



DRIEK(R)ANTNIEUWS ZOMER 2015



inhoud

Meer werkvloerruimte voor Driekant	1
Investeren met een goed rendement	2
Column: Achterstand of voorsprong?	2
Biologisch vlees	2
Vers fruitgebak uit eigen regio	3
Broodbakworkshop op 3 november	3
Biologische kroketten	3
Brood & Koffie achter het Station	3
Haver-Amandelbrood nu ook per post	3
Ik ben Driekantvriend!	4
Kunst in de kelder	4
Driekant café-avonden	4
Gratis brood in Tanzaniaanse broodzak	4
Grand café De Kas	5
Pilot DriekantSchool van start	5
Interview met Omar en Marijke	6
Jouw mening telt voor ons	6



MEER RUIMTE OP DE WERKVLOER

Driekant barst uit zijn voegen! In de Lange Hofstraat is het vaak dringen, niet alleen voor een tafel in het lunchcafé. Ook op de werkvloer en aan de werkbank, waar de gevulde koeken, appelflappen e.d. worden gemaakt, is het voor de medewerkers soms krap om allemaal mee te kunnen doen.



We zijn blij met de stijgende vraag naar onze producten. Steeds meer mensen kiezen voor pure biologische producten, waar het verhaal achter het product klopt. Ook horecagelegenheden kiezen steeds vaker voor Driekantproducten. Onze producten vereisen veel handwerk en aandacht. Daar is voldoende ruimte voor nodig. Naast onze nieuwe vesting, BROOD&KOFFIE in de Zutphense Broodfabriek, ligt een stukje nieuwbouw dat uitstekend geschikt is voor uitbreiding van onze werkvloer. Met deze doorbraak gaan we 'oud' en 'nieuw' met elkaar verbinden en kunnen we onze unieke kwaliteit blijven waarborgen.

kleine assortiment natuurvoeding voor de vergeten boodschap wordt gewaardeerd. Het aantal zitplaatsen binnen is beperkt en de werkruimte voor het maken van pizza's, kroketten en andere versproducten is heel

De nieuwe Driekantvestiging **Brood & Koffie** wordt vanaf de eerste dag goed bezocht. Mensen weten de vestiging achter het station goed te vinden. Vooral de huisgemaakte kroketten zijn favoriet. Ook het





COLUMN

Achterstand?

Steeds meer hoor je om je heen spreken over 'mensen met een achterstand', een achterstand op de arbeidsmarkt. Is het eigenlijk wel fair om mensen achter te stellen in deze tijd, in onze huidige 'participatiesamenleving'.

Nemen we onszelf als uitgangspunt, we zijn tenslotte allemaal mensen, moeten we ons dan niet afvragen hoe we werk hebben georganiseerd? We richten onze bedrijven en organisaties in op een manier waarmee we groepen mensen op een achterstand zetten. Hoe zou het klinken als we voortaan zeggen dat bedrijven en organisaties een achterstand hebben op mensen? Het gevolg is dat veel mensen niet meer mee kunnen doen, als 'arbeidsbeperkt' worden bestempeld en extra 'bijles' nodig hebben.

Bij Driekant Ambachtscentrum staat de mens centraal en proberen we het werk zo in te richten dat iedereen mee kan doen in het werkproces. De rendementsnorm is dan weliswaar bij iedereen verschillend, de winst is dat er niemand hoeft toe te kijken of te worden uitgesloten. Laten we ons afvragen waar de achterstand feitelijk ligt en waar de 'bijlessen' nodig zijn.

Voorsprong?

Driekant voert al bijna 20 jaar een lobby naar overheid, bedrijven en organisaties om het werk beter op de mensen af te stemmen en de geldstromen daarop te laten aansluiten. Soms lijkt het dat de tijd er rijp voor is, de praktijk blijkt echter heel stroperig. Door alleen de wetten te veranderen komen we er niet, gewoon doen, daar waar het in jouw mogelijkheden ligt. Je vergroot hierbij bij elkaar het bewustzijn! Het aantal mensen met een voorsprong in het nieuwe economie-denken groeit. Wil je daar ook deelgenoot van zijn?

Dat ben je al door voor onze producten te kiezen. Die zijn niet alleen lekker en biologisch verantwoord, maar ook geproduceerd in een sociale economie. Als je onze lobby wilt ondersteunen wordt dan Driekantvriend en doneer jaarlijks een bedrag aan Stichting Driekant Inspireert. Wij blijven doorgaan totdat iedereen mee kan doen en er niemand meer aan de kant hoeft te staan. Doe ook mee om de voorsprong van mensen kracht bij te zetten.

Henk Smit

*Oprichter en Inspirator
Driekant Ambachtscentrum*



bescheiden. De doorbraak naar het aangrenzende pand biedt straks, naast de extra productieruimte voor Driekantproducten, ook een flink aantal extra zitplekken en bij mooi weer een prachtig terras in de zon!

Mee investeren? Met een goed en eerlijk rendement?

Voor de financiering van onze uitbreiding van de werkvloer kun je je inschrijven voor Obligatieleningen. Dit zijn obligaties van € 500,- per stuk en geven een rendement van 3 tot 5 % per jaar, afhankelijk van de keuze in looptijd en de rente in euro's of natura. Er worden ook een beperkt aantal volledige Natura Obligaties uitgegeven. Deze zijn € 250,- per stuk en geven je 3 jaar lang € 100,- boodschappen in de Driekantwinkels terug.

Dit is een voorbeeld hoe je je eigen gewenste economie kunt creëren en waarbij je ook nog een goed rendement ontvangt. De ervaring met een eerdere obligatie-uitgifte begin dit jaar, leert ons dat er veel mensen interesse hebben om hun spaargeld op deze manier in te zetten. Als je ook belangstelling hebt, wacht niet te lang en kijk op www.driekant.nl of mail naar vrienden@driekant.nl en maak je vraag of aanbod kenbaar.

BIOLOGISCH VLEES

Het vlees, dat onder andere voor de kroketten wordt gebruikt, komt van **Natuurslager Rob Rijks** in Twello. Rob komt uit een ambachtelijke slagersfamilie waar ze deels met eigen vee werken. Zelf werkt Rob Rijks al vele jaren volledig biologisch. Zijn slagersbedrijf is, net als Driekant, gecertificeerd door SKAL. Het rundvlees betreft Rob Rijks van **biologisch vleesveebedrijf Ko Kalf** uit Elburg.

Op de site www.ko-kalf.nl kun je uitgebreid lezen hoe zij met hun dieren omgaan. Naast onze kroketten serveren wij in 'de Broodfabriek' een heerlijk verantwoord Broodje Hamburger. Als je liefhebber bent mag je deze hamburger niet missen!

HUISGEMAAKTE KROKETTEN



“Een krokant korstje rond een zachte vulling. En dat korstje, in principe van paneermeel, is in de frituur ontstaan.’ aldus culinair journalist Johannes van Dam. Bij Driekant Brood&Koffie, achter NS-station Zutphen, worden de kroketten vers bereid. Hij wordt nu al de ‘omrij-kroket’ genoemd. Wat is er zo bij-

zonder aan? Wij zijn bij het ontwikkelen van de Driekantkroket teruggegaan naar de oorsprong. Het oudste recept voor kroketten staat in het kookboek *Le cuisinier royal et bourgeois* uit 1705.

De ‘croquet’ is een Franse vinding die volgens Johannes van Dam in 1830 in Nederland werd geïntroduceerd. Het Franse woord ‘croquet’ betekent krokant, vandaar de krokante laag rondom de kroket. Het waren de vooruitstrevende banketbakkers die de kroket in de naoorlogse jaren in Nederland introduceerden. Langzaam degradeerde de kroket tot een ‘vette snack’ waarvoor je naar de snackbar moet.

Vanaf nu hoeft dat niet meer. Wij maken drie soorten **biologische** kroketten: de **Rundvleeskroket**, de **Tofukroket** (vegetarisch) en de **Zalm-risottokroket**. Kom je zelf overtuigen!

Driekant bakt brood waar deze tijd om vraagt!



HAVER-AMANDELBROOD PER POST

Het **Haver-Amandelbrood** blijkt bij veel mensen in een behoefte te voorzien. Het brood waarin geen glutenhoudende ingrediënten zijn verwerkt is voor veel mensen met klachten heel verdraagzaam, licht verteerbaar, maar bovenal voor iedereen heel lekker!

Uit het hele land komen er vragen naar dit brood. Voor verre klanten versturen we het brood gewoon met de post. Je betaalt dan alleen de portokosten extra op de broodprijs. Meer weten over deze bijzondere broodinnovatie? Vraag naar onze folder of kijk op de website.

GEBAK EN TAART MET VERS FRUIT UIT EIGEN REGIO!

De zomer is weer in het land. De aardbeien en ander klein fruit worden geoogst. Wij gebruiken het graag op ons gebak, het liefst zo vers mogelijk. Daarom werken we samen met regionale telers zoals biologische boerderij De Korenblik uit Warnsveld, zorgboerderij de Meander uit Brummen en therapeutische leefwerkgemeenschap de Vijfprong uit Vorden. Kijk regelmatig in onze gebaksvitrine wat de zomer oogst die dag biedt.



ZELF BROOD BAKKEN?

Dat kan weer op **dinsdag 3 november**. Onder leiding van vader en zoon Henk en Piet Smit kan je zelf ervaren wat de kunst van broodbakken is. De meer dan 100 jaar (waarvan 40 jaar biologische) bakkerservaring en knowhow zit in hun genen en dat delen ze graag. Je leert de basistechnieken kennen. De juiste temperaturen en verhoudingen, alsook het bereiden van natuurdeseem komt aan de orde, evenals de verschillende graansoorten zoals tarwe, spelt, haver en rogge. Het begint om **17.00 uur** en je gaat omstreeks **21.30 uur** weer met een volle tas zelfgebakken brood naar huis. Deze masterclass kost € 59,-, inclusief een maaltijd, koffie/thee en de theorie mee naar huis. Aanmelden via info@driekant.nl

IK BEN CERTIFIED DRIEKANT VRIEND



Wij hopen dat aan het eind van dit jaar minstens honderdvijftig mensen dat kunnen zeggen! We zijn namelijk in april met een verdubbelingsactie gestart. Stichting Driekant Inspireert had toen vijfenzeventig Driekantvrienden. De actie rond de opening van de Broodfabriek heeft nieuwe donateurs opgeleverd, op dit moment telt onze vriendschaar al honderd mensen!

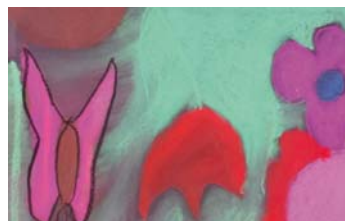
Wil je ook deel uitmaken van deze groep? Met uw donatie kunnen we nog meer ondersteuning geven aan volwaardige werkplekken, waarbij mensen met een beperking zichzelf kunnen ontwikkelen. Hierdoor krijgen ze betere kansen op een werkplek bij reguliere bedrijven en organisaties.

Driekant wedijvert hiervoor en heeft in haar bestaan al meer dan driehonderd mensen met succes een kans gegeven. Ook meedoen? Geef je op via vrienden@driekant.nl of kijk op de website voor meer info. Als iedereen meedoet, staat er niemand aan de kant.



Stichting Driekant Inspireert is een erkende Algemeen Nut Beoogde Instelling. Dit zorgt dat uw meerjarige donaties volledig fiscaal aftrekbaar zijn. Vraag ons naar de mogelijkheden.

KUNST IN DE KELDER



In het Gulden Gewelf, de middeleeuwse kelders onder de Driekantwinkel in de Lange Hofstraat, vinden wisselende tentoonstellingen plaats. Tot eind juli wordt er werk getoond met het thema: Mijn passie is..., gemaakt in eigen atelier door mensen die bij Driekant een trainingsprogramma volgen. In augustus is het thema 'buitenkunst' en de maand september 'Kunst met vrienden'. Altijd de moeite waard om even de trap af te dalen.

DRIEKANT CAFÉ-AVONDEN

Met zekere regelmaat organiseert Driekant thema-bijeenkomsten waar de 'nieuwe sociale economie' van verschillende kanten wordt belicht. Zo ging het de laatste keer in mei, op de goed bezochte avond over het basisinkomen en lokaal geld. Op **15 oktober** staat er weer een café-avond op stapel. Het thema is: Hoe vorm je 'nieuwe sociale netwerken' De café-avonden beginnen om 17.00 uur en zijn rond 20.00 uur afgelopen. De kosten zijn € 25,-, inclusief eten en drinken. Inschrijven kan op vrienden@driekant.nl

GRATIS BROOD IN HERGEBRUIKZAK

Fiona Vloet uit Zutphen zorgt met het opzetten van haar **Fair Trade Factory** dat kleermakers in Tanzania aan het werk komen. Driekant helpt daar graag een handje aan mee. We hebben daarom katoenen broodzakken van haar afgenomen, welke voor lange tijd voor hergebruik geschikt zijn.

Wij verkopen de zakken voor € 4,95 waarbij bij aanschaf van een zak een brood naar keuze mag worden uitgezocht. Als je de zak de volgende keer meebrengt en je gekochte brood erin laat doen, krijg je van ons als beloning een gratis IJsselbonk. Dit geldt voor iedere keer dat je de zak laat vullen.

Deze actie loopt tot 1 september. Wil je meer informatie over het project van Fiona en hoe je haar bij dit mooie initiatief zelf nog meer kunt helpen? Kijk dan op www.pimpmymyfactory.com



DRIEKANTSCHOOL VAN START

We gaan starten met een pilot van De Driekant-School! In oktober start er een groep van maximaal 12 personen. Mensen die nu een uitkeringen via Het Plein krijgen of een indicatie voor de WMO hebben, kunnen in principe aan de arbeidstrainingen mee doen.

Het plan is dat de DriekantSchool meer mensen van diverse doelgroepen een kans geeft om zichzelf te ontwikkelen volgens de beproefde Driekantmethode Productie, Vorming en Kunst. Samen met een netwerk van bedrijven wordt gezocht naar het creëren van passende werkplekken zodat er meer mensen een duurzame werkplek kunnen innemen. Een belangrijke partner in dit proces is de overheid. Het Plein Zutphen-Lochem zorgt voor uitvoering van de participatiewet, simpel gezegd betekent dit dat iedereen meedoet in het werk. Eenzelfde doelstelling als Driekant. Daarom zijn we blij dat er weer een nieuwe samenwerkingsafpraak is gemaakt tussen Het Plein en Driekant.

Het volhouden van de soms moeizame en lange overleggen met de Gemeente Zutphen hebben uiteindelijk dit resultaat opgeleverd. Het begin is er. Nieuw is dat ook deelnemers uit de WMO gaan deelnemen en dat er meer bedrijven bij worden betrokken.



Op **dinsdag 1 september** is er een open dag bij Driekant waar je kennis maakt met de inhoud van de trainingen en de trainers. Daar hoort ook een rondleiding bij door het bedrijf. Mensen die daaraan mee willen doen kunnen zich opgeven via rosawijnstok@driekant.nl

Op www.driekant.nl vind je twee korte films: De animatiefilm 'DriekantSchool' en 'Meer dan Meedoen' waarin 2 deelnemers van eerdere trainingen hun ervaringen delen.

GRAND CAFÉ DE KAS

De herbouw van het door brand verwoeste gebouw van Atelier3D (op het voormalige Milieucentrum de Kaardenbol) komt in zicht. De verwachting is dat eind van de zomer daar een nieuw Grand Café -De Kas- zal openen. Het voornemen is dat Driekant samen met Atelier3D gaat participeren in deze nieuwe onderneming. Ook Urtica. De Vijfsprong, zorgboerderij in Vorden, heeft de intentie uitgesproken mee te participeren.

Als de plannen gerealiseerd zijn is Zutphen weer een coöperatieve, duurzame en sociale onderneming rijker op een prachtige plek waar het goed toeven is. Je kan zelf mee-investeren in dit project! Daarvoor worden 'Kas-delen' uitgegeven. Een 'Kas-deel' is een financiële participatie waarop je een eerlijk en goed rendement ontvangt. Ze zijn er in drie maten, vanaf € 90,- kan je al meedoen. Kijk op www.dekaszutphen.nl



OMAR

Werken geeft mij vrijheid

Omar is 4 jaar geleden, vanwege de onhoudbare situatie in zijn geboorteland Oost Turkestan (nu in handen van China), naar Nederland gekomen. In Oost Turkestan is Omar afgestudeerd als Bouwkundig Calculator en heeft hij o.a. een eigen bedrijf gehad. Inmiddels heeft Omar de inburgeringscursus in Nederland afgerond en is hij op zoek naar een baan.

“Wat voor een werk ik doe, maakt mij niets uit, als ik maar bezig ben, zelf mijn geld verdienen en onder de mensen ben. De taal is voor mij nu nog een groot struikelblok bij het vinden van werk; ik kan me aardig verstaanbaar maken, maar soms is een beetje hulp of geduld van de ander nog wel nodig.”

“En dat heb ik gevonden tijdens het traject bij Driekant. De mensen hier zijn enorm open en vriendelijk en wat mij het meest opvalt is de gelijkwaardigheid. Of je nu een leidinggevende functie hebt of in de uitvoering werkt, er is hier echt geen verschil. Niemand is meer of beter dan de ander en dat is voor mij echt een verademing. Toen ik in Oost Turkestan werkte was dat wel anders. Je moest keihard werken, de baas was autoritair, nooit tevreden en de lonen waren erg laag. Je voelt je dan echt gevangen.”

“Werken bij Driekant heeft mij geleerd om vrijheid te ervaren. Vrijheid om vragen te stellen, te zeggen hoe ik ergens over denk, om fouten te maken, om de taal te leren. Ik blij bijvoorbeeld veel mensen aan het lachen te maken door de gekke fouten die ik nog maak met de taal. En daar schaam ik me helemaal niet meer voor. Dat mag hier en daarom voelt het ook zo vrij.”



MARIJKE

Ik heb zelfs al een leuke betaalde baan gevonden!

Als alleenstaande moeder heeft Marijke de afgelopen jaren een aantal tijdelijke, parttime banen gehad die niet altijd goed bij haar pasten (zowel fysiek als inhoudelijk).

“Soms gaat het allemaal niet van een leien dakje en ik heb best wel wat dalen gekend waarin ik meegesleept werd door alle vervelende dingen die er gebeurden. Er komt soms zoveel op je af waardoor ik het allemaal gewoon even niet meer zo goed wist. Toen Het Plein voorstelde om de opleiding bij Driekant te gaan volgen, heb ik deze kans gelijk aangegrepen. Ik ben er open ingestapt en wist niet precies wat ik kon verwachten.”

“Na het eerste individuele coachingsgesprek bij Driekant had ik een helder beeld van mijn doelen: ik wilde weer onderdeel zijn van de maatschappij en een baan vinden die goed bij me past. Weten wat ik kan en wil en waar ik goed in ben. Het werken in de ondersteunende dienst, de lessen kunst en yoga, de workshops en de fijne begeleiding hebben me echt geholpen. Ik heb nu een goed beeld van mijn mogelijkheden en wensen. En raad eens.. ik heb zelfs al een betaalde baan gevonden in de thuiszorg!”

“Ik ben nu veel minder afwachtend, voel me sterker en vrijer. Dat komt vooral door de sfeer/cultuur en de mensen die bij Driekant werken. Hier is iedereen gelijk en er wordt echt naar je geluisterd. Voorheen was ik vaak terughoudend in sociale contacten en het delen van mijn mening. Dat is nu totaal anders. Dat merk ik ook thuis en tijdens het werken in de thuiszorg. Je ontmoet daar zoveel verschillende mensen en het scheelt heel veel als je in die contacten wat vrijer voelt. Niet alleen voor mezelf, maar ook voor de ander. Als iemand richting mij nu iets aankkaart, gooi ik niet gelijk de deur dicht, maar ben ik veel meer open en kan ik er ook serieus iets mee doen.”

JOUW MENING TELT VOOR ONS

Wij vinden het belangrijk jouw mening te horen over Driekant. Voor welke producten kunnen we je 's nacht wakker maken? Wat eet je liever niet meer, of wat mis je? Hoe ervaar je het lunchcafé en de winkel? Wat valt er te verbeteren? Heb je suggesties?

Vertel ons wat je kwijt wilt, we staan open voor kritiek. Het helpt ons om onze service te verbeteren.

Mail of schrijf ons vóór 1 september met als onderwerp; “mijn mening”. Onder de inzenders wordt een taart naar keuze verloot.



Driekant Ambachtscentrum
Lange Hofstraat 23-25
7201 HT Zutphen

Driekant Brood & Koffie
Lijmerij 23
7202 AZ Zutphen

T 0575-515142 | www.driekant.nl | info@driekant.nl