OP EEN DAG!



Grolsch

HORECA BROCHURE

Grolsche Bierbrouwerij Nederland B.V.

Geachte Horeca-ondernemer,

Het aloude motto van Grolsch, "Vakmanschap is Meesterschap" is levendiger dan ooit. Het is een waarmerk voor onze kwaliteitsprodukten en het visitekaartje van onze dienstverlening. Dit motto zit ingebakken in de bedrijfscultuur van Grolsch. Dit betekent dat wij de daad bij het woord voegen.

Onze dienstverlening aan de horeca gaat veel verder dan louter het op tijd bezorgen van ons bier. We hebben een naam hoog te houden inzake perfecte service en actieve betrokkenheid bij onze afnemers. Daarbij doelen wij niet alleen op de grootwinkelbedrijven, maar in het bijzonder op de horeca-ondernemer, ook die in dat plaatsje dat nog maar net op de landkaart staat!

Uiteraard kunnen wij voorzien in alle mogelijke technische en financiële ondersteuning. Dienstverlening betekent bij Grolsch iets anders dan mooie woorden, beloften of glanzende folders. Onze dienstverlening heeft alles te maken met een fijnmazig, exclusief netwerk van agenten. Vakmensen die 24 uur per dag voor u klaar staan. En die goed bereikbaar zijn, niet op enorme afstand, maar vlakbij om de hoek.

Wie aan Grolsch denkt, denkt aan die typische beroemde biercultuur. Ons Premium Pilsner heeft een uitstekende reputatie. Dat geldt ook voor de andere Grolsch bieren. Amber van Grolsch, Grolsch Special Malt, Bokbier, Meibok en Oud Bruin. Een kleurrijk palet van stuk voor stuk kwaliteitsbieren, dat een uitstekende aanvulling vormt op ons hoofdprodukt.

Met dit programma richt Grolsch zich al jaren op de ware bierliefhebbers, de vrienden en vriendinnen van bier met een eigen karakter.

Deze brochure geeft u een goede indruk van onze manier van werken. Het is niet ondenkbaar dat u na het doornemen van de brochure graag meer wilt weten. Vraag dan de Grolsch Inspecteur naar uitgebreide informatie over onze brouwerij.

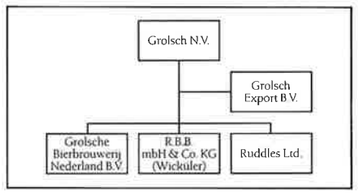
En elke dag opent er weer een café met Grolsch. En op een dag… doet u dat ook!

Grolsche Bierbrouwerij Nederland B.V.

DE GESCHIEDENIS VAN GROLSCH

De geschiedenis van Grolsch gaat terug tot in de 17e eeuw; de Gouden Eeuw met haar bekende ambachtsgilden. Grolsch komt van Grolle, de oude naam van Groenlo, waar gildemeester Peter Cuyper in 1677 een bierbrouwerij begon.

In de afgelopen 20 jaar is Grolsch van een regionaal merk uitgegroeid tot een kwaliteitsbrouwerij van internationale standing. Midden zeventiger jaren werd de bekende Grolsch-beugelfles geïntroduceerd in Groot-Brittannië. Het was het startsignaal voor verdere internationalisering. Inmiddels wordt Grolsch geëxporteerd naar een 30-tal landen, waaronder de USA, Canada, Japan en Australië. Bovendien is Grolsch, als premium-merk, sterk aanwezig in de wereldwijde Duty Free markt, met name op luchthavens, ferryschepen in de cruise-vaart.



In Duitsland, het bierland bij uitstek, werd in 1991 de Wicküler Groep overgenomen. Begin 1992 volgde de overname van de Ruddles Brouwerij in Engeland.

De huidige sterke marktpositie is bereikt door vakmanschap en kwaliteitszorg consequent centraal te stellen. Dat geldt voor het brouwproces, de produkten en iedereen die hierbij betrokken is. En het geldt in dezelfde mate voor de dienstverlening aan de relaties.



BOVEN: LUCHTFOTO BROUWERIJ GROENLO ONDER: LUCHTFOTO BROUWERIJ ENSCHEDE



GROLSCH: EEN TOPPER IN DE HORECA

Waarom kiest een horeca-ondernemer voor samenwerking met de Grolsche Bierbrouwerij? Hiervoor zijn diverse redenen aan te voeren, maar de belangrijkste is wel de keuze voor kwaliteit! Grolsch bier is synoniem aan kwaliteit. Maar kwaliteit wil meer zeggen dan goed bier.

PLEZIERIG SAMENWERKEN. Voor u is van belang dat Grolsch ook garant staat voor een plezierige samenwerking tussen klant en drankenhandel én tussen klant en brouwerij.

GROLSCH INSPECTEURS. De Grolsch Inspecteur woont bij u in de omgeving. Hij staat paraat om u optimaal te informeren en te begeleiden en heeft een gedegen horeca achtergrond. De Inspecteur kan u een scala aan mogelijkheden bieden welke Grolsch voor u in petto heeft.

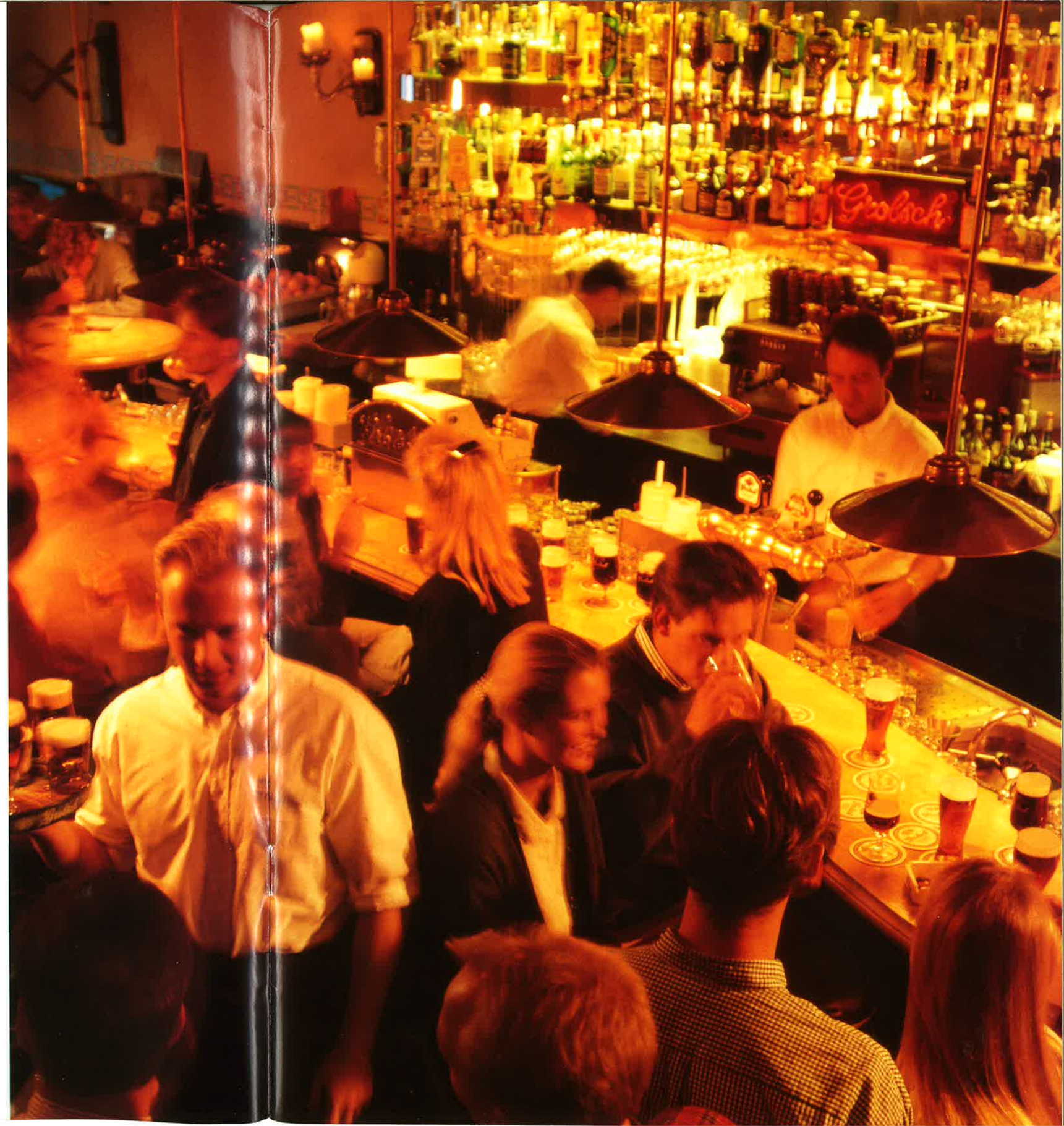
BOUWKUNDIG BUREAU. Ons bouwkundig bureau staat te allen tijde voor u klaar met architectonisch maatwerk. Deze mensen tekenen volgens uw wensen uw bouwplannen. Ze doen dit met kennis van zaken door jarenlange ervaring.

BIERTECHNISCHE DIENST. Onze eigen biertechnische dienst, met monteurs die bij u in de buurt wonen, staat altijd voor u paraat. Ze zorgt ervoor dat u zorgeloos kunt tappen.

SERVICE. Service is de basis van iedere samenwerking. U moet zich als horeca-ondernemer kunnen concentreren op hetgeen u het liefst doet: de perfekte gastheer zijn voor uw gasten. Ook de drankenhandel heeft 'service' hoog in het vaandel staan. Uw drankenhandel draagt er zorg voor dat u op een prettige manier van zijn service gebruikt kunt maken.

BEGELEIDING. Een jarenlange relatie betekent het hebben van vertrouwen in elkaar. Beide partijen moeten tevreden zijn over die samenwerking. Wij doen er alles aan en kunnen u tot in detail begeleiden.

HORECA BROUWERIJ. Grolsch is een brouwerij die de horeca kent. We hebben een uitgebreid assortiment kwaliteitsbieren en een perfecte horeca infrastruktuur, speciaal ontwikkeld om u van dienst te zijn. Maak daar gebruik van! Wordt ook een horeca-ondernemer met Grolsch bier!



VAN MARKETING TOT SAMENWERKING

VAKMANSCHAP IS MEESTERSCHAP. Bij het horen van deze zin zult ook u aan Grolsch denken. In het verleden werd deze zin heel dominant gebruikt en tot op de dag van vandaag heeft "vakmanschap is meesterschap" zijn eigen plaats binnen de communicatie van Grolsch. Deze slogan vormt één van de grootste reclamesuccessen van Nederland van de afgelopen jaren. Het is dan ook dit vakmanschap dat het succes van Grolsch is.

OP EEN DAG... Grolsch en haar medewerkers zijn dagelijks bezig om het merk Grolsch verder uit te bouwen. Dit gebeurt o.a. middels de reclamecampagne: "Op een dag drink je geen bier meer, maar drink je Grolsch". Door het grondig analyseren van de horecamarkt en het goed luisteren naar u als horeca-ondernemer kan Grolsch u een zo breed en passend mogelijk pakket aanbieden. Wij zien een overeenkomst met u dan ook veel meer als een samenwerkingsovereenkomst dan als een leveringsovereenkomst alleen. Door deze gezamenlijke inspanningen doen wij er alles aan om ervoor te zorgen dat u er trots op bent Grolsch te tappen.

OP EEN DAG ...





HET MAATWERK VAN DE GROLSCH EVENEMENTENDIENST

De evenementendienst van de Grolsche bierbrouwerij is speciaal in het leven geroepen ter ondersteuning van Horeca en van promotionele activiteiten.



JUBILEA, KERMIS EN CARNAVAL. Tijdens zomerfeesten, kermissen, carnaval en jubilea is het vaak belangrijk een uitbreiding van de tapfaciliteiten ter beschikking te hebben. Indien uw agent u deze uitbreiding tijdelijk niet kan geven, of bij 'grotere' evenementen, doet u een beroep op de Grolsch evenementendienst. Tijdens de drukke zomermaanden heeft Grolsch 25 vakmensen extra in dienst om in het hele land te voldoen aan de overweldigende vraag naar evenementenondersteuning.

DE 5000 LITER TANK. Deze is het hoogtepunt van het evenementenmateriaal. De 5000 liter tanks worden ingezet bij evenementen van 200 fusten of meer. Ze zijn even gebruiksvriendelijk als een kelderbierinstallatie. Door de diversiteit aan evenementenmateriaal levert Grolsch voor ieder feest maatwerk.



GROOT EN KLEIN. Op deze wijze zullen u als horeca ondernemer en Grolsch prima voor de dag komen bij ieder evenement: groot en klein. Vraag de Grolsch Inspecteur naar de mogelijkheden voor uw eigen activiteiten.



GROLSCH BIERTECHNISCHE DIENST: VAKMANSCHAP TEN TAP

DE B.T.D. De Grolsch Biertechnische dienst zorgt er voor dat u te allen tijde een perfect getapt glas bier aan uw gasten kunt aanbieden. De B.T.D. verzorgt in opdracht van de Horeca buitendienst de plaatsingen, vervangingen en uitbreidingen van biertapinstallaties bij alle Grolsch relaties.

TECHNISCHE MATERIALEN. Hiervoor heeft zij de beschikking over een ruime keuze aan materialen. Voor elke situatie wordt een passende oplossing gevonden: van fust-installatie tot kelderbierinstallatie. Het werk van de B.T.D. is maatwerk, uitgevoerd door monteurs met een uitgebreide kennis en een ruime ervaring.

Bij ingebruikname staat er een biertapinstallatie waar u trots op kan zijn. U tapt er een perfect glas bier mee.



ONDERHOUD. En ook na plaatsing staan wij klaar om samen met u de installatie in een perfecte staat te houden zodat u er nog jaren plezier van heeft.

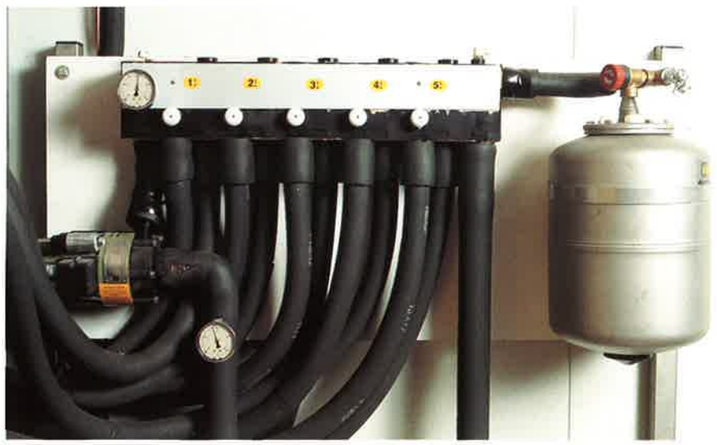
STORINGSNUMMER. Indien er zich op een ongelukkig ogenblik een storing voordoet dan staan wij klaar om dit samen met u op te lossen. Hiervoor kunt u onze storingsdienst bellen die 24 uur per etmaal bereikbaar is.

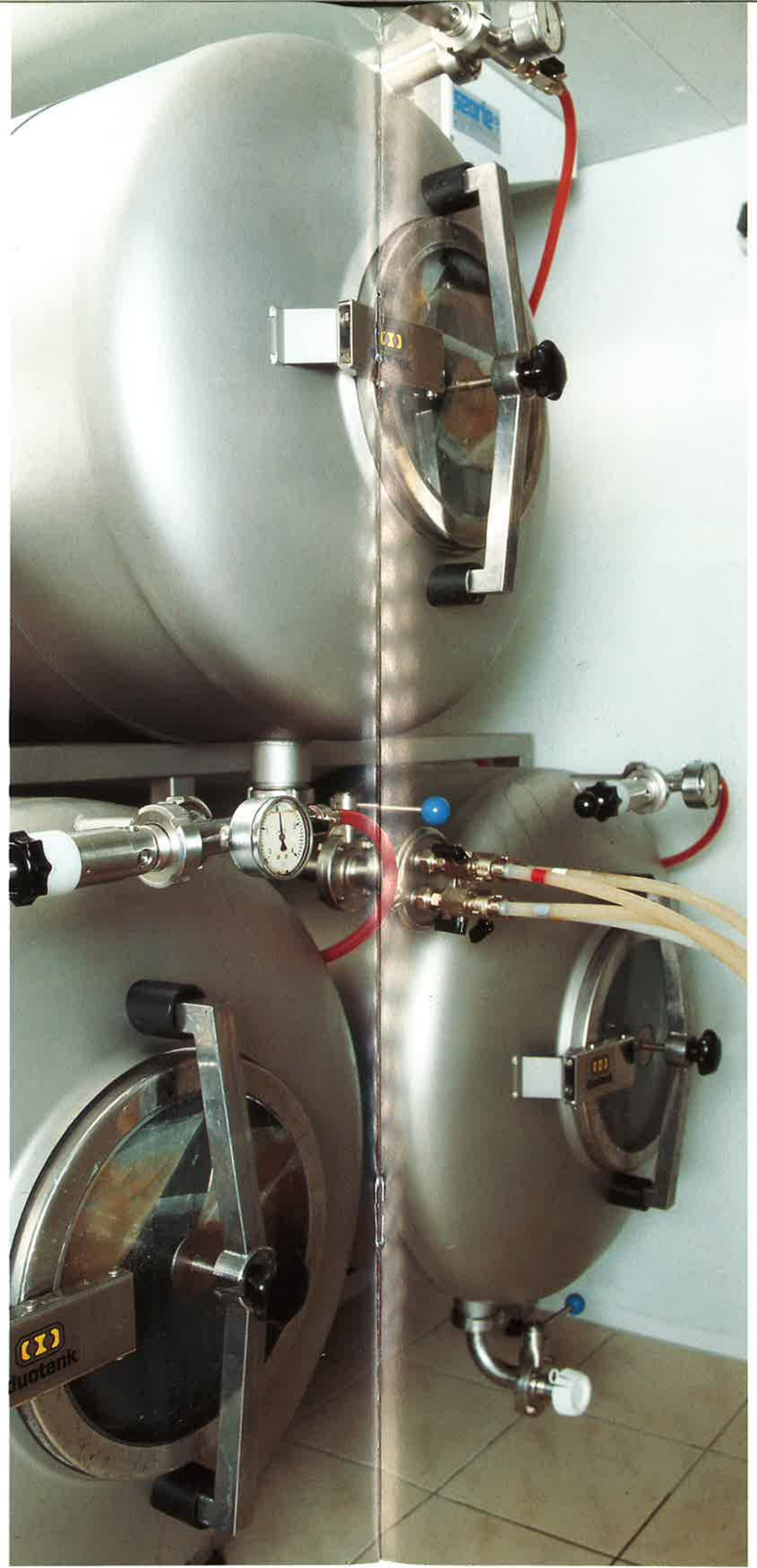
TOPKWALITEIT EN TAPPRESTATIES

FUSTEN 30, 50 LITER. Een goede horeca relatie van Grolsch met een fustenomzet tot 300 hl kan het beste uit de voeten met de unieke zwarte Grolsch 30 en 50 liter vaten. Voor iedere situatie heeft onze biertechnische dienst een passende biertapinstallatie. Zo kunt u probleemloos tijdens piek- én daluren een perfect glas Grolsch Premium Pilsner, Amber van Grolsch, Bokbier en Meibok tappen.

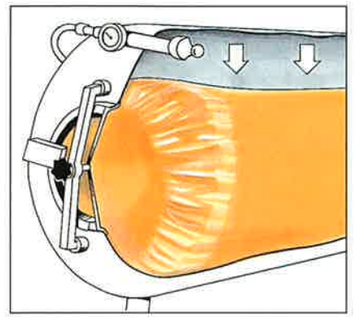


GROLSCH KELDERBIER. De grotere Grolsch horeca relaties die meer dan 300 hl op jaarbasis verkopen, kunnen in aanmerking komen voor het Grolsch kelderbier systeem.
Dit systeem behelst minstens drie liggende tanks van 1.000 liter elk. Deze worden geplaatst in een koelcel, zodat niet alleen het



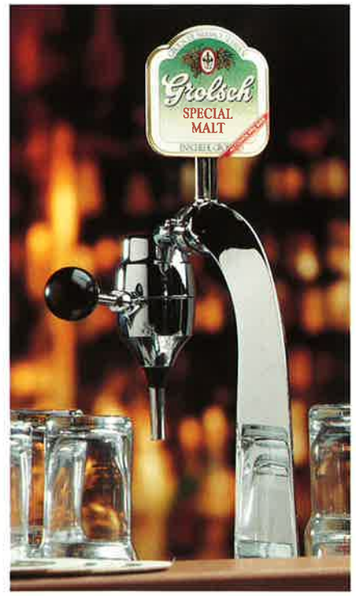






bier, maar ook de koppelingen gekoeld worden voor de niet minder dan 7 Premium Pilsner aansluitingen! In de tanks zitten kunststof zakken die leeg gedrukt worden met luchtdruk.
Dit is een zeer voordelig systeem voor de horeca-ondernemer aangezien koolzuurdruk verleden tijd is.

GROLSCH SPECIAL MALT TAPINSTALLATIE. Grolsch Special Malt aan de tap biedt u de mogelijkheid alcoholvrij bier op een perfecte wijze te presenteren aan uw gasten. Vooral bij





zalencentra met regelmatig bezoek van feestgangers die nog achter het stuur moeten plaatsnemen is deze installatie erg populair. Grolsch Special Malt moet altijd goed gekoeld blijven. De te overbruggen afstand naar de speciale tapkraan moet zo kort mogelijk zijn. Hiertoe heeft Grolsch een fustopstelling in een gekoelde vatenkast onder de bar ontwikkeld. Grolsch Special Malt is verkrijgbaar in 20 liter fusten.

PREMIUM PILSNER

GROLSCH PREMIUM PILSNER

Grolsch Premium Pilsner is een natuurlijk gerijpt bier. De hoge kwaliteit wordt bepaald door grondstoffen die met uiterste zorg zijn geslecteerd en door de klassieke brouwmethode van lage gisting. Hierin staan traditionele waarden als geduld en vakmanschap voorop. Uitzonderlijk is de lange lagering waarbij Grolsch Premium Pilsner alle tijd krijgt om zijn karakteristieke smaak te ontwikkelen. Om de verse smaak te behouden wordt niet gepasteuriseerd. Grolsch Premium Pilsner is het lekkerst op een drinktemperatuur van 6-8 °C. Grolsch Premium Pilsner is verkrijgbaar in fusten van 50 en 30 liter en op fles 30 cl en de bekende 45 cl beugelfles. 5 Vol. % alcohol.





AMBER

AMBER VAN GROLSCH

Amber van Grolsch is een bier van hoge gisting met een rijke rondzuivere smaak. Daarin herkent u de rijkdom van zomergerstmouten, de frisheid van tarwe-mouten en gulle hoeveelheden hop. Tijdens een zorgvuldig gekoesterd brouwproces wordt Amber van Grolsch lang gelagerd. Om de frisse smaak van het vers gebrouwen bier te behouden wordt Amber van Grolsch niet gepasteuriseerd. Amber van Grolsch is het lekkerst op een drinktemperatuur van 6-8 °C. Amber van Grolsch is naast de 30 cl fles verkrijgbaar in fusten van 30 liter. 5 Vol. % alcohol.





SPECIAL MALT

GROLSCH SPECIAL MALT

In Grolsch Special Malt proeft u het vakmanschap van de brouwers van Grolsch. Dat begint al bij de speciaal geselecteerde mout- en hopsoorten die zorgen voor een verfrissend aroma en een zachte, tintelende smaak. Dat is ook herkenbaar in het zorgvuldig gekoesterde brouwproces dat aan Special Malt zijn zachte afdronk en zijn dorstlessend karakter geeft. De volblonde kleur is kenmerkend voor Grolsch Special Malt. Het is het lekkerst op een drinktemperatuur van 3-5 °C. Grolsch Special Malt is naast de 30 cl. fles verkrijgbaar op fust (20 liter).





MEI BOK

GROLSCH MEIBOK

In vroegere tijden kondigde Meibok de zomer aan. De brouwers van Grolsch laten deze eeuwenoude traditie herleven, met een heerlijk fris, volblond bier volgens de regels van de kunst gebrouwen. Het is samengesteld uit louter natuurlijke grondstoffen: Mout van zomergersten en zorgvuldig geselecteerde hopsoorten. Het geduld en vakmanschap van Grolsch geven dit bier zijn specifieke lentekarakter. Grolsch Meibok is het lekkerst op een drinktemperatuur van 8-10 °C. Grolsch Meibok is naast de 30 cl fles verkrijgbaar op fust (30 ltr). 6½ Vol. % alchohol.





BOK BIER

GROLSCH BOKBIER

Grolsch Bokbier luidt de nieuwe herfst in, maar is tegelijk de rijke erfenis van een voorbije zomer. Het wordt zorgvuldig volgens de regels van de kunst gebrouwen uit de allermooiste zomergersten van het jaar. Daardoor kunt u genieten van een fonkelend robijnrood bier dat zijn robuuste karakter omlijst met een zachtzoete smaak. In Grolsch Bokbier proeft u het vakmanschap van Grolsch. Het is het lekkerst op een drinktemperatuur van 8-10 °C. Grolsch Bokbier is naast de 30 cl fles verkrijgbaar op fust (30 ltr). 6½ Vol. % alcohol.





OUD BRUIN

GROLSCH OUD BRUIN

Grolsch Oud Bruin is een zeer dorstlessend donker bier. Het wordt gebrouwen volgens de klassieke brouwmethode van lage gisting. Hierdoor wordt een volle rijke smaak verkregen. Dat is het vakmanschap van Grolsch. Het bier krijgt zijn milde zoete smaak door toevoeging van natuurlijke suiker. Grolsch Oud Bruin is het lekkerst op een drinktemperatuur van 6-8 °C. Grolsch Oud Bruin is niet op fust verkrijgbaar. 2½ Vol. % alcohol.





— GROLSCH EN DE DRANKEN — ORGANISATIE NEDERLAND

De Dranken Organisatie Nederland (D.O.N.) is een organisatie van zelfstandige drankenhandelaren. De D.O.N. heeft een exclusieve overeenkomst met de Grolsche Bierbrouwerij, waarin is vastgelegd dat zij het Grolsch fustbier levert aan de Nederlandse horeca. Iedere D.O.N.-agent heeft een eigen rayon waarbinnen hij de enige is die Grolsch fustbier kan leveren.

GUNSTIG VOOR ALLE PARTIJEN. Door de krachten te bundelen realiseren de D.O.N.-agenten een krachtige organisatie voor zowel de afnemers als voor henzelf. Het welzijn van de klanten staat dan ook hoog in het vaandel. Dit uit zich onder meer in de maandelijkse D.O.N.-folder, met daarin iedere keer weer interessante aanbiedingen.

ONDERNEMENDE ORGANISATIE. Grolsch gelooft in de kracht van "het ondernemen". De distributie van de Grolsch bieren door zelfstandige ondernemers wordt dan ook sterk toegejuicht. Het is prima voor de horeca-ondernemer, de drankenhandel en de Grolsche Bierbrouwerij. Immers uw agent zal altijd iemand uit uw eigen omgeving zijn, die er alle belang bij heeft uw zaken perfect te behartigen.

VRIJ PAKKET. Grolsch brouwt kwaliteitsbieren en dringt u geen andere dranken op. Dit betekent ook dat u bij uw D.O.N.-agent volledig vrij bent een drankenpakket samen te stellen. Een "vrij pakket" dus, waardoor u uw klanten nooit "nee" hoeft te verkopen.

GROLSCH EN D.O.N.: ZEKER DOEN. De conclusie ligt voor de hand: de D.O.N. en Grolsch staan samen borg voor een prettige manier van zaken doen. Met uitstekende service, een vrije keus en tevreden klanten.

D.O.N.
Dranken Organisatie
Nederland DON B.V.

— BUITENLANDSE BIEREN —

Met Grolsch Premium Pilsner, Oud Bruin, Bokbier, Meibok, Grolsch Special Malt en Amber van Grolsch biedt Grolsch u een volwaardig assortiment kwaliteits bieren. Er is in Nederland echter ook belangstelling voor andere bieren. Daarom heeft Grolsch overeenkomsten gesloten met Belgische en Duitse brouwers. Via de D.O.N.-agent is dan ook een schitterend assortiment buitenlandse speciale bieren beschikbaar: Dentergems witbier, de abdijbieren van Grimbergen, Küppers Kölsch, Wicküler, Diebels Alt, de Gueuze-, Kriek- en Fruitbieren van Mort Subite en nog vele andere. Vraag uw D.O.N.-agent ernaar.





GROLSCHE BIERBROUWERIJ NEDERLAND B.V., POSTBUS 55, 7500 AB ENSCHEDE, TELEFOON 053 - 833 333