Verse olijfolie *extra vergine* uit Italië

Op 22 november stond Joëlle Renders uit Italië in de snijdende kou voor de Driekantwinkel in de marktkraam. Ze kwam haar verse olijfolie laten proeven. Na een eerder mislukte oogst kon ze tijdelijk niet meer leveren. Daarom was haar olijfolie even uit het Driekant-assortiment verdwenen.

Wij kennen Joëlle en haar familie al jaren en we bezochten haar familiebedrijf wat ze met veel passie en respect voor de natuur beheren. Ze zijn te kleinschalig voor een bio-certificering, mede omdat hun kleine olijfboomgaarden verspreid liggen. Omdat wij weten dat het een prima product is zijn we blij dat we de olie van Joëlle weer op de plank hebben staan.

Joëlle zelf aan het woord:

Sinds kort is onze olijfolie weer verkrijgbaar bij Driekant. De olijfolie is niet gefilterd, en direct na het persen gebotteld. Aangezien de olie niet gefilterd wordt, komt er in de loop van de tijd wat bezinksel op de bodem. Verser en puurder kan niet!

De wintertijd is voor ons de tijd om te oogsten. We leggen de campagnia, het land onder de olijfbomen, helemaal vol met netten om de olijven op te vangen. De rukwinden van deze winter zijn voor ons gunstig: ze zwiepen de olijven in de netten.

Wij zijn een Nederlandse familie die sinds vele jaren met zorg en liefde onze eigen olijfolie maakt. De olijfbomen die we oogsten zijn allemaal erg oud. De Benedictijnse monniken zijn rond 1200 begonnen met de olijfbomen in ons gebied te planten. We houden hun werk graag in ere!

De olijfolie is uitsluitend van de Taggiasca-olijven van ons eigen land gemaakt. Doordat de wind de olijven dit jaar al vroeg van de bomen waait, heeft de olijfolie een pittig accent, dit komt doordat de olijven ook gedeeltelijk onrijp (groen) van de bomen zijn gekomen. In de loop van de tijd wordt de olie milder.

Wist u dat u ook voor uw eigen (pompoen)taarten heel goed onze olijfolie kunt gebruiken? Net dat extra accent, iets uitgesprokener dan bijvoorbeeld boter.

Een stukje brood, even dopen in onze olijfolie is al een heerlijk tussendoortje. Bij ons in Italië is brood met olijfolie echt een lekkernij, al voor de kinderen op de kleuterschool.

Maar ook op brood onder het beleg, in plaats van boter, op de hartige boterham: een echte aanrader!

Wat dacht u van een broodje even opgewarmd in de oven met wat olijfolie erover geschonken? Bij veel gerechten geeft dat trouwens net iets extra's: wat olijfolie als finishing touch.

Voor vragen over onze olijfolie kunt u gerust contact opnemen:
www.olijfolie.it / joelle.renders@gmail.com

Piet Smit toont de kneepjes van het vak

Henk Smit geeft uitleg

Masterclass Broodbakken

Op veler verzoek staan vader en zoon Smit op dinsdag 2 april 2019 weer samen in de bakkerij. Samen met 14 gemotiveerde cursisten gaan ze aan de slag om de kneepjes van het broodbakken over te dragen. Henk en Piet maken deel uit van meer dan honderd jaar bakkersambacht, waarvan meer dan 43 jaar op biologische wijze.

Wil je een van die 14 cursisten zijn? De basis van het deegkneden doorgronden? Het mysterie van het rijsproces, zowel van gist als desem, ontdekken? Nader kennis maken met de eigenschappen van verschillende granen,? De knoopdeegkunst leren en een avond in de professionele Driekantbakkerij verkeren? Boek dan snel, want vol is vol.

Dinsdag 2 april van 17.00 uur tot ca. 21.30 uur

Prijs: € 75,- per persoon, inclusief maaltijd, drankjes en een rijke broodoogst om mee naar huis te nemen.

Tip: Geef iemand een onvergetelijke avond cadeau met een masterclass broodbakken!

COLOFON

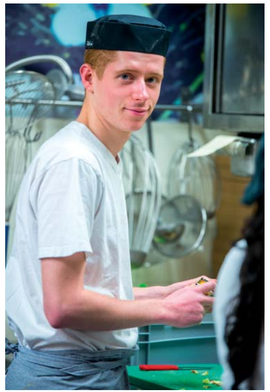
driekant
AMBACHTSCENTRUM

Ambachtscentrum
Lange Hofstraat 23-25
7201 HT Zutphen

BroodCafé
Lijmerij 23
7202 AZ Zutphen

vormgeving: 16h, Cor de Bruijn
eindredactie: Henk Smit

foto voorpagina:
Mazkin, bakker gevlucht uit Syrië werkt nu in dienst bij Driekant



Maarten, enthousiaste bakkersleerling

Fleur, ervaren hulpkracht in bediening en verkoop

driekant

WINTER NIEUWS

2018/2019

Verse olijfolie uit Italië
Het Leer Garantie Plan
De wereldbol, een wereldbrood
Geslaagd!
Het 2de Leven Brood
Fontein 21
Masterclass broodbakken

Tijd en aandacht

Tijd, een betrouwbare factor in ons leven. We mogen hem vrij gebruiken en bepalen zelf waaraan we hem besteden. Bij het bakken van brood is 'tijd' voor de bakkers een belangrijk ingrediënt. De hoeveelheid tijd bepaalt de structuur, de kleur en de smaak van ons dagelijks brood.

Aandacht, een van de moeilijkste zaken waar we zelf invloed op hebben. Dat is niet altijd even gemakkelijk. Het is de kunst om de nodige aandacht met de beschikbare tijd te combineren. Soms voelt dat concurrerend. De tijd glipt dan aan ons voorbij…

Mensen groeien en ontwikkelen zich het beste door de juiste combinatie van tijd en aandacht. Die combinatie kunnen we aan onszelf geven, maar ook aan elkaar.

Brooddeeg ontwikkelt zich ook het beste door de juiste dosering van tijd en aandacht. Met de bakker als alchemist.

Het Dagelijks Brood dat je bij Driekant koopt bevat een rijke oogst aan bovenstaande ingrediënten . Onze medewerkers krijgen extra veel tijd en aandacht. Op hun buurt schenken zij hun tijd en aandacht om topproducten te bakken en te verpakken. Daarmee zorgen wij met elkaar voor die bijzonder volle smaak van de Driekant producten.

Tijd en aandacht zorgt voor die bijzondere volle smaak!

Het komende jaar 2019, schept weer een zee van tijd om onze aandacht te verscherpen.

Henk Smit,
Oprichter en Inspirator Driekant

Het Leer Garantie Plan

Als een kind geboren wordt met een handicap of tijdens zijn jeugd oploopt tegen systemen waar het niet inpast en het stempel gedragsgestoord krijgt, dan hangen ontwikkelingskansen veelal af van wat de overheid en politiek daar voor over hebben. Het **Leer Garantie Plan** wil meehelpen een einde aan dit onrecht te brengen. Mensen hebben het recht zich te kunnen ontwikkelen en volwaardig mee te doen in de maatschappij.

Op **12 december 2018** heeft Stichting Driekant Inspireert het **Leer Garantie Plan** in het leven geroepen. Iedereen kan hier een bijdrage aan leveren; familie, vrienden, supporters, bedrijven, instellingen, fondsen en overheid. Samen oplopen om mensen direct een plek te geven waar ze kunnen leren en werken, zodat het de normaalste zaak wordt dat iedereen meedoet en niet langer wordt uitgesloten.

Kijk op www.leergarantieplan.nl en doe vandaag nog mee!

De wereldbol, een wereldbrood!

Twee jaar geleden kreeg Driekant de vraag van Kees Klomp, voorman van de Betekenis Economie, om mee te denken over een brood dat mee gaat helpen om samen met de wereldwijde organisatie "The Hunger Project' de honger uit de wereld te helpen. Er is in die tussentijd veel gebeurd. We staan nu aan de vooravond van de landelijke presentatie van de Wereldbol! Vader Henk en zoon Piet Smit ontwikkelden een *barm*hartig brood met nieuw ontwikkelde voedzame ingrediënten die de kleur en smaak bijzonder maken. Het brood is niet alleen bij Driekant in Zutphen te koop, er zijn nu al een aantal bakkers in het land die meedoen aan de pilot en de Wereldbol ook bakken in hun eigen bakkerij. Driekant stelt de receptuur en de speciale grondstoffenmix namelijk ter beschikking van alle bakkers in Nederland en de rest van de wereld. Hiermee wordt de opbrengst voor The Hunger Project zo groot mogelijk.

Wanneer je De Wereldbol koopt, dragen we € 0,30 af aan The Hunger Project. Een internationale organisatie die zich inzet tegen honger. Zij stimuleren met onze bijdrage direct de zelfredzaamheid van mensen in hongergebieden. De ouwel op De Wereldbollen geeft de echtheid aan en garandeert de afdracht aan The Hunger Project. De Wereldbol is een licht hartig brood met een unieke receptuur en smaak. Je eet hem bij het diner, de borrel of heerlijk belegd tijdens ontbijt of lunch. Met iedere hap van De Wereldbol komt zo een hongervrije wereld dichterbij. Help jij een handje mee?

Geslaagd!

v.l.n.r. Anouk, Hans, Desirée, Madeleine, Susan, Sabine, Erhan, Venne en Jorieke (Dennis ontbreekt op de foto)

Bij Driekant wordt het werk verricht door zo'n zeventig medewerkers. Sommigen werken een paar uur, anderen de hele week, enkele maanden of vele jaren. Samen zorgen zij voor de productie en de bediening.

Driekant heeft sinds de oprichting in 1996 al vierhonderd mensen begeleid en getraind op weg naar zelfstandigheid en optimale deelname aan de arbeidsmarkt. Er werken tien mensen bij Driekant die langer dan vier jaar begeleiding krijgen. Zij hebben allemaal veel geleerd; vakvaardigheden en goed werknemerschap. Samen met andere ervaren medewerkers vormen zij het basisteam van Driekant. Zij wijzen nieuwe mensen de weg , helpen hen zich welkom te voelen en bij te dragen aan de werkzaamheden.

Deze tien mensen zijn de trainingsfase voorbij. Om hun grote waarde en hun positie bij Driekant te bevestigen, zijn zij benoemd tot assistent-medewerker. Op 17 september, de jaarlijkse teamdag van Driekant, kregen zij uit handen van Marijn Smit, tijdens een feestelijke uitreiking, een oorkonde.

Rosa Wijnstok, ontwikkelcoach bij Driekant spreekt met twee assistent-medewerkers:

Jorieke Net: "Ik mag trots zijn dat ik bij Driekant mag werken"

Jorieke werkt nu bijna vijf jaar bij Driekant. Eerst verzorgde Jorieke de bedrijfshuishouding en de lunch voor de medewerkers. "Nu doe ik inpakwerk: inpakken, sealen en stickeren. Ik leer het ook aan nieuwe collega's. Ik werknu sneller en kan op meer plekken even helpen."

Jorieke vond het heel bijzonder dat ze een oorkonde kreeg. Haar familie is trots op haar en zij vindt het een eer. Als assistent-medewerker ervaart ze haar verantwoordelijkheid sterker: "Ik let er meer op dat ik het goed doe. Ik voel meer vrijheid en meer vertrouwen in mij vanuit de werkleiding. Ik vind het erg leuk om af te wegen en in te pakken, nu ook kruidnoten. En ik stel nieuwe collega's gerust: Fouten maken mag."

Susan Wiltink: Zelfstandig en hulpvaardig

Susan is in 2008 bij Driekant komen werken. Zij heeft heel veel geleerd: diverse werkzaamheden in de facilitaire dienst, in de bakkerij en op de inpakafdeling. "Ik kan nu veel zelfstandiger werken en krijg meer verantwoordelijkheid. Ik ben ook niet meer zo snel afgeleid."

De uitreiking van de oorkonde kwam totaal onverwacht. "Ik voel me trots, dat ik het zover gebracht heb."

De benoeming tot assistent-medewerker was een erkenning van haar verantwoordelijkheid. "Er is niet veel veranderd, maar de bakkers vertrouwen me meer werk toe. Ik kan heel veel zelf en ik leer ook aan anderen de dingen die ik kan. Ik werk het liefst met gebak. Ik zet nu het gebak klaar voor in de winkel. Ik wil graag bij patisserie werken."

Tenslotte blijkt de sterkste kant van Susan; haar grote inzet en haar enorme hulpvaardigheid. Dat is heel praktisch en Susan draagt zo bij aan een pretige werksfeer.

Impactmeting Driekant

Wil je meer weten wat de sociale impact van Driekant is? Start Foundation, een onafhankelijke maatschappelijke ontwikkelaar heeft hier onderzoek naar gedaan.

Een kleine greep uit de conclusies:

Vrijwel alle (oud-)deelnemers geven in de interviews aan dat de leerdoelen (grotendeels) zijn gehaald. Al met al denken zij dat het zonder Driekant veel langer zou hebben geduurd om een volgende stap te kunnen maken.

Vrijwel alle geïnterviewde (oud-)deelnemers geven aan dat hun zelfvertrouwen is toegenomen en/of dat zij nu meer initiatief durven te nemen of beter hun grenzen kunnen aangeven. Zij zijn van mening dat het werken bij Driekant, de sfeer, de begeleiding, yoga en/of kunstlessen daaraan hebben bijgedragen.

Arbeidsparticipatie of maatschappelijke participatie is gestegen. Van de veertig uitgestroomde deelnemers opgenomen in deze analyse kon 75% direct een volgende stap zetten: 25% had een betaalde baan.

Zij weten nu beter wat zij aankunnen en/of wat voor werk hen aanspreekt. Deelnemers leren wat hun kwaliteiten zijn en leren zichzelf te accepteren: ze zijn goed zoals ze zijn. Andere (oud-)deelnemers hadden dit soort zaken niet als leerdoel geformuleerd, maar kregen er wel inzicht in.

Interesse om meer te lezen?

Op www.Driekant.nl kun je het hele rapport lezen.

Concerten in het Broodcafé

Peter Teehuis en Tom Klein

In het Driekant Broodcafé achter het NS-station kan je regelmatig de klanken van live-muziek horen! In de zomer op het grote terras, in de winter knus tussen de bakkerijmachines. Genieten van je broodje, gebak , koffie, thee of een mooi glas wijn en luisteren naar topartiesten die hun sporen hebben verdiend.

Voor 2019 staat er een ontbijtconcert gepland op 27 januari. Houdt de website in de gaten voor meer concerten.

In samenwerking met Jeroen den Herder, met zijn Cello Academie, worden diverse muziekstijlen ten gehore gebracht.

Fontein21 2018 en 2019

12 december is de verjaardag van Driekant. We vieren dit jaarlijks met de 'Dag van de Initiatieven'. In 2017 was het start-symposium in Anthropia in Driebergen, 2018 in de Zutphense Broodfabriek en in 2019 mogelijk weer op een andere plek in het land. Als meer mensen opstaan om hun eigen unieke onderneming te starten en kiezen om geen werk meer te doen dat ze tegenstaat kunnen we samen de wereld wat mooier en menselijker maken. Daar wil Fontein21 een handje bij helpen. Door vernieuwde initiatieven, die een voorbeeld zijn voor sociaal-maatschappelijk ondernemen, een podium te geven.

Heb je interesse om daar in 2019 ook aan mee te doen?

Laat het ons weten en ding mee naar de 'Fontein21-prijs 2019'. Mail naar henksmit@driekant.nl of kijk voor meer info op www.fontein21.nl

Het tweede leven brood

(Met ingang van januari 2019)

Eten verspillen terwijl er zoveel honger is. Niet alleen ver van ons bed, ook in ons land gaan veel kinderen zonder ontbijt naar school. 350.000 kinderen groeien in Nederland op in armoede. Het dringt langzaam tot ons door dat we elkaar meer moeten helpen.

Driekant geeft al een tijd lang onverkocht brood aan de Voedselbank. In de Driekantwinkels is dagelijks wel wat brood over. Er gaat ook een deel naar de dieren. We hebben nu iets bedacht waarmee we ons onverkochte brood nog beter kunnen inzetten. We geven het een 2e leven!

In het Broodcafé, achter het station, is een broodrek ingericht met broodproducten die onder onze versheidnorm liggen maar die nog heel goed eetbaar zijn. Deze producten worden tegen sterk gereduceerde prijzen aangeboden. De opbrengst daarvan gaat voor de helft naar de Voedselbank en is voor de helft bestemd voor derving van de grondstoffen.

Hiermee helpen we de Voedselbank om andere minder bederfelijk voedsel zoals rijst en pasta in te kunnen kopen.

Het tweede leven brood is *uitsluitend* in ons Broodcafé te koop. Het Broodcafé is zeven dagen per week geopend. Maandag t/m zaterdag van 8.30 uur tot 17.00 uur, Zondag van 11.00 uur tot 17.00 uur.

driekant

1e prijs
Een jaar lang gratis brood ter waarde van € 400,-

Van 1 december 2018 t/m 31 maart 2019 krijgt u bij iedere besteding van € 5,- een WinterWaardePunt

2e prijs
4x high tea voor 2 personen in het BroodCafé

3e prijs
15x een taart voor 4 personen t.w.v. ± € 10,-

Winter Waarde Punten 2018-2019

1x volle spaarkaart	pak driekant speculaas
2x volle spaarkaart	zuiltoek
4x volle spaarkaart	cadeaubon t.w.v. € 20,-