

KARWIJ



KRANT

VIND JE MIJ LEUK?
NEEM MIJ
MEE!

DE WINNING HELPT MENSEN GROEIEN

VAN VERLEGEN MEISJE TOT ZELFSTANDIGE VROUW

“Vroeger was Annemie een stil en gesloten meisje. Ze durfde nergens alleen naartoe en durfde niet voor zichzelf opkomen. Sinds ze bij De Winning werkt, is ze open gebloeid tot een zelfstandige vrouw die haar mannetje kan staan.” Aan het woord is Maria Vanderstraeten, mama van Annemie. Annemie werkt al twintig jaar fulltime bij De Winning. Ze staat in de grootkeuken in Lummen en maakt er de lekkerste gerechten klaar. *“Door haar mentale beperking is een gewone job voor Annemie moeilijk. De stress die daarbij hoort, is haar snel te veel. Bij De Winning wordt ze constant begeleid en dat gaat prima! Ze heeft een goed contact met de begeleiders en collega's en werkt er zeer graag.”*



Maria verwoordt perfect waarvoor De Winning staat, de organisatie achter deze KarWij-krant. Als sociaal inclusieve onderneming helpen we mensen die niet of niet meteen aan de slag kunnen op de reguliere arbeidsmarkt, om hun talenten en arbeidskansen te ontplooien.

OPLEIDEN, BEGELEIDEN, BEMIDDELEN

Hoe doen we dat? Vanuit onze vestigingen in Lummen, Genk, Hechtel-Eksel en Kortenaken gaan we

mensen opleiden, begeleiden en hen werkervaring geven. Daarvoor hebben we eigen werkvloeren, zoals onze ambachtelijke bakkerij, biologische boerderij en tuin. Onze medewerkers telen groenten en fruit en kweken vee waarna ze de oogst verwerken tot allerlei heerlijke producten zoals soep, ijs, confituur, lasagne... Die verkopen we in onze horecawinkel in Lummen of serveren we in onze eigen horecazaken.

KARWIJ

Alles wat met voeding en horeca van De Winning te maken heeft bundelen we onder de naam KarWij. Op pagina's 3 tot 7 lees je bijvoorbeeld hoe onze medewerkers verse koeienmelk omtoveren tot het perfecte bolletje roomijs voor op jouw hoorntje. Op pagina 8 en 9 kom je dan weer te weten waar je ervan kunt smullen. En dan is er nog KarWij-infuus: een kruidenthees speciaal voor de horecazaken van De Winning ontwikkeld door de gelijkgestemde organisatie Bee @ Den



Hof. Op pagina 10 kom je te weten van welke kwaaltjes deze thee jou afhelpt.

ONZE WERKVLOEREN

Onze medewerkers zijn actief in de sectoren natuur- en groenbeheer, biologische land- en tuinbouw, voeding en distributie en duurzame horeca. Voor heel wat lokale besturen, regionale landschappen, bosgroepen, provincies en bedrijven bijvoorbeeld, onderhouden we tuinen, bossen en groen. Sinds 2009 kunnen we voor het bosbeheer rekenen op 4 Belgische trekpaarden. Sociale economie, natuur en paarden blijkt een perfecte combinatie te zijn. Wil je weten hoe ze het zelfvertrouwen van onze medewerkers opkrikken? En wat ze te maken hebben met haverbier? Je leest het op pagina 11!

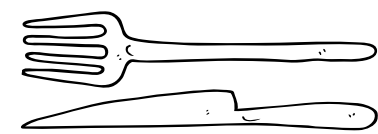
Meer weten over onze activiteiten?
Bezoek dan onze website:
www.dewinning.be



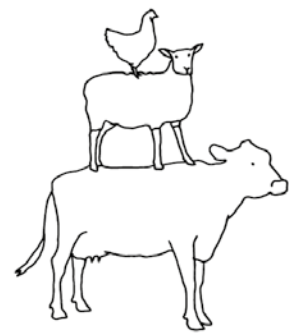
KAR
WIJ

DE 7 WAARHEDEN VAN KARWIJ

1 Lekker eten en drinken, is de leukste manier om de wereld te veranderen daarom laten we je genieten van al het lekkers van KarWij



2 Alles begint op de boerderij daarom boeren we zoveel mogelijk zelf



3 Groenten komen uit de grond, niet uit de supermarkt daarom werken we met onze eigen producten of die van partners uit de buurt



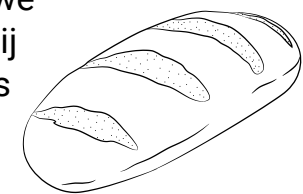
4 Patatjes horen langer in de oven dan in de vrachtwagen

daarom houden we van lokale ingrediënten



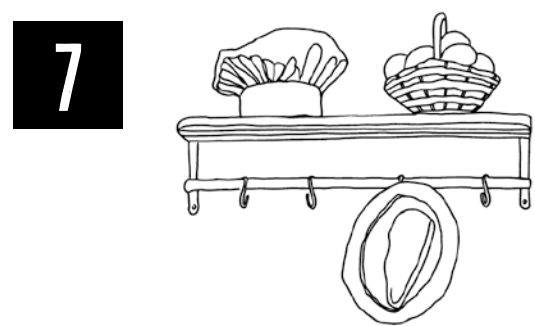
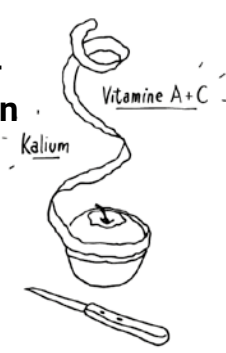
5 Voeg alleen liefde toe aan brood

daarom hebben we een eigen bakkerij waar bakkers ons brood bakken



6 De hoevewinkel verkoopt groenten en fruit, geen plasticberg

daarom streven we naar zo weinig mogelijk kunstmatige verpakking



7 Welkom bij KarWij KarWij is een merk voor oprechte voeding, drank en horeca van De Winning. De Winning is een sociale onderneming die werkt aan een arbeidsmarkt waar plaats is voor ieder-

een. Alles wat we doen, doen we met bijzondere aandacht en omkadering voor **onze medewerkers**.

Hen laten groeien, is onze grootste realisatie.

DE WINNING Kiest RESOLUUT VOOR DUURZAME HORECA

Manager duurzame horeca
Jan Bijmens
Kiest voor biologisch en ambachtelijk

KARWIJ: (H)EERLIJK ETEN VAN ZAADJE TOT BORD

Onder de merknaam 'KarWij' produceren we in onze eigen bioboerderij, biotuin en ambachtelijke bakkerij, voeding op een duurzame, eerlijke, integere en gezonde manier. Die producten bieden we aan in onze hoevewinkel, bakkerij en vijf horecazaken. Zo slagen we erin om voeding van het zaadje in de grond tot op het bord op de tafel te brengen. Maar dat is niet alles. Tegelijkertijd investeren we in het talent van mensen. Ons voornaamste doel blijft immers mensen aan het werk krijgen. Ons duurzaam horecasysteem is zo opgebouwd dat we tewerkstelling creëren in de verschillende stappen van het proces: hoe succesvoller onze horecazaken, hoe meer werkgelegenheid er is op de boerderij en in de productie- en distributieafdeling.

DE CIRKEL IS ROND

Met KarWij maken we de cirkel rond. Alles begint op onze boerderij: daar kweken we schapen, koeien en kippen terwijl we fruit en groenten biologisch op onze eigen akkers telen. Wat we zelf niet kunnen kweken of oogsten, kopen we aan bij lokale boeren en bedrijven. Daarbij geven we de voorkeur aan biologische en ambachtelijke producten. We streven ernaar het aantal voedselkilometers zo laag mogelijk te houden. Zo kunnen we met verse, gezonde en duurzame ingrediënten werken.

KANSEN VOOR IEDEREEN

"Horeca is een goede sector om inclusieve arbeid te organiseren omdat er diverse profielen van medewerkers nodig zijn", zegt Jan Bijmens, manager duurzame horeca binnen De Winning. "Er zijn zowel medewerkers in de keuken, in de zaal als voor het onderhoud van de bistro's nodig. Naast ervaren horecamedewerkers krijgen mensen met een arbeidsproblematiek op onze activerende werkvloeren de kans om te groeien. Bij ons kunnen ze de ervaring opdoen die ze nodig hebben om naar het reguliere arbeidscircuit door te stromen."

"Om zoveel mogelijk mensen bij onze projecten te betrekken, zijn onze horecazaken coöperatieve vennootschappen met sociaal oogmerk. Dat wil zeggen dat iedereen; buurtbewoners, verenigingen, gemeen-

ten, provincies ... die onze initiatieven een warm hart toedraagt, kan investeren in ons verhaal."

IEDEREEN WELKOM

Ook al komen de medewerkers op de eerste plaats, de horecazaken moeten wel winstgevend zijn. "Bij horeca is de locatie van de zaak erg belangrijk", zegt Jan. "Daarom heeft De Winning enkel zaken in de buurt van natuur, cultuur of toerisme. We rekenen op een heel breed publiek: wandelaars, fietsers, gepensioneerden, gezinnen op daguitstap, mensen die bewust op zoek zijn naar lokale en verantwoorde producten... We serveren ontbijt, lunch, diner, tapas, snacks, dranken... Voor ieder wat wils!"



GELOOF JIJ OOK IN ONZE FILOSOFIE?
Word dan aandeelhouder van een van onze horecazaken en help mensen groeien door hen een zinvolle job te geven. Mail voor meer informatie naar info@dewinning.be

HIER GROEIEN ONZE IJSJES

Van de groene weide waar de 36 melkkoeien grazen tot het bolletje overheerlijke roomijs op je hoorntje. Het hele proces gebeurt hier, in de hoeve van De Winning in Lummen. Maar wie zijn de mensen achter dat lekkere ijs?

Monitor Kristel Schuermans
Vertroetelt de melkkoeien



"IEDEREEN MAG PROBEREN. VAAK LUKT HET, SOMS NIET"

"Komaan meisjes!" Het ochtendlijke melkuurtje zit erop en Kristel Schuermans spoort de koeien aan om er wat vaart achter te zetten. De bruin- en zwartgeklepte optocht trekt langs het terras van het Eetkafé van De Winning, terug naar de malse weilanden aan de overkant van de straat. De zomerzon staat al hoog en het is warm, dus slenteren de koeien op hun dooie gemakje het pad over.

Medewerkers Saïd en Annelies helpen monitor Kristel bij het karwei. De hulp is welkom, want de dieren moeten heelhuids de straat over geraken. "Tijdens de weekends sta je er als monitor alleen voor. Dan hoop je dat de auto's tijdig stoppen", vertelt Kristel. "Het gebeurt al eens dat een gehaaste chauffeur zich tussen de dieren door wringt."



DE EERSTE JOB

Maar daar kijkt ze al lang niet meer van op. Al 23 jaar werkt Kristel op de boerderij van De Winning in Lummen. "Het is nog steeds mijn eerste job. Toen ik als gegradueerde afstudeerde aan de landbouwschool, was dit een van de vacatures die mijn aandacht trok. Ik kende De Winning wel een beetje. Toen ik nog studeerde, ging ik tijdens de weekends geiten melken. Op die boerderij was er een medewerker die ook in De Winning aan de slag was. Een doelgroepmedewerker. Het landbouwleven in combinatie met het sociale aspect van De Winning, dat lag me meteen."

Of ze niet liever haar eigen boerderij was gestart? "Dat lukt je als jonge landbouwer niet zomaar, tenzij je een landbouwbedrijf van je ouders kan overnemen. Mijn oma had een kleine boerderij met enkele koeien. Daar zat ik vroeger vaak en graag. Maar ook hier, anders zou ik er zo lang niet blijven."

Al is er misschien nog een andere reden waarom Kristel graag bij De Winning werkt. Ze leerde hier twintig jaar geleden Jan Geuns kennen. Ze zijn nog steeds samen en kregen tien jaar geleden een zoontje. "Jan is nu mijn baas", lacht Kristel. "Alleen op het werk."

KOEIEN OP DRIFT

Op de Winninghoeve ziet elke dag er anders uit. "Je moet natuurlijk elke dag de koeien melken, ze eten geven, de medewerkers aan het werk zetten en erop toezien dat alles vlot verloopt. Dat is al een dagtaak op zich, want naast onze 36 melkkoeien hebben we nog jongvee en kalfjes. Samen goed voor 100 dieren. Maar het is vooral de afwisseling en de onvoorziene dingen die het plezant maken. Soms gaat er een machine stuk die we dan moeten herstellen. Of krijgen we een telefoontje omdat onze koeien uit de weide gebroken zijn. Dat moet je ze zoeken en ze terug naar de weide leiden en de omheining misschien herstellen. Het maakt het allemaal wat hectisch, maar dat hoort bij het leven op de boerderij."

Kristel moet ook de medewerkers motiveren. Dat lukt haar goed, maar niet iedereen is geschikt om op een boerderij mee te draaien. "De doelgroepmedewerkers komen eerst op een kennismakingsgesprek. Iedereen mag proberen, maar soms lukt



het gewoon niet. Als na een proefperiode blijkt dat ze niet groeien in wat ze doen of gewoon er niet in slagen hun taken uit te voeren, dan moeten we hen zeggen dat dit niets voor hen is. Dat is de minder leuke kant aan de job. Maar iedereen krijgt op z'n minst een kans."

Maatwerkster Femke Peers Draait de lekkerste ijsjes

“DE JOB DIE ME PAST”

Vanuit het raam van het ijsatelier kijkt Femke Peers uit over het zomerterras van Eetkafée De Winning. Twee klanten lepelen hun ijsje naar binnen. Het smaakt hen overduidelijk maar Femke merkt hen amper op. Ze heeft het druk; de lijst met de bestellingen van vandaag hangt aan de koelkast. “Vanille en aardbei”, leest ze nog eens. De aardbeitjes en de melk staan klaar. Die melk komt recht van de koeien die even verderop in de weide staan te grazen.

Voorzichtig giet Femke de melk in de pasteurisatiemachine. Er geraakt 42 liter in, en het duurt anderhalf uur voor het pasteurisatieproces gedaan is. Daar hoeft ze gelukkig niet op te wachten om ijs te draaien, want de gepasteuriseerde melk van de vorige lichting staat nog in de koelkast. “Met de vanille en de ijsverzachter al in verwerkt”, vertelt ze. “Dus klaar om gedraaid te worden.”

ALS REGULIER WERK MOEILIJK IS

Al twee jaar werkt Femke nu bij De Winning. Ze is maatwerkster, dat betekent dat ze binnen de sociale economie werkzaam is op maat van haar talent. Ze draait ijs als een volleerd ijsjesmaker, maar zelf vond ze haar draai niet in het reguliere arbeidscircuit. “Ik werkte onder meer bij Carrefour, en Vangrootloon”, zegt ze. “Maar daar voelde ik me niet thuis. Als ik mijn dag niet had of ik was gestressed, dan had ik al snel ruzie met mijn collega’s. En ik kan onbeschoft overkomen, ook al is dat helemaal mijn bedoeling niet. Toen ik de diagnose van autisme kreeg, werd me veel duidelijk waarom het voor mij zo moeilijk was op de werkvloer.”

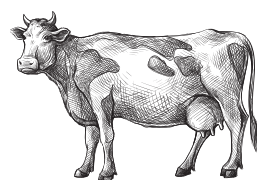
Via de VDAB kwam ze bij de dienst GTB terecht. GTB staat voor Gespecialiseerde Trajectbepalings- en Begeleidingsdienst en helpt mensen met een arbeidsbeperking of gezondheidsproblemen aan een gepaste job. Femke vond die job bij De Winning. “Eerst deed ik stage, nu werk ik met een vast contract. Hier werk ik graag, met een kleine groep mensen en met goede begeleiding. Dode momenten zijn er niet en dat vind ik prima. Als ik me vervel, loopt het mis.”

*De monitoren kennen
mijn achtergrond en
helpen me werken
aan mezelf.
Hier groei ik.*



OMGAAN MET STRESS

Of er ook minder leuke kantjes aan het werk zijn? “Goh, ik heb lieve collega’s maar soms is het niet gemakkelijk om met iedereen even goed samen te werken. Misschien ga ik wel terug naar het reguliere circuit als mijn contract na vijf jaar is afgelopen. Maar eigenlijk hoop ik van niet, want ik heb hier echt de job gevonden die bij mij past. De begeleiders kennen mijn achtergrond en helpen me werken aan mezelf. Zo volg ik een cursus over hoe ik in stresssituaties het best omga met collega’s. Zo groei ik een beetje, word ik sterker.”



Inge Van Lokeren van taverne Koe-vert in Kiewit

“ONZE KLANTEN KOMEN SPECIAAL VOOR HET IJS”

“Een begeleidster zei me net nog dat haar pols pijn doet van het ijsjes scheppen”, lacht Inge Van Lokeren. De projectcoördinator van taverne Koe-vert is zelf dol op het vanille-ijs van De Winning en haar klanten zijn dat ook. Vooral tijdens de zomermaanden zijn de ijsjes in trek, als het grote terras vol zit met dagjestoeristen en natuurliefhebbers na een wandeling in het prachtige natuurgebied van Kiewit.

De taverne is net als De Winning een maatwerkbedrijf en sociaal tewerkstellingsproject. “Hier werken 24 medewerkers die op de gewone arbeidsmarkt moeilijk een plek vinden”, zegt Inge. “We kiezen voor Fairtrade, lokale en biologische producten voor onze gerechten. Voor onze medewerkers zijn Fairtrade, bio en duurzaamheid geen evidentie. Daarom ben ik trots dat ze er zich volop achter scharen. Het sterkt hen in de samenleving.”

DEZELFDE FILOSOFIE

Het ijs van De Winning past perfect in deze filosofie. Het wordt niet alleen gemaakt met melk van biologisch geteelde koeien, maar ook door mensen die op de gewone arbeidsmarkt (even) niet terecht-

kunnen. “We ondersteunen de sociale economie op deze manier. Maar we doen het niet alleen daarom; De Winning levert ook gewoon overheerlijk ijs. En er is altijd genoeg, zodat we onze klanten nooit moeten teleurstellen omdat er geen ijs is.”

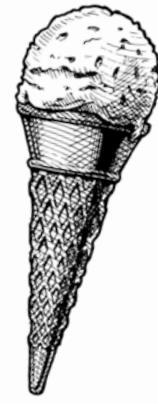
Bij Koe-vert krijg je je ijsje in een kartonnen potje en met een ecologisch verantwoord lepeltje erbij. “De meest gevraagde smaken? Vanille en mokka, maar eigenlijk zijn alle smaken in trek. Zeker ook het suiker- en lactosevrije ijs ‘tropical’. Daarvoor komen sommige bezoekers speciaal naar hier.”

*We steunen niet zomaar
de sociale economie;
het ijs van De Winning
is ook gewoon heel erg lekker.*

www.koevertkiewit.be



VAN GROEN WEIDEGRAS TOT HEERLIJK ROOMIJS



Het gras staat dik en sappig groen op de weiden van De Winning. De koeien staan gezapig te grazen en wachten geduldig op het volgende melkmoment. Met 36 zijn ze, en ze leveren biomelk voor de bekendste supermarktketens van het land en voor de eigen hoevewinkel. Ook in Eetkafée De Winning en in de eigen bistro's wordt de melk gebruikt, net als in de vol-au-vent, de lasagne en het roomijs dat door de medewerkers ter plaatse vers wordt gemaakt. Een mooi voorbeeld van korte keten, zonder voedselkilometers of onnodig verpakkingsafval.

Elke maandag en elke donderdag plaatsen de (hulp)monitoren van het keukenatelier hun bestelling bij de boerderij. De ontsmette emmers worden dan tot de rand gevuld met de dagverse koemelk. Veel emmers, want tijdens de zomermaanden is de vraag groot. "We maken 336 liter ijs per week, en tijdens de topweken komt daar nog eens 84 liter bij", legt hulpmonitor Yolanda van Schyndel uit. Zij begeleidt de doelgroepmedewerkers en

kijkt toe op het vlotte verloop in de keuken. "In de pasteurisatiemachine kan telkens 42 liter melk. Die wordt opgewarmd tot 85°C om de bacteriën te doden en koelt dan af naar 65°C. Dan gaat de vanillemix en de ijsverzachter erbij. Die verzachter is nodig omdat het ijs anders veel te hard is om te scheppen."

De afgekoelde melk gaat in de koelkast in grote maatbekers van vijf liter. De ijsdraaimachine heeft maar even nodig om de melk en de vanillemix om te zetten in lekker, zacht vanille-ijs. Naargelang de bestelling van de dag, gaan daar ook aardbeien en aardbeiconcentraat, speculoos, chocolade, praliné of een andere smaakje bij. "We maken negen soorten ijs", zegt Yolanda. "De vier hoofdsmaken zijn vanille, chocolade, mokka en stracciatella. Daar zijn later banaan, aardbei, speculoos en tropical bijgekomen. Bij de smaak tropical komt geen melk aan te pas, maar wel water. Het is onze suiker- en lactosevrije ijsvariant. Vorige zomer hebben we beslist ook een praliné-ijsje te lanceren."

Als het ijs gedraaid is, wordt het meteen in de bakjes opgevangen, gelabeld en in de 'shockvriezer' geplaatst. Niet veel later is het uitgehard en klaar om te verdelen naar de klanten. Heerlijk en ambachtelijk ijs, van melk van biologisch geteelde koeien en met liefde gemaakt door de doelgroepmedewerkers van De Winning. Dat proef je.

**EEN VERJAARDAGSFEEST?
COMMUNIE?
VERGEET JE IJSTAART NIET!**
Wist je dat De Winning ook
jouw ijsstaart of ijslammetje maakt?
Heel eenvoudig te bestellen
in de hoevewinkel:
karwij.lummen@dewinning.be
of 013 307 877



Filip Vanlommel
De grote baas

"WIJ DOEN HET GEWOON ZELF"

"Als producent in de voedingssector zetten we de grondstoffen van onze bioboerderij zoveel mogelijk zelf om naar afgewerkte producten. Het gaat om onze koeien en hun melk, de schapen, kippen, kalkoenen en groenten die we kweken. Via onze eigen horecazaken en winkels bereiken we onze klanten. Zo bouwen we een eigen economisch ecosysteem binnen de korte keten voedingssector. Daarnaast verzorgen wij ook catering voor (bedrijfs)feestjes, leveren wij soep en broodjes aan scholen en zo meer. Via onze ambachtelijke bakkerij maken wij ook heerlijke koekjes, brood en andere zoetigheden."

"Het is slechts een deel van wat De Winning allemaal doet, maar wel een mooi voorbeeld van hoe we ondernemen voor een betere wereld. Omdat de vrijemarkteconomie is ontspoord, bestaat de sociale economie. Inclusieve bedrijven zoals De Winning, met sociale en maatschappelijke doelen waar winst maken niet de belangrijkste drijfveer is. Met een positieve impact op mens, milieu en economie en dat in de keten van leverancier tot en met klant. Daar ligt onze uitdaging."

EERLIJK ETEN
**KAR
WIJ**
VAN ZAADJE TOT BORD



PASSIE EN LIEFDE OP HET BORD

**Marketing- en communicatie-
verantwoordelijke
Cindy Vanvelthoven**
Houdt van gezellig tafelen

“Fijn! Het feit dat je deze KarWijkrant leest, betekent dat je je weg gevonden hebt naar een van de zaken van De Winning. Vandaag baten we maar liefst vijf horecazaken, een ambachtelijke bakkerij en een hoevewinkel uit. In onze bistro’s en Eetkafée kun je terecht voor een lekker streekbiertje, ijsje, pannenkoek, kleine snack of volwaardige maaltijd. Alles is zoveel mogelijk huisbereid en gemaakt met groentjes uit onze bio-tuin en met vlees van biologisch geteelde dieren of met producten van lokale boeren. De medewerkers van De Winning bereiden de gerechten met passie en liefde en dat proef je! Breng dus zeker eens een bezoekje aan onze andere zaken. Met elke hap of slok die je daar neemt, draag je je steentje bij aan de groei van onze medewerkers!”



IN HET HART VAN DOMEIN BOVY

Domein Bovy, gelegen rond de bistro, is een uitgestrekt wandelparadijs van 34 ha waar je geniet van de prachtige natuur van De Wijers. Er zijn verschillende wandelroutes, zoals het vlonderpad over en langs de vijvers. Het Hazenpad met z’n kunstige beelden zet je fantasie aan het werk en de Martin de IJsvogelroute leert je meer over het gebied van De Wijers.

Kom je met de fiets? Volg dan de fietsknooppunten 301 en 302.

Verder is er een kinderboerderij, een imkerij, een hondenlosloopweide en een mooie speeltuin vlak naast de bistro. Plezier voor jong en oud!



BISTRO BOVY

galgeneinde 22 | 3550 heusden- zolder
011 723 745 | bistrobovy@dewinning.be

openingsuren
april tot en met juni ma. van 10 tot 20 uur, woe. t.e.m. zo. van 10 tot 21 uur, di. gesloten
juli en augustus elke dag van 10 tot 21 uur,
september alle dagen van 10 tot 21 uur, keuken tot 19.30 uur, di. gesloten
oktober tot en met maart van woe. t.e.m. vrij.: van 11 tot 20 uur, za. en zo. van 10 tot 21 uur, ma. en di. gesloten
schoolvakanties elke dag geopend

VOLUIT GENIETEN TUSSEN DE VOGELS

Bistro Het Vinne ligt in het provinciedomein Het Vinne in Zoutleeuw. Dit prachtige natuurgebied van meer dan 100 ha is een waar paradijs als je houdt van wandelen en vogels spotten. Het Vinne ligt op een belangrijke vogeltrekroute en vanuit de uitkijktoren kun je zeldzame soorten zien. Onze bistro is bovendien het vertrekpunt van verschillende wandelroutes die toegankelijk zijn met een rolstoel en/of kindervagen.

Hou je meer van fietsen? Fietsknooppunten 48 en 191 leiden je naar het domein.



Ook voor kinderen, groot en klein, is Het Vinne een fantastische plek! Speciaal voor hen is er een speelbos, zintuigenbeleefpad, olympisch pad... En terwijl zij zich uitleven in de speeltuin, geniet jij van iets lekkers op een van de terrassen van onze bistro. Je mag ook je eigen picknick meebrengen. Mits een consumptie, mag je die bij ons gerust opeten.

BISTRO HET VINNE

ossenwegstraat 70 | 3440 zoutleeuw
011 725 705 | bistrohetvinne@dewinning.be

openingsuren
april tot en met juni ma., woe., do. en vrij.: van 10 tot 19.30 uur, za. en zo. van 10 tot 20 uur, di. gesloten
juli en augustus alle dagen van 10 tot 20 uur
september ma. en woe. t.e.m. zo. van 10 tot 20 uur, di. gesloten
oktober tot en met maart woe., do. en vrij. van 11 tot 18 uur, za. en zo. van 10 tot 19 uur, ma. en di. gesloten

DE PRACHT VAN DE BLOESEM

Bistro Martenshof ligt in het schilderachtige dorpje Mettekoven, te midden van de Haspengouwse natuur en fruitbomen. De bistro is ondergebracht in een prachtig gerestaureerde vierkanthoeve met een mooie tuin en speeltuin. Aan de voordeur vertrekken 4 Grand Cru wandelingen die je langs de mooiste plekjes van de streek brengen. Zeker tijdens de bloesemperiode en fruitoogst is het hier prachtig. Eerder een fietsfanaat? Ook het fietsroutenetwerk loopt langs bistro Martenshof.



Wil je een paar dagen van deze mooie streek genieten, dan kun je overnachten in het Martenshof. In de hoeve is er een studio voor 2 personen, een woning voor 6 personen en 2 woningen voor 8 personen. Dus ook interessant voor grote groepen die een weekendje Haspengouw plannen.

BISTRO MARTENSHOF

mettekovenstraat 2 | 3780 heers
011 725 768
bistromartenshof@dewinning.be

openingsuren
van 16 maart tot 14 oktober ma., woe., do., vrij. en za. van 11.30 tot 20.30 uur, zo. van 10 tot 20.30 uur, di. gesloten
van 15 oktober tot 15 maart do., vrij. en za. van 11.30 tot 20.30 uur, zo. van 10 tot 20.30 uur, ma., di. en wo. gesloten
december gesloten



AMBACHTELIJKE BAKKERIJ EN KOFFIEHUIS

Bakkerij en koffiehuis ComPani in het centrum van Houthalen-Helchteren ziet er misschien uit als eender andere bakkerij, maar is dat allesbehalve. Hier krijgt het brood nog écht de tijd om te rijzen. Lokale en eerlijke ingrediënten verwerken we met de hand op artisanale wijze tot de lekkerste producten. Je kunt hier terecht voor je dagelijks brood, een lekker broodje, hartig gebak, een verse



tas soep, een overheerlijke pizza of een lekker ijsje. Ter plaatse kun je gezellig een tas koffie drinken en genieten van allerlei lekkernijen.

Naast de dagelijkse activiteiten worden er bij ComPani ook allerlei activiteiten, workshops en lezingen georganiseerd door TerraMundi. Dat is een groep vrijwilligers die zich inzet voor een sociale en ecologische samenleving.

COMPANI

dorpsstraat 45 | 3530 houthalen
011 946 079 | compani@dewinning.be

openingsuren
van di. tot en met vr. van 8 tot 17 uur
za van 8 tot 16 uur, ma. gesloten
gesloten van 15 juli tot en met 21 juli



LEKKERE KOST VAN DE BOERDERIJ

In Lummen, in een van de vestigingen van De Winning, ben je welkom in Eetkafée De Winning. In deze landelijk omgeving kom je helemaal tot rust onder het genot van lekkere hapjes en drankjes. Bij goed weer kan dat ook op het mooie terras. Ons team bestaat uit een smeltkoes van culturen en identiteiten en dat merk je op je bord. Zij laten je graag kennismaken met de heerlijkste gerechten uit hun thuisland. Elke week staan er nieuwe suggesties op de kaart. Een goede reden om wekelijks terug te keren. En kom gerust met de fiets. Als erkend fietspunt kun je hier, behalve jezelf, ook je fiets opladen.

EETKAFEE DE WINNING

sint-ferdinandstraat 1 | 3560 lummen
013 307 877
karwij.lummen@dewinning.be

openingsuren
ma. t.e.m. vrij. van 9 tot 17 uur
schoolvakanties open



IETS TE VIEREN?

Een babyborrel, een bedrijfssevenement, een familiefeest, een receptie? Het kan allemaal! Onze horecazaken lenen zich perfect voor feestjes. We hebben verschillende formules die we aanpassen aan jouw wensen. Bel de zaak van jouw keuze en we bezorgen je een offerte op maat.



KARWIJ INFUUS: GENEESKRACHTIG, GEZOND ÉN LEKKER

Heb je soms wel eens last van een opgeblazen gevoel, krampen en winderigheid? Dan kan KarWij-infuus soelaas bieden! Bart en Eef, de bezielers van ‘Bee @ Den Hof’, maakten speciaal voor De Winning deze unieke kruidenthee. “De filosofie van De Winning om duurzame en eerlijke producten via de korte keten aan te bieden, sluit helemaal aan bij de onze”, zegt Eef.

KARWIJ-INFUUS

“Anijs, venkel, kamille, lindebloesem, zoethout en KarWij-kruid. Dat zijn de kruiden die ik voor KarWij-infuus selecteerde. Allemaal soorten die rondom ons te vinden zijn. KarWij-infuus ondersteunt de spijsvertering en is ideaal als digestief. Het helpt bij een opgeblazen gevoel, krampen en winderigheid. De kamille zorgt voor een kalmerend effect in stresssituaties, net als lindebloesem dat naar honing smaakt”.

DE KRACHT VAN DE NATUUR

Bee @ Den Hof ontstond in 2017 vanuit de gezamenlijke passie van Eef en Bart voor de natuur. “Wij houden enorm van buiten zijn en van buiten werken, vooral in onze moestuin. Vandaar ook de naam ‘At Den Hof’. Wij willen mensen terug in contact brengen met de natuur en hen laten genieten van al het lekkers dat de tuin te bieden heeft”, vertelt Eef.

KRUIDENTHEEËN

Als herborist en kruidenverwerkster kiest Eef kruiden uit voor infusen, beter gekend als kruidentheeën, die de gezondheid kunnen ondersteunen. “Ik gebruik enkel kwaliteitsvolle kruiden uit de tuin. Door de juiste samenstelling en de juiste verhoudingen te gebruiken kunnen infusen heel wat kwaaltjes verlichten. Ze hebben alleszins niet de nadelen die de klassieke synthetische producten soms wel hebben.”



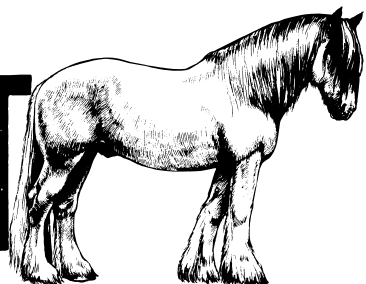
‘BIJ’-PRODUCTEN

Zoveel Eef van kruiden houdt, zoveel houdt Bart van bijen. Het hele jaar door is hij bezig met de honing van de bijen uit zijn eigen tuin. “We hebben acacia-honing, lindehoning, voorjaars-honing... allemaal goed voor de gezondheid. Van de bijen was maken we waskaarsen. Die zijn ook gezonder: ze zuiveren de lucht, laten geen zwarte rook na en branden langer. Niets dan voordelen dus!”



BENIEUWD NAAR KARWIJ-INFUUS?
Je drinkt het in een van de bistro's van De Winning of koopt het in de hoevewinkel De Winning in Lummen.

PURE PAARDENKRACHT



Zij aan zij zetten Kalinka en Octavie zich in beweging, en alsof het niets is slepen ze een uit de kluiten gewassen boomstam het bos uit. Pure paardenkracht en een sterk staaltje bosbeheer. Dankzij hun grote wendbaarheid en kleine impact op de ondergrond verstoren de Belgische trekpaarden de bosbodem zo min mogelijk. Bovendien hebben de dieren een rustgevend en therapeutisch effect op de medewerkers van De Winning.



Het zijn stoere kolossen, de vier Belgische trekpaarden van De Winning. In 2009 startte het centrum het project ‘Paardenkracht in het BosLand-schap’ en sindsdien zetten de werkploegen paarden in voor het bosbeheer. De dieren zijn een ecologisch en publieksvriendelijk alternatief voor zware machinerie, vooral op plaatsen diep in het bos waar die machines gewoon niet geraken. Bomen uittrekken, stammen slepen, het vergt allemaal geen moeite voor deze reuzen. Ook voor het beheer van kwetsbare, natte en schrale landschappen komen de dieren van pas. Maaien met de relatief lichte en wendbare paarden, spaart deze kwetsbare biotopen.

Monitor Gert Poelmans
Houdt van blond, bitter en krachtig

“7PK DOET JE HINNIKEN, 9PK DOET JE STEIGEREN”

En waarom zouden we niet eens een eigen bier lanceren? Het idee om tijdens de Dag van het Trekpaard in 2013 een gelegenheidsbier te schenken, kwam van enkele monitoren van De Winning. “Het was de bedoeling om het bier alleen tijdens die dag te verkopen, maar het viel zo goed in de smaak dat het een eigen leven is begonnen leiden”, vertelt Gert Poelmans, een van de initiatiefnemers.

“De smaak van het bier hebben we zelf bepaald tijdens een bierproefavond met de monitoren, de voorzitter van de Limburgse Biervrienden en de brouwmeester van Brouwerij Anders waar het bier gebrouwen wordt. We wilden een blond, bitter en krachtig bier. De haver erin zorgt voor een romige, volmondige smaak. De naam? 7PK: 7 verwijst naar het alcoholgehalte, PK naar paardenkracht.”

DE THERAPIE VAN EEN REUS

Sociale economie, natuur en paarden? Het is een perfecte combinatie. Werken met trekpaarden geeft de medewerkers voldoening en zelfvertrouwen. Ben je te zachttaardig en verlegen, dan walsen de dieren over je. Figuurlijk, toch. Ben je te streng, dan zijn ze koppig. Je moet het juiste sociale evenwicht zoeken om met hen om te gaan. Een ervaring die de doelgroepmedewerkers ook in het echte leven kunnen aanwenden. De dieren staan ook ter beschikking voor hippotherapie op maat, voor volwassenen en jongeren die kracht putten uit de omgang met deze brave reuzen.

IN DE HUIFKAR
In het zomerseizoen trekken ze de huifkar op jouw familiefeest, tonen ze hun kracht tijdens een indrukwekkende demonstratie op evenementen, of dagen jouw bedrijf of vereniging uit op een stevige teambuildingactiviteit. Benieuwd naar wat de trekpaarden voor jou kunnen betekenen? Stuur een mailtje naar info@pkbier.be



Intussen kwam er ook een tweede variant op de markt: 9PK, een iets sterker, donkerder en zoeter haverbier. De beide bieren helpen om het paardenproject van De Winning te financieren, maar zijn ook een uithangbord. Aan de tapwagens - die we ook als foodtruck hebben ingericht - zie je vaak een lange rij staan tijdens feesten en evenementen, want je krijgt er maar niet genoeg van.

Meer weten? www.pkbier.be



Waar wacht je op? Proef een frisse 7PK of een stevigere 9PK!



Medewerker Luc
Voelt zich thuis bij De Winning

“HET IS HIER LEUK WERKEN”

Luc werkt al 20 jaar vrijwillig bij De Winning met het statuut van arbeidszorg. Hij startte zijn carrière als cursist, deed stage in de keuken van de school Sint-Ferdinand en begon nadien op de boerderij van De Winning. “Maar dat was niet echt mijn ding”, zeg Luc daarover. “Toen ik de kans kreeg om in het Eetkafé en de hoevewinkel van De Winning in Lummen aan de slag te gaan, twijfelde ik niet. Dat beviel me meteen veel beter! Het is hier leuk werken. Ik heb verantwoordelijkheid, toffe collega's en er is een aangename sfeer. Ik voel me thuis bij De Winning.”

WIN ELKE MAAND EEN KARWIJ CADEAUBON VAN €50



Vraag: Hoe groot is natuurdomein Bovy?

Stuur je antwoord, samen met je naam en telefoonnummer, voor de 30ste van de maand naar karwijkkrant@dewinning.be en maak kans op een cadeaubon van 50 euro in een van onze bistro's. Elke maand, in juli, augustus, september en oktober trekken we een winnaar uit alle inzendingen. We verwittigen de winnaars persoonlijk. Succes!

“HET BOEIENDSTE AAN MIJN JOB IS HET MENSELIJKE ASPECT”

Werkbegeleider Martine
*Haalt elke dag het onderste
uit de kan*

In september werkt Martine 10 jaar als monitor op de werkvloer voor De Winning. Haar voor- naamste taak is mensen met een arbeidsbeper- king begeleiden en opleiden. Daarnaast houdt ze samen met haar collega's de hoevewinkel en het eetcafé in Lummen draaiende. “Dat gaat van bestellingen doen, nieuwe recepten bedenken, catering verzorgen, vergaderzalen boeken tot helpen in de keuken en afwas- en wasruimte. Neem daarbij nog de nodige administratie en onthaal- en opvolggesprekken en ik mag wel zeggen dat ik een gevarieerde job heb”, lacht Martine.

Als erkend verkooppunt van hoeveproducten kun je in onze hoevewinkel terecht voor verse hoevemelk, eieren, seizoensgebonden fruit en groenten, belegde broodjes, spaghetti, koude schotels, honing, siroop, confituur, likeuren, brandewijn, PK-haverbier... Alle producten komen rechtstreeks van het veld of worden in

de keuken van De Winning bereid of van ande- re lokale producenten of partners uit de buurt waardoor er minder transport nodig is. Boven- dien streven we naar zo weinig mogelijk ver- pakkingsafval.

“Het boeiendste aan mijn job is het menselijke aspect. Sleutelen aan iemands competenties om hem of haar klaar te stomen voor een nieuwe uitdaging, horen dat die zich goed voelt in de nieuwe job en goed opgenomen wordt in het team: dat is zalig. Samen met mijn collega's ga ik iedere dag opnieuw de uitdaging aan om het maximale uit ieders capaciteiten te halen.”

**ONZE HOEVEWINKEL HEEFT EEN
RUIM AANBOD PRODUCTEN.**
Op bestelling kun je ook quiches,
(ijs)taarten en vleespakketten
verkrijgen. Of maak eens iemand
blij met een geschenkmand!

karwijk.lummen@dewinning.be
of 013 307 877



ZIN IN MEER?

Hou zeker onze facebookpagina's in de gaten om op de hoogte te blijven!

21 JULI - REUZEN

spannende zoektocht en workshops
voor kinderen op Domein Bovy

4 AUG

ALKENSE OOGSTFEESTEN

BK boomslepen
behendigheidswedstrijd met
trekpaard en voerman te Alken

9 AUG

BOEK'N VINYLBEURS

domein Bovy

30 AUG

VINNE MARKT

streekproductenmarkt op domein
Het Vinne te Zoutleeuw

21-22 SEPT

FOODTRUCKFESTIVAL

CHEF ON WHEELS

domein Bovy

27 SEPT

VINNE MARKT

streekproductenmarkt op domein
Het Vinne te Zoutleeuw

FARMERS BAR

ontdek deze knotsgekke
pop-up bar met live muziek
Data via Facebook: farmers bar

KARWIJKRANT IS EEN UITGAVE VAN DE WINNING
VERSCIJNT TWEE KEER PER JAAR
V.U. DE WINNING FILIP VANLOMMEL
SINT-FERDINANDSTTAAAT 1 - 3560 LUMMEN
COÖRDINATIE CINDY VANVELTHOVEN
013 53 11 59 - KARWIJKRANT@DEWINNING.BE
TEKSTEN BO BOGAERT EN BART CLAES VOOR
XPAIR COMMUNICATION
FOTO'S JAN CRAB / XPAIR COMMUNICATION,
PIETER DECELLE EN DE WINNING
ONTWERP GERT POELMANS EN PETER FRISON
GEDRUKT OP MILIEUVRIENDELIJK PAPIER