

Een wereld samen begint bij jezelf

Iedereen verdient een kans

Astrid van Walsem

Van achter zijn brillenglazen twinkelen de ogen van de goedlachse Folkert, directeur van Van der Valk Hotel de Bilt-Utrecht terwijl hij bevlogen vertelt over zijn plannen en ideeën over een maatschappij waarin iedereen meetelt en circulaire voedselvoorziening een speerpunt is.

DE BILT – Folkert Deenik: “Ik geloof in mensen en iedereen verdient een kans. Daarom is onze samenwerking met Griffen-stein & Zorg ook zo mooi. Je ziet hoe de deelnemers op bloeien. Hun werk wordt echt gewaardeerd en dat voelen zij. Je ziet ze allemaal groeien door het feit echt gezien te worden.”

De deelnemers van Griffen-stein zorgen voor een gezellige bedrijvigheid in het restaurant en hotel. Een groepje bakt appeltaarten, een ander groepje veegt het terras en wiedt onkruid. En die keer dat een kruiwagen iets te enthousiast over een vol terras reed, zorgde voor veel vrolijkheid.

Folkert: “Alle deze activiteiten zorgen voor leven in de brouwerij en begrip voor elkaar. Zo kreeg ik een keer van mijn grootste fan, deelnemer Richard een knuffel terwijl ik midden in een zakelijke bespreking zat. Dat kan en Ri-

chard is in zijn enthousiasme niet te stoppen en heel erg ontwapenend. Ik ben ook groot fan van hem.” Tijdens de verkiezing van Ondernemer van het Jaar liep Folkert varkensherder Josse Haarhuis tegen het lijf. Een gepassioneerde jonge man die zich inzet voor bewust varkensvlees. De twee raken

MIJN DOEL IS OM DIT PROJECT IJZERSTERK TE MAKEN.

aan de praat en tegenwoordig scharrelen er varkens in de achtertuin van Folkert en staat Josse zijn varkensvlees op de menukaart van De Biltsche Hoek.

Folkert: “Als grote onderneming in de Bilt kan je verschillende ondernemers samen brengen. Zelf geloof ik heel sterk in de driehoek met Buitengewone Varkens, Griffen-



Folkert Deenik met zijn grootste fan Richard, deelnemer van Griffen-stein & Zorg. (foto genomen voor de coronatijd)

stein & Zorg en het hotel. Alles kan aan elkaar gelinkt worden. Mijn doel is om dit project ijzersterk te maken. Ik wil het ook steeds groter maken. Straks komt er nog een kippenren waar de deelnemers elke dag eieren kunnen gaan rapen. Deze eieren gaan weer in de taarten die zij bakken.

Verder gebruiken wij de varkensmest voor de moestuin waar wij groenten verbouwen. Van deze groenten maken wij onder andere de soep van de dag.”

In de toekomst hoopt Folkert verder oesterzwammen te kunnen kweken op de eigen koffiedrap voor in de kroket-

ten. Hiervoor is al reeds contact gezocht met een bedrijf in Utrecht die precies weet hoe dit moet.

Folkert: “Het is mijn persoonlijke overtuiging dat wij als familiebedrijf een plicht hebben om ons bedrijf op generatie en generatie over te dragen. Hiervoor is het belangrijk om het

belang van duurzaamheid in het vizier te houden. Daarnaast geloof ik in mensen. Voor mij is de samenwerking met Griffen-stein helemaal geslaagd wanneer er straks één deelnemer uitstroomt die bij mij in dienst komt, of ergens anders een betaalde baan vindt. Het zou de kers op de taart zijn.”

