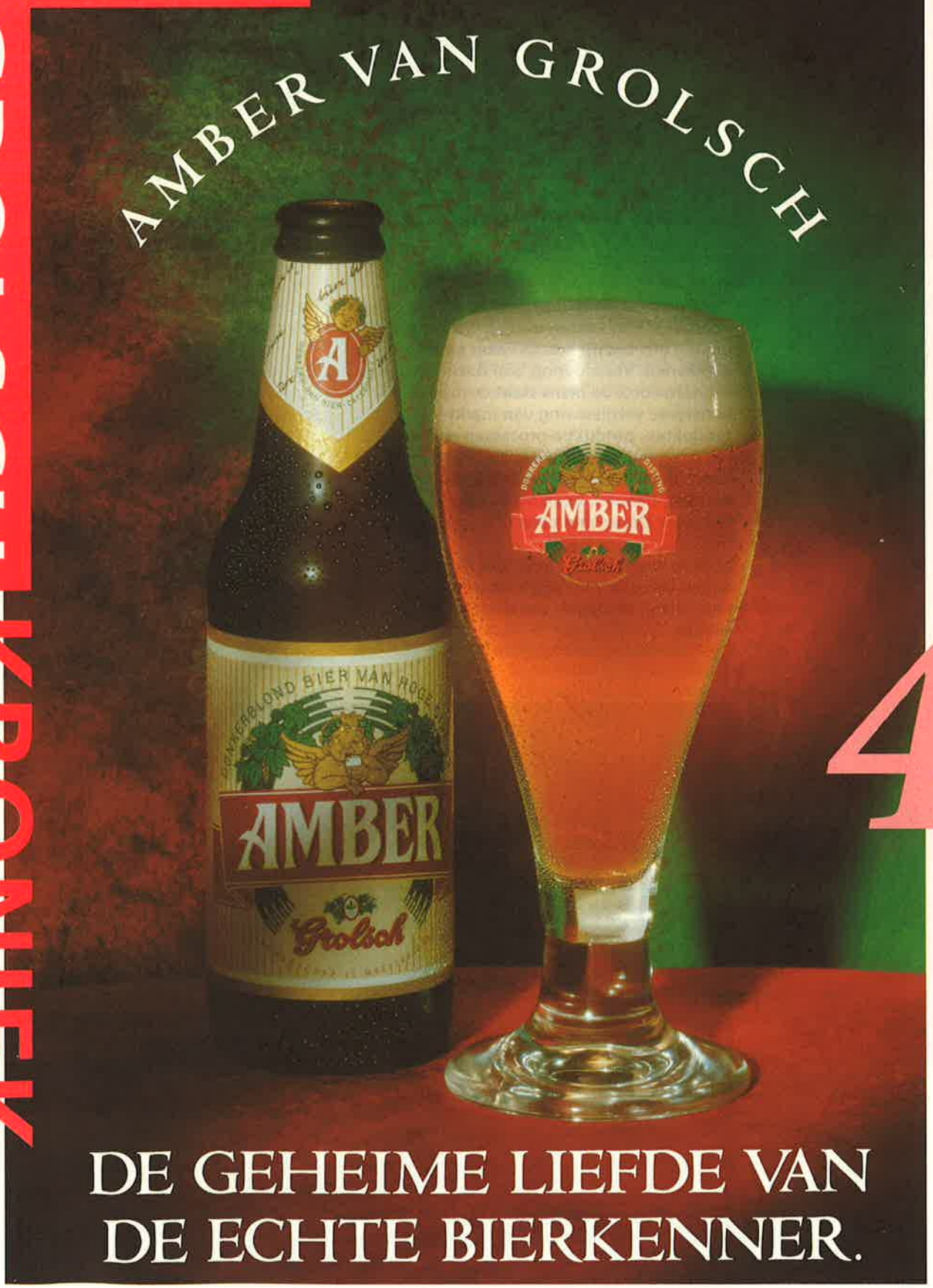
december 1991

Lees op de bladzijden 8 en 9
alles over de nieuwe Amber-campagne...

GROLSCH KRONIEK

jaargang 11



Redactie
Grolsche Bierbrouwerij Nederland B.V.
Kantoor Enschede, t.a.v. dhr. J. Analbers
Postbus 55, 7500 AB Enschede

Grolsch

Grolsch Kroniek
nr. 4, 11e jg., december 1991.
Een driemaandelijkse uitgave, bestemd voor het personeel van Grolsche Bierbrouwerij.

Redaktie-adres
Grolsch Kroniek
Postbus 55
7500 AB Enschede

Redaktie-raad
J. Analbers
R. Snel
A.J.M. van Lith
E. Kouwen
H. Holstein
G. ten Cate
P.E.A. Könings

Vaste medewerkers
H.H.R. Jansen
G.A.J. Kristen
H. Meijer
P.R.C.M. Schnellen
A. Sikkens
B.H.M. Spekschoor
H.J.J. Tanck
A. Wopereis
Th. Porskamp
H. Schovers
J. Oude Breuil

Ontwerp
Concepts Design,
Amsterdam

© 1991 – 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.

van de Redaktie

Over de vernieuwing van ontwerp en opmaak, welke bij de laatste uitgave van onze Kroniek is ingezet, hebben we voornamelijk positieve reakties gehad. Men vindt het blad frisser van uiterlijk en de inhoud maakt zonder meer een creatievere indruk.

Deze nieuwe Grolsch Kroniek is een goed voorbeeld van veranderingen welke zich ook binnen ons bedrijf steeds vaker en frequenter aandienen. Verandering is in deze tijd een sleutelwoord, de mens staat centraal in een konstante vernieuwing van markten, produkten, produktie-processen en logistiek. We kunnen deze ontwikkelingen alleen voorblijven als we gezamenlijk een positieve houding hebben, open staan voor elkaar en het weer klaren met elkaar.

In deze wereld is het goed dat er in december dagen zijn, die voor ons allen een rustpunt betekenen, de dagen van Kerstmis en Oud en Nieuw.

Dat zijn dagen van traditie, genieten van de goede dingen in het leven, genieten van het gezelschap van dierbaren en nadenken over zaken, welke niet van onze wereld zijn.

Voor de brouwerijmensen zijn de dagen rondom Kerst en Oudjaar nogal wisselend. Bepaalde afdelingen, zoals marketing en verkoop, maken zich op voor het nieuwe jaar, de administratie werkt aan de afsluiting van het jaar, terwijl de afdelingen transport een geweldige inspanning leveren om de laatste fusten en pallets bier op tijd bij onze afnemers te krijgen.
Zo moet het zijn, iedereen heeft zijn eigen verantwoordelijkheid welke past bij 'Vakmanschap is Meesterschap'.

De redactie van de Grolsch Kroniek bedankt haar medewerkers en wenst een ieder een gezegende Kerst en een zeer voorspoedig 1992.

Namens de redaktie,
J. Analbers



Voorliefde

Als je een voorliefde hebt voor geld zeggen de mensen 'Hij heeft dollartekens in zijn ogen.' Er zijn ook mensen die een voorliefde hebben voor bier (soms een geheime liefde !), of nog beter: voor hun favoriete biermerk. *Erik Bakker* is zo'n iemand. Hij is helemaal weg van Grolsch. En dat laat hij zien ook...

Terugblik op 1991

van de Directie

U kent allemaal het begrip 'imago'. Dat is, kort gezegd, het beeld dat de buitenwereld van ons heeft, bij het drinken van ons bier of wanneer de naam Grolsch ter sprake komt, zo maar in gesprekken of in de krant. Zoals je bij de consument kunt meten (met behulp van bepaalde onderzoektechnieken) wat hij of zij van een bepaald produkt vindt, zo kun je ook de mening meten van buitenstaanders over een onderneming als totaliteit.



Dhr. *Snoep*, voorzitter van de directie

In het afgelopen jaar hebben de uitkomsten van onderzoeken wederom uitgewezen dat er grote waardering is voor onze kwaliteitsprodukten en voor ons bedrijf: Grolsch behaalt hoge scores.

Dit zal ons allemaal, waar we ook werken, in brouwerij, op kantoor of op de weg, een gevoel van trots geven. Terecht, want goede prestaties leveren in je werk geeft veel voldoening.
U kent ook het gezegde: 'Kampioen worden is één, maar kampioen blijven is twee!' Er zijn concurrenten te over die ons maar wat graag van onze hoge positie zouden willen verdringen. Zo is het in de sport en zo gaat het ook in het bedrijfsleven.

We mogen onze ogen dan ook niet sluiten voor een toenemende concurrentie in onze markten.
Een voorbeeld: Nog niet zo lang geleden kwam een bedrijf als eerste met alcoholvrij bier; de andere brouwers, waaronder wijzelf, keken toen nog de kat uit de boom. Hoe anders is het op dit moment: er zijn nu in Nederland maar liefst negen andere merken, waartegen Stender het moet opnemen.

Een feller wordende concurrentiestrijd geldt niet alleen voor Stender, maar voor al onze produkten. We leven immers in een tijd dat op alle fronten de eisen die aan ons gesteld worden, aangescherpt worden: van de handel, de winkelketens, de horecabedrijven en niet op de laatste plaats van de steeds kritischer wordende consument. Wat in het verleden goed was, zal in de nabije toekomst niet goed genoeg meer zijn. En dan heb ik het nog niet eens over het Europa zonder grenzen.

U merkt waar ik heen wil: laten we niet interen op onze successen, maar met nog meer élan en *kwaliteit in al ons werk*, in teamverband, die hoge plaats vasthouden.

Het afgelopen jaar was niet eenvoudig voor onze bierafzet. Het jaar begon met de Golfoorlog. Onze duty free-verkopen hadden hiervan te lijden en op veel plaatsen werden de carnavalsfeesten afgelast. De maanden mei en juni waren de slechtste sinds mensenheugenis. Gelukkig volgden hierop twee hele mooie maanden, waarin we veel verkochten hebben.

'...Er zijn concurrenten te over die ons maar wat graag van die hoge positie zouden willen verdringen...'

De export verliep min of meer volgens prognose, zij het dat de recessie in het Verenigd Koninkrijk en de Verenigde Staten ons parten speelde.

Bij Wicküler in Duitsland maken we vorderingen met efficiency-verbeteringen en merkenopbouw.

Al met al dus een wisselend beeld door het jaar heen. De resultaten die we met z'n allen behaald hebben, zullen naar verwachting wederom hoger liggen dan in het voorgaande jaar, zij het dat de stijging minder spectaculair zal zijn dan we gewend waren. Door de inzet van u allen kunnen we terug zien op een per saldo goed verlopen 1991. Mede namens mijn collega's wil ik u hiervoor dank zeggen.

Nog maar een jaar geleden was het om deze tijd uitermate spannend over hoe het zou uitpakken in de Golf-regio. Momenteel is de aandacht vooral gericht op Joegoslavië, waar velen van ons misschien niet eens zo lang geleden nog met vakantie zijn geweest.

Het is goed om naast het werk van elke dag ook hierbij eens stil te staan en dan te beseffen hoe bevoorrecht we zijn.

In vrede en in welvaart leven is voor ons bijna vanzelfsprekend geworden.

Ik wens u, uw gezins- en familieleden een gezegend Kerstfeest en een voorspoedig en gezond nieuwjaar.

P.P. Snoep

Personeelsvereniging 'Van Mout tot Pils'

Aktiviteiten seizoen 1992

Kaartavonden
ma 06-01-'92
ma 03-02-'92
ma 02-03-'92
ma 05-10-'92
ma 02-11-'92
ma 07-12-'92

Volleybaltoernooi
za 18-01-'92

Dropping
vr 07-02-'92

Onderling Schiettoernooi
datum nog niet bekend

Paasbingo
do 16-04-'92

Wadlopen (oversteek)
za 13-06-'92

Onderling Tennistoernooi
za 23-05-'92

Zeskamp
za 20-06-'92

Avondvierdaagse
data nog niet bekend

Sinterklaasmiddag
za 28-11-'92

Kerstbingo
do 18-12-'92
(dit jaar 19-12-'91)

Bij voldoende belangstelling bestaat de mogelijkheid tot het organiseren van een dag langlaufen.

De 'Hopbel' Enschede

Kaartuitslagen

Kruisjassen
d.d. 01-10-'91
1e prijs *J. Benneker*
4076 punten
2e prijs *R. Brennink*
4011 punten
3e prijs *H. Keujer*
2688 punten
poedelprijs *mevr. Kosters*
2688 punten

Hartenjagen
d.d. 01-10-'91
1e prijs *mevr. Asbroek*
173 punten
2e prijs *H. Tuin*
208 punten
3e prijs *mevr. Grashof*
212 punten
poedelprijs *mevr. Benneker*
285 punten

Kruisjassen
d.d. 05-11-'91
1e prijs *B. Kosse*
3975 punten
2e prijs *G. Blokhuis*
3951 punten
3e prijs *F. Rolink*
3856 punten
poedelprijs *H. Keujer*
3280 punten

Hartenjagen
d.d. 05-11-'91
1e prijs *G. Bruins*
173 punten
2e prijs *A. Hummel*
192 punten
3e prijs *mevr. Grashof*
204 punten
poedelprijs *Grashof*
324 punten

Ondernemingsraad van de Grolsche Bierbrouwerij

= Meedenken
= Meepraten
= Meebeslissen
= Adviseren

In januari 1992 zullen er weer verkiezingen gehouden worden voor de ondernemingsraad van de Grolsch Bierbrouwerij Nederland B.V. Een ondernemingsraad die bestaat uit mondige mensen van alle afdelingen van de onderneming. Van Expeditie tot Bouwkundige dienst, van Bottelarij tot Verkoopafdeling.

De ondernemingsraad heeft de afgelopen jaren meegedacht, meebeslist en geadviseerd. Zij werd geïnformeerd over allerlei aangelegenheden, die van wezenlijk belang waren voor alle werknemers van Grolsch. Aan de orde kwamen de herstructurering, de distributie, de nieuwbouw van het brouwhuis, het pensioenfonds, de VGW-commissie, de ATV-regeling, de financiële cijfers van de onderneming, de omzetontwikkeling, de werkdruk binnen de afdelingen, werkoverleg en ga zo maar door.
Kortom een ondernemingsraad die onmisbaar is voor Grolsch. Denkt U er dus aan: Januari 1991, verkiezingen voor onze ondernemingsraad!

Over enkele dagen is het Kerstmis. Het bokbierseizoen loopt ten einde en de verkopen die wij dit jaar met bokbier hebben gerealiseerd bevestigen onze uitstekende positie met dit speciale bier. Ofschoon pils nog bijna 90% uitmaakt van de totale bierconsumptie past het dat een bierbrouwer die naam waardig ook enkele speciale bieren zelf brouwt. Enkele jaren geleden hebben wij Amber op de markt gebracht. Het segment van amberkleurige bieren is immers het grootste speciaal biersegment in Nederland. Over 'Amber van Grolsch' leest u hierna op de bladzijden 8 en 9 een boeiend stuk van *F. Verhulsdonck.*



Nieuws van Commercie

De Consumentenservice

De afdeling Consumentenservice heeft hier een belangrijke taak. Met grote bierkennis en veel enthousiasme worden deze consumenten te woord gestaan en ontvangen ze de nodige informatie.

Maar het gebeurt ook wel eens dat er iets mis loopt en dat terecht of ten onrechte een klacht gemeld word over ons produkt, ondermeer na de winter komt dit nogal eens voor; er zijn nog steeds consumenten die denken dat bevroren bier, eenmaal ontdooid, weer normaal te drinken is. Maar welk ook de opmerking of de klacht moge zijn van een

Mevr. *A. van Maaren* ontvangt de gouden speld van dhr. *J. Troch*, Commercieel Directeur van Grolsch Nederland.



consument ze wordt steeds met de grootste aandacht onderzocht en iedereen die een opmerking heeft wordt persoonlijk benaderd.

De dames die dit voor ons doen hebben te maken met de meest verschillende situaties en hebben een goed beeld gekregen van de verschillende niveaus van onze Nederlandse samenleving. Ze hebben een enorme mensenkennis opgedaan en slagen er steeds in hun doel te bereiken: de consument te informeren, zo nodig gerust te stellen en hem nog enthousiaster te maken voor onze bieren. Reeds 25 jaren is mevrouw *Van Maaren* werkzaam op de afdeling Consumentenservice. Wij zijn dan ook blij dat wij in kleine kring haar de grote waardering van de brouwerij hebben kunnen overbrengen en haar hebben kunnen voorzien van de gouden Grolsch-speld. Haar betrokkenheid, haar bierkennis, haar inzet en haar vriendelijkheid hebben bij veel consumenten wonderen gedaan voor onze brouwerij.

Na de uitreiking van de gouden speld poseerde mevr. *Van Maaren* met alle dames van de Consumentenservice.Op de voorgrond *Natascha Baveld*, daarachter mevr. *G.Bakker* en mevr. *J. Achterhuis*. Op de achterste rij (v.l.n.r.): de dames *H v.d. Bend*, *A. van Vliet* en *S. Driemel*.



Mensen benaderen ons met allerlei vragen over bier in het algemeen en over Grolsch in het bijzonder. Dagelijks zijn er een hele reeks brieven, talrijke telefoontjes en zelf consumenten die rechtstreeks naar onze brouwerij komen om allerlei informatie te ontvangen.

De D.O.N.-agenten

1/3 van het bier dat in Nederland gedronken wordt vindt zijn weg naar de consumenten via het horecabedrijf. Ook wij willen in veel en in goede horecabedrijven graag bier verkopen en aangezien er in Nederland ruim 40.000 horecabedrijven zijn vergt dit een hele organisatie. Wij kunnen dit niet alleen. Naast de horeca buitendienst, die nieuwe relaties moet maken en de contacten met bestaande Grolsch–horecabedrijven moet onderhouden moet ons bier ook nog naar het café gebracht worden. Onze fusten en kratten rechtstreeks vanuit de brouwerij naar duizenden horeca-bedrijven brengen is een onmogelijk zaak. Daarvoor hebben wij agenten nodig. Vroeger hadden wij er vele tientallen, grotere en kleinere, soms twee in dezelfde stad en uiteraard beconcurreerden ze elkaar. De laatste jaren is hier veel aan gedaan. In 1984 is de Drankenorganisatie Nederland (D.O.N.) opgericht. Het was de bedoeling het aantal Grolsch–agenten in Nederland te beperken zodat de distributie van bieren naar de horeca optimaal kan geschieden, onze agenten niet

'…De agent is niet langer een doorgeefluik naar de kastelein…'

met elkaar zouden concurreren en een goed inkomen zouden hebben. Dit heeft ertoe geleid dat wij thans enkele tientallen agenten die met enthousiasme voor Grolsch werken, die als het ware met Grolsch getrouwd zijn. De brouwerij vertrouwt hen de exclusieve verkoop toe van onze produkten en de D.O.N.-agent verbindt er zich toe geen bieren van de concurrentie in de horeca te verkopen. De agent is niet langer een doorgeefluik naar de kastelein maar hij en Grolsch zijn partners in het horeca–gebeuren.
In het kader van 'wie niet met ons is, is tegen ons' heeft de ontwikkeling van de D.O.N.-organisatie tijdens de voor-bije jaren bewezen dat de zelfstandige drankengroot-handelaar de ideale partner is om onze horecabedrijven een perfecte service te verlenen.

D.O.N.
Dranken Organisatie Nederland

Enkele weken geleden hebben wij afscheid genomen van *Carel Stuart*. Als verantwoordelijke voor het beheer en begeleiding drankenhandels heeft hij een grote bijdrage geleverd aan de ontwikkeling van de D.O.N-organisatie. Wij hebben hier grote waardering voor. Jaarlijks hadden wij ook een bijeenkomst van alle D.O.N.-agenten met hun dames, de zogenaamde D.O.N.-dag. Dat was voor Carel Stuart een hoogtepunt, zijn organi-satorisch talenten kwamen dan perfect tot hun recht. De laatste D.O.N.-dag in Leuvenum was hiervan een perfecte illustratie. Carel Stuart heeft thans zijn werkzaamheden overgedragen aan *Jan Westendorp* die wij veel succes toewensen met deze boeiende baan.



Carel Stuart
en Jan Westerdorp

Dentergems Wit Bier

Naast de amberkleurige bieren neemt ook de verkoop van wit bier in Nederland toe. Wit bier is een bier met hetzelfde alcoholpercentage (5%) als pils. Het wordt gebrouwen met tarwemout, gerstemout, hop en natuurlijke kruidenaroma's. Het meest typische voor wit bier is dat het voornamelijk op basis van tarwe is gemaakt en dat het niet gefilterd word. Daarom heeft het een troebel uitzicht. Wit bier is bier van hoge gisting met nagisting op fles. Het is enigszins zoet van smaak en wordt erg op prijs gesteld door dames, terwijl het een dorstlesser bij uitstek is zodat het een echte piek kent in de zomer.

De echte wortels van het wit bier liggen in België. Wij hebben dan ook gemeend dat het aangewezen was tot afspraken te komen met een Belgische brouwerij die wit bier brouwt. In het kader van de Bierelier is dit onlangs gebeurd met de brouwerij *Riva* uit Dentergem, de brouwerij van Dentergems Wit Bier, nummer twee bij de Belgische wit bieren.

De brouwerij Riva werd op het einde van de vorige eeuw opgericht. *Vader de Splenter* richtte toen een brouwerij op samen met de huisarts van het dorp. De naam was uiteraard 'Brouwerij de Splenter'. Tussen de beide wereldoorlogen werden er wekelijks 50 tonnen gerstenat gebrouwen. In 1968 besloot de huidige eigenaar van de brouwerij, *Yvan de Splenter*, tot de grote stap voorwaarts. Een bijna volledig nieuwe brouwerij werd opgericht en ze werd omgedoopt in brouwerij Riva, verwijzend naar de Leie, een bijrivier van de Schelde, die het landschap doorkruist. Riva is thans gespecialiseerd in bijzondere bieren, met Dentergems Wit Bier op de eerste plaats. Wij zijn blij dat wij binnenkort van Dentergems Wit Bier in onze Grolsch–horecabedrijven zullen kunnen genieten.

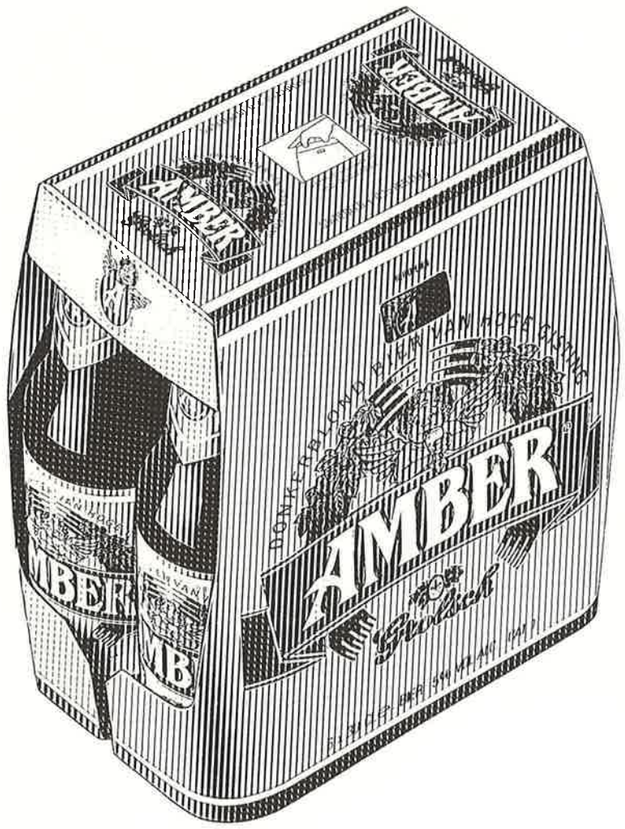
J. Troch



Amber van Grolsch: de geheime liefde van de echte bierkenner

Amber van Grolsch? Geheime liefde? Echte bierkenner? U zult zich wellicht afvragen wat de afdeling Marketing gedaan heeft met Amber. Welnu, zoals u al heeft kunnen constateren, hebben we een nieuwe reclamecampagne voor Amber ontwikkeld. Na de nieuwe Bokbier–campagne met het oogstthema (najaar '90), de uitbreiding van de Premium Pilsner campagne (april '91) en de nieuwe Stendercommercials (mei '91), is Amber het vierde grote campagneprojekt dat wij in samenwerking met ons reclamebureau hebben opgepakt.

Amber heeft in de voorbije jaren een eigen positie verworven in de harten van heel wat bierkenners. Ze herkennen dat de brouwers van Grolsch met dit heerlijke verfrissende, donkerblonde bier van hoge gisting, een topprestatie hebben geleverd. Bier waar je rustig van geniet en dat toch gemakkelijk doordrinkt. Een bier dat – met andere woorden – een geheel eigen plaats inneemt tussen Pilsner en speciaal bieren.



Om Amber verder uit te bouwen hebben wij de aanpak enigszins gewijzigd zonder uiteraard ook maar iets te veranderen aan dit perfecte bier en met een nog grotere nadruk op ons unieke glas. Op de eerste plaats spreken wij thans over 'Amber van Grolsch'. Wij verwijzen niet langer naar bieren die afkomstig zijn uit België maar leggen de nadruk op de ware oorsprong van dit bier: Grolsch – en wij gebruiken aldus de kracht van ons merk. Vervolgens willen wij door een nieuwe campagne de bierkenners die Amber van Grolsch nog niet geproefd hebben nieuwsgierig maken en aanzetten om het verder te proberen terwijl we tegelijkertijd onze merkbekendheid verder willen opvoeren. Onder het thema 'De geheime liefde van de echte bierkenner' verschijnen er zes commercials van tien seconden frequent op de Nederlandse beeldbuizen. Alle commercials hebben één ding gemeen: ze openbaren de geheime liefde die iedere bierkenner koestert voor Amber van Grolsch. Om het indringende effekt te vergroten zal er niet één, maar zullen er telkens twee commercials in één

'…Om het indringende effekt te vergroten zal er niet één, maar zullen er telkens twee commercials in één reclameblok worden uitgezonden…'

reclameblok uitgezonden worden. Uiteraard blijft het niet bij de tv-campagne. Ook op de winkelvloer, in de horeca en tijdens onze evenementen zal de zichtbaarheid van Amber van Grolsch groter worden. De nieuwe six-packs zijn al zeer opvallend, maar in de winkel is dat niet genoeg. Vandaar dat er passend winkelmateriaal ontwikkeld is, waar je al dorst van krijgt als je er naar kijkt! Op het omslag van deze Kroniek daarvan een voorproefje. Daarenboven zullen wij de consument beter in de gelegenheid stellen met Amber van Grolsch



kennis te maken, vooral in het horecabedrijf. Daarvoor hebben wij nu Amber-salespromotoren. Een aantal onder u zal met hen reeds kennis gemaakt hebben. Zij hebben immers op onze brouwerij reeds een intensieve introductie gekregen. In goede samenwerking met de inspekteurs en de agenten kunnen ze naar hartelust Amber van Grolsch onder de aandacht gaan brengen. Zij krijgen daartoe de beschikking over een omvangrijk assortiment van promotionele artikelen en lokaal in te zetten akties. Op deze wijze gaan zij de horeca-ondernemers die nog geen Amber van Grolsch tappen, enthousiast maken. Bij hen die al wel Amber van Grolsch tappen, zal de presentatie geoptimaliseerd worden. Ook zullen deze Amber–Sales Promotoren bij de slijterijen de nodige displaypromoties gaan verzorgen. Uiteraard zal tijdens evenementen Amber van Grolsch ook de nodige aandacht gaan krijgen. Daartoe wordt kwalitatief evenementenmateriaal ontwikkeld, zoals buffetten en reuze-parasols.

Door middel van dit alles zal Amber van Grolsch in de toekomst voor veel bierkenners een verrijking zijn.

F. Verhulsdonck



De 'pechvolle' brandweerauto zorgde voor de nodige consternatie op de markt. De bus van de GSM kon er nog nét door!

Nieuws

brandweer Groenlo

Overdracht 638 aan Grolsch

Op woensdag 30 oktober jl. heeft de bedrijfsbrandweer te Groenlo een 'nieuwe' brandweerauto in ontvangst genomen. Van de 'oude' brandweerauto – bouwjaar 1966 – begon de pompcapaciteit af te nemen, en onderdelen voor deze tandradpomp waren niet meer verkrijgbaar. Ondanks de leeftijd van 25 jaar zag de auto er als nieuw uit en met enige weemoed namen we dan ook na 10 jaar trouwe dienst afscheid. De bestemming van de oude brandweerauto is nog niet bekend, maar de ervaring, die met de auto reeds is opgedaan in een optocht voor historische brandweervoertuigen, sluit niet uit dat hij nog in een museum belandt.

Zelfs de gemeentepolitie moest er aan te pas komen om het verkeer in goede banen te leiden.



De 'nieuwe' brandweerauto, voor insiders: een DAF FA1600DT360 TAS HD/LD, bouwjaar 1976 en kilometerstand 8000, is voor ons dan ook een prachtige aanwinst en hiermee hopen we weer jaren vooruit te kunnen.

Dat we, ondanks dat hij voor aflevering reeds betaald was, de auto niet zonder problemen zouden ontvangen, daarop hadden we wel gerekend.

De leverancier, de gemeente Lichtenvoorde, wilde niet zonder medeweten van de vrijwillige brandweer Groenlo, de auto bij Grolsch afleveren.

De brandweerwagen werd dan ook op de markt in Groenlo geparkeerd en na een melding via 06-11 werd de brandweer Groenlo opgeroepen voor 'problemen met een vrachtwagen op de markt'. De gealarmeerde brandweer van Groenlo vatte de opdracht sportief op, en met alle toeters en bellen op de 8 brandweerwagens aanwezig, werd de af te leveren brandweerauto aan een lang touw door de Groenlose brandweer naar de Grolsche Bierbrouwerij getrokken.

Vervolgens werd in de kantine door de burgemeester van Lichtenvoorde de sleutel – vergezeld van een humoristische speech, waarbij Groenlo het nogal moest ontgelden – overhandigd aan de bedrijfsbrandweer.

Hierna werd met een koel glas bier de band tussen de brandweerkorpsen Groenlo, Lichtenvoorde en Grolsch nog eens bevestigd en werd ons door de brandweer Lichtenvoorde het levensverhaal van de 638 overhandigd.



De nieuwe brandweerauto werd vanaf de markt met vrolijke handkracht naar de brouwerij getrokken.

Mijn Levensverhaal...

In 1976 ben ik geboren,
Ik kom bij Van Doorn's autofabriek vandaan.
Ik werd gemaakt voor hoge- en lage drukken
zodat ik als eerste uit kon rukken.

Een groot vermogen pomp, dat moest het zijn.
Dat gaat wát gemakkelijk en dat is fijn.
En omdat ik gemaakt ben als vrachtwagen
moest ik een tank van 2000 liter dragen.
Als brandweerauto ging ik zoals het hoorde
en werd ik aangeboden in Lichtenvoorde.

Daar heeft men mij bekeken van boven en onderen
en dacht: er gebeuren toch nog wonderen.
Toen hebben ze mij met van alles en nog wat volgepakt.
Ik was bijna door mijn veren gezakt.

Maar om ook hen aan mijn gewicht te laten wennen,
heb ik gedacht, leren jullie mij eerst maar eens kennen.
Ze moesten mij dan ook prompt diverse malen een duwtje geven,
voordat ik kwam tot leven.

Later, ach dan went dat wel
en startte ik prompt heel snel.
Snel zijn ben ik als eerste uitruk wel gewend.
Ik hoop, dat men dat ook in Groenlo kent.

Ze zullen hier echter aan meer dingen moeten wennen
of zullen ze hier *Gerrit Deunk* niet kennen.
Hij was het die me jaren heeft verwend.
Gewassen en gepoetst ben ik door deze prima vent.

Ik wil u daarom adviseren,
laat het jullie door Gerrit leren.
Voor 'n paar kratjes in de week
laat Gerrit u niet in de steek.

Ook al kennen jullie geen lage druk,
de slang is dikker en niet aan één stuk.
De rest van de lage druk leert *Bennie Spekschoor* jullie wel,
die was ook al eens lid van het Lichtenvoordse stel.
Volgens mij is die in Groenlo bij Grolsch aangenomen,
omdat ze wisten dat daar ook de oude brandweerauto's zouden komen.

Grote banden zoals de Chinees, Blokker en Harreveld,
die hebben ze met mij geblust met groot geweld.
Zet mij dan ook nooit met de kop op Lichtenvoorde aan,
want dan blijf ik niet eerder dan in Harreveld aan.
Tot nu toe heb ik nooit anders dan het water van Lichtenvoorde gekend,
maar dat van Grolsch, daar raak ik ook wel aan gewend.

Ik heb nooit veel geleden
en nog maar 8000 kilometer gereden.
Hopelijk laten jullie mij niet zoveel staan
en kunnen we als trouwe vrienden door het leven gaan.
Geef de collega's uit Lichtenvoorde voor een redelijke hoeveelheid nat
dan wordt ook de vriendschap wel weer wat.

B. Speksch

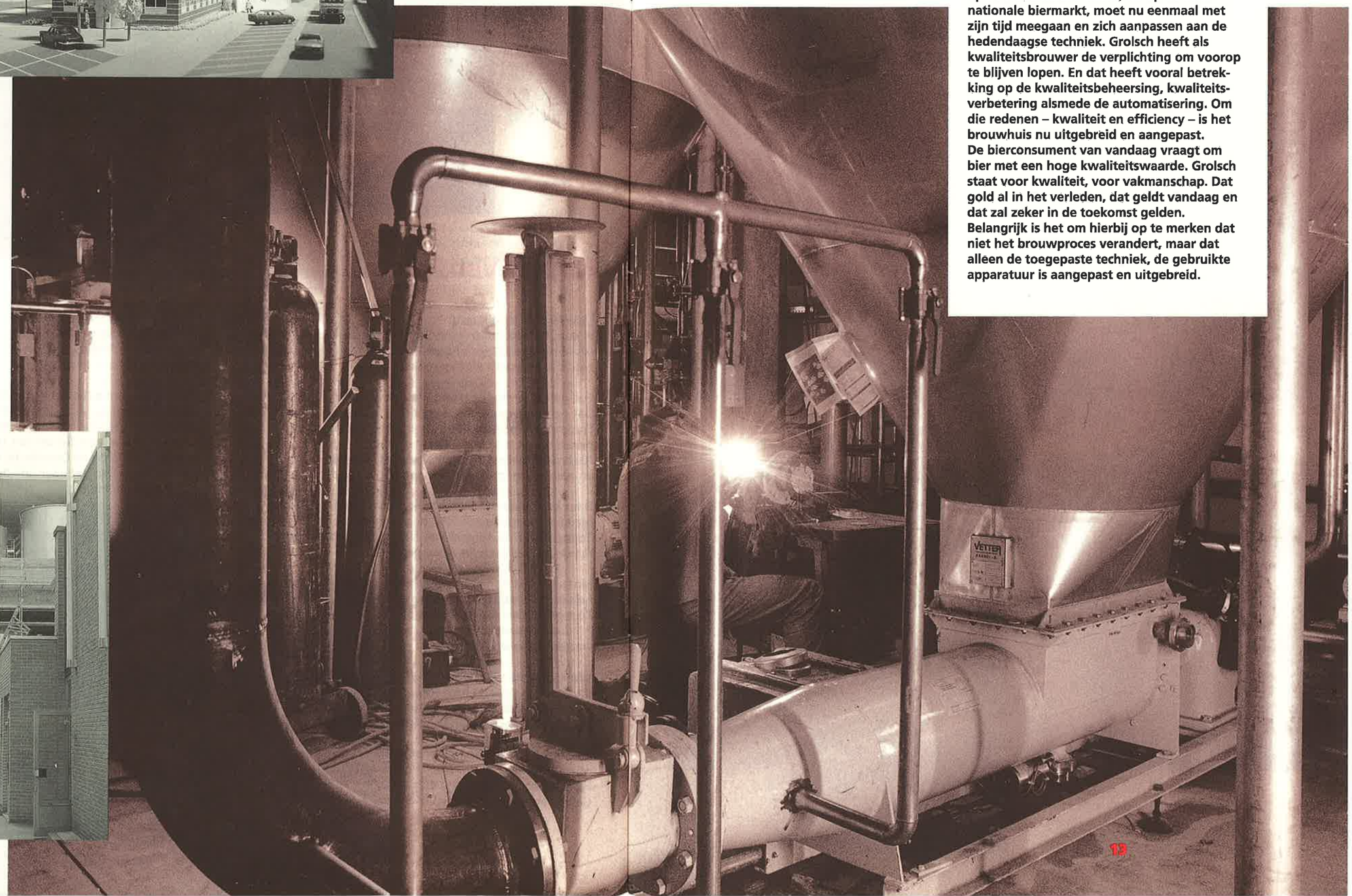
Grolsch breidt uit!...

De redaktie van de Grolsch Kroniek heeft u in 1990 en in 1991 regelmatig op de hoogte gehouden van de bouwaktiviteiten op de brouwerij in Enschede. Daarbij sprongen twee bouwwerken in het oog: de nieuwe vleugel aan het brouwhuis en de uitbreiding van het kantoorpand. Een brouwerij die groeit, zowel op de Nederlandse markt, als op de internationale biermarkt, moet nu eenmaal met zijn tijd meegaan en zich aanpassen aan de hedendaagse techniek. Grolsch heeft als kwaliteitsbrouwer de verplichting om voorop te blijven lopen. En dat heeft vooral betrekking op de kwaliteitsbeheersing, kwaliteitsverbetering alsmede de automatisering. Om die redenen – kwaliteit en efficiency – is het brouwhuis nu uitgebreid en aangepast.
De bierconsument van vandaag vraagt om bier met een hoge kwaliteitswaarde. Grolsch staat voor kwaliteit, voor vakmanschap. Dat gold al in het verleden, dat geldt vandaag en dat zal zeker in de toekomst gelden.
Belangrijk is het om hierbij op te merken dat niet het brouwproces verandert, maar dat alleen de toegepaste techniek, de gebruikte apparatuur is aangepast en uitgebreid.

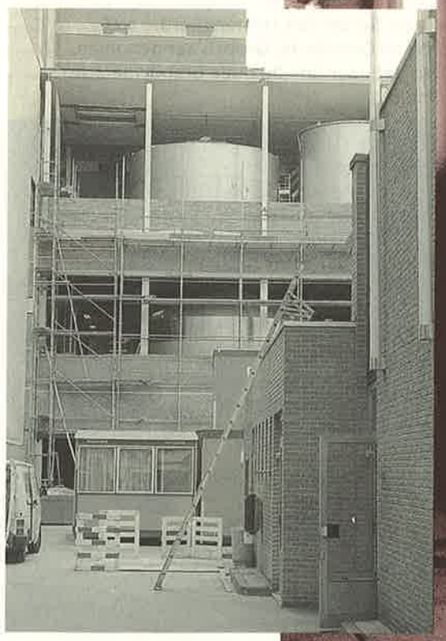


De kantooruitbreiding ten voeten uit, gezien vanaf de ingang van het parkeerterrein.

Ook op de begane grond waar de bostel-opvangtrechters staan werd nog druk gelast.



Nog 'n kijkje vanaf de kantine naar het uitgebreide brouwhuis. De grote ketel op de 2e etage is de whirlpool, met daaronder één van de klaringskuipen.

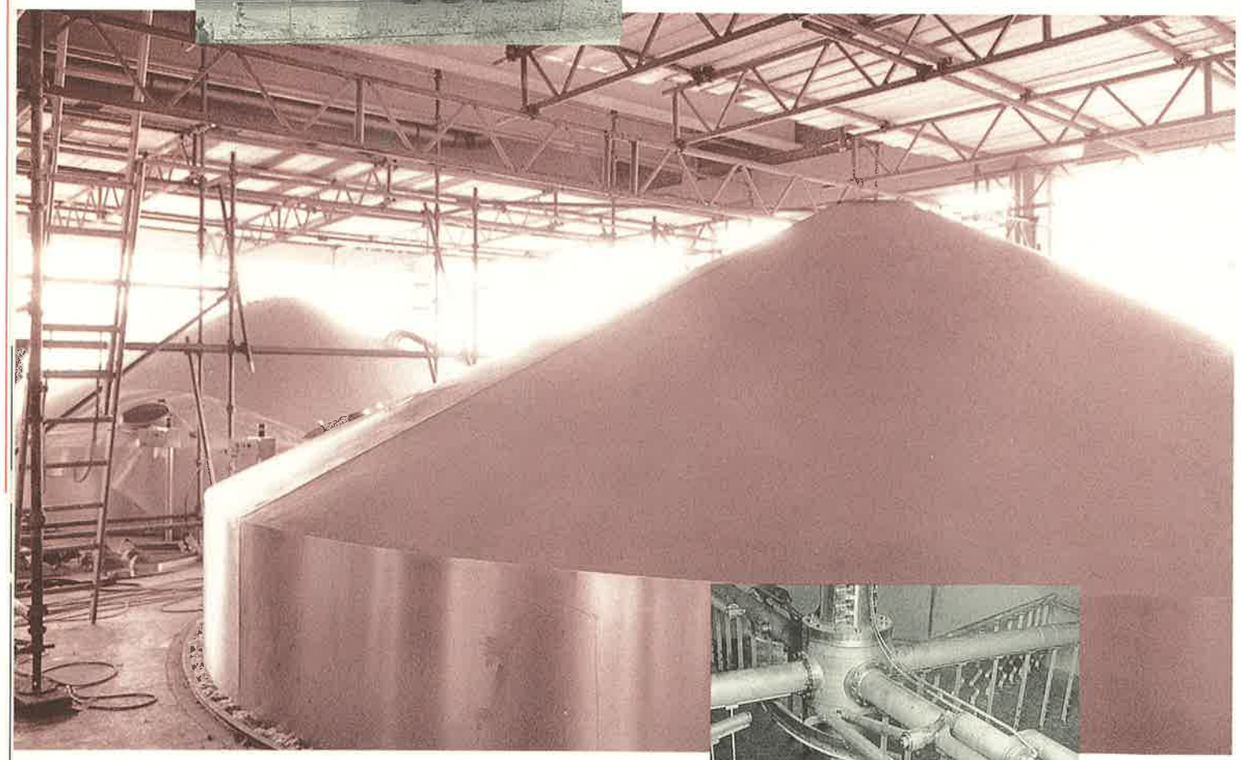




De klaringskuipen werden gescheiden in twee helften per schip aangevoerd, over de weg van de haven naar de brouwerij getransporteerd en vervolgens met grote precisie naar binnen gehesen.

Uitbreiding Brouwhuis Enschede





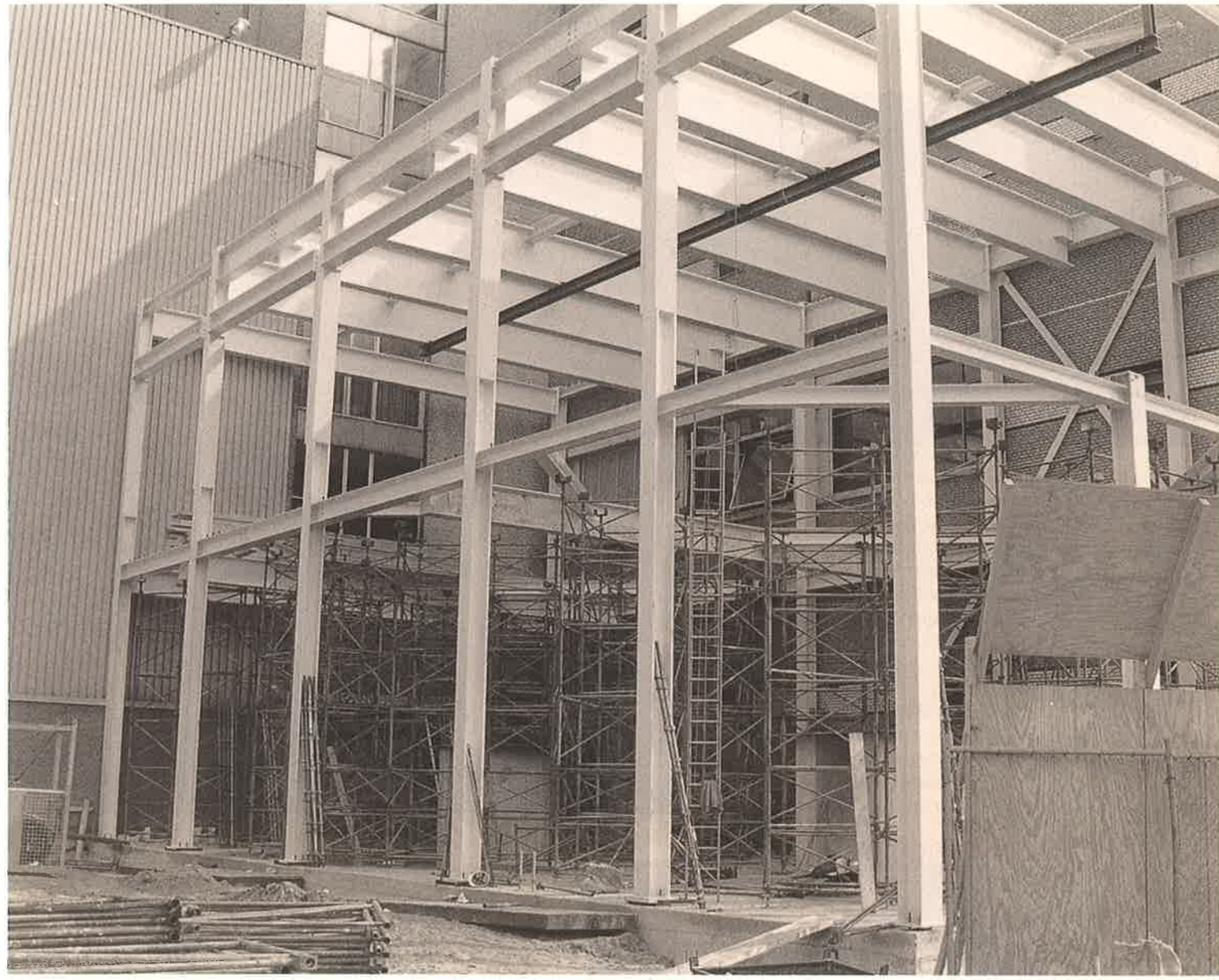
Een kijkje in één van de klaringskuipen. De vloer met duizenden dunne sleufjes waar doorheen de wort zakt is al gelegd.

Aan het bestaande brouwhuis, dat verder volledig intakt is gebleven, is een vleugel aangebouwd met 3 verdiepingen. Op de middelste verdieping staan 2 reusachtige kuipen, de zogeheten klaringskuipen, waarin de vaste bestanddelen, de latere bostel, uit het beslag worden afgescheiden. Vroeger werden deze bestanddelen door middel van 3 grote filters verwijderd en nu geschiedt dat door de klaringskuipen. Deze kuipen hebben een grotere capaciteit en filtreren de wort nog helderder en vooral efficiënter. Op de begane grond bevinden zich de trechters waarin de afgescheiden bostel wordt opgevangen. Van daaruit wordt de bostel afgevoerd en gaat – zoals u weet – als hoogwaardig veevoer de poort uit. Op de bovenste verdieping staan een aantal grote tanks. Eén is voor tijdelijke opslag van brouwwater. Verder staan er 2 voorlooptanks. Dat zijn reservoirs waarin de wort (ontdaan van de overbodige bostel) tijdelijk wordt 'geparkeerd', voordat de wort in de bierketel wordt gekookt en de hop wordt toegevoegd.

De grootste tank is de whirlpool (ook wel *Rotapool* genoemd). Deze whirlpool heeft dezelfde werking als de centrifuges, die nu ook buiten gebruik zijn gesteld. Wat gebeurt er in de whirlpool? In de wort zitten na het koken nog eiwitten die verwijderd moeten worden. Door de ronddraaiende beweging in de whirlpool verzamelen alle eiwitten zich in het middelpunt van de ketel, de zgn. eiwitkegel. Deze kan na het proces eenvoudig worden verwijderd. Tenslotte staat er nog een grote platenkoeler op deze 3e etage. Hierin wordt de hoge temperatuur van de wort (ca. 100 °C) teruggebracht tot 6 °C. De hierbij vrijgekomen warmte-energie wordt weer gebruikt om het brouwwater te verwarmen. Hier is in het kort weergegeven wat er in het brouwhuis gebeurt.

Maar er is nog iets. Op de plaats waar vroeger de bostelfilters stonden is nu een grote zaal gebouwd, van waaruit het gehele brouwproces gestuurd en gecontroleerd wordt. D.w.z.: het gehele proces vanaf de aanvoer van de grondstoffen, water, gerstemout (moutschroot van de schrootmolen) en hop tot aan het gistingsproces in de gistkelders.

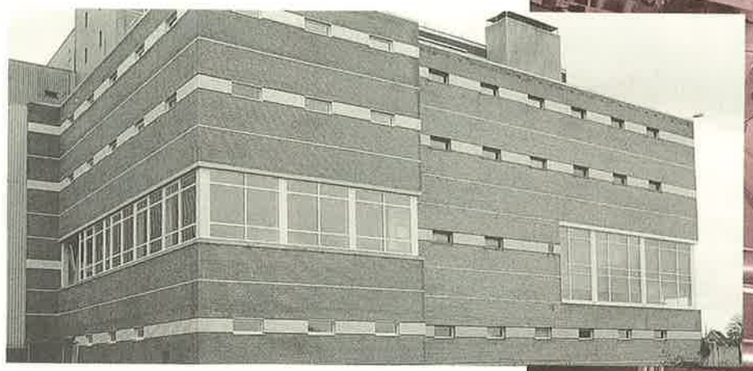
Wanneer u dit alles leest is het komplete brouwhuis net in gebruik genomen. Wij willen u niet onthouden hoe een en ander er tijdens de bouw en vlak voor de ingebruikname uit zag. Bijgaande foto-impressie maakt veel duidelijk.



Zo zag het brouwhuis er uit in aanbouw.



Toen alle tanks en ketels eenmaal op hun plaats stonden, kon het opmetselen beginnen.



De uitbreiding van het brouwhuis sluit door de toepassing van dezelfde stenen, ramen en vlakverdeling naadloos aan bij het bestaande brouwhuis.



Een kijkje op de 3e etage van het aangebouwde brouwhuis, met op de voorgrond de grote platenkoeler, rechts staat de whirlpool en op de achtergrond één van de voorlooptanks. Electriciens leggen de laatste hand aan de bedrading.

Kantooruitbreiding

De tweede grote bouwaktiviteit van het afgelopen jaar is de uitbreiding van het hoofdkantoor geweest. Ook dat hebben wij u in de voorgaande Kronieken van tijd tot tijd laten zien. Inmiddels is het gebouw door de aannemer opgeleverd en – opnieuw, als u dit leest – is het gebouw reeds door ons ih gebruik genomen. D.w.z. dat volgens een uitgekiend verhuisschema alle kamers successievelijk in gebruik worden genomen.

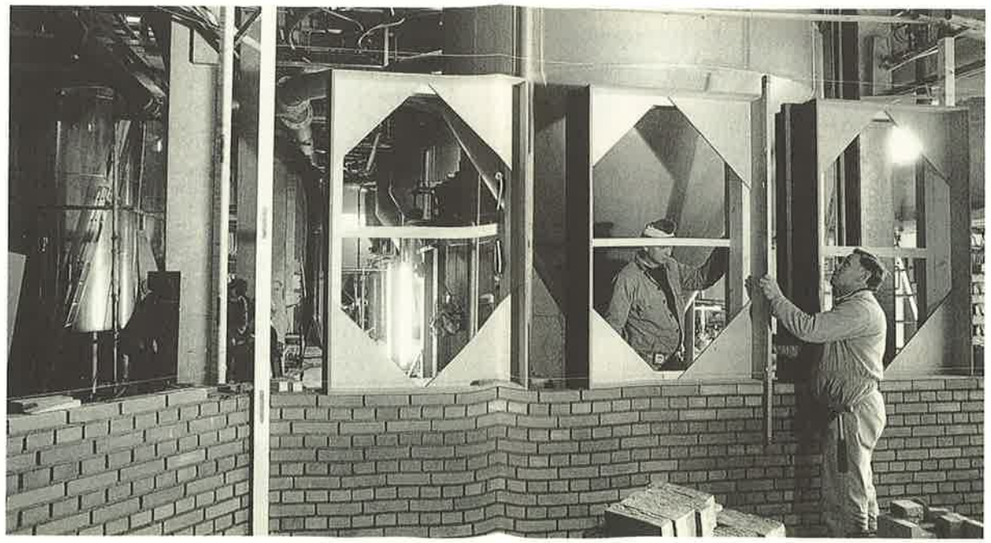
Deze nieuwe vleugel – met het bestaande kantoorpand verbonden d.m.v. een omglaasd trappehuis met liften – is sober en oogt zakelijk-modern en is zeer efficiënt ingericht. Op elke verdieping loopt één rechte gang met links en rechts de kamers voor de verschillende afdelingen. Met het in gebruiknemen van dit pand zijn de tijdelijke kantoren die tussen het bestaande kantoorpand en de bierloods waren opgesteld, overbodig geworden. Deze zullen weldra worden afgebroken. Aan de noodsituatie waarbij te veel medewerkers in één ruimte werkten is nu ook een einde gekomen.

Bij de ingebruikname van de nieuwe vleugel is er ook een nieuwe centrale ingang ontstaan. Dat houdt tevens in dat de voormalige ingang aan de Fazantstraat is komen te vervallen.

Het nieuwe adres luidt: Brouwerijstraat 1.

En zo hoort het ook! Bij het betreden van de nieuwe ingang komt men snel in een nieuwe hal, pal tegenover de liftpartij. Hierdoor is men op de gewenste etage, met uitgangen naar zowel het oude als het nieuwe pand.

De entree en de hal zijn ook weer zakelijk maar ook stijlvol aangekleed. Met een zekere allure, een grote kwaliteitsbrouwerij waardig en geschikt om onze, vaak ook buitenlandse, gasten waardig te kunnen ontvangen.

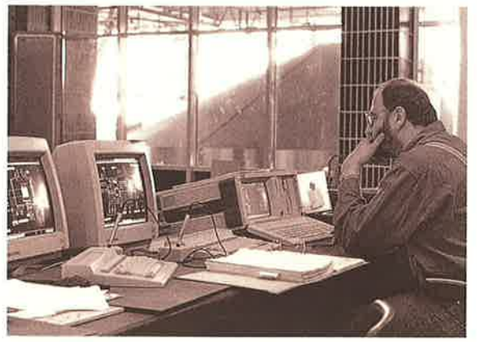


Ondertussen werd een aparte entree/gang gemetseld. In de panelen komen straks foto's en tekstborden.

Ontvangstcentrum

Tot slot is er nog een bouwaktiviteit te melden. En dat betreft alles rond het excursiegebeuren. Tot nu toe werden onze gasten ontvangen in het gebouw naast de kantine, in de zogeheten *Peter Cuyper-taveerne*, alvorens zij werden onthaald op een excursie door de brouwerij. Ook deze voorziening op de brouwerij was hard toe aan een grote opknapbeurt. Inmiddels hebben de slopers hun werk gedaan en is het aannemersbedrijf *Plegt-Vos* alweer begonnen aan de wederopbouw. Omdat wij, gelet op de toenemende concurrentie, onze bezoekersontvangsten willen opvoeren en verder professionaliseren zullen wij onze accommodatie moeten aanpassen.

Relaties, horeca-afnemers maar vooral onze konsumenten, kortom onze gasten behoren wij in stijl te ontvangen en hen een leerzame en wervende rondleiding te geven. 'n Stijl die bij Grolsch als kwaliteitsbrouwerij past. Dat mag gerust met enige allure en met cachet gebeuren, en zeker professioneel. Straks zal er een Grolsch–ontvangstcentrum ontstaan met meerdere lokaliteiten, alwaar wij op een stijlvolle wijze onze gasten uit binnen- en buitenland kunnen ontvangen. In dit centrum zal tevens de Grolsch-shop worden gevestigd, waar konsumenten en bezoekers de verschillende Grolsch–artikelen kunnen kopen. Begin mei zal dit nieuwe ontvangstcentrum gereed zijn. In de volgende Kroniek zullen wij wat uitgebreider op dit nieuwe centrum terugkomen.



In de grote brouwzaal worden door de installateurs nog allerlei kontrole-berekeningen gemaakt.

Nieuwe medewerkers
Enschede



Schutte, Sabine

Geboren 6 juli 1970 te Enschede.
Wonende te Enschede aan de Irisstraat 36.
Functie: Operator op de afd. Afvulling Kleinverpakking
In dienst 01-11-'90.



Dubbeldam, Cornelis

Geboren 11 juni 1945 te Maasdam.
Wonende te Enschede aan de Hoge Boekelerweg 301.
Functie: Hoofd Interne- en Externe Betrekkingen.
In dienst 01-11-1991.

Groenlo



Kuiper, Christiaan Herman

Geboren 15 december 1970.
Wonende te Zevenaar aan de Mesdagstraat 8.
Functie: heftruckchauffeur/ chauffeur bij de drankenhandel de 'Oude Rijn'.
In dienst per 01-10-'91 (was tijdelijk medewerker).



Hagels, Alice

Geboren 4 november 1970 te Enschede.
Wonende te Enschede aan De Heurne 20A.
Functie: Administratief Medewerkster op de afd. Biertechnische Dienst.
In dienst 15-09-'90.



Van de Veer-Razoux Schultz, Monique Suzanne

Geboren 26 mei 1960 te 's-Gravenhage.
Wonende te Enschede aan de Ypkemeulenstraat 98.
Functie: Crediteuren-administrateur.
In dienst 01-10-'91.



Ten Damme, Hendrik Jan Willem

Geboren 3 juni 1967.
Wonende te Winterswijk aan de Morgenzonweg 71.
Functie: heftruckchauffeur/ chauffeur op de drankenhandel de 'Graafschap'.
In dienst per 01-10-'91 (was tijdelijk medewerker).

Uit Dienst
Enschede

Stuart, C.A.
Functie: Hoofd Beheer en Begeleiding Drankenhandels.
Uit dienst 01-12-'91.

Smink, J.
Uit dienst 21-11-'91 wegens het bereiken van de pensioen-gerechtigde leeftijd.

Timmermans, W.G.M.M.
Functie: Hoofd Verkoop Horeca.
Uit dienst 30-09-'91.

Brinck ten, R.T.J.
Functie: Interne Financiële Verslaglegger op de afd. Financiële Administratie.
Uit dienst 31-10-'91.

Uit dienst
Groenlo

Nijhof, H.A.
Functie: operator bottelarij.
Uit dienst per 25-10-'91.

Geessinck-Reukers, M.P.C.
Functie: administratief mede-werkster inkoopadministratie.
Uit dienst per 31-10-'91.

Wopereis-Altena, J.M.
Functie: monsternemer laboratorium.
Uit dienst per 15-11-'91.



Jubileum G.M.B. Kleintank

Jubileumkalender

Terugblik
Enschede

Koershuis, H.
25 jaar in dienst.
Receptie 27-09-'91.

Hummel, A.
25 jaar in dienst.
Receptie 20-09-'91.

Ter Weele, G.J.
In de VUT.
Receptie 04-10-'91.

Snijders, A.J.
In de VUT.
Receptie 04-10-'91.



Jubileum H. Koershuis

Personeel

Groenlo

Kormelinck, C.J.E.
25 jaar in dienst.
Receptie 16-02-'90.

Dimmendaal, G.W.
In de VUT.
Receptie 23-10-'91.

Klein Tank, G.M.B.
25 jaar in dienst
Receptie 01-11-'91.

Jubileum G.W. Dimmendaal





Jubileum A.J. Snijders

Jubileum C.J.E. Kormelinck



Zilveren insigne

De volgende medewerkers kregen het zilveren insigne voor hun $12^1/_2$-jarig dienstverband.

Enschede

Grashof, J.A., 01-11-'91.
Kuis, W.G., 15-11-'91.

Groenlo

Hulshof-Huijskes, J.G.M.H.,
01-10-'91.

Jubileum G.J. ter Weele



Werk als hobby, met een knipoog naar voetbal



Aan het woord dit keer: *Leo te Woerd*, lijnchef export kolonne 3 uit Groenlo. Leo is geboren op 5 februari 1950 in de gemeente Eibergen. Hij is al zeventien jaar getrouwd met *Lucie Reuvekamp* eveneens uit Eibergen. Leo is vader van twee kinderen: zoon *Gerben* (13) en dochter *Anne* (12). De familie Te Woerd woont in de Dorpsstraat in Beltrum. Leo is de achtste telg uit een gezin van dertien kinderen!
Na de basisschool vervolgde hij zijn studie in Groenlo, waar de MULO en de LEAO met goed gevolg werden afgemaakt. Omdat er in die tijd voor verdere studie geen kans bestond, koos men voor een werk-studiecombinatie.
Via zijn vader kwam Leo in aanraking met de zuivelindustrie. Hij kreeg een vakantiebaantje in de boterfabriek in Beltrum. Tijdens deze zes weken vroeg de directeur of hij geen vaste medewerker wilde worden.

Leo: 'Ja, dat leek me wel iets. Ik moest toen drie dagen in de week werken en twee dagen naar school. In die dagen was dat de LSBL, die ook heden ten dage nog een belangrijke plaats inneemt binnen Grolsch. Maar de bedoeling was eigenlijk dat ik verder zou gaan in de detailhandel.

Ik voelde echter meer voor de aangeboden functie in de boterfabriek. Ik ben toen begonnen als botermaker, met nadruk op het laboratorium, en in de laatste jaren als melkontvanger en centrifugist.

Eind 1971 ging de fabriek in Beltrum echter dicht en kon ik kiezen tussen de boterfabriek in Borne of de Wey-coöperatie in Borculo. Op 2 januari 1972 ben ik toen begonnen in Borculo, waar ik twee jaar gewerkt heb. In maart '74 kwam Grolsch om de hoek kijken. Via *Theo Groot Zevert*, een oud-collega van de boterfabriek, kwam ik op het laboratorium terecht.'
En zo kon er dus een vlekkeloze overgang plaatsvinden van zuivel naar levensmiddelen. Door LSBL, waar Leo in de tijd dat hij in de zuivel had gewerkt studeerde, kwam hij in het bezit van de vereiste papieren als: botermaker-poedermaker, centrifugist, lab 1, lab 2, zuivel 1 en zuivel 2 en tot slot kwaliteitscontroleur. Na tien jaar laboratorium, waar hij ook nog de cursussen Chemisch Laborant en Organisatie en

Leidinggeven volgde, vond Leo de tijd rijp om te kennen te geven dat hij wel eens een andere functie

'…Hol de kop, ie bunt bewusteloos…'

binnen Grolsch wilde vervullen. De toenmalige baas van de Gistkelder, *Jan Bomers*, ging met de VUT en men vroeg Leo of hij dat werk wilde overnemen, met een inwerkperiode van 1½ jaar. Leo ging daarmee akkoord.

Toen er echter onverwachts een plaats vrij kwam in de filterkelder, was de keus alsnog snel gemaakt. Hij werd baas filterkelder. Daar heeft hij nog zo'n vier jaar gewerkt. Omdat ook de toenmalige voorwerker van kolonne 3, *Arno Poels*, onverwachts vertrok, werd Leo via een versnelde sollicitatieprocedure lijnchef kolonne 3 Export, waar hij op dit moment nog steeds werkt.

Leo: 'In het begin was het best wel eens moeilijk, maar ik wist waar ik aan begon, en met mijn ervaring als leidinggevende in de sport zag ik dat wel zitten. De sfeer en contacten op de afdeling zijn goed. Daar komt bij dat ik geen politieman speel. Ik vind, dat wanneer iedereen zijn eigen verantwoordelijkheid kan opbrengen, er ook wel eens een geintje gemaakt kan worden. Er is elke dag wel iets waarom men moet lachen. Wanneer er zich toch problemen voordoen, probeer ik die samen met de anderen op te lossen. Tot nu toe werkt dat perfect.

Ik ben verantwoordelijk voor de produktie en dat moet 100% goed zijn!'

Op mijn vraag of Leo nog een anekdote weet, vertelt hij het volgende.

'In de tijd dat ik nog op het laboratorium werkte, was er eens een brandweeroefening. *Willemien* en ik moesten als slachtoffer gaan liggen in de kast. Het duurde echter nogal lang voordat ze ons kwamen 'bevrijden'. Toen ze ons eindelijk gevonden hadden (twintig minuten later), lieten ze mij zomaar liggen. Eens te meer duidelijk dat ook bij de brandweer de vrouwen de voorkeur genieten'. Aldus Leo, u bent gewaarschuwd.

Ik kan mij echter ook nog een ander voorval herinneren. *Annelies Rouwmaat*, toen nog werkzaam bij Grolsch, was toen het slachtoffer. De 'redders' kwamen Annelies bevrijden, waarbij ze nogal ruw te werk gingen. Zo werd Annelies stevig opgepakt, wat tegen de regels is. Zij maakte daar een opmerking over waarop de brandweerman zei: 'Hol de kop, ie bunt bewusteloos.' Ja, daar moest je het dan maar mee doen!'

Wat vond je ervan dat de produktie van de pijpjes naar Enschede werd overgebracht?

'Op zich was dat natuurlijk efficiënt, maar als je dan nu kijkt hoe vaak men de pijpjes van Enschede naar Groenlo brengt, dan vind ik dat men in Groenlo ook de mogelijkheid moet hebben om deze weer af te vullen.'

Hoe zie je Grolsch nu en in de toekomst?

'Een schitterend en sociaal goed bedrijf'. Voor de toekomst ziet Leo het wel zitten. 'Ik hoop dat de nieuwe Export kolonne (boven bij de afdeling van het blikbier) snel gerealiseerd is. Export doet het altijd nog goed. Wel stoor ik mij een beetje aan het feit dat er steeds meer service-wagens van de concurrerende bedrijven door deze streek rijden. Men moet goed de vinger aan de pols houden. Oké, men zal in andere delen van het land best wel wat klanten van de concurrentie afsnoepen, maar ik vind wel dat onder de rook van beide schoorstenen je het zeker ook goed moet blijven doen'.

Over vrouwen op de werkvloer is Leo kort.

'Het bedrijf is dermate geautomatiseerd dat het echte zware werk wel zo'n beetje tot het verleden behoort, zodat je ook vrouwen op de werkvloer aantreft. Het vrouwelijk schoon is voor de mannelijke werknemers ook nog wel eens leuk. Er zijn toch wel verschillende paartjes ontstaan'.

Wat zou je bijvoorbeeld zijn geworden, wanneer je niet bij Grolsch zou werken?

'Burgemeester van Grolle!

'…storend dat er steeds meer servicewagens door deze streek rijden…'

Hoezo? Flauwekul natuurlijk, maar een baantje waarbij ik tussen de mensen aanwezig kan zijn lijkt mij wel wat. De politiek heb ik altijd leuk gevonden, maar als je jong bent, vind je alles mooi en leuk. De plaatselijke politiek trekt mij wel een beetje, vandaar.'

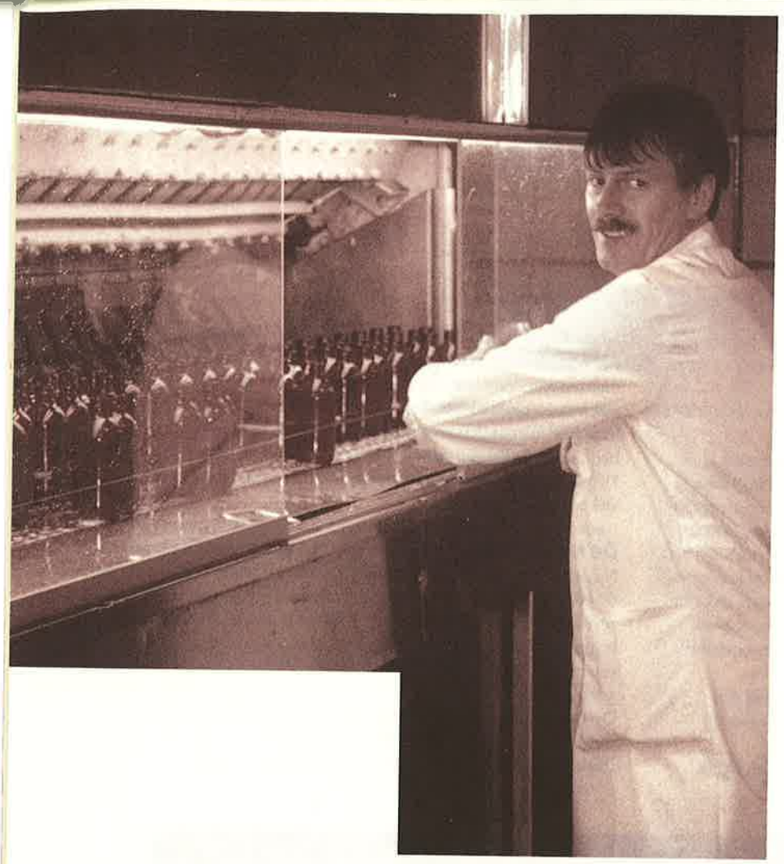
De hobby's van Leo

Na het werken is Leo te vinden op de groene grasmat. Vanaf zijn zeventiende jaar volgde hij trainingscursussen en tot zijn eenentwintigste jaar heeft hij gevoetbald bij VIOS Beltrum. Op tweeëntwintigjarige leeftijd werd hij trainer van Wolfsveen, daarna vijf jaar sportclub Kotten,

...lees door op pag. 22...



Lijnchef *Leo te Woerd* houdt de zaken aan de kolonne goed in de gaten.



...vervolg Leo...

twee jaar bij het Hengelose PAX (2e klas KNVB), vervolgens drie jaar in Lochem en nu alweer voor het tweede seizoen bij de V.V. Ruurlo.

'Dat houdt in dat ik naast mijn werkzaamheden bij Grolsch mij 's avonds lekker kan uitleven en afreageren op het trainingsveld. Ik train twee keer per week op de dinsdag- en donderdagavond, ik bekijk op zaterdagmiddag de A-jeugd en op zondag begeleid ik het eerste elftal. Wij staan op dit moment bovenaan en het gaat goed, al weet je het maar nooit. Er is niets zo veranderlijk als de voetbalsport. Vreugde en verdriet liggen nu eenmaal dicht bij elkaar'.

Natuurliefhebber

Ook is Leo actief in het begeleiden van jagers. Hij zit in het bestuur van de WBE (Wild Beheers Eenheid), die tot doel heeft de jagers te begeleiden zodat het zomaar afschieten van zeldzame diersoorten wordt voorkomen.

Drummen is ook één van zijn favoriete hobby's. Hij speelt enkele malen per jaar samen met een accordioniste (*Stien Borching*). Ook de cultuur speelt in huize Te Woerd een belangrijke rol. Zijn vrouw Lucie zit in het kermis-comité. Het hele gezin is al een keer adjudant geweest van de carnavalsvereniging. Alleen Lucie is koningin geweest (vogelgooien). Lucie is ook lid van het jongeren-koor in Beltrum en ook is zij de eigenaresse van een sauna en een schoonheidssalon. Haar belang-rijkste hobby is wielrennen. Eén à twee keer per jaar doet zij mee aan de grote toertocht. Afgelopen jaar was dat een weekje Frankrijk. 'Bergje op, bergje af', aldus Leo die dan niet meegaat.
Zij traint 4 à 5000 km. per jaar.

De tv staat bij huize Te Woerd maar zelden aan, behalve bij, u raadt het al, Studio Sport.

Ook 'Keek op de week' en 'Ook dat nog' worden gevolgd. Ook kijkt het hele gezin af en toe naar een aflevering van 'Goede tijden slechte tijden'. Al met al nog geen twee uur tv per week.
Via Lucie kom ik dan toch weer bij Grolsch. Eens per jaar wanneer de Sinterklaasmiddag zich weer aandient, komt Lucie met een groot aantal attributen naar Groenlo om de Sint en de Piet van een ander kleurtje te voorzien.

Leo: 'Ja, dat vindt zij prachtig. Vooral met Sinterklaas wordt er wat afgelachen (*Ton ten Brincke*). Daar kun je nog wel het één en ander aan veranderen.'

'...Vreugde en verdriet liggen dicht bij elkaar...'

Wens

Naast de gezondheid wil je nog wel eens een miljoen winnen in de loterij en een wereldreis maken met het gehele gezin. Maar dat vindt Leo niet zo noodzakelijk. 'We zitten zoals gezegd in het culturele leven en maken best veel mee, dus een grote verandering is niet zo nodig'. Tot nu toe een welbesteed leven, vindt Leo. Verder hoopt hij dat een ieder zich bij Grolsch thuis zal voelen en dat de groei t.o.v. de Export nog verder zal toenemen.

Tot slot

U heeft kennis gemaakt met een lijnchef, waarbij de verantwoor-delijkheid op de eerste plaats komt, natuurlijk gecombineerd met ontspanning, feiten en meningen. Leo te Woerd is een bescheiden doch sterke persoonlijkheid. Een man die weet wat hij doet en wil.

Henny Schovers

Sport

Volleybaltoernooi Enschede

Op zaterdag 26 oktober jl. werd weer het jaarlijks Grolsch-mix volleybaltoernooi gehouden. Hoewel dit jaar het animo iets minder was dan voorgaande jaren hadden zich toch nog zestien teams ingeschreven, die over vier poules werden verdeeld. De eerste wedstrijd begon om 12.00 uur, wat wel een beetje vroeg was. Maar na de nodige (in)spannende wedstrijden bleven de vier beste teams over, die onderling uit zouden maken wie de winnaar van 1991 zou worden. In de finale voor de eerste en de tweede plaats kwam het team 'De Kameraden' (Groenlo) als de beste naar voren. Voor de derde en de vierde plaats gespeeld tussen de teams 'de Bende van acht' (Groenlo) en 'De Stekkers' (Enschede) kwam het eerstgenoemde team als overwinnaar uit de strijd.

De eindstand

1 De Kameraden (Groenlo);
2 Volley '86 (Groenlo);
3 De Bende van acht (Groenlo);
4 De Stekkers (Enschede).

Tegen 18.00 uur werden de prijzen door de wedstrijdleiding, door de heren *Krabbenbos* en *De Wals* uitgereikt, en werd er nog even gezellig nageborreld met een lekker hapje en een drankje. Verder hoop ik iedereen volgend jaar rond dezelfde tijd weer terug te zien bij het Volleybaltoernooi in Enschede. Ik wens allen ook prettige kerstdagen en een goed 1992 toe.

Laura Wever

Volleybaltoernooi Groenlo

**Zondag 10 november jl. vond al weer voor de zesde keer het recreatieve volleybal-toernooi van de volleybal-vereniging Grolsch in de sporthal 'Den Elshof' te Groenlo plaats.
Voor dit toernooi hadden zich 36 teams ingeschreven, verdeeld over zes poules ('s morgens drie en 's mid-dags drie). Van elke poule gingen de nummers 1 en 2 over naar de kruisfinales, waaruit tenslotte acht teams naar voren kwamen voor de finalewedstrijden. In elke poule werd verwoed gestreden voor elk punt. Met name de teams van Goldstars en Volley '86 staken met kop en schouders boven de rest uit. Eigenlijk was hun over-macht te groot. Ons enige Grolsch-team miste net de volgende ronde, door in de laatste wedstrijd de voor-sprong op het allerlaatste moment uit handen te geven. Na spannende wedstrijden in de kruisfinales ging, evenals met het vorige toernooi, het team van Goldstars met de hoofdprijs strijken, door Volley '86 toch vrij gemak-kelijk te verslaan.**

Klassering overige teams

3 De Speykers;
4 Heiny's Angels;
5 JVV 5-1;
6 Bergsma;
7 JVV 5-2;
8 De Kameraden.

In plaats van bekers had de organisatie dit keer voor originele prijzen gezorgd: Grolsch-artikelen, die door *Paul Könings* werden uitgereikt. Daarnaast kreeg elke deelnemer nog een kleine Grolsch-attentie.

De EHBO, dit jaar ook weer in handen van *Theo Heutinck*, werd 's morgens al direct geconfronteerd met een ernstig ongeval. *Caja Böttcher* van het team Albert Heijn kwam zeer ongelukkig terecht en bleek haar enkel gebroken te hebben. Buiten dit ongeval bleef het verder gelukkig beperkt tot wat kleinere zaken. Vanaf deze plaats wenst de organisatie Caja een spoedig herstel toe.

Rest ons nog de scheidsrechters en de leden van onze volleybal-vereniging te bedanken, die weer voor een sfeervol aangeklede sporthal gezorgd hebben. Al met al kunnen we terugzien op een zeer plezierig en sportief toernooi.

De organisatoren
B. Roerdink
E. Porskamp
M. Wassink
R. Wopereis
B. Huinink

Vreemde lui die Amerikanen



Ieder volk heeft zo zijn eigen tradities, zo ook de Amerikanen. Een keer per jaar worden er in Lubbock (Texas) en Atlanta (Georgia) de zogenaamde 'Chili cook off's' gehouden; Chili con carne-kookwedstrijden die de hele dag duren in de open natuur.

Traditiegetrouw wordt de wedstrijd in Atlanta georganiseerd door *Better Brands*, een grote biergrossier die ook Grolsch verkoopt. Ook traditiegetrouw levert Grolsch Importers Inc. een aantal juryleden die, door het ruiken en proeven van zo'n 200 verschillende 'brouwsels', moeten uitmaken welke deelnemer de lekkerste Chili heeft gemaakt. Een moeilijke taak want de Chili's zijn zo scherp gekruid dat de zelfs ervaren proever na de eerste hap niets meer proeft en de week daarna bij alles wat hij eet alleen nog maar Chili proeft.

Export

Omdat de wedstrijd dit jaar tijdens het verblijf van *J. Cramer* en *H. Boom* van Grolsch Export in Atlanta plaats vond hoefden er dus minder 'vrijwilligers' voor de jury door Grolsch Inc. aangewezen te worden.

Voor circa 75 000 toeschouwers deden circa 200 teams mee (van diverse pluimage en samenstelling) die wedijverden om verschillende prijzen zoals bijvoorbeeld 'Beste Chili' (hoofdprijs $4 000), 'Peper-eetwedstrijd' (wie eet 20 pepers in 1 minuut, met als hoofdprijs een doos bier), 'Origineelste stand' (hoofdprijs $2 000) en 'rauwe vis gooi- en vangwedstrijd'.

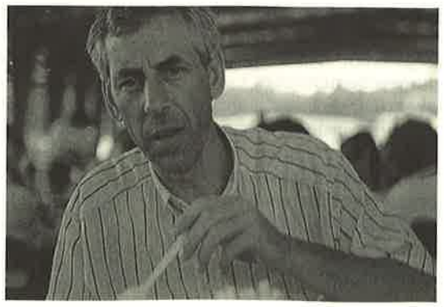


Vooral het onderdeel 'Origineelste stand' bleek, zeker naar Europese begrippen, tot de waanzinnigste inzendingen te leiden waarbij geen enkel onderwerp taboe was, zoals uit de geplaatste foto's duidelijk blijkt.

Ofschoon de jury-leden niet verplicht waren alle monsters te proeven (ruiken gaf vaak al een aardige indruk) blijkt uit de foto van J. Cramer dat ook hier weer de laatste loodjes het zwaarst wogen.

CHILI

De Chili's mogen worden gemaakt met allerlei soorten ingrediënten (zoals ratelslang- of berenvlees) mits niet gevaarlijk voor de gezondheid. De teams (vier personen) mogen van tevoren niets voorbereiden en pas vanaf 's morgens 6 uur ter plaatse beginnen te koken op houtvuur- of campinggas, zodat 's middags om 1 uur de gerechten klaar zijn. Zij koken hoeveelheden van zo'n 15 à 25 liter zodat ook de toeschouwers mogen meeproeven.







Tax free world exhibition

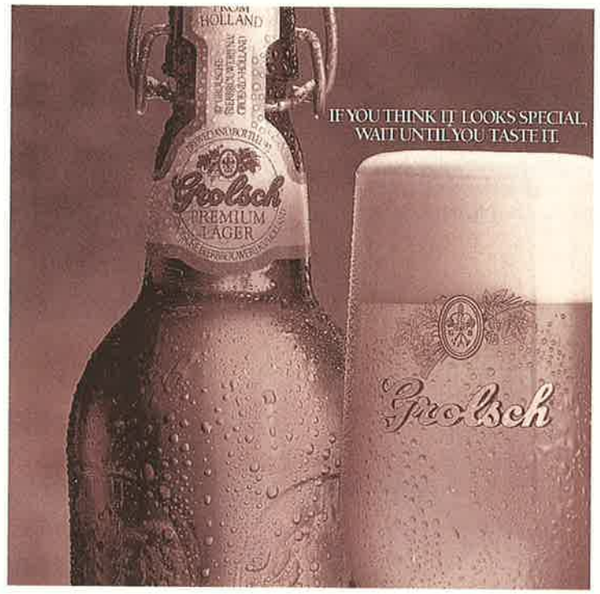
Eens per jaar wordt in de Zuidfranse stad Cannes een internationale Duty-Free beurs gehouden. Deze beurs wordt voornamelijk bezocht door inkopers van vliegtuig-maatschappijen, cruise- en ferryschepen en duty free shops.

Grolsch is hier sinds 1988 met een eigen stand vertegenwoordigd. Dit jaar werd in samenwerking met Marketing Services een nieuwe standpresentatie gerealiseerd. In de nieuwe opzet werd de premium kwaliteit van ons produkt nog eens extra benadrukt. Aangetrokken door het imago van Grolsch en door de successen van de reeds bestaande Grolsch-klanten in de internationale Duty-Free wereld, werden vele nieuwe contacten gelegd. In het komende seizoen zal dit zeker resulteren in een verdere, gestage groei van Grolsch Duty Free.

Grolsch aan boord van de KLM

Vorig jaar is er door de KLM een test gedaan waarbij Grolsch-blikbier aan boord van een aantal lijnvluchten verkrijgbaar was. Om ons produkt onder de aandacht van de reizigers te brengen, werden een aantal advertenties in het huisorgaan van de KLM, de Holland Herald, geplaatst.

Na een jaar blijkt dat de test succes heeft opgeleverd. Twee toppers van Nederlandse afkomst hebben elkaar gevonden. KLM heeft de groene beugelfles exclusief voor de Royal Class reizigers in het assortiment opgenomen. Dit is een unicum in de luchtvaart, waar tot dusverre alleen bier in blik werd geserveerd. Voor vele reizigers bereikt het reisgenot een nieuw hoogtepunt met KLM Royal Class en Grolsch Premium Quality.





Grolsch Importers Inc., Atlanta, USA

Om het plaatje kompleet te maken; na de foto van al onze vertegenwoordigers van Grolsch Importers Inc. in het vorige nummer van de Grolsch Kroniek, nu een foto van onze kantoormedewerkers in Atlanta.

Deze medewerkers zorgen voor het doorgeven van de orders van klanten aan Grolsch Export, inklaring van containers, fakturering, boekhouding, salaris-uitbetaling, enzovoorts. Verder wordt in Atlanta het reklame-materiaal ontwikkeld, opgeslagen en verstuurd naar de circa 250 groothandelaren door de hele Verenigde Staten die Grolsch in hun verkooppakket voeren.

Grolsch kelderbier in ontwikkeling

In een wereld, waarin de veranderingen steeds sneller gaan, staat ook de techniek van biertapsystemen niet stil. In een gesprek met de Grolsch Kroniek vertelt *Henny Heinsman*, hoofd van de biertechnische dienst over de laatste ontwikkelingen van ons kelderbiersysteem.



De eerste kelderbierinstallaties werden in 1982 geplaatst. In Brabant werden toen de zgn. bierbollen van 1000 liter in gebruik gesteld. Hiermee was de eerste stap gezet en weldra kwamen ook de grote nederlandse brouwers met hun kelderbiersystemen.

Bierverlies

De voordelen van zo'n kelderbierinstallatie waren voor afnemers met grote bieromzetten (denk aan disco-theken, zalencentra enz.) nogal interessant. Een tank van 1000 liter staat gelijk aan de inhoud van 20 fusten van 50 liter. De horeca-ondernemer (kastelein) hoeft niet meer voor elk volgend fust zijn kelder in, maar kan aan één stuk doortappen. En niet op één tappunt, maar op meerdere tappunten tegelijk, die allen op het kelderbiersysteem zijn aangesloten.

Eventueel bierverlies, dat vroeger bij het wisselen van fusten kon optreden, is met het kelderbiersysteem niet meer aanwezig. Kelderbiertanks van 1000 liter worden uiteraard bij die klanten geplaatst die per week duizenden liters bier omzetten. Voor kleinere horeca-bedrijven kan dit systeem niet rendabel gemaakt worden. Bier moet vers zijn. Hoe verser, des te lekkerder. M.a.w. ook hier geldt dat kelderbier binnen een aantal weken getapt moet worden om de goede kwaliteit en smaak te kunnen garanderen.

Kunststofzakken

Toen wij ons in het begin van de tachtiger jaren gingen oriënteren op de verschillende kelderbiertechnieken, ging onze voorkeur niet uit naar de tanks gemaakt van kunststof. Ook de bijbehorende kunststofzakken konden ons niet bekoren.

De zakken, die men voor dit systeem nodig had, waren in die tijd niet gegarandeerd gasdicht. Vanuit de buitenlucht kon er dus zuurstof doordringen tot in het bier in de zakken. En dat laatste konden wij onmogelijk tolereren. Grolsch koos daarom in die tijd voor een systeem, dat gebaseerd was op dezelfde werkwijze, die wij voor de 'helderbierkelder' toepassen.

Dit hield in, dat de tank voor elke nieuwe vulling gereinigd werd, en dat wij dus geen gebruik maakten van losse kunststofzakken.

Een ander belangrijk verschil tussen deze twee systemen (mét plasticzakken en zonder) is het biertransport van de tank naar het gewenste tappunt. Bij gebruik van kunststofzakken is het de luchtdruk die het bier naar het tappunt 'drukt'.

Bij het systeem dat wij toepassen zorgt de koolzuur voor de evenwichtsdruk. Dit is de druk die nodig is om het koolzuur in het bier gebonden te houden. Maar die druk is niet genoeg om ook het bier te transporteren, reden waarom circulatiepompen moeten worden gebruikt, die voor het transport in de leidingen zorgen. Dit is zeker niet de goedkoopste oplossing. Het reinigen en vullen van de tanks – wat veel tijd kost – en het gebruik van circulatiepompen in ons systeem verhogen de kosten in niet geringe mate.

In zo'n geval moet men de juiste afweging maken en dus naar goede alternatieve oplossingen gaan zoeken.

'...Gasdichte zakken, voor tanks tot 6000 liter. Duizenden liters tapbier in één weekend...'

Recycling

De ontwikkeling van de techniek staat niet stil, wij zeiden dat al in het begin. Kunststof is daar een goed voorbeeld van. De kunststofzakken, die vandaag de dag worden geleverd, voldoen wel aan de hoogste eisen wat gasdichtheid betreft. Het bier dat in de zakken wordt opgeslagen, kan absoluut niet meer door lucht bereikt worden. Uitvoerige proefnemingen en allerlei testen – ook op het gebied van de smaak – hebben dat aangetoond.

Dit is voor ons de reden geweest om een nieuwe keuze te maken voor ons kelderbiersysteem. Voortaan installeren wij tanks in een horizontale opstelling en maken daarbij gebruik van kunststofzakken. Elke keer als de tank opnieuw gevuld wordt, gaat de gebruikte kunststofzak eruit en wordt er een nieuwe zak in de tank aangebracht.

De gebruikte zakken gaan terug naar de producent voor recycling. Inmiddels zijn de eerste nieuwe installaties in het land geplaatst en werken deze inmiddels tot grote tevredenheid van onze klanten. Kwaliteit en smaak zijn verzekerd en de vultijd van de tanks is aanzienlijk afgenomen.



Tot slot iets over de grootte van de tanks. Naast de tanks met een inhoud van 1000 liter zijn er nu ook tanks op de markt gebracht met een inhoud van maar liefst 4000 liter!

Uiteraard zijn dit soort tanks bestemd voor de zéér grote horecabedrijven, die bijvoorbeeld in één weekend enkele duizenden liters bier moeten tappen.

Uit vorenstaande blijkt dat de ontwikkeling van biersystemen alsmaar verder gaat.

Wij mogen ons gelukkig prijzen dat wij over een aantal inventieve en creatieve mensen op de brouwerij beschikken, die niet alleen de ontwikkeling op de voet volgen, maar deze ook in de praktijk met succes toepassen. En dat alles ten faveure van een koel en perfect glas Grolsch-bier. En daarmee is iedereen tevreden: de brouwerij, de kastelein én de consument.

Alles leren over brandwonden en botbreuken

Steeds meer werknemers worden EHBO-er

Verbanden aanleggen, brandwonden verzorgen, bloedingen stelpen en mond-op-mond-beademing: wie wil, kan dat in korte tijd leren bij een EHBO-cursus. Het aantal bedrijven en instellingen dat daar het nut van inziet, groeit: zij geven werknemers de gelegenheid zich in de eerste-hulpverlening te bekwamen. Cursisten vinden het doorgaans interessant en leerzaam, in de arbowet wordt het aanbevolen en slachtoffers van (bedrijfs)-ongevallen zijn erbij gebaat. Althans, meestal.

Steeds meer bedrijven bieden hun werknemers de mogelijkheid een EHBO-cursus te volgen. De arbowet (artikel 18.3 en .l) schrijft – in het kader van veiligheid en gezondheid – voor dat er binnen een bedrijf EHBO-mogelijkheden moeten zijn.

Hoe zo'n EHBO-cursus georganiseerd wordt, kan een bedrijf zelf bepalen. In het ene geval gebeurt het onder werktijd, in het andere geval vinden de lessen 's avonds plaats. Soms dekt het bedrijf alle kosten, soms betalen de werknemers alles of een gedeelte zelf. Bedrijven die werkelijk de smaak te pakken krijgen, doen zelfs mee aan de onderlinge EHBO-wedstrijden, die regionaal georganiseerd worden.

Praktisch

Iedere bedrijfs-EHBO-cursus wordt gegeven door een arts en een kaderinstructeur. Zij leren medewerkers die deelnemen aan zo'n cursus wat ze moeten doen en laten bij stoornissen van het bewustzijn, bij ademhalingsstoornissen, bloedingen en wonden, verbranding, vergiftiging, oogletsel, botbreuken en letsels door kou of warmte. Tijdens de lessen wordt steeds uitgegaan van een (bedrijfs)-ongeval; de cursus is heel praktisch en de cursisten moeten veel zelf doen. De afsluiting bestaat uit een officieel erkend examen; wie daarvoor slaagt mag zich EHBO-er noemen.

Gigantisch

'Wij hebben al sinds jaar en dag EHBO-cursussen', vertelt een medewerkster van een grote aannemerij. 'Maar de opkomst groeit: vorig jaar was er gigantisch veel belangstelling. Normaal hebben we – bij voldoende belangstelling – elk jaar één beginnerscursus voor 20 tot 25 man, maar vorig jaar hadden we zes van die groepen. En de cursisten waren allemaal erg enthousiast. Dat kwam ook wel doordat de kaderinstructrice het erg leuk deed, denk ik. Ze had een aantal LOTUS-mensen meegenomen en gaf allerlei herkenbare voorbeelden'. LOTUS-mensen zijn speciaal opgeleid om slachtoffers uit te beelden. 'Dat doen ze heel levensecht!', vertelt de medewerkster.

'De cursussen worden bij ons volledig in 'de tijd van de baas' gevolgd. En uiteraard op kosten van de baas. We hebben een grote filmzaal waar een arts en een kaderinstructeur de cursussen kunnen komen geven. Dat houdt de kosten beperkt: aan zaalhuur zijn wij niets kwijt.'

Aantekening

'De beginnerscursus duurt drie volle dagen. Volgens het EHBO-reglement moeten er tenminste 24 lesuren worden gegeven en wij hebben ervoor gekozen ze allemaal achter elkaar te plakken. Iedere twee jaar moeten onze cursisten - ook weer volgens de regels - naar een vervolgcursus van minimaal 12 lesuren om het diploma geldig te houden. Daarvoor trekken wij jaarlijks twee dagen uit. Dat is aan de royale kant, maar dan hebben we tijd voor iets extra's. Met 2 lesuren méér kunnen de cursisten de aantekening Verbandleer halen en nog eens twee uur extra levert de aantekening Reanimeren op. De Nederlandse Hartstichting geeft de eigenlijke cursus reanimeren; bij deze EHBO-cursus leer je voornamelijk wanneer je het niet moet doen. Er gebeuren namelijk nogal eens ernstige ongelukken mee.'

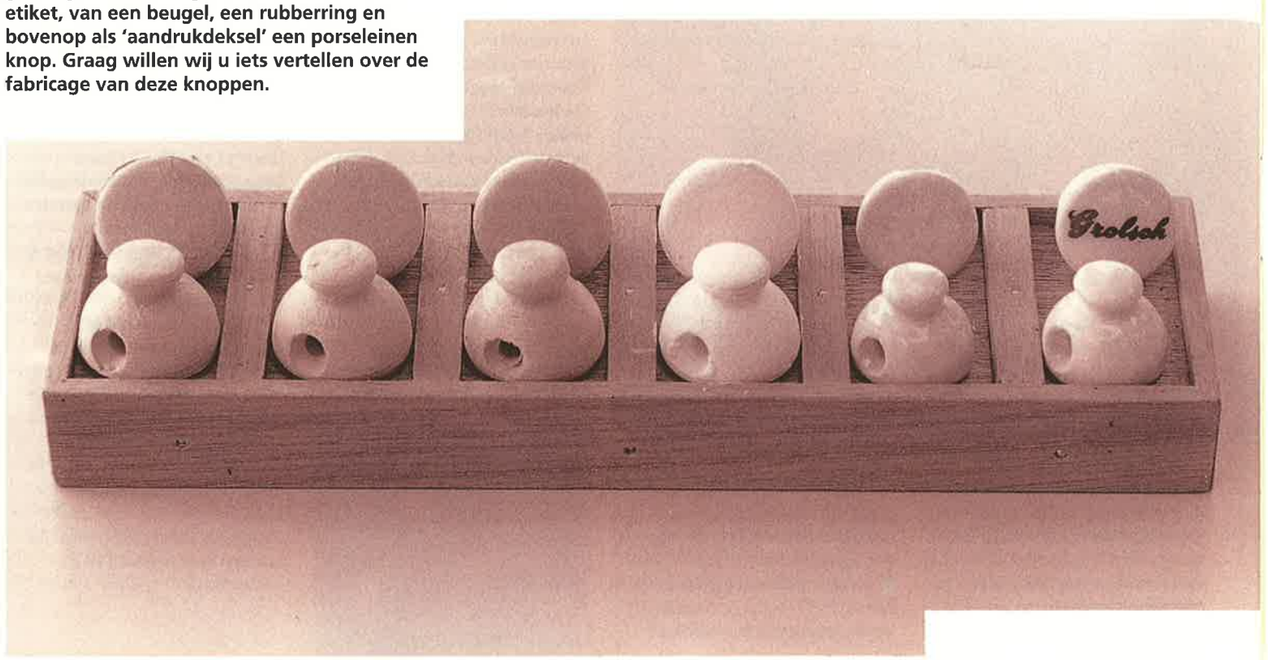
Hulpeloos

Een EHBO-er vertelt: 'Ik ben o, zo blij dat mijn werkgever mij die cursus heeft laten volgen. Als ik nu in de buurt ben als er ergens een ongeluk gebeurt, sta ik er niet hulpeloos bij. Ik kan echt iets doen. Het duurt nu eenmaal altijd even

.... lees door op pag. 28 ....

Op elke beugelfles past een porseleinen knop

Elke week verlaten miljoenen beugelflessen onze brouwerijen te Groenlo en Enschede. Voor het binnenland in bruine flessen en voor exportbestemmingen in beugelflessen van groen glas. Elke beugelfles is voorzien van een etiket, van een beugel, een rubberring en bovenop als 'aandrukdeksel' een porseleinen knop. Graag willen wij u iets vertellen over de fabricage van deze knoppen.



Grondstoffen

De volgende basisstoffen worden gebruikt bij het vervaardigen van deze knoppen. Dat zijn:

- Porseleinaarde, meestal afkomstig uit Oostelijk Duitsland, Tsjechoslowakije of Beieren (Zuid-Duitsland)
- Kwartszand
- Veldspaat en
- Klei

Fabricage-proces

A. Malen, vermengen en voorbehandelen van de basisstoffen

De porseleinaarde, kwartszand, veldspaat en klei worden met water gedurende circa 24 uur gemalen.

Op bijgaande foto ziet u van links naar rechts een reeks van knoppen in de verschillende stadia van het fabricage-proces. Duidelijk is te zien dat de knoppen tijdens het hoogbranden zo'n 15% krimpen tot hun uiteindelijke vorm.

Na het malen wordt het verkregen mengsel gefilterd en gedroogd (drogen gedurende circa 4 tot 6 weken bij 35 °C). De aldus ontstane enigszins uitgeharde platen worden in een molen vermalen en vervolgens met wat water en olie vermengd. Dit laatste mengsel wordt via een molen tot granulaat vermalen. Dit granulaat kan gebruikt worden voor het vormen van de knoppen.

B. Het granulaat wordt in vormen tot knop gevormd

Het granulaat voor de knoppen wordt getransporteerd naar een van de machines met de knop-vormen. Deze knopvormen worden gevuld met granulaat. De uit meerdere delen bestaande vormen persen het granulaat tot een knop. In verband met de krimp van deze knop tijdens het bakken is deze geperste knop 15% groter.

C. Afwerken en voorbranden van de knoppen

Nadat de knoppen uit de vormen komen worden de vormnaden 'weggepoetst'. De nog enigszins vochtige knoppen worden vervolgens gedurende een uur bij circa 800 °C voorgebrand.

D. Glazuren van de knoppen

Na het voorbranden worden alle knoppen door een glazuurbad gehaald. Elke knop wordt met de hand verwerkt. Na het glazuren wordt van een klein deel van de knop het glazuur weer verwijderd. Dit is het deel dat op de bakplaat wordt gelegd, zodat geen vastbakken van de knop met de plaat mogelijk is tijdens het hoogbranden.

E. Hoogbranden van de geglazuurde knoppen

De van glazuur voorziene knoppen worden nu gedurende circa 24 uur gebakken bij 1400 °C. Ten gevolge van dit hoogbranden krimpt de knop naar zijn eigenlijke vorm en maat. Tijd en temperatuur zijn belangrijk voor onder andere het verkrijgen van een gasdichte porseleinen knop.

...lees doorop pag. 30...

...vervolg EHBO...

voordat er een dokter of een ambulance ter plaatse is, terwijl een slachtoffer eigenlijk direct hulp moet hebben. Je kunt levens redden of ernstig letsel voorkomen door op tijd te beginnen met beademen, bijvoorbeeld. En dat geeft mij en mijn directe collega's een veilig gevoel'.

Steentje

Dat het bij reanimeren nogal eens flink mis kan gaan, blijkt uit het verhaal van een electriciën van een ander bedrijf, die op een ladder een lamp stond te verwisselen. Hij had sandalen aan en ontdekte een steentje onder zijn voet. Met schopbewegingen probeerde hij een steentje kwijt te raken, maar een voorbijganger (toevallig een enthousiast 'reanimist') ging er vanuit dat de man onder stroom stond. Hij aarzelde geen moment en trok de ladder onder de elektricien uit. Schade: een gebroken heup en een gebroken sleutelbeen. Versuft en geschrokken bleef de elektricien liggen, maar rust kreeg hij niet. De barmhartige hulpverlener 'herkende' een hartstilstand en begon vol overgave met hartmassage. Pas in het ziekenhuis kwam het 'slachtoffer' – een paar gebroken ribben en een aantal pijnlijke kneuzingen rijker – weer op verhaal...

Arbowet en EHBO

Artikel 18.3 van de Arbowet: De taken van de bedrijfsgezondheids-dienst hebben in ieder geval ten doel het beschermen en het bevorderen van de gezondheid van de werknemers voor zover het betreft problemen die samenhangen met de verhouding waarin werknemers staan tot hun arbeid en arbeidsmilieu. Te dien einde is de dienst verplicht te adviseren aan, onderscheidelijk nauw samen te werken met en bijstand te verlenen aan de werkgever, de werknemer en de ondernemingsraad. Als behorende tot die taken worden in ieder geval aangemerkt:

a het verlenen van bijstand bij het geven van voorlichting en onderricht aan de werknemers in verband met de gezondheid;
b het verlenen van eerste hulp bij ongevallen en ziekte, het doen van aanbevelingen tot het organiseren van de EHBO en tot het plaatsen van het aan de eerste hulpdienst verbonden personeel, alsmede het opleiden en instrueren van dit personeel.

Vuistregels

Iedere ongevalssituatie is anders, maar een paar basisregels gelden altijd. Bij hulpverlening aan slachtoffers van bedrijfsongevallen is het belangrijk dat hulp zo snel mogelijk wordt gegeven en dat iedereen kalm blijft. De volgende vijf punten moeten – in vaste volgorde – worden afgewerkt:

1 Let op gevaar. Zorg dat er niet méér ongelukken kunnen gebeuren.
2 Vraag aan slachtoffer of omstanders wat er is gebeurd en wat het slachtoffer mankeert.
3 Stel het slachtoffer gerust. Blijf bij hem.
4 Laat deskundige hulp komen (arts, ambulance, politie en/of brandweer).
5 Help het slachtoffer op de plaats waar hij zit of ligt. Verplaats hem niet als dat niet strikt noodzakelijk is.

'...Versuft en geschrokken bleef de elektricien liggen...'

Wie geen EHBO-diploma heeft, kan het beste plaats maken voor iemand die dat wel heeft. Is er niemand met een diploma aanwezig, dan kan een 'leek' de volgende dingen doen:

a Zorg voor een goede ademhaling, zeker bij bewusteloze slachtoffers. Ga na of het slachtoffer ademt. Rol hem voorzichtig op de zij. Het hoofd achterover brengen met de neus en de mond naar de grond gericht. In deze zogeheten 'stabiele zijligging' zijn de luchtwegen vrij.
b Stelp ernstige, uitwendige bloedingen. Als het slachtoffer in korte tijd veel bloed verliest, kan de wond het best met kracht dichtgedrukt worden met een snelverband of desnoods met de hand. Een slachtoffer met een ernstige bloeding moet liggen.
c Dek wonden af met schoon verband.
d Koel brandwonden. Gebruik water om vlammen op het slachtoffer te doven. Laat het slachtoffer onmiddellijk gaan liggen, zodat de vlammen niet in het gezicht komen. Verbrande lichaamsdelen liefst onder zacht stromend, koel leidingwater zeker 5 à 10 minuten laten koelen. Is er geen leidingwater in de buurt, dan is alle water – ook slootwater – altijd beter dan niets. Trek kleding nooit weg (de huid kan meekomen), prik geen blaren door en gebruik geen brandzalf, vaseline, melk of andere middeltjes.
e Beweeg gebroken lichaamsdelen niet.
f Bestrijd de gevolgen van vergiftiging. Bijtend gif ingeslikt: laat het slachtoffer snel één of twee glazen water drinken om het gif te verdunnen. Heeft het slachtoffer niet-bijtend gif ingeslikt: snel naar het ziekenhuis. Gif op de huid: spoelen met veel water. Gif ingeademd, direct in de frisse lucht brengen en licht voorovergebogen laten zitten. Zorg in alle gevallen voor snel vervoer naar het ziekenhuis.

...vervolg van pag. 29...

F. Bedrukken van de knoppen

De aldus verkregen knoppen worden voorzien van een bedrukking. Over het glazuur wordt met behulp van zeefdruk de gewenste druk aangebracht. Hiervoor worden de kleuren rood-bruin (voor o.a. de binnenlandse markt) of groen (voor de exportmarkt) gebruikt.

H. Inbranden van de bedrukking

Om een goede hechting en kleurechtheid van de bedrukking met het glazuur te verkrijgen, wordt de bedrukte knop nog éénmaal gedurende 1 uur door een oven van circa 800 °C getransporteerd. Na deze laatste ovendoorgang neemt de bedrukking zijn definitieve kleur aan. Uiteraard worden binnen dit proces op meerdere punten verschillende controles op het tot dan toe verkregen produkt uitgevoerd. Dit om uiteindelijk een knop te kunnen afleveren welke aan de door Grolsch gestelde kwaliteitseisen voldoet.

Wat gebeurt er met de kant en klare porseleinen knoppen?

De porseleinen knoppen worden naar de 'makers' van de beugels gebracht. Over dit produceren en assembleren van de beugel én de produktie van de rubberen ring zullen we in een volgende Grolsch Kroniek berichten.

Puzzel

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

De bedoeling is zo veel mogelijk woorden uit deze BOGGLE te maken. De letters moeten altijd met elkaar in verbinding staan.

Dus of
van links naar rechts, van rechts naar links;
Van boven naar beneden, van beneden naar boven;
Diagonaal van links naar rechts, van rechts naar links.

Voorbeeld
van de W linksboven naar de R ernaast mag, van de W linksboven naar de U in de bovenste regel mag niet. Van de W linksboven naar de E schuin rechtsonder mag, van de W linksboven naar de R schuin rechtsonder niet. Elke letter mag per woord slechts 1x worden gebruikt.

De woorden die betrekking hebben op Kerst en de jaarwisseling zijn extra punten waard.

Wist u...

- dat de goederenlift uit zichzelf een grote balk op het dak van het brouwhuis heeft geplaatst.
- dat hierna de lift moest worden gerepareerd, en moest worden uitgerust met fotocellen, om herhalingen te voorkomen.
- dat te vroeg uitstappen nu onmogelijk is.
- dat automatisering + sociale zaken = automatisch sociale zaken.
- dat de volgende zaken + verkoop = sociale verkoop.
- dat de volgende vergelijking ook een mogelijkheid zou kunnen zijn: produktie + automatisering = produktieve automatisering.
- dat we blij zijn wanneer alle bouwlui (*Bauleute*) gereed zijn met hun werk, zodat we weer voldoende te eten en drinken kunnen krijgen.
- het verschil tussen het rommelige brouwhuis en het P.R.-kantoor? In het P.R.-kantoor liggen geen peukjes op de grond!
- dat men de koffie tegenwoordig van de vloeren in het trappenhuis kan slurpen.
- dat het nieuwe brouwhuis niet berekend is op zoveel stroomafname bij allerlei lawaaiige werkzaamheden.
- dat werknemers dan af en toe verplicht stilte krijgen en in het donker zitten.
- dat wij ons afvragen of sociale zaken niet beter ideeënbus-zaken kan heten.
- dat iedereen wel erg graag gebruik maakt van het parkeerdak; dit is ook wel eens anders geweest!
- dat nu geldt: 'Wie het laatst parkeert, parkeert het best...'

In het derde kwartaal 1991 zijn totaal 11 ideeën binnen gekomen, waarvan er 3 zijn afgehandeld en 8 nog in behandeling zijn. De volgende beloonde ideeën (1990 en 1991) zijn in het derde kwartaal 1991 afgehandeld.

ideeënbus

1 De indiener wil de kunststofslangen aan de filters vervangen door roestvrijstalen slangen, omdat kunststofslangen van de koppeling kunnen schieten of ze kunnen scheuren. De indiener heeft een aanmoedigingspremie van f 75,- ontvangen.

2 Door op de z.g. DAF-wagen een grote evenementen-tank te plaatsen, zodat deze naar het evenement kan worden gereden. Dit met de bedoeling om de DAF als reservewagen voor evenementen te gebruiken. De indiener heeft een aanmoedigingspremie van f 25,- ontvangen.

Derde kwartaalverslag

Enschede 1991



3 Er is (veel) storing bij de aanvoer van six-packs, omdat deze niet goed aaneensluiten. De rollen en de aanvoerband zijn nu glad. De indiener wil deze vervangen door getande rollen en een getande aanvoerband. De indiener heeft een aanmoedigingspremie van f 35,- ontvangen.

4 De indiener wil de haakse hoek bij de aanvoer van de Stenderflessen voor de inpakker vervangen door een ronde hoek. Hierdoor wordt de druk bij de inpakker een stuk minder, de laadtafel loopt beter vol en de etiketten worden niet beschadigd. De indiener heeft een aanmoedigingspremie van f 35,- ontvangen.

5 Na een produktiedag laat men 's avonds het water van het naspuitbad in het riool lopen. Door dit terug te pompen naar het voorspuitbad, want het water is toch schoon, kan men zeer veel water besparen. De indiener heeft een aanmoedigingspremie van f 35,- ontvangen.

6 De indiener wil graag een paar 'reservemanden' op kolonne 10 hebben. Zodat oude manden kunnen worden vervangen of gerepareerd, waardoor niet zoveel glas in het riool komt. De indiener heeft een aanmoedigingspremie van f 25,- ontvangen.

7 Door bij de inpakker van kolonne 7 en 10, lijpjes te plaatsen zodat de inpakker stopt wanneer er een fles is omgevallen. Nu loopt de inpakker gewoon door, waardoor de uitstoter vol is en de kratten gewoon verder lopen, zodat in sommige kratten niet genoeg flessen zitten. De indiener heeft een aanmoedigingspremie van f 35,- ontvangen.



8 Ter stimulatie van de betrokkenheid tussen Grolsch en ondernemer wil de indiener dat de bonus van indirecte relaties in certificaten wordt uitgekeerd in plaats van contanten. De indiener heeft een aanmoedigingspremie van f 25,- ontvangen.

9 De indiener wil graag handdoekautomaten in de toiletten hebben geplaatst. De grote hoeveelheid papier die in de toiletgroepen wordt gebruikt, leidt vaak tot overvolle papierbakken.

Het komt wel eens voor bij een storing dat de bierpomp uitvalt waar geen beveiliging op zit, zodat er veel flessen zijn waar geen bier of maar een beetje bier in zit. Door op alle vullers een beveiliging te plaatsen voorkom je dit. De indiener van dit idee is *B.W. Wagelaar.*

'...Getande rollen ...handdoekautomaten... roestvrijstalen slangen... ronde hoeken...'

De heren *Heinen* en *Floors* trekken een aantal namen van medewerkers die een idee hadden ingediend, dat beloond was. *Madelon Neijsen, Roy ten Brincke en Jan Stöteler* mogen een gratis ballonvaart maken!

Feest Brandweer en EHBO Enschede





Brandweer en EHBO van Grolsch Enschede hadden het een en ander te vieren. Vrijdag 18 oktober jl. was het een gezellige drukte in de kantine van Grolsch in Enschede. *Gerrit Slagers* en zijn band *Blue Sky* kregen het voor elkaar dat de stoere brandweermannen en de lenige EHBO-ers met hun aanhang de dansvloer op kwamen.
De brandweermannen hádden dan ook wat te vieren. Een uitbreiding van het korps met zeven jonge brandweerlieden nl. de heren *Wim Aben, Hans Bos, Jeroen Egberink, René Hogeslag, Willem Kuis, Eddy Sievers* en *Robert Vis*. Deze brandweermannen werden gedurende het feest naar voren geroepen en kregen uit handen van brandweercommandant *Wim Veld* de eerste streep uitgereikt, omdat hij er alle vertrouwen in heeft, dat ze eind oktober allemaal zullen slagen voor het eindexamen.

Ook het EHBO-team was vertegenwoordigd. Het leuke van dit team is, dat het zowel uit vrouwelijke als uit mannelijke teamleden bestaat. De EHBO in de persoon van *Gerrit Groote Punt*, verwelkomde op deze avond ook de nieuwe leden. Dit zijn de dames *José Lohuis* en *Laura Wevers* en de heren *Leendert Bosman, Hans Breukers, Willem Diepeveen, Harry Loves* en *Harold ter Wolde*. Deze mensen zijn momenteel bezig in hun woonplaats het EHBO-diploma te behalen, om daarna mee te oefenen met het Grolsch-team.
Dit feestje was verder georganiseerd voor de partners van deze vrijwilligers, omdat ze toch vele avonden alleen thuis zitten, maar vooral omdat ze altijd bereid zijn mee te helpen bij de organisatie van de diverse wedstrijden.
Dat deze brandweerlieden en eerste hulpverleners graag een biertje lusten, bleek opnieuw deze avond. Door de perfecte bediening van ons kantinepersoneel hoefden ze niet te wachten op het volgende glaasje. Een gezellige avond met gezellige mensen. Wij, van de Kroniek, weten dat deze vrijwilligers gezellige teams vormen, waar we met vertrouwen op kunnen terugvallen als het echt nodig is.
En dat de EHBO zo spontaan bijdroeg aan de nieuwe brandweerauto is een onderwerp, dat wij hier verder niet ter sprake brengen, maar het bevorderde wel de gezelligheid.

