

Interview MARTI

Marti werkt nu 3½ jaar met veel plezier bij Driekant als bakker en sinds kort ook als leidinggevende in de bakkerij. Hoe hij hier terecht is gekomen?



Marti vertelt: "Eigenlijk ging dat heel mooi; één van mijn docenten op de bakkersopleiding van het Graafschap College maakte mij attent op Driekant voor een BBL stage. Ik was in het begin een beetje onwennig over het idee omdat er natuurlijk veel mensen met een verschillende achtergrond in de bakkerij werken. Ik wist niet zo goed hoe ik me moest gedragen of daarmee om moest gaan. Maar nu ben ik hartstikke blij dat ik het heb gedaan!"

"Uiteindelijk gaat het samenwerken helemaal vanzelf. Alle mensen hier zijn gemotiveerd om het werk gedaan te krijgen en dat ben ik ook. Het is heel erg mooi om te ervaren dat er zoveel mensen binnen Driekant werken, dat iedereen een onderdeel van het proces verzorgt en als een geoliede machine met elkaar samenwerkt. Dat zie je niet overal".

Inmiddels is Marti volleerd bakker en doet hij een vervolgopleiding tot leidinggevende. Ook in deze rol voelt hij zich als een vis in het water. "Het is belangrijk dat je zelf steeds rustig blijft, ook als het druk is en heel veel mensen tegelijk wat aan je willen vragen. Ik werk soms ook nachtdiensten en merk dat dat de momenten zijn dat ik echt als bakker met mijn vak bezig ben. Overdag, als alle leerlingen er zijn, draag je toch een bredere verantwoordelijkheid. Deze combinatie werkt perfect voor mij. Ik vind het een prachtige uitdaging om het werk in goede banen te leiden en om mensen nieuwe dingen te leren!"

WIST JE DAT...



...Driekant sinds november 2015 de dagelijkse catering van het Stadhuis kantine in Zutphen verzorgt. 100% biologisch!

...je bij de Broodfabriek een familie- of bedrijfsborrel kan organiseren met heerlijk hapjes en met een mooi glas wijn, pure sap of een glas bier, uiteraard alles biologisch.

...Driekant sinds november haar vlees van de Zutphense slager Chris Dammers uit Hoven betreft. Chris is een startende ondernemer, staat op markten in het land en op woensdag in de Kruisstraat in de Hoven.

... je Driekantvriend kan worden, door een periodieke donatie aan onze Stichting Driekant Inspireert?

Interview ANOUK

Als je onze lunchroom aan de Lange Hofstraat wel eens hebt bezocht, is de kans heel groot dat je Anouk tegen het lijf bent gelopen. Zij is al 16 jaar een vertrouwd en vriendelijk gezicht bij Driekant. Anouk wist al heel snel dat zij en Driekant perfect bij elkaar passen:

"Vanuit de Michaelshoeve (De Lans) ben ik lang geleden bij Driekant geplaatst voor een korte stage. Maar toen die stage klaar was, wilde ik helemaal niet meer weg! Ik had het heel erg naar mijn zin en gelukkig mocht ik blijven."

"In het begin werkte ik bij de ondersteunende dienst van Driekant en heel langzaam hebben we het werk uitgebreid en ben ik ook steeds meer in de lunchroom gaan werken. Nu ben ik 1 dag in de week te vinden bij de Broodfabriek, 2 dagen in de lunchroom aan de Lange Hofstraat en ik werk 1 dag in de week, via Driekant, als activiteitenbegeleider bij oudere mensen. En ik zit helemaal op mijn plek! Het allermooiste aan mijn werk vind ik het helpen van de klanten. Dat je ziet dat mensen blij worden als je ze hun koffie, gebakje of broodje serveert. Vooral de vaste klanten maken ook altijd een praatje als daar tijd voor is en weet je wat ook altijd zo leuk is? Als ik door de stad loop, word ik heel vaak begroet door Driekant-klanten die me herkennen."

Anouk ziet de toekomst positief tegemoet: "ik hoop nog lang bij driekant te werken en momenteel zijn we ook bezig een appartementje voor mij te zoeken. Zodat ik zelfstandig kan wonen en daarbij ook nog wat begeleiding krijg. Ik heb er zoveel zin in!"

... als Driekantvriend bijdraagt aan onze doelstelling om zo veel mogelijk mensen in ons werk mee te laten doen zodat er niemand meer wordt buitengesloten.

...we graag feedback ontvangen hoe je onze producten en service ervaart en dat we blij zijn met complimenten.

...we ook blij zijn met feedback over punten die we volgens jouw inzicht kunnen verbeteren. Info@driekant.nl

...Driekant naast de Europese biocertificering nu ook op al haar producten het EKO certificaat heeft.



DRIEK(R)ANTNIEUWS WINTER 2015/2016



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



EEN NIEUW DRIEKANTBEDRIJF

Er is hard gewerkt! Binnen minder dan een jaar is er een prachtig nieuw Driekantbedrijf gecreëerd achter het station. In april 2015 openden we een kleine To Go vestiging in de oude Broodfabriek, achter het NS station.

Al snel zagen dat we meer ruimte nodig hadden om meer mensen mee te kunnen laten werken en waar we meer gasten konden ontvangen. Driekant staat tenslotte voor een bedrijf waar mensen elkaar ontmoeten. Waar uitwisseling is en actief wordt gewerkt. En dat is gelukt! Naast al bijna 19 jaar een vestiging in de historische binnenstad is er nu ook een volwaardige Driekant in het pioniersgebied Noorderhaven.

We zijn 6 dagen open: maandag t/m vrijdag van 7.00 tot 19.00 en zaterdag van 8.00 tot 18.00 uur. De moeite waard voor een bezoek!



Zaterdag 12 december
open dag met proeverij
lees meer op pagina 2

Nieuwe workshops

In de nieuwbouwvleugel van de broodfabriek kan je vanaf januari 2016 terecht voor verschillende workshops. Van broodbakken, taarten tot het fijne patisserieerwerk.

Ook voor kinderen komen er arrangementen. In combinatie met een lunch, high tea of borrel maak je er een origineel familie of bedrijfsuitje van. Hou onze website goed in de gaten.





column GELD ALS ENERGIE

Het afgelopen jaar heb ik een nieuwe ervaring opgedaan. Ik heb mijn relaties, vrienden en klanten gevraagd om geld uit te lenen aan mijn bedrijf. Crowdfunding wordt dat tegenwoordig genoemd. Er was wel wat durf voor nodig. Het zijn tenslotte mensen die ik regelmatig tegenkom. En misschien gaan ze zich wel met mijn zaken bemoeien, ging er even door me heen. Toen de eerste positieve reacties binnenkwamen voelde ik een stroom van energie door me heen gaan. Vertrouwen! Ze geloven echt in mijn plannen!

Dat gaf me kracht om mijn vraag nog eens te herhalen. Er volgde een run van inschrijvingen op de uitgezette obligaties. In korte tijd zorgde dit ervoor dat we voldoende geld hadden om onze nieuwe vestiging 'Brood en Koffie' te starten achter het station. Zonder bemoeienis van een bank. Dat was super! Toen we een aantal maanden later het idee kregen om een aangrenzend nieuwbouwdeel er bij te betrekken, vreesden we dat het niet zou lukken om bij vrijwel dezelfde mensen dezelfde vraag te stellen. We hadden voor de zekerheid ook de bank gevraagd om een lening.

De inschrijvingen op de door ons zelf uitgegeven obligaties liep nog sneller als de eerste keer. Het voelde wederom als een warme

stroom van energie. Ik ging ook anders naar het geld kijken. Aan wie geef ik het eigenlijk door? Aan wie gun ik? Hoe duurzaam zijn mijn inkopen en investeringen die ik doe met het geld van de mij bekende relaties?

Ik kan je verzekeren dat dit geld een heel ander gevoel teweeg brengt dan het geld van een banklening, waar de bank nog alle regie over wil houden nadat ze de lening al hebben toegezegd.

Een tijdje later raakte ik betrokken bij een ander initiatief. Ook daar initieerde ik een vorm van crowdfunding. En wederom kwam de warme stroom op gang en hadden we in korte tijd meer geld binnen dan de doelstelling. Toen ik dat project zag haperen, stelde mij dat voor een nieuw dilemma. Ook mijn nabije relaties hadden weer het vertrouwen geschonken.

Als ik zelf mijn handen er niet meer voor in het vuur kan steken, hoe ga ik dan om met de 'handen' van de ander? Gelukkig kreeg ik snel een intuïtief gevoel van zuiver handelen en heb de investeerders eerlijk geïnformeerd hoe de vlag er volgens mij bij hangt. Dit gaf weer zelfvertrouwen. Ik kreeg veel reacties van waardering van mijn relaties die de keuze kregen om wel of niet hun geld terug te trekken. Dit was een lesje 'recht in de ogen kijken'. Deze 'geld ervaringen' in 2015 hebben mij verrijkt! Niet alleen met geld om te kunnen investeren, maar bovenal met energie in het ondernemen. Dat we met elkaar in staat zijn om zaken waar we in geloven ook gezamenlijk van de grond te krijgen en te realiseren.

Ook de ervaring om de energie van anderen te voelen en daar verantwoord mee om te kunnen gaan. Om niet in de machtsverleiding te komen, zoals bij banken nog steeds dagelijks praktisch is, maar verantwoording te nemen voor elkaars energie, door in onderling vertrouwen geld met elkaar uit te wisselen.

Met deze energie ga ik graag het nieuwe jaar 2016 in. Het geeft me volop ondernemerszin! Doe je mee? Kiezen voor een economie die aan jouw beeld voldoet!

Henk Smit

*Oprichter en Inspirator
Driekant Ambachtscentrum*

OPEN DAG EN PROEVEN OP 12 DECEMBER

Op **zaterdag 12 december, van 11.00 tot 16.00 uur**, ben je welkom om ons nieuwe bedrijf in de Broodfabriek van binnen en buiten te komen bekijken. Daar staan ook alle einde jaarsproducten voor je klaar om geproefd te worden.



Kerststollen, ook van spelt en natuurdesem, amandelstaven met huisgemaakte spijs, kerstgebak en niet te vergeten onze befaamde olieballen en appelbeignets. En omdat Driekant ook jarig is op die dag mag je ons dubbel feliciteren. 19 jaar!

Op de proeverij is ook Joëlle Renders aanwezig, van OlivOlio een klein familiebedrijf te Dolcedo in Noord-Italië. Enkele kilometers landinwaarts van Imperia, nog in zicht van de Middellandse Zee, daar bewerken zij hun olijfgaarden op traditionele wijze, kleinschalig en volgens de natuur. Zij transporteren ieder jaar, na de oogst, een deel van de verse extravergine olijfolie naar Nederland.

En Driekant is een van de weinige in Nederland die deze olie mag verkopen. Joëlle kan heel gepassioneerd vertellen over haar bedrijf en de olijfolie. Het is voor haar gezin een leefwijze geworden. Een extra reden om te komen proeven op 12 december.



MASTERCLASS BROODBAKKEN

Het blijft een feest! Samen broodbakken. Onder leiding van twee professionals, vader en zoon Henk en Piet Smit. In het hol van de Driekantbakkerij een onvergetelijke avond meemaken en bijna alle kneepjes van het bakkersvak leren.

Alles over kneden, temperatuur, gluten in de verschillende graansoorten, natuurdesem en ook nog de kunst van het brood vlechten. Zowel voor beginners als ervaren thuisbakkers. Iedereen leert die avond, op dinsdag 8 maart. We beginnen exact om 17.00 uur en zijn zo rond 21.30 uur klaar.

Voor € 60,- all-in, eten en drinken en je eigen 'brood-oogst' mee naar huis.

Opgave via info@driekant.nl. Er zijn slechts 18 plaatsen beschikbaar, dus wacht niet tot het laatste moment.

DRIEKANT WEB-SHOP

Er wordt hard gewerkt aan nog een nieuwe vestiging van Driekant. De Driekant web-shop. Binnenkort zijn al onze producten online te zien. We beginnen met het kerst- en oudejaarsassortiment. In de loop van 2016 zal het hele bedrijf worden voltooid en is een deel van onze producten vanuit het hele land te bestellen.

ANIMATIEFILM DRIEKANTSCHOOL

Op onze website staat een mooie animatiefilm die een duidelijk beeld geeft van de inhoud en functie van de DriekantSchool. Bekijk hem eens en als je wilt geef ons feedback.

DRIEKANTSCHOOL

Het zit in de genen van Driekant om zoveel mogelijk mensen de kans te geven om mee te kunnen werken. Het liefst zo normaal mogelijk. Vaak is er een arbeidstraining nodig om meer eigenwaarde te kunnen ontwikkelen zodat iemand meer verantwoordelijkheid kan nemen voor de eigen taken in het werk.

Het Driekant scholingsprogramma heeft met de 19 jaren ervaring een enorme groei doorgemaakt. Meer dan 300 mensen hebben daar al met succes gebruik van gemaakt. Ondanks dat de overheid steeds minder geld beschikbaar stelt voor ontwikkeling en begeleiding van kwetsbare mensen, wil Driekant graag door met haar werk.

Gelukkig ziet het gemeentebestuur van Zutphen onze kwaliteit in de arbeidstoeleiding en ziet het er naar uit dat we in 2016 door kunnen gaan met ons werk. Daar zijn we blij mee!

DRIEKANT CAFÉ-AVOND

Vanuit Stichting Driekant inspireert worden er met regelmaat bijeenkomsten georganiseerd met maatschappij vernieuwende thema's.

Op **6 april** is er een café-avond waar **Bram Opdam** komt vertellen over zijn digitale netwerken die hij bouwt voor initiatieven die bijdrage aan een positieve verandering.

Meestal zijn er zo'n 30 à 40 inspirerende mensen uit het hele land, we eten en drinken met elkaar en delen onze inspiratie.

Heb je interesse en wil je op de hoogte gehouden worden?

Mail dan naar vrienden@driekant.nl

Spaar mee voor gratis lekkernijen

Van 1 december 2015 t/m 29 februari 2016 krijgt u bij ieder aankoopbedrag van € 5,- een WinterWaardebon

Spaar de WinterWaardeBon

2015-2016

U ontvangt bij inlevering van:

- 9 bonnen: een pak speculaas
- 18 bonnen: een zutkoek
- 36 bonnen: een slagroomtaart

U kunt de bonnen inwisselen t/m 19 maart 2016 bij Driekant Ambachtscentrum en Driekant Brood & Koffie