

Hulppieten van TWERK maken snoeppakketten voor brave kinderen

Het atelier van Sinterklaas

A man wearing a white hairnet and a black shirt is pouring melted chocolate from a silver metal pitcher into a tall, cylindrical chocolate mold. The mold is held in a metal stand. The background shows a warehouse-like setting with shelves of boxes.

Het ruikt er naar chocolade, speculaas en marsepein. En naar werklust. We zijn in sociale werkplaats TWERK in Herentals. Daar gaan in de aanloop naar Sinterklaas maar liefst 200.000 sintfiguurtjes de deur uit. Allemaal ambachtelijk gefabriceerd en verpakt in de eigen ateliers. Hoor, wie werkt daar kind'ren? Wij klopten er zachtjes tegen het raam.

Tekst: Chris Segers
Foto's: Joren De Weerdt





Hans en Gregory werken al bijna 25 jaar bij TWERK.



Bent u braaf geweest het voorbije jaar? Flink zo. Veel kans dan dat u binnenkort wat lekkers in uw schoentje vindt. Misschien komen die snoeperijen wel van TWERK in Herentals. In de sociale werkplaats voor mensen met een autismespectrumstoornis (ASS) worden alle zeilen bijgezet om de bestellingen rond te krijgen. “Oei!”, antwoordt directeur Bart Michiels (42) wanneer we hem bellen om te vragen of we mogen langskomen. “Wanneer is dat? Ah, volgende week? Dat moet lukken. Dan hebben we voldoende tijd om het bezoek voor te bereiden. Zaken die totaal afwijken van het dagschema, zorgen voor veel stress bij onze doelgroepmedewerkers. We proberen het onvoorspelbare voor hen zo handelbaar mogelijk te maken. Dus ja, *CittA* is meer dan welkom!”

Toevallig ook autisme

TWERK huist in de gebouwen van de voormalige bakkerij Coopmans in de Collegestraat in Herentals. “Wij zijn een ambachtelijk chocoladebedrijf”, vertelt Bart Michiels. “En we doen toevallig alles zo veel mogelijk door, met en voor mensen met autisme. Dat gaat van chocolade produceren, verpakkingen ontwerpen en

monteren, tot administratie, schoonmaak en transport. Onze medewerkers vinden door hun specifieke beperking moeilijk aansluiting bij de arbeidsmarkt. Maar ze hebben wél hopen talent. We laten hier zien dat wanneer je mensen met autisme juist omkaderd, ze volwaardig kunnen meedraaien in een bedrijf. Momenteel werken bij ons twintig chocolatiers en vier administratieve bedienden met ASS. Onze gasten worden ondersteund door zes begeleidsters. Vijf staan mee op de werkvloer en één van hen begeleidt de administratie en verkoop.”

Naar de werkvloer dus, want daar is het een en al bedrijvigheid. “Eerst een haarnetje”, lacht de directeur. “Hygiënevoorschriften gelden ook voor bezoekers.”

De site van TWERK is nog volop in reorganisatiemodus. In wat vroeger de vergaderruimte was, zijn vrijwilligers van Femma en Okra onder leiding van Esmée druk bezig met het inpakken van chocoladen figuurtjes. Tegen de muren staan dozen gestapeld met bestellingen, klaar voor vertrek. De pakketten zijn bestemd voor ruim driehonderd bedrijven. “Onze grootste afnemers zijn openbare besturen en firma’s die hun personeel, klanten en relaties een leuk, duurzaam en sociaal verantwoord cadeau willen aanbieden. Denk aan Stad Antwerpen, VDAB, DHL en Johnson & Johnson, om er maar een paar te noemen. Pasen en Sinterklaas zijn onze topperio-



“De tweede week na de paasvakantie beginnen we al met het gieten van chocoladen sintfiguurtjes”



des. Maar tussendoor zitten we evenmin stil. Dan maken we gewone pralines en gepersonaliseerde logopralines.”

Kraakvers

Via de refter en een tijdelijke bureauimte wandelen we naar de ateliers. De bureaus verhuizen binnenkort naar het gebouw aan de straatkant. Daar is voldoende ruimte om ook een pop-up-winkel te openen zodat particulieren tijdens drukke chocoladeperiodes voortaan eveneens bij TWERK terecht kunnen.

In het inpakatelier vult Sven de sintpakketjes voor DHL. Eerst twee chocoladen figuurtjes, dan een speculaas, een marsepeinen buche en een chocoladen lolly. Als laatste stopt hij er ook nog een DHL-sleutelhanger in. Sven werkt snel en geconcentreerd. Achthonderd doosjes? Daar draaien ze bij TWERK hun hand niet voor om.

Een beetje verderop, in het chocolade-atelier, stoten we op Bert. Hij maakt chocoladen tabletjes. Zijn volle mallen gaan de koeling in om op te stijven. Begeleidster Anneleen ontvormt de tabletjes als die weer uit de koeling komen. “Onze begeleidsters zijn allemaal orthopedagogen of ergotherapeuten met oog voor de talenten van mensen met autisme”, vertelt Bart. “Daarnaast hebben ze zich bekwaamd als chocoladebewerker of grafisch vormgever. En ze kunnen multitasken als geen ander (*lacht*). Ze moeten constant schakelen, ze weten perfect wat er allemaal gebeurt. Ik heb veel bewondering voor wat ze doen.”

Vzw TWERK werd in 1992 opgericht, in Herenthout. Het maatwerkbedrijf verhuisde naar Olen en dan naar Herentals. Gregory (47) is een van de anciens. “Ik ben hier in 1994 begonnen”, vertelt hij. “Samen met Sven werk ik hier al het langst. Volgend jaar zijn we 25 jaar in dienst. Ik denk dat we dat wel zullen vieren.”

De bakker-chocolatier bemant een van de drie holgoedlijnen. “Tot eind november is het hier volle bak holgoed” weet Bart. “De tweede week na de paasvakantie beginnen we al met het gieten van chocoladen sintfiguurtjes. Dat gieten doen onze chocolatiërs nog op de oude, ambachtelijke manier. Eerst een dun buitenlaagje in de vormen en dan een dikere binnenlaag. Die techniek maakt onze chocolade heel krokant. Je voelt hem kraken als je er je



Bert maakt chocoladen tabletjes.



In de aanloop naar Sinterklaas zijn alle chocolade-lijnen in gebruik.



Begeleidster Jitze opent een nieuwe doos met chocoladen sintjes.



Op een normale werkdag produceren de chocolatiërs zes- à zevenhonderd figuurtjes. Tijdens drukke periodes zoals nu soms meer dan het dubbele.

Sven vult de sint-
pakketjes voor DHL.



tanden in zet. Dat effect krijg je alleen voor elkaar als je handmatig giet. En onze chocolade is niet alleen krokant, maar ook nog eens (h)eerlijk. We gebruiken uitsluitend fairtradechocolade van Callebaut.”



Snoeppotje

Zes- à zevenhonderd figuurtjes produceren de chocolatiers op een normale werkdag. Tijdens drukke periodes soms meer dan het dubbele. En dan komen er ook nog tweeduizend speculaasjes en duizend marsepeintjes bij. Maar niemand doet een hele dag hetzelfde werk. Want de werkdag is opgedeeld in vier dagdelen, en met het dagdeel verandert ook de opdracht. Het chocolade-atelier is een opstelling met hoeken. Aan elke hoek is een specifieke taak gekoppeld: eerste of tweede gieter, ontvormer of schraper. Gregory is tijdens ons bezoek de eerste gieter aan een van de twee melkchocoladelijnen. Waar heeft hij het vak van chocolatier geleerd? “Bij Callebaut”, zegt hij. “En Patrick Mertens van Chocoladehuis Boon in Hasselt geeft ons ook tips. De mensen van Callebaut toonden ons hoe je chocolade tempereert (*chocolade opwarmen, laten afkoelen en omroeren tot een homogene massa, red.*) Dat is heel belangrijk, want als je de chocolade niet tempereert, blinkt het figuurtje of de praline niet. Vooral bij pure chocolade moet je dat in het oog houden.”

Of Gregory tijdens het werk ook van de chocolade mag snoepen? “Melkchocolade is mijn favoriet. En af en toe moet je aan kwaliteitscontrole doen”, lacht hij. “Maar eigenlijk mag het niet. Daarom heb ik een snoeppotje neergezet. Daar steek ik een centje in als ik toch geproefd heb. Maar nu valt het nogal mee. Ik begin stilaan te minderen. Tegenwoordig eet ik meer fruit.”

Hans (50) staat pal tegenover Gregory chocolade te gieten. Hij heeft ook al 23 jaar op de teller bij TWERK. Hans pendelt iedere dag met de trein van Antwerpen naar Herentals en terug. “Gisteren hebben we 1.495 sintjes en pietjes gegoten”, vertelt hij. “Maar pralines maak ik het liefst. En ook truffels en zeevruchten.”

“Hans is een hele fijne werker”, pikt begeleidster Jitze in. “We schakelen hem vaak in voor de specialekes. Groot holgoed inkleuren, bijvoorbeeld. En hij heeft ook een vulling ontworpen voor onze nieuwe pralines.”

“Eentje met advocaat in”, knikt Hans. “Dat is me eindelijk gelukt. Nu weet ik dat ik het laagje advocaat niet mag mengen met de rest van de vulling.”

Een vorm voor zijn praline heeft Hans ook al gekozen. “Een diamantje, denk ik”, klinkt het. “Omdat ik een echte Antwerpenaar ben.”

Alex maakt al meer dan twintig jaar de verplaatsing van Halle bij Brussel naar Herentals. Hij is telkens anderhalf uur onderweg. Alex zit kartonnen vlinderdoosjes te plooiën in

“Je voelt onze chocolade kraken als je er je tanden in zet. Dat effect krijg je alleen als je handmatig giet”

“We laten zien dat wanneer je mensen met autisme juist omkadert, ze volwaardig kunnen meedraaien in een bedrijf”





Boven: begeleidsters Kalindra, Esmée, Anneleen, Kim en Jitze met directeur Bart Michiels.

Onder: Alex legt vingervlug de vlinderdoosjes in de plooi.

INFO:

www.chocolateforlife.be,
www.twerk.be



de verpakkingafdeling. Niemand kan zo fantastisch verpakkingen monteren als hij. En als er een nieuwe doos in het assortiment komt, test Alex die eerst uit op gebruiksvriendelijkheid. "Ik ben zeer slechtziend", vertelt hij. "Dus doe ik alles op het gevoel. Ik leg de geplooides doosjes klaar in pakketjes van tien."
"We maken heel bewust

een switch naar duurzaam en ecovriendelijk verpakkingsmateriaal", duidt Bart. "Het plasticadeel hebben we dit jaar met veertig procent kunnen verminderen."

De vlinderdozen gaan straks gevuld naar de VDAB. Daar hebben ze zesduizend stuks besteld. Nog vierduizend te gaan voor Alex, tweeduizend heeft-ie al klaar. Hij werkt onverstoort voort terwijl Bart de atelierbegeleidsters samenroept voor een groepsfoto. In de verpakkingafdeling mogen de haarnetjes even af. "De zwarten zijn de werkers", knipoogt de directeur. Hij doelt op de zwarte T-shirts van de begeleidsters. "Het is jammer dat we momenteel geen budget hebben om voor iedereen eenzelfde werkuniform aan te schaffen. Maar daar zoeken we oplossingen voor."

Chocolate4Life

De vestimentaire kwestie blijkt niet de enige zorg van de directeur. Het nieuwe maatwerkdecreet voor sociale werkplaatsen ligt ook op Bart zijn bord. Dat gaat in 2019 van kracht. En

daarin worden de subsidies voor begeleiders flink teruggeschoefd.

"We hopen volgend jaar vijf nieuwe werkrachten te kunnen aanwerven", vertelt hij. "Maar die mensen hebben ook ruimte, materiaal, machines en begeleiding nodig. En dus moeten we zelf op zoek naar extra middelen om dat allemaal te bekostigen."

Daarom beginnen we na

Sinterklaas aan de productie voor wat we Chocolate4Life gedoopt hebben. Een grote fundraising die zijn hoogtepunt krijgt tijdens de laatste week voor Kerstmis. TWERK is namelijk een van de meer dan duizend goede doelen van De Warmste Week."

Op woensdag 12 december opent in de Collegestraat ook de tijdelijke pop-upwinkel van TWERK. Daar kan iedereen de speciale eindejaarspakketjes van Chocolate4Life komen kopen. "Per verkocht pakje gaat er rechtstreeks 3 euro naar onze Warmste Weekactie", zegt Bart. "En we houden de tel bij op een speciale website." ■

