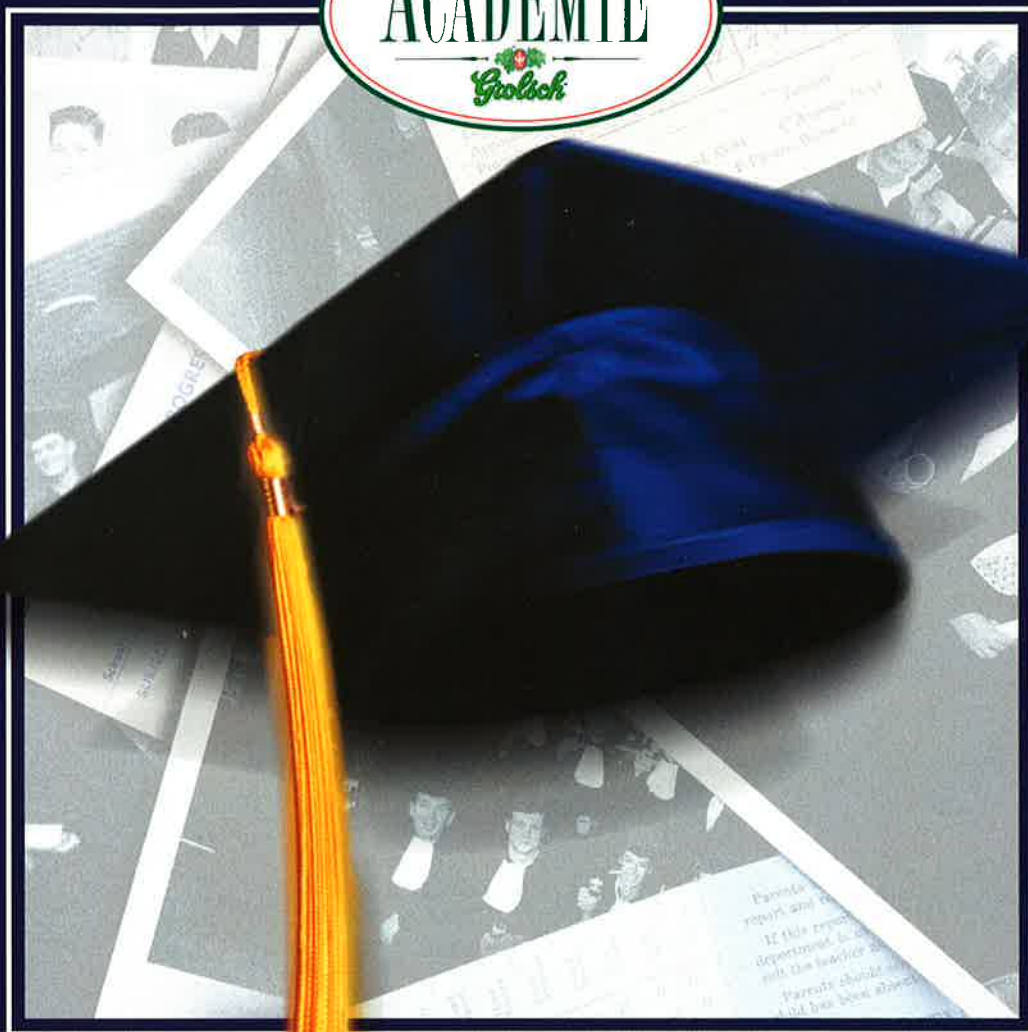


Academici met passie

De weg naar
professioneel ondernemen



Komt tijd komt Grolsch

Komt Tijd Komt Wijsheid

De Grolsch Horeca Academie is een opleiding voor jonge toekomstige horeca ondernemers. Gedurende één jaar worden de cursisten opgeleid tot aspirant-ondernemers. Hiervoor zullen deze cursisten één dag per week de Grolsch Horeca Academie volgen en de overige vier werkdagen de praktijk leren in een Grolsch drankverstrekkend bedrijf. Na beëindiging van de studie, aan de Academie kan het zoeken naar een eigen bedrijf, eventueel tezamen met Grolsch, beginnen.

Waarom?

De Grolsch Horeca Academie is ontstaan vanuit het besef dat Grolsch mede de taak heeft een bijdrage te leveren aan een verdere professionalisering van de horecabedrijfstak. Met de Grolsch Horeca Academie komt de brouwerij hieraan tegemoet. De Grolsche Bierbrouwerij streeft ernaar een optimale bedrijfsvoering, gekoppeld aan een uitstekend gastheerschap, te bewerkstelligen bij haar horecaverkooppunten.

Onder andere door middel van de Horeca Academie wil de brouwerij dat doel bereiken. Het biedt aan actieve, dynamische en ambitieuze aspirant-ondernemers een kans zich verder te professionaliseren in het ondernemerschap. Zij die succesvol

de Academie doorlopen hebben, zullen de tijd die zij in wijsheid geïnvesteerd hebben, terugverdienen in vakmanschap en kwaliteit. Bovendien zullen zij zowel tijdens als na de start van een eigen cafébedrijf begeleid worden.



Studiejaar 1994/1995

Studiejaar 1993/1994



Afgestudeerden eerste vijf jaargangen



Studiejaar 1995/1996

Wie

De aspirant-ondernemers die de opleiding aan de Grolsch Horeca Academie gaan volgen, zijn tussen 23 en 35 jaar en hebben minimaal een MBO-niveau. Daarnaast zijn zij in het bezit van de diploma's SVH Sociale Hygiëne en SVH Cafébedrijf en hebben zij inmiddels ruime ervaring opgedaan in de drankverstrekkende sector.



Samenwerking

Grolsch is verguld met de samenwerking tussen Grolsch en het Horeca Trainings- en Adviesbureau Lenting & Partners uit Nijmegen. Een bureau dat zijn sporen reeds ruim verdiend heeft binnen de horeca in Nederland.



Studiejaar 1996/1997

Opzet

Ieder voorjaar zal een beperkt aantal personen geselecteerd worden na een zorgvuldige procedure (maximaal 20 studenten per groep). De start van het Academiejear is in september. De lesdagen zijn op woensdag. In het eerste halfjaar zullen de studenten tijdens de opleiding worden voorbereid op het landelijke Horeca Ondernemers Vaardigheden (HOV)-diploma. In de periode vanaf januari zal de opleiding vooral op de praktijk gericht zijn en worden de studenten begeleid bij het opzetten van het ondernemingsplan. Tevens vervullen de academici gedurende het gehele leerjaar praktijkopdrachten. Daarnaast zal de brouwerij het hele jaar door diverse activiteiten verzorgen. Op creatieve wijze zal de aspirant-ondernemer van de Grolsch Horeca Academie kennis nemen van de kwaliteiten en de faciliteiten van Grolsch. Na een succesvol afronden van de opleiding kan de aspirant-ondernemer op zoek gaan naar een eigen café. Het ondernemingsplan dat hij of zij als afstudeeropdracht heeft geschreven, kan hierbij als leidraad gelden. Doel is te komen tot een langdurige succesvolle exploitatie. Met de Grolsch Horeca Academie draagt Grolsch bij aan een verdere niveauverbetering binnen de Nederlandse horeca en in het bijzonder aan de drankverstrekkende sector.

Inschrijving

Eenieder die interesse heeft in het volgen van de studie van aspirant-horecaondernemer aan de Academie kan het bijgevoegde sollicitatieformulier voor 30 april opsturen naar: Grolsch Horeca Academie Postbus 55, 7500 AB Enschede. T.a.v. de afdeling Horeca-Marketing. Telefoon 053-483 33 33



Studiejaar 1997/1998

Grolsche Bierbrouwerij Nederland B.V.

Het ontstaan van de huidige Grolsche Bierbrouwerij voert terug naar het jaar 1615. Peter Cuyper, gildemeester in de Gouden Eeuw en de oudst bekende eigenaar van de Grolsche Bierbrouwerij, legde de grondslag voor de natuurlijke brouwwijze zoals Grolsch die nog steeds hanteert. Vanaf 1922 wordt "Grolsch Bier" en later "Grolsch" als officiële merknaam gehanteerd. Een merk dat ook heden ten dage garant staat voor kwaliteit. De Grolsche Bierbrouwerij is gevestigd in Enschede en Groenlo. Het vakmanschap dat Grolsch kenmerkt, vindt men terug in de Grolsch horeca. De Grolsch Horeca Academie is een goede stap in de richting van nog meer gedegen vakmanschap in de horeca.

Lenting & Partners Horeca Trainings- en adviesburo

"Onze kracht is dat we wetenschappelijke disciplines combineren met praktische ervaring". Door jarenlange praktijkervaring spreekt Lenting & Partners de taal van de ondernemer. Lenting & Partners richt zich op vier werkterreinen die in elkaars verlengde liggen en elkaar aanvullen.

- Opleidingen en cursussen
- Advisering en begeleiding
- Onderzoek en research
- Het schrijven van boeken en leermiddelen

Naast zijn eigen opleidingen werkt Lenting & Partners ook mee aan cursussen voor branche-organisaties. De combinatie van theorie en praktijk zorgt voor de ideale opleiders van de Grolsch Horeca Academie: Lenting & Partners.





SOLLICITATIE-INLICHTINGENFORMULIER

Volledig invullen, bij een ☐ aangeven wat van toepassing is.

ALGEMENE GEGEVENS

Achternaam:				☐ Man
Voornamen:				☐ Vrouw
Adres:				
Postcode:		Plaats:		
Telefoon privé:		Telefoon werk:		
Geboortedatum:		Geboorteplaats:		
Burgelijke staat:				
Nationaliteit:	☐ Nederlandse			
	☐ Andere:			

OPLEIDINGSGEGEVENS - Scholen en opleidingen na lager onderwijs

Naam	Opleidingsinstituut	van	tot	Eindresultaat

CURSUSSEN EN TRAININGEN

Naam	Opleidingsinstituut	van	tot	Eindresultaat

[illegible]

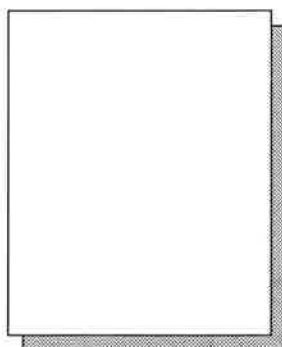
Sterk:	
Nog zwak:	

[illegible]

Is er een bepaalde voorkeur voor een vestigingsplaats / -omgeving? Waarom?

OPMERKINGEN - Gegevens die volgens jou van belang zijn, maar die je niet in dit formulier hebt kunnen verwerken, kunnen hieronder worden toegevoegd.

PASFOTO



DATERING EN HANDTEKENING

Plaats:		Datum:	
Handtekening:			