In onze appeltaartenbakkerij werken zij-aan-zij: mensen in loondienst, mensen met een re-integratietraject, dagbesteding én ‘gewone vrijwilligers’. We realiseren onze maatschappelijke onderneming met name door vrijwillige inzet van diverse medewerkers.

De deelnemers aan de *dagbesteding* hebben een lichamelijke, verstandelijke en/of mentale beperking waarmee ze een achterstand hebben tot de arbeidsmarkt. In onze AppeltaartenBakkerij is er sprake van begeleid werken, zodat de deelnemers werkervaring krijgen, structuur en zinvol bezig zijn. Ook medewerkers met een *re-integratietraject* zijn bij ons welkom. Meestal werken zij ‘slechts’ twee jaar bij ons en hebben zich dan voldoende herpakt voor de arbeidsmarkt. Deze functie vinden we ook waardevol. Bieden van deze trajecten vraagt ook om voortdurend te werven en vraagt ook om begeleiding. De AppeltaartenBakkerij biedt structuur, sociale contacten en zelfvertrouwen in eigen kunnen. Tot slot zijn er *‘grote vrijwilligers’* die uitvoering geven aan ons project. Met hun inzet is er ook een zinvolle dagbesteding, werkzaamheden in de AppeltaartenBakkerij en Theetuin de Schenkerij én aandacht voor het sociale proces en begeleiding van de deelnemers.

Stichting Klooster Breda biedt met haar Appeltaartenbakkerij een smakelijke taart, kwalitatief verantwoord en biedt een zinvolle dagbesteding. We zijn een sociaal project. Gedurende een half jaar hebben we in de binnentuin Theetuin De Schenkerij. Burgers van Breda kunnen dan genieten van een besloten plek met zicht op het monumentale Kloostercomplex en Kloostertuin. We hebben een kleine kaart met koffie/thee/sap en de diverse producten uit onze bakkerij: Appeltaart, Kloostermop en Kloosterrozet. We ontwikkelen de theetuin steeds meer tot een KloosterTheePluktuin,

Lekker & verantwoord
Onze appeltaart is een (h)eerlijk, ambachtelijke taart mét een goed verhaal. De taarten worden gemaakt door medewerkers met afstand tot de arbeidsmarkt.

De appeltaart van Stichting Klooster Breda is een smeuïge, friszoete roomboterappeltaart. Wij bakken onze taarten volgens traditioneel recept met een wisselend, seizoensgebonden appels zoals de Jonagold en Elstar. We werken zo veel mogelijk met lokale producten om onze ecologische voetafdruk te minimaliseren.

Daar waar de paters vroeger hun brood bakten, bakt ons team van medewerkers nu met dezelfde aandacht en “bakmanschap” de lekkerste appeltaart van beneden de rivieren.

Missie; Met appeltaarten bakken kom je verder én de appeltaart biedt perspectief.

Visie: Met Bakmanschap appeltaarten bereiden en bieden van een zinvolle dagbesteding aan de medewerkers door te bakken met waarde in de bijzondere omgeving van het Klooster.

Ambitie: *Blije appeltaarten bakken voor de burgers, bakkers en bedrijven van Breda*

3. Inhoud

AppeltaartenBakkerij

De AppeltaartenBakkerij biedt maatschappelijke meerwaarde. Met het maken van de appeltaart leveren we een positieve bijdrage aan de samenleving van Breda. Momenteel bakken we ruim 120 appeltaarten per week voor zo'n 30 vaste afnemers in de horeca met 30 medewerkers. We verkopen de taarten ook aan bedrijven en burgers van Breda via online verkoop en in de winkel aan de Nijverheidssingel.

De verhouding is inmiddels 60% voor de horeca en 40% aan de particulieren in de winkel en via de online bestellingen. We kunnen nog een beetje meer bakken. De grenzen aan de groei worden bepaald door de accommodatie en de mogelijkheden van de medewerkers. De accommodatie kan nog duurzamer worden. We denken daarbij aan het scheiden van koud: de vriezers in een koude ruimte en warm: de oven in de Bakkerij. De bedoeling is dat we daarmee besparen in energieverbruik. Daarnaast is het voordeel dat we meer ruimte krijgen in de Bakkerij. De grootte van de bakkerij is ook een grens voor het al of niet meer kunnen bakken. In de huidige bakkerij kunnen we met zo'n zes mensen tegelijk werken. Daarmee blijft de bakkerij een kleinschalige én veilige werkomgeving.

3.1. Appeltaarten bakken

Met de AppeltaartenBakkerij bieden we:
* een goede herbestemming van een deel van het monumentale Kapucijnenklooster
* een waardevolle dagbesteding
* re-integratie voor mensen met afstand tot de arbeidsmarkt
* diverse soorten appeltaarten én producten van de reststromen
* een bedrijf wat financieel gezond is.

De afgelopen jaren hebben we de productie met 32 taarten in de week extra kunnen verhogen. In 2024 zijn ruim 6000 taarten verkocht. Voor 2025 houden we dat stabiel en voor 2026 willen we iets meer produceren. We koersen erop dat we 500 taarten per jaar extra kunnen bakken en verkopen.

We doen er alles aan om de groepen goed te bemensen. Op elk dagdeel werken we met een 'grote vrijwilliger'. Naast de vreugde van het bakken van de Appeltaart is aandacht voor het sociale proces cruciaal. Primair bieden we dagbesteding. Het appeltaartenbakken is het middel.

Voornemen 2026
1. Zorgdragen voor voldoende productie en verkoop.
2. De productie verhogen met 500 taarten per jaar.
3. Verduurzamen werkruimte: realiseren van één warme en één koude ruimte.

3.2. Theetuin de Schenkerij

In het derde jaar van theetuin de Schenkerij, hebben we echt genoten van het mooie weer, bezoek van grote groepen en de nodige aandacht in de krant.

Met deelname aan NL DOET 2025 en een groep vrijwilligers is de theetuin ingericht. Aan het eind van het seizoen sluiten we af met de medewerkers én een HighTea en ruimen alles weer op voor de winter.

We zijn vier dagen open van Pasen tot de Herfst. Elke dag heeft een coördinator. Hadden we in 2024 zo'n twee taarten in de week nodig, in 2025 is dat gegroeid naar drie taarten in de week. Met een bijdrage van NL DOET hebben we planten gekocht voor onze KloosterPlukTuin. Daarmee maken we inmiddels een echte Kloosterthee.

Ook voor 2026 hopen we op een warme en zonnige zomer én meer en grotere groepen in onze theetuin.

Voornemen 2026

4. Groei dagbesteding met twee dagdelen: werven deelnemers.

4.1. Dagbesteding

In 2015 is de AppeltaartenBakkerij gestart. In 2023 zijn de activiteiten overgenomen door Stichting Klooster Breda. We voldoen aan de nodige voorwaarden en eisen. We zijn een kleinschalige onderneming. Met drie beroepskrachten (62 uur per week) bieden we de begeleiding. De bakkers hebben een dubbelrol in de begeleiding van medewerkers én aansturen van het bakproces.

We werken momenteel met 10 deelnemers dagbesteding en 30 dagdelen per week. Dit jaar willen we groeien met twee dagdelen. We werken inmiddels met vier budgethouders en vier samenwerkingspartners: ASVZ, GGZ, PrinsHeerlijk en Prisma.

Voornemen 2026

5. Begeleiding deelnemers dagbesteding professionaliseren.
6. Netwerken met de opleiding en het maatschappelijk veld
7. Ontwikkelen praktijkleren dagbesteding

3.4 Maatschappelijke meerwaarde

We hebben een functie voor re-integratie van medewerkers naar de arbeidsmarkt. Dat betekent aandacht voor de medewerkers, begeleiden én voortdurend werven. Die groep varieert van zes tot tien deelnemers. In 2025 zijn er twee mensen doorgestroomd. We zijn ook een erkend leerbedrijf. Voor praktijkonderwijs, maatschappelijke stage en beroepsonderwijs krijgen we studenten. Voor vier leerlijnen kunnen studenten bij ons terecht.

Voornemen 2026

8. Investeren in het netwerk maatschappelijke domein
9. Deelname aan maatschappelijke events
10. Netwerken met scholen voor werving, instroom en praktijkleren.

4. Structuur

4.1 Weekprogramma

Er is sprake van een wekelijks programma. De medewerkers komen in dagdelen één of meerdere keren per week. In ons personeelsbeleid organiseren we de groepssamenstelling én werkzaamheden. Elk dagdeel vraagt om een ‘grote vrijwilliger’, als rechterhand van de bakker. De vrijwilliger heeft ook een rol in de participatie van de deelnemers dagbesteding.

Het schema van voorbereiden, bakken, verpakken en verkopen herhaalt zich gedurende de week. Op vier dagen wordt gebakken. De maandag wordt alles voorbereid. Op de vrijdag wordt alles nog een keer extra gesopt.

In 2025 hebben we onze twee weken vakantiesluiting van de kerst uitgebreid naar twee keer een week vakantiesluiting in de zomer. Voor die tijd gingen we dus gewoon door, ook in de zomer en konden de beroepskrachten geen vakantie opnemen. In 2025 hebben we onze bakkerijvloer vervangen, waardoor de Bakkerij echt dicht moest. Daarmee hebben we ook ervaring opgedaan met sluiting. Dat betekent goed communiceren, extra voorraad opbouwen waarmee onze vaste klanten de week sluiting kunnen overbruggen. Voor de medewerkers is er het voordeel van een week vakantie. Voor de klanten was er geen nadeel in de zin dat zij dankzij onze extra voorraad hun voorraad op peil konden houden en gewoon appeltaarten bleven serveren. Wel zijn er dan minder dagdelen dagbesteding te declareren.

4.2 Werkprocessen

4.2.1. Handboeken

Er zijn vier handboeken opgesteld: één voor de AppeltaartenBakkerij, de Dagbesteding, de Winkel én de theetuin de Schenkerij. Met deze documenten is het werkproces in beeld, wordt kennis gedeeld en zijn we een lerende organisatie.

4.2.2 Administratieve proces

Wekelijks maken we een overzicht voor de verkoop van de taarten aan de horeca. Maandelijks versturen we de facturen aan deze bedrijven.
Met de verzelfstandiging van de organisatie organiseerden we ook zelf alle ondersteunende diensten. De communicatie en PR is bij een vrijwilliger belegd. Hij onderhoudt de website en FaceBook. We hebben ook een account op Instagram voor het Klooster én de theetuin. Dat wordt door een andere vrijwilliger ingevuld.
De dagbesteding vraagt begeleiding van de deelnemers en ook de nodige aandacht in de administratie. We hebben ons vrijwilligersbeleid opgesteld en voor de medewerkers wordt een VOG aangevraagd. De inschrijving in het zorgregister én de erkenning van het Ministerie is gerealiseerd.

4.2.3. Bezorgen

We hebben twee vaste chauffeurs voor twee bezorgdagen: dinsdag in de regio en donderdag in de stad. We hebben in 2024 onze bezorgauto kunnen vervangen. Eind 2025 wordt de belettering van de bezorgauto gerealiseerd.

4.2.4. Huisvesting en inrichting AppeltaartenBakkerij

Onze huisvesting is in het oudste gedeelte van het Kloostercomplex. Het zijn zes werkhuizen van de paters. Muren zijn doorgebroken en daarmee hebben we een ketelhuis, sanitair, keuken, winkel, kantine, kantoor, voorraad, bakkerij, opslag en de zg. koude ruimte. De

Bakkerij betreft iets van 100m2. De lasten voor de huisvesting zijn voor rekening van de stichting.
In 2024 is de elektriciteit aangelegd in onze koude ruimte: naast de Bakkerij in een volgend werkhuis. We hadden daar al een koelkast voor de appels. Daar is een vrieskast bijgeplaatst. Het plan is om warm en koud te scheiden. Op termijn kan dan de vriezer uit de bakkerij naar de koude ruimte. De Bakkerij blijft dan de warme ruimte. We hebben plannen voor een betere inrichting. Vanuit de bakkerij, binnendoor, naar de koude ruimte. Nu moeten we steeds naar buiten en naar binnen. Dat is niet schoon en onveilig. We hebben plannen voor een verbouwing: creëren van een doorgang met een deur, herinrichting natte hoek en inrichting koude ruimte.

Voornemen 2026

11. De administratie sober en secuur organiseren
12. Versterken van de positie van de dagbesteding
13. Inrichten Koude Ruimte: een inpandige doorgang, plafond, vriezer(s)
14. Aanschaf werktafels

4.3 Werkbegeleiding en zinvolle dagbesteding

Het lukt ons een veilige werkplek te bieden aan de medewerkers; “gewone medewerkers’: vrijwilligers die het leuk vinden om bij ons te werken en medewerkers met afstand tot de arbeidsmarkt en dagbesteding. Het feit dat mensen doorgroeien naar een betaalde baan elders is ook dankzij hun herstel bij de AppeltaartenBakkerij. Onze werkplek biedt structuur, sociale contacten en zelfvertrouwen.
De inzet is om de dagbesteding verder uit te bouwen. Gewoon door goede contacten te houden met deinstellingen. We zijn op zoek naar oudergroepen om zo nieuwe deelnemers te kunnen aantrekken. We merken dat deze deelnemers bij ons hun tweede thuis hebben.
We zijn erkend leerbedrijf voor het onderwijs. Kans hierin is de begeleiding en het ontwikkelen van leertrajecten met het bedrijfsleven én de opleidingen.

5. Cultuur

5.1 Ondernemen

Onze appeltaarten worden 60 cent duurder in 2026. We willen meer taarten bakken en verkopen. Het voornemen is om 6500 taarten te verkopen.
Onze dagbesteding wordt gemiddeld € 51,00 per dagdeel. We verwachten twee dagdelen extra te kunnen bieden.
We zijn een maatschappelijke onderneming die een werkplek biedt aan mensen met afstand tot de arbeidsmarkt. Zij bepalen het tempo. Met een beperkte groepsgrootte van zes medewerkers wordt een veilige werksfeer geboden. Daarnaast is de grootte van de bakkerij de maat voor de productie.

5.2.Organisatie

We hebben een bestuur met drie functies: voorzitter, secretaris en penningmeester. De secretarisfunctie is momenteel vacant. De policy voor het bestuur is: besturen ‘op afstand’. De aansturing is belegd bij de directie. Met de twee coördinatoren wordt het hele proces gemanaged. De organisatie heeft een begroting van zo’n €180.000 per jaar.

We vragen van de professionals, directie en coördinatoren een variatie aan kennis en kunde. Van bakken, organiseren tot begeleiden. Aandacht voor opleiding, coaching én meer professionele inzet is gewenst.

We zijn gehuisvest in het voormalige KapucijnenKlooster. De eigenaren daarvan dragen ons een warm hart toe. Wel verwachten ze een bijdrage in de huisvesting. Daartoe worden de eerste stappen gezet.

5.3.Innoveren

Bezoek aan de winkel ‘moet’ een belevenis zijn. Onze medewerkers doen de verkoop. De klanten krijgen een handgeschreven kaart mee. Dat wordt zeer gewaardeerd. We hebben een medewerker die tekeningen op de taartdozen maakt. Ook deze verfraaiing van ons product wordt gewaardeerd.

Met de theetuin ‘de Schenkerij’ veroveren we een plekje in de Bredaase binnenstad. We worden een ontmoetingsplek voor de buurt. Er worden meetings georganiseerd van bv. Breda Promotions. Wandelgroepen starten of eindigen bij ons. We hebben een binnentuin waar we met weinig middelen, vier openingsdagen, een bijzondere Schenkerij hebben ingericht met zicht op de monumentale Kloostertuin. De verkoop van onze eigen Appeltaart met bijzondere thee en koffie is het ‘menu’. De binnentuin wordt steeds meer een Kloosterpluktuin voor de thee.

We werken aan een Kloosterroute Breda, waarbij we zijn opgenomen in een wandelroute van Kloosters. Deze route wordt nieuw ontwikkeld. Daarnaast is er een KloosterFietsroute, die geactualiseerd is.

6. Mensen

6.1 Medewerkers

We hebben nu twee coördinatoren, één voor de woensdag en vrijdag en een tweede voor de donderdag. De directie, eindverantwoordelijke werkt vijf/zes dagen per week.

We werken met zo’n zeven medewerkers in een re-integratietraject, 10 deelnemers dagbesteding, twee chauffeurs, 12 vrijwilligers. We hebben dus momenteel een team van ruim 30 medewerkers.

De Bakkers zijn in de AppeltaartenBakkerij aanwezig en kunnen via instructie de productie realiseren. Direct is er dan aandacht voor de begeleiding. We bouwen daarmee onze KloosterCommunity.

We werken volgens de drie S-en:
Sociaal: iets vertellen en iets vragen,
Samen: je eigen ding doen ‘in het bakproces’ en zorgen dat de ander verder kan,
Schoon: hygiënisch omdat we met voedsel werken en het moet er mooi uitzien.

6.2 Middelen

De Bakkerij is een veilige werkplek “achter de Kloostermuren’ en aan een autoluwe singel van Breda. In die serene omgeving werken mensen veilig en vertrouwd. Ze ‘bloeien’ letterlijk op en ‘we maken er een feestje van’.

Aandacht voor het sociale aspect is gewenst. We hebben drie pauzes op een dag: vooraf, om half 11 en om half 3. De gezamenlijke lunch behoort tot het vaste ritme. In het jaarplan hebben we een medewerkersdag, vrije dagen, Sinterklaas en Kerst.

6.3 Materialen

De AppeltaartenBakkerij dient schoon en heel te zijn. De oven is het domein van de professionals. Daarnaast werkt iedereen overal.

We hebben een externe organisatie die onze hygiëne bewaakt. We ontvangen daarvan een inspectierapport wat weer afstemmen met de eigenaar.

De EHBO is voorhanden. We werken hygiënisch: met haarnetje op, schort voor en handschoenen aan. Dagelijks wordt de AppeltaartenBakkerij schoongemaakt. De professionals houden de opleidingen BHV en HACCP bij.

Voor onze Appeltaart maken we zoveel mogelijk gebruik van lokale producten. De appels halen we bij een boer in de buurt en het meel komt van een molen in de buurt. Daarmee verkleinen we onze footprint en zijn we duurzaam bezig. Wens is om ook de eieren lokaal in te kopen. Tot op heden kunnen we die leverancier niet vinden.

7. Onze VOORNEMENS voor 2026 op een rij

1. Op peil houden van de productie met acht schuiven in de week (= 128 taarten)
2. De productie en verkoop van appeltaarten verhogen van 6000 naar 6500.
3. Verduurzamen werkruimte in een warme en koude ruimte.
4. Werven twee dagdelen dagbesteding Appeltaartenbakkerij en theetuin ‘de Schenkerij’
5. Begeleiding deelnemers dagbesteding professionaliseren; trainen vrijwilligers.
6. Netwerken met de opleidingen en het maatschappelijke veld.
7. Ontwikkelen praktijkleren dagbesteding.
8. Investeren in het netwerk maatschappelijk domein
9. Deelname aan maatschappelijke events
10. Netwerken met scholen voor werving, instroom en praktijkleren.
11. De administratie sober en secuur organiseren
12. Versterken van de positie van de dagbesteding
13. Doorontwikkelen stichting Klooster Breda: bedrijfsvoering en bestuur.
14. Aanschaf apparatuur: werktafels
15. Begroting in balans. Reserves opbouwen voor de nodige investeringen.
16. Duurdere dagdelenj dagbesteding. Dagdeeltarief wordt gemiddeld € 51,00
17. Bijdrage voor de huisvesting.
18. Binden, boeien en begeleiden van medewerkers/vrijwilligers
19. Bieden van een veilige werkplek in het bijzonder voor de deelnemers dagbesteding.
20. Doorontwikkelen van de theetuin ‘de Schenkerij’, meer groepen én KloosterTheetuin.

8. Tot slot

Met dit plan voor 2026 biedt de Stichting voor de vierde keer een jaarplan aan.
We blijven nadenken over de ontwikkeling van onze AppeltaartenBakkerij en theetuin de Schenkerij. Kunnen we meer bakken en beter organiseren? Alles natuurlijk vanuit de kaders van een veilige en vertrouwde werkomgeving voor onze deelnemers dagbesteding.