Kleurplaat

Kleurplaat

In de laatste Kroniek zat een kleurplaat van een clown op het strand met een heel groot ijsje. We kregen gele, oranje, blauwe, rode en veelkleurige ijsjes. Clowns met een rode neus, een blauwe neus, een groene neus en een witte neus. En de broek met bloemen van de clown was door iedereen weer anders ingekleurd. Kortom: we hadden meer dan 30 verschillende inzendingen en om daar de beste uit te halen was dan ook weer een klus. De gelukkige prijswinnaars deze keer zijn: Lisanne Brusse (3 jaar) uit Oldenzaal, Anne-Elise de Groen (5 jaar) uit Enschede en Thomas de Jong (7 jaar) uit Zutphen. Zij hebben hun prijsjes inmiddels ontvangen. Deze keer geen prijs gewonnen? Niet getreurd: ook in deze Kroniek zit weer een prachtige plaat. We zien jullie inzendingen met belangstelling tegemoet. Stuur je kunstwerk voor 17 november naar: Redactie Grolsch Kroniek, Postbus 55, 7500 AB Enschede.



PUZZEL

PUZZEL

De puzzelaars onder u zal het niet ontgaan zijn dat in de vorige Kroniek de puzzel ontbrak. Maar hij is terug van weggeweest! Voortaan zullen het niet alleen maar cryptogrammen zijn. Om meer 'soorten' puzzelaars een plezier te doen, kunt u in het vervolg ook kruiswoordraadsels, logigrammen, doorlopers, anagrammen etc. verwachten. We beginnen met een doorloper. De woorden die hieronder staan, zijn allen te vinden in de doorloper (horizontaal, verticaal of diagonaal, ook van achter naar voor). De letters die u overhoudt vormen een woord. Dat woord kunt u voor woensdag 17 november sturen naar: Redactie Grolsch Kroniek, Postbus 55, 7500 AB Enschede. We wensen u veel puzzelplezier.

		A	T	S	R	O	V	R	E	T	N	I	W	D
		M	O	U	T	A	B	O	G	I	S	T	A	E
P	M	B	A	R	C	A	F	E	U	T	T	E	T	L
S	A	E	D	E	S	R	I	Z	T	Y	T	I	E	A
E	L	R	R	S	F	N	A	O	A	D	H	T	R	N
A	T	O	T	K	I	B	D	M	V	W	S	I	T	G
G	H	O	P	Y	L	IJ	E	E	O	R	C	D	A	E
R	C	K	O	B	T	S	F	R	E	H	H	E	L	G
A	S	M	K	F	E	A	T	G	P	O	U	P	C	A
M	L	E	E	O	R	S	P	O	R	P	I	X	O	N
A	O	O	T	U	L	E	G	U	E	B	M	E	H	G
K	R	O	N	I	E	K	U	D	L	E	T	S	O	B
P	G	R	P	Z	E	T	M	E	E	L	K	O	L	S

alcohol
amber
bar
Bass
bazuin
beugel
bostel
cafe
De Lange Gang
expeditie
filter
gerst
gist
Grolsch
herfstbok
hop
hopbel
horeca
HTTS
klok
kroniek
malt
mout
O.R.
partytap
pils
proeftijd
schuim
Seagram
slok
tijd
vat
water
wintervorst
wort
zetmeel
zomergoud

KRONIEK

September 1999 - Jaargang 19 - Kwartaaluitgave voor het personeel van de Grolsch bierbrouwerij - Nr. 3



"Bierkenners vragen Grolsch"

Op een dag drink je geen bier meer, neen, dan drink je alleen nog maar Grolsch. Komt tijd, komt Grolsch.

Hoe je het ook keert of wendt, uiteindelijk komt elk weldenkend mens tot dezelfde conclusie: Ja, Grolsch is toch het lekkerste bier. Om dat te bereiken, heb je geduld nodig en zul je daarvoor alle nodige inspanningen moeten verrichten. Dat doen we in Groenlo en in Enschede. Maar ook in de Rijnmond bijvoorbeeld of Kennemerland of in Zuid-Limburg.
Overal in Nederland zijn wij actief.
In Thuisverbruik, in de horeca. Ga maar kijken bij de grote supermarkten en slijterijen, ga maar kijken in onze café's. Bijvoorbeeld in Dranck- en Speijslokaal De Vier Jaargetijden of Café de Roef in Brielle. Maar ook buiten Nederland wonen een gigantisch aantal bierliefhebbers.
Om dicht bij huis te blijven: in Antwerpen, in het speciaalbierland bij uitstek. En toch: echt lekker pils komt toch uit Nederland, uit Groenlo en in de betere hotels in Antwerpen kun je het drinken. En sinds kort ook op Aruba!
En wat te denken van de opmars van Grolsch in Engeland? U leest er alles over op pagina 16 en 17.
Maar Grolsch is ook in Polen, en nog duidelijk zichtbaar ook! Zelfs degenen die zich met graancirkels bezig houden kunnen niet om Grolsch heen!
13 Geslaagden telde de Grolsch Horeca Academie dit jaar! Dat zijn weer 13 actieve horeca-mensen die nu of straks het ondernemerschap met succes gaan bekleden. Ook zij hebben dus voor het goede merk, Grolsch, gekozen.
In Kloosterzande (Zeeland) drinken ze ook Grolsch. Weliswaar om een heel andere reden, maar kwaliteit verloochent zich niet.
En als je: 1000 km voorbij Moskou moet werken, nou, dan begint het gemis aan een lekkere beugel uit Grolsch behoorlijk op te spelen. Jan Dijk en Hennie Groot Bruinderink weten er alles van.
Maar gelukkig: de ware liefhebbers van het Grolsch bier kunnen hun hart ophalen, nu zeker. Op dit moment hebben zij keus te over.



Naast het Pilsner, het Amber, het Oud Bruin, Special Malt, staat er nu ook in de winkel: Vandaag (Gister is al op), Bazuin (Proeftijd 1999), Herfstbok (oh zo lekker bij wild eten in de Achterhoek) en straks komt ook nog Morgen.
Nederlandse bierdrinkers boffen reusachtig met zo'n brouwerij uit het Oosten des lands. Vindt u het gek dat zij allen zeggen: "Bierkenners vragen Grolsch!?"

COLOFON

GROLSCH KRONIEK
Nr. 3, 19e jaargang, september 1999.
Een driemaandelijkse uitgave, bestemd voor het personeel van de Grolsche Bierbrouwerij.

REDACTIE-ADRES
Grolsch Kroniek
Postbus 55
7500 AB Enschede

REDACTIE-RAAD
J. Analbers
P. van Rooijen
P. Gaasendam
G. ten Cate
F. v.d. Lee
P.E.A. Könings

VORMGEVING
Pitch Advertising Marketing b.v., Enschede.

© 1999 - Nadruk van deze uitgave in welke vorm ook, geheel of gedeeltelijk, in het Nederlands of in enige andere taal, is zonder schriftelijke toestemming van de uitgever niet toegestaan.

Democratie, de media en onze nieuwe brouwerij

De essentiële taak van ons allemaal bestaat in het verzekeren van de continuïteit van onze brouwerij, daarom moeten wij onze resultaten laten groeien en dus meer bier verkopen en efficiënter werken.

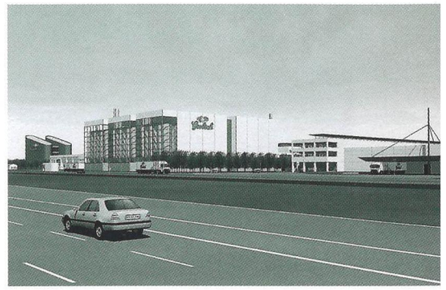
De doelstellingen die wij tegen 2004 willen bereiken zijn iedereen bekend:
- een jaarlijkse toename van ons resultaat met 5 a 7 %
- de groei van onze verkoop in Nederland tot 2 miljoen hl
- de verkoop in het buitenland van eveneens 2 miljoen hl waarvan ruim de helft in Nederland gebrouwen.

Voortdurend moeten wij bezig zijn met verbeteren van onze efficiency en onze productiviteit, uiteraard is de bouw van onze nieuwe brouwerij een sleutelfactor in het realiseren van deze continuïteit. Wij zijn blij dat wij erg goed overleg hebben met de OR en de bonden over de sociale aspecten van de nieuwe brouwerij. Ook de invulling van de toekomstige organisatie verloopt voortreffelijk en wij willen nogmaals onze waardering uitspreken voor de wijze waarop alle Grolsch medewerkers en vooral deze uit Groenlo omgaan met de beslissing die wij hebben genomen.

Grolsch zal een **nieuwe brouwerij** bouwen en zal dit doen op de Groote Plooy. Het terrein is er perfect voor geschikt en de ligging aan de rand van de stad, met rechtstreekse op- en afrit naar de autosnelweg en vlakbij een kanaal, is gewoon perfect. Uiteraard loopt niet alles van een leien dakje.

Wij mogen blij zijn dat wij in dit land leven in een **democratie**. Tenslotte kunnen wij via de volksvertegenwoordiging zelf bepalen welke koers dit land vaart. De vrijheid van meningsuiting ligt verankerd in de grondwet. Dagelijks kunnen wij vaststellen welk groot goed dat is. Wij hoeven maar te kijken naar wat er in veel landen in de wereld gebeurt. Wij kunnen meedenken, meepraten, meeweten. Aan de andere kant moeten wij toch wel vaststellen dat Nederland het wereldrecord heeft in wetgeving en regelgeving. Het gaat soms erg ver en het duurt allemaal soms erg lang. Maar toch zullen ook wij uiteraard alle wettelijke bepalingen zeer keurig naleven. De uitvoerige Milieu Effecten Rapportage is daarvan een goed voorbeeld.

Onze samenleving beschikt over talrijke **media**, deze moeten zo objectief mogelijk informeren en uiteraard heel veel zaken kritisch benaderen. Men zegt wel eens dat de media, na de wetgevende macht (vnl. 1e en 2e Kamer), de uitvoerende macht (Kabinet en Besturen van Provincies en Gemeenten) en de rechterlijke macht (Hoven en Rechtbank) de 4e macht zijn in dit land.
De media hebben heel veel rechten, maar dat leidt ook tot plichten. Ook de media hebben een maatschappelijke verantwoordelijkheid; communicatie lokt immers communicatie uit. Hoe worden de vragen gesteld, hoe worden antwoorden uitgelokt; wij moeten vaststellen dat ook in verband met de bouw van onze nieuwe brouwerij antwoorden uit hun context worden gehaald en dat verbanden worden gelegd die er helemaal niet zijn. Grolsch dreigt helemaal niet om Twente te verlaten. Onze wortels liggen in het oosten van dit land; hier wonen onze eigen mensen; hier is een traditie van bijna 400 jaar.



De gemeente Enschede heeft ons trouwens zelf de Groote Plooy aangeboden. Wij stellen alles in het werk om tijdig alle vergunningen te krijgen. Wij begrijpen dat sommige mensen in Boekelo het moeilijk hebben met de bouw van de nieuwe brouwerij, maar wij doen alles wat mogelijk is om een open dialoog te hebben met alle groeperingen en iedereen bij onze plannen te betrekken. Wij kunnen echter mensen die elke dialoog weigeren niet tot deze dialoog dwingen. Wij geloven echt niet dat, gezien onze degelijke voorbereidingen en de milieuvriendelijkheid van onze nieuwe brouwerij, de enkele tegenstanders onze nieuwbouw kunnen dwarsbomen.
Als dit toch het geval zou zijn - en, nogmaals, wij gaan daar absoluut niet van uit - zullen wij gedwongen zijn om ons, zwaar tegen onze zin, elders te oriënteren.

Het bovenstaande is een weergave van de echte stand van zaken, wij zijn ervan overtuigd dat wij ons gezamenlijk ideaal en dat is **continuïteit** en groei van onze brouwerij, zullen realiseren.

J. Troch

HALFJAARRESULTAAT VAN GROLSCH GESTEGEN MET 5,2%

SAMENVATTEND

Koninklijke Grolsch N.V. heeft in de eerste zes maanden van dit jaar een stijging gerealiseerd van het bedrijfsresultaat en de netto-winst.
De prognose voor geheel 1999 blijft gehandhaafd.

RESULTATEN

De netto-omzet van Koninklijke Grolsch N.V. is in de eerste helft van 1999 met 2,6% gedaald naar Euro 119,7 miljoen (fl. 263,7 miljoen).

De aanzienlijke afzetstijging in Engeland en de Verenigde Staten, alsmede het positieve effect van prijsverhogingen, konden het effect van de lagere bierconsumptie in Nederland en de nagenoeg weggevallen export naar Rusland niet volledig compenseren.

Het bedrijfsresultaat kwam 2% hoger uit op Euro 12,5 miljoen (fl. 27,6 miljoen), omdat de margeverbetering het afzetverlies meer dan goed maakte, terwijl de effecten van kostenstijgingen en gedaalde grondstoffenprijzen elkaar ongeveer in evenwicht hielden.

De post rentebaten/rentelasten verbeterde van een last van -Euro 0,1 miljoen (- fl. 0,2 miljoen) in een bate van Euro 0,4 miljoen (fl. 0,9 miljoen).
Het netto-resultaat steeg met 5,2% naar Euro 8,5 miljoen (fl. 18,7 miljoen).
Vanwege conversie nam het aantal dividend gerechtigde aandelen toe met 0,7% tot 16.877.936 (30 juni 1998: 16.756.920). Dit correspondeert per aandeel van fl. 2.- nominaal met een winst van Euro 0,50 (fl. 1,11. Eerste helft 1998: fl. 1,06). Van de 5,25% converteerbare achtergestelde obligatielening van oorspronkelijk fl. 100 miljoen resteerde per 30 juni jl. ca fl. 6,0 miljoen.

GANG VAN ZAKEN

De totale Nederlandse biermarkt is in de eerste helft van dit jaar met ca 3% gedaald t.o.v. de goede eerste helft van 1998.

De afzetontwikkeling bij Grolsch Nederland was hiermee in lijn.
Grolsch International realiseerde wederom een aanzienlijke afzettoename in Engeland en de Verenigde Staten, twee landen die centraal staan in de groeidoelstellingen van Grolsch, terwijl de export naar Rusland vrijwel geheel is weggevallen.

In de eerste helft van 1999 zijn de benodigde vergunningen voor de bouw van een nieuwe brouwerij aangevraagd bij de Gemeente Enschede.
Inmiddels is de milieuvergunning ontvangen. Wij verwachten dat de overige vergunningen in de loop van dit jaar zullen worden verkregen, waardoor de bouw in het voorjaar van 2000 een aanvang zal kunnen nemen.

VOORUITZICHTEN 1999

De zomer in Nederland was beter dan vorig jaar. Hierdoor kon een deel van het afzetverlies in de eerste helft van dit jaar worden gecompenseerd.
De afzet in het buitenland zal voornamelijk door voortgaande groei in de Verenigde Staten en de positieve ontwikkeling in Engeland hoger zijn dan in het tweede halfjaar van 1998. Het volume in de tweede helft van dit jaar zal hierdoor hoger uitkomen dan in het tweede halfjaar van 1998.

Gelet op het bovenstaande verwacht Grolsch N.V., conform de begin dit jaar afgegeven prognose, voor geheel 1999 een lichte stijging van het bedrijfsresultaat en het netto-resultaat.

Enschede, 8 september 1999
De Raad van Bestuur

WINST EN VERLIESREKENING

KONINKLIJKE GROLSCH NV EERSTE HALFJAAR

	In euro x 1000 1999		In euro x 1000 1998		In NLG x 1000 1999		In NLG x 1000 1998	
Netto omzet		119.663		122.856		263.703		270.740
Mutatie voorraden gereed produkt en halffabrikaten	1.406		1.286		3.098		2.834	
Overige bedrijfsopbrengsten	1.811		1.480		3.990		3.261	
		3.216		2.766		7.088		6.095
Som der bedrijfsopbrengsten		122.880		125.622		270.791		276.835
Kosten van grondstoffen en materialen	29.853		32.993		65.788		72.708	
Accijns	19.763		20.271		43.552		44.671	
Lonen, salarissen en sociale lasten	19.024		18.199		41.923		40.105	
Afschrijvingen materiële vaste activa	10.247		10.822		22.581		23.849	
Verkoopkosten	14.656		15.140		32.297		33.365	
Overige bedrijfskosten	16.809		15.922		37.043		35.087	
Som der bedrijfslasten		110.352		13.347		243.184		249.785
Bedrijfsresultaat		12.528		12.275		27.607		27.050
Uitkomst der financiële baten en lasten		419		(79)		924		(173)
Resultaat uit gewone bedrijfsuitoefening voor belasting		12.947		12.196		28.531		26.877
Belasting over resultaat uit gewone bedrijfsuitoefening		-4.481		-4.212		-9.875		-9.283
Resultaat deelnemingen		24		84		53		185
Resultaat uit gewone bedrijfsuitoefening na belasting		8.490		8.068		18.709		17.779

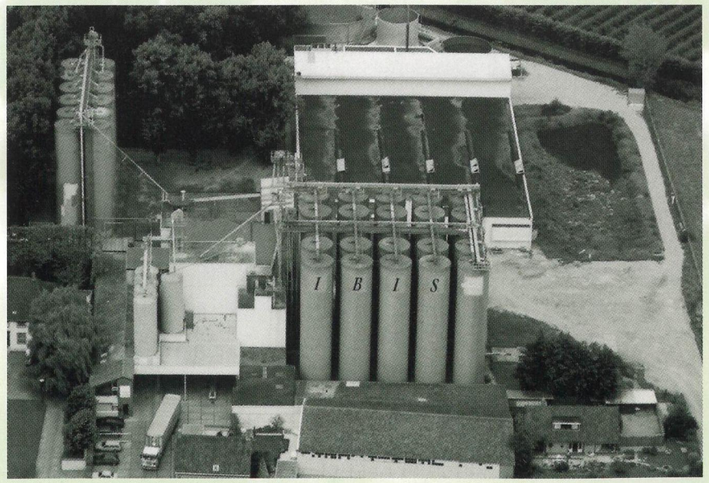
Grolsch investeert in de toekomst

door aankoop van de nog enige onafhankelijke Nederlandse mouterij

Grolsch koopt de nog enige resterende onafhankelijke mouterij uit Kloosterzande, Zeeland en zet zo een gerichte stap voorwaarts in de verdere beheersing van haar belangrijkste grondstof: brouwgerst.

Dat gerst nu de belangrijkste zetmeelbron is voor de bier- en whiskeybereiding is niet zo verwonderlijk. Gerst groeit overal in Europa en is dus overal beschikbaar. Het is het enige graangewas dat bedekt is, d.w.z. dat het kaf vast zit aan de korrel. Bij tarwe en rogge is dit bijvoorbeeld niet het geval, dit zijn onbedekte granen. Daardoor wordt de korrel beter beschermd tegen infecties en kan de gerst de behandelingen in de diverse processtappen van de mouterij goed verdragen en is het kaf een onontbeerlijk filtratiehulpmiddel tijdens het brouwen.

De huidige mouterij in Kloosterzande is de vierde mouterij op deze plaats. In 1906 werd op het terrein een brouwerij gebouwd, genaamd "de Zwaan". Op de vloeren in de kelders van de brouwerij werd gerst gekiemd en gedroogd, voldoende voor eigen productie. Vroeger hadden alle brouwerijen sowieso hun eigen mouterij. De activiteiten van de brouwerij - die enkel een bovengistend bier produceerde - werden in 1948 stilgelegd wegens de grote concurrentie van de pilsnerbieren. De mouterij produceerde toen 700 kg mout per week. Achtereenvolgens werden dan in de jaren '50 de eerste kiemkasten-mouterij gebouwd van 10 ton / kast, in de jaren '60 de tweede met 25 ton / kast en uiteindelijk de huidige mouterij van 1972 - 1975 met 130 ton / kast. De maximale productie is 26.000 ton mout per jaar wat overeenkomt met een behoefte van 32.000 ton brouwgerst ofwel 8.000 ha brouwgerst. Dit komt ook ongeveer overeen met de totale brouwgerst-productie van Zeeland, Brabant, Noord- en Zuid-Holland. Uiteraard komt niet alle brouwgerst uit Nederland wegens risicospreiding voor oogst- en klimaatverschillen. In Kloosterzande verwerkt men enkel de beste brouwgersten uit voornamelijk Zuid-West Nederland, East-Anglia (Engeland) en Champagne, Beauce-Gatinais, Charente Maritime (Frankrijk).



Het moutproces zelf bestaat uit drie stappen. Gedurende het weken wordt de gerst in grote kuipen met water ondergedompeld. Speciale beluchtingsystemen voorzien de gerst van voldoende zuurstof en ondertussen wordt de gerst flink gewassen. Na ongeveer 36 uur heeft de gerst voldoende water opgenomen (ca 40%) en wordt hij getransporteerd naar een grote kiembak met een geperforeerde vloer. Gedurende 6 dagen laat men de gerst kiemen onder gecontroleerde condities van temperatuur (ca 13-18° C), vocht, hoeveelheid lucht en luchtsamenstelling. De eerste drie dagen laat men de gerst goed groeien en wordt het vochtgehalte nauwkeurig vastgelegd op ca 44% zodat de gerst de noodzakelijke stoffen vormt (enzymen) die tijdens de tweede helft van het kiemproces de structuur van het zetmeel in de korrel zodanig veranderen dat bij het latere brouwproces het meel van het mout in water onmiddellijk oplost.

Zetmeel in water oplossen kan enkel door te verstijfselen (koken), maar dan gaan alle natuurlijke enzymen kapot en kan men er dus niet meer mee brouwen.

Daarom kan men uitsluitend brouwen met een gerst die het natuurlijk kiemproces gedeeltelijk en gecontroleerd heeft doorlopen. Wanneer al het zetmeel is omgezet wordt het kiemproces stilgelegd door de eesten. De gehele kiemkast wordt gedroogd met lucht van 60° C en op het einde van het proces afgestookt met lucht tot 85° C om het mout zijn aroma en kleur te geven. Hoe langer en heter dit gebeurt, hoe donkerder en aromatischer het mout wordt.
Na het ontkiemen wordt het mout voor minimaal 4 weken gelagerd in silo's vooraleer het aan de brouwer af te leveren.

Het zal duidelijk zijn dat het moutproces zeer belangrijk is voor het brouwproces dat daar op volgt. Anderzijds is het moutproces zeer afhankelijk van de voorhanden zijnde brouwgerst. Om zich te verzekeren van de juiste kwaliteit en kwantiteit hebben vooruitstrevende brouwers zoals Grolsch zich enkele jaren geleden reeds geëngageerd in de ontwikkeling van de bier-mout-gerst keten. Door intensieve samenwerking in de keten kan men de fundamentele kwaliteitsaspecten van de benodigde brouwgerst langzaam maar zeker optimaliseren. De mouterij met zijn ervaring en zijn contacten met telers en collecteurs, speelt hier een doorslaggevende rol en moet de transformatie van gerst naar mout (en verder naar wort) soepel laten verlopen. Door een eigen mouterij kan de brouwer telers en grondstof beter aan zich binden en wordt op die manier de dreiging van de hervorming van het EU-landbouwbeleid, waardoor de teelt van bouwgerst onder druk komt te staan, op een efficiënte manier gecounterd.
Doordat de brouwer en mouter nu één zijn kan men alle processen ongelimiteerd op elkaar afstemmen en optimaliseren zonder vrees voor uitlekken van receptuur. Bovendien levert deze integratie de directe controle (tot aan brouwgerst) op het voedselveiligheid aspect die voor de consument van een goed glas bier toch meer en meer belangrijk wordt.

Qua grootte en locatie komt de mouterij perfect overeen met de productiecapaciteit van Grolsch, zodat de aankoop van deze mouterij een logisch gevolg is van de reeds ingeslagen weg. Bovendien levert het bezit van een mouterij directe toegang tot de brouwgerstmarkt, waardoor op termijn zeker financiële voordelen te behalen zijn.

Jos Haeck,
Directeur Mouterij Kloosterzande B.V.

Grolsch koopt mouterij

GROLSCHE BIERBROUWERIJ NEDERLAND B.V. HEEFT DE MOUTERIJ IN KLOOSTERZANDE (ZEEUWS VLAANDEREN) VAN IBIS OVERGENOMEN. DEZE MOUTERIJ IS GESITUEERD IN EEN GEBIED, DAT BEKEND STAAT OM DE TEELT VAN BROUWGERST MET EEN CONSTANTE EN GOEDE KWALITEIT.

De mouterij heeft een productiecapaciteit van ca. 25.000 ton mout per jaar, waarmee voorlopig in ruim 50% van de moutbehoefte van Grolsch in Nederland kan worden voorzien.

De belangrijkste redenen voor de aankoop zijn:

1. Brouwgerst is een natuurlijk product en de belangrijkste grondstof voor de bierbereiding.
De kwaliteit ervan werkt door in de kwaliteit van het eindproduct. Om de kwaliteit van het eindproduct bier zoveel mogelijk te kunnen garanderen, is kennis van en (gedeeltelijke) eigen controle op de grondstoffenketen steeds belangrijker. Een mouterij is in deze keten de eerste en belangrijkste schakel.

2. Via een mouterij kan een bierproducent een hechte en consistente relatie opbouwen met de telers van brouwgerst. Het kunnen verzekeren van kwaliteit in de totale keten toeleverancier-producent-afnemer-consument is voor Grolsch een belangrijke doelstelling.

3. Voorts zijn met meer kennis op het gebied van de grondstoffenmarkt inkoopvoordelen te behalen.

De mouterij is reeds enkele maanden uit productie, nadat zij eerder gedwongen was tot het vragen van surséance van betaling wegens de aanhoudend lage opbrengstprijzen voor mout op de grondstoffenmarkt. Grolsch zal de activiteiten onder de naam Mouterij Kloosterzande B.V. en onder leiding van de huidige directeur, de heer J. Haeck, in de loop van 2000 hervatten.

"We waren 4 weken in een andere wereld"

Hennie Groot Bruinderink en Jan Dijk waren op karwei in Rusland



Hennie Groot Bruinderink en Jan Dijk

"Zeg Hennie, heb je misschien zin om 'n week of 4 naar Rusland te gaan? Je moet die mensen in Ufa gaan helpen, samen met Jan Dijk." Zo ongeveer luidde de vraag van Nico Heinen aan Hennie Groot Bruinderink. Eigenlijk hoefde hij er niet zo lang over na te denken. Het leek hem wel wat. En dat samen met een collega uit Groenlo: "Dat moesten we maar doen!"
En zo vertrokken zij beiden naar het verre Ufa, zo'n 1000 km voorbij Moskou. Nou, die heenreis duurde alles bij elkaar al bijna 26 uur. En dat oostwaarts, dus bij aankomst hadden ze een flinke jetlag.

In Ufa aangekomen - een flinke industriestad met 1,2 miljoen inwoners - moesten zij constateren dat alle hotels vol waren met congresgangers. De eerste nacht werd dus op de bank in een huis van één van de medewerkers van de brouwerij doorgebracht.
Eigenlijk kwamen zij in Ufa om Guy Evers, onze brouwmeester uit Enschede, af te lossen. Guy had er toen ruim 7 weken op zitten.
Nou die twee Grollenaren konden ze best gebruiken om het ter plaatse bekende Cokol-bier te maken. En zo togen Jan en Hennie aan het werk.
Jan - van huis uit operator filterkelder - werd overal bij gehaald. Bij het brouwen, bij de vergisting en lagering, ja zelfs bij het afvullen van de fusten.

Hennie - in Groenlo werkzaam als trouble shooter, dus iemand die allerlei hardnekkige produktieproblemen oplost - stak een helpende hand toe op de bottelarij. Daar worden uitsluitend halve liter flessen met kroonkurk afgevuld.

Ondanks het feit dat de verschillende brouwerij-installaties vrij compleet zijn, ging het er vooral om, de Russische brouwerij-mensen te leren, hoe ze ermee moeten omgaan. Buitengewoon opvallend is, dat het merendeel van het personeel uit vrouwen bestaat. Hennie en Jan constateerden allebei dat deze vrouwen over het algemeen vrij leergierig zijn, hun werk serieus opvatten én....ze zijn aardig. Dat laatste wisten zij al: 3 Russinnen waren al eerder op werkbezoek geweest in Groenlo. Ach, die kent

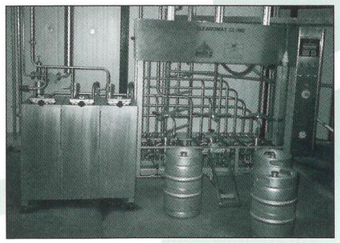


In Ufa zie je overal grote dikke buizen in de straten. Door deze buizen wordt warm water getransporteerd. In hartje zomer, wanneer de behoefte aan warm water minder is, zijn deze buizen leeg. Dus is er dan geen warm water!



De toegang tot de brouwerij wordt - net als overal in Rusland - 24 uur per dag streng bewaakt.

iedereen nog wel: Tatjana, Natasha en Marina. Even een saillant detail: in de hele brouwerij is slechts één (gehuurde) vorkheftruck aanwezig. Dat er dus veel handmatig wordt getild, moge duidelijk zijn. Wat echter nog een extra obstakel vormde, was natuurlijk de taal. Hennie en Jan moesten alles in het Duits uitleggen en toelichten. Voor de Russen moest dus alles in het Russisch vertaald worden. Zo ging het ook andersom: van het Russisch naar het Duits en dat weer in de hersenen van Jan en Hennie in het Achterhoeks; het was een lange weg.
Jan en Hennie zijn alweer geruime tijd terug. Met enige weemoed denken ze terug aan die gedenkwaardige periode van 4 weken in Ufa. Toen ze "ja" zeiden op het verzoek van Nico Heinen realiseerden zij zich niet in wat voor situatie zij terecht zouden komen. Ze werkten van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat. Zes dagen per week. Alleen zondag hadden zij vrij. Het gebrek aan slaap werd op die zondagen goedgemaakt. In al die tijd hebben ze met een van de tolken één boottochtje gemaakt. En pas in de derde week van hun verblijf ontdekten zij een leuk eethuisje, waar je best lekker kon eten. Bier dronken ze ook. Maar helaas, bier uit Groenlo is niet te evenaren. Ook niet door Russische vrouwen!
Terugkijkend zeggen én Hennie én Jan: het was een geweldige ervaring. We hadden het niet willen missen. Als ze nu morgen vroegen: "Wil je nog eens 4 weken naar Ufa?", dan denken ze dat ze toch "ja" zouden zeggen.
Alleen zouden ze dan een heel ander soort bagage meenemen: vań goed gereedschap tot gewoon wc-papier. Want Rusland is toch een heel ander land dan Nederland. En er gaat niets boven Groenlo.



De vatentapperij. Drie vaten worden tegelijk naast elkaar in de machine geplaatst. Het linker en het rechter fust worden gespoeld, het middelste vat wordt gevuld.

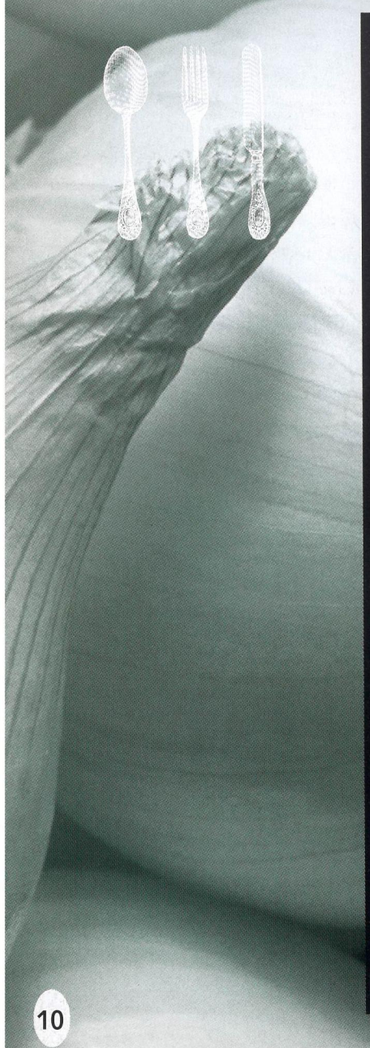


De flessenspoelmachine had wel iets weg van de oude machine van colonne 3 vroeger in Groenlo.

In de afgelopen zomervakantie bezochten we vanuit Tsjechië een dagje Polen. De keuze viel op de stad Wroclaw, (eerder Breslau geheten) in het zuiden van Polen. In het centrum van de stad was een mooi plein en tot onze verrassing was Grolsch hier prominent aanwezig met op maar liefst twee terrassen een grote parasol. Op bijgaande foto staat de familie Zappeij met haar tijdelijke huisgenoten in Tsjechië, de familie van Urk uit Enschede.

Anke Zappeij





KOKEN MET AAFJE

GEGRATINEERDE MOSSELEN

(4 personen)
Ingrediënten:

2 flesjes Grolsch Herfstbok
2 kg mosselen
3 sjalotten
peper en selderijzout
Provencaalse kruiden
4 tenen knoflook
4 eetlepels verse room
200 gr geraspte kaas naar keuze

Bereiding:
Mosselen schoonmaken. Sjalotten pellen en fijn hakken. 1 sjalot in de pan doen met 1 dl Herfstbok. Verwarm het geheel en laat het ongeveer 5 minuten zachtjes koken. Doe vervolgens de mosselen erbij, evenals 1 teen knoflook, Provencaalse kruiden en peper naar smaak. Zet het vuur hoog totdat de mosselen open gaan. Neem ze vervolgens uit de pan en verwijder één van de twee schelpen. De jus / het mosselvocht filtreren en inkoken tot er nog ongeveer 10 eetlepels vocht over blijven.
Vervolgens 2 fijngehakte sjalotten en 3 fijngehakte tenen knoflook in 2 dl Herfstbok leggen, dit verwarmen en de 10 eetlepels mosselvocht toevoegen. Aan de kook brengen en inkoken tot er 6 eetlepels vloeistof overblijven. Van het vuur af de room toevoegen en eventueel op smaak brengen met peper en selderijzout. De saus over de schelpen verdelen, bestrooien met geraspte kaas en onder de grill laten gratineren.

Eet smakelijk!
Aafje

Met leedwezen hebben wij kennis genomen
van het overlijden van de heer

Herman De Groen

De heer De Groen was gedurende een lange reeks van jaren als directeur aan onze onderneming verbonden. Wij herinneren van onze oud-collega vooral zijn toewijding, enthousiasme en kennis van zaken. Voorts heeft de wijze waarop hij zijn ernstige ziekte droeg, bij ons respect afgedwongen.

Wij wensen zijn vrouw en kinderen, alsmede zijn naaste familieleden veel sterkte toe om dit verlies te kunnen dragen.

Raad van Bestuur, Directie en medewerkers
Koninklijke Grolsch N.V.

20 augustus 1999, Enschede

Met leedwezen namen wij kennis van
het overlijden van onze gewaardeerde medewerker

Jacques Halma

Jacques zal in onze herinnering voortleven als een man die een grote inzet en hartelijkheid in zich verenigde.

Wij wensen zijn vrouw, kinderen en zijn familie veel sterkte toe om dit verlies te dragen.

Raad van Bestuur,
Directie,
medewerkers en gepensioneerden
Koninklijke Grolsch N.V.

7 september 1999, Enschede

Grolsch sluit licentie-overeenkomst op Aruba

Brouwerij Nacional Balashi N.V., een onlangs in bedrijf genomen nieuwe brouwerij op Aruba en Koninklijke Grolsch N.V. hebben een 10-jarige licentie-overeenkomst gesloten voor het brouwen van Grolsch Premium Pils voor de Arubaanse markt.

Een paar weken geleden is Grolsch op het eiland geïntroduceerd. Aruba telt ca. 90.000 inwoners en ontvangt jaarlijks ruim 1 miljoen toeristen, waarvan ongeveer de helft Amerikanen. Deze markt is goed voor ca. 90.000 hl. bier per jaar.



Brouwerij Nacional Balashi N.V., die een (aanvangs) capaciteit heeft van 50.000 hl., is een gezamenlijk project van M.P. Farm uit Hamburg, die kleinere brouwerijen ontwerpt, bouwt en leidt, en Meta Corp, een lokale onderneming die o.a. shopping centra en hotels beheert alsmede dranken bottelt en distribueert. De brouwerij, die onlangs is gestart met het brouwen en verkopen van het lokale merk "Balashi" zal op 8 oktober a.s. officieel worden geopend. Tropical Bottling, een onderdeel van Meta Corp verzorgt de distributie van zowel Balashi als Grolsch op Aruba. Het is de bedoeling dat het Grolsch Premium Pils in de toekomst vanuit Aruba naar Curaçao en Bonaire zal worden geëxporteerd.

nieuwe medewerkers

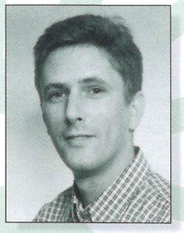
ENSCHEDE



E. Perepelova (Elena)
Geb: 02.10.1975
Functie: Junior Areamanager
Oost Europa
Afdeling: Export
In dienst: 11.04.99



A. Scheurwater-Dambrink (Arlette)
Geb: 25.02.1955
Functie: Administratief Medewerkster
Afdeling: Logistiek
In dienst: 01.06.1999



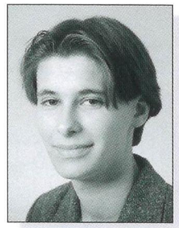
F.F.M. Groeneveld (Freddy)
Geb: 04.01.1962
Functie: Projectleider Enginering
Afdeling: Projectbureau
In dienst: 15.07.1999



R.J.G. Westerink (Raymond)
Geb: 06.08.1970
Functie: Horeca Inspecteur Oost
Afdeling: Horeca
In dienst: 01.06.1999



K.F. Koopmans (Karine)
Geb: 01.11.1972
Functie: Verkoop Assistente
Afdeling: Horeca
In dienst: 01.08.1999



A.A. Sassen (Anne)
Geb: 01.07.1976
Functie: Customer Service Medewerkster
Afdeling: Export
In dienst: 01.08.1999



M.A. Luft (Mark)
Geb: 15.03.1969
Functie: Senior Brandmanager
International
Afdeling: Marketing
In dienst: 01.06.1999

Dhr. A. Diepeveen ontving een gouden insigne voor zijn 25-jarig dienstverband





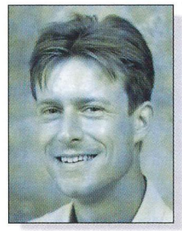
Dhr. H. Huurneman ontving een gouden insigne
voor zijn 25-jarig dienstverband in Groenlo

12,5 jarig jubileum

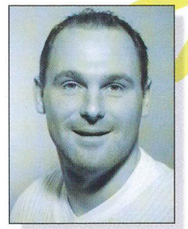
ENSCHEDE

De volgende medewerkers hebben een zilveren insigne voor hun 12,5-jarig dienstverband ontvangen.

F.T. Hartman
01-07-1999
I.J. Heijne van Wijhe
01-07-1999
K.C. Snijders-Fischer
01-08-1999
M.G. Koller-Hering
01-08-1999
J.H. de Jonge
01-08-1999
G.A.M. Zoetman van der Kuil
01-08-1999
J.T. Loskamp
01-08-1999
A.R.J. von Piekartz
01-08-1999
H.G. Bakker
15-08-1999



S.B. Thoden van Velsen (Bas)
Geb: 11.02.1972
Functie: Horeca Inspecteur W.Z.
Afdeling: Horeca
In dienst: 07.08.1999



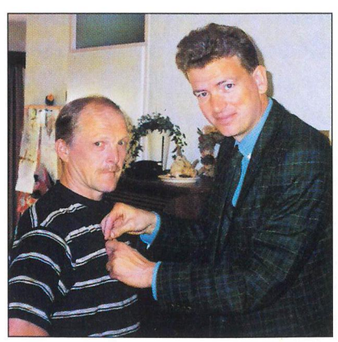
J.H.A. Schellingerhout (Johrit)
Geb: 26.01.1969
Functie: Horeca Inspecteur W.N.
Afdeling: Horeca
In dienst 14.08.1999



C. Wilmink-Houtman (Cindy)
Geb:15.10.65
Functie: Commercieel Administratief
Medewerkster
Afdeling: Export
In dienst: 01.07.1999

Dhr. A.J.M. Levers (linksonder) en Dhr. A.J.H. Asschert (rechtsonder)
ontvingen een gouden insigne voor hun 25-jarig dienstjubileum in Groenlo.





25 jarig jubileum

ENSCHEDE

De volgende medewerkers hebben een gouden insigne voor hun 25-jarig dienstverband ontvangen.

A. Diepeveen
04-06-1999
H.G.B.M. Huurneman
24-06-1999
W.J. Dunhoft
01-07-1999
J.C.M. Lohuis-Beune
01-08-1999
M.G.J. Weghorst-Jansen
01-08-1999
J.H. Nijhuis-Kerver
01-08-1999
A.T.J. Martens
01-08-1999
J.P.C. Klomp
26-08-1999

overleden

ENSCHEDE

G. Teggeler
overleden 12-08-1999 (pensioen)
H.A.Th. de Groen
overleden 17-08-1999 (pensioen)

uit dienst

ENSCHEDE

A. Robers-Holtkamp
Uit dienst 30-06-1999
M.T.M. Olde Klieverik
Uit dienst 30-06-1999
R. de Vos
Uit dienst 30-06-1999
L. Poorthuis
Uit dienst 30-06-1999
E.J. Dorhout-Mees
Uit dienst 31-07-1999
J.M. Korten
Uit dienst 31-07-1999
F.A. Geerdink
Uit dienst 31-07-1999
R.T.M. van de Boog
Uit dienst 31-08-1999
C.M.L. Rootinck te Morsche
Uit dienst 31-08-1999
M.C. Vink
Uit dienst 31-08-1999

uit dienst

GROENLO

J. Koops
Uit dienst 18-08-1999
Wegens het bereiken van de pensioengerechtigde leeftijd.
B.H.M. Ruiken
Uit dienst 29-08-1999
Wegens het bereiken van de pensioengerechtigde leeftijd.

promoties en benoemingen

ENSCHEDE

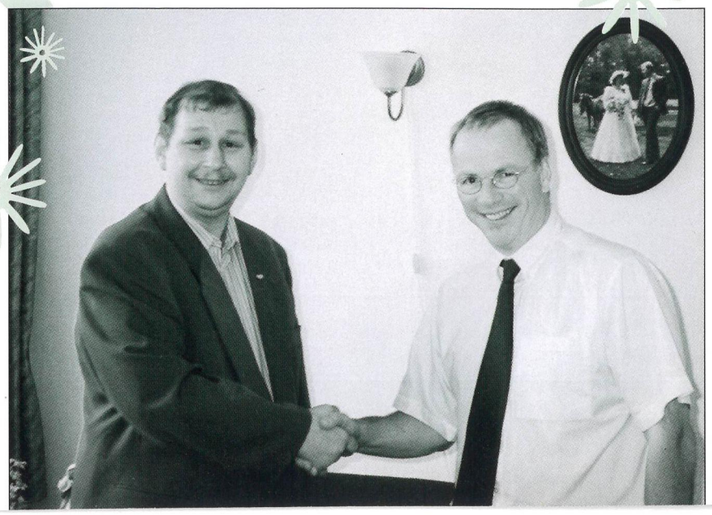
Voûte, G.
per 01-11-1999
District Verkoopleider West/Zuid
afdeling Horeca

25 jarig jubileum

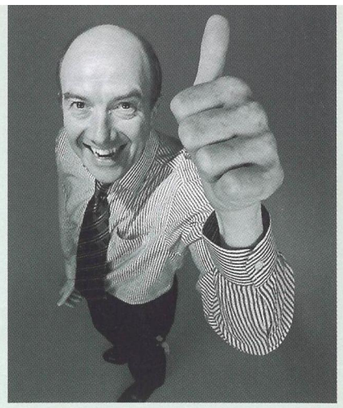
GROENLO

H. Huurneman
In dienst: 24-06-1999
Jubileum: 30-06-1999
J.C.J. Bleumink
In dienst: 01-07-1999
Jubileum: 30-06-1999
A.J.H. Asschert
In dienst: 08-07-1999
Jubileum: 30-06-1999
A.J.M. Levers
In dienst: 15-07-1999
Jubileum: —

Dhr. J.C.J. Bleumink ontving een gouden insigne voor zijn 25-jarig dienstverband



Ideeënbus Groenlo en Enschede



IDEEËNBUS ENSCHEDE

BELOONDE IDEEËN

Tijdens het aanvoeren van kroonkurken kan er een opeenhoping van ijzerdeeltjes ontstaan.
Het idee van de heren H. ten Wolde en M. de Vries is om een permanente afzuiging te monteren boven de kroonkurkbuffer, om zodoende kwaliteit te waarborgen en storingen te voorkomen.

Doordat er glasscherven onder de geleiding terechtkomen, komt het regelmatig voor dat flessen vast blijven zitten. De wissel achter de etima van colonne 9 is van de bodem verwijderd waardoor er geen glasscherven meer blijven steken. Dit idee is van de heer A. Knol van de Afvulling Kleinverpakking.

De heer H. Nijkamp van de Afvulling Kleinverpakking heeft het idee ingebracht om de ciptulpen bij colonne 14 op verstelbare hoogte te maken zodat flessen van diverse afmetingen gemakkelijker gereinigd kunnen worden.

AANMOEDIGINGSPREMIES

G. Zoetman - van der Kuil en
Th. Roolvink afdeling Logistiek

M. de Vries, Afvulling Kleinverpakking
F. Ipskamp, Filterkelder

IDEEËNBUS GROENLO

De ideeënbuscommissie te Groenlo kon in haar vergadering van juni j.l. de volgende beloningen uitkeren:

De heer R.F.M.J. Overbekking ontving voor zijn idee uit 1996, dat in 1999 werd uitgevoerd, alsnog een beloning.
Het betrof hier een aanpassingen bij het verdeelstation van vuller 1 en 2 op col. 1, waardoor minder flessen omvallen.

De heer P.J. Ottink gaf in zijn idee aan dat door het plaatsen van een spiegel op de hoek van de dozenstapelaar het overzicht op de hoezenautomaat verbeterd zou worden.

Café van de Tijd

Café de Roef te Brielle 3 x 30 jaar !!!

22 SEPTEMBER 1999 IS EEN DAG DIE VOOR ALTIJD DE BOEKEN IN GAAT ALS EEN ZEER BIJZONDERE DAG, VOOR DE STAD BRIELLE, VOOR DE FAMILIE HOFF EN VOOR GROLSCH. OP DEZE GEDENKWAARDIGE DAG VIERDEN MARIJKE EN LARS HOFF HUN 30 JARIGE HUWELIJK.

Op zich al bijzonder, maar als klap op de vuurpijl is het ook de dag dat hun café 'de Roef' 30 jaar bestaat. En om de boel geheel te laten ontploffen, wordt het feit herdacht dat in al die 30 jaren het Grolsche bier uit de tap vloeit!
Saillant detail is ook dat hun dochter deze maand precies 30 lentes zal tellen.



De gastvrouw had een prachttaart laten maken, want zij voelde al van tevoren aan dat de delegatie van Grolsch uit meer dan twee Grolsch-fanaten zou bestaan. En ze had wel degelijk gelijk. Overdonderd door de belangstelling van onze kant vloeiden de tranen van emotie. En terwijl we verhalen van vroeger naar boven haalden aten we van de heerlijke taart en dronken van het voortreffelijke bier.

Het was een denderend feest en velen van ons zijn er bij geweest....

Arnoud Zandvliet

Grolsch sterk in opmars in Engeland

ZO'N TWINTIG JAAR GELEDEN VORMDE DE KARAKTERISTIEKE PUB HET HART EN DECOR VAN DE BIERMARKT IN ENGELAND. DE PUB OM DE HOEK WAS DE HUISKAMER VAN DE DOORSNEE ENGELSMAN, WAAR HIJ TRADITIEGETROUW EN ONVERSTOORBAAR ZIJN PINT ALE OF HALVE PINT BITTER DRONK EN WAAR DE WEINIG SCHOKKENDE ERVARINGEN VAN DE DAG WERDEN UITGEWISSELD.

Slechts enkelen dronken een glas lager (pils) met 3% alcohol en zonder schuimkraag. En wanneer om tien uur de onverbiddelijke sluiting kwam, ging men huiswaarts om te slapen. Geen wonder dat toen slechts 10% van al het bier thuis genuttigd werd. Ofschoon de Engelsen weinig op hebben met verandering en hechten aan tradities, hebben zich sedertdien grote verschuivingen op de biermarkt voltrokken. En Grolsch doet daar zijn voordeel mee!

MINDER, MAAR BETER EN VAKER THUIS

De Engelse biermarkt is sedert 1980 gestaag gedaald met maar liefst 10 miljoen hectoliter naar 58 miljoen thans. Dat komt neer op een hoofdelijk verbruik per jaar van ongeveer 102 liter (De Nederlander drinkt zo'n 85 liter bier per jaar). De Engelsen zelf voorspellen dat de biermarkt zich pas rond het jaar



2003 weer enigszins zal stabiliseren. In de achterliggende jaren zijn de Engelsen steeds meer van pils gaan houden. De verhouding 90% ale (bovengistend wat donkerder bier) en 10% lager is geworden 40% ale en 55% lager (en 5% "stout"). Intussen ging tevens een sterke voorkeur ontstaan voor premium pils.

Dit segment wordt grotendeels beheerst door bekende merken van het Europese continent en is gegroeid tot bijna 25% van de totale biermarkt. De Engelsen zeggen zelf: "We drink less, but better beer".
Dus: pils is gegroeid, de vraag naar premium pils nam nog sterker toe en in dit segment groeit Grolsch nog veel sneller dan al zijn concurrenten!
Ook het verbruik thuis is in opmars: van slechts 10% in het verleden naar ongeveer 25% nu en deze trend zal zich doorzetten. Alweer een sterk punt voor Grolsch, want wij zijn nu al met 50% van ons bier in thuisverbruik ("off trade") aanwezig. Tenslotte nog een verschil met Nederland: Wij drinken ons bier, dat niet van het fust komt, vooral uit fles (85%) en de Engelsen geven sterk de voorkeur aan blik (75%).

BASS BREWERS

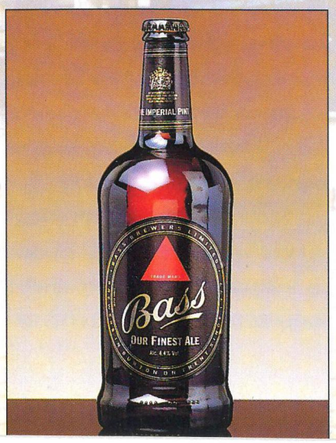
De vier grootste brouwers in Engeland zijn Scottish-Courage (met 30% marktaandeel), Bass (24%), Whitbread (14%) en Carsberg-Tetley (14%). Gezamenlijk bezitten zij de markt dus voor meer dan 80%. Ze brouwen allen buitenlandse merken in licentie. Begrijpelijk, want zo kunnen ze hun rol meespelen in het groeiende premium lagersegment.

Bass Brewers

Enkele voorbeelden, ook al omdat het onze concurrenten zijn in hetzelfde marktsegment: Whitbread brouwt Heineken en Stella Artois, Scottish Courage brengt Foster's en Kronenbourg



1664 op de markt en Bass, zoals we weten, Grolsch. En hier komt opnieuw een voordeel om de hoek kijken. Waar de andere brouwerijen meerdere buiten-



landse merken tegelijk aandacht moeten geven, zijn wij het exclusieve premium lager van Bass. Of, zoals ze zelf zeggen hun "paradepaardje" in de Engelse biermarkt. Grolsch heeft het in het afgelopen jaar zo goed gedaan dat wij in het totale Bass assortiment bieren zijn gepromoveerd van "veelbelovend" naar de "toppremium" status. Bass zelf voorspelt dat nog voor het jaar 1999 om is er ca. 450.000 hectoliter Grolsch verkocht zal zijn. Dit betekent een groei van 30%!

Anders gezegd: Grolsch groeit momenteel 4 keer zo snel als zijn concurrenten (gemiddeld). Stel dat deze prachtige opmars zich zou doorzetten, dan rukt Grolsch de komende 5 jaren op richting 1 miljoen hectoliter. Wij kunnen het ons nauwelijks indenken, maar de Bass mensen zien dit getal wel degelijk als een realistische doelstelling. Stella Artois is op dit moment op afstand het grootste buitenlandse pilsmerk in Engeland. Bass werkt in het Verenigd Koninkrijk vanuit 6 brouwerijen met een gezamenlijke capaciteit van ca. 16 miljoen hl. Er zijn ca. 7700 medewerkers in dienst.

DE TIJD

In maart van dit jaar ging een nieuwe TV-commercial van start op de commerciële zenders, getiteld "It takes a long time to brew Grolsch". Het filmpje brengt een brouwerij in beeld, waarin het personeel zich stierlijk verveelt, liggend in een hangmat, werkend aan een privé-liefhebberij, gapend achter het bureau, enz. Dit tafereel wordt aan het eind duidelijk: "We doden liever de tijd, dan ons bier te vermoorden", zegt een opgewekte stem. Ook Bass speelt dus met de factor "tijd". De commercial doet het goed, zoals onderzoek inmiddels heeft uitgewezen. Op elke 10 ondervraagde Engelsen, weten maar liefst 9 dat Grolsch een biermerk is. Reclame maken is duur en in Engeland is het al niet anders dan in Nederland. De brouwerijen presenteren zich massaal op TV en via sponsoring. Het marketingbudget voor Grolsch is dit jaar dan ook verdubbeld naar 27 miljoen gulden.

EEN PLAATJE

Evenals in ons land zijn de grote supermarktketens dominant aanwezig. Ook deze zijn ontstaan uit samensmeltingen en overnames. Tesco is de grootste, gevolgd door Sainsbury en Woolwirth. Het zijn reusachtige winkels, waar werkelijk alles te verkrijgen is. De drankenafdeling met meterslange bierschappen vol buitenlandse merken zien er kleurrijk uit. En elke week krijgt Grolsch meer ruimte toegewezen. Ons merk staat erbij als een plaatje! Engeland is ca. 100.000 horecazaken (pubs, restaurants, hotels en eetcafé's) rijk. In 5000 hiervan is Grolsch momenteel verkrijgbaar. Binnen afzienbare tijd zullen dit er 10.000 zijn.
Engeland is Grolsch-minded. We mogen er trots op zijn!

Cees Dubbeldam

Dranck- en Speijslokaal "De Vier Jaargetijden"



Een eetcafé dat ieder jaargetijde een andere gedaante aanneemt. Een zonnig strandpaviljoen in de zomer en een behaaglijke huiskamer wanneer het kwik daalt en de dagen korter worden. Ieder kwartaal een ludiek evenement op de dag dat de kalender het begin van een nieuw seizoen aangeeft.

In mei dit jaar opende het eerste Vier Jaargetijden-bedrijf in Zwolle zijn deuren. Een nieuw concept van de Grolsche Bierbrouwerij. Uitbaters zijn Sjohn en Hans den Besten, geen onbekenden in de horecawereld. De twee broers exploiteren naast Dranck- en Speijslokaal "De Vier Jaargetijden" nog een aantal horecazaken waaronder de horeca op twee parken van de Gran Dorado Group en een uitzendbureau voor horecapersoneel.

Dranck- en Speijslokaal "De Vier Jaargetijden" is gevestigd aan de Melkmarkt in Zwolle. Natuurlijk is het ook mogelijk om, naast een heerlijk glas Zomergoud of Herfstbok, een andere alcoholische of non-alcoholische versnapering te nuttigen. Daarnaast heeft "De Vier Jaargetijden" een uitgebreide lunchkaart en dinerkaart met uiteenlopende gerechten. Originele namen als "Italiaantje in de knoop" (spaghetti Bolognese) en "Het zonnetje in Huis" (rijkelijk gevulde aubergine) moeten ervoor zorgen dat de gast het water in de mond loopt. Benamingen als "Warmlopers", "Carnivoortjes" en "Herbivoortjes" geven aan met welk type gerecht de gast te maken heeft. Ook de menukaarten wisselen per seizoen, evenals de huiswijnen die afkomstig zijn uit de hele wereld, variërend van Hongarije tot Chili. "De gerechten die goed lopen, laten we natuurlijk op de kaart staan. Ten eerste zouden we ons zelf in de vingers snijden en ten tweede moeten bepaalde elementen voor de gast herkenbaar en vertrouwd blijven.
Tijdens ieder seizoen zal echter een aantal aanpassingen gedaan worden die ervoor zorgen dat de gerechten goed aansluiten bij de weersomstandigheden buiten ons bedrijf. Althans... als in december volop de zon gaat schijnen, kunnen we niets garanderen", aldus Sjohn den Besten.



Het Vier Jaargetijden-bedrijf in Zwolle is het eerste van een reeks bedrijven met hetzelfde concept. Grolsch heeft voor de ontwikkeling van het concept een adviesbureau in de arm genomen met als doel een spraakmakende en unieke formule op de vaderlandse horecamarkt neer te zetten. Seizoensaanpassingen kunnen immers op veel verschillende manieren worden doorgevoerd binnen een horecabedrijf. Het Zwolsche bedrijf vervult hierin een pilot-functie aan de hand waarvan de formule verder geoptimaliseerd en uitgebouwd wordt. Daarnaast zal er extra publiciteit worden gevoerd rondom de seizoenbieren. Toen Grolsch het pand aan Melkmarkt 8 huurde, benaderde inspecteur René den Blanken de broers Den Besten. Aangezien Hans en Sjohn al jaren Grolsch bier verkopen en enthousiast waren over het concept, waren de afspraken snel gemaakt en kon het pand verbouwd worden tot een seizoensgevoelig bedrijf. Tot nu toe zien ze enkel voordelen aan een bedrijf met een duidelijke formule. "Voor de gasten is het een herkenbaar idee en ze worden naar verloop van tijd nieuwsgierig naar hetgeen er te gebeuren staat. We kunnen dan ook iedereen die dit interessant vindt, aanraden contact op te nemen met de inspecteur."

Het idee achter het concept lijkt eenvoudig: ieder jaargetijde wordt het bedrijf aangepast. De uitvoering hiervan vereist echter de nodige creativiteit. Alle decoratiematerialen moeten vervangen of aangepast worden, aankondigingen en menukaarten worden verwisseld en zelfs de kleding van het personeel verandert.

Bij de verbouwing en inrichting van het dranck- en speijslokaal is hier al rekening mee gehouden. Niets is zodanig vastgespijkerd dat het niet meer te verwisselen of te verwijderen is. Naast de bar prijkt aan de muur een grote fles seizoensbier van verlicht plexiglas. Deze wordt ieder seizoen met veel bombarie verwisseld om het nieuwe seizoen en het bijbehorende bier in te wijden. Overal in het bedrijf is het logo, een felgekleurde zon, terug te vinden. Glazen, viltjes, lichtbakken aan het plafond en zelfs glas-in-loodramen zijn ingezet om het concept uit te dragen en herkenbaarheid en naamsbekendheid te creëren.

Dranck- en Speijslokaal "De Vier Jaargetijden" is iedere dag geopend van 11.00 tot 2.00 uur. Naast cafégangers en dinergasten richt het bedrijf zich op het winkelende publiek en lunches. Gezien de locatie levert een dergelijk gevarieerde doelgroep geen problemen op, hoewel de broers Den Besten rekening houden met een bepaalde aanloopperiode. "Maar we gaan er van uit dat wij hét "Vier Jaargetijden"- voorbeeldbedrijf gaan worden!"

Grolsch in Antwerpen

Dat ene stapje extra....



Antwerpen is de bries door je haar op het Zuiderterras en de immense kathedraal waarvan de gotiek afdruipt. Antwerpen is het piepjonge violistje met haar geschaafde knieën en de pompeuze grandeur van het Museum voor Schone Kunsten. Antwerpen is de pint in een eeuwenoude bierkelder en de moderne oesterbar 30 meter boven de stad. Antwerpen is het hectische zakenleven in de Antwerp Tower... een flard van de geur van vers gebrande koffie...oudere dames achter hun kriekenbiertje. En voor al die Grolsch liefhebbers is nu Antwerpen ook de stad waar je (weliswaar beperkt) ook voortaan een Grolsch pint kunt gaan drinken.

Voor al diegenen die eens een weekeinde Antwerpen willen doen, is het goed te weten dat in het centrum van Antwerpen bij het Centraal Station een 5-tal hotels zijn waar je de Grolsch beugel exclusief kunt verkrijgen. In het



Tourist hotel ook Grolsch van de tap. Voor reserveringen: 00 - 32 - 32273829 en vraag naar Dirk Bracaval. Geef aan dat u bij Grolsch werkt, en de eerste beugel zal gratis op de kamer geserveerd worden.

**** **Ambassador Hotel, Belgiëlei 8 - 10**
*** **Atlanta Hotel, Koningin Astridplein 14**
** **Tourist Hotel, Pelikaanstraat 20**
**** **Residence Hotel, Molenbergstraat 9 - 11**
*** **Agora Hotel, Koningin Astridplein 43**

Voor een goede pint en hap in een leuke kroeg moet u zijn bij eetcafé 'Oi Food & Booze', Kleine Kraaiwijk 10, en wandel vervolgens rustig naar de mooie Stadswaag en drink daar een beugel bij 'Het Gulde Schaap'. Sluit de dag af met een beugel bij café 'De Koninclijke Snor' aan de Adriaan Brouwerstraat 33 (tevens lokaal van de Snorrenclub Antwerpen).

Tijd om je hotel op te zoeken (minibar op de kamer aanwezig).

Veel plezier in Antwerpen.
René van den Bogaard

Het Grolsch Voetbal Dream Team

(om in Grolsch afkortingstermen te spreken: het GVDT)

TRADITIEGETROUW WORDEN ER VOOR AANVANG VAN DE VERSCHILLENDE VOETBALCOMPETITIES VRIJWILLIGE TRAININGEN "GEORGANISEERD" VOOR ALLE GROLSCH MEDEWERKERS DIE GRAAG TEGEN EEN BAL AANTRAPPEN. HET WOORD GEORGANISEERD STAAT TUSSEN QUOTES OMDAT VAN ORGANISATIE ABSOLUUT GEEN SPRAKE IS. HET IS MEER EEN TOEVALLIGE SAMENSCHOLING VAN ELEMENTEN DIE MENEN DE VOETBALSPORT TE BEDRIJVEN. ZO OOK OP 12 AUGUSTUS JL. OP HET TERREIN VAN DE UT TE ENSCHEDE.

De opkomst was dit keer overweldigend. Maar liefs 11 semi-fitte spelers stonden op scherp om hun honger naar de bal te stillen. Een korte beschrijving van dit dream-team is hier wel op zijn plaats:

• Pascal "Gerrit de postbode" van Wijk (afdeling Kantoorzaken): valt op door zijn tomeloze inzet, een groot loopvermogen en door het feit dat hij de bal altijd komt brengen, een eigenschap die een goede postbode kenmerkt.

• Dennis "Grolsch voetbal-promotor" Wiggers (afdeling Thuisverbuik) heeft feitelijk al zijn energie al verspeeld voordat hij nog maar één bal heeft geraakt.
Het regelen en ronselen van spelers voor deze voetbalavond is zijn specialiteit. Dit in tegenstelling tot het maken van doelpunten.

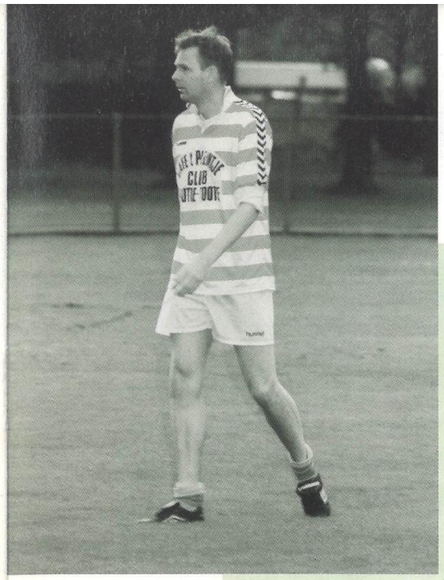
• Lucas "Bording" Smits van Waesberghe (Grolsch International) is een echte buitenspeler met krijt aan de buitenkant van zijn rechterschoen. Maar bij het ontbreken van de mooie witte lijnen, vocht hij alle duels met zijn tegenstander uit tegen de afrastering van het veld. Een DNA onderzoek heeft ook uitgewezen dat hij meer ijshockeychromosomen bezit dat voetbalchromosomen.



Het voltallige dreamteam

• Bert "Betonblok" Kolthof (afdeling Auto-/Infomatisering) vormde in zijn eentje het muurtje bij elke vrije trap van de tegenstander. Een rots in de branding in elke verdediging met daarbij alle eigenschappen van een rots: moeilijk verplaatsbaar en dus ook geen snelheid.

• Wouter "de Vos" Webbink (afdeling Horeca) heeft in zijn bagage altijd bij zich: veel techniek en balvaardigheid en de arrogante glimlach van een sluwe voetbalvos. Ondanks het feit dat hij volgend jaar een 'oude-lullen-dag' mag bij schrijven op zijn snipperkaart, weet hij het doel nog altijd goed te vinden.
Zijn vrouw is namelijk weer zwanger. Proficiat.



"Cantona" in volledige rust-positie

• David "Smile" van Lynden (afdeling NBO) lacht om elke situatie op het veld (tot de 86e minuut, zie wedstrijdverslag). Gebrek aan snelheid, inzicht en balvaardigheid worden overdreven gecompenseerd door zijn brede lachsalvo's. Speelt dan ook altijd de hoofdrol bij curieuze doelpunten.

• Steven "Stage" Patist (afdeling NBO) trekt zijn rol in de Grolsch organisatie als stagiair moeiteloos door op het voetbalveld tussen zijn Grolsch-collega's: altijd in de ondergeschikten rol, altijd klaarstaand voor het kaatsen in een een-tweetje en altijd de vuile klusjes opknappend.

• Paul "Rugtap" van Teylingen (voorheen afdeling NBO) liep over het veld alsof hij nog een rugtap aan het vervoeren was. Deze Obelix-imitatie kwam zijn team niet ten goede. Hij kon onvoldoende gebruik maken van het feit dat hij de enige was die een thuiswedstrijd voetbalde.

• Robert "Cantona" Wiggers (afdeling Horeca) dankt zijn bijnaam zeker niet aan zijn voetbaltalenten. Het was het opgezette boordkraagje van zijn flitsende en professioneel ogende voetbalshirt. Helaas kan zijn voetbalspel in de verste verte niet tippen aan de outfit van deze slungelig overkomende voetballer. Alleen bij de strijd om het winnende doelpunt, toonde hij enkele fysieke inspanningen die overigens niets met voetbal te maken hadden.

• Olivier "Bommel" Lameris (Commercieel Juridische afdeling) benaderde het spel als een echte heer van stand. Niet te veel meters makend, zag hij het spel aan zich voor bijtrekken. Voor hem was dit schouwspel van zo dichtbij, een belevenis op zich. Hij overweegt om zijn Sky-box bij FC Utrecht te verruilen voor de plek van een ballenjongen.

• Henk "Beugel" Johannink (afdeling Thuisverbruik) dankt zijn bijnaam niet aan het voetballen. Deze 'middle name' heeft hij al vanaf zijn geboorte. Historici onderzoeken nog steeds de achterliggende gedachte bij deze naamgeving. Over zijn voetballen valt weinig te zeggen, want Henk is erg blessuregevoelig.



De Vos geeft opnieuw een slim balletje af

HET WEDSTRIJDVERSLAG:

Over het trainingspartijtje zelf valt weinig spectaculairs te melden. Hoogstaand voetbal was er niet te bewonderen. Publiek was er trouwens ook niet. De enige hoogtepunten waren:

• Het na 2 minuten uitvallen van "Beugel" Johannink. Het wetenschappelijke bewijs is hiermee geleverd dat het regelmatig heen en weer lopen van de sofa naar de koelkast geen conditie en soepele spieren oplevert.

• De aardschok die in de Bilt werd geregistreerd met als episch centrum het UT-terrein te Enschede. Of er een causaal verband bestaat met de sliding van Bert Kolthof is tot nu toe niet duidelijk.

• De gele kaart die werd gegeven aan Lucas "Bording" Smits van Waesberghe. Maar de scheids herzag zijn beslissing toen hij er achterkwam dat hij de achternaam van Lucas nooit foutloos zou kunnen schrijven en deze tevens niet op het kleine gele kaartje paste.

(Vervolg van pagina 20/21)

• De onfortuinlijke aanvaring tussen Robert "Cantona" en David "Smile". Beiden waren zo opgelucht, dat de wedstrijd ten einde was, dat zij met hun oogkleppen op de lijdensweg naar de zijlijn aanvaarden en daarbij in botsing kwamen met elkaar. Cantona deed zijn naam hierbij wel eer aan, vanwege het onbesuisde in deze actie. En van David "Smile" kan worden gezegd dat hij er vrij vlot daarna al weer om kon lachen.

• De vierde man van het arbitrale kwartet hield langs de zijlijn het bordje met de nog drie minuten resterende speeltijd om hoog, toen alle spelers juist de andere kant uitkeken. Hun trommelvliezen hadden het geluid van Piaggio waargenomen en hun lichamen draaiden zich soepel richting het geluid. De Fles Expres was in aantocht. Alle technische en tactische concepten betreffende het voetbalspel werden losgelaten, en als een kudde makke schapen werd de zijlijn opgezocht. Bij één speler (de "Beugel") werd zelfs een kleine sprint gesignaleerd.

Een bevredigend eind van een enerverende voetbalavond op zomaar een donderdagavond in augustus. De overige anekdotes en andere wetenswaardigheden over deze speciale sportmeetings komen binnenkort uit in boekvorm. De boeken zijn te bestellen bij de heer P. Könings van de afdeling In- & Externe betrekkingen. Op verzoek komt hij bij speciale gelegenheden graag bij U langs voor een voorleessessie.

De foto's zijn gemaakt door Bart "Paul Huf" Kouwenhoven (afdeling Horeca). De eerste 24 opnamen zijn helaas allemaal bewogen. Toen had hij nog de schrik in de benen (lees: handen) vanwege het hoogstaande niveau van het voetbalspel. De rest is gelukt.

Een toevallig passerende sportjournalist.



Graancirkels

De afdeling Consumentenservice ontving onlangs een merkwaardige foto, toegestuurd door de heer Darwinkel uit Erica: levensgroot het woord Grolsch in een maisveld. Wellicht het werk van buitenaardse wezens met een nieuwe serie graancirkels.....? Nee, het was één van de attracties van het oogstfeest dat in augustus werd gevierd in het Drentse plaatsje Lhee (bij Dwingeloo). Ruim 4000 bezoekers kwamen een kijkje nemen op de oogstakker. Er werd gedorst om het kampioenschap van Dwingeloo en er waren tal van andere activiteiten, waaronder de 'doolhof'. Al lopend over het maispad moest men nagaan welk woord er in het mais was gemaaid. Zo'n 240 mensen hebben deze unieke 'Grolsch-wandeling' gemaakt.

Later als ik groot ben word ik

accountmanager bij Grolsch

U KENT ALLEMAAL ONGETWIJFELD DE TELEVISIECOMMERCIAL WAARIN DE JUF AAN ALLE KINDJES IN DE KLAS VRAAGT WAT ZE LATER WILLEN WORDEN ALS ZE GROOT ZIJN. ALLE JANTJES EN MARIETJES HOEVEN NIET LANG NA TE DENKEN. ZE HEBBEN HUN IDEALEN AL REDELIJK GOED IN KAART GEBRACHT. DAT IS KNAP. VOLWASSENEN VINDEN DIEZELFDE VRAAG VELE MALEN MOEILIJKER.

De belangstelling van de meeste Jantjes loopt wat uiteen maar een aantal beroepen komen altijd terug. De droombaan van de meeste kleuters is: brandweerman, politieagent, piloot, schoolmeester of voetballer.



Nationaal onderzoek heeft uitgewezen dat er nog nooit een Jantje is geweest die zei: later wil ik accountmanager worden bij Grolsch. Dit leidt tot de conclusie dat accountmanager bij Grolsch welhaast een vreselijke baan moet zijn. En dat is ook zo. Althans, dat beeld bestaat vaak. Om elke dag te worden uitgeknepen door die grote machtige klanten is geen pretje. En dat gemillimeter over welk kratje/sixpackje waar moet staan in de winkel is toch ook niet erg opwindend.
Toch vergist men zich. Accountmanager bij Grolsch is de ideale combinatie van de meest gewenste beroepen van de nieuwe generatie.
Wij zijn nl. brandweerman: dagelijks is er op meerdere plekken brand. De klant heeft geen geduld en wil het vuurtje meteen geblust zien. Onmiddellijk trekken we er zwaar materieel op uit.
Wij zijn nl. politieagent: we maken afspraken met klanten, stellen regels op, bepalen voorwaarden en controleren de klant op naleving van de afspraken. Uiteraard doen wij dit tactischer dan de gemiddelde wijkagent anders houden we geen klanten meer over. Tenslotte grijpt de agent de klant in de kraag die niet op tijd betaalt.
Wij zijn nl. piloot: van grote hoogte (soms) kijken we neer op het retaillandschap: wat zijn de ontwikkelingen en hoe kan Grolsch hier effectief op inspelen. Een piloot heeft een goed zicht rondom en ziet als eerste heuveltjes of bergen, kolkende rivieren, donkere buien hangen of ergens de zon doorbreken.
We zijn nl. schoolmeester: we trachten klanten op te voeden. We leren hen op tijd te bestellen en niet teveel van die gele (inmiddels ook groene), rode en blauwe kratten in huis te halen. We adviseren hen omtrent meerdere onderwerpen: assortiment, schapindeling, promotiebeleid, prijsbeleid etc. Een echte schoolmeester bespreekt continu de voortgang met zijn leerlingen en deelt rapporten uit. Dat eerste gaat ons goed af dat laatste is ons nog niet gelukt. Moesten we ook maar niet doen.
Tenslotte zijn wij ook nog profvoetballer. Voorzien van flinke budgetten kunnen we de competitie ingaan. We houden veel ballen in de lucht, geven mooie afdraaiende voorzetten, koppen makkelijke ballen fraai in de hoek, plaatsen een rotbal door aan een vrijstaande medespeler, schieten soms van 40 meter

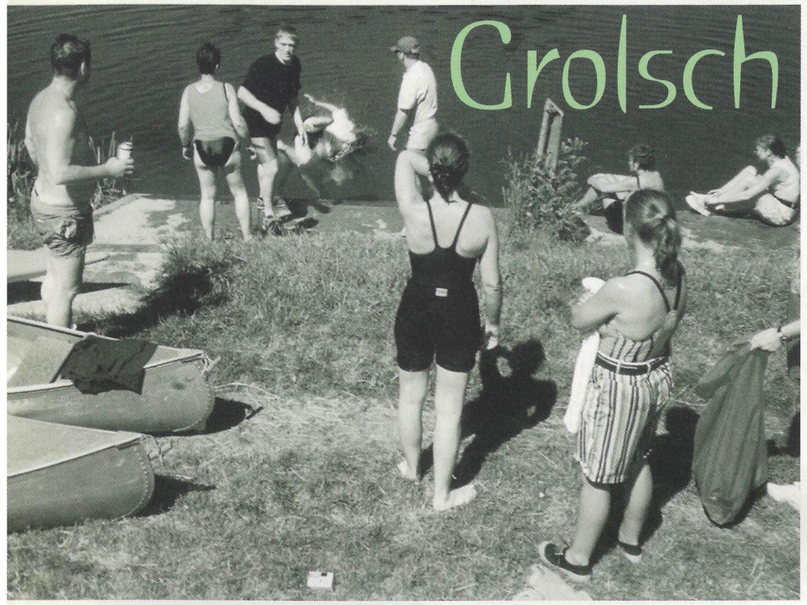


Johannink jr.

lukraak op doel, missen ook wel eens een penalty, en moeten vooral zorgen dat we veel uitdoelpunten maken (bij de klant) want die tellen dubbel. Na de wedstrijd wordt er altijd een pilsje gedronken met de teamgenoten (want we werken niet in een koekjesfabriek).
U ziet accountmanager bij Grolsch is de mooiste baan ter wereld. Voor vele Jantjes zal het echter een droom blijven. We kunnen er maar 3 gebruiken.

Henk Johannink

Kanovaren Grolsch Groenlo



Op 19 juni was het weer zover en gingen we weer kanovaren. Met circa 25 deelnemers gingen we per bus richting Ellewieck. De weersomstandigheden waren schitterend en dus bestond de middag niet alleen uit kanovaren, maar uiteraard ook uit het in het water gooien van de verschillende collega's.

Het was de bedoeling om dit jaar verder te varen dan voorgaande jaren. Van dit voornemen kwam echter weinig terecht. Vooral de toch wel lage waterstand was hier mede debet aan.

Naast kano's waren er nu ook kajaks gehuurd waar gretig gebruik van werd gemaakt. Vooral Hans van Uem en Eric Woertman bleken hier ware kunstenaars mee te zijn. Eric wilde met zijn kajak al van het taluud het water in, maar bleef met de punt van de boot rechtop in het zand steken. Ook gingen beide heren verscheidene malen kopje onder, doordat ze probeerden andere kano's het varen onmogelijk te maken. Zo kon het gebeuren dat een kano, helemaal niet bij onze groep horende, toch omsloeg door toedoen van enkele Grolsch mensen. Gelukkig was men toch wel zo sportief om deze mensen te helpen en konden ook zij weer verder varen. Opeens zag men ook iets vreemds varen over het water. Naderhand bleek dit Hans van Uem te zijn die zich onder het hooi had verstopt.

Al met al was het weer een gezellige middag die op een juiste manier werd afgesloten. Onder het nuttigen van koffie met gebak en een pilsje werd er nog even gezellig nagekeuveld op een terrasje op de markt in Groenlo.

Groetjes,

De varende reporter



over muggen en ander gespuis

Wat is het toch heerlijk om in een vakantiebungalow te zitten midden in het bos. Het ruikt er zo lekker naar dennen en met een beetje geluk zie je tijdens het ontbijt de eekhoorntjes buiten ravotten. Ze zitten elkaar achterna op de grond en dan hups in de bomen. Het gaat zo snel, dat je het nauwelijks kunt volgen. Klaas, die hen wilde filmen, werd er vervelend van. Was 'ie weer net aan een boterham begonnen, bleef er één bewegingloos zitten vlak voor de deur. Pakte hij zijn filmtoestel en roets, weg was onze mooie roodbruine bezoeker weer. Om plaats te maken voor een pauw, die aan zijn ochtendwandeling was begonnen. Met zijn verentooi veegde hij ons terras wat aan. Om vervolgens plaats te maken voor een spierwitte haan met forse rode kam en een dito geluid. Nee, we hadden niet te klagen hier.

Behalve 's avonds. Dan moesten de ramen potdicht vanwege de muggen. Wel een beetje benauwd, vooral in de slaapkamer, want het was warm weer. Maar als we de lamp uit hadden gedaan, zetten we het raam toch weer een eindje open. Een mens kan per slot van rekening niet buiten frisse lucht. Ik werd uit mijn slaap gehaald door een venijnig gezoem om mijn hoofd. Half slaperig sloeg ik automatisch met mijn hand in de lucht. Alsof dat wat zou helpen! En ik had me nog wel zo goed ingesmeerd met een stift, die muggen op een afstand zou houden. Enfin, ik hoorde niets meer en viel weer in slaap. Het duurde echter niet lang of ik werd weer wakker door dat snerpende muggengezoem. Kwaad gooide ik mijn laken af, deed het raam dicht en stak de lamp aan. Daar werd Klaas een beetje wakker van. "Wat is er?" vroeg hij slaapdronken. "Een mug", siste ik. "Ik hoor niks", mompelde Klaas. Nee, natuurlijk niet. Al was er een leger muggen, Klaas zou het niet horen.

Bovendien heeft hij het geluk, dat ze hem niet steken. Op mijn bloed zijn ze daarentegen dol! Opeens herinnerde ik me die keer, dat we in Arles kampeerden en met kennissen ergens gingen eten, met de kinderen. We zaten daar gezellig met z'n allen buiten aan één grote tafel, toen ik voelde, dat mij een mug stak in mijn been. Ik durfde niets te zeggen, want de anderen hadden er klaarblijkelijk geen last van. Ik hapte van mijn brood en nipte van mijn wijn en priem, een tweede beet. Bij de derde zei ik: "Er zitten muggen onder de tafel - ze steken me". Klaas, met lange broek aan, was hoogst verbaasd en onze kennissen begrepen ook niet, waar ik het over had. Maar mijn dochter zei, dat ze ook gestoken was. Gelukkig, een mede-slachtoffer. Maar we bleven stoïcijns dooreten. De muggen, of was het er slechts één met een reuze hoger, deden dat ook. Ik stond maar van tafel op en jawel, nu werd Lucienne ook gestoken. De te hulp geroepen kelner wist niet anders te doen dan met een spuitbus onder de tafel onze eetverstoorders te lijf te gaan. Wij weer zitten. Maar hoe gaat dat: opeens voel je weer een prik en is dat nu echt of verbeelding? Het eind van het liedje was, dat we met de hele santekraam naar binnen verhuisden. De volgende morgen had mijn dochter vijfentwintig muggenbulten op haar benen, ik telde er eenentwintig. Maar dat was in Arles en dit hier is Nederland! Waar zit dat beest, zodat ik hem een mep kan verkopen! Ah, daar tegen die balk! Mis, dat was er ooit één, die daar nu verdroogd zat, doodgeslagen door de vorige huurder. Dan daar zeker - ook mis en ik hoorde ook niets meer. Goed dan, lamp uit en weer gaan slapen. Dit keer werd ik wakker van iets, dat over mijn gezicht liep. Dat kon toch onmogelijk een mug zijn - die doen zoiets niet. Nee, het was een spin, zo één met een dik lijf en niet al te lange poten. Getverderrie, nu dat weer. Ik had hem goed geraakt, half slapend, en kon de stoffelijke resten van mijn gezicht vegen. Zou ik hier ooit nog eens lekker slapen? Klaas wel, die sliep rustig door terwijl ik door alle enge beesten belaagd werd. Daar hoorde ik dat hoge gezoem weer en ik zag de mug vliegen. Aha, daar vleide hij zich tegen een balk. Beetje hoog, dat wel, maar als ik op een stoel zou gaan staan... Ik gooide de kleren van de stoel en hees mij omhoog, gewapend met een handdoek. Mug zat er nog steeds. Ik haalde uit, viel bijna met stoel en al ondersteboven, maar de mug kleefde aan de balk. Kon ik eindelijk mijn ogen rustig sluiten.

De volgende morgen had ik drie muggenbulten. Maar och, wat betekenen nu drie muggenbulten als de eekhoorns op je terras spelen!

Amber

"De mensen waarmee ik en waarvoor ik werk, vormen mijn achterban."

We spraken met José Lohuis, al 7,5 jaar lid van de O.R.



José Lohuis

De productie-sector van een brouwerij is op het eerste oog een bonte verzameling van allerlei speciaal opgeleide vakmensen. Om van water, mout en hop bier te kunnen brouwen en af te vullen, heb je nu eenmaal specialisten nodig: bierbereiders, gist- en lageroperators en verpakkingsoperators. Alle benodigde installaties en apparatuur moeten elke dag en in elke ploeg adequaat bezet zijn. Ook hun werkzaamheden moeten op elkaar afgestemd zijn. José zorgt samen met de lijnchefs en haar chef Wim Vermeulen voor de ideale bezetting van de productie-afdelingen.
Hoog boven de afvulcolonnes voor pijpjes, party-fusten, 5-literblikken en de nieuwe speciale lijn voor (zeer) grote beugelflessen, zetelt José in haar kantoor. Daar 'programmeert' zij de personeelsbezetting van al die eerder genoemde afdelingen. Maar daar houdt zij ook alle gewerkte uren bij van de vaste en de tijdelijke medewerk(st)ers. Zij bestelt uitzendkrachten bij eventuele tekorten (denk aan ziekteverzuim, vakanties, etc.). José houdt ook élke dag de productiegegevens bij. Bij het indelen van het vakantiewerk denkt zij eerst aan de "kinderen" van Grolsch medewerkers. Ja, José doet veel. En nog veel meer. En al 7,5 jaar alweer maakt zij deel uit van de O.R.

Precies 25 jaar geleden, in 1974, kwam José op de brouwerij werken samen met Annette Nijhuis-Kerver en Margret Weghorst-Jansen. Ze waren toen allemaal 16 jaar, en werken er ook nog alle drie.

Maar liefst 10 jaar verbleef José op het toenmalige bedrijfsbureau. In de jaren 1984 en 1985 verdeelde zij haar werktijd in 50% op het bedrijfsbureau en 50% op het kantoor van de bottelarij. Eind '85 werd het tenslotte 100% bottelarij.

Het was Jan Westendorp, ook toen al voorzitter van de O.R. die indertijd aan de toenmalige bedrijfsleider D. Meyer vroeg of José Lohuis van het bottelarijkantoor niet kon worden voorgedragen voor de O.R.

"Er moesten eindelijk ook vrouwen - met kennis van zaken - in de O.R. komen!" was het parool.
Nou, die kennis van zaken bracht José inderdaad mee. Naast haar drukke, soms hectische werkzaamheden maakt ze nog genoeg tijd vrij om haar O.R.-werk met plezier en de nodige overgave te doen.
Van die 7,5 jaren O.R. heeft ze zelf ook veel voldoening gekregen. Niet altijd, maar toch wel regelmatig.
"Functioneringsgesprekken worden nu op alle niveaus ingevoerd. Kijk, dat vind ik nou goed. Net als het destijds ingevoerde werkoverleg, dat werkt nu prima. Iedereen kan zijn of haar ideeën naar voren brengen", aldus José.
"Weet je wat ik ook in al die jaren geleerd heb? Ik heb goed leren luisteren. Niet alleen naar wat er gezegd wordt, maar vooral naar wat er eigenlijk bedoeld wordt. Je moet niet direct alles geloven wat er gezegd wordt. Je leert relativeren."
"Als je de nodige ervaring hebt opgedaan, kun je in de O.R. heel wat bereiken. Natuurlijk zijn er meningsverschillen; niet alleen met de bestuurder, maar soms ook binnen de O.R. Dat kan niet anders. Maar... we komen er toch altijd weer uit, en meestal met een goed besluit. Ik ben best bereid om straks, bij de volgende verkiezingen, nog eens een periode in de O.R. vol te maken."

Naast al die dagelijkse werkzaamheden, haar lidmaatschap van de O.R., en haar werk in een aantal deelcommissies, is José ook nog lid van de E.H.B.O., en zit ze in de feestcommissie!
En dan hebben we het niet over haar aandacht die ze geeft aan haar man Johan en de beesten op de boerderij in Geesteren. Wellicht 'n andere keer!



Een belangrijk facet van het moderne begrip 'Logistiek' is het transport. Ons bier moet nu eenmaal naar onze afnemers vervoerd worden. Dat geldt natuurlijk voor onze kratten, onze vaten en ook voor ons kelderbier. Op de voorpagina van deze Kroniek ziet u een van de allernieuwste trucks de bocht nemen op weg naar de brouwerij.
Op bovenstaande foto staat een vrachtauto met chauffeur uit de jaren dertig. Het is een Opel. De chauffeur had ook toen bedrijfskleding aan: een leren jacker, want verwarming was niet in de cabine aanwezig. Dat waren nog eens tijden.

Ten out of ten!

Onlangs ontving de brouwerij in Groenlo een aardige brief van mevrouw Quadvlieg uit Margate, Australië. Zij woont dan weliswaar al 32 jaar niet meer in de Achterhoek, ze draagt de streek nog altijd een warm hart toe. Vandaar dat ze ons een krantenartikel stuurde over 'boutique beers', oftewel bier voor welgestelden, waartoe Grolsch in Australië wordt gerekend. Niet zonder trots citeren we uit dit artikel:

GROLSCH Score: 10/10
Similar to Stella (light, claer and crisp), this Dutch beer has one big advantage when it comes to boutique beers: super-funky packaging. Apart from its generous size (473 ml - try working out how many standard drinks that is) it has a swingtop lid above a beautiful green bottle. A classic. Drunk by the rich and execs.

Oftewel: behalve om zijn smaak wordt Grolsch geprezen om zijn verpakking. Stella Artois scoort evenals als Grolsch "ten out of ten". Andere gesteste merken zijn: Lo Wenbrau (9/10), Heineken (8/10), Boddington's pub Ale (8/10) en Guinness (8/10).



Ook in 1999 weer 13 geslaagden

Grolsch Horeca Academie levert opnieuw 13 gediplomeerden af



ZOALS DAT ALWEER EEN AANTAL JAREN GEBRUIKELIJK IS, WORDEN OP EEN ZONOVERGOTEN DAG IN AUGUSTUS DE FELBEGEERDE DIPLOMA'S AAN DE STUDENTEN VAN DE GROLSCH HORECA ACADEMIE UITGEREIKT. ZO OOK OP WOENSDAG 25 AUGUSTUS JL.

In onze tot gezellig aangeklede feestzaal verbouwde kantine werden met de daarbij behorende ceremoniën aan de 13 gelukkigen het diploma uitgereikt in het bijzijn van hun ouders, partners, vrienden, vriendinnen en bekenden. Ook verschillende leerbedrijven waren naar Enschede gekomen om het feest rond "hun" student mee te vieren.

Boven:
De nieuwe studenten voor het cursusjaar 1999 / 2000.

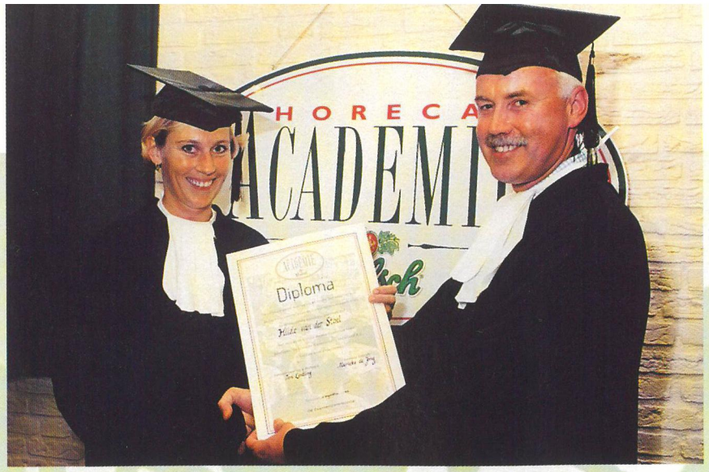
Onder:
De studente Esmeralda Bijen - Oude Nijhuis tekent haar contract voor de cursus 1999 / 2000.



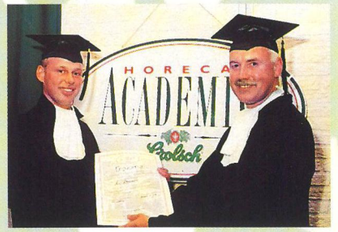
Nu de Academie van Grolsch na zo'n 6 leergangen met succes vele geslaagden heeft opgeleverd, krijgt de Academie in het land langzamerhand grote bekendheid. Niet in het minst door de bereikte resultaten van de eerder afgestudeerde ondernemers.
Het diploma aan de Grolsch Horeca Academie staat in de praktijk garant voor een succesvolle loopbaan in de horeca. En om goede vakmensen zit de horeca vandaag de dag te springen.

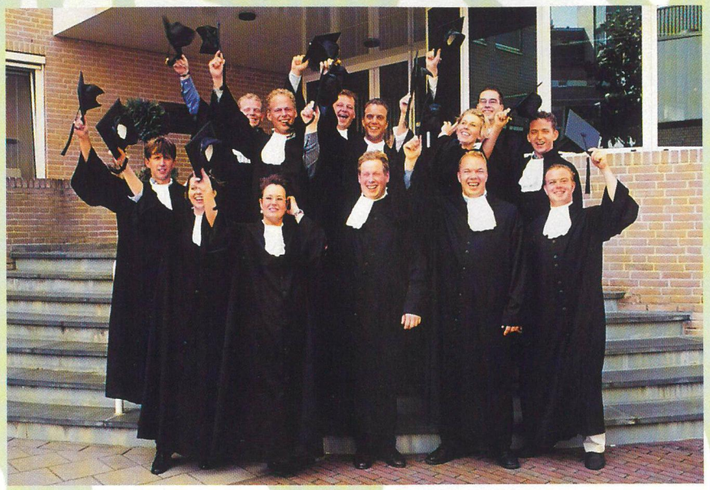
De positieve geluiden rond onze horeca Academie hebben ook tot gevolg gehad, dat het gehalte van de nieuwe aanmeldingen voor het cursusjaar 1999 / 2000 opnieuw hoger is geworden.

(Lees verder op pagina 28)



Uit handen van Hans Oude Breuil ontvingen o.a. Hilde van der Stoel (links) en Roy Boenders (onder) hun diploma.





De vreugde bij de geslaagden was groot.

Maar liefst 18 nieuwe studenten, die door de strenge selectieronde zijn gekomen, kwamen 's ochtends naar de brouwerij om aldaar hun contract te tekenen en hun uitgebreide lesmateriaal in ontvangst te nemen.
Wij als Grolsch, de brouwerij die vakmanschap hoog in het vaandel heeft staan, leveren een duidelijke bijdrage in een verdere verbetering van het ondernemerschap in de horeca. Daar is de horeca gelukkig mee, de geslaagde van de Academie, en wij als brouwerij uiteraard ook. Ons bier staat op een hoog plan en zal daar in de toekomst ook moeten blijven. Daar zijn we dagelijks mee bezig.

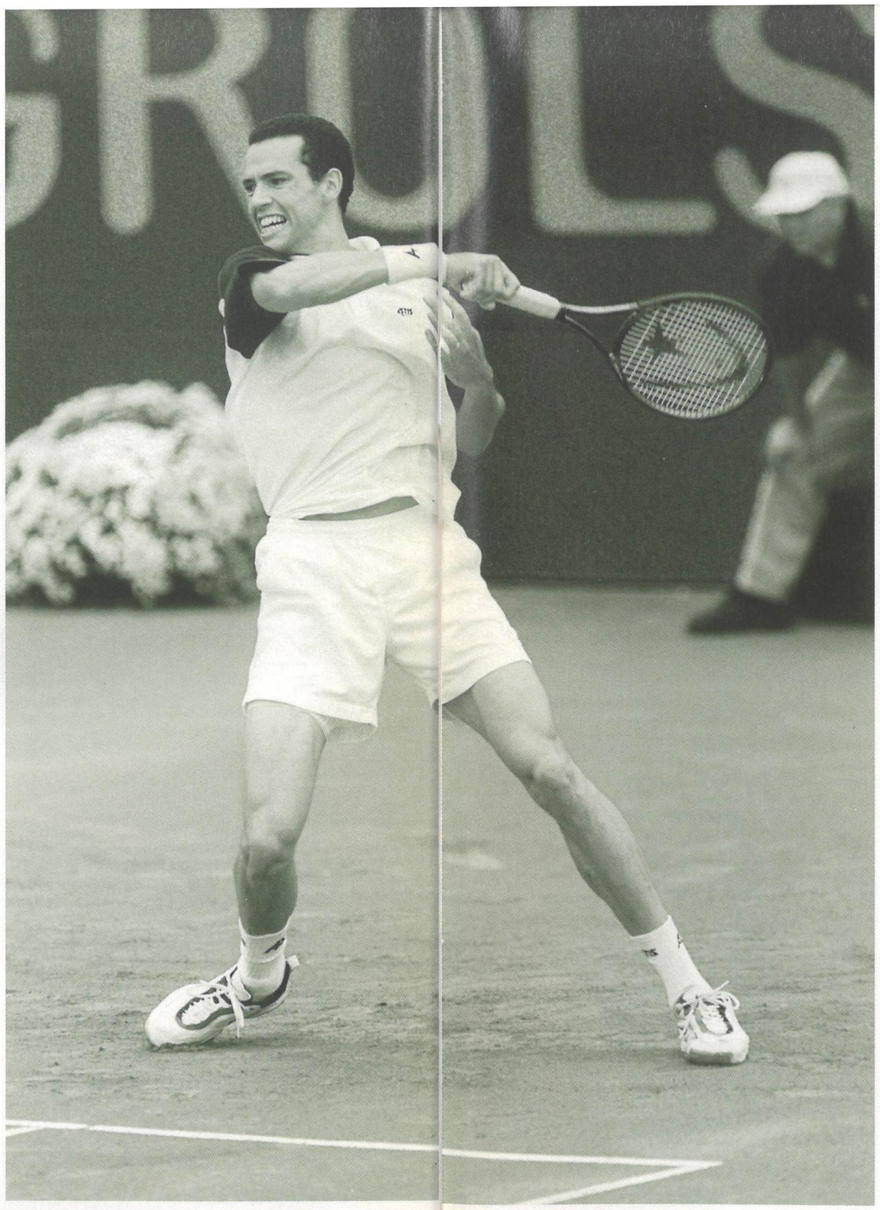


Het Grolsch horeca team, dat de studenten in het afgelopen jaar begeleidde, ontving als dank van de studenten en zeer bijzondere bierpul.

Grolsch Open 1999 kreeg een groots winnaar!

Op 7 juni stond hij nog op de 35e plaats van de ATP-ranking (wereldranglijst). Na zijn prachtige overwinning op het Grolsch Open 1999 zal Younes El Aynaoui - de nummer één van Marokko - een behoorlijk aantal plaatsen zijn gestegen. In de eindstrijd op zondag 8 augustus jl. versloeg hij met overduidelijke cijfers de Argentijn Mariano Zabaleta, 6-0 en 6-3. En weer was het een finaledag met het allermooiste weer, vooral voor de grote schare toeschouwers, die op de tribunes zaten. Het Grolsch Open 1999 had ook nog een Nederlands succes.

Paul Haarhuis, ook vorig winnend finalist toen met Jacco Elting, stond ook dit jaar opnieuw in de finale van het herendubbel. Sjeng Schalken was nu zijn dubbelpartner. Onder luid enthousiasme wonnen zij dit toernooi van het koppel Bowen - Ran met de cijfers 6-3 en 6-2.
Dat ons bier, vooral tijdens de zeer warme dagen van begin augustus, haar dorstlessende werking voor meer dan 100% ten toon spreidde, moge duidelijk zijn. Vele relaties hebben tijdens dit gezellige tennis-kampioenschap in Amsterdam ons café Tiebreak bezocht en ons de nodige complimenten gemaakt voor ons overheerlijke bier. We kunnen met gepaste trots terugkijken op een zeer geslaagd evenement.

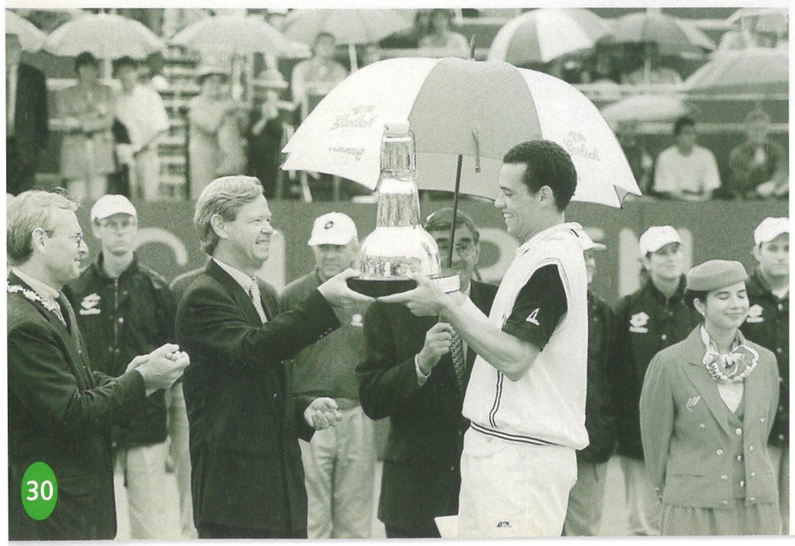


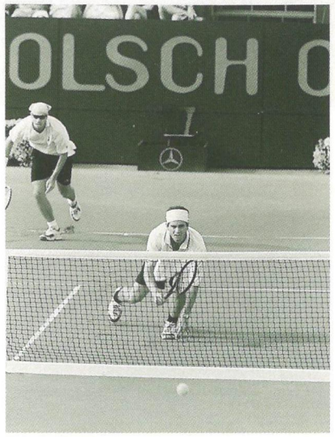
De winnaars op het Grolsch Open krijgen naast de hoofdprijs ook het bijzondere voorrecht om zelf hun overwinningsbiertje te tappen. Zowel El Aynaoui als Paul Haarhuis lieten zich dit voorrecht niet ontgaan. De heer Rob Snel begeleidde een en ander zeer professioneel.





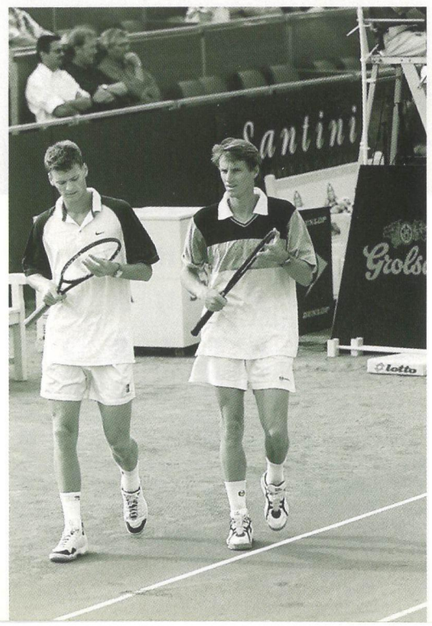
Na zijn overwinning nam El Aynaoui de grote zilveren beugel in ontvangst van G.J. van der Marel, lid van de Raad van bestuur van Grolsch.





Andere dubbelaars hanteerden een in Nederland weinig voorkomende opstelling bij het serveren.

De winnaar van het Grolsch Open 1999 had een verwoestende forehand, waarop Zabaleta geen antwoord had.



Tijdens de finale heren-dubbelspel hadden Paul Haarhuis en Sjeng Schalken voortdurend overleg over de te volgen tactiek. Dat het hielp bewees hun triomf!