

Leven in de Jopen-brouwerij

Waar voorheen de bussen van Connexxion geparkeerd stonden, is nu volop bedrijvigheid gaande. De werkzaamheden voor de uitbreiding van de bottellijn van Jopen zijn in volle gang. In het voorjaar moeten de werkzaamheden op het voormalige parkeerterrein aan de Emrikweg gereed zijn en komt er leven in de brouwerij!

Wie Jopen in aanloop van de opening van de kerk een beetje gevolgd heeft, weet dat ze niet onbekend zijn met wat tegenslag. Het duurde tot 2005 voordat de aankoop van de kerk een feit was en in het voorjaar van 2010 kon er gestart worden met de verbouwing. Op hun zestiende verjaardag konden de eerste bezoekers genieten van het Haarlemse bier en de bijbehorende spijzen. Wij zijn nieuwsgierig... Hoe zal het Jopen nu vergaan in de Waarderpolder?

KLEINE VERTRAGING

Lydian Zoetman en Michel Ordeman schuiven op een gezellige vrijdagmiddag in de kerk aan. Ze hebben het druk, zoveel is duidelijk. Maar er is goed nieuws, want ze hebben het koopcontract getekend! "Daarna is het eigenlijk allemaal heel snel gegaan. Marc Schuurman is onze nieuwe projectmanager en hij begeleidt het project van a tot z. Alle bussen zijn inmiddels van het Connexxion-terrein af", vertelt Lydian opgelucht. "Daarna konden we pas kijken of de fundering ook daadwerkelijk goed was. Dit heeft geresulteerd in een kleine vertraging. Maar we hebben gelukkig al vaker met dit bijltje gehakt." Michel glimlacht: "Eén ding is in ieder geval zeker. De verbouwing zal niet zo ver uitlopen als de kerk."

BROUWKLAAR

Niet lang daarna werden aardig wat containers weggehaald met asfalt. "Daaronder zat een gefundeerde betonlaag", legt Michel uit. "Ontzettend fijn, want we kunnen op deze bestaande fundering doorbouwen. Er heeft namelijk een pand op gestaan met een behoorlijke draagkracht. Maar aangezien we op één hoog een kantine/horecafunctie gaan creëren, worden er nog een paar extra palen bij geheid. In de betonlaag worden sleuven gegraven voor de afwatering en we gaan een nieuwe riolering aanleggen. Vervolgens gaat er een



Tekst: Marit Swart. Fotografie: Rob Eversen.

tweede betonlaag overheen. Qua palenwerk en fundering komt er dus niet zoveel werk meer bij kijken. We hopen dat voor eind dit jaar het betonwerk volledig gereed is en eind februari de muren en het dak. In maart wordt de technische vloer gelegd en eind maart is het de beurt aan de bottellijn. Hopelijk kunnen we in april proefdraaien en vanaf eind april, begin mei moeten we volledig brouwklaar zijn."

AMBITIES

Jopen kan 2013 met twee prijzen op zak uitluiden. Jopen heeft een gouden en een zilveren medaille behaald tijdens de verkiezing 'Brussels Beer Challenge 2013' in Luik voor respectievelijk Jopen Jacobus en Jopen Extra Stout. Maar wat zal 2014 gaan brengen? Lydian: "We zijn nog bezig met de planning voor volgend jaar, maar we willen in ieder geval meer activiteiten organiseren. Onze masterclasses, zoals *Bier & kaas*, *Bier & Oesters* en *Bier & chocolade*, lopen ongelooflijk goed. Verder gaan in de retailbranche grote acties plaatsvinden en *Gall & Gall* heeft ons landelijk opgenomen. Voor de Waarderpolder hopen we dat de bottellijn vlekkeloos gaat lopen en dat we onze doelstellingen gaan halen. We willen maar liefst 12.000 hecto gaan brouwen! En natuurlijk dat wij maar gelukkig en blij met elkaar blijven", knipoogt Lydian naar Michel. "Daar sluit ik me volledig bij aan", aldus Michel. "Proost op het nieuwe jaar!"

Meer info: www.jopen.nl



Jopen gaat de lucht in

De nieuwbouw van Jopen is snel de hoogte in gegaan. Het skelet van het gebouw is inmiddels gereed op het voormalige terrein van Connexxion. Wij namen alvast een kijkje om te zien hoe mooi de uitbreiding wordt.

Vol trots tonen Michel Ordeman en Lydian Zoetman ons de live-beelden van de nieuwbouw. Via een webcam kunnen we de werkzaamheden aan de Emrikweg volgen. "Sinds ons vorige interview is er eigenlijk niets veranderd qua planning. We lopen dus nog op schema", vertelt Lydian lachend. "Iedere week gebeurt er weer iets nieuws", wijst Michel naar het scherm. "Het is in enen heel snel gegaan. We zijn in twee weken tijd van enkel een plaat beton naar een hele opbouw gegaan. Het skelet staat nu en over een paar weken is het gehele pand klaar. De eerste twee lagertanks zijn binnen gekomen. De twee grootste, die een enorme hoeveelheid kunnen bevatten. Maar liefst 120 hectoliter!"

STRESS ERAF

Maar het blijkt wel weer dat het een behoorlijke operatie is. Michel: "Het meeste werk gaat zitten in het leidingwerk, oftewel de *pipng*. Eigenlijk kan je het vergelijken met het bouwen van een huis. De waterleidingen en elektra zie je niet meer terug als het huis klaar is, maar daar gaat wel degelijk veel werk inzitten. Verder zijn we druk bezig om de ideale inrichting te bepalen. Waar komt de schrootmolen en waar de moutopslag? Deze details vergen nog wat aandacht. Naar verwachting kunnen we midden april met de bottellijn aan de slag. Daarna is er een aantal weken nodig om op te bouwen, waarna we kunnen proefdraaien. Hoe sneller we draaien, des te prettiger het is. Momenteel hebben we namelijk nooit een lege tank. We brouwen soms maanden van tevoren. Als de bottellijn straks gereed is, wordt het bier gebrouwen wanneer het nodig is. We halen de stress van de productie af en kunnen pieken in de afzet opvangen."

HORECAFUNCTIE

En de publieksfunctie? Lydian: "Het draaien van de bottellijn heeft nu prioriteit. Op de plek die we nu nog gekscherend de kantine noemen, willen we een proeflokaalfunctie creëren voor mensen uit de Waarderpolder. Het wordt een horecafunctie met beperkte openingstijden. Bijvoorbeeld voor ondernemers die 's middags even met een relatie, leverancier, klant of collega een biertje willen drinken. Er zijn namelijk weinig gezellige horecaplekken in de Waarderpolder. En wij kunnen het weten", grapt ze. "Net als in de kerk heb je vanuit de horecafunctie veel zichtlijnen op de productie die daar plaatsvindt. Je loopt dus niet fysiek langs de lagertanks of de bottellijn."

GROEI

Een hectische periode breekt aan. "We hebben een druk jaar met vele nieuwe uitdagingen voor de boeg", vertelt Michel. "Onze afzet groeit nog steeds. Speciaalbier is wereldwijd heel *hot*, het is aan het exploderen! Dat is in Nederland al goed te merken, maar in Zweden en Amerika nog veel extremer. Het is ontzettend leuk om daar deelgenoot in te zijn en je eigen rol daarin te bepalen. Gelukkig hebben we een brouwerij die als een bedevaartsoord gebruikt wordt, maar er liggen nog veel meer mogelijkheden voor ons. We zitten gewoon in een luxe positie." Lydian haakt in: "Vorig jaar had iedereen zijn mond vol van recessie, maar 2014 wordt een jaar van positiviteit en groei. Jopen gaat daar het goede voorbeeld in geven. Daarover in een latere editie meer!"

Meer info: www.jopen.nl