

BAKKERS

wereld

MET PENSIOEN MAAR
NOG ZOVEEL TE DOEN

Richard Jansen





Dhr. Jansen



**'ALS IK HET MOCHT
OVERDOEN, DEED IK
HET PRECIËS ZO'**

Richard Jansen stopt met lesgeven maar blijft coachen

'Ik blijf betrokken bij de bakkerij'

Op het vlak van vakwedstrijden en bakkunde heeft Richard Jansen zijn grote voorbeeld in de bakkerij - Hans Som - nooit kunnen evenaren. Op het vlak van onderwijs en onder-richt komt hij een heel eind in de richting. De nestor in het onderwijs stopt eind dit jaar als docent op het Graafschap College in Doetinchem. Maar coachen blijft hij doen. 'Er komen allemaal leuke dingen aan.'

DOOR ANNE MIEKE RAVENSHORST

Het interview ter afscheid van vakdocent Richard Jansen (65,5) kan maar op één plek plaatsvinden: daar waar zijn hart ligt, bij de leerlingen. 'Het gaat om hen, zet de jongelui maar op de foto, dat is veel interessanter, ik hoef niet zo nodig', zegt hij. De woorden zijn tekenend voor de ware schoolmeester: hij die met zachte hand, oprechte aandacht en vakkennis leerlingen warm laat lopen voor het bakkersvak.

Als na afloop van het gesprek enkele (oud-)leerlingen aan het woord komen over Jansen, is een veelgehoord geluid dat zij dankzij hém voor dit vak kozen. Vakgenoot en kameraad Hans Som (zie kader) zegt: 'De sector mag blij zijn met mensen zoals Richard.'

De locatie voor het gesprek is het Graafschap College in Doetinchem, een ROC voor voortgezet en middelbaar beroepsonderwijs. Hier onderwees bakker en bakkerszoon Richard Jansen de afgelopen 13 jaar het ambacht van brood- en banketbakken. Met hart en ziel. Soms met

een beetje te veel hart misschien wel, want zijn rikketik riep hem een paar jaar geleden tot de orde. Dat heeft niet alleen met het lesgeven op school te maken, vermoedt ook zijn cardioloog, maar ook met de coaching van leerlingen en vakgenoten daarbuiten.

Lesgeven houdt voor Jansen niet op na schooltijd. Hij is een drijvende kracht achter de jeugdvakwedstrijden: hij stoomt leerlingen klaar om op schoolniveau, regionaal en landelijk mee te doen aan deze jeugd-kampioenschappen.

Voor de hogere echelons heeft hij zich jaren geleden verbonden als coach en begeleider van het Boulangerie Team, samen met Hans Som. Broodbakkend Nederland staat er inmiddels stevig mee op de internationale kaart. Daarnaast kan Jansen het niet laten om leerlingen op individueel niveau buiten de lesuren om te helpen, desnoods vanuit huis, als ze extra oefening nodig hebben of een schouder om op uit te huilt.

Dat wordt na zijn afscheid in december een tikje anders. 'Eigenlijk wil ik helemaal niet stoppen, maar ik ben 65,5 - het is nu eenmaal zo. En voor m'n gezondheid is het wel

Bakkerszoon, bakker, docent

Richard Jansen (juni 1951) is bakkerszoon uit Rheden. Zijn vader en ooms runden Bakkerij Gebroeders Jansen, waar Richard opgroeide. 'Toen hadden ze al een wagenoven staan waar 365 broden per 35 minuten uitrolden', vertelt hij.

Hij heeft diverse bakkersopleidingen gevolgd in Arnhem en Nijmegen en behaalde zijn middenstandsdiploma. In 1966 ging Jansen bij Bakkerij Troost in Nijmegen aan de slag, hij werkte er als 15-jarige volledig zelfstandig omdat de eigenaar ziek was. Na 14 maanden wilde hij verder, 'ik kon er niets meer leren.' Hij kwam terecht bij Bakkerij Egging in de Bakkerstraat in Arnhem.

Toen hij in militaire dienst moest, bleef hij ook daar werkzaam.

'Zodra ik klaar was in de keuken in de officiersmess, reed ik met mijn chef mee terug naar Rheden, en vandaaruit naar Egging.' Hij had het er naar zijn zin.

Op het moment dat zijn oom Wim Jansen - die een winkel had in de Korenstraat in Arnhem - stopte, namen zijn vader en andere ooms dit bedrijf over en stopten de zaak in Rheden. Op zijn 23e trad Richard ook in het bedrijf, en hij nam het bedrijf over van de familie. Hij trouwde met Henriëtte Smeets, samen maakten ze een enorm goede tijd door in Arnhem, waar de horeca in uitgaansgebied de Korenmarkt en ook het studentenleven tot bloei kwamen. Intussen

nam Richard deel aan vakwedstrijden, waar hij Hans Som de kennen. 'Hans leerde me ik het moest aanpakken met wedstrijden, mijn vrouw bracht hem af en toe een doos met mijn broden en dan keurde ze. Ik kreeg heel goede adviezen van hem. Maar ik heb nooit hem kunnen winnen met de wedstrijden', lacht Jansen.

Tot 1999 runden Richard en Henriëtte hun bedrijf naar tevredenheid, totdat de omgeving rond het station in Arnhem de schop ging. De loop ging de zaak. Jansen wist de bakgoed te verkopen aan Grolsch, de enige brouwer die nog op die locatie had rond de Korenmarkt. 'Ik ben als freelancer aan de slag gegaan en kwam zo in het onderwijs terecht. Ik was een zij-instromer en mocht interneren om een opleiding volgen. Toen ik dat nog. Ik heb het altijd heel fijne klassen gehad.'





Joop Tromp – collega Graafschap College:

'Richard betekent Richard erg veel. Samenwerken met hem is al een feestje, gemoedelijk en uitdagend! We werken inmiddels al jaren samen en dan weet je wel zo'n beetje hoe het werkt met hem. Hij is betrokken en altijd bereid een helpende hand toe te steken, hoe laat of op welke manier of wanneer dan ook. Voor leerlingen is Richard een vangnet; alles wat hij hier doet, is ten behoeve van de leerlingen. Hij regelt werkplekken, stageplaatsen en heeft een stevige schouder om even uit te hullen wanneer de leerling hulp aan behoefte heeft. Vaktechnisch heeft hij de leerlingen ook veel geboden. Iedereen kent Richard Jansen en weet dat het een betrouwbare vakgenoot is. Het Boulangerie Team speelt een belangrijke rol in zijn leven, net als de jeugdvakwedstrijden en wedstrijden in het algemeen. Nationaal en internationaal is Richard van betekenis voor het vak.'

beter dat ik het een beetje rustiger aan doe', berust Jansen. 'Maar ik blijf coachen', zegt hij, om vervolgens op te sommen aan welke andere mooie zaken hij zijn tijd gaat besteden. Zijn gezin en kleinkinderen nemen daarin de belangrijkste plaats in. Het BT behoudt een hoofdrol: Jansen blijft de leden coachen in de fraaie nieuwe trainingsruimte bij Spronk in Andelst, of af en toe op locatie zoals bij Robèrt van Beekhoven in diens trainingsruimte in Oisterwijk.

Sociaal mens

Jansen heeft ook een groot sociaal hart. Zo staat hij over een paar weken pepernoten te bakken in de binnenstad van Doetinchem, bij de intocht van Sinterklaas. 'Zo zien jonge mensen ook hoe leuk het is om te bakken', zegt hij.

Hij doet dat met de vakcollega's van het Graafschap College, onder anderen met met praktijk-assistent Chima Henda (31). Deze oud-leerling heeft een hechte band opgebouwd met Jansen. 'Hij helpt mij in de bakkerij en soms ga ik naar zijn huis om gras voor hem te maaien, dat vind ik leuk', lacht de van oorsprong Angolees. 'Richard is als een

vader voor mij', zegt Henda, die jaren geleden zonder familie naar Nederland vluchtte. 'Ik kwam hier in 2006 als leerling. Na 2 jaar had ik er genoeg van en ben ik weggegaan. Ik ging een beetje het slechte pad op. Door Richard ben ik een paar jaar later teruggekomen en heb ik niveau 3 en 4 gehaald. Nu ben ik praktijk-assistent en bezig om mijn pedagogisch praktisch diploma - ppd - te halen. Hij is heel belangrijk voor mij, ik heb alles van hem geleerd en mijn doel bereikt. Vanwege zijn gezondheid ben ik gevraagd hem één dag in de week op school te helpen. Dat werd steeds meer, nu werk ik hier drieënhalve dag.'

De goedlachse Henda voegt toe: 'Ik heb tegen Richard gezegd: wil je in je testament schrijven dat ik je recepten mag hebben? Richard moest lachen, hij zei: daar heb je niets aan, ik kan je beter nu leren hoe je die moet maken. Ik vind het jammer dat hij weggaat, maar we blijven dingen samen doen.'

Een andere oud-leerling die toevallig binnenloopt tijdens het interview, is al even lovend over Jansen en over diens collega's Joop Tromp en Etienne Bekx.

Asjen van Dijk (21) wilde eigenlijk

Hans Som – vakgenoot en vriend uit Didam:

'Richard Jansen is een geweldig mens en bovendien een gepassioneerd bakker, super sociaal. Zo lang we samenwerken, moet het eerste onvertogen woord nog vallen - en ik ben zelf niet de gemakkelijkste. De sector mag blij zijn dat er mensen als Richard zijn. Voor zijn leerlingen gaat Richard door het vuur, hij zal er alles aan doen om ervoor te zorgen dat ze goed terecht komen. Hij is voorstander van Gerezen brood is geprezen brood: binnen de huidige 3,5 uur in het onderwijs kun je, met afwegen en schoonmaken erbij, moeilijk een topbrood maken.

Richard was tijdens zijn actieve periode als bakker in Arnhem een trendsetter in bijzondere broodsoorten. Hij bakte toen - voor Didamse begrippen - megaveel stokbroden, de hele Korenmarkt in Arnhem en zelfs de horecagelegenheden in Nijmegen, hadden zijn stokken en broodsoorten op maat. Hij heeft ook het lef gehad om op het juiste moment te stoppen met zijn bedrijf, ook al was dat erg moeilijk voor hem.

Richard is samen met mij door Harry Housman benaderd om een team op te zetten dat mee zou doen bij internationale wedstrijden: het Boulangerie Team (BT). Daarin is hij altijd een grote stille kracht geweest (en nog). Ik wil op deze plek Henriëtte in het zonnetje zetten, zij heeft Richard veel moeten delen. Samen hebben we ons doel bereikt: zien hoe 'onze jongens' groeien en meedoen voor de prijzen en Nederland bakkend op de wereldkaart zetten.'

timmerman worden. 'Op een beroepsbeurs waar ik met mijn vader heenging om ons te oriënteren, kwamen we Richard tegen. Die stond middenin de gang met een schaal gevulde speculaas. Mijn vader en ik zijn daar allebei gek op en zo raakten we aan de praat. Richard heeft mij ter plekke enthousiast gemaakt voor het bakkersvak. Ik heb niveau 4 afgerond, superveel geleerd en hier heel leuke jaren gehad. Dankzij deze opleiding volg ik nu de lerarenopleiding in Amsterdam en loop ik stage bij het Graafschap College. Het belangrijkste dat ik van Richard heb geleerd is: genieten van het vak. Niet het moeten maar het mógen bakken. En mensen blij maken.'

De ideale opleiding

Het enthousiasme van de oud-leerlingen, maar ook van de leerlingen die druk aan het werk zijn in het praktijklokaal, zijn typerend voor de passie die Richard Jansen heeft voor het bakkersvak. Aan de werkbank leert de leerling het meest, vindt Jansen. Dat brengt het gesprek op het soms 'gladde ijs' van de eisen die de overheid stelt aan het (beroeps) onderwijs.

Die eisen veranderen als gevolg van voortschrijdend inzicht en gaat doorgaans buiten de macht van de opleidingen om. In de afgelopen jaren heeft het beroepsvormend onderwijs praktijkuren moeten inleveren ten gunste van algemene vakken, omdat de overheid meent dat leerlingen met een breed pakket meer kansen hebben op de arbeidsmarkt. Het gaat Richard Jansen aan het hart. Niet alleen omdat het beroepsonderwijs hierdoor verder van het bedrijfsleven kan komen af te staan of omdat Jansen zijn vak belangrijker zou vinden; er is een puur praktische motivatie: 'Met dessem kunnen we eigenlijk niet aan de slag, daarvoor is de tijd te kort, terwijl dessem juist zo in trek is bij de consument.'

Als hij de ideale opleiding mag schetsen? 'Meer praktijk op school, tenminste 5 uur per week voor de BBL-leerling (4 dagen werk, 1 dag school, red.) en tweemaal 5 uur praktijk voor de BOL-leerling (3 of 4 dagen school en 1 of 2 dagen stage,

red.). Vroeger mochten leerlingen 4 jaar doen over de opleiding. Nu korter, maar of het beter is? Er moet een tussenweg te vinden zijn.'

Jansen is nauw betrokken bij de examinering van de leerlingen, ook toen die nog plaatsvonden bij het Examen centrum bij het NBC in Wageningen. In de exameneisen is ook veel veranderd. 'Leerlingen mogen twee tot drie weken aan een examen werken voordat ze worden getoetst. Vroeger trok je een enveloppe en moest je je vakmanschap tonen. Een aap kun je ook een kunstje leren, het gaat erom dat je weet hoe het moet. Daar hebben leerlingen in mijn ogen het meest aan, maar het is een moeilijk onderwerp.'

Dat de examens zijn gedecentraliseerd heeft tot gevolg dat de examens nu op de scholen zelf worden afgenomen, in plaats van bij het Examen centrum. Voor de scholen betekent het dat er vaker geëxamineerd moet worden omdat de schoollokalen ruimte bieden aan minder leerlingen dan het Examen centrum deed. 'Het gevolg is dat je de bakkerij vaker moet uitroosteren voor de andere leerlingen', zegt Jansen.

Toekomst

Als Jansen straks niet meer voor de klas staat, blijft hij zoals gezegd wel coachen. Ook voor de examinering kan hij worden ingezet. 'Er komen allemaal leuke dingen aan', lacht hij. 'Ik blijf betrokken bij het BT, we staan in januari samen met het Nederlands Patisserie Team op de Horecava. En op de Bakkersvak in Rosmalen kan ik wel voor een praatje zorgen, vertellen wat de jongens aan het doen zijn.'

En dan zijn er die nieuwe plannen. 'Zorgbakkerijen spreken me erg aan. Bakkerij Van Eigen Deeg in Arnhem bijvoorbeeld. Of de zorgbakkerij in Hengelo. Het lijkt me heel leuk om met die mensen te werken.' Ook collega's die (tijdelijk) hulp nodig hebben vanwege hun gezondheid of om hun bedrijf weer op de rit te krijgen, kunnen rekenen op zijn steun. 'Ik wil betrokken blijven bij de bakkerij. Waarom? Omdat het zo'n mooi vak is! Als ik weer op de wereld zou komen, zou ik weer bakker worden en het precies zo doen.'

**'DE SECTOR MAG
BLIJ ZIJN MET MENSEN
ZOALS RICHARD'**

