

2 jaar Hogere Ambachtsschool

December 2011, tijdens het 15 jarige jubileum van Driekant, is de Hogere Ambachtsschool in het leven geroepen. Driekant wil via de Hogere Ambachtsschool meer ondernemers opleiden voor een sociale economie. Daarom start er op 14 maart 2014 een 6 daagse Masterclass 'Ondernemen van je Ambacht'. Voor iedereen die vanuit zijn 'eigen droom' een onderneming wil realiseren. Een combi van ideaal, en harde cijfers, ondersteund met kunst en yoga. Uniek in Nederland! **Voor meer informatie: www.hogereambachtsschool.nl. Er is plaats voor slechts 12 personen.**



Driekant Vrienden

Waarschijnlijk bent u al lang vriend van ons, omdat u klant bent in onze winkel en/of lunchcafé. Dat waarderen wij zeer! Binnen 'Stichting Driekant Inspireert' ontwikkelen wij lesprogramma's voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Door praktijklessen bij Driekant te volgen komen mensen meer in hun eigen kracht. Hierdoor groeien hun werkmogelijkheden en gaat het deelnemen in de maatschappij veel makkelijker. Wij geloven daar niet alleen in, maar hebben daarvan de afgelopen 17 jaar ook vele bewijzen van gezien.

Om dit werk in de toekomst te waarborgen zijn we gestart met het creëren van een 'Studiebeurs Fonds'. Als u Driekantvriend wordt en € 25,- of meer per jaar doneert, helpt u er aan mee dat wij deze scholingsmogelijkheden kunnen blijven aanbieden en uitbreiden.

Doet u met ons mee? Stort dan uw donatie op bank.nr. 78.13.45.359 t.n.v. Stichting Driekant Inspireert te Zutphen. De Stichting heeft een ANBI status waardoor uw giften onder bepaalde omstandigheden aftrekbaar zijn van de belasting. Vraag ons naar de mogelijkheden.

Aanbiedingen

BROOD

		voor
4 t/m 9 nov.	Lijnzaadbrood	2,70
11 t/m 16 nov.	Licht natuursesem	2,95
18 t/m 23 nov.	BD volkoren	2,25
25 t/m 30 nov.	Volkorenbus	2,40
2 t/m 7 dec.	Sesambol	2,00
9 t/m 14 dec.	Draaistok	2,00
16 t/m 30 dec.	Grof volkoren	2,40
1 t/m 11 jan.	Callison	2,40
13 t/m 18 jan.	Speltbrood zonnebloempit desem	3,55
20 t/m 25 jan.	Speltbrood blond	3,85
27 jan. t/m 1 febr.	Speltbrood zonnebloempit	3,50

BANKET

4 t/m 16 nov.	Sesamcrackers	2,40
18 t/m 30 nov.	Hazelnootpof	1,65
2 t/m 14 dec.	Abrikozenkokoskoeken	4,90
16 t/m 28 dec.	Honingkoek	2,90
30 dec. t/m 11 jan.	Speltanijs koekjes	2,25
13 t/m 1 feb.	Speltnoten pencée	1,65

TAART

4 t/m 23 nov.	Sinaasappelkwark	7,90
25 nov. t/m 14 dec.	Limoncello	5,65
16 dec. t/m 11 jan.	Mokka crème	5,65
12 jan. t/m 1 feb.	Appelspelt	7,15



Driekant BV
Lange Hofstraat 23-25
7201 HT Zutphen
T 0575-515142
www.driekant.nl
info@driekant.nl



nieuws
aanbiedingen
achtergronden

brood koffie gebak taart koekjes chocolade

november 2013 - januari 2014



HAscafé

De Hogere Ambachtsschool (HAs) organiseert regelmatig inspirerende caféavonden. Uit het hele land komen mensen bij elkaar om uit te wisselen over duurzaam ondernemerschap en sociale economie. Woensdag 27 november komt Petra Pronk (schijfster/journalist) vertellen over haar interviewervaringen met (grote) ondernemers die werken aan Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Het thema is: 'jouw eigen bijdrage kan het verschil maken'. Inschrijven kan via www.hogereambachtsschool.nl. Kosten zijn € 35,- incl. een heerlijke maaltijd met drankjes en een zeer geïnspireerd gezelschap.



Column Henk Smit.
Inspirator Driekant.

- Stijgende vraag speltproducten
- Het echte desembrood-verhaal
- Herhaling broodbakworkshop
- Kerststollenproeverij in de bakkerij
- Nieuwe aanbiedingen
- Nieuwe producten in ontwikkeling
- Hogere Ambachtsschool
- Driekantvrienden

Tijd

Niets is zo regelmatig als de tijd. Toch is het soms vechten tegen de tijd. Bijvoorbeeld: hoe krijgen we de eindejaarsproducten op tijd in onze winkel. Of: hebben we de juiste en goede grondstoffen op tijd ingekocht. Of: lukt het ons de bestellingen van kerststollen en oliebolletjes overal op tijd af te leveren. Ieder jaar weer is dit een eindejaarsrace tegen de tijd, waarbij we bijna ongemerkt het nieuwe jaar inrollen en de jaarbalans op mogen maken om te kunnen zien of het een betere of minder goede tijd was die is voorbijgegaan.

Driekant heeft over deze tijd niets te klagen. Het gaat ons goed omdat onze klanten tevreden zijn over onze producten. Een eerste vereiste! Binnen de tijd verandert er om ons heen wel veel en het gaat vaak ook snel. Zo zien we als leerwerkbedrijf, dat er de aankomende tijd door de overheid minder geïnvesteerd zal gaan worden in goede werkplekken voor mensen met een handicap. Dit wordt meer en meer overgelaten aan de verantwoording van ondernemers en burgers. Bij Driekant Ambachtscentrum investeren wij al 17 jaar in ontwikkeling van mensen. Door de praktijk opleidingen die wij aanbieden, krijgen mensen vaak een zinvolle duurzame werkplek waardoor ze worden opgenomen in de samenleving.

Wij worden als Driekantmedewerkers extra beloond omdat we dit van dichtbij mee mogen maken. We zetten ons dan ook met hart en ziel in, om dit werk te kunnen blijven doen. Een extra beroep op vindingrijkheid is nu wel aan de tijd. Daar hebben we elkaar voor nodig. Als vriend van Driekant helpt u ons daarbij. (zie stukje Driekantvrienden in deze nieuwsuitgave)

Hoe zou het zijn als we allemaal bondgenoot worden van de tijd? Kunnen we ons dan meer inzetten om de juiste goede dingen te doen? Of meer tijd ervaren om te kunnen genieten van de Driekant speculaas, kerststollen, oliebolletjes en de fijne sfeer in ons lunchcafé?

Wij blijven er in 2014 voor gaan en nodigen u van harte uit om met ons mee te gaan!



100% spelt

Steeds meer mensen kiezen voor brood en banketproducten die zijn gemaakt van spelt.

Een oude graansoort waarvan we waren 'vergeten' dat er zoveel goede voedingswaarde in zit en die bovendien vriendelijk is voor de darmflora. Driekant heeft door de jaren heen een groot assortiment aan speltproducten ontwikkeld. Door de grote vraag aan spelt wereldwijd, staan de inkoop prijzen van dit graan onder grote druk. Wij doen daarom veel inspanning om de prijs van onze speltproducten zo gunstig mogelijk te houden. En bij ons is speltbrood ook altijd gebakken met 100% spelt! Want daar doen we geen concessies aan. (zie onze speltfolder met uitgebreide assortiment)



Masterclass Broodbakken

Onze broodbakworkshop in oktober jl. zat overvol. We moesten zelfs een flink aantal mensen teleurstellen. Daarom zijn vader en zoon Henk en Piet Smit bereid om op **4 maart 2014** voor een herhaling te zorgen. Ruim 4 uur lang zullen ze u informeren en demonstreren over alle geheimen van het brood. Natuurlijk gaat u daarbij zelf aan de slag! Als u mee wilt doen, wees er dan snel bij. **Kosten € 55,- incl. koffie/thee, maaltijd en een broodoogst aan eigengebakken brood. Opgeve: info@driekant.nl of in de winkel.**

Verkooppunten van Driekantproducten

Naast onze winkel in Zutphen, levert Driekant aan de volgende winkels:

Natuurwinkel Tommelbos	Dieren
Brood van Joop	Deventer
Estafette	Zutphen
Meipoort	Doesburg
Vijfsprong natuurvoeding	Vorden
Buys en Ko	Wageningen (alleen verpakte producten)

Boerenmarkten waar Driekant producten worden aangeboden:

Apeldoorn	op donderdagochtend
Zwolle	op vrijdagochtend
Brummen	op dinsdagochtend
Amersfoort	op donderdag en vrijdag
Arnhem	op zaterdag
Amsterdam	(Noordermarkt) op zaterdag
Lochem	op zaterdag

Horecagelegenheden die Driekantbrood serveren:

Brasserie Zonnig	Diepenveen
Latijnse school Parolo	Deventer
Kasteel Engelenburg	Brummen
De Woeste Hoeve	Woeste Hoeve
T-huis	Arnhem Presikhaaf
De Overtuin	Warnsveld



Kerststollenproeverij in de bakkerij

Zaterdag 7 december van 10.00 tot 15.00 uur bent u welkom in de bakkerij van Driekant. Wij hebben dan alle soorten Kerststollen voor u klaarliggen om zelf te proeven. Tarwe, Spelt en Desem, huisgemaakte spijs met en zonder suiker. Ook kerstkransen en staven. Kerstgebak in verschillende smaken. En alvast een voorproefje van onze nog steeds onovertroffen oliebolletjes. Onze producten zijn ook zeer geschikt als relatiegeschenk. Vraag naar een bestellijst en de mogelijkheden voor aantrekkelijke kortingen. **Wacht niet te lang en bestel tijdig!**



Echt desembrood!

Naar aanleiding van een TV uitzending van de 'Keuringsdienst van Waarde', kregen wij de veel vragen van klanten of ons zuurdesembrood met een smaakmaker zuurdesempoeder is gemaakt of met een echte desemcultuur? U zult niets anders verwachten van de Driekantbakkerij dan dat wij onze eigen desemcultuur verzorgen. Al bijna 40 jaar hebben wij de knowhow en praktijkervaring in huis met de bereiding van brood dat gerezen is met echte natuurlijke gist. Het proces van melkzuurbacteriën zorgt hierbij voor een goede fermentering welke een gunstige werking hebben voor de darmflora. Wij hebben een grote sortering aan natuur desembrood, volkoren, licht, met zonnebloempitten, rijst en noten, en rozijnen. Probeer het zelf en u zult merken dat het een aangename smaak heeft.

Producten in de tijd

De receptuur van de Driekantproducten berust op bijna 40 jaar lang onderzoek en proefbakken met verschillende biologische grondstoffen. Vanuit veranderende inzichten met betrekking tot gezondheid en welzijn, vragen onze klanten steeds weer naar andere producten. Voor ons een reden om steeds weer op zoek te zijn naar nieuwe producten, waar deze tijd om vraagt. Zo zijn we nu aan het proefbakken met o.a. een gluten-armbrood wat bovenal lekker smaakt. Let vooral op de nieuwe producten die in de winkel worden aangeboden.