



BIER & COURANT

UITGAVE VAN BIER&CO. DARE TO DRINK DIFFERENT!

BIER UITGELICHT

NoLo is here to stay!

Alcoholvrij en alcoholarm bier hebben een onvoorstelbare vlucht genomen waaraan geen eind lijkt te komen. Ronkende verhalen in de media en glimmende brouwersgezichten – wie dat tien jaar geleden had voorspeld was waarschijnlijk met een klamme lap op het voorhoofd afgevoerd naar een rusthuis in een landelijke omgeving. Genoeg gelachen! Er is onwaarschijnlijk veel verbeterd aan smaak en beleving van deze categorie. En eerlijk gezegd kunnen we daar alleen maar blij om zijn.

Vloek van Youp

Het verhaal verveelt nooit: weliswaar volstrekt onbedoeld, maar slopend was de Oudejaarsconference van Youp van 't Hek in 1989 voor het merk Buckler, het alcoholarme bier dat Heineken op de markt had gebracht als antwoord op het succesvolle Bavaria Malt. De term 'Bucklerlul' stond meteen in het collectieve geheugen gegrift en drie jaar later verdween het merk geruisloos van de markt. Apart genoeg had deze actie weinig effect op de verkoop van alcoholvrij bier in zijn algemeenheid – die markt bleef lang stabiel. Wel was dat voornamelijk te danken aan de bierliefhebbers die om praktische reden geen alcohol wilden drinken. Voor de meeste consumenten schortte er nogal wat aan de smaak. Voor wie echter nog met de auto moest of anderszins het hoofd scherp wilde houden was het 'verstandige alternatief' een enorme uitkomst.

Brouwtechniek

Serieuze groei van het aantal liefhebbers van alcoholvrij bier bleef echter uit, vooral omdat het bij een 'verstandig' alternatief bleef. Terwijl men liever een 'verstandig en smakelijk' alternatief wilde. Brouwers bleven niet doof voor dit geluid en besteedden veel tijd en geld aan het zoeken naar brouwtechnieken die juist het 'smakelijke' deel zouden weten te behouden. De techniek die tot dat moment vooral werd gebruikt richtte zich op gist – bepaalde soorten zetten suiker maar beperkt om in alcohol of men brak de vergisting razendsnel af. In beide gevallen resulteerde het grotendeels in plakkerig en ietwat muf smakend bier.

Een relatief dure techniek vond vooral in Duitsland navolging: gewoon bier brouwen en alcohol laten ontstaan dat vervolgens uit het bier werd verwijderd via verdamping. Het zorgde ervoor dat de knisperende, frisse smaak behouden bleef – vergeet



niet dat het vooral pilseners betrof die alcoholvrij werden gemaakt. Hoe dan ook, het resulteerde in alcoholvrij bier dat echt naar bier smaakte.

Een extra grote duw in de rug werd echter gegeven door de bierrevolutie: kleine en onafhankelijke brouwers zorgden in wisselwerking met gepassioneerde bierdrinkers voor een herwaardering van smaken, geuren en kleuren in bier. Het leidde bijna automatisch tot andere biertijlen dan pils die in alcoholvrije (of alcoholarme) variant werden uitgevoerd.

Verstandig genieten

Er is nu vrijwel geen biertijl die je niet in de 'verstandige en smakelijke' variant vinden kunt – extremen als Russian Imperial Stout of gerstewijn daargelaten, bieren waarbij de alcohol een essentieel deel van de smaakbeleving vormt. Hoe gaaf is dit: wel kunnen genieten van de typische biersmaak en het verfrissende effect zonder dat je per se alcohol consumeert. We kunnen er alleen maar blij om zijn!



SWINKELS FAMILY BREWERS

2018 was een buitengewoon goede zomer. Het was schitterend weer – voor de boeren en de binnenvaart weliswaar veel te droog – en het massaal geproduceerde pils werd nog massaler geproduceerd. In Duitsland was er zelfs een tekort aan flessen als gevolg van het mooie weer. Het altijd door de mainstream-pilsbrouwers gebezigde excuus voor achterblijvende omzet vanwege een gemist WK Voetbal kon in ieder geval tot 2022 terug de la in. 2018 werd plots een mooi pilsjaar. Eén Nederlandse brouwer deed in het bijzonder goeie zaken: Swinkels Family Brewers uit Lieshout. Zij kochten deze zomer wat misschien wel het mooiste craft brewed beverages-bedrijf van de wereld is: Bier&Co!

Bier&Co deed ook bijzonder goede zaken, maar niet direct commercieel gesproken. Immers, met uitzondering van bijvoorbeeld een bier als Weihenstephaner Hefeweizen zijn alle dagen boven 23° Celsius niet per se goed voor speciaalbier. Wij deden goede zaken omdat wij deze zomer onderdeel werden van Swinkels Family Brewers, een ondernemende bierfamilie die al zeven generaties een enorme positieve bijdrage levert aan de bierwereld.

Als onderdeel van de bierfamilie krijgt Bier&Co de beschikking over brouwexpertise die wij voordien niet hadden. Kennis die voor onze – veelal kleinere, ambachtelijke – brouwers goed van pas kan komen en waarmee zij hun ontwikkeling kunnen versnellen. Ook kunnen wij gebruikmaken van de enorme dataresources die via Swinkels voor ons beschikbaar komen. Natuurlijk biedt deze samenwerking ook veel mogelijkheden op het gebied van distributie. Zo krijgen wij toegang tot enkele duizenden horecalocaties waar voorheen de deur voor ons moeizamer openging. Daarmee is deze samenwerking een enorme stap voorwaarts voor onze brouwers en sodamakers, voor wie wij al jaren de commerciële belangen in Nederland en daarbuiten behartigen. Met ons krijgen zij toegang tot al die resources. Hoe geweldig is dat! Swinkels Family Brewers krijgt op zijn beurt toegang tot alle bierkennis en -kunde die Bier&Co in de afgelopen ruim dertig jaar zorgvuldig heeft opgebouwd. Het kan zijn brouwexpertise verbreden doordat het bedrijf direct met enkele van de mooiste brouwers van de wereld contact krijgt. Met Brewfinder kan het zijn online aanwezigheid verder uitbouwen. Onze locatie in Amsterdam maakt Bier&Co een magneet voor talent dat nu ook de mogelijkheid krijgt zich verder te ontwikkelen binnen de Swinkels Family-organisatie. Kortom: hoe geweldig is dat! Het is nu aan ons allen om ervoor te zorgen dat deze samenwerking hetgeen brengt wat wij er allemaal van verwachten. Ik kan alleen maar zeggen dat ons misschien wel mooiste craft-beveragesbedrijf van Europa vol nieuwe en frisse energie zit. Wij zijn klaar om ook in de toekomst mensen uit te dagen andere smaken en dranken te proberen. Of in goed Nederlands: Dare to drink different. Cheers!

GAUS & ZO

P2
In gesprek met:
Thijs de Kort
Proefnotities: Gabriëlle Kooij
Favoriete biermoment van Jasper Zegveld
Bier&CoOok:
Zomerse venkelsalade
met Hefeweiss

Inhoudsopgave

P3
Brouwerij uitgelicht:
Uiltje Brewing Company
Bier&CoOok:
Arnoud Pijker

P4
Fokke & Sukke,
Cryptobier - Bier&CoOllage
Bier&IK: Reinier Kamphuis
en Jeroen Liefveld

HAPPENING



ALCOHOLVRIJ EN -ARM ASSORTIMENT UITGELICHT

Ooit was er alleen alcoholvrij pils. Tegenwoordig vind je alcoholvrij bier in allerlei kleuren, geuren en smaken. Om overzicht te scheppen organiseerden *De Volkskrant* en *Misset Horeca* speciale smaaktesten waarin allerlei bieren voorbijkwamen. De uitslag? Om de smaak hoeft je een alcoholvrij of alcoholarm bier niet meer te laten staan. Trots zijn wij op 'onze' Jever Fun, BrewDog Nanny State en Weihenstephaner Hefeweizen Alkoholfrees die keer op keer hoge ogen gooien. Met onze Big Drop Stout en Pale Ale vervolmaken wij ons aanbod – en dus het jouwe.

Nieuwsgierig geworden? Voor meer informatie kun je terecht bij je eigen bierspecialist of bij onze Customer Service-afdeling (bestelling@bierenco.nl).

IN GESPREK MET...

SWINKELS FAMILY BREWERS

Aan het woord Thijs de Kort, manager Strategy Development & Projects bij Swinkels Family Brewers

Voor wie het is ontgaan: Bier&cO is sinds begin oktober onderdeel van Swinkels Family Brewers. Door de krachten te bundelen spelen de Nederlandse brouwer en het gerenommeerde handelshuis in op de groeiende vraag naar ambachtelijke lokaal- en speciaalbieren. De initiatiefnemer van dit project is Thijs de Kort. Wij spraken hem over de overname en de gedachte die erachter zit.

Wat is jouw (bier)achtergrond?

Na drie jaar binnen de enigszins conservatieve wereld van het bankwezen te hebben gewerkt ben ik in 2009 gestart bij AB-InBev, mijn eerste stap in de mooie biermarkt. Bij AB-InBev heb ik bijna acht jaar gewerkt in diverse rollen, van Finance, HR, Inkoop, tot aan de laatste functie van Out of Home Sales Director. In juni 2017 ben ik gestart bij Bavaria NV, nu handelend onder de naam Swinkels Family Brewers. Als geboren en getogen Eindhovenenaar voelde dat toch een beetje als thuiskomen. Na anderhalf jaar kan ik met recht zeggen dat ik blij ben met mijn overstap naar Swinkels Family Brewers. Een fantastisch bedrijf waar het echt elke dag over bier gaat!

Swinkels Family Brewers en Bier&cO gaan een prachtige samenwerking aan. Kun jij vertellen hoe dit tot stand is gekomen?

In oktober 2017 heb ik een strategisch plan aan de directie van Swinkels Family Brewers gepresenteerd. De directie was enthousiast over het plan waarmee ik akkoord kreeg om het verder tot in detail uit te werken. Hier heb ik samen met een projectteam hard aan gesleuteld. In maart van dit jaar volgde



Swinkels family brewers

een tweede presentatie. Al snel kreeg ik groen licht om de beoogde overname van Bier&cO te realiseren. Op 13 april vond het eerste gesprek met Gaius plaats, waarin ik onze overname-intenties duidelijk maakte. Na vele gesprekken volgde uiteindelijk de overname die op 3 oktober werd gefinaliseerd.

Welke veranderingen kunnen er verwacht worden voor zowel Bier&cO als Swinkels Family Brewers?

De komende maanden zal hier in praktische zin meer duidelijk over worden. Een aantal zaken weet ik in ieder geval wel: de eigen identiteit van Bier&cO, de eigenheid en het onderscheidend vermogen in de markt moeten behouden blijven. Uiteraard is het wel zo dat we elkaars portfolio over en weer kunnen versterken, waardoor wij onze relevantie richting onze klanten kunnen vergroten.

FAVORIETE BIERMOMENT



Jasper Zegveld
EVENTMANAGER & BRAND AMBASSADOR
BROUWERIJ DE MOLEN

Mijn favoriete biermoment? Dat is een lastige! Het zijn er namelijk zoveel. Tegenwoordig kom ik op steeds meer plekken om pareltjes te ontdekken. En toch ook is het moment sterk afhankelijk van de sfeer en de omgeving. Op de dagen die ik in de ochtend op kantoor start, beleef ik rond de klok van 08.30 uur al een mooi biermoment. Dan komt het bier dat die dag zal worden afgevoerd op tafel voor de laatste keuring. Het kan dan gebeuren dat ik het eerste en het laatste glas van een kakelverse IPA, of een Barrel Aged-bier in mijn handen heb. Prachtig! Voor mij is het geregeld een verrassing wat er voorbijkomt. Mijn ontdekkingsreis op dit moment is de wonderwereld van Wild Ales zoals Geuze en Lambic. De zurige en fruitige smaak, de aroma's van hout en de lange afdrank: fantastisch! Eerst moest ik er niets van hebben, nu kan ik er niet meer omheen. Als er toch écht gekozen moet worden dan zie je mij met een brede glimlach van een volle Imperial Stout of een (Smoked) Porter genieten. Bier met een stevige body, waar je bijna mes en vork bij nodig hebt. Lekker met een goed stuk oude kaas met flinke eiwitkristallen erin. Knapperend haardvuur erbij, heerlijk!

Gabriëlle Kooij is liefhebber van op vat gerijpte porters en stouts. Redelijk robuuste jongens dus. Een nieuwe wereld ging voor haar open toen ze in aanraking kwam met alcoholarme bieren mét smaak. Het begon allemaal bij het Engelse Big Drop.



PROEFNOTITIE

Gabriëlle Kooij proeft:

Bier: Pale Ale
Brouwerij: Big Drop
Alc. Vol: 0.5%
Biertype: Alcoholarme Pale Ale

Visueel

Kleur: Goud
Helderheid: briljant / helder / mistig / troebel
Schuim: grof / medium / fijn
Schuimstabiliteit: stabiel / inzakkend / neerslaand

Smaak

Zoet: 0 / 1 / 2 / 3 / 4
Bitter: 0 / 1 / 2 / 3 / 4
Zuur: 0 / 1 / 2 / 3 / 4
Zout: 0 / 1 / 2 / 3 / 4
Hoppig: 0 / 1 / 2 / 3 / 4

Mondgevoel

Body: -- / - / 0 / + / ++
CO2: -- / - / 0 / + / ++
Alcohol: -- / - / 0 / + / ++

Spijscombinaties: Heerlijk bij een pittige Thaise schotel of een stevige ribburger.
Opmerkingen: Deze dry-hopped pale ale van 0.5% alcohol is uiterst verfrissend. Aroma's van honing en dennennaalden gaan vooraf aan een uitgesproken fruitige smaak die komt van een flinke hoeveelheid hop en een vleugje verse limoen.

Bier & Ook

VENKELSALADE MET DRAGON, MUNT, RICOTTA EN CHORIZO

WEIHENSTEPHANER HEFEWEISSBIER ALKOHOLFREIES OF BIG DROP PALE ALE

Ik maak graag een eenvoudige, frisse salade die niet te zwaar op je maag valt. Normaal gesproken komt hierbij dan vaak een mooie fles bier op tafel, een koele Saison bijvoorbeeld. Zo'n lekkere salade kan natuurlijk ook prima als lunch, maar ik heb niet elke dag de behoefte om 's middags al aan het bier te gaan. Een mooi alcoholvrij bier kan dan een echte verrijking zijn! Het volgende recept is eenvoudig en snel, maar ook uitgesproken van smaak, heerlijk fris en vers.

De volle, licht zoetige smaak van het Hefeweissbier accentueert de frisse, anijsachtige smaak van de venkel en de kruiden. De bittere Pale Ale zoekt het contrast en de spanning op met de rokerige chorizo en het fruitige van de sinaasappelschil.

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 venkelknollen
- bosje dragon, fijngesneden
- bosje verse muntblaadjes, fijngesneden
- 100 gr gedroogde chorizo, in dobbelsteentjes gesneden
- 3 el goede olijfolie
- 1 el witte wijnazijn
- 1 tl Dijon-mosterd
- 1 sjalotje, dun gesnipperd
- 100 gr ricotta
- 1 sinaasappel



Bak in een koekenpan op middelmatig vuur de chorizo lekker knapperig en laat uitlekken op een stuk keukenpapier. Halveer ondertussen de venkel in de lengte, verwijder de harde kern en snij de knolletjes in flinterdunne reepjes. Gebruik een scherp koksmes of een mandoline voor een optimaal resultaat. Voeg de venkel samen met de gehakte kruiden en het sjalotje in een schaal.

Meng de olie, azijn en mosterd samen tot een vinaigrette. Meng de vinaigrette door de venkel. Verdeel daar de

ricotta in een paar flinke klodders overheen. Strooi de chorizo erover en rasp de schil van de sinaasappel over de salade. Op smaak brengen met peper, grof zeezout en een extra scheutje olijfolie. In een avontuurlijke bui kun je nog wat komijn- en korianderzaadjes toevoegen. Serveren met goed zuurdesem brood als lekkere lunch, of als bijgerecht naast vis of mosselen!

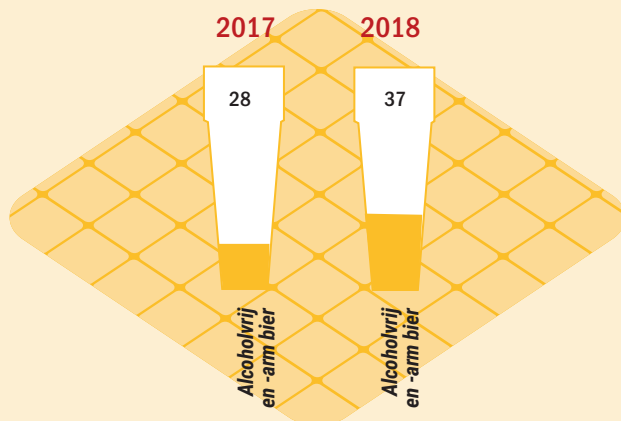
PEPIJN VAN DER WAA,
Nederlands Kampioen Biersommelier 2018

Bier & statistiek

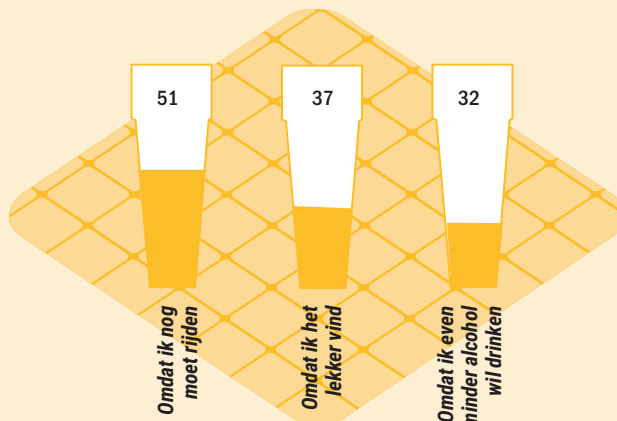
ER IS EEN STIJGING IN ALCOHOLVRIJ EN ALCOHOLARM BIER

Volgens het Nationaal Bieronderzoek 2018, dat Nederlandse Brouwers jaarlijks laat uitvoeren, kiest bijna de helft van de bierdrinkers weleens bewust voor bier met minder alcohol. Zij zien alcoholvrij bier als een goed en smakelijk alternatief voor andere alcoholvrije dranken.

Welk bier drink jij gemiddeld minimaal één keer per maand?



Waarom kies jij weleens bewust voor een bier met minder alcohol in plaats van bier met meer alcohol?



BROUWERIJ UITGELICHT

UILTJE BREWING COMPANY

Aan het woord Robbert Uijleman, oprichter en eigenaar van Uiltje Brewing Company uit Haarlem

Alcoholvrij en alcoholarm, termen waar misschien niet elke ambachtelijke brouwer direct warm van wordt. Alcohol versterkt smaken en is daarom een belangrijk onderdeel van bier. Hoe gaan Robbert Uijleman en zijn brouwerij om met deze opkomende trend?

Voordat we de diepte in duiken: wie ben je en wat is Uiltje Brewing Company?

Mijn naam is Robbert Uijleman en ik ben de eigenaar en oprichter van Uiltje Brewing Company in Haarlem. Onze missie is om de allerbeste bieren van de wereld te maken en ontzettend veel plezier te hebben met het maken ervan! Vers en kwaliteit zijn bij ons de allerbelangrijkste dingen in de brouwerij, en we proberen dan ook heel Nederland en de wereld te overtuigen dat bier vers op zijn lekkerst is!

Jullie brouwen extreem veel specials en speciale bieren. Mede hierdoor zijn jullie zeer populair onder de 'beergeeks' in binnen- en buitenland. Hoe komen deze bieren tot stand en wat is de gedachte hierachter?

De reden dat ik ben gaan brouwen is omdat veel bieren hetzelfde smaakten. Dat was toen vooral Belgisch bier en ik was daar helemaal klaar mee. Er is namelijk zoveel meer! Dus tja, de een noemt het extreem, wij noemen het smaak. Als je een mango IPA bestelt dan wil je toch ook overduidelijk mango proeven? Wij proberen daar in ieder geval altijd voor te zorgen!

Hoe gaan jullie om met trends in de bierwereld? Non- en laag alcoholisch bier is momenteel het hardst groeiende segment binnen de bierindustrie.

Tja, Nederland is natuurlijk het land om opeens dit soort trends te laten ontploffen. We doen veel export en nergens anders vragen ze om dit soort dingen! Het alcoholvrije hebben we daarom voorlopig links laten liggen. Wel zijn we altijd al bezig geweest met laag alcoholische bieren met superveel smaak en aroma. Denk aan een fris-zure Berliner Weisse of een knaller van een IPA tussen de 2 en 3 procent. 's Winters of zomers zijn dit soort bieren top! Veel smaak, weinig alcohol... lekker doe er nog maar een, hahahaha!



Wij blijven altijd lekker brouwen waar wij zin in hebben. Al vraagt iedereen morgen om alleen maar zuur bier, wij zijn van de hop, IPA en vooral vers. En nu met de laagalcoholtrend maken we niet opeens meer bieren dan we al deden. Laag alcohol blijft een kunst! Een te gekke IPA van 2,5 of 3 procent is heerlijk! Wij hebben nu de Habbekrats: een IPA met slechts 1 procent alcohol maar ons doel was hier niet om een alcoholvrij bier te maken. Daarom hebben we niet gekozen om Amber- of Cara-mouten te gebruiken: deze dragen wel bij aan de body van een laagalcoholbier, maar creëren ook veel smaken die een IPA minder fris maken. Het bier wordt er minder hop-forward van. Wij hebben gekozen om meer met dextrine mouten, graanvlokken en fruit te werken en echt een heleboel hop. Lekker vers drinken is een pre, eigenlijk net als elke andere IPA.

Hoe belangrijk is alcohol voor jullie brouwproces en de smaak van het bier?

Alcohol is een smaakdrager maar 10 procent hoeft echt niet. Met 1 of 2 procent kan je ook een heel smaakvol bier maken. Uiteraard zal het niet de body van een Double IPA hebben, maar wat wil je met 1 procent? If you wanna make an omelet you gotta break some eggs! :)

Tip van Rick

Wat begon als een educatief Facebook-filmpje over IPA op IPA Day, is uitgegroeid tot een vaste waarde op ons Facebook- en YouTube-kanaal. Met de Tip van Rick deelt onze Bier Ambassadeur Rick Kempen op geheel eigen wijze zijn bierkennis en geeft hij tips over bijvoorbeeld welk bier goed past bij welk gerecht en bij welk moment. Wil jij meer bierkennis opdoen? Like onze Facebook-pagina en mis niks: facebook.com/bierenco



ALS HET NIET GOED IS, DAN NIET

Wij waren laatst op een bierfestival – of eigenlijk was het meer een bijeenkomst van brouwers onder elkaar. Er werden prijzen uitgereikt, in ontvangst genomen, er werd geapplaudiseerd, gelachen en gedronken. Maar niet door ons. Want wij waren met de auto. Dus na één proefglas was het helaas over met de pret. Wij hebben een regel bij DAVO: als één Bobt, dan Bobt iedereen. Om elkaar te steunen, snap je?

En toen werden we door een barman gewezen op het feit dat zij ook alcoholvrij speciaalbier in de koelkast hadden staan. Of we er een wilden. Natuurlijk! Wat een geluk, dachten we. Kunnen we autorijden én bier drinken! We zeiden iedereen vriendelijk gedag, stapten met een glimlach de auto in en graptten nog: 'Als de politie ons aanhoudt, moet dat er ook gek uitzien haha.'

Maar zover kwam het niet. We namen beiden een slok, keken elkaar aan en waren het eens: wat een drama! We waren bijna in staat om de auto direct aan de kant te zetten om het flesje leeg te gooien, met plezier. Het was ronduit smerig. Snel terug naar onze eigen brouwerij om deze teleurstelling weg te spoelen met onze Road Trip.

Aan onze bar werd het probleem duidelijk: de fles die wij in handen hadden had alles. Het concept, tof etiket, leuke naam, goede tekst, alles klopte. Ze waren alleen even de smaak van het bier vergeten. Het liet ons eens te meer beseffen dat het maken van een kwalitatief goed bier, alcoholvrij in het bijzonder, een tijdrovend proces is. Waar de kwaliteit van het alcoholvrije bier bij de grote brouwers is gestegen, zien we dat die bij de craftbrouwers nog ver te zoeken is. Je kunt niet zomaar een bier op de markt knallen om mee te gaan met een hype. Een hype waar wij in principe achter staan trouwens.

Het ontwikkelen van een alcoholvrij kwaliteitsbier kost tijd. Tijd die wij er maar al te graag in investeren. Op het moment werken wij aan een alcoholvrije/alcoholarme versie van onze Surf Ale. Wij verwachten zeker nog minimaal tien proefbrouwsels te moeten maken, voordat er ook maar een in de buurt komt van ons principe The 3-pint-rule: een regel die ervoor zorgt dat je na drie pints nog steeds zin hebt in een slok.

Mochten wij achter onze alcoholvrije of alcoholarme Surf Ale staan, hopen wij deze over ongeveer een jaar op de markt te kunnen brengen. Het is echter voor ons het allerbelangrijkste dat deze ook echt naar de Surf Ale smaakt, en niet een slap aftreksel ervan is. Als het niet goed is, doen we het niet.

ARNOUD PIJPKER, brouwer bij DAVO

BIER&COLLAGE



BIER&IK

EVEN VOORSTELLEN

REINIER KAMPHUIS & JEROEN LIEFVELD



REINIER KAMPHUIS

Field Sales Manager Horeca

Voordat ik begon bij Bier&cO was ik van mening dat pilsener het enige bier op aarde was. Wellicht was mijn zicht enigszins vertroebeld door het merk dat 154 jaar geleden in Amsterdam ontstond. Ik kijk met veel plezier terug op de acht jaar dat ik namens Heineken heb mogen samenwerken met de grootste afnemers in Amsterdam: van studentenvereniging tot een poptempel, van clubs tot foodhallen. Mijn ogen voor de biercategorie zijn geopend en ik ben trots om het verschil te mogen maken met ons portfolio ambachtelijke bieren en frisdranken. Het ondernemerschap, de pioniersmentaliteit en het vooruitlopen op de ontwikkelingen in de biermarkt – en daarin ook te durven kiezen – is iets wat mij enorm aanspreekt binnen Bier&cO. Mijn ambitie is om iedere horecazaak in Nederland te verrijken met een merk uit ons portfolio. Wij doen net wat een ander niet doet. Dare to drink different!

JEROEN LIEFVELD

Sales Manager Retail

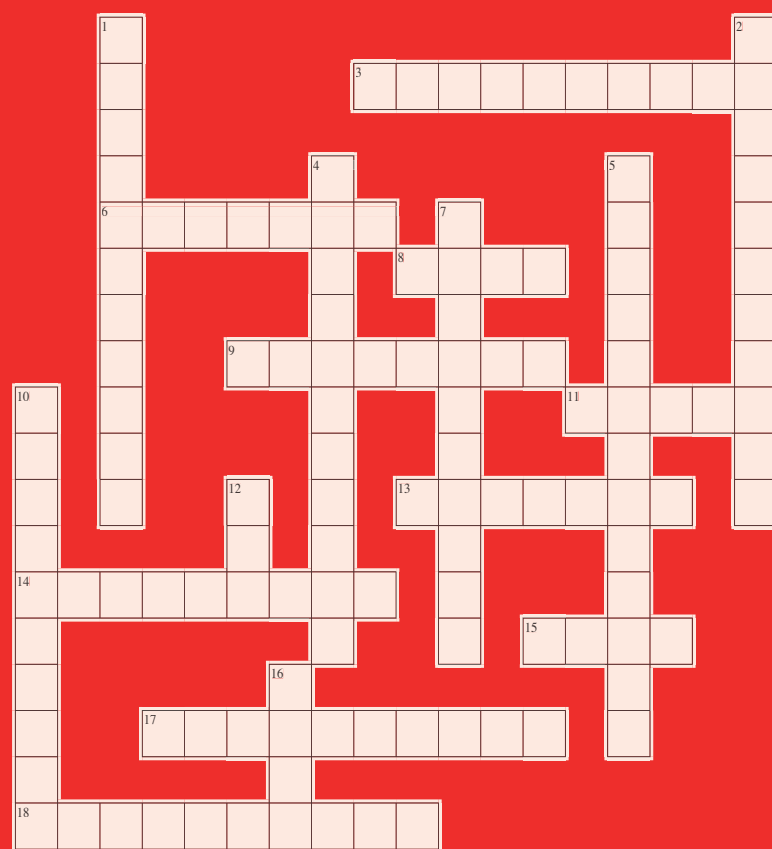
Na vier prachtige jaren bij Koninklijke Verkade, waar ik verantwoordelijk was voor Superunie, heb ik het genoeg het retailkanaal van Bier&cO verder te mogen ontwikkelen. Een hele gave job! Craftbier is volop in ontwikkeling. Non en low alcohol blijven keihard doorgroeien. Belangrijk dus om op de juiste wijze in te spelen op deze ontwikkelingen voor maximale groei (kwalitatief en kwantitatief) voor alle betrokkenen. Wat is de categorievisie? Wat wil de shopper? Welke assortiment? Welke schapopbouw? Welke ondersteuning? Welke communicatie? Hoe kan Bier&cO de retailer helpen de categorie verder te laten groeien? Interessante vragen waar ik me graag mee bezighoud. Tijdens mijn jaren bij Heineken en AB-InBev heb ik ervaren hoe mooi de bierwereld is. Bijzonder om te ontdekken dat de wereld van craftbier nog veel interessanter en uitdagender is, en tevens eindeloze smaaksensaties biedt. Ik kijk ernaar uit om de shopper anders te laten kiezen en drinken!

Horizontaal

3. Term waarmee een alcoholvrij biermerk de nek werd omgedraaid
6. Alcoholvrij en -arm bier is, als dorstlesser, zo goed als ...
8. Verzamelnaam voor de categorie alcoholarm en -vrij (afko)
9. Knetterstrak gehopt alcoholvrij pils dat 'leuk' is
11. Belangrijkste bestanddeel van bier
13. Brouwer van het lekkerste NoLo-bier uit Misset Horeca Test
14. Engelse term die meer met calorieën en minder met alcohol te maken heeft
15. Eencellig organisme dat suiker eet en daarvan alcohol en koolzuur maakt
17. Bier dat maximaal 1,2% alcohol per volume bevat
18. Lekkerste NoLo-bier volgens Misset Horeca Test in 2018

Verticaal

1. Geen NoLo maar wel laagalcoholisch bier
2. Bier dat maximaal 0,1% alcohol per volume bevat
4. Introduceerde een term waarmee een alcoholvrij biermerk de nek werd omgedraaid
5. Alcoholvrij bier bevat weinig calorieën. Dat heet ...
7. Wereldschokkende gebeurtenis waardoor Bavaria Malt wereldwijd bekend raakt
10. Plantdelen die bitterheid en bewaarbaarheid aan bier geven
12. Voordeel van NoLo: die is niet meer nodig
16. Behandeld graan waarmee we brouwen



EclipseCrossword.com

CRYPTOBIER

FOKKE & SUKKE VINDEN HET ONTSETTEND KNAP



Colofon

Bier&cO is een uitgave van Bier&cO, en verschijnt vier keer per jaar in een oplage van 10.000 stuks.

Tekst

Reid, Geleijne en Van Tol (Fokke & Sukke), Gerard Molenaar, Gabriëlle Kooij, Reinier Kamphuis, Jeroen Liefveld, Marlon Marci, Diederick Postma, Pepijn van der Waa, Jasper Zegveld, Rick Kempen en Gaius Voûte

Concept en redactie

Schrijfwier, bureau voor tekst, redactie en communicatie, Appeltern

Vormgeving

Linda Rieken Grafisch Ontwerp

SARPHATISTRAAT 600,
1018 AV AMSTERDAM
t +31 20 4802000

info@bierenco.nl, www.bierenco.nl

© Bier&cO, Amsterdam 2018.

