



DRIEK(R)ANTNIEUWS ZOMER 2017



inhoud

Op naar 21 jaar Driekant! In aanloop van het jubileum een jaar lang gratis brood!	1
Goed Doen! Column Henk Smit	2
Driekant Café op 12 oktober	2
Masterclass broodbakken	2
De Wereldbol: Eet de honger de wereld uit!	3
Haver-amandelbrood	3
Piece of Freek: Wortelnotentaart met een bijzonder verhaal	4
Gezonde snacks op scholen	4
Een nieuwe economie maak je niet alleen MVO Nederland Sociaal Enterprise NL United Economy	5
Wist u dat er bij Brood en Koffie...	5
Driekant 21 jaar	5
Interview Tamar: 'Wat er bij Driekant gebeurt is heel echt!'	6
Interview Jeroen 'Het is nooit saai bij Driekant'	6

Driekant op weg naar 21 jaar.... alvast een eerste traktatie! EEN JAAR LANG GRATIS BROOD VOOR CHARLOTTE EN DICK

Driekant Ambachtscentrum deelde afgelopen zaterdag 13 mei in Zutphen Het Voedselboek, High Tea voor vier personen en zelfs een jaar lang gratis brood uit. De winnaars zijn vaste klanten die de winterzegels hebben gespaard. In de aanloop naar het jubileum 'Driekant 21-jaar' – "We worden volwassen" – waren er alvast extra prijzen.



Marijn Smit (rechts) deelde prijzen uit aan trouwe klanten van Driekant Ambachtscentrum.

"Eigenlijk vieren wij om de drie jaar een soort lustrum", zei Marijn Smit, directeur van Driekant, toen hij de winnaars feliciteerde en dankte voor hun trouwe klandizie. De winnaars waren eerder getrokken. Tijdens de bijeenkomst op zaterdagmiddag bij Driekant in de Lange Hofstraat, die begon met koffie en gebak, werden de eerste, tweede en derde prijzen verdeeld onder de winnaars. Elke winnaar mocht daarvoor zelf een lot trekken.

De eerste prijs, een jaar lang gratis brood, ging naar Charlotte Nuissl en Nick Kuijpers. Ze reageerden blij verrast. Ik vind het heel leuk dat jullie dit doen", sprak Charlotte tegen Marijn. „We vinden jullie een bijzonder bedrijf, met zoveel oog voor de maatschappij.

We zijn hier ook wel een paar keer in de week." „We hebben er heel veel brood voor gegeten", vulde haar partner aan. „Meestal gaan we naar de Broodfabriek aan de Lijmerij om een broodje eten en we halen ook altijd brood." Charlotte: „Met elke vijf euro die je besteedt kun je sparen voor bijvoorbeeld speculaas, onze favoriet.

Dat we ook nog deze prijs winnen is echt een bonus." „Bij ons stonden de zutkoeken bovenaan", vult Monique Paas aan, die ook veelvuldig bij de beide vestigingen van Driekant komt. "Het is hier echt thuis komen", vindt ze. Zij en haar partner Roel wonnen de derde prijs, het Voedselboek, waaraan Piet Smit van Driekant meewerkte. Monique: "Driekant is echt een begrip in Zutphen."

ZOMERAANBIEDING Haver-amandel- brood

in juli en augustus
van € 4,75 voor € 4,00

zie pagina 3



'Goed Doen'

Het klinkt simpel. Toch lijkt het dat het vertrouwen in het 'goed doen' verder van ons is verwijderd. Verharding en verdeeldheid krijgen veel aandacht en zijn in veel gevallen ook de realiteit. Hoe zou het zijn als we onze focus meer op het 'goed doen' gaan concentreren. Er zijn heel veel mensen op de wereld die goede dingen doen, voor elkaar en voor hun omgeving. Echt waar! Stel je eens voor dat we daar elk moment van de dag berichten over ontvangen en dat alle nieuwsmedia de hele dag openstaan voor het goede nieuws. Hoe zal dat onze leefwereld beïnvloeden? Mogelijk krijgen we zin om zelf nog meer goede dingen te gaan doen. De wereld snakt ernaar!

In dit Driekant Zomernieuws is het niet zo moeilijk om positief nieuws te brengen. Zo kunnen we melden dat we iedere dag heel goed brood, taarten en nog veel meer lekkere dingen bakken. Dat de grondstoffen die we daarvoor gebruiken allemaal 100% biologisch en afkomstig van bedrijven die veelal ook aan goede zaken werken zijn. Dat veel mensen met verschillende achtergrond het fijn vinden om bij Driekant te werken en kunnen leren werken. Dat er veel klanten blij worden als ze onze producten eten en daar ook anderen over vertellen. Dat Driekant als bedrijf zoveel mogelijk samenwerkt met andere bedrijven die maatschappelijk verantwoord werken en een sociale economie voorstaan. Dat Driekant verenigd is in verschillende landelijke netwerken die actief zijn om een nieuwe economie te verwezenlijken. Dat we in een kopgroep zitten waar met circulair geld wordt gehandeld. Dat er bij Driekant aan de ontwikkeling van een brood wordt gewerkt dat straks wordt ingezet voor een initiatief dat meehelpt om in 2030 de honger uit de wereld te helpen.

Echt waar, dit kan allemaal door het bakken van goed brood, voor klanten die dit waarderen en er heerlijk van kunnen genieten!

Zo eenvoudig is het om samen het 'Goed Doen' te vergroten.

Henk Smit

Inspirator Driekant Ambachtscentrum

DRIEKANT CAFÉAVOND:

Delen van Huis en Haard... en Economie

Steeds meer mensen delen met elkaar. Het besef dat je niet per se iets hoeft te bezitten om het te kunnen gebruiken neemt toe. Zo krijgt bezit een andere dimensie.

Tijdens de café-avond vertellen een aantal mensen uit eigen ervaring over gerealiseerde en lopende initiatieven. Erf delen in Deventer is een van die initiatieven. Wil je meepraten of heb je zelf een initiatief?

De avond is compleet verzorgd met eten en drinken en kost € 25,-. Er is plaats voor max. 40 personen.

Inschrijven kan via vrienden@driekant.nl

MASTERCLASS BROODBAKKEN



10 oktober is er weer een mogelijkheid! Vader en zoon Henk en Piet Smit onthullen alle geheimen van 105 jaar bakkersambacht.

Bak je al heel lang thuis je eigen brood? Of hebben je handen nog nooit brooddeeg gevoeld? In beide gevallen en ook voor alle anderen die wel of geen ervaringen hebben met broodbakken is het een zinvolle workshop. Je leert de basisvaardigheden en de principes van het broodbakproces waar je thuis mee aan de slag kan. Hoe werken de verschillende soorten granen, wat is het verschil tussen gist of zuurdesem, wat is de invloed van temperatuur. Brood bakken blijft een spel van natuurelementen.

Wil je het ook meemaken? Er is plaats voor 16 personen. De prijs is € 70,-, inclusief maaltijd, koffie/thee e.d. Je belooft jezelf door je eigen brooddoogst mee naar huis te nemen. Je kunt de masterclass boeken via onze webwinkel: www.driekant.nl.

Wees er snel bij, want vol=vol.

De workshop is van 17.00 tot ca. 21.30 uur.

Aandacht voor ons dagelijks brood

HAYER-AMANDELBROOD



Er is een verandering van brood eten aan de gang in Nederland. Zo schakelen veel mensen over van tarwe- naar speltbrood. Steeds meer mensen willen minder koolhydraten en minder gluten in hun voeding.

Driekant heeft hard gewerkt aan een bijzondere broodinnovatie die in korte tijd is uitgegroeid tot een van de meeste verkochte broden in onze winkel.

Het uitgangspunt hierbij is dat brood eten in eerste instantie een feest moet blijven, dus bovenal lekker moet smaken. Daarom willen wij de keuze zo veel mogelijk overlaten aan de klant. U beslist zelf wat u wel of niet gezond vindt voor uw eigen lichaam. Daarom bakken wij bij Driekant altijd al heel veel soorten brood met verschillende granen en zaden. Met het Haver Amandelbrood doet de Driekantbakkerij een belangrijke nieuwe toevoeging aan het assortiment. Het brood bevat uitsluitend graansoorten welke geen gluten bevatten.

Door het gebruik van vezel- en olierijke zaden bevat het brood weinig koolhydraten. Met 15% amandelmeel is het brood heel voedzaam en licht verteerbaar.

Amandelen bevatten veel vitamine B en E en magnesium. Haver werkt cholesterol verlagend. Haver staat tevens bekend als langzaam suikerafgevend en bevat ook veel vitamine B.

Volledige ingrediënten zijn: havermeel, havermout, havervlokken, rijstmeel amandelmeel, gekookte rijst, lijnzaad, zonnebloempitten, sesamzaad, ei, gist en zout.

Alle ingrediënten zijn van 100% gecertificeerde biologische afkomst.

EET HONGER DE WERELD UIT!



Kees Klomp, auteur van het 'Handboek Betekenisvol Ondernemen', kwam vorig jaar met een vraag naar Driekant. Hij werkt aan een nieuw broodconcept, De Wereldbol. Een brood waarmee aandacht wordt gevraagd voor de bijna 800 miljoen mensen die dagelijks chronisch honger hebben.

Een deel van de opbrengst van het brood dat landelijk op de markt komt gaat naar The Hunger Project. Een wereldwijde organisatie die al 35 jaar actief is om honger de wereld uit te helpen. Ze sturen daarvoor geen voedsel, maar zetten de mensen centraal. Want als mensen durven dromen en kansen krijgen, kunnen ze buitengewone resultaten boeken. Zoals het einde van honger.

The Hunger Project gelooft dat onze generatie een einde kan maken aan chronische honger. "Wij zien geen miljoenen monden om te voeden, maar miljoenen ondernemende en veerkrachtige mensen. Mensen met honger zijn niet het probleem, zij zijn de oplossing, dat is de filosofie van The Hunger Project.

Een filosofie die Driekant op het lijf geschreven is. We zijn dan ook al enkele maanden bezig om een uniek brood te ontwikkelen dat door zijn samenstelling, vorm en smaak de Wereld gaat veroveren. Soms is de Wereldbol als proefbaksel het broodje van de dag. Wanneer dat zo is in de komende tijd zullen we dat kenbaar maken. Zo kan je als klant feedback geven en werk je ook mee aan de ontwikkeling van de Wereldbol. Wanneer het echte brood op de markt komt is nog niet bekend, ook niet wat de verdere rol van de Driekantbakkerij hierin is. Meewerken om dit plan te realiseren ervaren we al als een hele eer. Wordt vervolgd.

Piece of Freek

WORTELNOTENTAART MET EEN BIJZONDER VERHAAL



Freek ten Broeke uit het Achterhoekse dorpje Exel is in zijn familie voorbestemd om als de vierde generatie bakker door het leven te gaan. Freek wilde echter meer van de wereld zien. Na zijn studie ging hij voor Artsen zonder Grenzen in Somalië, Bangladesh en Turkije werken en richtte later het humanitaire reisbureau Multatuli op. Nog steeds is Freek actief in de ideële reiswereld via www.betterplaces.nl.

Ondanks zijn vele reizen door de wereld heeft Freek het unieke recept van zijn vader, bakker Johan, goed bewaard. Het is het unieke recept voor Wortelnotentaart. Freek bakt deze bijzondere taart al jaren in eigen keuken. Naast een aantal vaste fans nemen ook enkele horecazaken in Amsterdam van hem af. Het is Freek zijn droom om met zijn unieke recept een eigen Wortelnotentaartbakkerij met een sociale doelstelling te starten.

Een aantal jaren geleden heeft Freek Driekant benaderd met de vraag om mee te kijken en om te helpen zijn droom te realiseren. We zijn uiteindelijk samen de bakkerij in gegaan om te bakken. Ook vader Johan ten Broeke (84) heeft inmiddels de Driekantbakkerij bezocht. Driekant heeft het vertrouwen gekregen om de bijzondere Wortelnotentaart in licentie te bakken en te verkopen. Freek wil dat een deel van de opbrengst van de Wortelnotentaart naar een goed doel gaat. Van ieder stukje Wortelnotentaart gaat 10 cent naar een goed doel. Voor het komende jaar is dat The Hunger Project (*zie elders in dit Zomernieuws*).

GEZONDE SNACKS VOOR LEERLINGEN OP SCHOLEN



In 2016 kreeg Driekant een vraag van de Isendoornschool in Warnsveld om mee te denken hoe de kwaliteit van de schoolcatering verbeterd kan worden. Minder suiker, meer vers, biologisch en gezonder. Het resultaat is dat sinds januari 2017 de kantines van de twee vestigingen van de Isendoornschool een metamorfose hebben ondergaan.

Met een nieuwe naam -De Goede Snackbar- op de balie worden er verse broodjes, salades, soep en snoep met veel minder, of zonder suiker op de counter aangeboden. De leerlingen zijn razend enthousiast en prefereren hun nieuwe kantine boven de supermarkt.

Dit initiatief wordt in samenwerking met biokok Eric van Veluwe en Driekant Ambachtscentrum uitgevoerd. Eric heeft zelf toezicht op de kwaliteit. Hij houdt goed in de gaten hoe de leerlingen reageren om steeds een stapje bij te kunnen sturen. Op dit moment is het assortiment al 60% biologisch!

Het succes slaat over naar andere scholen. Zo start na de zomervakantie ook De Berkel bovenbouw met -De Goede Snackbar- in hun kantines.

De werkzaamheden voor de schoolcatering creëren ook meer nieuwe leerwerkplekken, die vanuit Driekant Ambachtscentrum worden ingevuld. Alweer dubbele winst!



EEN NIEUWE ECONOMIE MAAK JE NIET ALLEEN

Je kan iedere dag zelf kiezen waar je je geld aan uitgeeft. Kies je voor een duurzaam product of geef je liever minder geld uit en koop je een product dat minder lang bruikbaar is. Jouw keuze maakt het verschil in de economie. Net zoals bedrijven onderling wel of niet voor elkaar kunnen kiezen.

Driekant kiest ervoor om binnen netwerkorganisaties beter zichtbaar te maken waar een bedrijf voor staat en welk effect dat heeft op onze economie. Zo zijn we al lange tijd actief lid van MVO Nederland, waar grote en kleine bedrijven samen komen en kennis delen, maar ook ambities vastleggen voor meer Maatschappelijk Verantwoordelijk Ondernemen. Zo deelt Driekant haar ervaringen met het werken met mensen in een leerwerktraject soms op het hoogste niveau, zoals bij het ministerie van sociale zaken.

Ook participeert Driekant binnen het netwerk van Sociaal Enterprise NL een groeiende club van kleine, maar ook steeds grotere sociale ondernemingen, die gezamenlijk een aanjaagfunctie bewerkstelligen voor startende initiatieven.

Deze zomer wordt er een nieuwe coöperatie in het leven geroepen waar binnen een aantal bedrijven zich verenigingen om onderling af te rekenen in Uniteds, als alternatief voor de euro.

Binnen de United Economy creëren we een nieuwe economie waar waarde van producten en diensten centraal staan en geld een dienstbare rol vervult. Zo levert Driekant al brood aan Odin die ons in Uniteds betaald. Driekant betaalt daarvan haar bankkosten in Uniteds aan de Triodosbank. Zo ontstaan er onafhankelijke cirkels waar geld niet onttrokken kan worden om te speculeren. Het geld blijft altijd aan een reëel product of dienst gekoppeld.

Nu de coöperatie er echt is zullen meer bedrijven zich gaan aansluiten. Driekant is in gesprek met bedrijven om o.a. koffie, leaseauto, papier, verpakking en andere producten en diensten te gaan afrekenen in Uniteds.

Met elkaar creëren we zo een nieuwe economie. Onafhankelijk van welke politieke richting. We kiezen we dagelijks zelf onze koers!



DRIEKANT 21 JAAR!

Op dinsdag 12 december 2017 is het $3 \times 7 = 21$ jaar dat Driekant Ambachtscentrum in het leven is. We gaan dit vieren! De planning is om met een Symposium grote lijnen van maatschappelijk- en sociaal verantwoord ondernemerschap te inventariseren. En vooral ook naar de toekomst te kijken. Waar liggen de vragen nu?

Wil je hiervan op de hoogte blijven of actief betrokken zijn. Meld het ons via vrienden@driekant.nl

Natuurlijk gaan we in die tijd ook feest vieren in en rond de winkel. Wat precies blijft nog een verrassing.

WIST JE DAT...

... bij Brood en Koffie achter het spoor het terras flink is vergroot

... je daar een heerlijk biologisch pilsje of een mooi glas wijn kunt drinken

... je daar huisgemaakte bitterballen bij kan bestellen

... die bitterballen misschien wel de leukste van Nederland zijn

... we samen met biokok Eric van Veluwe een nieuwe menukaart aan het ontwikkelen zijn met een breder aanbod?

... zodra dat gereed is en we daar op ingericht zijn de openingstijden worden aangepast.

... we verwachten dat het terras bij Brood en Koffie het meest gezellige van Zutphen gaat worden





Interview

Jeroen Saedt:
"Het is nooit saai
bij Driekant"

Jeroen is 22 jaar en hij werkt nu zo'n vier jaar bij Driekant. "Ik zat op de Anne Flokstraschool en kwam bij Driekant terecht voor een stage. Daarna heb ik nog stage gelopen in een supermarkt, maar toen ik eenmaal fulltime aan het werk kon omdat school klaar was, heb ik voor Driekant gekozen. Ik werk in de bakkerij op de inpakafdeling en op de vrijdagen sta ik op de markt in Zwolle.

Driekant is een heel leuk bedrijf waar veel verschillende mensen werken; het is nooit saai! Er is ook altijd veel werk te doen. Het mooiste vind ik het opbollen van het deeg en bijvoorbeeld het snijden van de sesamcrackers. Dan ben ik echt met de producten bezig."

Wat velen niet weten is dat Jeroen niet alleen een goede bakker is, maar ook een groot talent heeft op sportief gebied.. "Ja, ik doe aan voetbal en heb afgelopen zomer op de paralympische spelen in Rio gespeeld" vertelt Jeroen met veel passie. "Dat was een prachtige ervaring en ik heb nog gescoord ook! Ik ben via mijn coach gevraagd voor het Nederlands elftal en daarna ging alles heel snel". Jeroen heeft nu ruim dertig interlands gespeeld en hij heeft hierdoor al veel van de wereld gezien.

Op de vraag of het voetballen goed te combineren is met zijn werk bij Driekant antwoordt Jeroen dat dat geen probleem is. "Ik train vaak in de avonden en als ik eens een tijdje weg moet om te voetballen in het buitenland, is dat goed bij Driekant in te plannen. Ik hou van afwisseling en op deze manier heb ik een mooi en gevarieerd leven"



Interview

Tamar van der Vlugt:
"Wat er bij Driekant gebeurt is heel echt"

Als je met Tamar (25) spreekt, vallen haar enthousiasme en gedrevenheid je meteen op. "Ik heb vroeger als scholier al vier jaar met veel plezier bij Driekant gewerkt en nadat ik de Hogere Hotelschool in Maastricht had afgerond en een mooie reis had gemaakt door Zuid-Amerika was ik heel erg blij dat ik hier weer aan de slag kon! Nu werk ik fulltime en in een andere functie waar ik enorm kan leren en groeien". Tamar is de teamleider van zowel de winkel als de lunchroom aan de Lange Hofstraat. "Het mooiste aan deze functie is het motiveren van mijn collega's om samen onze klanten een prettig bezoek aan Driekant mee te geven. Of het nou om een half desembrood gaat of een uitgebreide lunch met de familie. Ik vind het een geweldige uitdaging om alle collega's hierop scherp te krijgen en te houden".

Tamar vervolgt: "ik sta ook op zo'n mooie plek bij Driekant. Hier worden de producten verkocht en tegelijkertijd zie ik hoe ze in de bakkerij gemaakt worden. Dat geeft wel iets extra's. Daarnaast is Driekant een supermooi bedrijf vanwege de enorme diversiteit aan mensen, het voor elkaar 'zorgen', de combinatie van maatschappelijke en commerciële gedrevenheid en natuurlijk de producten die hier echt ambachtelijk gemaakt worden. Ik had het niet beter kunnen treffen".

"Wat er bij Driekant gebeurt is aan alle kanten heel echt. Puur. Zowel aan de mensenkant als de manier waarop onze producten tot stand komen. Ik ga hier met veel plezier naar toe en werken bij Driekant voelt ook helemaal niet als een verplichting. Ik zeg altijd: "Ik ga naar Driekant toe" in plaats van "ik ga aan het werk".

