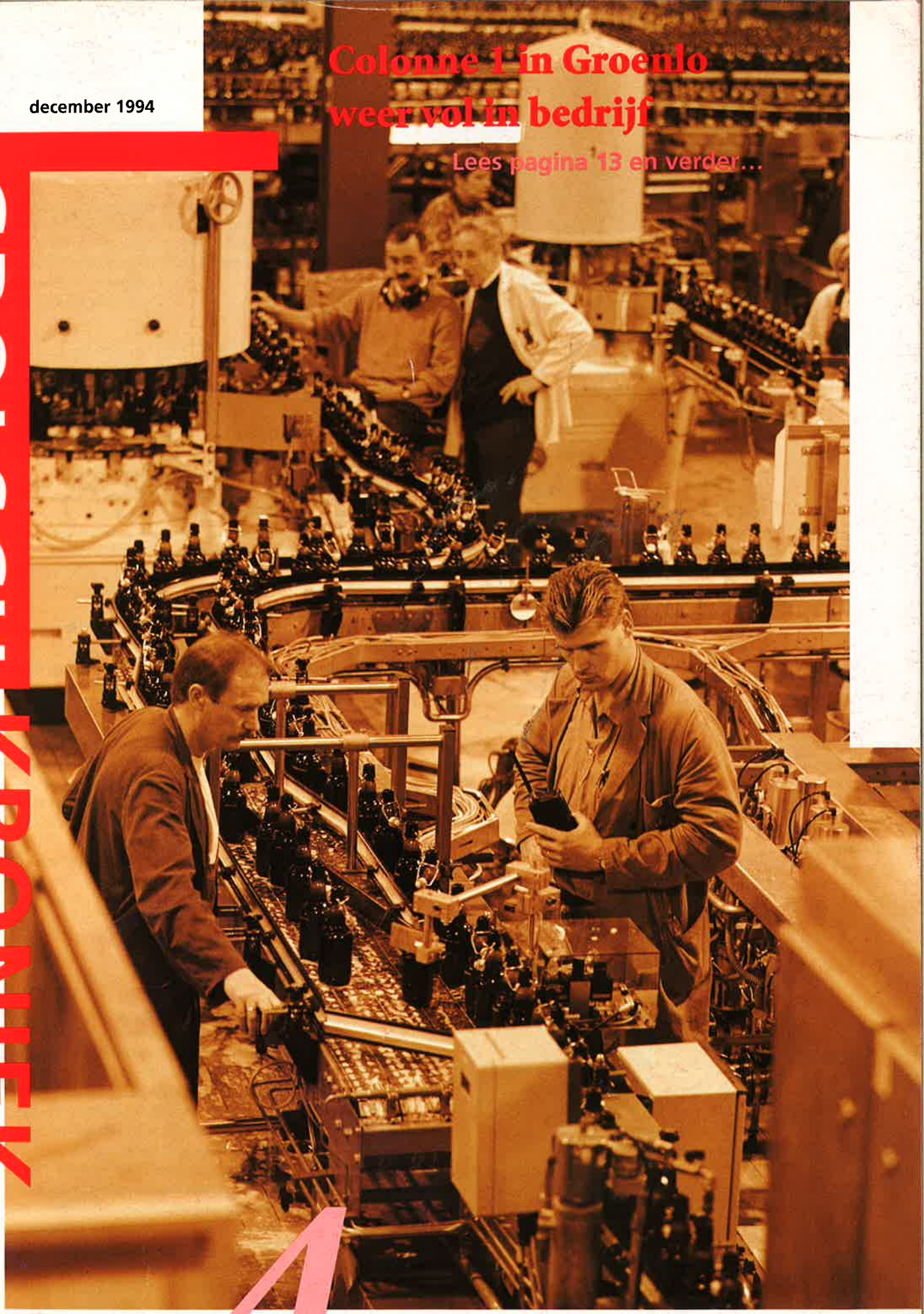
december 1994

GROLSCH KRONIEK

jaargang 14

Colonne 1 in Groenlo weer vol in bedrijf

Lees pagina 13 en verder...



4

Redactie
Grolsche Bierbrouwerij Nederland B.V.
Kantoor Enschede
Postbus 55, 7500 AB Enschede

Grolsch

Grolsch Kroniek
Nr. 4, 14e jaargang,
december 1994.
Een driemaandelijkse uitgave, bestemd voor het personeel van Grolsche Bierbrouwerij.

Redactie-adres
Grolsch Kroniek
Postbus 55
7500 AB Enschede

Redactie-raad
J. Analbers
P. van Rooijen
L. Wevers
P. Gaasendam
G. ten Cate
P.E.A. Könings

Vaste medewerkers
H. Meijer
P.R.C.M. Schnellen
A. Wopereis
H. Schovers
J. Oude Breuil

Ontwerp
Concepts Design,
Amsterdam
(Renate Jonker,
Huib van Opstal)

© 1994 – 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.

Terugkijkend en vooruitblikkend

Kerstmis 1994. Het is alwéér Kerstmis, terwijl Kerstmis 1993 nog zo dichtbij leek. Wat gaat dat snel. Het jaar 1994 is omgevlogen. Houden we dat tempo wel bij? Nog zes Kerstmissen en nog zes keer Oud en Nieuw en we stappen met z'n allen de 21e eeuw binnen!

van de Redactie

Maar zover is het gelukkig nog lang niet. 1995 staat voor de deur en nog éénmaal kijken we achterom naar 1994.

1994 was een jaar met veel grote en ook veel kleine gebeurtenissen.
Onze distributie op de Engelse markt kreeg een flinke injectie door het aangaan van een joint venture met *Bass*, de grootste bierproducent in Engeland. Van ons Premium-bier kunnen nu nòg meer Britten proeven en genieten.
De grootste brouwerij-groep in Duitsland *Brau und Brunnen* nam onze beugelfles op in zijn assortiment, waardoor in één klap het Grolsch-bier in vele regio's van Duitsland onder handbereik is gekomen. Maar laten we vooral kijken naar wat er in dat jaar in Nederland gebeurde. De succesvolle cursus van de Grolsch Horeca Academie leverde de eerste 11 geslaagden op. Jonge ondernemers die het nu al dan wel straks in de nabije toekomst helemaal gaan maken.
Enschede nam als eerste brouwerij een afvalwaterzuiverings-installatie in gebruik, die het afvalwater via een anaërobe gecombineerd met een aërobe installatie voor 80 à 90% zuivert. Als beloning voor dit moois werd op 9 december een fraaie en uiterst efficiënte tijdklok in gebruik genomen.
De Kwaliteitsdienst van Grolsch behaalde voor zijn beide laboratoria – in Groenlo en in Enschede – het felbegeerde STERLAB-certificaat.
Naast de successen van ons hoofdprodukt Pilsner wijzen wij op de resultaten van Amber (zie ook pagina 9), van Meibok en ons heerlijke Bokbier-Oogst 1994. Enfin, dat kunt u het beste zelf maar proeven als u die Magnumfles thuis ontkurkt. Bovenstaande gebeurtenissen, die maar een greep zijn uit de vele, vele activiteiten in het jaar 1994, laten toch duidelijk zien, dat 365 dagen heel wat teweeg kunnen brengen binnen een brouwerij die al eeuwen bestaat.
Straks, als u op 1e of 2e Kerstdag een moment van rust kent, moet u er nog maar eens aan terugdenken, want 1994 is alweer bijna voorbij.
Wat zal 1995 ons brengen? In ieder geval wordt het een druk jaar, waarin weer veel te doen zal zijn, want een brouwerij is nu eenmaal een dynamisch bedrijf met dynamische mensen en met een dynamisch produkt.
Wij wensen u alle goeds voor 1995. Proost!

De redactie



Grolsch Bokbier in Rotterdam

Hilde Bijmolen,* afkomstig uit het Drentse Gees, alwaar haar ouders het gerenommeerde café restaurant 'Bijmolen' drijven, uiteraard met Grolsch aan de tap, heeft een heel ander vak gekozen. Zij ziet meer in het verzorgen van het menselijk hoofdhaar en dus opende zij in Rotterdam notabene haar nieuwe zaak de *City Trend Barbershop.
Voor de officiële opening zocht zij naar iets aparts. En zo kwam zij op het idee – gelet op de ervaring van jaren in Drente – om de genodigden op een speciale herfstdrank te trakteren: Grolsch Bokbier 1994. Bij een aantal slijters verzamelde zij een flink aantal Magnumflessen, die zij op de opening van haar mooie zaak ontkurkte.
Opnieuw is het bewijs geleverd, dat Grolsch Bokbier lekker is (dat zei iedereen) en door iedereen gewaardeerd wordt, ook in de kappersbranche.

Terugblik

Er zouden gemakkelijk meerdere pagina's gevuld kunnen worden met wat er allemaal gebeurd is in het bijna afgelopen jaar. Ik zal mij evenwel beperken tot de hoofdzaken, ook al omdat over de diverse gebeurtenissen reeds eerder uitvoerig geschreven is in de Grolsch Kroniek.

van de Directie



P.P. Snoep.

In de felle concurrentiestrijd die zich afspeelt in de Noordwest Europese biermarkt, die niet groeit – dus ook in Nederland niet – kunnen wij ons geen belangrijk kostennadeel permitteren. Begin 1994 moesten we daarom het besluit nemen om onze kosten flink omlaag te gaan brengen via een efficiency-verbeteringsprogramma dat zich uitstrekt over vier jaren.
Dit betekent onder meer dat het aantal vaste medewerkers met ongeveer 80 zal dalen, hoofdzakelijk door gebruikmaking van op zich voortreffelijke ouderenregelingen. Dat was geen gemakkelijk begin voor 't jaar 1994.
Zoals U zich nog herinnert is het afsluiten van een nieuwe 2-jarige CAO met veel moeite gepaard gegaan. De crux in de discussies met de vakorganisaties was de werkgelegenheidsparagraaf.
Wij meenden en menen dat we met het instemmen met nog verdere verkorting van de arbeidstijd het paard juist achter de wagen zouden spannen; dit leidt immers onherroepelijk tot een sterke kostenverhoging, terwijl Grolsch met zijn kosten juist omlaag moet om ook internationaal te kunnen blijven concurreren. Gelukkig heeft het gezonde verstand gezegevierd en kon wederom een CAO worden afgesloten die het landelijk gemiddelde met glans kan doorstaan.
En er was natuurlijk ook weer het nodige nieuws op het marktfront. We kunnen zeer ingenomen zijn dat *Bass*, marktleider in het Verenigd Koninkrijk, via de joint venture *Grolsch(UK) Ltd*, ons premium pils als hun 'premium lager' in het top-segment van de Engelse biermarkt aanbiedt. Een prachtige uitbreiding van onze distributiebasis met duizenden pubs. In het bierland bij uitstek, Duitsland, is de verkrijgbaarheid van ons pils belangrijk uitgebreid door middel van een distributiecontract dat met *Brau und Brunnen*, één van de grootste brouwers bij onze oosterburen, kon worden afgesloten.
Ook hier komen tal van nieuwe horeca-punten binnen ons bereik. Deze samenwerkingen zijn nog geen garantie op succes via volume-doorbraken; ze vormen wel nieuwe mogelijkheden om onze positie in Engeland en Duitsland verder uit te bouwen.
Juli was een absolute topmaand voor onze afzet.
De dorst was in de tropische temperaturen nauwelijks te lessen. Er is toen door velen heel hard gewerkt. De extra afzet in die maand was een mooie compensatie voor de matige verkopen in het voorjaar en in de tegengevallen maanden augustus en september.
Onze merkreputatie is tot in verre landen buiten kijf.
De kunst is nu om dat om te zetten in meer volume en nieuwe activiteiten. Daarom is onze ondernemingsstructuur enigszins aangepast teneinde ervoor te zorgen dat onze groeimogelijkheden in de bestaande exportmarkten maar zeker ook in de nieuwe opkomende markten grotere aandacht krijgen. Ons traditionele 'buitenland' wordt nu bewerkt door de Export Divisie onder leiding van de onlangs benoemde directeur *ir. C. Westerveld* en de nieuwe Divisie Internationaal wordt geleid door diens voorganger *drs. J. Cramer.*

'...Voorwaar prestaties om met z'n allen trots op te zijn...'

Door deze en andere veranderingen ontstonden tevens nieuwe doorstroommogelijkheden voor een aantal jonge managers. Grolsch vindt het belangrijk om nieuwe kansen in principe steeds aan de eigen medewerkers aan te bieden. Dit is een goed beleid van loopbaanontwikkeling dat ook met de Ondernemingsraad is besproken.
Mede gezien de mooie halfjaarresultaten mogen we stellen dat Grolsch NV er over het geheel genomen goed voor staat. Grolsch is in Nederland een van de sterkste, zo niet het sterkste biermerk volgens de uitkomsten van een onafhankelijk consumentenpanel. En in toonaangevende image-onderzoeken scoort Grolsch zonder uitzondering zeer hoog. Voorwaar prestaties om met z'n allen trots op te zijn en om het jaar mee af te sluiten.

Gaarne wens ik U mede namens mijn collega's gezegende kerstdagen en een feestelijke jaarwisseling temidden van degenen die u dierbaar zijn.

P.P. Snoep
voorzitter directie

Uitmunten in alles wat we doen

Begin januari 1992 zijn we gestart met Total Quality (TQ) ofwel integrale kwaliteitszorg. Die start is destijds gemaakt niet omdat de kwaliteit van onze produkten te wensen over liet – integendeel, de kwaliteit van ons bier is voortreffelijk – maar vanuit het besef 'goed kan altijd beter'. Op één van de overhead-plaatjes, die destijds bij de introductie-bijeenkomsten getoond werden, stond het heel duidelijk: kwaliteit moet doordringen in alle hoeken van onze brouwerij om uit te munten in alles wat we doen.
Over een paar dagen is het januari 1995. We hebben dan drie jaren Total Quality achter de rug. Met onze commercieel directeur, de heer *J. Troch*, blikken we terug op deze periode en kijken we natuurlijk ook vooruit!



J. Troch.

'Uitmunten in alles wat we doen'. Wat is daarvan terecht gekomen?

Streven naar perfectie is een goede drijfveer, ook al weet je tegelijkertijd honderd procent zeker dat je dat doel nooit zult halen. Wij mensen zijn nu eenmaal niet perfect.
We hebben begin 1992 in feite een *veranderingsproces* op gang willen brengen. Wij dreigden namelijk met z'n allen van hoog tot laag, in brouwerij en kantoor, door het voortdurende succes van Grolsch weg te dommelen in zelfgenoegzaamheid; er heerste een sfeer van 'wat kan ons eigenlijk nog gebeuren'. Dit is het grootste gevaar dat elke succesvolle onderneming bedreigt. Total Quality is ingevoerd op een moment dat het de hoogste tijd werd om het al te rooskleurige zelfbeeld van Grolsch bij te sturen. U moet daarbij bedenken dat om ons heen de concurrentie tussen de brouwerijen sterk toenam en dat onze afnemers steeds strengere eisen gingen stellen aan onze leveranties. En zeker niet op de laatste plaats: de langere termijn voorspellingen gingen in de richting van een niet meer groeisituatie in de Noordwest Europese biermarkten.

Zijn we dan wel op tijd begonnen met TQ? Dit was immers al vanaf begin tachtiger jaren in zwang.

We zijn er bij Grolsch niet te laat mee begonnen. Ik zou het nog sterker willen zeggen. Het is juist de kunst om bij te sturen op een moment dat alles nog goed lijkt te gaan. Dit betekent namelijk dat je geheel in je eigen tempo, met voldoende beschikbare middelen, stap voor stap een nieuwe aanpak kunt doorvoeren. Want wij mensen veranderen in principe niet graag en veranderingen kun je ook niet van de ene op de andere dag van bovenaf opleggen. Er zijn zeker voorbeelden te geven van bedrijven die pas met integrale kwaliteitszorg zijn begonnen toen ze al met de rug tegen de muur stonden. Een situatie die bij ons gelukkig niet opging. Laat ik uw vraag nog eens anders beantwoorden: Grolsch is op tijd begonnen, nl. toen op grond van nieuwe marktinzichten geleidelijk duidelijk werd dat het vanzelfsprekende succes van Grolsch niet meer vanzelfsprekend was en op een moment dat wij als directie van mening waren dat we dit nieuwe gegeven op al onze medewerkers zouden kunnen overbrengen.

De introductie en bewustwordingsfase heeft ongeveer een jaar geduurd. Was er veel weerstand?

Ja, zoals te verwachten was. Het is natuurlijk een zwaar karwei om bij goede marktresultaten, mooie winstcijfers en nieuwe investeringen met de boodschap te komen dat het hoog tijd is om op alle fronten beter te worden. De eerste voorspelbare reacties waren dan ook 'doen we het dan niet goed genoeg'? De kunst was toen om onze mensen ervan te overtuigen dat het in essentie om heel iets anders ging, namelijk: we zijn de top, maar we willen aan de top blijven. Het harde gevecht in de biermarkt willen we ook in de toekomst met glans kunnen doorstaan en in dat gevecht moeten we allemaal ons aandeel leveren. Aan de andere kant wil ik benadrukken dat, op een enkele uitzondering na, alle medewerkers afdelingsgewijs de zogeheten beginselverklaringen, die de officiële start vormden, persoonlijk ondertekend hebben, waaruit bleek dat men mee wilde doen.

Hoe was het praktische vervolg in het jaar 1993?

In dat jaar hebben we stap voor stap een concept ontwikkeld met de daarbij behorende invoeringsstrategie en middelen, zoals aanvullende trainingen voor het management. Ondanks dat veel bedrijven bezig zijn met integrale kwaliteitszorg, kun je niet spreken van een eenduidige aanpak. Er is geen blauwdruk. Je kunt hooguit ervaringen uitwisselen en daarvan leren. Elk bedrijf is immers anders, heeft een eigen cultuur en managementstijl. Wij hebben gemeend om Total Quality strak via de lijn in te voeren via *verbeteringsprojecten* met een zo kort mogelijke doorlooptijd. De voordelen zijn dat snel veel medewerkers in de praktijk in hun eigen werk met praktische verbeteringen bezig zijn en dat de zichtbare resultaten niet te lang op zich laten wachten. Alleen op die manier kan het proces levend blijven. In het bijna afgelopen jaar liepen er gemiddeld 50 verbeteringsprojecten met in totaal ongeveer 200 medewerkers. Het beantwoorden van de vraag of dat veel is op de ruim 900 eigen mensen of juist veel te weinig, vind ik niet interessant. Het gaat erom steeds meer medewerkers via verbeteringsprojecten voortdurend praktisch met kwaliteitsverbetering bezig te laten zijn. We hebben dat wel eens de 'olievlekwerking' genoemd. Het aandragen van eigen ideeën en spontane initiatieven via het werkoverleg is daarvoor het beste vliegwiel. De leiding zal daarin steeds het voortouw moeten blijven nemen. Total Quality is van de grond, maar we zijn er nog lang niet.

Ik roep dan ook iedereen op, om enthousiast door te gaan. Bedenk daarbij vooral dat continu werken aan verbeteringen leuk is en stimulerend werkt.

Is er na drie jaren sprake van een zekere afronding?

Nee, want integrale kwaliteitszorg, het woord zegt het eigenlijk al, behoort na drie jaren een logisch onderdeel te worden van ons dagelijks werk. Anders gezegd: het is geen vrijblijvende luxe die je naast je werk doet. We moeten constant aan verbeteringen blijven werken: er is dus geen sprake van stoppen of afronden. Ik heb al eerder gezegd dat TQ een vast punt moet zijn op de werkoverlegagenda. We ronden wel af met de 'franje' er omheen. U herinnert zich nog de vaste maandthema's op grote borden bij de ingangen en in kantines en de kaartjes in de salaris-enveloppen. Deze zichtbare uitingen en opwekkingen om de noodzaak van Total Quality te onderstrepen zijn niet meer nodig. Misschien zou doorgaan zelfs irritatie gaan opwekken. Ook zonder allerlei leuzen zien onze mensen wel degelijk in, dat we ook in het jaar 2000 en later tot de absolute top willen blijven behoren en daarvoor hard moeten werken.

Terug naar de noodzaak tot verandering. Heeft u het gevoel dat hiermee voldoende voortgang is geboekt en dat dit proces zich snel genoeg voltrekt?

Dit is natuurlijk de kernvraag, maar heel moeilijk te beantwoorden. Eerst moet mij nog iets anders van het hart: verandering is geen doel op zich. Grolsch van vandaag heeft zijn wortels in het verleden. Veranderen houdt dan ook zeker geen veroordeling in van dat verleden. In de bedrijfscultuur van vroegere jaren zitten elementen waar we trots op mogen zijn en waar we nu volop van profiteren. De kunst is om die vast te houden en om daar nieuwe elementen aan toe te voegen. Verandering betekent dus niet de zaak op zijn kop zetten. Laat ik uw vraag zo beantwoorden. Ik denk dat de invoering van Total Quality – en niet te vergeten het behalen van het ISO 9002-certificaat – ons weer bij de les gebracht heeft, nl. dat succes niet vanzelf komt, maar dat je dit met z'n allen zult moeten afdwingen onder het motto *'Goed kan altijd beter'!* Drie jaar geleden werd dit motto waarschijnlijk gevoeld als verkapte kritiek, terwijl men nu heel duidelijk ziet dat we ons hiermee tijdig op een nieuwe goede toekomst willen voorbereiden. Dat is de grootste winst.

C. Dubbeldam

Het image van Grolsch

De Corporate Image Barometer wordt om het jaar gehouden met het doel om te peilen hoe het met het imago van de Nederlandse ondernemingen is gesteld. Dit toonaangevende onderzoek wordt uitgevoerd door uitgeversmaatschappij Bonaventura en dagblad De Telegraaf. De uitkomsten zijn gebaseerd op een steekproef onder ruim 1.000 besluitvormers in het bedrijfsleven en bij de overheid. Deze geven hun rationele maar ook emotionele opvatting en ervaring. Het gaat dus om een PR-achtig onderzoek.

Een goed corporate imago creëert een meerwaarde voor de onderneming, die een voorsprong oplevert ten opzichte van concurrenten. Met andere woorden, het maakt de onderneming geloofwaardig en onderscheidend. De punten waarop een onderneming beoordeeld wordt zijn zeer divers. De ondervraagden kregen bijvoorbeeld de volgende vragen voorgelegd: Hoe beoordeelt U het bedrijf als werkgever? Wordt er voldoende aandacht besteed aan het milieu? Zoudt U in deze onderneming willen beleggen? Hoe staat het met de kwaliteit van het produkt of dienst; of hoe is het management? Is de onderneming actief in haar communicatie? Heeft het bedrijf een goede toekomst? Is de onderneming vernieuwend? Al deze aspecten geven dan tezamen een gewogen eindoordeel. Dan nu de uitslag van de meting van dit jaar:

De beste reputaties

1 Shell
2 Ahold
3 Heineken
4 Unilever
5 Grolsch
6 Sara Lee/DE
7 ABN/AMRO
8 Nationale Nederlanden
9 Postbank
10 KPMG

Grolsch staat vijfde op de ranglijst temidden van de 'reuzen' in ons bedrijfsleven! Dat betekent dat er nog circa 300, vaak veel grotere bedrijven met bekende namen, ná ons komen.

We mogen er met elkaar trots op zijn dat Grolsch een zeer goede reputatie heeft in den lande. Die moeten we koesteren en er voortdurend keihard aan werken om ervoor te zorgen dat ons imago zo goed blijft als het nu is. Want een volkswijsheid luidt: *'Reputaties komen te voet, maar verdwijnen te paard'.* Het duurt jaren om een goed image op te bouwen, maar je kunt dit op slag weer kwijt zijn. Aan ons allemaal de taak om onze voortreffelijke reputatie minimaal te handhaven! Maar natuurlijk vooral een compliment aan U allen met deze fraaie score.

P.P. Snoep
voorzitter directie

Onze afdeling is nu veel doorzichtiger geworden

Onze bouwkundige afdeling pleegt onderhoud en voert kleine verbouwingen uit alsmede werkzaamheden die voortvloeien uit grote(re) projecten. Eén van de klanten is de afdeling Horeca/Onroerend Goed. Voor deze afdeling kan het werk variëren van het maken van een simpel buffet tot de oplevering van een compleet café-interieur. In totaal werken er 22 medewerkers onder leiding van sectiehoofd *Harry Kalenkamp* die, na 11 jaren in Limburg gewoond en gewerkt te hebben en een kort uitstapje bij een ingenieursbureau in Hengelo, medio september 1992 bij Grolsch in dienst kwam.

Total Quality

Niet lang daarna, op 10 februari 1993 startte hij een verbeteringsproject met het doel de produktiviteit van de bouwkundige werkplaats met circa 20% te verhogen. In dit project namen deel *Dick Meijer, Johan Hofmeijer, Jan Munsterhuis, Johan Hanse, August Mombarg en Henny Noordkamp.* 4 Augustus j.l. kwam het eindrapport gereed. Projectleider Harry Kalenkamp vertelt met veel enthousiasme over de uitkomsten. Wanneer je goed kijkt naar de samenstelling van de projectgroep dan zal het opvallen dat onze opdrachtgevers binnen het bedrijf hierin royaal vertegenwoordigd waren. We zijn begonnen met onze klanten of opdrachtgevers te vragen naar wat in hun ogen de sterke, maar vooral de minder sterke kanten waren van onze afdeling. Dat is mijns inziens de juiste start om verbeteringen door te voeren. De groep was dus 'pluriform' samengesteld met verschillende afnemers van onze diensten en met twee eigen medewerkers.

Wat heeft deze inventarisatie opgeleverd?

Drie hoofdzaken kwamen naar voren. Een gebrekkige werkvoorbereiding, veelal als gevolg van onduidelijke of incomplete opdrachten. Dat leidde nogal eens tot kritiek achteraf in de sfeer van 'Wij dachten dat jullie met een kwast verf over die deuren zouden gaan, maar jullie hebben het hele gebouw geschilderd'.



V.l.n.r.: *J. Hanse, H. Noordkamp, A. Gras en H. Kalenkamp* (de overige leden van deze projectgroep staan niet op de foto).

Een tweede punt van kritiek betrof de matige planning van de werkzaamheden. De opdrachtgever wist dikwijls niet wanneer hij aan de beurt was, laat staan dat hij wist wanneer het werk klaar was. Onze planning was nogal ad hoc en werkte dikwijls volgens het principe wie het hardste schreeuwt is als eerste aan de beurt. Het derde punt was meer intern bij onszelf. Onze eigen medewerkers vonden het erg vervelend om van een karwei afgehaald te worden, dat dan weer enige tijd bleef liggen omdat een ander karwei opeens meer haast had. Zoiets werkt bepaald niet motiverend.

Welke voorstellen zijn er uit de bus gekomen om deze punten te verbeteren?

De werkvoorbereiding loopt nu stukken beter, nadat we dezelfde opdrachtbonnen zijn gaan gebruiken als de Technische Dienst. We maken ook gebruik van een veel strakkere planning. Zo hanteren we nu een groot overzichtelijk planbord dat elke donderdag up to date gemaakt wordt. De mensen van de werkplaats zien precies welk werk de volgende week gedaan moet worden en wat de ingeschatte duur is. Dit is nu beter mogelijk omdat de karweien vooraf begroot worden in tijdsduur en kosten. En voor onze eigen mensen zijn we er veel attenter op om ze zo weinig mogelijk van hun karwei af te halen. Dit is natuurlijk niet altijd te vermijden, maar het principe is wat we begonnen zijn ook in één ruk afmaken, natuurlijk met inbegrip van flexibiliteit.

Is de winst te meten, m.a.w. is die 20% produktiviteitsverhoging gehaald?

Wij gaan niet met de stopwatch achter de mensen staan. Zo werkt dat niet. De echte opbrengst is natuurlijk beter gemotiveerde mensen, waardoor de arbeidsproduktiviteit en de netto gewerkte uren toenemen. Ook zijn we er attenter op om een aantal uren op reële basis door te belasten aan de opdrachtgever. Daarnaast ben ik ervan overtuigd dat een betere motivatie leidt tot minder verzuim. Voor de opdrachtgevers is er meer duidelijkheid geschapen. Voor de opdrachten van de afdeling Horeca/Onroerend Goed hebben we samen met het hoofd ervan, *Jan Munsterhuis,* een werkwijze opgezet voor de prijsopgave, werkvoorbereiding en uitvoering van buffetten. Ook hierin is meer 'stroomlijn' gekomen. We hebben het dan ook aangedurfd om in ons budget 1995 het aantal produktieve, door te belasten uren te verhogen van 1.300 naar 1.350 per man per jaar. Dat is een taakstelling en uitdaging voor de gehele afdeling.

Wat waren jouw ervaringen met deze aanpak, met total quality?

Total quality is een goede manier om dwars door de organisatie heen, van hoog tot laag medewerkers te betrekken bij oplossingen voor alledaagse problemen. Je laat de mensen zelf meedenken over hun eigen werk in plaats van dat de leiding van achter het bureau de oplossingen aandraagt. Daarbij had ik het voordeel dat het voor mijzelf bij mijn inwerken een mooi handvat was om van medewerkers van buiten en binnen de afdeling te horen hoe de bouwkundige werkplaats ervoor stond. Een ander element van total quality is 'meten is weten'. Door nu enkele kengetallen af te leiden uit de urenverantwoording en deze te hanteren is de exploitatie van de werkplaats veel 'doorzichtiger' geworden.

'...Ik ben ervan overtuigd dat een betere motivatie leidt tot minder verzuim...'

C. Dubbeldam



Richard Oude Avenhuis

Capaciteitsplanner bij Grolsch

Als je Twente nadert of naar de Achterhoek in Gelderland rijdt, is het net of je steeds meer van die reusachtige gele mastodonten van Grolsch tegenkomt. Natuurlijk is dat heel logisch. Volle vrachtwagens rijden vanaf de Grolsche Bierbrouwerij in Enschede en Groenlo naar de klanten of keren met het opgehaalde lege goed weer huiswaarts. In al die ritten, in al die vrachtwagen-bewegingen zit een systeem. Zij rijden allemaal volgens planning. Van 's ochtends vroeg 06.00 uur tot 's avonds 22.30 uur. *Richard Oude Avenhuis* plant al die ritten. Daarom noemen wij hem 'capaciteitsplanner transport'.

Interview



Wat is een capaciteitsplanner?

'Een capaciteitsplanner zorgt ervoor dat het beschikbare aantal vrachtwagens zo efficiënt mogelijk én volgens de wensen van de klant het bier bij de afnemers brengt. Daarbij heb je de beschikking over vrachtwagens en chauffeurs. Het aantal vrachtwagens – combinaties en trucks met oplegger – bedraagt op dit moment om en nabij de 40. Die grote gele wagens worden per dag door twee chauffeurs bereden, dat wil zeggen in ploegendienst.

Chauffeur 1 rijdt van 06.00 uur tot circa 14.00 uur en chauffeur 2 van 14.00 tot 22.00 uur. Een aantal wagens wordt in drie-ploegendienst bereden, als er ook 's nachts geleverd moet worden. Aan de hand van alle orders en bestellingen, die vandaag de dag via de telefoon, computer en fax bij de afdeling Order Entry binnenkomen, wordt de planning voor het transport gemaakt.'
Richard moet dus van 'wanten weten'. Hij kent de klanten en weet alles van de aflever-adressen.
Als hij het niet weet, hoort hij het van de chauffeurs zelf of van de voorwerkers op de expeditie. Zij vormen dan ook een hecht team. De klant is immers koning! Bestellingen die vóór 12.00 uur gedaan zijn, worden de volgende dag vóór 12.00 uur uitgeleverd.

...lees door op pagina 8...



...vervolg van pagina 7...

Hoe wordt je capaciteitsplanner?
Richard Oude Avenhuis, afkomstig en nog altijd woonachtig in Albergen (ja, waar men grote pyramides met Grolsch kratten bouwt) heeft, voordat hij bij Grolsch in juni 1993 binnenkwam, maar liefst acht jaar bij de firma Bolk te Almelo gewerkt. Daar heeft hij alle kneepjes van het vak geleerd. 'Met z'n vijven planden wij vrachten door heel Europa, met 75 vrachtwagens, elke week. Lading ophalen, naar bijvoorbeeld Italië brengen, retourvracht zoeken en dan weer terug naar Nederland. Ook met transporten naar Duitsland had ik veel te maken. Bij Bolk hadden wij te maken met vele soorten vracht, ook speciale transporten. Dat is ook het verschil met Grolsch: nu zorg ik voor het transport van bier op pallets van 100 x 120 cm. Met vrachtauto's die 22 of zelfs 28 pallets tegelijk kunnen vervoeren. Zij-laders of achterladers met kettingvloeren. Toch heb ik vorig jaar voor Grolsch gekozen. 'n Fijne, zelfstandige baan met tamelijk overzichtelijke werkzaamheden. Je weet waar je over praat. Er vooral met wie. De samenwerking met de voorwerkers en chauffeurs gaat uitstekend.'

'...Op die dag zijn er liefst 115 vrachtwagenritten gemaakt...'

Wordt er ook voor 's nachts gepland?
'Ja, Albert Heijn is de eerste klant die graag 's nachts bevoorraad wil worden. Eerst zijn we begonnen met het distributiecentrum te Zwolle, en nu is Zaandam ook op dit systeem overgegaan. En straks komt Tilburg er ook bij. Op het computerscherm kunnen we de bestellingen (of liever de behoeften) van de D.C.'s gewoon aflezen. Staan er 28 pallets op het scherm, dan gaat er meteen een vrachtwagen op weg naar dat D.C. Wij verwachten dat zich in de nabije toekomst meer afnemers zullen melden, die 's nachts beleverd willen worden.
En dat is weer een kwestie van plannen.'

Hoe ging het biertransport in juli, met die record-omzet?
'Dat was echt van dik hout zaagt men planken.
Al onze vrachtwagens én chauffeurs werden toen maximaal ingezet. Maar met onze eigen auto's alléén, hadden we het niet gered. Wij hebben toen vrachtwagens ingehuurd. O.a. van *Heisterkamp, Harbers, Berghuis, Bolk en Veurink.* En zó hebben we alles op tijd weggekregen.'

Interview

En hoe ging het met het bokbier dit jaar?
'Iedereen weet dat bokbier op de eerste maandag van oktober wordt uitgereden. Dat weten de klanten en dat weten de echte bokbierliefhebbers ook. Dus was het zaak om op die 3e oktober de eerste inlading naar onze klanten op één dag weg te krijgen. En dat is ons gelukt! Op die dag zijn er liefst 115 vrachtwagen-ritten gemaakt. Meer dan 2.500 pallets met bokbier hebben we toen getransporteerd. Dat is pakweg zo'n 13.000 hl Grolsch Bokbier!'

Je zit zelf in Enschede. Hoe gaat het dan in Groenlo en op de stallingsplaatsen?
'De bier-transporten vanuit Groenlo worden ook in Enschede gepland. Order Entry zit immers ook in Enschede. En straks wordt het nog iets ingewikkelder, omdat vanaf 1 januari 1995 de beugelflessen alleen nog maar in Groenlo worden afgevuld. Maar ook dát transport zullen we zo efficiënt mogelijk gaan plannen.'

Horeca. Dat is zeker een ander verhaal?
'In principe niet. Wij beleveren onze horeca-klanten niet rechtstreeks (behalve dan onze kelderbier-relaties, met onze kelderbierwagens). De horeca-klanten krijgen hun bier van onze DON-agenten. En dus zorgen wij voor de voorraden bij onze 40 DON-agenten. De beladingstijd is wel wat langer, omdat de DON-agenten gevarieerdere ladingen hebben: beugels, pijpjes, blikjes, fusten en niet te vergeten al het reclamemateriaal. Als een DON-agent in één keer een volle vrachtwagen bestelt, dan heeft 'ie hem de volgende dag al in huis. Je ziet het: het is een kwestie van plannen!'

Ja, dat hebben we begrepen. De afzet van Grolsch bier in Nederland zal zeker niet afhankelijk zijn van de capaciteitsplanning. Die zit goed in elkaar.

P. Könings



De laatste maanden van 1994 is Commercie Nederland bezig geweest met de voorbereiding van het jaar 1995. Het nieuwe jaar wordt boeiend en bruisend.

Nieuws van Commercie



Met de plannen die we hebben voorbereid, kunnen we wel alle Grolsch Kronieken van het volgend jaar vullen.

'... Mooie onderscheiding...
Nieuwe horecarelaties... Grolsch en promoties...
De kritische consument...'

En daarom beperken we ons thans; wij geven geen overzicht over de vele dingen die hebben plaatsgevonden in 1994 maar hebben we het alleen over:

- **De Innova Klassiek voor Amber van Grolsch**
- **De Kritische Consument gezien door de afdeling Thuisverbruik**
- **Een stukje achtergrond over de promoties die we houden**
- **Enkele opvallende nieuwe horecabedrijven.**

U leest deze Grolsch Kroniek in de tijd van Kerstmis en Nieuwjaar. Namens heel Commercie Nederland hopen wij dat 1995 voor u een jaar van vrede en blijheid zal zijn.

J. Troch

Mooie onderscheiding voor Amber van Grolsch

Jaarlijks worden er in het supermarktkanaal vele tientallen produkten geïntroduceerd. Uiteraard zijn niet alle produkten even succesvol. Meer dan de helft verdwijnt binnen 1 à 2 jaar weer geruisloos van de planken. Zij hebben gefaald. Alleen die produkten die dag in dag uit bewijzen dat ze een toegevoegde waarde hebben voor de winkelier mogen in het assortiment blijven.
Een belangrijk vakblad (Levensmiddelenkrant) houdt jaarlijks een uitgebreid onderzoek onder inkopers. In dit onderzoek wordt de nadruk gelegd op produkten die ook op langere termijn (minimaal 3 jaar) succesvol zijn gebleken. Amber van Grolsch kwam als winnaar van de categorie dranken uit de bus. Een prachtig resultaat waar we trots op kunnen zijn.
Het gaat inderdaad goed met Amber. Elk jaar verkopen we gemiddeld zo'n 20% meer en dat bleek ruim voldoende te zijn om de mooie prijs bij ons in de prijzenkast te mogen zetten.

H. Johannink



De Innova Klassiek voor produkten die drie volle jaren succesvol zijn.

Nieuwe horeca

't Olde Lettink
Vorden

U raadt het al, dit unieke horecabedrijf ligt in de Achterhoek, net buiten de bebouwde kom van het kastelendorp Vorden, aan de weg naar Almen. Zo bij de eerste aanblik zou men denken met een school te maken te hebben. Nee waarde lezer, het was zo rond het jaar 1900 één van de eerste feestzaaltjes in het buitengebied.

Het café was gevestigd in het woonhuis, maar toen de laatste van de drie stamgasten was overleden, betekende dit tevens het einde van de horeca-activiteiten. Op het moment dat *Hans Wagenvoort* in 1987 eigenaar werd van het pand, was het eigenlijk al voorbestemd om weer als horeca te mogen gaan functioneren, want Hans heeft iets met horeca. Inmiddels had Hans *Inez* leren kennen, *Henk* kende *Marga* al en toen deze vier enthousiaste mensen de draad oppakten was het resultaat een feestelijke opening in juni 1994 van: 't Olde Lettink. Het is een prachtige uitvalsbasis voor allerlei activiteiten. Houdt u van fietsen; schitterende routes o.a. de Achtkastelen route. Bent u niet gecharmeerd van zo'n smalle zitting, geen probleem 't Olde Lettink regelt een huifkar of koets.



't Olde Lettink in Vorden.

We kunnen dan de dag besluiten met een barbecue of voor de grote eters onder ons met een varken aan het spit; dit Bourgondische element kan zich bij mooi weer afspelen in de speciaal hiervoor aangelegde tuin.
U kunt Vorden bereiken met uw eigen vervoermiddel maar ook per trein, het NS-station is op een steenworp afstand. Verkiest u de benenwagen, loop dan via de Pieterpad-route, die bij 't Olde Lettink langs loopt. Bij deze adviseer ik u onze mooie Achterhoek eens te bezoeken, 't Olde Lettink in uw route op te nemen, zodat u kunt genieten van de u wel bekende Grolsch produkten om dan aan het eind van de dag te kunnen zeggen: 'Het was de möjte wal weerd'.

Ben Ebbers



Stadscafé-restaurant *'t Feithhuis* in Groningen.

Eetcafé Mienie's Family
Amsterdam

In 'De Pijp', één van de vele volksbuurten die Amsterdam rijk is, is sinds 15 oktober eetcafé *Mienie's Family* geopend. In de omgeving van het nieuwe plein, dat op het terrein van de voormalige Heineken brouwerij is aangelegd, zijn veel mooie buurtcafé's te vinden.
Mevrouw *Jansen*, uitbaatster van Mienie's Family, heeft een jarenlange ervaring opgebouwd in de Amsterdamse horeca. In het café worden de jaren '50 en '60 opnieuw beleefd. Door de muziek-keuze is er een gezellige sfeer. Taxi-chauffeurs komen graag even binnen, buurvrouwen ontmoeten elkaar in het café en de echte bierliefhebber weet zijn/haar weg naar de bar te vinden. Op het menu staat zuurkool met worst en een glas bokbier. Voor degene die Amsterdammers wil leren kennen en houdt van de Amsterdamse humor, is een bezoek aan dit nieuwe Grolsch café zeker de moeite waard.

Peter Bennen

Café De Roode Pelikaan
Vianen

Op 1 oktober heeft Hotel Restaurant *De Roode Pelikaan*, voorheen Hotel Café Restaurant *Het Zwijnshoofd*, aan de Lijnbaan 3 te Vianen (ZH) haar deuren geopend. Huurder/exploitant is *G.J. Bliekendaal*, die ook eigenaar is van café *Koningsdal* te Utrecht. Er heeft een grondige verbouwing plaats gevonden. In het complex zijn nu aanwezig: 8 hotelkamers, een vergaderzaal voor circa 35 personen, een lounge met bar, een restaurant met 70 zitplaatsen en een terras met 30 zitplaatsen in een nieuw aangelegde tuin.
Met adviezen van de afdeling Bouwkunde is een mooie bar met achterkast gebouwd en is de buitenreclame verzorgd. Het is een mooie zaak met een goede uitstraling, gelegen aan de toegangsweg naar het centrum van Vianen, waar men een heerlijk glas Grolsch kan drinken. Een prachtig Grolsch-verkooppunt in een regio waar Grolsch nog weinig vertegenwoordigd is.

Jan van Kippersluis

Stadscafé-restaurant 't Feithhuis
Groningen

Stadscafé-restaurant *'t Feithhuis* bevindt zich in het hart van de stad Groningen, dichtbij de Martinitoren. Al in 1325 wordt het erf waarop het latere Feithhuis zou verschijnen, door de bisschop van Utrecht afgestaan aan de kerk van Groningen om er een pastorie op te bouwen.

De oudste resten van dit roemruchte huis dateren van de 15e eeuw. Her en der in het pand zijn nog altijd sporen zichtbaar uit de late middeleeuwen. In 1954 is 't Feithhuis van kerkelijke- in wereldlijke handen overgegaan. Vanaf deze datum tot ver in deze eeuw wordt het pand bewoond door de Groningse patriciërs, waaronder het geslacht Feith.
Zo ontstond de benaming 't Feithhuis. Nu, in 1994, is het pand van de gemeente overgenomen door particulieren en staan de deuren wijd open voor iedereen die weet te genieten van een goed glas Grolsch tot een overvloedige maaltijd.

Roel Mulder

Grolsch en promoties

Zoals wij enige Grolsch Kronieken geleden reeds aangaven lijkt Grolsch het sterkste biermerk van Nederland te worden. Om ons merk zo sterk te houden en verder te versterken, moeten wij uiteraard de nodige inspanningen verrichten. Dit doen wij door veel reclame te maken met de inmiddels beroemde 'Op een dag...' campagne.

Promotie

Met reclame alléén komen wij er echter niet. Wij moeten ook met andere middelen de consument actief benaderen. Eén van de middelen, die wij hier regelmatig voor inzetten, zijn promoties. Een belangrijk voordeel van promoties is dat wij hiermee de consument direct en op de winkelvloer aanspreken. Per jaar doen wij vele promoties. Wij onderscheiden de volgende soorten promoties.

1. Nationale promoties,
2. Tailor made promoties,
3. Regionale promoties,
4. Horeca promoties,
5. Handelspromoties.



Nationale promoties

Het kenmerk van een nationale promotie is dat deze gehouden wordt in alle winkels (slijterijen en supermarkten) in heel Nederland. Deze promoties worden ondersteund in de landelijke media (tv, radio, dagbladen ed.). Voorbeelden hiervan zijn de Grolsch CD-promotie met Grolsch Special Malt in 1994 en de Klassieker-promotie met Grolsch Pils in 1993

Tailor made promoties

Dit zijn promoties die gedurende een periode (meestal 1 à 2 weken) exclusief bij één winkelorganisatie worden gehouden. Deze worden meestal ondersteund in de reclames van de betreffende winkelorganisatie. Voorbeelden hiervan zijn: de Grolsch boodschappenkrat bij Edah; in de week voor Kerst krijgt de consument dit jaar bij Albert Heijn bij aankoop van een krat Grolsch pils een Grolsch koeler cadeau; de Gran Dorado promotie bij Unigro (Super, Spar) in september 1994.



Regionale promoties

Dit zijn promoties die gedurende een bepaalde periode in alle winkels in een bepaalde regio worden gehouden. Meestal sluiten wij bij zo'n promotie aan bij een activiteit in die regio. Deze promoties worden ondersteund in de regionale media (regionale dagbladen en -radio). Voorbeelden hiervan zijn: de skûtsje silen-promotie in Friesland en de Grolsch/MGM-promotie in Limburg. Eind 1994 houden wij in Oostelijk Nederland een promotie met Twentsche Courant/Tubantia met een glazen Grolsch pul.

Horeca promoties

Horeca promoties richten zich op de consumenten, die te gast zijn in de Grolsch horeca. Ondersteuning vindt plaats met diverse promotiematerialen in de horecabedrijven (kartonnen stroken, plafond hangers, tafelstandaards ed.). Voorbeelden hiervan zijn: de Amber kraskaartenactie en de Bokbier strippenkaart.

Handelspromoties

Deze promoties richten zich specifiek op onze afnemers. Ze worden ondersteund in de vakbladen en diverse folders. Voorbeelden hiervan zijn: de Meibokwedstrijd, de Amber spaaractie, de Grolsch Bokbier besteller, de parasolactie (twee halen, één betalen).
Ook deze promoties dragen ertoe bij dat zowel consumenten als afnemers op een directe, positieve manier met Grolsch worden geconfronteerd en zodoende 'Op een dag...' besluiten om (meer) Grolsch te kopen.

N. Pauli

De kritische consument onder uw aandacht

In vervolg op de verhalen van mijn collega's van de afdeling Thuisverbruik over de ontwikkelingen in de markt waarin wij opereren, wil ik in dit nummer 'de kritische consument' onder uw aandacht brengen. De ontwikkelingen in de markt voltrekken zich zeer snel. De toenemende concentratie op winkel- en groothandelsniveau heeft geleid tot een machtsverschuiving. Enkele jaren geleden waren de levensmiddelengroothandels (groot in aantal) nog het 'doorgeefluik' van de fabrikanten. Op dit moment is het zo dat de fabrikanten samen met een kleiner aantal groothandels, op basis van gelijkwaardigheid, de consumentenmarkt bewerken. Deze samenwerking is van essentieel belang om voor beide partijen een jaarlijkse groei te realiseren. Een belangrijk aspect in deze samenwerking is 'onderscheid'.

Thuisverbruik

Hoe blijft Grolsch ten opzichte van de andere brouwerijen onderscheidend in de samenwerking met de handelspartner?

Hoe ondersteunt Grolsch de supermarktformules welke steeds onderscheidender ten opzichte van elkaar willen zijn?

Door de consument en de handel exclusieve acties aan te bieden kunnen zowel Grolsch als de supermarkt zich onderscheiden.
Hiertoe ontwikkelen wij in samenwerking met de afdeling Marketing allerlei originele en uitgekiende promoties. Dit is geen eenvoudige taak, want zowel de supermarktformule als de consument worden overspoeld met allerlei activiteiten. Dat het moeilijk is om je te onderscheiden, is onlangs weer gebleken tijdens het Wereldkampioenschap Voetbal. Wanneer u rond deze tijd in de supermarkt bent geweest, werd u overvallen door allerlei 'Oranje'-aanbiedingen. Slechts enkele fabrikanten wisten met dit thema echt creatief om te gaan waardoor voor beide partijen (handel en fabrikant) onderscheid gecreëerd werd.

De kritische consument

Niet alleen onze handelspartners zijn mondiger en machtiger geworden, ook de consument wordt steeds mondiger, machtiger en kritischer. Boodschappen doen vindt de consument eigenlijk een vervelende, dagelijks terugkerende bezigheid waarbij hij zo min mogelijk ongemakken wil hebben.
Dat het de supermarkten niet altijd lukt deze ongemakken tot een minimum te beperken, blijkt uit een in dit jaar verschenen rapport van het *Centraal Bureau Levensmiddelen* waarin de zogenaamde Irri Top 10 vermeld werd.

Deze Top 10 weerspiegelt de ergernissen van de consument bij het boodschappen doen in de supermarkt:

1. **Klant moet wachten bij de kassa**
2. **Winkelwagen rijdt niet goed**
3. **Klant kan de prijs niet vinden**
4. **Rommel en obstakels in het pad**
5. **Aanbiedingen zijn uitverkocht**
6. **Bijvullen van de vakken tijdens winkeltijden**
7. **Storend gedrag van het publiek**
8. **Geen gelegenheid om de boodschappen rustig in te pakken**
9. **Onvoldoende parkeergelegenheid**
10. **Wachten bij het inleveren van lege flessen**

(bron: CBL consumententrends 1994)

Naast het feit dat de consument zich ergert en heel weinig tijd wil besteden aan het boodschappen doen, wil hij wel een ruim assortiment, een snelle bediening bij de kassa, de auto voor de deur, geen rommel en genoeg karretjes in de winkel. Bovenal wil de consument, op z'n Zeeuws gezegd, geen cent teveel betalen.
Natuurlijk zijn er consumenten die ietsje meer willen betalen als ze netjes te woord worden gestaan en vlot bij de kassa worden geholpen of consumenten die het niet erg vinden om lang bij de kassa te wachten, als ze weten dat ze op een voordelige wijze boodschappen doen.
Voor elke consument bestaat er momenteel wel een supermarkt die bij hem of haar past.

'...In samenwerking met de afdeling Marketing ontwikkelen wij allerlei originele en uitgekiende promoties...'

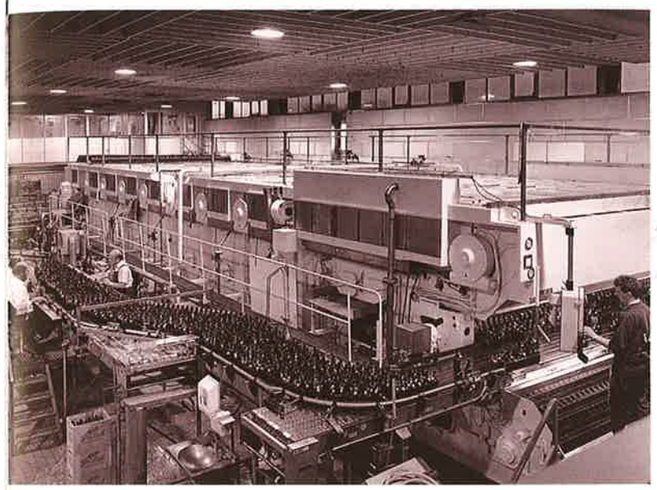
Wil hij de laagste prijzen dan gaat hij naar *Aldi*. Deze supermarkt heeft echter wel een smal assortiment en verleent geen service, maar dat neemt hij op de koop toe. Wil hij service en een breed en diep assortiment dan gaat hij naar *C 1000* of *Albert Heijn*. Voor gezelligheid en de vergeten boodschappen pakt hij de buurtsuper of de rijdende winkel.
Al met al is er voor Grolsch veel werk aan de winkel om de veranderende en kritische consument op zijn wenken te bedienen, nieuwe verkoopkanalen te bewerken en onderscheidend te blijven optreden in onze relatie met de handel en de consument. En dat maakt het verkoopvak een dynamisch vak.
Een volgende keer zal ik u wat vertellen over de zogeheten 'grijze markt'.

Bert Baron

Colonne 1 in Groenlo

een staaltje van efficiency en vakmanschap

Als een flessen-vulmachine een capaciteit heeft van 30.000 flessen per uur dan wordt de hele afvullijn daarop afgesteld. Ooit als een verbeteringsprojekt opgestart, werd colonne 1 (de grote beugelafvullijn te Groenlo) uiteindelijk in zijn geheel aangepakt. Het hoofddoel daarvan was: richt colonne 1 zodanig in, dat én de kwaliteit van het eindprodukt én de efficiency van de colonne verbeterd worden.



Op 7 november, toen colonne 1 in zijn geheel weer was opgesteld, werd begonnen met het proefdraaien. De flessenspoelmachine, die geheel gereviseerd was, moest opnieuw worden afgesteld.



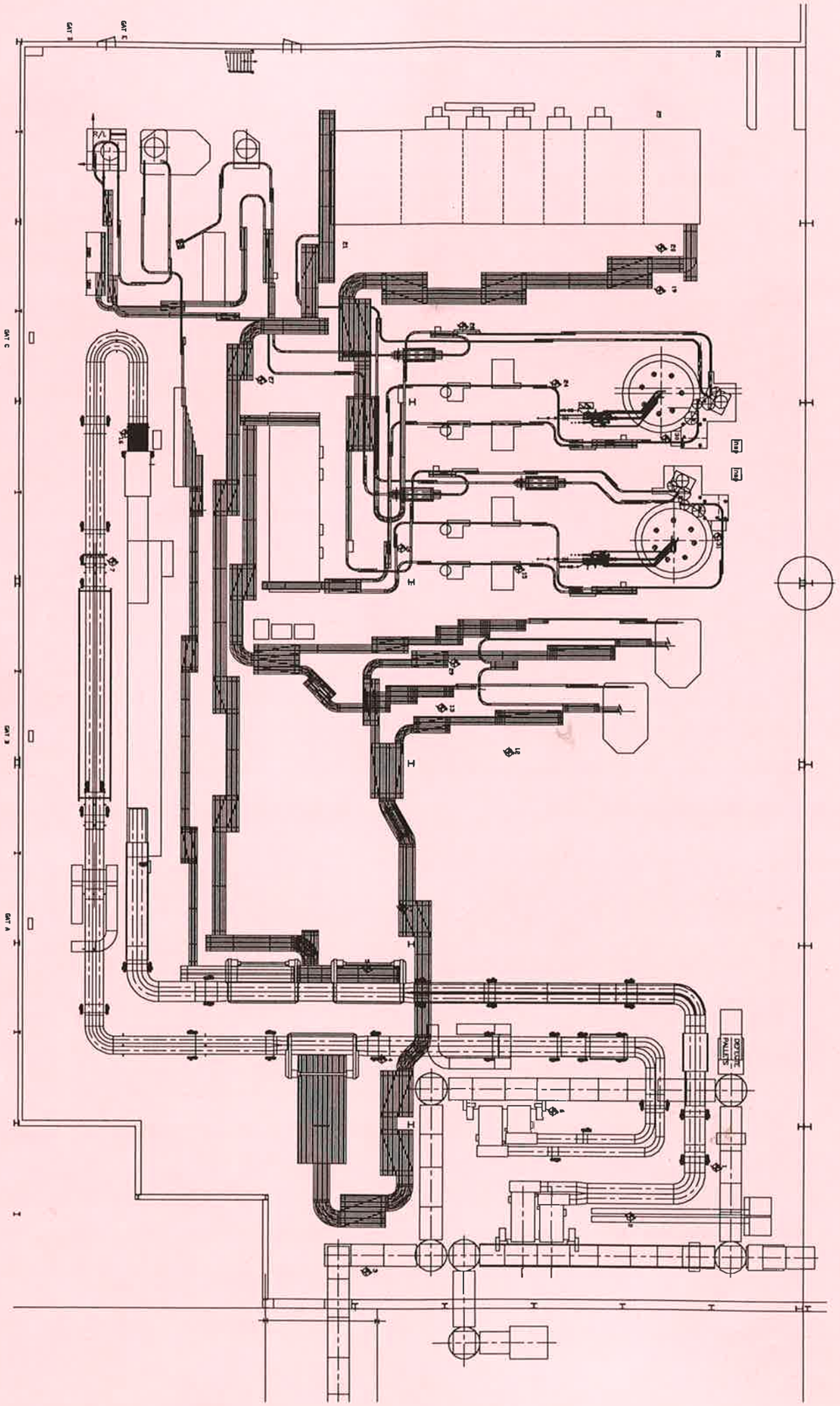
De doorgang van de flessen – van de vullers naar de opleggers en sluiters – moest zeer nauwkeurig worden ingeregeld. De kleinste veranderingen in de elektronische besturing werden per portofoon doorgegeven aan de besturingsruimte.

Op 6 mei van dit jaar werd daartoe colonne 1 in zijn oude opstelling stilgelegd. Het afbreken kon beginnen. Alles ging van zijn plaats. De inpakkers, de uitpakkers, de vullers, de opleggers, alles. Alleen de flessenspoelmachine bleef op zijn plaats, maar ging wel geheel uit elkaar.

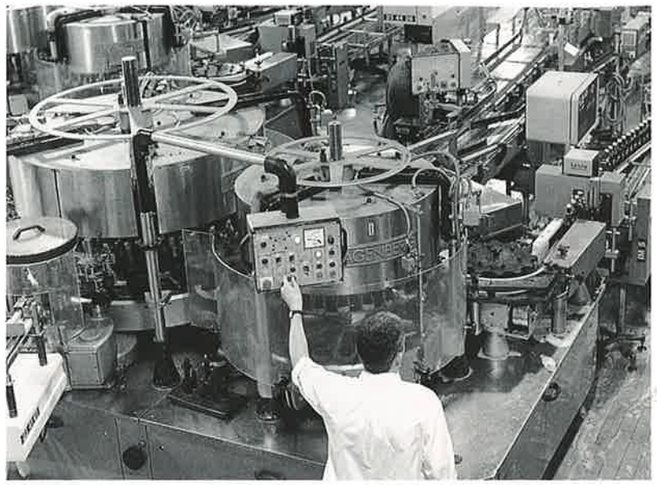
'...In één uur worden de flessen uitgepakt, gereinigd, gevuld, gesloten, geëtiketteerd en ingepakt...'

Toen colonne 1 geheel was ontmanteld, werd met een grote onderhoudsbeurt begonnen. Met behulp van Delta Maintenance, een gespecialiseerd bureau voor onderhoudsprojekten, werd gestart met een algehele revisie.
Alle onderdelen van de hele lijn werden gedemonteerd, schoongemaakt en waar nodig werden onderdelen vervangen.
Zo ging ook de gehele spoelmachine uit elkaar en werd door de mannen van Crown Baele uit België van nieuwe onderdelen voorzien.
In het kader van het verbeteringsprojekt hadden alle Grolsch-medewerkers, die later met deze colonne weer moesten werken, de gelegenheid gekregen om allerhande ideeën te spuien, die als verbetering van de lijn konden worden aangemerkt. In een groep van acht man werden alle aangedragen ideeën op hun waarde getoetst. Goede ideeën werden meegenomen ten behoeve van de herinrichting van de lijn, terwijl de niet-bruikbare terzijde werden geschoven. Op die manier is werkelijk iedereen bij het projekt betrokken.

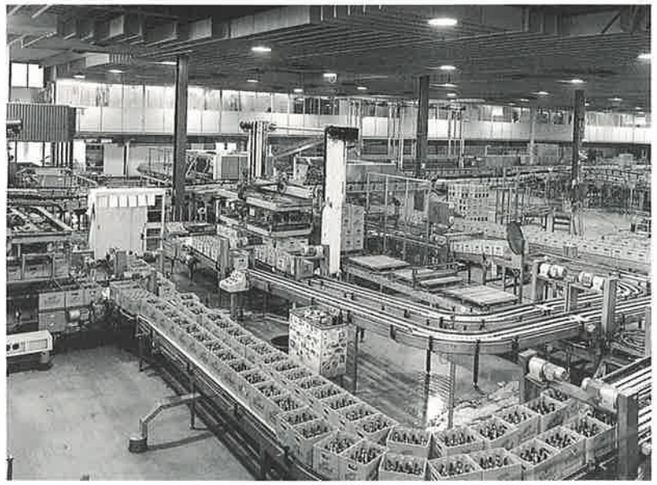
...lees door op pagina 15...



...vervolg van pagina 13...



Ook de etiketteermachines, die nu in een gewijzigde opstelling zijn herplaatst, vroegen veel aandacht van de operators bij de juiste afstelling.



Het afstapelen en uitpakken van de lege flessen en het inpakken en opstapelen van de gevulde flessen geschiedt op één los- en laadstation. Lege flessen worden via een aantal omtrekkende bewegingen geleid naar de flessenspoelmachine aan de andere kant van de hal, terwijl de volle flessen, nadat ze geëtiketteerd zijn, hun plaats in de schone kratten kunnen innemen.

Aan de hand van de nieuwe uitgangspunten plus de ingebrachte goede ideeën is door het projektteam de lay-out voor de herinrichting van colonne 1 op papier gezet en voorbereid. En er staat nu een prachtige colonne, die zeer logisch is opgebouwd. Aan één kant komen de pallets met lege flessen de hal binnen, terwijl enkele meters ernaast de pallets met volle flessen de hal weer verlaten. Tussen deze twee momenten zit nauwelijks één uur. In dat ene uur worden de flessen uitgepakt, gereinigd, gevuld, gesloten, geëtiketteerd en ingepakt.

Diverse controles zijn in het hele proces opgenomen. Op 7 november was men al zo ver, dat met het proefdraaien kon worden begonnen. De colonne moet immers heel precies worden afgesteld en ingeregeld. Alle verschillende stations moeten op elkaar worden afgestemd. Een tot twee maanden heeft men nodig voor dit gehele instelproces zal zijn afgerond.
Rond de jaarwisseling zal men zo ver zijn. En dit betekent tevens dat de beugelcolonne in Enschede (colonne 8) zal worden stopgezet. Vanaf 1 januari zullen dus alle Grolsch beugelflessen in Groenlo worden afgevuld! Er staat dan een colonne met vier opleggers die in een 2-ploegendienst gaat draaien, van 's ochtends 06.00 uur tot 's avonds 23.00 uur. Deze colonne heeft dan een capaciteit van rond de 56.000 flessen per uur (met 2 vullers).

Nog enkele bijzonderheden

Middenin de colonne is een vrij grote ruimte vrij gehouden. Dit is gebeurd met het oog op de toekomstige aanpassing van de colonne, als er ook beugelflessen voor de export worden afgevuld. Een aantal verpakkingsmachines voor bijvoorbeeld de 2-pack verpakking, clusters, dozenverpakking etc. zal die ruimte later gaan opvullen.

In de nieuwe opstelling zijn er twee uitpakkers. Een voor geopende beugelflessen en een voor beugelflessen die nog dicht zitten. De laatst genoemde flessen worden direct bij binnenkomst geselecteerd en worden via een aparte baan geleid naar de speciale beugel-losmaker.
Deze machine is in feite een omgebouwde etiketteermachine die de flessen opent en doorvoert naar de spoelmachine. In de nabije toekomst wordt achter deze speciale losmaker nog een zgn. 'snuffelaar', een 'vreemde-luchten'-detector geplaatst.

Vóór de twee vullers zijn inspectiemachines geplaatst, die de flessen op scuffing controleren, op eventuele flessemond-beschadiging, op vreemde flessen, en op de kleur van de flessen (groen of bruin). Begin 1995 wordt er nog een lege-kratten-controle-apparaat geïnstalleerd.

Concluderend mogen we stellen, dat deze vernieuwde beugelafvullijn zeer efficiënt zal gaan werken en door de vele ingebouwde controles d.m.v. allerlei inspectors, een eersteklas kwaliteitsprodukt zal afleveren.
Wij wensen alle operators van hoog tot laag heel veel succes met hun nieuwe colonne 1.

P. Könings

Grolsch Weekend

Op een dag…



Onze Zwitserse Grolsch-fans.

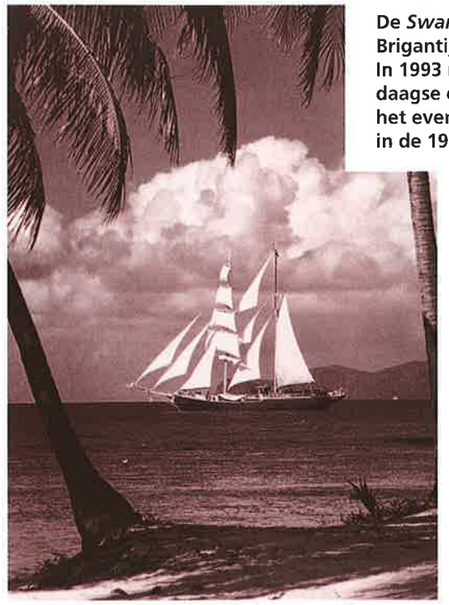
It was a day in June 1994 when eight young people met in Zurich Airport to fly for a weekend to visit Grolsch brewery in Enschede. I am talking about eight happy winners of a competition that happened one year ago in Switzerland. They won a trip to visit Grolsch brewery in Enschede and also another two-day stay in Amsterdam. After landing in Schiphol we were picked up by a taxi that brought us to Enschede. *Frans de Groen jr.* was already waiting for the happy and smiley Swiss Group (we will never forget the warm welcome in Enschede). Impressed by the waving Swiss flag, we spent a few interesting hours in the Grolsch brewery and learned about the technics and tradition of beer brewing.
I better do not tell about the two following days and nights in Amsterdam. Everyone knows about this famous city…
Thank you Frans, thank you Grolsch.



Zij werden gastvrij in onze taveerne onthaald.

Bier-Import AG
Daniel Cochard, Marketing

Swan fan Makkum



De *Swan fan Makkum*, de grootste Brigantijn ter wereld.

De *Swan fan Makkum* is als grootste Brigantijn ter wereld een uniek schip. In 1993 nieuw gebouwd naar hedendaagse eisen maar in stijl en sfeer het evenbeeld van een scheepstype dat in de 19e eeuw geschiedenis maakte.

Met een lengte van 61 meter, 1300 meter zeil en de voor een Brigantijn kenmerkende dwarsgetuigde voormast met vijf razeilen, oogt de Swan als een waardige windjammer. Sedert de dagen van de oude zeilvaart is een dergelijk schip niet meer onder Nederlandse vlag gezien.
Bij de eerste stappen aan boord maken de torenhoge masten en kilometers touw al een overweldigende indruk. Als de trossen los zijn en steeds meer van de veertien zeilen worden gezet, begint de sensatie van het zeezeilavontuur pas goed.
's Zomers vaart de Swan in Europese wateren. Vanuit het Duitse Kiel wordt gevaren op Zweden, Noorwegen en Rusland. 's Winters, als hagel, regen en wind ons land teisteren, vaart de Swan in het Caraïbisch gebied in een schitterend decor van tropische eilanden, zonnige palmenstranden, de azuurblauwe zee en ankerbochten in de beschutting van een koraalrif. Naast het zeilen zelf is er voldoende tijd voor excursies en activiteiten als waterskiën, snorkelen of duiken.
Alle voorzieningen aan boord zijn op *First Class* niveau. Het voedsel varieert van stevige zeemanskost op de 'werkdagen' tot 5-gangen diners op de momenten dat de chef-kok en de koksmaten alle tijd hebben om hun culinaire vaardigheden op de spijzen los te laten.
De zeilende ondernemers *Willem Sligting* en *Hinke de Vries* vonden dat op dit prachtige schip ook een prachtig bier moest vloeien. Niets ten nadele van Pina Colada's, Rum Dum Dums of the Decapitator Coctail; je wordt het al snel zat en verlangt naar een lekker potje Grolsch.
Dankzij de samenwerking met DON agent *Hooisma* zijn we erin geslaagd om een piepklein maar wereldomvattend logistiek netwerkje te ontwikkelen zodat ook op de Oostzee en in het Caraïbisch gebied de kelen met Grolsch bevochtigd kunnen worden.
De Swan doet in 1995 mee aan de Cutty Sark Tall Ship race en is in datzelfde jaar te bezichtigen tijdens Sail Amsterdam.

Arend Colenbrander

Export

De Grolsch Beer Garden



Deze zomer was Grolsch onder andere vertegenwoordigd in Gdynia, in het noorden van Polen. Dankzij samenwerking met de medewerkers van de bouwkundige dienst in Enschede, heeft onze importeur *Carey Agri* deze geweldige terrasschotten kunnen plaatsten aan de haven. De *Grolsch Beer Garden* was een geweldig succes.

Bouwkundige dienst, hartelijk bedankt voor dit vakmanschap.



Zwitserland

Ook onze importeur in Zwitersland, *Bier-Import AG,* is erg actief wat Grolsch promoties betreft. Op bijgaande foto ziet u hoe een bar in Solothurn in een Grolsch 'uniform' is gestoken. Grolsch is hier zowel in beugels als van de tap te krijgen.

Frans de Groen jr.
General Manager



Grolsch in Polen

Op bijgaande foto's ziet u hoe onze importeur in Polen met Grolsch aan de weg timmert. Deze bar/disco/restaurant ligt in het centrum van Wroclaw (voormalig Breslau) en was deze zomer de zaak om gezien te worden. Natuurlijk vloeide Grolsch rijkelijk van de tap en werden ook de nodige beugeltjes verkocht. De carroussel zetten we er volgend jaar beslist weer bij. Bedankt Adam!



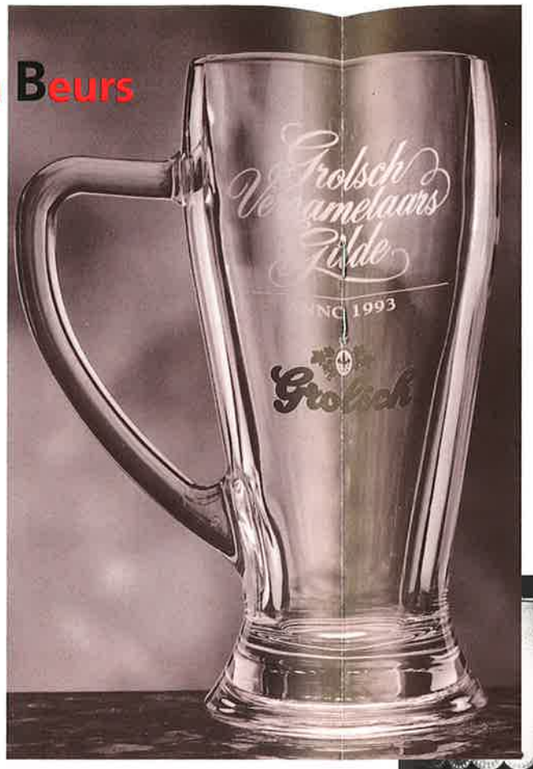
Algemene Brouwerij Artikelen Beurs zeer goed bezocht



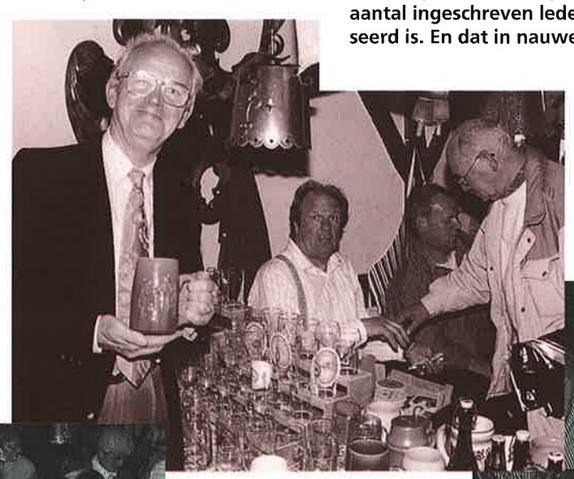
Op de expositie stonden prachtige collecties uitgestald.

Het Grolsch Verzamelaars Gilde **heeft het, in haar nog prille bestaan, aangedurfd om in Groenlo op zondag 6 november een groots opgezette Algemene Brouwerij Artikelen Beurs te organiseren. En zo geschiedde. In *Zalencentrum Marveld* in Groenlo gebeurde het. Meer dan 1.000 belangstellenden bezochten deze goed opgezette en prima georganiseerde beurs. Op vele tafels hadden Gildeleden, maar ook niet-leden van buiten, hun glazen, pullen, viltjes, etiketten, spatels en al die andere attributen uitgestald. Er werden goede zaken gedaan, terwijl velen tot hun groot genoegen het ontbrekende aan hun collectie konden toevoegen. Ook werd er een verloting en een aantrekkelijke veiling gehouden. Mooie stukken wisselden soms voor aardige (indrukwekkende) bedragen van eigenaar.**
Naast de eigenlijke beurs, was in een aangrenzende zaal een expositie ingericht met foto's, etiketten overzichten, series bokbierpullen enzovoort. Het Gilde heeft tientallen nieuwe leden bij kunnen schrijven, waarmee het aantal ingeschreven leden al de 300 gepasseerd is. En dat in nauwelijks één jaar tijd.

P. Könings



'Ik weet nog, dat we die pullen op de brouwerij uitbrachten!'





'Dat is een beugeletiket voor de Portugese markt.'

'…Glazen, pullen, viltjes, etiketten, spatels…'

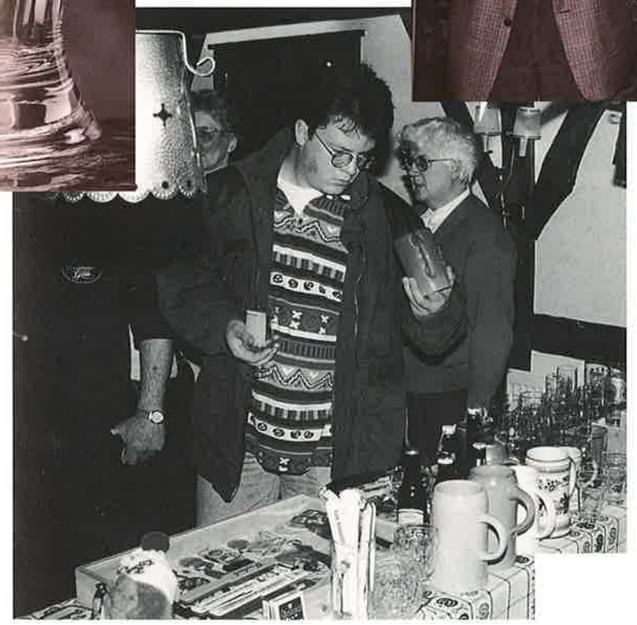


'Kijk pap, zie je dat R-tje op dat glas staan?'

Grolschigheden



'Wat een mooie pul!'



'Wie biedt er meer dan f 15,–?'

'Wat een mooi viltje was dat!'



Grolsch Verzamelaars Gilde
ANNO 1993



De kratjes, waarin vroeger de limonades van *De Groen*, MacGreen en Silver Six, werden verpakt.



Machinist *Kamphuis* en stoker *Ter Weele* beklommen een oude locomotief. Alleen de rook en het roet ontbraken.

Seniorendagtocht Enschede

Als gewoonlijk de laatste jaren was het wat donker en druilerig weer toen we deze donderdagmorgen, 1 september, bij de Grolsch poort stonden te wachten op de bus voor de (hoeveelste?) Seniorentocht.

Het uur van vertrek was bepaald op kwart over acht, maar de organisatoren misten nog één echtpaar, dat welgemoed tegen half negen kwam aanrijden in de vaste overtuiging prima op tijd te zijn. Daarna vertrokken we dan ook snel richting Utrecht om een bezoek te brengen aan het Spoorwegmuseum. Op de bus stond: 'Beter op pad met Arke/Tad', een moedgevende spreuk voor het verdere verloop van de dag. Als altijd werden in de bus de bekende zakjes rondgedeeld, waarin weer een tegemoetkoming voor extra verteringen onderweg en een briefje, waarop we de gezamenlijke leeftijd van alle passagiers moesten vermelden. Ik vroeg me af, hoe oud we eigenlijk gemiddeld zouden zijn en schatte dat op 69 jaar. Daarmee zat ik veel te hoog zoals 's avonds zou blijken. In het restaurant van het Spoorwegmuseum stond de koffie met appelgebak al voor ons klaar. Daarna begon de rondleiding met een gids, die ons veel interessante dingen wist te vertellen aan de hand van wat we te zien kregen. De behuizing van dit unieke museum is het voormalige HSM-station Utrecht Maliebaan. Toen in 1830 in Engeland de eerste trein reed, wekte dit uiteraard ook belangstelling in Nederland. Hét vervoermiddel in ons waterrijke land was de trekschuit, maar in 1839 reed in ons land de eerste stoomtrein van Amsterdam naar Haarlem.



De prachtige Oriënt-Express moest natuurlijk ook bezocht worden.

'…We zagen prachtige opgepoetste locomotieven uit de oude tijd…'

Daarmee had de trekschuit op dat traject afgedaan, want de stoomtrein was veel sneller: 40 kilometer per uur. Sommige zakenlieden zagen er wel brood in. De trein liep als een trein, en zo ontstonden er vele Spoorwegmaatschappijen met ieder hun eigen lijn met een spoorbreedte van twee meter. De coupés in de houten treinen hadden ieder een deur en waren slechts van buiten te bereiken. Daarom moest de conducteur onder het rijden over een treeplank buitenom van de ene naar de andere coupé. Om hun jasjes met de twee rijen blinkende knopen minder te laten slijten, moesten ze het de ene dag links om en de andere dag rechts om dicht doen. Ook de machinist en de stoker stonden in de open lucht. Ze zullen heel beroet zijn aangekomen na een ritje! In 1860 besloot men de spoorbreedte op 1.50 meter te maken – zo was het ook in de ons omringende landen.



'Hoofdconducteur' *Otto IJspeert* in een rijtuig derde klasse in het Spoorwegmuseum.



In afwachting van de eerste gang van het diner in *Restaurant Luttikhuis* werd met een lekker glas bier gezellig nagepraat over de leuke senioren-tocht.

Daarom moésten de locomotieven en de rijtuigen worden aangepast, een operatie, die veel kleine maatschappijen niet overleefden. De Staat ging er zich mee bemoeien en uiteindelijk bleef er één maatschappij over: het Staats Spoor. We zagen diverse, prachtige opgepoetste locomotieven uit de oude tijd en schitterende rijtuigen. De oudste waren nog van hout, de nieuwere van stalen platen, bevestigd met klinknagels en de nieuwste onzichtbaar gelast. Onze leidster ontsloot de oude Oriënt Express: wat een pracht en praal daarbinnen! Schitterende koperen lampen, bagagenetten met koperen versieringen en banken met velours bekleding. De kussen hadden een zomer- en een winterkant. Verwarming was er ook in deze rijtuigen. Je zou er zo in mee willen reizen naar zijn uiteindelijke bestemming: Constantinopel, het huidige Istanbul.
Onze reis ging echter per bus verder naar Woudenberg, waar we bij *Hotel Schimmel* van een heerlijke koffietafel konden genieten. Vervolgens reden we over de Utrechtse Heuvelrug en door de Gelderse Vallei naar Oosterbeek met bestemming de Westerbouwing. Onze chauffeur vertelde ons ook zo het één en ander zoals het feit, dat in 1945 de vrede was getekend in Hotel de Wereld in Wageningen. Hij wees op de mooie natuur, waarin veel rijke mensen vroeger hun buitenhuizen hadden gebouwd of vervallen Romeinse villa's hadden gerestaureerd. Grote hilariteit in de bus en geroep: 'waar dan wel'? Daar kregen we geen antwoord op, maar onze chauffeur kreeg de bus weer op zijn hand, toen hij vertelde dat er deze morgen in Renkum twee mannen waren getrouwd in de kerk. We waren even stil, toen hij zijn verhaal vervolgde met: één om tien uur en één om elf uur. Toen werd er alom gelachen. Toen we bij de Westerbouwing arriveerden, stond er een enorm harde wind en begon het ook nog te gieten. Geen weer voor het terras dus, vanwaar zich een schitterend panorama ontvouwt. Dan maar binnen iets drinken en gezellig praten. Bij ons vertrek werd het droog en tijdens de rit over de Veluwe zagen we zelfs af en toe de zon en zag alles er opeens veel vriendelijker uit. Kwart over zes parkeerde onze chauffeur de bus bij Luttikhuis, iets later dan gepland, maar tijdig genoeg om nog gezellig even te borrelen voor het eten.
Dat laatste scheen bij iedereen in de smaak te vallen.

Tussen de bedrijven door maakte de heer IJspeert de winnaars bekend van de prijsvraag. De eerste prijs ging naar mevrouw Veldhuis, die slechts één jaar mis zat. Zo kwamen we weer aan het einde van een prettige dag. Namens alle deelnemers wil ik de heren IJspeert, Winkelhorst en Bakker hartelijk bedanken voor alle moeite en zorgen van de voorbereidingen voor dit geslaagde uitstapje. Volgend jaar gaan we graag weer mee.

J. Meekes-Wegdam

Uitslagen	Totale leeftijd 5586
1e prijs:	*Mevrouw Veldhuis* 5585
2e prijs:	*H. Grashof* 5570
3e prijs:	*G. ter Weele* 5555
	W. Abink 5555
	Mevrouw Kamphuis-Peters 5555

De 3e prijs is onder de drie winnaars verloot.

Seniorenuitstapje Groenlo

**Op de inmiddels bekende tweede donderdag van september gingen we met 120 senioren op reis naar de provincie Flevoland. Het eerste programma-onderdeel was een bezoek aan de *Orchideeën Hoeve* in Luttelgeest. Hier werd in het bijbehorende restaurant eerst gepauzeerd met koffie en cake. Vervolgens kregen we een rondleiding door de orchideeën-kwekerij en vertelde de eigenaresse ons dat het kweken van deze bijzondere bloemen een kwestie van veel zorg en jarenlang geduld betekent. De resultaten waren echter ook zeer de moeite waard. Daarna werd in groepjes gezellig door het 'Tropisch regenwoud' en de 'Oriëntaalse siertuin' gewandeld wat zeer de moeite waard was. Menigeen kocht nog een orchidee voor thuis alvorens wij onze tocht vervolgden naar Ossenzijl. Hier aangekomen stond in *Café Restaurant Kolkzicht* een uitgebreide koffietafel voor ons klaar. 's Middags maakten we in twee groepen een rondvaart door het schitterende natuurgebied *De Weerribben.* De weergoden waren ons gunstig gezind, want de zon scheen heerlijk, zodat dit een extra dimensie gaf aan deze tocht over het water. Ook de humoristische toelichting over de groei en bloei van de rietvelden en de verwerking van riet werd door iedereen gewaardeerd.
Na een consumptiepauze werd nog een bezoek gebracht aan het bezoekerscentrum van staatsbosbeheer, waar we de historische en hedendaagse wetenswaardigheden over dit natuurgebied nog even rustig konden bekijken. Om half vijf vertrokken we naar *'t Zwaantje* in Lichtenvoorde, waar we onze dag besloten met een voortreffelijk diner.
Al met al kunnen we terugzien op een geslaagde en gezellige dag.**

Lamkje Jellema.



Het was een reuze gezellige dag.



Vol belangstelling werden de orchideeën bekeken.



Jubileum,
J.G.H. Harleman.



Jubileum,
G. van Wijhe (links),
B.J. Veldkamp
(met doos).

Terugblik
Enschede

Oude Maatman-ten Vergert, M.H.J.
25 jaar in dienst op 15-09-'94.
Receptie 16-11-'94.

Harleman, J.G.H.
25 jaar in dienst op 01-09-'94.
Receptie 08-09-'94.

Veldkamp, B.J.
25 jaar in dienst op 29-09-'94.
Receptie 13-10-'94.

Wijhe, G. van
25 jaar in dienst op 13-10-'94.
Receptie 13-10-'94.



Jubileum, *L.G. Smalbruggen.*

Vries, J. de
25 jaar in dienst op 27-10-'94
Geen receptie.

Heinsman, H.J.
25 jaar in dienst op 03-11-'94.
Receptie 03-11-'94.

Smalbruggen, L.G.
25 jaar in dienst op 10-11-'94.
Receptie 10-11-'94.

Haan, H.J.
25 jaar in dienst op 24-11-'94.
Receptie 08-12-'94.

Brink, H.
25 jaar in dienst op 01-12-'94.
Receptie op locatie.

Breukers, J.G.M.
25 jaar in dienst op 03-11-'94.
Receptie 24-11-'94.

Stegge, J.B.
25 jaar in dienst op 01-12-'94.
Receptie 24-11-'94.

Afscheidsrecepties
Enschede

Slot, N.F.M.
Functie: Allround Heftruck-chauffeur.
Na 29 jaar in de Vut.
Geen receptie.

Meinders, J.H.M.
Functie: Allround Heftruck-chauffeur.
Na 36 jaar in de Vut.
Receptie 29-09-'94.

Tellingen, A.A. van
Functie: Chauffeur.
Na 34 jaar in de Vut.
Receptie 29-11-'94.



Vos, F.C.
Functie: Chauffeur.
Na 38 jaar in de Vut.
Receptie 02-12-'94.

Wassink, J.
Functie: Bierleidingmonteur.
Na 37 jaar in de Vut.
Receptie op locatie.

Zant, C.B.T. van der
Functie: Inspecteur.
Na 40 dienstjaren in de Vut.
Receptie op locatie.

Brummelhaus B.A.M.
Functie: Gastvrouw Excursie.
Na 25 jaar in de Vut.
Geen receptie.

De volgende personen zullen gebruik maken van de Ouderenregeling, receptie 15-12-'94

Boor, N.J.H. van der
Functie: Programmeur/ Systeemanalist.

Wiegers, W.H.
Functie: Chauffeur.

Vries, J. de
Functie: Gist en Lagerkelderman.

Koldemeule, J.A.H.
Functie: Operator.

Linneman, H.A.M.
Functie: Operator.

Matarrese, P.
Functie: Operator.

Oelering, H.G.J.
Functie: Operator.

Oude Veldhuis, G.J.
Functie: Operator.

Schepers, B.H.
Functie: Operator.

Visser, H.A.
Functie: Operator.

Wilting, G.
Functie: Operator.

Drenth, H.
Functie: Heftruck Chauffeur.

Jubileum,
H.J. Heinsman.

Zilveren insigne
Enschede

De volgende medewerkers krijgen of hebben het zilveren insigne gekregen voor hun 12,5-jarig dienstverband:

Hulskotte-Rikkink, M.A.L., 01-10-'94.
Kas, A., 01-11-'94.
Keujer, J.H.M., 01-12-'94.

Promoties en benoemingen
Enschede

Thönissen, C.E.G.
Per 01-09-'94
Controller Grolsch NV.

Kalsbeek, J.G.
Per 01-10-'94
Bierservice Monteur.

Plaggenborg, H.
Per 01-10-'94
Bierservice Monteur.

In de Vut, *N.F.M. Slot.*





In de Vut,
J.H.M. Meinders.

Groen, F.A.V.M. de
Per 15-10-'94
Divisie Manager Direct Export.

Menting, J.F.
Per 15-10-'94
Areamanager Export.

Mari, H.J.P. de
Per 01-11-'94
Hoofd Sponsoring en Evenementen.

Janmaat, P.J.F.
Per 01-11-'94
Nationaal Account Manager.

Ellen ter-Hilbolling, J.
Per 01-11-'94
Directie Secretaresse van de Directeur Divisie Internationaal en van de Financieel Directeur Grolsch NV.

Weghorst-Jansen, M.G.J.
Per 15-11-'94
Medewerkster Kantoorzaken.

Uit dienst
Enschede

Megelink, J.L.
Uit dienst 27-09-'94 wegens het bereiken van de pensioen-gerechtigde leeftijd.

Waanders-Butterhoff, F.C.J.E.
Functie: Medewerkster Kantoorzaken.
Uit dienst 14-10-'94.

Galen, A.A. van
Functie: Nationaal Account Manager.
Uit dienst 30-09-'94.

Golbach, F.J.
Uit dienst 01-10-'94 wegens het bereiken van de pensioengerechtigde leeftijd.

Personeel

Pollaert, R.M.M.
Functie: Juridisch Medewerker
Uit dienst 30-11-'94.

Asbroek, B.J.
Uit dienst 28-12-'94 wegens het bereiken van de pensioengerechtigde leeftijd.

Terugblik
Groenlo

Koops, J.
In de Vut.
Receptie 26-08-'94.

Göbbels, J.H.
In de Vut.
Receptie 23-09-'94.

Vries, M.M. de
In de Vut.
Receptie 21-10-'94.

Vos, W.B.
In de Vut.
Receptie 04-11-'94.

Uit dienst
Groenlo

Schuurmans, G.H.J.
Uit dienst 17-09-'94 wegens het bereiken van de pensioengerech-tigde leeftijd.

Heming, F.H.
Overleden op 23-10-'94.

Bekkenutte, G.A. (gepensioneerde)
Overleden op 18-10-'94 .

In de Vut,
J. Koops.





In de Vut, *W.B. Vos.*

Afscheidsreceptie

De volgende personen zullen gebruik maken van de Ouderenregeling, receptie 22-12-'94.

Beuting, J.J.H.B.
Functie: Operator.

Bokkers, A.J.
Functie: Operator.

Dekkers, J.G.
Functie: Operator.

Ten Have, F.H.M.
Functie: Operator.

Schuurmans, J.G.
Functie: medewerker Filterkelder.

Stortelder, F.J.
Functie: Chauffeur.

Voordouw, G.G.
Functie: Operator.

Personeelsfeest Groenlo

Ter gelegenheid van het 15-jarig bestaan van de personeelsvereniging *Van mout tot Pils* was er op vrijdag 28 oktober een grootse feestavond in *Zalencentrum Meyer* in Groenlo. Zo'n 350 enthousiastelingen waren gekomen om er weer een gezellig feestje van te maken onder leiding van de *New Buffoons.* Rond half tien was er een optreden van *'André van Duin',* die menig-een uit de zaal de stuipen op het lijf joeg. *Jan Hartog* en zijn vrouw kregen alvast een voorproefje op hun 25-jarig huwelijksfeest.
Uit de vele reacties na afloop bleek dat het een uitermate geslaagde en zeer gezellige avond was geweest.

Het bestuur





'André van Duin'.



Voor de polonaise
betrad iedereen de dansvloer.



De nieuwste Grolsch-trucks met oplegger hadden zich in slagorde opgesteld.

Achteruit rijden is een kunst

de DON-transportdag in Groenlo

Op 16 september was het grote terrein voor de brouwerij te Groenlo omgetoverd in een expositie van vele, vele vracht- en bestelwagens. De overeenkomst was dat alle auto's geel waren gespoten en het verschil was dat alle auto's een andere naam op de deur dan wel op de zijkant hadden staan. Kortom: vrijwel alle DON-leden hadden hun transportmaterieel naar Groenlo gestuurd om deel te nemen aan de grote DON-transportdag. Na het 'Concours d'Elegance' van alle auto's werden ze stuk voor stuk naar de startlijn geroepen om een ietwat vreemd uitgezet parcours met kratstapels en touwen achteruitrijdend te nemen.
Er waren zelfs twee klassen: voor kleine en voor grote vrachtwagens. De complete uitslag luidde als volgt.

'Zo, nou nog even neerzetten en klaar'.





Het is heus niet makkelijk om op je spiegels zo'n groot gevaarte langs die obstakels te rijden.

Slalom achteruit voor grote wagens

1 *Rob Jansen* van Drankenhandel De Graafschap uit Doetinchem
54,66 punten

2 *Harry Elferink* van 'De Monnik' Dranken BV uit Oldenzaal
55,06 punten

3 *Theo Derksen* van Drankenhandel De Graafschap BV uit Doetinchem
60,25 punten

Slalom achteruit voor kleine wagens

Algemeen winnaar: *John Lagerwaard* van Horeca-Handelsmij. Onstenk BV uit Zutpen.

'Ik kan er geloof ik precies langs'.



Meesturende achterwielen; zo kun je ook een kleine rotonde ongehinderd passeren!



'…Alle auto's namen achteruitrijdend een ietwat vreemd uitgezet parcours met kratstapels en touwen…'

Voorts werd door een deskundige jury de mooiste truck van het jaar en de mooiste kleine wagen gekozen.

Mooiste truck

1 *Wilhelm Drankenhandel BV,* Soesterberg
28 punten

2 *Drankenhandel Van Straten,* De Meern
27 punten

3 *Drankenhandel De Graafschap,* Doetinchem
26 punten

Mooiste kleine wagen

1 *Horeca-Handelsmij Onstenk BV,* Zuthpen
14 punten

2 *Drankenhandel Van Straten,* De Meern
12 punten

3 *Drankenhandel Van Gool BV,* Gorinchem
10 punten

Op een ander parcours konden de chauffeurs hun lusten botvieren op een vorkheftruck-behendigheidswedstrijd. Een volle pallet met Grolsch-kratten moest in no-time tussen de pionnen heen en weer worden gereden. Dan pas kun je zien wie er handig is, superhandig of onhandig. Een enkele keer ging de hele pallet onderuit. Dat was lachen. Pas laat in de middag keerde een ieder tevreden huiswaarts, al of niet in het bezit van een beker, bokaal of troostprijs, die door de heer *L. van der Stappen,* Directeur Produktie, werden uitgereikt.

P. Könings





Rijen lang stonden alle gele trucks opgesteld.

Grolsch in Ierland



Vorig jaar werd na afloop van de wandeltocht door Schotland de nieuwe reisbestemming al aangekondigd: Ierland! Begin september van dit jaar pakten *Jaap Sandijck, Niels Schotanus, Peter van Rooijen,* en *Gerard ten Thij* deze nieuwe uitdaging op. Een reis van bijna vijftienhonderd kilometer ging vooraf aan deze nieuwe looptocht.

Reizen

De bestemming was de streek *Connamara* in het uiterste westen van Ierland. Volgens overlevering en eigen ervaring het mooiste wandelgebied van Ierland. Ierland, het land waar de whisky whiskey heet. Het land waar het water niet alleen van boven komt, maar ook bij elke stap die je zet in het drassige land in rijkelijke hoeveelheden van onderen komt. Het land van de uitermate vriendelijke mensen. Het land met ongekende mogelijkheden voor Grolsch! We troffen (nog) geen Grolsch-tap aan, maar wel veel Grolsch naamsbekendheid en in een enkel geval ook een gekoesterd relikwie in de vorm van een beugel uit het bierjaar 1989!
De goed voorbereide wandeltocht bood de nodige variatie. Nadat uiteindelijk na de lange heenreis de stoute (wandel-)schoenen konden worden aangetrokken, liet de eerste kennismaking met het drassige landschap niet lang op zich wachten, het einde aan dit drassige landschap echter wel. De eerste wandeldag resulteerde vroeg in de avond in een bivak in-the-middle-of-almost-nowhere. Een genoeglijk kampvuur, een idyllisch plekje voor onze tenten, aan de voet van een kabbelend beekje, die de volgende morgen onder invloed van nachtelijk noodweer vergroeid bleek te zijn

'…Een idyllisch plekje voor onze tenten aan de voet van een kabbelend beekje…'

De 'Famous Grouse' ontwaakte uit een diepe slaap.



tot een kolkende watermassa. Dat naast kamperen in de vrije natuur na de loopdag ook een keer van het comfortabele bed & breakfast werd genoten, zal de lezer geenszins verbazen. Naast de diverse vriendelijke leren die we ontmoetten, hadden we onderweg menig innig onderhoud met *Guinness, Smithwick's, Harp's* en *Jameson's.*
De vorig jaar opgedane ervaring en het enorme uithoudingsvermogen stonden er borg voor dat de vier lopers deze tocht zonder noemenswaardige 'kleerscheuren' hebben volgebracht. Na een volle week toeven in het Angelsaksische werd onderweg de volgende bestemming alweer doorgesproken.
De verleidingen van het Scandinavische landschap werden ons te machtig: volgend jaar zal Noorwegen het reisdoel zijn. Meelopers van het type weet-waar-je-aan-begint zijn van harte welkom!

'…Ierland, het land waar het water niet alleen van boven komt…'

Uw correspondenten vanuit Ierland



Onze Ierland-gangers, v.l.n.r.: *Gerard ten Thij, Peter van Rooijen, Jaap Sandijck en Niels Schotanus,* waren vaak in de Ierse horeca te vinden.

Eten en gezondheid

Vet eten kan heel lekker zijn. Denk maar aan slagroomtaartjes, spek met zuurkool, een gebakken ei, kaas uit het vuistje, roomboter, frites met mayonaise en ga zo maar door. Sinds een aantal jaren hebben we echter, doordat we *te* vet en *te* veel eten, onszelf letterlijk 'dood' kunnen eten. De discussie hierover is de afgelopen 10 à 15 jaar pas goed op gang gekomen. En in Amerika is het nu al zo'n rage dat veel burgers hun bloedvetgetal (met name cholesterol) als vanzelfsprekend weten.

Gezondheid

Maar eerst iets over voeding. Onze voeding bestaat uit een drietal hoofdgroepen energie-leveranciers voor ons dagelijks bestaan.
Deze hoofdgroepen zijn:

- *Koolhydraten*
  (aardappelen, granen, pasta's e.d.);
- *Eiwitten*
  (vlees, vis, melkprodukten);
- *Vetten*
  (ook vooral in vlees- en melkprodukten).

Nu kunnen we in zijn algemeenheid zeggen dat we te veel van onze energiebehoefte halen uit vetten, veel minder uit eiwitten, en te weinig uit koolhydraten. Vetten en eiwitten zijn produktie-technisch gezien 'dure' produkten. In de rijke westerse wereld, waar men zulke produkten goed kan betalen, hebben we er dan ook in overvloed van. Maar in de westerse wereld betalen we eigenlijk dubbel voor die overvloed door de (late) gevolgen voor onze gezondheid.
Het directe gevolg van te vet eten is het feit dat we 'vet' gaan opstapelen en overgewicht krijgen. Dit kan ook gebeuren als we te veel koolhydraten of eiwitten eten. We verbanden dan niet genoeg van ons voedsel en stapelen dat in ons lichaam op als 'vetweefsel'. Meer dan 60% van de Nederlanders is te zwaar.
Een meer sluipend gevolg van vet eten is op de lange duur het verschijnsel dat in ons hart- en bloedvaten 'aanslibsel' komt vast te zitten. Dit kan de doorgang van het bloed in de bloedvaten verminderen waardoor we pijn in ons hart kunnen krijgen bij inspanning. Het kan ook gebeuren dat stukjes 'aanslibsel' plotseling losraken van de bloedvat-wand en ons een hart-infarct bezorgen of een hersenbloeding. Hart- en vaatziekten zijn nog steeds in ons land sterfte-oorzaak nummer 1.
Om wat meer inzicht te verkrijgen hoe groot de risico's zijn voor patiënten op het krijgen van hart- en vaatziekten worden o.a. bloedvat bepalingen gedaan. Huisartsen en bedrijfsartsen maken daarvan gebruik bij de vaststelling van een zogenaamd 'risico-profiel'.
Een belangrijke graadmeter is het gehalte in het bloed van het zogenaamde cholesterol. Dit is echter niet de enige factor die daarbij wordt betrokken. Andere factoren zijn o.a. de leeftijd, geslacht, bloeddruk en rookgewoontes. Een aantal factoren kunnen we zelf beïnvloeden. Denk aan minder vet eten, aan minder dan wel stoppen met roken en aan meer sportieve beweging (fietsen, zwemmen, 'hard'lopen). Opgemerkt kan worden, dat volgens de huidige inzichten een of twee glaasjes alcohol per dag gunstige effecten hebben op ons hart- en vaatstelsel. Maar zoals u weet, geldt ook voor alcoholgebruik dat overdaad schaadt.

'…Slagroomtaartjes, spek met zuurkool, een gebakken ei, kaas uit het vuistje, roomboter, frites met mayonaise…'

De nieuwe trends in goede voeding die eigenlijk weer terug naar vroeger betekenen zijn: minder eten sowieso, eet meer granen, meer groente en fruit. Eet wat minder vlees (een goed alternatief voor vlees is bijvoorbeeld vis).
De industrie is hier goed op ingesprongen door allerlei 'light' produkten op de markt te brengen, en produkten waar 'onverzadigde' vetzuren in zitten. Dit heeft bij omschakeling van 'vol' naar 'halfvol' of 'mager' het gevolg dat de totale hoeveelheid vet-inname daalt en men sneller afbreekbare produkten tot zich neemt. Men moet dan echter weer niet extra veel gaan eten. Het goede effect verdwijnt anders weer.
Denk hierbij ook eens aan de 'lekkere' hapjes die u uit de kantine haalt, zijn ze 'vet' of vraagt u de gezondere alternatieven?

Eet smakelijk.

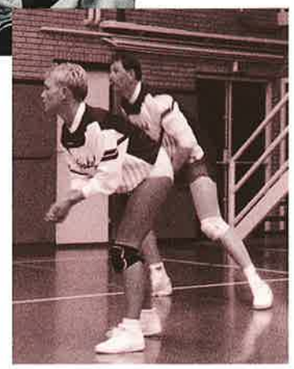
De bedrijfsartsen van Grolsch

Volleybal-toernooi

Grolsch Groenlo



Het winnende team mét wisselbeker: *Nedap* uit Groenlo.



Uiterste concentratie met dubbele dekking.

De Grolsch Volleybal Vereniging organiseerde zondag 6 november haar jaarlijks terugkerend toernooi in *Sporthal Den Elshof* in Groenlo. Maar liefst 28 teams van allerlei clubs en bedrijven hadden zich ingeschreven.
Op vier velden werd er in verschillende poules gespeeld. Verschillende brouwerij-teams uit Groenlo deden natuurlijk ook mee. En zoals het een goede gastheer betaamt lieten zij de prijzen aan onze gasten en namen zelf genoegen met de achtste plaats. Dat alles neemt niet weg, dat het (wederom) een prima en soepel verlopend toernooi werd. Een woord van waardering gaat vanaf deze plek naar het bestuur en de leden van de Grolsch Volleybal Vereniging, het wedstrijdsecretariaat met lady-speaker *Marijke Wassink* en de EHBO in de persoon van *Theo Heutinck* niet te vergeten en natuurlijk *Erwin Poskamp*. Ook de scheidsrechters met hun snerpende fluitjes, die wedstrijd na wedstrijd in goede en eerlijke banen leidden. Kortom: het was een prima toernooi.



Er werd goed volleybal gespeeld!

De officiële uitslag

1 Nedap
2 Nolens
3 Goldstars
4 Bergsma
5 Speyckers
6 K en W
7 Piet
8 Grolsch Groenlo.

Enschede

In samenwerking met de Grolsch Volleybalclub werd op zaterdag 22 oktober weer het jaarlijkse volleybaltoernooi gehouden.
13 Teams speelden die dag om de wisselbokaal. Er werd gespeeld in drie poules. Na goede en spannende wedstrijden in de voorrondes bleven uiteindelijk de zes beste teams over, die voor de eerste plaats gingen spelen. De overige teams speelden nog een verliezersronde, zodat elk team genoeg aan het spelen toekwam. De finale ging tussen *Fido-Dido* en *DVW*. Het werd een hele spannende wedstrijd, waarin Fido-Dido liet zien het beste team te hebben.

De eindstand

1 Fido-Dido (Groenlo)
2 DVW (Groenlo)
3 Smash-In (Enschede)
4 Transex (Enschede)
5 Mepkwa (Groenlo)
6 Finamaatjes (Enschede).

Tenslotte wil ik iedereen bedanken voor hun medewerking zodat we weer kunnen terugzien op een goed geslaagd toernooi.

Koos de Wals



De wisselbeker in verkeerde handen! Het Grolsch-team dacht één moment de winnaar van het toernooi te worden en lieten zich uitbundig fotograferen. Jammer: deze 'Werfelwindjes' vielen buiten de prijzen.

Kaartuitslagen

10 oktober 1994

Hartenjagen

1e prijs	mevrouw *Benneker*	201 punten
2e prijs	de heer *Asbroek*	228 punten
3e prijs	mevrouw *Grashof*	232 punten
Poedelprijs	de heer *Kerver*	305 punten

Kruisjassen

1e prijs	de heer *Benneker*	4220 punten
2e prijs	de heer *Kosters*	4095 punten
3e prijs	de heer *Broekhuizen*	4056 punten
poedelprijs	de heer *Olde Daalhuis*	2950 punten

Sport

Forelvissen in Diepenheim



Bij forel-vissen hoort ook een goede maaltijd.



'Waar blijven die forellen toch?'



Forel-vissen maakt hongerig.

**Op vrijdagmiddag 30 september, ging de bierbereiding forelvissen in de forelvijver 'Deepn' in Diepenheim. Het weer was prima, de hengels waren professioneel en de meelwormen waren van hetzelfde postuur als de vissers. Maar alle aas-soorten ten spijt, de forel weigerde zich massaal te laten vangen. De interesse van de bierbrouwers sloeg dan al gauw om in de drankvoorraad die ruim aanwezig was, zoals pils, Amber, Bok, wodka, jachtbitter en Appelkorn. Nadat een ieder ruim van dit visverruimende vocht tot zich had genomen, werden er ook forellen gevangen.
Ook mochten we een wonder der natuur aanschouwen, doordat er zelfs lege flessen aan de haak naar boven werden gehaald. Er waren ook vissers die tijdens het plassen zo emotioneel werden over de vangst, dat ze spontaan voorover in de brandnetels vielen, maar hier geen nadelige gevolgen aan overhielden. Het hoofd van de bierbereiding moest door de wedstrijdleiding worden gediskwalificeerd, omdat hij twee lijnen wilde vissen één aan de hengel en één aan de vinger. Maar er werden ook een aantal mooie forellen gevangen, die door een wachtchef vakkundig werden ontleed (een pathaloog-anatoom zou er jaloers op zijn). Voordat je de forel ging bakken, was het raadzaam om te kijken of de appendix ook inderdaad verwijderd was. Na het vissen kon er gebarbecued worden, maar hier was het hetzelfde als met het vissen: als je de karbonade niet in de gaten hield, sloeg je mis.
Alles bij elkaar was het een geslaagde middag, die volgend jaar zeer zeker navolging verdient.**

'…De hengels waren professioneel en de meelwormen waren van hetzelfde postuur als de vissers…'

Piet Rillman
(wachtchef)

Koken met Aafje

Dit keer heeft Aafje drie lekkere, verschillende recepten klaargemaakt met Grolsch Bokbier.

Culinair

Voorgerecht

Mosselsoep met een vleugje mosterd

1 kg mosselen, 1 eetlepel Provencaalse kruiden, 1 flesje Grolsch Bokbier, 1 kruidenbouillontablet, zout en peper; 15 gram boter, 15 gram bloem, 1/2 visbouillontablet, 1 eetlepel Franse mosterd, slagroom, 1 eetlepel fijngeknipte dille, zout en peper.

Mosselen goed schoonmaken. In een pan het flesje Bokbier en 1 kruidenbouillontablet aan de kook brengen. De mosselen, Provencaalse kruiden, zout en peper toevoegen en de mosselen met de deksel op de pan, in circa 8 minuten gaar koken (niet te hoog vuur). Mosselen uit de schelpen halen en kookvocht filteren, laten afkoelen en bewaren.

Bereiding soep: de boter laten smelten in een ruime pan, bloem erdoor roeren en het visbouillontablet erboven verkruimelen. Scheutje voor scheutje het kookvocht van de mosselen toevoegen en blijven roeren tot er een licht gebonden soep ontstaat. De mosterd met een beetje slagroom vermengen en dit aan de soep toevoegen.
De mosselen als laatste erdoor roeren en het geheel 5 minuten laten sudderen op een laag vuurtje. De soep mag u beslist niet laten koken! De soep garneren met wat fijngeknipte dille.

Hoofdgerecht

Mosselen à la Aafje

3 kg mosselen, 1 ui, 1 à 2 uitgeperste teentjes knoflook, 1 theelepel Provencaalse kruiden, 1 flesje Grolsch Bokbier, peper en zout.
Saus: 50 gram boter, 40 gram bloem, 2 eierdooiers, peper en zout. Gratineren: 100 gram paneermeel, 30 gram boter, bosje verse koriander of peterselie.

Mosselen schoonmaken. De ui pellen, in stukjes snijden en in een grote pan fruiten in boter.
De schoongemaakte mosselen (dus nog in de schelp!) toevoegen en kruiden met peper, zout, Provencaalse kruiden en knoflook. Het vuur hoog zetten en Grolsch Bokbier toevoegen. In ongeveer 8 minuten gaan de mosselen open. De mosselen nu uit de schelpen halen en het kookvocht zeven. Vervolgens bereiden we de saus. De boter in een pannetje laten smelten en bestrooien met bloem. Goed roeren en aanlengen met het kookvocht van de mosselen; eventueel nog wat peper en zout toevoegen voor de smaak. De saus al roerend op een zacht vuurtje laten indikken. Dan de saus van het vuur nemen en de eierdooiers erdoor roeren. De mosselen in een vuurvaste schaal scheppen, de saus erover gieten, bestrooien met wat gehakte koriander of peterselie, dan de paneermeel erover strooien en leg dan wat vlokjes boter erboven op. In een warme oven het geheel ongeveer 10 minuten laten gratineren. Lekker met een salade, bruin boerenbrood en een glas Grolsch Bokbier natuurlijk!

Nagerecht

Stoofpeertjes in Grolsch Bokbier

4 stoofpeertjes, 1,5 flesje Grolsch Bokbier, 40 gram bruine basterdsuiker, 1 kaneelstokje, 1 stukje citroenschil.

Bereiding: De stoofpeertjes schillen en in een pan samen met Grolsch Bokbier, de suiker, het kaneelstokje en de citroenschil aan de kook brengen. De peertjes op een laag vuur ongeveer 3,5 uur gaar stoven. Vervolgens de stoofpeertjes, citroenschil en het kaneelstokje uit de pan nemen.
Het vuur hoog zetten. Maak een maizenapapje en voeg dit al roerend toe aan het kokende perensap en even laten doorkoken. Verdeel de stoofpeertjes over 4 borden en giet het sap over de peertjes. Lekker met een bolletje kaneelijs.

Geslaagde bierologen 1994



De geslaagde LSBL-B-cursisten: V.l.n.r. (staand) *Guus te Molder, Albert te Brake, Eddie Kleinluchtenbelt, Onno van de Boor,* (zittend) *Hennie Wassink* en *Peter Aarnink.*

**De LSBL-leerlingen uit de regio Oost ontvingen op woensdag 14 september hun diploma in de *Leeren Lampe* te Raalte.
Het gezelschap was zeer gemêleerd. Naast bierbrouwers waren er ook droptrekkers, chipssnijders, capucijnerdoppers, zuivelboeren enzovoort, die allen de cursus met succes hebben afgesloten. Na een toespraakje van de regiomanager en het uitreiken van de diploma's was er een informeel samenzijn.**

Het enthousiasme van onze eigen leerlingen voor de LSBL-cursus kwam ook hier duidelijk naar voren door als laatste het etablissement te verlaten en eigenhandig de 'Lampe' uit te zetten.

Ideeënbus

Derde kwartaalverslag

Ideeënbus Enschede

Aanmoedigingspremies

R.J.M. Schlosser, Afvulling kleinverpakking, f 75,–
J.G.M. Morsink, Expeditie, f 75,–
H. Drosten, Vatentapperij, f 75,–
J.H.E. Groote Beverborg, Afvulling kleinverpakking, f 75,–

Beloonde ideeën en korte omschrijving

H.G. Oude Veldhuis van de afdeling Technische Dienst ontving f 150,–. Zijn idee is om een gat in de vlinderklep te boren, in plaats van een omloopleiding aan te leggen, zodat bij het steriliseren van leidingen of machines de vlinderklep open kan, waardoor er een minimale stroom gehandhaafd blijft.

De drukplaat die gebruikt wordt bij reclame-acties kon drastisch in gewicht teruggebracht worden, vond *J.H. Poorthuis* van de bouwkundige werkplaats. Hij ontving hiervoor f 150,–.

Op het 'de Groenplein' is op een overzichtelijke manier een aantal lijnen aangebracht zodat de vrachtwagencombinaties op een efficiënte wijze kunnen parkeren voor het laden en lossen op het expeditieterrein. Dit idee werd ingediend door *T.J.M. Lummen* van de afdeling Afvulling kleinverpakking en hij werd hiervoor beloond met f 150,–.

Mevrouw *H. Plaggenborg* van de afdeling Logistiek Internationaal diende het idee in om een handleiding op te stellen voor het kantoorgebouw zodat de medewerk(st)ers weten hoe ze moeten handelen bij noodsituaties. Haar idee werd beloond met f 150,–.



Hebt u ook zo'n zin in een ballonvaart? Nou, kom eens op met een goed idee!

L. Bosman van de afdeling Afvulling kleinverpakking vond dat er vroegtijdig een indicatie afgegeven moet worden wanneer de perscontainers vol zijn. Hij ontving hiervoor f 200,–.

N.A.M. Gras van de afdeling Bouwkundige Werkplaats ontving f 150,–. Zijn idee was om een kentekenregistratiesysteem op te stellen voor de auto's die op het Grolschterrein parkeren, zodat bij onvolkomenheden de eigenaar direct een seintje gegeven kan worden.

'...De Vlinderklep...
Het Kentekenregistratiesysteem...
De Drukplaat...'

Ideeën-actie

**Zoals u misschien is opgevallen, is de ideeënbuscommissie van Enschede en Groenlo een actie gestart om zo veel mogelijk ideeën te ontvangen.
In Enschede willen wij voor het eind van het jaar de 100 halen en in Groenlo de 40. Voor ideeën die vanaf de start van de actie binnen komen, kan door middel van een loterij, uit de voor Enschede laatste 40 en voor Groenlo laatste 20, een ballonvaart met de Grolsch ballon gewonnen worden. De ideeënbuscommissie gaat er vanuit dat de streefgetallen ruim gehaald zullen worden.**

Op 21 september ontvingen de B-leerlingen hun diploma in het ontvangstgebouw van Heineken in Zoeterwoude.



De LSBL-A-cursisten: V.l.n.r. *Edwin Overink, Sabine Schutte, Nico Ressing, Madelon Neijsen, Mark Desatiniër* (Dommelsch) en *Ton Berentsen.*

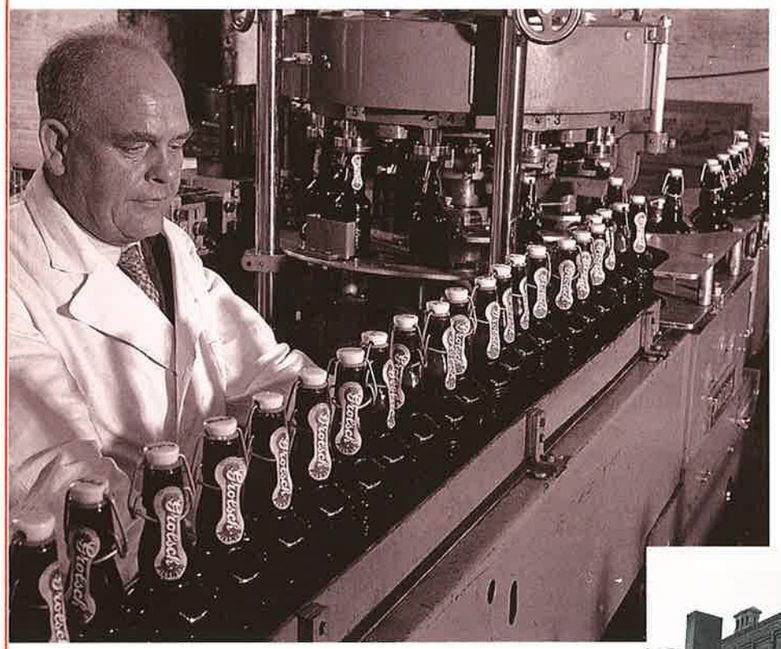
Uit vroeger tijden

Vakmanschap is meesterschap

De Enschedese fotograaf *Henk Brusse* heeft ná de oorlog diverse foto-opnamen in onze brouwerij gemaakt. Op een aantal daarvan wisten wij de hand te leggen. Als je die foto's nog eens goed bekijkt, besef je pas goed wat er in die 40 jaren nadien allemaal veranderd is.

Accijns

Vroeger kwam de (geüniformeerde) douane-ambtenaar in het brouwhuis hoogstpersoonlijk het brouwsel opmeten. Met een speciale ijkstok werd het aantal hectoliters opgemeten en met een ander attribuut werd het soortelijk gewicht bepaald. Via een zeer ingewikkelde berekening (zónder reken-machientje) werd dan uiteindelijk bepaald hoeveel accijns de brouwerij moest betalen.



Etiketten

Onze beugelflessen werden toen voorzien van een eenvoudig etiket, meer een sluit-zegel. Deze 'kattetongen' waren toen al in geel en rood bedrukt.

Wagenpark

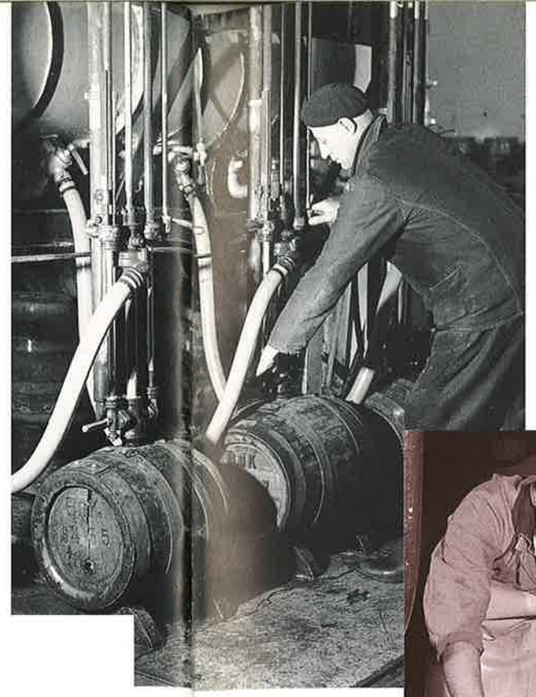
Ook onze brouwerij had een eigen karakteristieke voorgevel met op de voorpand 'de Villa', waar de directie woonde. Tussen het woonhuis en de brouwerij was het kantoor ingeklemd. Onze buitendienst verplaatste zich in de bekende Volkswagen-kevers.

Vatentapperij

De vaten werden toen nog handmatig gerold en ook afgevuld. Ook ons bokbier van toen ging al in vaten naar onze cafés.

'…Onze buitendienst verplaatste zich in de bekende Volkswagen-kevers…'





'…Onze beugelflessen werden voorzien van 'kattetongen'…'





Regionale bedrijfsbrandweer-wedstrijden

Het 2e team van de bedrijfsbrandweer van Aviko heeft zaterdag 8 oktober de wisselbeker gewonnen tijdens de regionale bedrijfsbrandweerwedstrijden, die op het terrein van de Grolsche Bierbrouwerij te Groenlo werden gehouden. Aan deze wedstrijden die onder ideale weersomstandigheden werden gehouden, namen tien teams deel, waaronder drie gemeentelijke corpsen.

De organisatie was in handen van onze eigen bedrijfsbrandweer. De wedstrijd omvatte een brand in de voormalige limonadefabriek, die ontstaan was tijdens laswerkzaamheden met een aantal slachtoffers. De slachtoffers waren leden van de EHBO Lotusgroep.
De verrichtingen van de teams werden beoordeeld door een deskundige jury, die op alle aspecten met betrekking tot inzet en het redden van de slachtoffers lette. Door de teams werd met volle overgave gestreden om de slachtoffers zo snel mogelijk te redden.
De prijzen werden tijdens een gezellige bijeenkomst in de kantine uitgereikt door *Nico Heinen*. De wedstrijd werd gewonnen door het korps van de gemeente Wehl.
Het 2e team van Aviko eindigde als derde en kreeg als beste bedrijfsbrandweer de wisselbeker.

De totaaluitslag

1 Gemeente Wehl, 2 Gemeente Doetinchem,
3 Aviko II, 4 Aviko I, 5 Gemeente Groenlo, 6 Svedex,
7 Saba, 8 Philips Doetinchem, 9 Philips Winterswijk,
en 10 Bosman.

T. Wopereis

Wisselbeker voor bedrijfsbrandweer Grolsch Groenlo

Tijdens de jaarlijkse brandweerwedstrijden van de regio Achterhoek, die op zondag 25 september werden gehouden, heeft de bedrijfsbrandweer van Grolsch Groenlo de wisselbeker gewonnen. Aan deze wedstrijden namen 18 corpsen deel en de organisatie was in handen van de vrijwillige brandweer Ruurlo.

De wedstrijd omvatte vier onderdelen: het blussen van 'een huis in brand'; het redden van een slachtoffer uit 'een brandende container'; het dichten van een lek in een verongelukte tankwagen en tot slot het doorzagen van een omgewaaide boom.
De verrichtingen werden door een jury beoordeeld op tijd en juiste uitrusting. Het hoofddoel van de wedstrijden was het bevorderen van de saamhorigheid en het elkaar goed leren kennen. De wedstrijden werden gewonnen door de brandweer van Fürstenau, de partnergemeente van Ruurlo. Als beste brandweer uit de regio Achterhoek mocht de bedrijfsbrandweer van Grolsch Groenlo de wisselbeker mee naar huis nemen.

Het team van Grolsch bestond uit de heren: *O. Raspe, H. van Uem, M. Frank, H. van Oosterom, E. Woertman,* en *T. Wopereis.*

T.Wopereis

Wintergedachten

Bent u een zomermens of een wintermens? Mij dunkt, dat ik tot de eerste categorie hoor. Daarom viel er voor mij een schaduw op die laatste zaterdag van september: een prachtige dag met stralende zonneschijn en een hemel in prentbriefkaartenblauw. We konden zelfs nog op het terras zitten en daar houd ik van: zon, licht, buiten. Een kleurige tuin en groene bomen. Maar in de nacht volgend op die prachtige zaterdag moest de klok een uur teruggezet worden. Waarmee het donkere tijdperk werd ingeluid.

Verhaal

De volgende dag was het al om zeven uur donker en dat maakt mij triest. Lekker gezellig, zeggen mijn tegenpolen. Schemerlampjes aan, de kachel ook en de gordijnen dicht. Och ja, het heeft wel iets van knusheid, maar toch: het bruisende is weg, het vrolijke en lichte. Echter treuren helpt ook al niets, het is nu eenmaal zo. Dus spreek ik mijzelf moed in. En was het in het voorbije, lichtere halfjaar nu wel allemaal rozegeur en maneschijn?

'…Nooit, nooit zou ik onze, uit Spanje komende, nationale kindervriend willen inruilen voor de Kerstman…'

Nee toch! Zaten we in juni niet bij de warme kachel teneinde ons een beetje behaaglijk te voelen? En wat is er nu triester dan in juni de verwarming aan te moeten hebben, ook al is het dan tot tien uur licht. Dat klopt toch ook van geen kant. Bovendien is het eerder december dan ik denk, en december is toch de gezellige maand bij uitstek? Na een paar weken, waarin het hoe langer hoe eerder donker wordt, raak ik er aan gewend en wordt mijn stemming weer wat beter. We maken een herfstwandeling door de schitterend gekleurde bossen, waar het ook nog eens lekker kruidig ruikt. Wat zomer! Wat lang licht! Dit is toch ook niet te versmaden! Maar dan komt november: kale, druipende bomen, mist, rottende bladeren. Als het mogelijk was zou ik verzinken in een diepe winterslaap! Wat een geluk, dat Sint Nicolaas er nog is: dat leidt de aandacht tenminste af. Nooit, nooit zou ik onze, uit Spanje komende, nationale kindervriend willen inruilen voor de Kerstman. Sint Nicolaas en zijn zwarte Pieten, zij horen bij Nederland als de boter bij de vis. De eenwording van Europa: allemaal prima, maar qua folklore mag Nederland er wel uitspringen met Sinterklaas temidden van de ons omringende landen met Kerstman. Kerstmis is ook een heel ander feest, daar heb je toch geen Kerstman bij nodig? Sinterklaas, hij is mij dierbaar en ik hoop, dat hij nooit en te nimmer verdrongen zal worden door die andere figuur, die een puntmuts draagt in plaats van een mijter en die een zak op zijn rug heeft in plaats van een stel knechten, die de zak voor hem dragen. Bovendien hebben wij het voordeel, dat de feestverlichting al drie weken eerder brandt in de duisternis. Van Sinterklaas naar Kerstmis, dat is in een wip bekeken. De kortste dag hebben we dan inmiddels gehad, al merk je daar eerst nog niets van. Kerstmis brengt altijd heel wat drukte en voorbereidingen met zich mee. Wij hadden, en hebben nog, een vast patroon: Klaas met de kinderen in de kamer om de kerstboom op te zetten en met het stalletje eronder, ik in de keuken bezig met het eten, de taart en de saucijzebroodjes. Mijn moeder bakte die, ik doe het en het lijkt erop, dat ook onze dochters dit voorbeeld zullen volgen. Want wat is nu Kerst zonder eigengebakken saucijzebroodjes? In de kamer pakten de kinderen de beeldjes uit om ze een plaats te geven in de stal en versierden ze de boom. Tussen de bedrijven door kwamen ze even bij mij in de keuken kijken of er niets uit- of af te likken viel. Een heerlijke tijd was het, die definitief tot het verleden behoort. Gelukkig komen ze thuis met de kerst. Van kerstmis naar Oudejaarsavond is ook maar even. De appelbeignets staan geurend op de tafel. We doen een spelletje of kijken TV tot het middernacht is en er een nieuw jaar begint. Wij hebben het weer gehaald, dit nieuwe jaar. Anderen haalden het niet, ook al hadden ze daar een jaar geleden meestal nog geen idee van. Als het huis niet meer naar olie ruikt, iedereen weer naar zijn eigen plek is en de rust is weergekeerd, beginnen de dagen langzaam te lengen. Ik weet, dat de toverhazelaar onze tuin, en mij, op zal vrolijken met zijn gele bloemenpracht en dat daarna de prunus op een zachte dag gehuld zal zijn in een roze bruidskleed. Ik weet, dat dat zal gebeuren en ik verheug me erop, want dan zal ik weer leven speuren in de natuur. De vogels zullen fluiten en ik zal mij in mijn sas voelen. Maar zover is het nog lang niet. Eerst wil ik u graag een heel gelukkig nieuwjaar toewensen. O ja, vergeet u niet een scheut Grolsch in de oliebollen of de appelbeignets te doen? Worden ze lekker luchtig van.

Amber

'…We doen een spelletje of kijken TV tot het middernacht is en er een nieuw jaar begint…'



'…Oh, kom er eens kijken…'







Sint strooit met kado's en complimenten

Tussen alle bezoeken door, die de Sint bij vele bedrijven en families moest afleggen, zag hij toch ook nog kans de beide vestigingen van onze brouwerij aan te doen.
***St. Nicolaas Antonius I* bezocht Groenlo en *St. Nicolaas Johannes II* deed Enschede aan.**
Het was wederom een echt kinderfestijn, waarbij de ouders op afstand toekeken terwijl hun kinderen zich vooraan meldden. Een kleine 50 kinderen (tot 10 jaar) in Groenlo en wel 130 in Enschede zongen de Sint hartstochtelijk toe.
Zij werden daarbij aangemoedigd door een stel allerhartelijkste en werkelijk mooie Pieten.
Dat de kinderen van onze Grolsch-medewerkers het indrukwekkend vonden bewijzen bijgaande foto's.
En Sinterklaas zelf was reuze in zijn nopjes, het bezoek aan Grolsch was voor hem hét hoogtepunt van het jaar.

'…Hoor wie klopt daar kinderen…'









Grolsch-puzzel 4.94

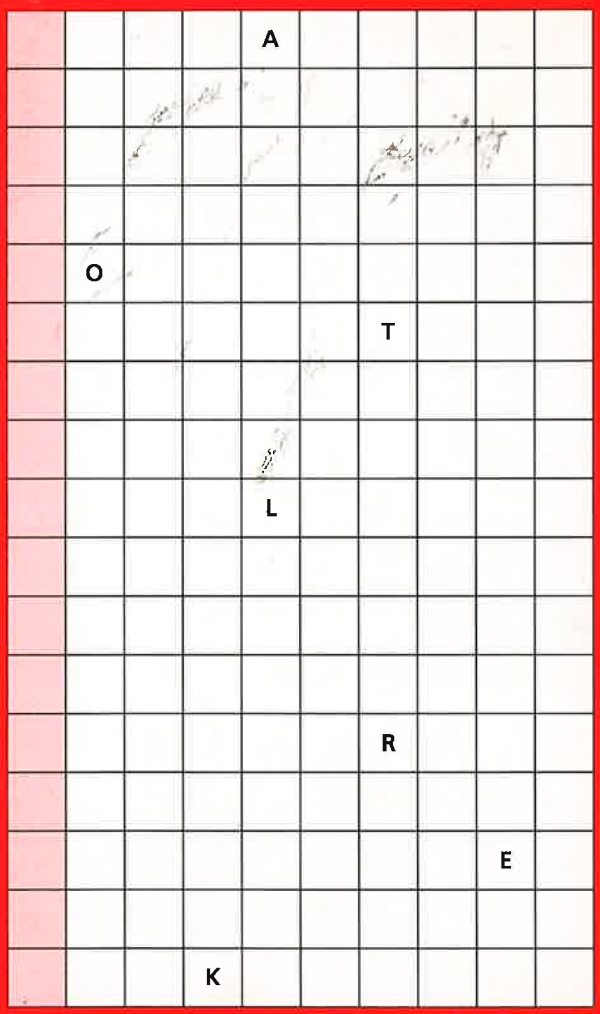
Na een paar jaren de puzzelpagina verzorgd te hebben, wil *Hanny Veldkamp* iemand anders de kans geven om voor deze pagina te zorgen. Langs deze weg willen wij Hanny hartelijk bedanken voor al haar bijdragen, waarop zovelen hun hersenen gepijnigd hebben. Hier volgt dan de laatste puzzel van Hanny. U weet waarschijnlijk van de voorgaande keren nog wel wat hier de bedoeling is, maar we leggen het u nog even uit. De geraden woorden en de zin moeten beide goed zijn. Het aantal letters achter de omschrijving hebben we, net als bij de vorige puzzel, weggelaten.

Uw oplossing kunt u sturen aan:

Redactie Grolsch Kroniek
Postbus 55
7500 AB Enschede

Veel succes!

Voor velen een ATV-dag
2, 4, 6, 8, 10...
Voetgewricht
Niet rechts
Briefkastje op het postkantoor
Hoofdstad van de gelijknamige provincie
Rustdag
Nederlandse badplaats
Sprookjespark
Ouderwetse benaming voor bibliotheek
Hulp van Sinterklaas
Lekker nietsdoen
Hulp om iets te onthouden
Uniek, enig in zijn soort
Warme, overzeese vakantiebestemming
Winters gerecht
Hoort in het winters gerecht



Uitslag puzzel 3.94

Uit de vele goede inzendingen kunnen wij de namen van de drie winnaars bekend maken:

- Mevrouw *A. Huurneman-Kremer* uit Borculo,
- *Joke Leushuis* uit Enschede en
- Mevrouw *A. te Riet* uit Borculo.

Zij hebben inmiddels hun prijs thuis ontvangen.

Winnaars kleurplaten

In de enorme berg met kleurplaten, die wij van jullie hebben gekregen, hebben wij 6 kleine winnaars gevonden die inmiddels hun prijsje thuis ontvangen hebben.

- *Mitch Bos* (3) uit Enschede,
- *Ruben Baveld* (4) uit Enschede,
- *Eva Porsius* (5) uit Enschede,
- *Milou* (6) en *Joyce* (8) *Bosch* uit Enschede en
- *Niekol Abbink* (8) uit Groenlo