

# Dat smaakt naar meer!

## Abrona benut talenten van cliënten ten volle

Een gezonde en lekkere maaltijd smaakt nog beter als hij bereid is met respect voor het milieu en het welzijn van dieren. In Zeist kunt u lunchen terwijl u op plezierige en bescheiden wijze bijdraagt aan het evenwicht tussen people, profit en planet. Bij Abrona.

Wie smaak heeft en van verrassingen houdt, doet zichzelf tekort als hij Abrona Kunst, Lunch en Cadeau aan de Montaubanstraat 84 in Zeist achteloos voorbijloopt, -fiets of -rijdt. Abrona is een instelling voor mensen met een verstandelijke beperking, met ongeveer twintig locaties in de provincie Utrecht. Cliënten van Abrona maken allerlei producten die fraai ogen, lekker ruiken en heerlijk smaken. Kortom: zaken die zo'n beetje alle zintuigen prikkelen.

### MERKWAARDIGE MIX

Op het eerste gezicht is het aanbod een merkwaardige mix. Het is een lunchcafé, een cadeauwinkel en een kunstuitleen - een service waarvan onder meer Rabobank Utrechtse Heuvelrug gebruikmaakt voor de aankleding van kantoren. De kunst die Abrona uitleent, is ook te koop.

John Borgman, bedrijfsleider en tevens kok, licht de filosofie achter deze opzet toe. "Mensen met een verstandelijke beperking beschikken net zoals ieder ander mens over allerlei talenten. Die willen we benutten. Sommige cliënten zijn bijvoorbeeld goed in schilderen of kaarsen maken, anderen in koken of serveren. Abrona Kunst, Lunch & Cadeau is een plek waar onze cliënten hun talenten kunnen aanwenden en nieuwe vaardigheden kunnen aanleren. Het is een manier om het potentieel van mensen met een

lichtverstandelijke beperking te benutten en hun groeikansen te bieden. Dat is het idee. En het werkt. Sommige cliënten groeien en stromen vanuit hier door naar een functie elders, bijvoorbeeld naar onze brasserie in De Meern. Daar hebben ze meer verantwoordelijkheid. Maar dat is uiteraard niet voor iedereen weggelegd. Voor anderen is het werken onder begeleiding hier het maximaal haalbare."

### DOORDACHTЕ BEDRIJFSVOERING

We zetten ons aan een tafeltje in het lunchcafé. Rondkijkend valt de uitbundige kleurenpracht van het meubilair op. Borgman: "Iedere stoel is handmatig beschilderd door een cliënt van Abrona en de motieven zijn heel gevarieerd. Dat bedoel ik nou met talenten. Het interieur is hier duidelijk anders en onze gasten waarderen dat." Een lunchcafé runnen met inzet van mensen met een verstandelijke beperking betekent dat je goed moet nadenken over je bedrijfsvoering, vertelt Borgman. "We organiseren het werk hier zo dat onze cliënten het kunnen behappen. Op onze menukaart vind je eerlijke gerechten, bereid met kaas van een ambachtelijke kaasboer, vlees van een biologische slager en groenten en kruiden die voor zover mogelijk afkomstig zijn uit ons eigen moestuintje, hier achter het gebouw, waar we trouwens ook een terras hebben. De recepten zijn goed maar eenvoudig; het moet wel te



doen zijn. We leggen zoveel mogelijk taken bij onze cliënten neer, waarbij we hen geduldig coachen. Problemen oplossen doen ze in principe zelf. We zetten hen alleen, als het nodig is, op het juiste spoor. Dat is de manier om te leren. We proberen zo min mogelijk de taken over te nemen. Daardoor kan het overigens wel eens iets langer duren voordat bestelling op tafel staat, maar onze gasten hebben daar doorgaans alle begrip voor. Overigens willen we zo min mogelijk een beroep hoeven doen op dat begrip en het geduld van onze gasten. We willen zoveel mogelijk functioneren als een normaal horecabedrijf. Dat brengen we onze medewerkers ook bij. Alles moet kloppen: de gerechten, de sfeer, de hygiëne en de bediening. Want als gasten ontevreden zijn en niet meer komen, is er ook voor onze cliënten geen werk meer."

#### **PARTIJEN EN KOOKWORKSHOPS**

Behalve op reguliere tijden (dinsdag tot en met zaterdag van 10.00-17.00 uur) kunt u bij Abrona ook terecht voor partijen, netwerkbijeenkomsten en kookworkshops. "Zo'n kookworkshop is echt leuk,

zeker in het kader van de Week van de Smaak. Ook voor deze activiteiten geldt trouwens dat we ze doen samen met onze cliënten. Want anders zouden we zomaar een horecabedrijf zijn - en dat zijn we niet. Dat betekent trouwens dat onze cliënten soms ook 's avonds moeten werken, net zoals andere mensen."

Nu we het toch over smaak hebben: welke gerechten gaan nou als warme broodjes over de toonbank? Borgman: "Dat zijn er een paar. Ons broodje brie met walnoten en honing uit de oven is erg populair. Dat geldt ook voor onze tosti met geitenkaas, honing en thijm. Onze broodjes zijn trouwens ook te bestellen... Verder is onze sinaasappelkwarktaart hier in de omgeving een begrip." In hoeverre is het eten ambachtelijk bereid? Borgman: "Dat hangt een beetje van het gerecht af. De paprika's voor onze paprikasoep roosteren en ontvellen we zelf en de kip roken we hier in huis. Dat is bewerkelijk, ja, maar de smaak is navenant: heerlijk!"

**KIJK VOOR MEER INFORMATIE OP  
[WWW.KUNSTABRONA.NL](http://WWW.KUNSTABRONA.NL)**