

BROODNODIG

Verhalen en recepten van de BakkersAcademie

Op vrijdag 2 oktober presenteren we tijdens de Volkskeuken Good Food 2026 het boek Broodnodig in Verhalenhuis Belvédère. In het boek vind je tien portretten en recepten, met verhalen en smaken van over de hele wereld. Het zijn de verhalen van jongeren die in acht weken de basis van het bakkersvak leerden bij de Academie van de Bakkerswerkplaats. Of je nu thuisbakker bent en op zoek naar nieuwe recepten of wil ontdekken wat NijlPolderbrood of Himbasha is: wees het podium dat zij verdienen.

Wanneer: vrijdag 2 oktober, 18.00–22.00 uur
Waar: Verhalenhuis Belvédère
Wat: Volkskeuken Good Food 2026



De Volkskeuken kost € 22,50 per persoon, inclusief welkomstdrankje. De maaltijd is vegetarisch. Reserveren is noodzakelijk en kan via [Verhalenhuis Belvedere Tickets](#).

Het boek Broodnodig is ook los te bestellen voor € 25,- excl. verzendkosten [via deze link](#). Met de aanschaf van Broodnodig steun je de opleiding van nieuw talent.

Vragen over het boek of de BakkersAcademie? Neem contact op via academie@bakkerswerkplaats.nl of 06 - 18 73 88 54.

Waarom Broodnodig?

Je bent jong. Je toekomst ligt voor je. Je hoeft nergens op te wachten. Helaas is dit niet voor iedereen zo. Wachten op een huis, wachten tot het systeem beslist over jouw toekomst, wachten tot het systeem verandert.

Verandering is broodnodig. Bij de Bakkerswerkplaats wachten we niet langer.

In april startte de eerste groep van tien gemotiveerde jongeren met de Academie van de Bakkerswerkplaats. In een praktijkgericht programma van acht weken (±80 uur) leerden deelnemers de basis van het bakkersvak. Ze gingen aan de slag met recepten en processen, bakten brood met gist en desem en draaien zoete degen in een professionele bakkerijomgeving. De verhalen en recepten van de jongeren van deze eerste groep zijn vastgelegd in het boek Broodnodig.

Een van de deelnemers vertelt:

“De BakkersAcademie voelt als thuiskomen bij familie. Elke keer dat ik in de bakkerij kom, word ik blij. Normaal moet je eerst studeren, dan een toets maken en dan mag je aan het werk. Hier gingen we vanaf het begin aan het werk, daar leer ik echt veel van. Ik doe iets met mijn handen en ik maak zelf beslissingen. Ik ben verantwoordelijk voor mijn eigen deeg.”

Half september is ook de tweede groep gestart. De BakkersAcademie richt zich op gemotiveerde jongeren, zoals jongeren met een vluchtachtergrond, die het leren van een ambacht zien als een kans op sociaal-maatschappelijke vooruitgang. Deelnemers worden geselecteerd op motivatie en inzet en tijdens het traject intensief begeleid.

De BakkersAcademie is een initiatief van Lisette Magis, de Bakkerswerkplaats Stichting Wij Zijn Rotterdam. Het boek Broodnodig is tot stand gekomen in samenwerking met Esseline van de Sande (De Stadscoalitie) en Samare Huls (Bakkerij Draai) en mogelijk gemaakt door Stichting Op Klompen Begonnen.