

# Pâtisserie Pater

West-Friesland maakt zich op voor het eerste experiment met Open Hiring (OH), de baan waar geen diploma, cv of sollicitatiebrief voor nodig is. Pâtisserie Pater uit Zwaagdijk bijt het spits af. Bij een nieuwe bakkerij die de Davelaar koeken gaat maken, kunnen kandidaten zich nu inschrijven voor een van de vijf à zes productiebanen die Pâtisserie Pater openstelt voor Open Hiring. “Het verleden moet de kansen van mensen niet belemmeren”, vindt Renee Pater, vierdegeneratietelg en HR-manager bij het familiebedrijf, dat over vier jaar zijn eeuwfeest viert.

“ Als je mensen een kans geeft, geven ze ook iets terug

Renée Pater liep al wat langer rond met plannen voor Open Hiring. “Binnen onze bestaande organisatiestructuur lag dat echter wat moeilijk. Maar na de zomer starten we met een nieuwe koekbakkerij waar we de bij het publiek geliefde Davelaar koeken gaan maken. Dat biedt de kans om Open Hiring vanaf dag een in de bedrijfsvoering te integreren. Juist dat principe van gelijke kansen voor iedereen vinden wij een mooi aspect van Open Hiring. Als mensen écht vooruit willen, dan is het zonde dat ze buitenspel staan. Met Open Hiring haal je die drempel weg. Als je mensen een kans geeft, geven ze ook iets terug. Een werkgever heeft het liefst gemotiveerde werknemers, die er iets van willen maken. Bij Open Hiring staat motivatie voorop.”

Pâtisserie Pater splitst de Open Hiring-fte's op in werkweken van 28 à 30 uur. “Dan kan ik wat meer mensen aannemen.” Als je hoort dat een bakkersbedrijf in West-Friesland zich op het pad van Open Hiring waagt, is het onvermijdelijk dat er een link wordt gelegd met Greyston Bakery in New York, die in 1982 fungeerde als bakermat voor Open Hiring. “Dat verhaal kennen wij ook natuurlijk. Dat is wel een voorbeeld waar je inspiratie uit haalt. Hoe ze daarmee begonnen zijn, de idealen die ze uitdragen, de filosofie die erachter zit. Geweldig.” Renée Pater ziet Open Hiring als een concept dat de arbeidsmarkt inclusiever kan maken. “Zeker als de overheid het aandurft dit concept breed in te zetten.” Ze heeft vertrouwen in het nieuwe avontuur dat de koekbakkerij in Zwaagdijk wacht. “We beginnen blanco op een nieuwe locatie, dat heeft als voordeel dat je de mensen beter kunt begeleiden. We zijn nog op zoek naar een manager voor die nieuwe vestiging. Die persoon moet ook over soft skills beschikken en het leuk vinden om iets met zo'n nieuw concept te doen.”

## Zendingswerk

Dat Pâtisserie Pater begint met Open Hiring, is mede te danken aan het zendingswerk van WerkSaam West-Friesland, de organisatie uit Hoorn waarin werkgevers, werknemersorganisaties en overheid samen zoeken naar oplossingen voor mensen die nogal eens vastlopen op de arbeidsmarkt. WerkSaam fungeert (in een samenwerking met WBG, Intermaris en RPA) sinds begin dit jaar als ambassadeur voor Open Hiring in die regio. Het contact met Renée Pater was geen toeval, legt WerkSaam-directeur Marjolein Dölle uit. “Ik had bij Greyston gezien dat het succes van OH met de uitstraling van het product samenhangt. Een koekje is een warm en aansprekend product. Het wekt sympathie bij de consument en heeft een hoge aaibaarheid. Pâtisserie Pater heeft een sociaal hart, en is een firma met een familiecultuur. Ze besteden regelmatig inpakactiviteiten uit aan onze medewerkers.” Renée Pater kijkt nog voor het begin van de pilot al naar de toekomst. Ze heeft ideeën voor een ‘OH 2.0’ bij het bakkersbedrijf. “Het zou mooi zijn om van die koekjesbakkerij een soort opleidingsbedrijf te maken. Dan kunnen Open Hiring-mensen doorstromen naar andere plekken binnen onze organisatie en blijft er continue aanvulling van nieuwe Open Hiring-medewerkers nodig.”