**Verslag van 5 jaar Stichting Lotus College 2017-2021**

De in 2017 opgerichte Stichting Lotus College gaat ervan uit dat iedereen talenten heeft. De een heeft alleen iets meer begeleiding nodig dan de ander om zijn talent tot bloei te laten komen. Het Lotus College ziet het belang van het leren van een vak en het behalen van een erkend certificaat. De zelfredzaamheid en zelfvertrouwen worden vergroot en daarmee de kans op een volwaardige (werk)plek in de maatschappij met werk dat past. Dat kan zijn in een restaurant, kantine of een lunchroom, maar ook in detailhandel bij een slager of bakker.

In februari 2018 opende SMAAKHaarlem, het lunchcafé van stichting Lotus College, haar deuren. SMAAKHaarlem, een oase in de Waarderpolder in Haarlem. Een plek waar heerlijke broodjes worden geserveerd, gemaakt van zoveel mogelijk lokale ‘eerlijke’ producten. Een plek waar mensen komen voor gezelligheid, goed eten en vriendelijke bediening. Een plek waar jongeren werken die een stukje verder willen komen in het horecavak, maar daarvoor net een beetje meer begeleiding nodig hebben dan anderen.

Het jaar 2019 sloten we goed af. Met een stijgende lijn in horeca-opbrengsten en voldoende zorggeld (dagbestedingsgelden) om de begeleiding op de werkvloer te geven. Voor het deel ‘leertraject’ is dekking gevonden middels de toezegging van een aantal fondsen.

De begroting 2020 was goedgekeurd en vastgesteld. Het zag er rooskleurig uit, slechts een klein aanvullend bedrag nodig om het leertraject verder te innoveren en fase 2, de uitstroom, door te ontwikkelen.  
En toen kwam COVID-19.

Tijdens de intelligente lockdown in maart 2020 moest SMAAKHaarlem haar deuren sluiten en de jongeren waren verplicht om thuis te blijven. Het personeel van Lotus College/SMAAK koos ervoor om niet bij de pakken neer te zitten en actief aan de slag te gaan. Online opdrachten, kookworkshops en vlogs werden in rap tempo opgestart. Een soort 24Kitchen idee eigenlijk...  
Naast deze appgroep, ook veelvuldig intensief telefonisch contact met alle pupillen om de betrokkenheid bij SMAAK zo goed mogelijk te houden, al is het maar door een luisterend oor te bieden. Hoewel wij natuurlijk heel erg praktijkgericht zijn, lukte het aardig om de pupillen op deze manier toch met de materie bezig te laten zijn. Het gaf hen tegelijkertijd een stukje zinvolle dagbesteding.

Tegelijkertijd is door het hele team achter de schermen gewoon doorgewerkt aan de professionalisering van de organisatie Lotus/Smaak. Intake-processen, lesmateriaal en allerlei andere kwaliteitsprocessen nemen we onder de loep om er na deze moeilijke periode uiteindelijk in dat opzicht beter uit te komen.

In deze periode zijn we ook een aantal samenwerkingen met andere sociale partners aan gegaan. Zo is er de samenwerking met de Oesterzwammerij, een samenwerking met Antonius Kookt, een activiteit van de Antonius Gemeenschap in Haarlem en een nauwe samenwerking met Stichting de Baan, een organisatie vrijetijdsbesteding voor mensen met een verstandelijke beperking.

Januari 2021 zijn we gestart met de 3e lichting pupillen en hebben we onlangs onze 4e SMAAK-verjaardag gevierd!

Terugkijkend zien we met trots, ondanks de afgelopen corona-jaren, 4 succesvolle jaren.

Jaren waarin we al pionierend een stevig leertraject hebben neergezet. Een leertraject waaraan, zoals blijkt uit de wekelijkse aanmeldingen, enorme behoefte is bij de doelgroep. Een leertraject dat inmiddels alweer tweemaal is afgesloten met een SVH- of een SVA examen[[1]](#footnote-1).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Gestart | SVH/SVA-Examen gedaan | Geslaagd | Lotus certificaten behaald | Uitstroom naar andere werkplek/ leertraject |
| 2019 | 10 (2018) | 8 | 7 |  | 7 |
| 2020 | 10 (2020) | 6 | 6 | 3 | 6 |
| 2022 | 12 (2021) | Nov 2022 |  |  |  |

Tegelijkertijd is het opleidingsrestaurant SMAAK een goedlopend lunchrestaurant geworden, waar zowel mensen uit de Waarderpolder als mensen van buiten de Waarderpolder en zelfs buiten Haarlem ons inmiddels goed weten te vinden.

Ook de afgelopen 2 jaar hebben we met onze broodjes to go, bezorging en cateringen op locatie de zaak draaiende weten te houden.

In mei 2021 zijn we gestart met de exploitatie van de bedrijfskantine van Danish Crown. We dekken de lunchtafel voor het kantoorpersoneel en verkopen broodjes en soep aan het fabriekspersoneel. Wij zien deze locatie als een doorstroomplek waar jongeren met diploma weer een andere werkplekervaring op kunnen doen en nog meer zelfstandig leren werken. Daarnaast lopen er een paar jongeren alvast ‘stage’ tijdens de afronding van hun school (vso) en in afwachting van een leerwerkplek bij SMAAK.

En nu……

Ons uiteindelijke doel is om voor alle pupillen die bij ons het leertraject volgen en hun diploma hebben gehaald uiteindelijk een passende vervolgplek te vinden.

Ondanks onze goede bedoelingen en inzet is dit (vervolg)traject afgelopen jaren door alle omstandigheden helaas nog niet zo van de grond gekomen als dat we voor ogen hadden.

Maar omdat we doorzetters zijn, willen we dit in 2022 opnieuw oppakken en willen we voor de pupillen die eind 2022 hun examen doen daadwerkelijk een passende vervolgplek vinden. Gezien het gebrek aan goed horeca-personeel lijkt deze tijd daar uitermate geschikt voor.

1. SVH examen van de Stichting Vakbekwaamheid Horeca, SVA examen scholing voor arbeid van de KPC groep [↑](#footnote-ref-1)