

**VRIJ!**  
**FOTO**

*Er bestaan vele honderden beroepen, elk met de eigen mores en regels. VRIJ kijkt achter de schermen mee.*

## Als warme broodjes

door **Marjolein Schipper**  
 foto **Eran Oppenheimer**

Ouderwets fijn met de handen in het deeg. Patrick Maartense (51) is tegenwoordig bakkerijmanager bij Goedhart BV in Halfweg, waar de rustieke en ambachtelijke broden voor bijna alle retailers in Nederland worden gemaakt.

Maar van zijn 17e tot zijn 35e was Patrick 'gewoon' bakker en hij weet nog precies waarom hij voor dat beroep koos. „Je maakt het hele proces mee, van grondstof tot eindproduct. Elke dag is anders en omdat je met natuurlijke grondstoffen werkt, is vakmanschap vereist. Iedereen in het team heeft zijn of haar specifieke taak en gezamenlijk kom je elke dag weer tot een topprestatie.”

Na achttien jaar op de werkvloer wilde Patrick toch verder en ging hij opnieuw de schoolbanken in. Nu geeft hij leiding aan zo'n vijftig man; Halfweg is een van de kleinere locaties van Bakker Goedhart.

„Met mijn achtergrond als bakker ken ik alle mores. Dan is het af en toe ook goed om zelf even mee te bakken.” Hij is gek op broden van Emmer bloem, een 'vergeten' tarwesoort. Lekker stevig!

