



Toet: een feestje op je bord

In het kleurrijke huiskamercafé van **Joanna Schouten** (46) ruikt het op maandagochtend fantastisch: de taarten van de dag staan net in de oven. Een feestje op je bord in een gezellige omgeving: dat is Toet, het bedrijf van alumna Schouten aan het Zuiderdiep.

Schouten is haar leven lang al dol op taart en toetjes, maar ze moeten dan wel huisgemaakt, eerlijk en puur zijn: de uitgangspunten van Toet. Toch kwam dat bedrijf er niet meteen na haar studie International Organisations and Affairs. Ze ging in 2004 gewoon aan het werk bij de gemeente Groningen en daarna onder andere voor Pentascope. Toch miste ze iets: 'In Washington DC, waar ik stageliep tijdens mijn studie, had je van die leuke boekhandels, waar je kon wegzinken in een boek, koffie en taart onder handbereik. Hier in Groningen had je vooral hippe koffietenten. Die vond ik niet gezellig: te wit en te strak.'

Vrolijk en verrassend

In 2011 besloot ze te onderzoeken of de verkoop van huisgemaakte, biologische en fairtrade toetjes en taarten kans van slagen had. Te duur, volgens de experts, maar Schouten geloofde in haar concept. Vanuit haar marktkraam op de Vismarkt bouwde ze in korte tijd een trouwe klantenkring

op. Dankzij een succesvolle crowdfundingactie kon ze in 2013 een pand huren aan het Zuiderdiep, op de hoek van de Folklingestraat en dat was het begin van Toet. Ondernemen ging haar goed af: 'Door mijn studie ben ik een echte generalist geworden: ik weet overal wel iets vanaf: economie, financiën, veranderingkunde. Heel handig als je ondernemer bent.'

Haar concept is vrolijk, verrassend en lekker. 'Ik eet zelf glutenvrij, dus dat zijn al onze producten ook. Verder hebben we taart en toetjes voor veganisten en voor mensen met bepaalde allergieën. De smaak staat voorop: iedereen kan genieten van onze baksels. Het mag voor de smaak niet uitmaken of lavacake glutenvrij is of een brownie vegan. Ook verrassen we mensen graag. Met eetbare bloemen van de stadsboerderij in Beijum bijvoorbeeld of met een badeendje in je glas.'

Rabarberfrangipane

Ze koopt verantwoord in, maar maakt wel bepaalde afwegingen. 'Tien kilo poedersui-

ker per week van de biologische groothandel in kleine zakjes kan niet uit en levert veel extra afval op. Dan kies ik voor niet-biologisch. Als het kan, koop ik het liefst fairtrade en lokaal in en verder houd ik rekening met de seizoenen. Zo bakken we nu rabarberfrangipane en afgelopen winter maakten we een frisse mangotopping op de cheesecake.'

4000 brievenbuspakketjes

De lockdowns hakten er ook bij haar in. Schouten had in 2017 een tweede pand geopend met een huurcontract van vijf jaar: 'Gelukkig had de huisbaas begrip en mocht ik de sleutel meteen inleveren.' Ze begon met een afhaalservice en taart via de brievenbus. 'Daar hebben vooral zakelijke klanten gebruik van gemaakt. Stonden we hier met z'n allen 4000 brievenbuspakketjes te vullen met 24.000 brownies.' Terug naar de oorsprong pakte goed uit voor haar persoonlijk: 'Ik sta nu weer dagelijks op de vloer en ben minder bezig met management. En ik merk dat ik dat heerlijk vind.'