

DRIEKANT ACADEMIE: 'GEWOON' PRODUCTIEPROCES MÉT BEGELEIDING



Voor leerlingen voor wie na het middelbaar speciaal onderwijs niet direct een plek elders beschikbaar is, of waarvoor het reguliere bedrijfsleven nog teveel van hen vraagt, biedt *Driekant Academie* de oplossing. Hier kunnen zij onder begeleiding aan het werk in een productieproces dat gelijk is aan dat van commerciële bedrijven. „Het werk wordt afgewisseld met lichaamsverkenning (yoga) en kunstzinnige, creatieve vorming, zodat zij zichzelf beter leren kennen”, vertelt kwartiermaker Armijn van Roon.

Driekant Academie stelt leerlingen twee jaar in de gelegenheid zich verder te ontwikkelen en zo klaargestoomd te worden voor een passende, reguliere werkplek.



In het eerste jaar kunnen de leerlingen werken in een van de locaties van Driekant, zoals de bakkerij en de winkels, maar bijvoorbeeld ook in de gemeentekantine waar Driekant dagelijks catert. In het tweede jaar kunnen de leerlingen ook bij een ander bedrijf stage lopen, zodat zij nog beter voorbereid worden op werken in een commerciële werkgeving.

De *Driekant Academie* is al van start gegaan met de eerste kandidaten en we zijn nu aan het opschalen. We werken samen met een aantal VSO-scholen en op **12 oktober** houden we een informatiebijeenkomst bij Driekant in de Lange Hofstraat. Potentiële leerlingen die dit nascholingstraject willen volgen en hun ouders zijn van harte welkom. Wie niet zo lang wil wachten kan nu ook al contact opnemen met Annet: academie@driekant.nl.



WIST JE DAT...

... je bij Driekant kinderfeestjes kunt vieren? Je gaat bijvoorbeeld broodbakken en taartjes maken met je vriendjes.

... je nu ook onze producten online kunt bestellen in de nieuwe webshop van Driekant? Je kunt de bestelling in een van onze locaties afhalen of laten bezorgen. <http://webshop.driekant.nl>.

...Driekant de dagelijkse catering van de kantine in het stadhuis van de gemeente Zutphen verzorgt? Natuurlijk ook 100 procent biologisch.

... onze aardbeien uit Warnsveld komen, het vlees uit De Hoven en de kwark uit Vorden?

... we op zondag 21 augustus het Buiten Etenfestival houden bij Driekant Buiten? Houd de website in de gaten.

... de tropische vlindertuin De Kas bij Driekant Buiten onlangs verdubbeld is in omvang?

...de Dag van de Toekomst op 18 september gehouden wordt bij Driekant Buiten?

... producten van Driekant ook op steeds meer plaatsen buiten Zutphen te koop zijn? Bijvoorbeeld bij Goody Food in Hilversum en Lazuur in Wageningen.



Interview

Sandor:
"Slechtzienden kunnen meer dan je verwacht"

Hoewel Sandor bijna blind is, weerhoudt hem dat er niet van om aan het werk te gaan. Al drie jaar reist hij dagelijks zelfstandig, met hulp van zijn hond Cas, met de trein van Arnhem naar Zutphen. Hij werkt halve dagen in de bakkerij. Als ik Sandor opzoek, staat hij met zijn handen in het deeg op een hoek van een werkbank bij Driekant aan de Lange Hofstraat. Hij draait zich om, om me te begroeten zodra een collega hem waarschuwt dat hij bezoek heeft, wast zijn handen en weet soepel zijn weg te vinden om even te gaan zitten. "De verlichting is hier goed en ik loop hier al een tijd", verklaart Sandor hoe hij zich zo goed weet te redden in de bakkerij.

Cas, de goldendoodle die hem al jaren vergezelt, ligt een verdieping hoger in de kantine rustig te wachten. Sandor: "Als de hond acht jaar oud is, gaat hij met pensioen. Ik heb geregeld dat hij bij mensen terecht kan die ik goed ken, zodat ik de hond kan blijven zien."

Oorspronkelijk is Sandor opgeleid voor de ict, maar via het activiteitencentrum in Enschede kwam hij in contact met het bakkersvak. Inmiddels is hij van Twente naar Arnhem verhuisd en heeft hij werk gevonden bij Driekant. "Er zijn veel dingen die je blindelings kunt doen, zoals deeg kneden en bakplaten afkrabben. En...", haast hij zich te zeggen, "visueel beperkten kunnen veel, maar dat wordt niet altijd goed ingeschat. Ze kunnen meer dan je verwacht." Sandor kneedt bij Driekant het desem, krabt de bakplaten af en vet ze in, helpt bij het opbollen van klein brood en legt dit op de invriesbladen, schilt appels en soms helpt hij met het verpakken van de producten.

Na een halve dag werken gaat hij samen met Cas weer naar huis. "Ik moet dan wel even bijkomen", geeft Sandor toe. Maar daarna pakt hij thuis ook van alles op. Hij doet zelf zijn boodschappen, kookt graag en heeft een eigen website waar hij recepten op deelt. "Ik ben graag actief."



Interview

Han:
"Ik kan hier mijn vak uitoefenen en mensen iets leren. Mooier kan het niet"

Op een drukke donderdagmiddag is bakker en leermeester Han het brood "aan het indraaien" voor de volgende dag. In snel tempo weegt hij, geassisteerd door een medewerker, het deeg af en vult hij de bakblikken. "Ik ben al vanaf dat ik een jaar of dertien was geïnteresseerd in het bakkersvak – ik wil een mooi product maken", vertelt hij boven het geluid van de machines uit. Toen hij bijna zeventien jaar geleden bij Driekant ging werken, kwam het aspect van mensen begeleiden erbij. Dat zou hij niet meer willen missen. "En ik kan mijn vak uitoefenen én mensen kunnen hier iets leren. Mooier kan het eigenlijk niet", vindt hij.

"Het sociale aspect, mensen begeleiden, was nieuw voor mij toen ik hier ging werken." Hij heeft geleerd om een goede balans te vinden tussen het begeleiden van de medewerkers en ondertussen de productie goed te laten verlopen. "Want dat vereist ook concentratie. Af en toe moet je je wel kunnen afsluiten van prikkels." In zijn vorige functies was hij gewend aan de eenzaamheid van 's nachts bakken.

Bij Driekant heeft hij zowel dag- als nachtdiensten. " 's Nachts gaat het er vooral om dat je erin slaagt om het hele assortiment neer te zetten. Het werk van een bakker vereist veel discipline. Overdag is het belangrijk dat ik mensen kan lezen. Ik ben een mensen-mens en dan gaat dat gelukkig vanzelf. Het is de uitdaging om met zijn allen goede producten te maken." Hij leert de medewerkers om samen te werken en hij wil hun creatieve geest prikkelen.

Erhan, die aan de andere kant van de machine ingrediënten afweegt beaamt dat. "We leren veel van Han", vertelt hij enthousiast. Han grijnst: "Het werkt hier heeft veel meerwaarde, je krijgt er zoveel voor terug." Ondertussen stopt de machine. De bakblikken zijn weer gevuld.



Al onze producten zijn 100% biologisch. NL-BIO-01



foto's en tekst: Zutphens Tekstbureau voor tekst en foto's vormgeving: 16H, Cor de Bruijn, Rotterdam

Driekant Ambachtscentrum
Lange Hofstraat 23-25
7201 HT Zutphen

Driekant Brood & Koffie
Lijmerij 23
7202 AZ Zutphen

Driekant Buiten
Harenbergweg 1
7204 KZ Zutphen

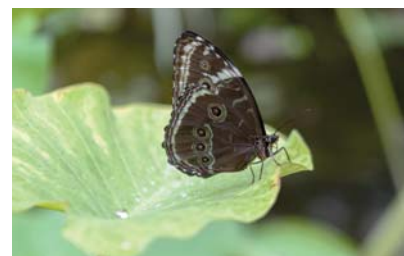


DRIEK(R)ANTNIEUWS ZOMER 2016



inhoud

Driekant Buiten, een groene oase in Zutphen	1
column Henk Smit: De Driekanttrein	2
Festivals op Buiten: 'Buiten Eten', 'De Dag van de Duurzame Toekomst' en 'In de Hoofdrof'	2
Workshops in de Broodfabriek	3
Masterclass broodbakken op 27 september en 8 november	3
Driekant iedere zondag open	4
De Buitenkeuken op Driekant Buiten, voor educatie en genot	4
Potten en Pannen actie voor kookeducatie bij de jeugd	4
Toekomstprijs	4
Driekant Academie, voor iedereen die mee wil doen	5
Wist je dat...	5
Interview: Sandor Slecht zien en toch broodbakken	6
Interview: Han een bakker met passie	6



Wil je gids worden bij de Vlindertuin? Dan wordt je ingewijd in alle prachtige vlindergeheimen. In ruil vragen we om een dagdeel als vrijwilliger gasten te ontvangen in de Vlinderkas. Opgave: mirandavarenbrink@driekant.nl

Kom mee naar Buiten...

VLIEGENDE START VOOR DRIEKANT BUITEN

Een kruiwagen vol bloeiende planten verwelkomt de gasten aan het begin van het terrein en de vrolijk gekleurde stoelen staan uitnodigend op het terras. Driekant Buiten op de locatie van De Kaardebol aan de Harenbergweg is nog niet helemaal af, maar het is hier nu al prettig om te zijn. De koffie is vers, er zijn lekkere broodjes en koeken en het is vooral genieten in de (jeugd)tuinen, de pluktuin, op het middeleeuws erf en in de prachtige vlindertuin.



Miranda Varenbrink in de tuin van Driekant Buiten

Driekant Buiten maakte een vliegende start en hoewel de deuren per 1 mei open gingen, zijn er nog veel plannen te realiseren. "Er komt een loopbrug van de parkeerplaats naar de deur, we willen de parkeerplaats nog verhard en verlichting aanbrengen en er komen nog een grand café en een kookstudio", somt operationeel directeur

Miranda Varenbrink op. Enthousiast laat ze zien wat er al is. De zalen zijn al regelmatig verhuurd, stichting De Bovenkamer neemt haar intrek in een deel van het gebouw en wandelaars en bezoekers van de tuinen, de vlindertuin en het middeleeuws erf komen binnen voor een kopje koffie en een broodje. (les verder op pag. 2)



COLUMN

Ga je mee?

De Driekanttrein rijdt op volle toeren. Bij iedere halte stappen er weer nieuwe initiatieven in. Het wordt dan ook steeds gezelliger en steeds meer mensen doen mee! Dat is ook een heel belangrijke doelstelling. Bij Driekant ontmoeten we elkaar in het werk en door het werk ontmoeten wij onze vele gasten. Een mooi samenspel dat je nu al op drie plekken in Zutphen kunt beleven; het vertrouwde adres in de binnenstad, aan het spoor in de Broodfabriek en sinds mei bij Driekant Buiten in het Park aan de Harenbergweg.

Dit Driekantnieuws geeft een impressie van de veelheid aan Driekant initiatieven. Maar natuurlijk blijven wij ook brood bakken, koffie zetten, gebakjes opspuiten, home made kroketten bakken, ijsdraaien en chocoladerepen maken...en meer!

Steeds meer mensen kiezen bewust voor goed eten, voor eerlijk ambachtelijk werk en voor plekken waar de economie duurzaam is.

De Driekanttrein rijdt in de richting waar een eerlijke verdeling van werk bestaat, waar met respect met eten en drinken wordt omgegaan, waar ecologie en economie geen vijanden van elkaar zijn. Waar mensen elkaar ontmoeten om van elkaar te leren. Hoe meer mensen er in deze trein stappen hoe sneller we er komen. Stap je ook in? We wensen je een heel mooie zomerse reis.

Henk Smit

Inspirator Driekant Ambachtscentrum



Als je de Driekantgedachte een extra zetje in de goede richting wilt geven dan kan dat door een eenmalige of periodieke donatie. Wordt Vriend van Stichting Driekant inspireert en zorg er zo voor dat er meer middelen komen om mensen met een tijdelijke of blijvende arbeidsbeperking zich beter kunnen ontwikkelen in hun werk en zo waardig mee kunnen doen. De ANBI-status van de stichting zorgt ervoor dat je gift onder bepaalde voorwaarden geheel aftrekbaar van de belasting is.

Meer info: zie de website bij Driekant Vrienden.

(vervolg van pag. 1)

“Het is een mooi park waar economie en ecologie samenkomen. Op termijn hopen we hier ook zo’n twintig arbeidsplaatsen te realiseren voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Voor de bezoekers is het vooral een plek om te beleven en te proeven”, vindt Miranda. “Eten speelt daarin een belangrijke rol. Straks serveren we biologische lunches in het grand café, met ingrediënten en bloemen uit eigen tuin. Ook diners behoren dan tot de mogelijkheden.”

Miranda hoopt dat half november alle werkzaamheden afgerond zijn, want van 18 tot en met 20 november staat het officiële openingsfeest gepland. Iedereen is nu al van harte welkom.

Driekant Buiten is op woensdag tot en met zondag geopend van 11.00 tot 17.00 uur.



DRIEKANT BUITEN:

21 augustus Festival ‘Buiten Eten’ alles op het gebied van bewust lekker eten

18 september De Dag van de Duurzame Toekomst Met de herinvoering van de Zutphense Toekomstprijs

16 oktober ‘In de Hoofdrol’, alle mogelijkheden over afscheid en uitvaart

Vanaf 4 september, iedere eerste zondag van de maand Brunchconcert met medewerking van De Muzehof, centrum van kunsten.

Voor meer informatie en tijden houdt onze website www.driekant.nl in de gaten.

LEER BROODBAKKEN VAN DE EXPERT



Mensen willen graag leren hoe de producten gemaakt worden”, vertelt Lisette, die je graag telefonisch informatie over alle workshops geeft. “De workshops worden gegeven door een deskundige bakker en je staat zelf echt in de bakkerij. Je ziet dat alles 100 procent biologisch is en wie er allemaal rondlopen.” Het maakt niet uit of de deelnemers veel, weinig of geen ervaring hebben. “Ook voor mensen die al jaren brood bakken kan het leerzaam zijn, als zij bijvoorbeeld tegen problemen aanlopen thuis zoals te harde korsten of deeg dat teveel of juist helemaal niet wil rijzen. Het leuke is dat je veel meer leert, bijvoorbeeld over desem, hoe dat gemaakt wordt en waarom ergens wel of geen zout in zit.”

Of je nu een beginnende of ervaren thuisbakker bent, van de twee ervaren bakkers vader en zoon Smit valt altijd bij te leren. Meld je daarom aan voor de masterclass broodbakken. Je leert de

kneepjes van het vak van de experts. Na een avond broodbakken in de Driekantbakkerij kun je deze tips ook thuis in de praktijk brengen.

De bakkers Henk en Piet vertellen gepassioneerd over hun vak en en passant leren de deelnemers van alles over bakken, gluten, desem en zelfs vlechtkunst.

Er is vaak een wachtlijst voor deze masterclass, daarom zijn er nu al weer twee gepland: op **27 september** en **8 november**.

Per keer is plek voor achttien deelnemers, dus wacht niet te lang met aanmelden <http://webshop.driekant.nl/assortiment/workshops-en-evenementen>

Deelname aan de masterclass broodbakken kost 60 euro.

Eten en drinken zijn inbegrepen en na afloop neem je je “brood-oogst” mee naar huis.

De masterclass duurt van 17.00 tot 21.30 uur.

WORKSHOPS EN KINDERFEESTJES IN DE BROODFABRIEK



Vraag je je ook af hoe de Driekantproducten gemaakt worden?

Wil je zelf wel eens het bakproces beleven en leren om de producten te maken? Schrijf je dan in voor de workshops van Driekant. Op de website www.driekant.nl staat het aanbod. Voor kinderen zijn er aparte workshops en zij kunnen op woensdagen en zaterdag hun feestje vieren bij de Broodfabriek.

„Sinds het begin van dit jaar zijn we begonnen met de workshops in de Broodfabriek. Natuurlijk geven Henk en Piet al regelmatig een broodbakcursus in de Driekantbakkerij aan de Lange Hofstraat (zie ook de Masterclass Broodbakken verderop in deze nieuwsbrief) en dat is altijd vol. Je merkt dat er veel vraag naar is.

„De kinderfeestjes lopen al heel goed en voor volwassenen hebben we nu ook een patisserie-workshop met een high tea. Uiteraard mogen de deelnemers zelf opeten wat ze gemaakt hebben. De workshops zijn bedoeld voor groepen vanaf 8 personen, zoals families, vrienden en collega’s.

Aanmelden <http://webshop.driekant.nl/assortiment/workshops-en-evenementen>

De high tea’s gaan we de komende tijd verder uitbreiden en als mensen specifieke wensen hebben, dan is er veel mogelijk.”



Een festival over de dood? Bij Driekant Buiten kan het. Daar vindt op **zondag 16 oktober** het Uitvaartfestival “Met in de hoofdrol...” plaats. Frank Dekker van uitvaartverzorging Vanadis en Gea Oosterveld, vormgever in afscheid- en herdenkingsdiensten, hebben samen met Henk Smit het plan opgevat om een boeiend programma samen te stellen over de dood, de natuur, afscheid nemen en de uitvaart van het leven.

“De manier waarop wij omgaan met de dood verandert. Tot in de jaren tachtig kregen de meeste Nederlanders een katholieke of protestantse begrafenis, met een pastoor of dominee die bad en preekte. Veel ruimte om zelf invulling te geven aan het afscheidsritueel was er niet. Nu lijken de mogelijkheden eindeloos. Maar wat zijn die mogelijkheden dan? En waar gaat het eigenlijk om bij een uitvaart? Hoe werkt het en wat mag en kan er allemaal? In de prachtige entourage van Driekant Buiten gaan we met deze vragen aan de slag”, belooft Gea. Tijdens het Uitvaartfestival zijn er lezingen, demonstraties, voordrachten en muziek, evenals leedkoek en troostbollen. “En omdat een uitvaart draait om de overledene heeft het festival de titel “In de hoofdrol” gekregen.” Het programma is nog volop in voorbereiding en zal te zijner tijd bekend gemaakt worden via de website www.driekant.nl.

DE BUITENKEUKEN MAAKT JONGEREN BEWUST

Om de jeugd bewuster te maken van wat zij eten start Driekant met kooklessen in de nieuwe keuken van Driekant Buiten. In deze “Buitenkeuken” gaan de scholieren samen eten. Omdat te kunnen doen leren ze ook samen koken en ook de stap die daár weer aan voorafgaat - *het zaaien* - komt aan de orde. Belangrijk onderdeel van deze Buitenkeuken voor scholieren is dat kinderen leren waar het eten vandaan komt. Dit project wordt uitgevoerd i.s.m. o.a. de GGD, de scholen en koks van verschillende Zutphense restaurants. Driekant zal deze Buitenkeuken introduceren tijdens het Buiten Etenfestival. Dit nieuwe festival, dat helemaal om eten draait, is op **zondag 21 augustus** bij Driekant Buiten. Houd de website in de gaten voor het programma van deze dag.

Potten- en pannactie

Om de Buitenkeuken te kunnen voorzien van voldoende kook- en bakgerei starten we op **zondag 21 augustus**, tijdens het Buiten Etenfestival, met de Potten- en Pannactie. We hopen de keuken te kunnen inrichten met donaties van particulieren en bedrijven.

OOK OP ZONDAG NAAR DRIEKANT



Wil je er op zondag even uit en genieten van een heerlijk vers broodje? Driekant is vanaf nu ook iedere zondag geopend. Kom gezellig naar onze locatie achter het station voor koffie met wat erbij. Makkelijk voor treinreizigers, maar het is natuurlijk ook een plezierige onderbreking tijdens je bezoek aan bijvoorbeeld de woonboulevard of de nieuwe Noorderhaven.

Tijdens evenementen in de stad is Driekant aan de Lange Hofstraat eveneens geopend. Tot zondag!



De sponsors kunnen kiezen of ze voor bijvoorbeeld een steelpan, snelkookpan of fornuis willen doneren. Dit hoeven zij niet voor niets te doen, Driekant levert graag een tegenprestatie. Wat? Dat wordt bekend gemaakt rond het Buiten Etenfestival.

TOEKOMSTPRIJS

Heb jij het idee voor een duurzame toekomst? Ding dan mee naar de **Toekomstprijs 2016** en maak kans op een prijs van € 333,- plus een jaar lang advies van professionals die je nodig hebt om jouw idee om te zetten in een concreet plan dat je binnen een jaar gaat uitvoeren. De Toekomstprijs wordt i.s.m. ‘De Maatschappij’ georganiseerd en gefaciliteerd. De spelregels verschijnen eind jullie op www.driekant.nl. Inzenden voor **3 september**. Tijdens de Dag van Duurzame Toekomst op **18 september** wordt de winnaar bekend gemaakt.