



Businessplan
Brouwerij Egmond bv

Inhoud

5	Samenvatting
7	Inleiding
10	Op weg naar brouwerij Egmond
13	De Sancti Adalberti abdijbieren
15	Marktgegevens
17	Marketing & Design
19	Verkoop
19	Bedrijfsportfolio
20	Duurzaam ondernemen
23	De brouwerij
24	Vestiging
28	CV partners
29	CV klankbordgroep

Businessplan

Brouwerij Egmond bv

*Brouwer van Sancti Adalberti Miraculum Novum,
het Laatste Wonder van Adelbert*

PARTNERS Ward de Groote sales & sustainability
 Peter Lassooy marketing & design

Albert Hoffmann brouwmeester, inkoop
Dietrik Emmens financial services

KLANKBORDGROEP Gerco Tervoort *financieel adviseur*
 Jan Tervoort *bouwkundig adviseur*
 Roel van Velzen *juridisch adviseur*
 Hugo Snabilie *leerplekken adviseur*
 Fred Bakker *horeca adviseur*
 Sjaak Swart *economisch adviseur*
 Marcel Tillemans *verkoop adviseur*
 Ilona van der Gulik *belasting adviseur*
 Clemens Beentjes *transport adviseur*

Oktober 2014

Abt Gerard Mathijsen:

Abdij van Egmond is trots op Sancti Adalberti

In de Middeleeuwen hebben monniken de Griekse geschriften overgeleverd, die gewagen van brouwprocessen in het oude Egypte. Door het brouwen van bier hebben zij het milieuprobleem van hun tijd, onzuiver drinkwater, weten op te lossen. De heilige abt Arnold van Oudenburg (1040-1087), groot predestichter in West-Vlaanderen, begon bier te brouwen nadat het water door een pestepidemie verontreinigd was. Hij is de patroon van de bierbrouwers geworden.

Abdijbieren verdienen zorgvuldig geproefd te worden en genoten met gepaste matigheid. Dan lessen zij de dorst, dragen bij aan de gezondheid en scheppen een sfeer van gemeenschappelijk welzijn. Het Rituale Romanum heeft een zegening waarin gebeden wordt dat het bier gezondheid van lichaam schenkt en de ziel bescherming biedt.

Daarbij sluit ik mij van harte aan.

Met een eigen abdijbier komt iets van de oude abdij weer tot leven.

Daar mogen we toch dankbaar om zijn!



Samenvatting

De rijke geschiedenis van de abdij van Egmond en het historisch gegeven dat er ooit bier werd gebrouwen was de aanleiding om een Egmonds abdijbier op de markt te brengen. Maar ook de markt zelf lijkt er rijp voor. Er vindt een verschuiving plaats van pils naar speciaalbier en er is een groeiende belangstelling voor lokale producten, zowel bij de detailhandel, de horeca als bij de consument. Daarbij is duurzaamheid niet langer een loze kreet maar worden overheid, bedrijfsleven en consumenten zich er steeds meer van bewust dat er een transitie moet komen naar een andere manier van produceren en consumeren.

In Brouwerij Egmond komen al deze componenten samen. Het bier wordt gebrouwen in licentie met de abdij van Egmond, is onlosmakelijk verbonden met de geschiedenis en samengesteld uit biologisch geteelde granen die in de omgeving worden geteeld. De brouwerij voorziet in eigen energie, kent emissie noch afval en werkt o.a. met mensen uit de zorg en leerplekken.

Als dat het laatste wonder van Adelbert niet is!

Missie

We brouwen een tripel duurzaam Abdijbier in de directe omgeving van de Egmondse Abdij. Tripel duurzaam omdat het duurzaam is voor de Abdij, voor de mensen en voor het milieu!

Visie

1. We willen onze brouwerij niet laten leiden door de boekhouding maar door waarden en zingeving.
2. We willen een gezondere wereld voor onze mede-natuur, onze kinderen en de komende generaties.
3. Onze aanpak is goed in plaats van minder slecht. Dus zo snel mogelijk 100% duurzaam.
4. We werken op kleine, lokale schaal. We runnen de brouwerij samen en met plezier.
5. We hebben heldere principes en geen bureaucratische rompslomp
6. We werken aan inclusiviteit en geen competitie.
7. We zijn niet de goedkoopste maar wel de beste voor nu en voor de komende generaties.

Doelstellingen

Consument

Wij bieden de consument een heerlijk traditioneel gebrouwen abdijbier. Het is volop genieten door de smaak en de lange historie die hoort bij het bier. Door de continue verduurzaming van het volledige beleid rond de brouwerij, het brouwproces, de grondstoffen en het personeel is het in alle opzichten genieten!

Horeca

Uiteraard kunnen de consumenten in de wijde omgeving van Egmond-Binnen ook genieten van dit geweldige bier bij vele restaurants, bars en cafe's.

De abdij

De brouwerij moet volledig passen binnen de

doelstellingen van de Abdij en de winkel. Sancti Adalberti speciaalbier ondersteunt de doelstellingen en de uitstraling van de Egmondse Abdij. Jaarlijks wordt er een bedrag aan de abdij overgemaakt, afhankelijk van het geproduceerde volume. Zo draagt de brouwerij bij aan de instandhouding van het abdijspatrimonium.

Duurzaamheid

De brouwerij voldoet aan de huidige duurzaamheidsdoelstellingen.

Het brouwproces wordt uitgevoerd volgens de meest duurzame richtlijnen.

Er worden grondstoffen gebruikt die biologisch en/of duurzaam in de omgeving zijn verbouwd. Medewerkers zijn rentmeesters van natuur en milieu en zullen respect hebben voor onze duurzaamheidsdoelstellingen. Waar mogelijk geven we jongeren een kans zich te ontwikkelen en mensen met een makke een kans in het werkproces actief te zijn.

Financieel

Het inkomen van de brouwerij wordt gegenereerd uit verkoop van bier en biergerelateerde producten aan horeca en retail, in de eigen winkel en proeflokaal en door het geven van rondleidingen.



De abdij van Egmond in volle glorie, geschilderd door Jan Jacobsz. van der Croos in 1681.
De abdij werd in 1573 op last van Dirk van Sony in brand gestoken, zodat de Spanjaarden haar niet zouden kunnen annexeren.
Stedelijk Museum Alkmaar.

Inleiding

Het verleden

Omstreeks 690 kwam Adelbert naar onze streek om de Friezen die hier woonden te kerstenen. Hij vestigde zich op een plekje in de duinen dat Egmond genoemd werd. Aan Adelbert worden veel wonderen toegeschreven. In 740 overleed Adelbert en hij werd begraven op zijn plekje in de duinen, dat al spoedig een bedevaartsoord werd. In 922 kwam het gebied in handen van Graaf Dirk I, de eerste graaf van Holland. Dirk I had een nonnenkloostertje in Hallem (nu Egmond-Binnen). Adelbert verscheen in de droom van Wilfsit, een der nonnen, en zei dat men hem moest opgraven en opnieuw begraven in het kloostertje van Hallem. Dirk liet het gebeente van Adelbert opgraven en toen gebeurde het wonder. Op de plek waar ze hem vonden welde een bron op. Sinds die tijd is deze bron altijd aanwezig geweest en men beweerde dat het water oogziekten en dwaasheid genas. Aan Adelbert worden veel wonderen toegeschreven. Die wonderverhalen zijn in 980 opgeschreven en het blijkt dat Adelbert door de bevolking al spoedig als heilige werd vereerd. Zowel christenen als niet-christenen riepen zijn hulp in.

Het houten klooster werd vervangen door een stenen abdij die uitgroeide tot een centrum van kennis en macht. Tot in de wijde omtrek had de abdij bezittingen en de monniken stonden aan de basis van de inrichting van het land. Tot in het jaar 1573. In de strijd tegen de Spanjaarden werden alle kerken en grote

gebouwen in de omgeving verwoest door Dirk van Sonoy. Zo ook de abdij van Egmond. Maar uit de geschiedschrijving weten we dat Sonoy de brouwketel had meegenomen om wapentuig van te maken.

Of er daadwerkelijk bier gebrouwen werd is zeer waarschijnlijk. Bier was destijds gezonder dan water en men dronk het regelmatig. Elke plaats had zijn eigen brouwerijen en in Haarlem was brouwer een van de meest



voorkomende ambachten. Alkmaarse bierbrouwers hadden zelfs een eigen duinwaterwinpunt bij Schoorl.

Het zuivere en schone duinwater werd met speciale boten naar de Bierkade verscheept. Eeuwenlang heeft de ruïne in het landschap gestaan, totdat de laatste steen was verkocht. Pas van 1935 tot 1950 is er een nieuwe abdij gebouwd. Er wonen nu dertien benedictijner

monniken in de Sint- Adelbertabdij die leven volgens de regel van onze Heilige Vader Benedictus.

Het heden

De rijke historie van de abdij van Egmond was nauwelijks zichtbaar in de omgeving van de abdij zelf.

Zelfs de bewoners van Egmond-Binnen wisten nauwelijks wie Adelbert was. Daar kwam verandering in toen Stichting De Wielenmaker het project Monnikenwerk startte en daar subsidies voor binnenhaalde. Het Monnikenpad werd bedacht, een wandeling door de Egmondse die alle cultuurhistorische punten aan elkaar knoopt.

Weldra ontstond ook het gevoel dat er weer een Egmonds abdijsbier zou moeten zijn. In gesprekken met abt Gerard Mathijssen werd duidelijk dat ook de abt, als zoon van een bierbrouwer, dit zeer op prijs zou stellen. Niet dat de monniken het zelf zouden gaan brouwen, maar wel in licentie met de abdij.

Het concept werd bedacht: een speciaal bier geankerd in het verleden van de abdij.

Het bier 'Sancti Adalberti' is geënt met het water uit de geneeskrachtige bron van de Adelbertusakker.

Maar dat niet alleen, er is ook lindebloesem in het bier verwerkt in relatie met de linden op de Abdijlaan en de Adelbertusakker.

Op 24 april 2009 werd het heilige water in een gezegende kruik naar Amsterdam gebracht waar het als gastbrouwsel werd gebrouwen door Brouwerij De Prael.



*Sancti Adalberti wordt gepresenteerd
op 28 juni 2009.
Het bier wordt gebracht door Dirk van
Sonoy en het eerste glas wordt getapt
door abt Gerard Mathijssen voor
burgemeester Hetty Hafkamp van de
gemeente Bergen en Peter Lassooy.*



Op 28 juni was het feest in Egmond-Binnen. Ieder jaar rond 25 juni wordt de sterfdag van de heilige Adelbert gevierd door de parochie. Maar dit jaar werd ook het Monnikenpad officieel geopend en... het abdijbier Sancti Adalberti gepresenteerd. Gezeten op een Fries paard kwam Dirk van Sonoy het eerste fust afleveren bij de abdij van Egmond. Hij was het die in 1573 de abdij verwoestte, nadat hij eerst de brouwketel had meegenomen. Abt Gerard Mathijssen tapte het eerste glas Sancti Adalberti voor burgemeester Hetty Hafkamp van de gemeente Bergen. Het bier was al direct een groot succes en een aantal horeca-ondernemingen bestelden het. In 2010 werd een productie bereikt van 8.500 liter.

De toekomst

Het bier was goed, het concept was goed, de marketing en de vormgeving waren goed, kortom, het kon niet meer stuk. De Prael was onze eerste brouwer. Maar de toenemende vraag en ons grotere assortiment leverde grote uitdagingen op. In 2012 zijn we overgegaan naar Lochristi. Lochristi ligt onder de rook van Gent, daar waar ooit de monniken van Egmond vandaan kwamen. Bij de Proefbrouwerij is een verdere groei gegarandeerd. Inmiddels bestaat het assortiment uit 5 verschillende abdijbieren in verschillende verpakkingen. Verdere groei is zeker mogelijk bij Lochristi maar onze afhankelijkheid is groot. Redenen genoeg om de mogelijkheden te onderzoeken om een brouwerij op te richten in Egmond. Maar dan wel een volgens het principe People, Planet, Profit. Voorzien in eigen energie, geen afval produceren

en grondstoffen zoveel als mogelijk betrekken uit de omgeving. Inkomen moet gegenereerd worden uit de verkoop van bier en biergerelateerde producten, een proeflokaal en het geven van rondleidingen.

Lassooy vond een partner in Ward de Groote, adviseur in duurzaam ondernemen en samen hebben zij een brainstormgroep in het leven geroepen om te zien of een dergelijk plan levensvatbaar was. In de groep zaten mensen uit de zorg, uit de biologische landbouw, uit het onderwijs, ondernemers en een afgevaardigde van de abdij. Op basis van deze brainstormsessies werd besloten om door te gaan. De volgende stap was het oprichten van een klankbordgroep. Zes mensen, deskundig op het gebied van duurzaam ondernemen, financiën, bouwkunde, marketing en design, allen door de wol geverfde ondernemers. Zij laten zich adviseren door een jurist en deskundigen uit het brouwersvak. Doelstellingen worden vastgesteld: de cultuurhistorische waarde van de Egmond en de abdij van Egmond promoten. Het bier is een middel daartoe.

De sprong voorwaarts...

In maart 2012 werd Albert Heijn toegevoegd aan het klantenbestand. In 35 filialen wordt het bier verkocht en er komen enthousiaste reacties uit het land. Het volume werd in één klap verdrievoudigd. In 2013 hebben we de grootste speciaal bier verkoper van Nederland binnengehaald. Mitra wordt sinds september beleverd en zal een belangrijke rol spelen bij het landelijk bekend maken van het enige abdijbier uit Nederland. Mitra heeft het gehele assortiment

op fles opgenomen. Lokaal blijft het aantal klanten gestaag groeien. Scholten groothandel zet zich zeer actief in voor het onder de aandacht brengen van Sancti Adalberti. Sancti Adalberti is hard op weg naar de 1000 hl per jaar.

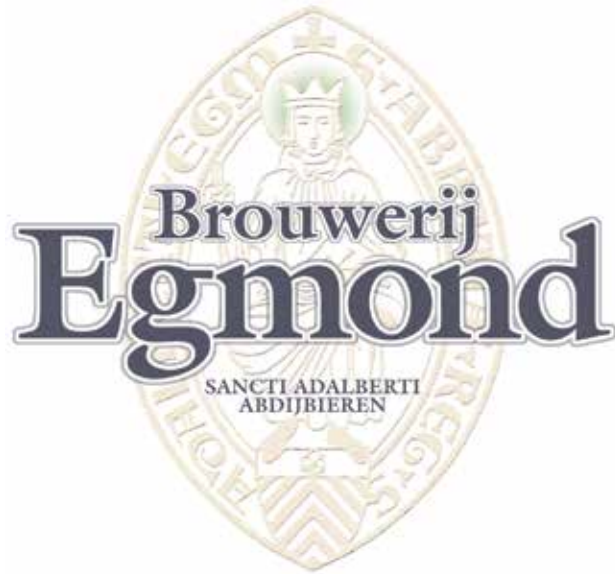
Brouwerij Egmond bv wint Rabo Ondernemersprijs gemeente Bergen

Op 7 oktober 2013 nemen Ward de Groote en Peter Lassooy de Ondernemersprijs in ontvangst. Een kroon op het vele werk dat is verzet.



Op weg naar Brouwerij Egmond

People, Planet, Profit



People

Brouwerij Egmond is niet zomaar een brouwerij. Brouwerij Egmond is een winstgevende brouwerij die op een sociaal, ethisch en milieu verantwoordelijke wijze een hoge kwaliteit ambachtelijk bier brouwt. Verkoop is niet de enige focus van de onderneming. Als je constant nieuwe medewerkers moet aannemen raak je verwijderd van je oorspronkelijke doelen: plezier hebben, een geweldige werkomgeving handhaven en een uitstekend product produceren, dat geen impact heeft op het milieu.

Naast hoogwaardig geschoolde werknemers werkt de brouwerij met mensen met een achterstand op de arbeidsmarkt en is ook een onderwijsleerbedrijf. In het pand nabij de Abdi van Egmond leren (v)mbo-ers en hbo-ers het brouwersvak. Ook leren ze wat er komt kijken bij een eigen zaak.

Onze medewerkers

Succesvol ondernemen staat of valt met de kwaliteit en de betrokkenheid van de medewerkers. Bij Brouwerij Egmond worden werknemers ook eigenaar en krijgen een stem in het beleid van de onderneming. Zij krijgen een aandeel in het financieel resultaat, goed of slecht. Door een 'open book management' weten zij precies wat een liter bier kost en zullen binnen hun werkomgeving proberen die kosten omlaag te

krijgen, uiteraard binnen de duurzaamheidsdoelstellingen. Medewerkers geven om de kosten, om de kwaliteit en om elkaar.

Daarnaast biedt Brouwerij Egmond per jaar een aantal mensen met een makke een volwaardige dagbesteding.

Dit kan een begin zijn van reïntegratie.

Bijvoorbeeld door mee te helpen met bierbrouwen, het reinigen van de brouwinstallatie, het bottelen van bier, bierflesjes etiketteren, dozen inpakken en merken, het maken van houten kratten voor de flessen en het transporteren van bier.

Onderwijsleerbedrijf

Brouwerij Egmond is geschikt als onderwijsleerbedrijf omdat zij verschillende werkprocessen en voortdurende activiteiten biedt. Leerlingen kunnen er projectmatig aan de slag, zoals met de inrichting en de installatie van de bierketels. Maar er zijn ook activiteiten van langere duur, zoals horeca- en marketingwerkzaamheden.

En uiteraard wordt er bier gebrouwen! Het werk dat leerlingen in de brouwerij kunnen doen is leerzaam en past bij verschillende opleidingen, zoals art & design, bouw, installatietechniek, chemie, horeca en recreatie. Brouwerij Egmond is in gesprek met het Clusius College over een samenwerking.

Voordelen voor iedereen

De samenwerking tussen opleidingsinstituten en de brouwerij levert voor iedereen voordelen op. Docent en ondernemer leren elkaar beter begrijpen en waarderen. Daardoor kunnen zij leerlingen beter sturen.

Of een onderwijsleerbedrijf goed werkt, hangt uiteraard ook af van de inzet van de ondernemers die meedoen. Ze moeten het leuk vinden om met jongeren te werken. Ook zullen zij goed in moeten kunnen schatten hoe de verschillende taken het beste kunnen worden verdeeld. Dat vraagt vaak geduld. Tot slot is de bierbrouwerij een perfecte plek om met deelnemers over verantwoord alcoholgebruik in gesprek te gaan.

Planet

Brouwerij Egmond gaat regiogebonden abdijbier brouwen. Er komen diverse ambachtelijk gebrouwen biersoorten die een link hebben met de Abdij van Egmond en de grondlegger Adelbertus.

De nadruk wordt gelegd op het ambacht bierbrouwen, op de historische waarde van de Abdij en op duurzaamheid. We maken gebruik van traditionele brouwketels en brouwtechnieken. Het pand waarin de brouwerij is gevestigd voldoet aan de actuele duurzaamheidsdoelstellingen. We zijn volkomen transparant over deze doelstellingen en onze inspanningen om er aan te voldoen.

Het hele proces van bierbrouwen is door een ieder te beleven. Er zijn in de brouwerij rondleidingen.

Het brouwproces

De Bierbrouwerij Egmond brouwt alle biersoorten

op ambachtelijke wijze met pure en duurzame producten. Het bier is van hoge gisting en wordt na rijping nog lekkerder. De brouwsels worden geproduceerd in een ketel van 1000 liter. Speciale samenstellingen van mout, hop, gist, lindebloesem en water uit de Adelbertusbron worden met zorg samengesteld en tot een prachtig product gebrouwen. Grondstoffen worden zoveel mogelijk in de omgeving aangekocht. Ook het proces zelf wordt uitgevoerd volgens de meest duurzame richtlijnen. Over deze richtlijnen en onze inspanningen op dit gebied wordt uitgebreid informatie vertrekt tijdens de rondleiding door de brouwerij.

Het proeflokaal en de winkel

De verschillende biersoorten zijn bestemd voor verkoop aan zowel de consument (locale, regionale en toeristen) als aan de vakhandel (horeca, slijterij en groothandel) in diverse formaten. Iedere rondleiding eindigt in ons gezellige proeflokaal. Op schermen worden de bezoekers verder geïnformeerd over alle belangrijke items rond de brouwerij, het brouwproces, de grondstoffen, alle duurzaamheidsinspanningen en ons prachtige bierassortiment. Graag wordt er voorzien in de behoefte die consumenten krijgen bij de kennismaking met het Sancti Adalberti bier. Dit is een prima locatie voor de geïnteresseerde toerist en de echte bierliefhebber. Uiteraard worden er in de proeverij slechts kleine productconfrontaties gedaan. De consument wordt in de winkel de mogelijkheid geboden tot aankoop.

Profit

Profit komt op de laatste plaats. Maar de brouwerij heeft wel inkomsten nodig. Deze eigen inkomsten bestaan uit de verkoop van speciaalbier en biergerelateerde producten, het geven van rondleidingen en workshops en het beheren van een proeflokaal. Aan de abdij worden royalties afgedragen voor het gebruik van de naam en het zegel. Hierbij worden de regels gehanteerd zoals die zijn vastgelegd door de Belgische Unie van Bierbrouwers.



In het voorjaar van 2011 werd de Egmondse Witte gepresenteerd op het strand van Egmond aan Zee. De eerste 1000 liter was in 10 dagen uitverkocht.



Ze is jong, ze is fris
Ze danst en tintelt op je tong
Ze schuimt als de branding van de Noordzee
Ze is prachtig en ze komt uit Egmond



De Sancti Adalberti abdijsbieren

Het abdijsbier 'Sancti Adalberti' wordt gebrouwen met biologisch geteelde granen. Het is geënt met het water uit de heilige bron op de Adelbertusakker.

Ook lindebloesem is in het bier verwerkt als referentie aan de linden in de Abdijlaan en op de Adelbertusakker. Samen met de verschillende mout- en hopsoorten en enkele andere ingrediënten zorgt dat voor heerlijke en eerlijke bieren.

De bieren zijn ongefilterd en onpasteuriseerd en kennen een nagisting op fles.

Egmondse Witte

De 'eigenweizen' witte is een 3-granen Weizenbier gebrouwen naar Duitse stijl, dat wil zeggen met meer dan 50% tarwemout. De drie verschillende aroma-hopsoorten zorgen voor een subtiele en aangename bitterheid. Het bier schuimt mooi wit, kleurt goud in het glas en is licht gesluisd. 5 % vol.

Egmondse Blonde

De Egmondse Blonde gaat het assortiment van Sancti Adalberti abdijsbieren compleet maken. Weer zo'n Wonder van Adelbert. De unieke hop en moutsoorten zorgen voor een hoppig-bitterig abdijsbier met een vleugje citrus, een heerlijke geur en een bitterzoete afdronk. 5,7 % vol.

Egmondse Dubbel

Een mooie robijnrode dubbel, met de geur van rijp rood fruit en caramel.
De smaken van caramel- en gebrande mout zijn

harmonisch en verfijnd. Zijn afdronk is licht zoetig en bitterig een abdijsbier waardig. Natuurlijk ook weer met biologisch geteelde granen en lindebloesem. 6,5 % vol.

Egmondse Tripel

Deze krachtige blonde tripel kleurt goudblond in het glas. De aangename smaak van mout en hop gaat over in een fijne bitterheid. Ook verkrijgbaar op fust en in 75 cl flessen. 7,5 % vol.

Pastorale

Een zinnenstrelend Egmonds winterbier. De rijke geur heeft zowel fruitige als kruidige kenmerken. De volle moutige caramelsmaak met een frisse toets van lindebloesem maakt van Pastorale een hartverwarmend bier. 8,1 % vol.



Peter Mulder, assistent supermarktmanager
Albert Heijn:

Lokale biologische producten verkleinen je voetafdruk.

In de Albert Heijn in Egmond aan den Hoef voeren we dit jaar voor het eerst een pilot met seizoensproducten. Een product hiervan is het bier van Sancti Adalberti. Dit tripel bier en wit bier slaan zeer goed aan bij onze klanten. Zowel de lokale klanten als ook de seizoensklanten zijn zeer enthousiast over deze toevoeging aan het assortiment.

Albert Heijn wil graag lokaal betrokken zijn en dat betekent volgens mij ook het aanbieden van een beperkt aantal lokale producten. De vraag naar Adalberti bieren is zelfs momenteel vele malen groter dan het aanbod. Een succesvolle toevoeging van een lokaal product waar we in Egmond trots op mogen zijn!



*Lokale producten vinden we steeds vaker
in het schap van de supermarkt.*



Marktgegevens

Bron: Nederlandse Brouwers

De Nederlandse biersector levert een substantiële bijdrage aan de Nederlandse economie:

De sector draagt 2,6 miljard euro bij aan de Nederlandse economie en is een belangrijke motor voor de economie met een aandeel van 0.3% in het Bruto Binnenlands Product (BBP)

De sector biedt directe werkgelegenheid aan 6.750 mensen. Indirect zijn 77.500 mensen voor hun werk afhankelijk van de sector.

De Nederlandse staat ontvangt ruim 2 miljard euro aan accijns, BTW en andere belastingen door de productie en verkoop van bier. Grofweg kun je stellen dat van de gemiddelde prijs die een consument betaalt voor een flesje bier, 50 procent in de staatskas vloeit door accijns, BTW en andere belastingen.

Van het in Nederland geproduceerde bier wordt ongeveer 60 procent geëxporteerd. Met een aandeel van 1,6 % in de wereldproductie is Nederland goed voor 16% van de bierexport. Dat maakt Nederland tot de grootste bier exporteur van de wereld.



Nederlandse
Brouwers

KERNCIJFERS 2013

	2013	2012
Totale bierproductie eigen leden (inclusief alcohol arm en -vrij)		
Bierproductie leden	23.636.000 hl	24.271.000 hl
Export	14.183.000 hl	14.727.000 hl
Import leden	819.000 hl	818.000 hl
Afzet leden Nld Brouwers op Nld markt	10.271.000 hl	10.361.000 hl
• waarvan alcoholvrij/arm	190.000 hl	181.000 hl
• waarvan alcoholhoudend	10.081.000 hl	10.180.000 hl

	2013	2012
Binnenlandse afzet naar biersoort leden Nederlandse Brouwers (inclusief alcohol arm en -vrij)		
Alcoholarm en - vrij bier	190.000 hl	181.000 hl
Pils	9.292.000 hl	9.497.000 hl
Overige	790.000 hl	683.000 hl
Totaal	10.272.000 hl	10.361.000 hl

	2013	2012
Overzicht totale markt alcoholhoudend bier (≥0.5%) obv accijnsaangiften (exclusief alcohol arm en -vrij)		
Totale bierafzet Nederlandse markt	11.691.000 hl	12.122.000 hl
Afzet Nederlandse Brouwers	10.082.000 hl	10.180.000 hl
Import en productie overigen	1.609.000 hl	1.942.000 hl
Aantal inwoners	16.799.940	16.755.033
Verbruik in liters per hoofd v/d bevolking	69,6	72,3
Accijnsopbrengst*	€ 411.900.000	€ 386.600.000

*Bron: Ministerie van Financiën, cijfers op transactiebasis

	1975	1980	1985	1990	1995	2000	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Ontwikkeling hoofdelijk verbruik totale Nederlandse biermarkt**	78,9 liter	86,4 liter	84,4 liter	90,0 liter	85,8 liter	82,8 liter	79,4 liter	77,5 liter	78,5 liter	72,8 liter	72,0 liter	71,7 liter	72,3 liter	69,6 liter

**berekend op basis van officiële accijnsaangiftecijfers Ministerie van Financiën

DE BROUWERS VAN MORGEN 2014

Bier in de horeca

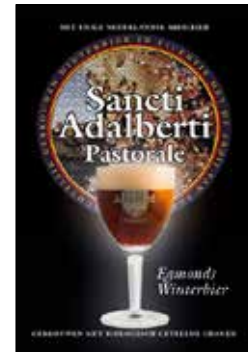
Bijna een kwart van de bierdrinkers, drinkt het vaakst een glas bier in een bar of café. Daarnaast hebben bierdrinkers aangegeven het liefst bier te drinken op het terras van een café, restaurant of sportkantine. Dit is voor de brouwers een goede reden om te investeren in een optimale 'bierbeleving' in de horeca. Er worden dan ook verschillende initiatieven genomen om ervoor te zorgen dat een glas bier in de kroeg of op het terras extra lekker smaakt.

Uit onderzoek blijkt dat de consument pas echt van zijn bier geniet, wanneer er aan een tweetal randvoorwaarden wordt voldaan.

1. Het product dient van goede kwaliteit te zijn. Dit begint bij een schoon glas, goed koud bier, de juiste hoeveelheid koolzuur en 2 vingers schuimkraag.
2. Sfeer. De bierdrinker wil zich graag welkom voelen en de service van de bediening moet goed zijn.

Keuze in bier

Veel horecagelegenheden hebben tegenwoordig meerdere soorten bier op tap. Dit geeft de consument de mogelijkheid om te kiezen voor het bier dat het beste bij zijn smaak past. Waar de consument vroeger vaak gebonden was aan één soort bier per café of bar, is er nu veel meer keuzevrijheid voor de consument. De keuze in bier biedt ook de mogelijkheid om de consument te adviseren bij het kiezen van een soort bier. Uit onderzoek blijkt bovendien dat de consument meer geneigd is om een glas bier te bestellen, naarmate er meer informatie over het beschikbare bier wordt verstrekt.



In de uitingen van Sancti Adalberti wordt niet de nadruk gelegd op het gebruik van biologisch geteelde granen. Voor Brouwerij Egmond is dat vanzelfsprekend. Wel hebben alle uitingen een gevoel van natuurlijk en gezond.



Ontdek de Egmond

Sancti Adalberti Miraculum Novum

HET LAAN VAN



Het enige Nederlandse abdijbier!

www.sancti-adalberti.nl

Sancti Adalberti Miraculum Novum

Het laatste wonder van Adalbert

Uit de annalen van Egmond weten we dat in 1002 hier werd geboren in de St. Adalbertusabdij van Egmond. In 1372 werd de abdij verwoest in de strijd tegen de Spanjaarden. De graven, onder leiding van Dirk van Borsse, namen de begraafplaats over, samen met de begraafplaats van de graven van Borsse, om de begraafplaats te maken.

In 2009 is het hier verplaatst naar Egmond. Gebouwen in 1002 met de abdij. Het eerste Egmondse abdijbier werd getuige door de abdij van de begraafplaats van de graven van Borsse.

De naam is overgenomen van San Adalbert, de schrijver van de abdij van Egmond. Omstreeks 1000 kwam Adalbert naar het huidige Holland van de Fransen die daar woonden te komen. Aan Adalbert werden veel wonderen toegeschreven. In 1409 werd hij begraven in Egmond (in de Adalbertusabdij). In 1922 kwam het gebied in handen van Graf Dirk I, de eerste graaf van Holland.

Dirk had het gebied van Adalbert overgenomen en toen wilde hij het wonder. Op de plek waar in 1002 werd geboren, werd een bron op. Na de tijd in die bron stond een wonder gescreet en men bewaarde dat het water toegelaten en drankbaar was.

De Sancti Adalberti abdijbieren zijn gratis met het water uit de bron. Naam van de begraafplaats moet, bij, begraafplaats en andere andere ingekomen naar de men prachtige bieren met een heerlijk glas.

Konink: een wonder

Egmond Witte

Een witte bier met een heerlijk smaak.

8,7% Vol.

Egmond Blauw

Blaauw bier met een heerlijk smaak.

8,7% Vol.

Egmond Oud

Een oud bier met een heerlijk smaak.

8,7% Vol.

Egmond Trappist

Een trappist bier met een heerlijk smaak.

8,7% Vol.

Egmond

Een bier met een heerlijk smaak.

8,7% Vol.

Wandelen in de Egmond

Binderpad, Hoeverpad en Derperpad, samen vormend het

Monnikenpad

Der Mönchpfad

Langs historische plekken, door oude polders en jonge duinen. Met westenwind en zilte zeelucht.



Marketing & design

Merk

De marketing is niet gericht op de massa. Blijft ver van de schreeuwende, op mannen gerichte reclame, bekend van de grote biermerken. Het merk dringt zich niet op. Gebruikt duurzaamheid niet als een marketingtool maar gelooft er echt in, vindt het eigenlijk vanzelfsprekend. Respect voor mensen (people) en voor het milieu (planet). Respect voor het landschap (Noord-Holland) en de cultuurhistorie (abdij van Egmond). Eerlijk, eenvoudig en echt. We gaan niet voor een 'one night stand' maar voor een langdurige relatie. Sancti Adalberti is een merk met een verhaal, gebruikers gaan op zoek naar dat verhaal en worden vanzelf ambassadeur. Het merk bindt zich sterk aan de ontstaansgeschiedenis van Noord-Holland en de invloed van de abdij van Egmond daarop. Presentatie van nieuwe soorten grijpt terug op dat verleden.

Reclame, PR en promotie

Sancti Adalberti beweegt zich in een nichemarkt, voornamelijk in de gemeente Bergen. Dat maakt reclame en PR eenvoudig. Klanten worden persoonlijk bezocht en voorzien van promotiemateriaal. Nieuwe ontwikkelingen worden gemaïld en er wordt een website bijgehouden. Er wordt een Broederschap van

aandeelhouders opgericht, die jaarlijks op een feestavond of -middag bijeenkomen. In samenwerking met de Lion's club wordt jaarlijks de Dag van Sancti Adalberti georganiseerd, met o.a. een middeleeuwse maaltijd. In het proeflokaal worden met regelmaat evenementen georganiseerd. Jaarlijks wordt meegedaan aan het Noord-Hollands Bierfestival.

Klanten krijgen verkoopondersteuning met affiches, bierviltjes, tafelruiters en vlaggen. Alle communicatie voldoet aan de regels, vastgelegd door de Stichting Verantwoord Alcoholgebruik (STIVA).



Kansen

Klant en overheid willen duurzaamheid
Klant en consument willen lokale producten
Lokale huurbrouwers zoeken brouwerij voor eigen brouwsels
Landbouwdoelstelling EU

Bedreigingen

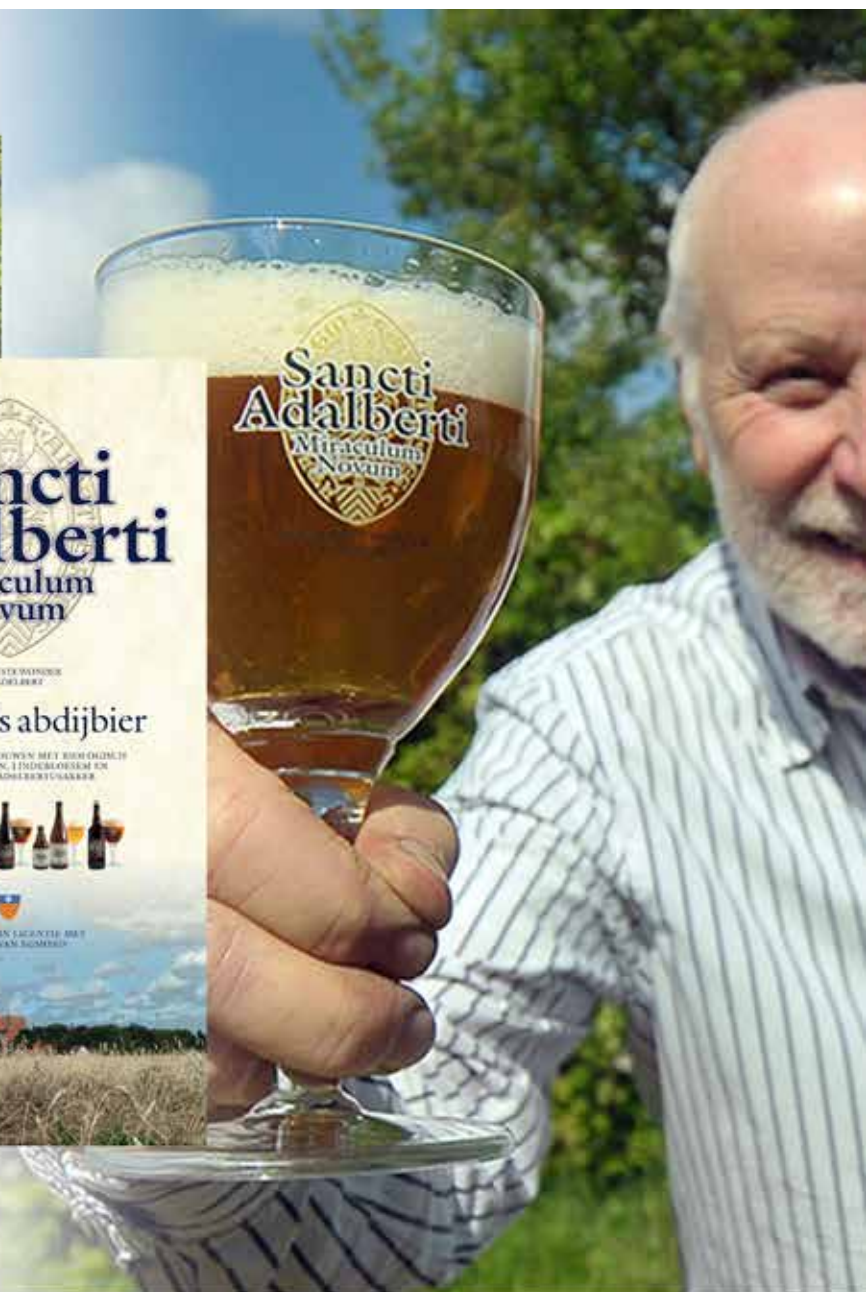
Concurrenten met meer macht
Toename lokale brouwerijen
Teruglopende bierconsumptie

Sterktes

Hoge kwaliteit
Grote klanttevredenheid
Biologisch en duurzaam
Licentie abdij van Egmond
Enige abdijbier van Nederland
Betrouwbare partner distributie
Deskundig management
Betrokkenheid dorp
Kwaliteit in design
Geworteld in de historie

Zwaktes

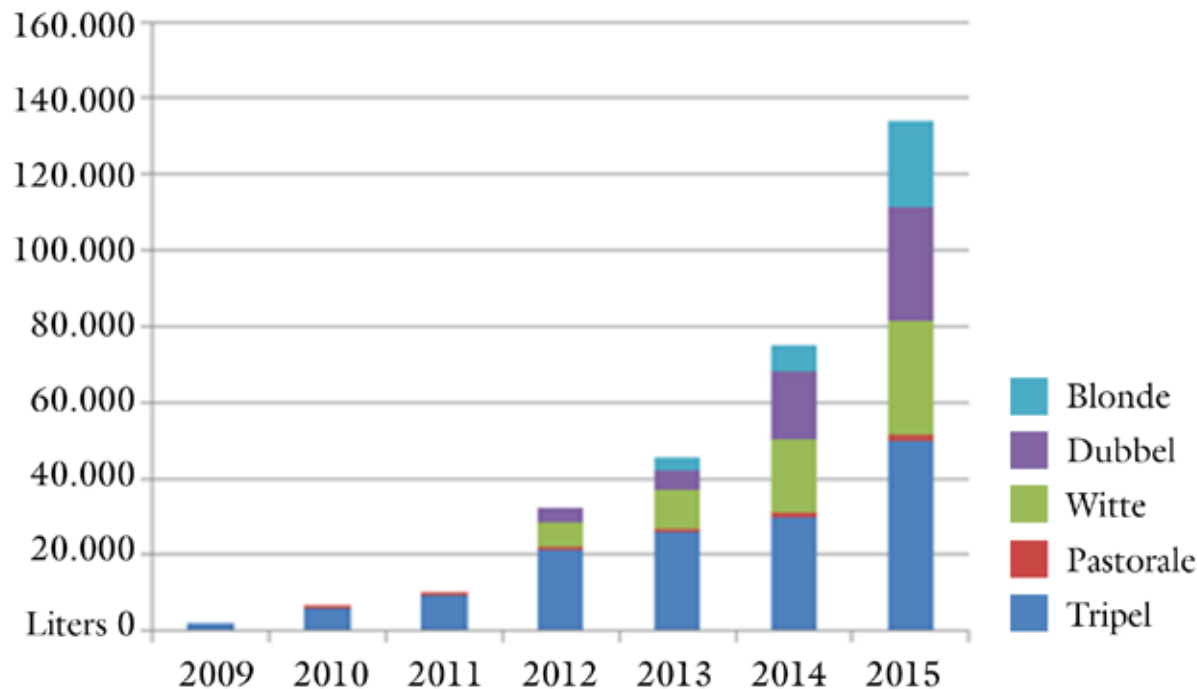
Relatief hoge inkooprijks grondstoffen
Hoge verkooprijks
Matige winstontwikkeling
Matige naamsbekendheid
Beperkte distributiemogelijkheden



Huidige verkoop

Een groeiend aantal horecazaken en slijterijen in Noord-Holland bestelt Sancti Adalberti via Horecagroothandel Scholten. Scholten heeft een groot netwerk in Noord-Holland waaruit nieuwe klanten gegenereerd kunnen worden. Ook zullen zij de verkoop met activiteiten ondersteunen. Voor Amsterdam en de rest van Nederland is Multi Bier onze partner. Albert Heijn verkoopt Sancti Adalberti in 35 filialen. De opslag van de voorraad vindt plaats bij de firma Sprekeling en de firma Scholten.

Gerealiseerde verkoop in liters per jaar



Bedrijfsportfolio

Bier

Diverse soorten in fles en op fust.

Rondleidingen

Voor groepen.

Brouwcursussen

Voor groepen.

Proeflokaal

Bierproeven in kleine glaasjes.

Winkel

Verkoop van bier- en biergerelateerde producten.

Glazen

Ieder bier vraagt om zijn eigen glas. Sancti Adalberti tripel en dubbel en blond worden gedronken in een bokaal en het witbier in een slanker glas.

Mussenkasten

De geschenkverpakking van Sancti Adalberti heeft dezelfde uitgangspunten als het bier. Natuurlijke grondstoffen, milieuvriendelijk en sociaal betrokken. De verpakking kent een tweede gebruik als mussenkast en worden gemaakt door cliënten van GGZ in Heiloo. Ze zijn er in drie soorten, de kapel, de kerk en de kathedraal.

Brouwerij Egmond als duurzame ondernemer

Ambities

Brouwerij Egmond richt zich op ambachtelijk gebrouwen bieren van de allerhoogste kwaliteit. Die kwaliteit moet ook tot uiting komen in de wijze waarin wordt omgegaan met landschappelijke, ecologische en cultuurhistorische waarden.

Verduurzaming van de grondstoffen

De brouwerij zal het biologisch telen van grondstoffen zoals gerst, tarwe en hop zoveel mogelijk stimuleren. Er zal samenwerking gezocht worden met agrarische bedrijven in de onmiddellijke omgeving. Met deze agrariërs kan een plan van aanpak gemaakt worden om tot verduurzaming van de productie te komen. Er kunnen vaste teeltafspraken gemaakt worden. Het kan een impuls voor de regio betekenen. De verduurzaming van de landbouw zal ook een impuls betekenen voor de landschappelijke waarde en de biodiversiteit. Extensief beheerde graanvelden, afgewisseld met bloemrijk grasland passen geheel binnen de doelstellingen van rijk, provincie en gemeente ten aanzien van gebruiksfuncties in het landelijk gebied.

Intensivering landbouw zet biodiversiteit onder druk

Niet alleen in Nederland maar in de hele EU blijken planten en dieren van het agrarische gebied onder druk te staan door de intensivering en schaalvergroting van de landbouw. Akkers en

weilanden bieden inmiddels nauwelijks geschikte leefgebieden meer voor wilde planten en dieren. De variatie in het Nederlandse landschap neemt af met het verdwijnen van kenmerkende landschapselementen, patronen, teelten en structuren. Regio's gaan steeds meer op elkaar lijken en daardoor verdwijnen ook de kenmerkende verschillen in soortensamenstelling tussen de regio's.

Het rijk streeft via verduurzaming van de productie en vermindering van de ecologische voetafdruk naar een vermindering van de effecten van ons beslag op de wereldwijde ruimte. De rijksoverheid vindt landbouw duurzaam als het schoon produceert, bijdraagt aan het in stand houden van natuur en biodiversiteit en het behoud bevordert van karakteristieke landschappen en een vitaal platteland. Het ministerie van LNV is verantwoordelijk voor de transitie 'Duurzame landbouw'.

De provincie Noord-Holland volgt in haar beleid ten aanzien van landschap en cultuurhistorie de koers 'Behoud door ontwikkeling'. Dit beleid berust op vier pijlers. Deze zijn gericht op het behoud, versterken of ontwikkelen van: de landschappelijke en cultuurhistorische variatie; de leesbaarheid van het landschap; de historische en ruimtelijke samenhang en de historische relaties tussen stad en land. Deze vier pijlers zijn voor de provincie doorvertaald naar diverse

deelgebieden, zoals Kennemerland, waartoe Bergen behoort en zijn als input gebruikt voor de visie van het Landschaps Ontwikkelings Plan (LOP) van de gemeente Bergen.

Actief in dorp en regio

Brouwerij Egmond wil een actieve rol gaan spelen in het dorp en de regio. Niet alleen steunt zij door haar inkoop de lokale agrarische sector maar zal zij ook de lokale verenigingen ondersteunen. Er zal actief gewerkt worden aan een programma voor verantwoord alcoholgebruik. Vanuit de brouwerij kan een wandeling over het Monnikenpad gemaakt worden, waar kan worden kennisgemaakt met het unieke landschap. Door royalties af te dragen aan de abdij van Egmond wordt een bijdrage geleverd aan de instandhouding van dit patrimonium.

Verpakking

Ten aanzien van het milieu is er nog veel winst te halen uit het gebruik van verpakkingen. Er wordt gebruik gemaakt van glas zonder statiegeld. Statiegeld is ooit begonnen als methode van de leveranciers van producten om de kosten voor hun verpakkingsmateriaal zo laag mogelijk te houden. Door hergebruik van flessen werden de kosten gedrukt. Rond 1980 werden de kosten van verpakkingen, zoals glas, echter zo laag, dat hergebruik om die reden niet meer kosten-effectief was. Gebruikt glas wordt inmiddels vooral ingezameld via de glasbak, waarna het tot nieuw glas wordt omgesmolten, in plaats van de oude flessen te reinigen en opnieuw te vullen. Want ook het transport en reinigen van flessen is



milieubelastend.

De 4-pack verpakking is ontwikkeld voor de retail en wordt op verzoek geleverd. De verpakking is gemaakt van FSC karton en wordt in 1 kleur bedrukt.

Er worden geen stalen fusten gebruikt, maar zgn. Keykeg fusten, gemaakt van recyclebaar

materiaal. Het one-way fust is milieuvriendelijker dan de roestvrijstalen fusten, zowel in productie als in transport.

Energie

Brouwerij Egmond zal voor een groot gedeelte in eigen energie voorzien door bij de bouw hiervoor al voorzieningen te treffen. Bijvoorbeeld het biogas dat op de bedrijfsafvalwaterzuivering ontstaat, kan efficiënt worden omgezet in groene energie.

Water

Productiewater

Een brouwerij gebruikt gemiddeld 6 hl water per hl bier (Bavaria 3,3 hl). De meeste brouwerijen gebruiken grondwater, leidingwater en water uit eigen bronnen. Onderzocht zal worden welk watergebruik in Egmond voor het milieu het meest gunstig is.

Afvalwater

Wettelijk bepaald dient al het afvalwater van de brouwers in Nederland gezuiverd te worden. Deze

zuivering kan na lozing op het riool door het waterschap worden uitgevoerd, of on-site door middel van een eigen waterzuiveringsinstallatie. Water kan met behulp van zowel anaërobe als aërobe bacteriën gezuiverd worden. Anaërobe bacteriën zijn bacteriën die niet van zuurstof afhankelijk zijn om verontreinigingen in het water om te zetten. Deze bacteriën behoeven een laag zuurstofniveau, omdat zij andere stoffen gebruiken bij chemische omzetting. Bij deze omzetting worden zowel water als koolstofdioxide en methaangas ontwikkeld. Dit methaangas is het biogas dat door de brouwers gebruikt wordt om de energie op te wekken die gebruikt wordt voor de bierproductie.

Na de anaërobe afvalwaterzuivering is het water nog niet genoeg gereinigd om als schoon te worden geclassificeerd. Voor de brouwers zijn er nu 2 opties: of dit voorgereinigde water wordt op het riool gestort, waarna het verder behandeld wordt door het desbetreffende waterzuiveringsbedrijf; of het water ondergaat nog een tweede zuivering door aërobe bacteriën.

Aërobe bacteriën kunnen alleen stoffen omzetten wanneer er voldoende zuurstof aanwezig is. Zij hebben zuurstof nodig voor elke chemisch reactie die ze uitvoeren. Meestal zijn de producten waar deze bacteriën verontreinigingen in omzetten koolstofdioxide en water.

Afval is voedsel

Er zijn twee afvalstromen. Bierbostel komt vrij bij de productie van bier en is een hoogwaardig eiwitrijk veevoer. Bierbostel wordt vooral gebruikt door melkveehouders die het eiwitgehalte in het voederrantsoen willen verhogen. Ook bevordert het de penswerking van de koe waardoor het voer

beter verteerd kan worden. De melkveehouders in de omgeving zullen het graag komen ophalen. De milieuwinst is duidelijk: minder import van soja. De tweede groep bestaat uit de restproducten, waarvan 99% gerecycled wordt.



Bronnen:

Planburo voor de leefomgeving.

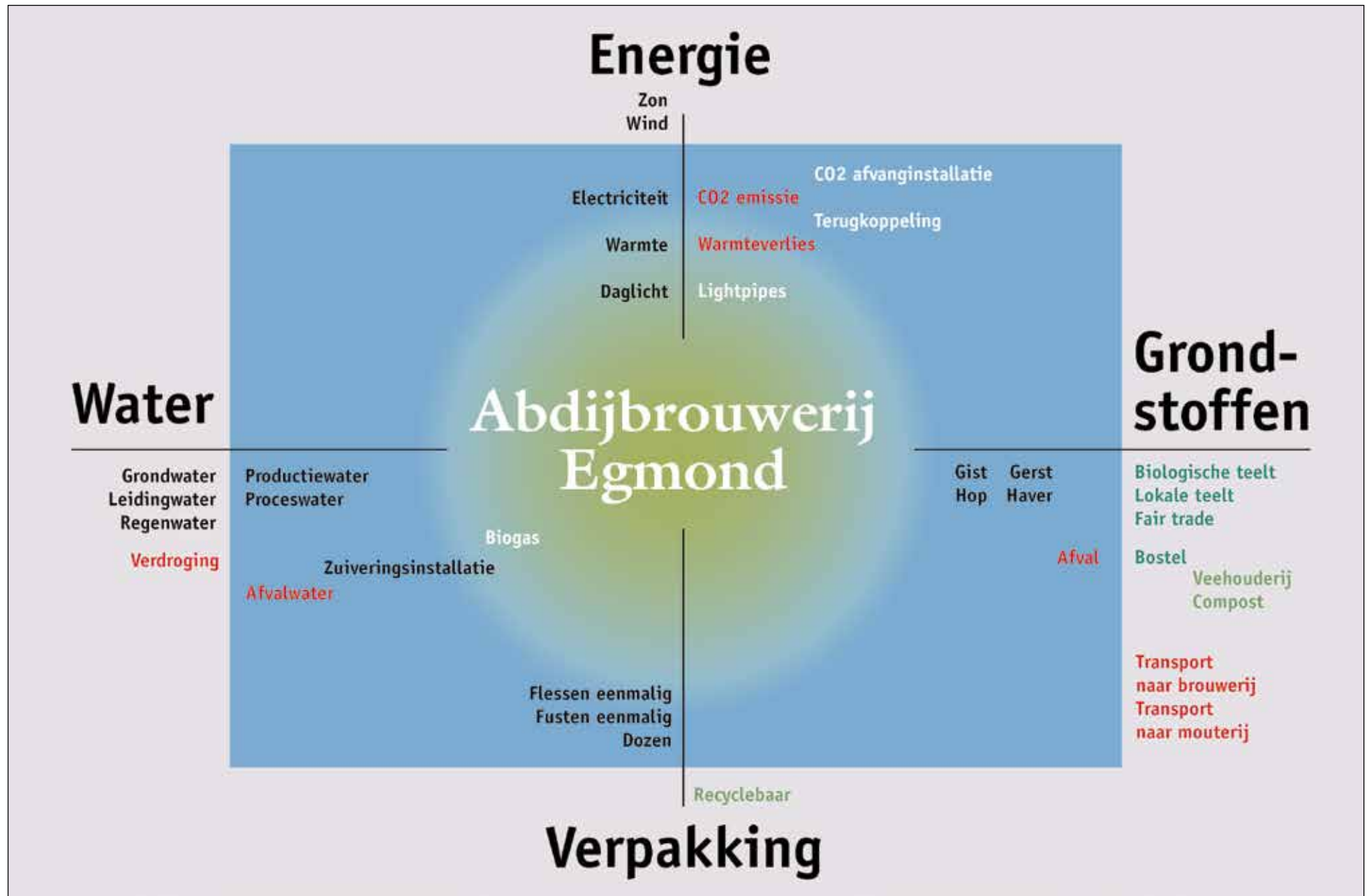
Structuurvisie Noord-Holland 2040.

Landschaps Ontwikkelingsplan gemeente Bergen.

Stichting Natuur en milieu: Duurzaamheid op de Nederlandse biermarkt.

Duurzaam bier - visiedocument Gulpener.

www.nederlandsebrouwers.nl.



De brouwerij

De brouwerij zal bestaan uit een brouwhuis met twee ketels van 10 hl. Dit houdt in een maisch-annex kookketel en een klaringskuip met een geïntegreerde whirlpool om de hop uit de wort te filteren.

Het geheel zal verwarmd worden d.m.v. stoom uit een stoomgenerator.

Het benodigde mout voor de bierbereiding zal worden geplet in een twee walsen schrootmolen.

Na het koken zal de wort worden afgekoeld via een platenkoeler tot 18°C en via een beluchtungs-annex giststation met lucht worden verrijkt en van de juiste

hoeveelheid gist worden voorzien.

De wort zal vergist worden in 6 cylinderconische gist-lager tanks, alwaar de wort in 1 week zal vergisten en het jonge bier 3 tot 6 weken zal rijpen.

Het bier zal ongefilterd worden afgevuld in flessen en fusten, waarna het een week lang zal nagisten in een warme kamer. De flessen worden verpakt in kartonnen dozen en zijn dan klaar voor aflevering aan de detailhandel en de horeca.



gist-lager tanks, leidingen en de afvulmachine. De brouwerij zal de beschikking hebben over een laboratorium voor kwaliteitscontrole en microbiologisch onderzoek m.b.t. de houdbaarheid.



Verder bestaat de brouwerij uit een warmwatertank en een c.i.p. installatie voor de reiniging van het brouwhuis,

Tevens zal hier de benodigde giststammen worden bewaard en opgekweekt voor de vergisting van de diverse biersoorten.

Deze brouwerij zal een brouwcapaciteit hebben van 3 - 6000 hl per jaar.

Uiteraard zal de hele productie uitgevoerd worden volgens de laatste duurzaamheidsprincipes.

Vestiging

Brouwerij Egmond wil het merk Sancti Adalberti verder uitbouwen. De lokale afzet groeit gestaag door. In Egmond is de verkrijgbaarheid inmiddels erg goed. Maar ook in de regionale omgeving nemen steeds meer ondernemers het Egmondse abdijbier in het assortiment op. De klanten zijn zonder uitzondering geïnteresseerd in de link met de Adelbertabdij. Vaak is men zelfs teleurgesteld als blijkt dat we niet in Egmond brouwen. Een eigen brouwerij in de buurt van de Adelbertabdij wordt als een enorme meerwaarde gezien voor het merk Sancti Adalberti. We zullen in 2015 zeker de sprong naar de 1000 hl kunnen maken als we de brouwerij bij de Adelbertabdij kunnen realiseren.

Hoewel de meeste abdijbieren niet in een abdij worden gbrouwen denken wij dat de locatie van de brouwerij in de directe omgeving van de Adelbertabdij essentieel is voor het merk Sancti Adalberti. De verankering met de geschiedenis van de abdij en Egmond wordt daarmee onderstreept.

Samenwerken met de Adelbertabdij

De kaarsenmakerij, de winkel en andere (commerciële) activiteiten rond en in de abdij zijn cruciaal voor het voortbestaan van de abdij. Brouwerij Egmond hoopt een belangrijke rol te kunnen vervullen bij het verder onder de aandacht brengen van de Adelbertabdij bij een groter publiek.

Om de Brouwerij en het proeflokaal optimaal

te integreren in de doelstellingen van de Adelbertabdij en Benedictushof is het goed een gezamenlijke doelstelling te hebben. Logisch lijkt dat we streven naar een hoger bezoekersaantal. Binnen 5 jaar zouden we het totale bezoekersaantal van 100.000 per jaar kunnen nastreven. Dit is voor beide organisaties goed. Momenteel bezoeken jaarlijks ongeveer 50.000 de Abdij(kaarsen winkel). Brouwerij Egmond schat in dat op een termijn van 5 jaar een aantal van 30.000 bezoekers per jaar realistisch is.

Nu Sancti Adalberti al drie landelijke afzetkanalen heeft (albert Heijn XL, Mitra en Multibier) zijn er goede mogelijkheden om via deze afzetkanalen mensen naar de Abdij en de Brouwerij te trekken. Bijvoorbeeld door op ieder flesje een kaartje toe te voegen met speciale aanbiedingen. Een bezoek aan de Brouwerij, een weekendje Egmond of een exclusief verblijf in de Abdij.

Samen maken we ons er hard voor om 100.000 bezoekers per jaar te ontvangen vanaf 2018.

Het gemiddeld besteed bedrag is nu ongeveer € 10,-. Met de komst van de Brouwerij en het proeflokaal en een uitbreiding van de presentatie van het eigen abdijbier in de winkel zal naar verwachting het gemiddeld besteed bedrag stijgen naar ongeveer 15,-

Obligatiehouders

Tijdens de presentatie van de 'Egmondse Dubbel' in oktober 2012 startte de actie tot het werven van aandeelhouders en de verkoop van obligaties.

Er worden obligaties aangeboden voor € 100,- met een rente van 8%. Deze rente wordt ieder jaar uitgekeerd in bier tegen de geldende winkelwaarde. Dit gebeurt op een feestavond of -middag in de Egmondse. Op 1 augustus 2014 zijn er 250 obligaties verkocht.



Ward de Groot

Sancti Adalberti en duurzaam ondernemen

Duurzaamheid is een belangrijk onderwerp. Het gaat immers over de mens en de planeet. We consumeren samen heel veel producten. Steeds meer komen we tot de conclusie dat de productie van alle producten niet ten koste mag gaan van de mens en de planeet. Nu niet maar zeker ook niet ten koste van de volgende generaties. Sancti Adalberti streeft naar een volledig duurzaam product.

Persoonlijk ben ik zeer actief betrokken geweest bij het verduurzamen van de koffieketen. Ik ben medeoprichter van het keurmerk Utz Certified en heb alle Perla koffie van Albert Heijn vanaf 2003 onder dit keurmerk laten produceren. Tegenwoordig komen er veel meer producten uit de derde wereldlanden die aan de duurzaamheidseisen van Utz Certified voldoen. Het zou geweldig zijn als we ook Sancti Adalberti kunnen produceren met duurzame grondstoffen geteeld langs het Monnikenpad en in een duurzame brouwerij. Waarbij we natuurlijk oog hebben voor de jeugd door opleidingsmogelijkheden te bieden in ons hele proces. We streven naar een volledige transparantie van onze productie. Zowel van de grondstoffen als van de brouwerij en de manier waarop we omgaan met onze medewerkers. Op vele manieren zullen we die transparantie toepassen.

Proeverij bij Landmarkt in Schellingwoude.
linksonder de bron met het heilige water en rechtsonder
lindebloesem, beiden verwerkt in het abdijbier.



Peter Lassooy

Sancti Adalberti en het Monnikenpad

Toen god de aarde had geschapen, nam hij haar in zijn handen. Hij bekeek haar en zei: het is goed. Hij kuste haar, en daar waar zijn lippen de aarde beroerden, daar ligt Egmond-Binnen...

Zo begint de lezing die ik al vele malen heb gegeven over het ontstaan van het landschap van Noord-Holland en de invloed daarop van de abdij van Egmond. Een leuke binnenkomer en hoewel mijn lezing geen preek is houdt hij wel een zekere vermaning in.

Ik predik niet het evangelie, maar wel het geloof in de aarde. Het ecosysteem aarde, dat zoals bekend, kreunt en steunt onder het verschijnsel mens.

Het landschap staat zwaar onder druk en het Monnikenpad werd ontwikkeld om de mens kennis te laten maken met dat unieke landschap en de enorme cultuurhistorische waarde.

Het vormde de aanleiding voor de ontwikkeling van het abdijbier Sancti Adalberti Miraculum Novum (het laatste wonder van Adelbert).

Want wat is lekkerder dan een lange, vermoeiende en stoffige wandeling te besluiten met een heerlijk glas eerlijk abdijbier!



Het Monnikenpad was de aanleiding voor de productie van het abdijbier. Het is onderdeel van het project Monnikenwerk, een project van Stichting De Wielenmaker. Behalve het Monnikenpad worden er o.a. een kunstwerk opgericht, een brug gebouwd en het oude haventje van Egmond-Binnen in ere hersteld.

www.wielenmaker.nl

Niels en Mirjam Gouda van Restaurant Natuurlijk
*Sancti Adalberti past uitstekend in
onze filosofie*

De warme, gezellige ambiance en het gastvrije onthaal maken 'Natuurlijk' bij uitstek de plek om H'eerlijk te vertoeven. Op de menukaart vind je gerechten bereid met duurzame, biologische en streekgebonden producten.

De eigenaren, Niels en Mirjam Gouda, hebben de naam 'Natuurlijk' bewust gekozen als uitgangspunt voor de eerlijke manier van koken, de uitstraling van het interieur, de ligging van het pand en de presentatie van de vers bereide gerechten. Het is een continu proces om meer smakvolle biologische en duurzame producten te gebruiken. Zo is het restaurant MSC-gecertificeerd en kun je bijvoorbeeld genieten van een 'Sashimi van Albacore tonijn en wilde zalm met wasabi en sesamsaus'.

'Voor ons is het een uitdaging om onze gasten bewuster te maken van de mooie duurzame producten waar wij mee werken met de bedoeling dat zij dat dan ook weer door gaan voeren in hun omgeving. Zo werken wij samen aan een duurzaam bestaan!'



Welk bier combineert nu het beste bij een gerecht?

Met de keuze uit honderden bieren is de vraag waar te beginnen. Het belangrijkste is dat de smaakintensiteit van het bier past bij de smaakintensiteit van het eten. Een lichte zomersalade laat zich bijvoorbeeld prima begeleiden door een pils of een witbier. Een bockbier hoort eerder bij een zwaarder gerecht. Bij een stoofschotel kunt u dus bijvoorbeeld beter kiezen voor een dubbele of een bock. Vervolgens is het belangrijk op zoek te gaan naar smaakcomponenten die bij elkaar passen of, heel gewaagd, juist met elkaar contrasteren. Bij gebakken vlees passen bieren gemaakt van mout die een zelfde caramelliseringsproces hebben

ondergaan. Kies hiervoor bier met iets meer alcohol. Bij een toetje met chocolade, kunt u weer beter kiezen voor een kersenbier of een krachtige stout.

Vanwege de frisse smaak gaat bier ook heel goed samen met vetachtige gerechten. De bitters en het koolzuur spoelen als het ware de mond schoon. De bitters in het bier harmoniëren goed met eiwit, zoals in vis. Kies in dit geval voor een blond of witbier. Verder is het een kwestie van experimenteren. Er is genoeg keuze aan bieren om van iedere maaltijd een feest te maken.

CV partners

Ward de Groot
22 september 1964
gehuwd
3 kinderen

HAVO RSG Noord-Kennemerland, HEAO Commerciële Economie Alkmaar en Ahold Retail Academy Nijenrode.
Hij is na zijn studie als verkoper bij Albert Heijn begonnen. In 1989 stapte hij over naar AH productiebedrijf Marvelo. In een lange carrière groeit hij van junior inkoper grondstoffen en verpakkingsmaterialen via Hoofd Inkoop, Productgroep Manager koffie en thee op tot CEO in 2001. Samen met een koffieproducent uit Guatemala richt hij kort daarvoor de stichting Utz Certified (www.) op. Eind 2008 besluit hij Ahold te verlaten en richt korte tijd later zijn eigen advies- en interim management bedrijf op. Hij adviseert o.a. People 4 Earth, ROC Leiden en Superunie over duurzaamheid. Bij P4E, IDH, First in Food en HEMA werkt hij als interim manager.

Tegenwoordig is hij verantwoordelijk voor Next Generation Coffee BV. Een internationale samenwerking van koffieproducenten die streven naar hoge efficiency en oogstopimalisatie van duurzame koffie. Gezamenlijk brengt hij de producenten uit Azië, Afrika en met name Zuid Amerika voorwaarts in de keten waardoor er een rol als supply chain manager wordt nagestreefd.

Peter Lassooy
3 mei 1948
gehuwd
2 kinderen en 3 kleinkinderen

Grafisch lyceum/Rietveld Academie. Na zijn studie richtte hij LassooyDesign op, bureau voor communicatie en vormgeving, waar hij gedurende 25 jaar creatief directeur was. Werkte voor grote bedrijven zoals Vroom & Dreesmann, Verkade en Ahold. In 2005 verliet hij het bureau en is verder gegaan als grafisch kunstenaar/natuurbeschermers. Daarnaast volgde hij een studie natuurwetenschappen aan de Open Universiteit: Mens/aarde/milieu, Natuurbeheer en Natuurontwikkeling en Geologie. Hij ontwierp diverse natuurtuinen en beheert Heemtuin De Wielenmaker. In 2008 publiceerde hij het boek Monnikenwerk, een studie over de ontwikkeling van het landschap van Noord-Kennemerland en de invloed daarop van de abdij van Egmond. In 2009 verscheen de wandelgids Monnikenpad in samenwerking met Stichting De Wielenmaker.

Lassooy is niet alleen grafisch kunstenaar en natuurbeheerder, maar ook ondernemer. Zo stond hij aan de basis van de ontwikkeling van het Egmonds abdijbier Sancti Adalberti Miraculum Novum. Nevenfuncties: Voorzitter Stichting De Wielenmaker Voorzitter Stichting Adelbertusakker Bestuurslid vereniging voor Dorpsbelangen Egmond-Binnen - buitengebied.

Albert Hoffmann
13 december 1959
gehuwd
2 kinderen

Mavo, Rijks Middelbare Tuinbouwschool, Avondatheneum, Praktijkschool Bosbouw en Cultuurtechniek, studies bierkeurmeester en brouwer, communicatietraining. Stages bij Brouwerij 't IJ, Isarbrau München, Gulpener brouwerij.

Natuurbeheerder. Oprichter, directeur en brouwer van ambachtelijke huisbrouwerij Maximiliaan met 18 medewerkers en 1,1 miljoen euro omzet.

Na een bezinningsperiode werkzaam geweest bij de Raphael Stichting als werkplaatsleider en de Schager Scholen Gemeenschap als technisch onderwijs assistent. Momenteel werkzaam bij de Raphael Stichting, verantwoordelijk voor het vormgeven en inrichten van een natuurterrein, snijgroenkeukerij en kruidenkas t.b.v. mensen met een verstandelijke beperking.

Voor Sancti Adalberti het recept van de Egmondse Dubbel en Egmondse Blonde ontwikkeld.

Dietrik Emmens
31 december 1958
gehuwd
1 zoon

Opgeleid in Bedrijfseconomie (Rijksuniversiteit Groningen), Accountancy (AA accountant) en Controlling (Markus Verbeek Business Academy). Daarnaast de opleiding 'Servant leadership' (Dienend leiderschap) gevolgd aan de universiteit van Nijenrode.

Van 1985 tot 1989 werkzaam geweest als accountant bij het toenmalige van Dien & Co.

Van 1989 tot 2000 gewerkt voor Hoogovens, en later Corus, in diverse financiële functies.

In de periode 2000 - 2002 actief geweest voor Ahold, o.a. in de begeleiding van diverse overnames.

In 2002 overgestapt naar De Boer Tenten in Alkmaar, daar als Group Controller een rol gespeeld in de groei van de De Boer in Europa en het Midden Oosten.

Van 2010 tot en met 2013 actief geweest als Finance manager bij NRG in Petten. In 2013 eigen zelfstandig financieel adviesbureau, 'Emmens Financial Support' opgericht, specifiek gericht op ondersteuning van het MKB. Sinds 1 april 2014 controller a.i. bij Cultuurcompagnie Noord-Holland.

Met ingang van 1 september 2014 manager Financiën en ICT bij Woonwaard Noord-Kennemerland. In de regio diverse bestuursfuncties vervuld, zoals penningmeester van de Stichting WonenPlus in Schagen, bestuurslid van de Stichting Leergeld in Alkmaar en per 1 januari 2014 penningmeester van de Stichting Internationaal Schnitger Orgelconcours (Orgelfestival Holland) in Alkmaar.

CV klankbordgroep

Frans Ruiter

1 juni 1966
ongetrouwd
geen kinderen

SVH-diploma Cafébedrijf (Basisvakbekwaamheid Horeca en Sociale Hygiëne), Stichting Bieropleidingen Nederland (StiBON) Niveau I (Algemene bierkennis) en Niveau II (Toegepaste bierkennis), Lid van Verdienste van Bierconsumentenvereniging PINT (Promotie INformatie Traditioneel bier), verder breed (administratief en financieel) geschoold.

Bierspecialist. Naast een baan in loondienst, oprichter en mede-eigenaar van De Bierverbinding, een bedrijf dat als doel heeft speciaalbier op elk mogelijke wijze naar een hoger niveau te tillen. Zij is een schakel tussen brouwerij en consument, horeca en brouwerij en consument en horeca. In 2011 heeft De Bierverbinding de Kaart van de Nederlandse Bieren op de markt gebracht; een landkaart met alle brouwerijen van Nederland, speciaalbiercafés en betere bierslijterijen, biermusea en -festivals. Voor Sancti Adalberti het recept van de Egmondse Witte ontwikkeld.

Sinds 2000 voorzitter van PINT Regio Noord-Holland. PINT is een landelijke bierconsumentenvereniging die de belangen van speciaalbierdrinkers en (kleine) brouwerijen behartigt, waarbij regio Noord-Holland bierfestivals, bierproefavonden, bierdiners, excursies en busreizen organiseert. (Inter)nationaal gerenommeerd is het jaarlijkse Meibockfestival te Amsterdam en steeds groter wordt het tevens jaarlijkse Noord-Hollands Bierfestival te Alkmaar.

Gerco Tervoort

20 september 1971
samenwonend
2 kinderen

HAVO/MEAO/HEAO
Bedrijfseconomie (afgestudeerd 1993)
1993-1994 Accountantskantoor Ramdhani (boekhouding/financiën)
1994-1997 Xerox - verkoop groot kantoorapparatuur (commercie)
1997-2006 Hooge Huys/Reaal Verzekeringen (accountmanagement)
2006-2010 SNS Bank (account- en projectmanagement)
2010 - heden BLG Hypotheken (senior account- en projectmanagement)
Samen met partner sinds 2008 www.victoriahoreca.nl (ondersteunende rol)
Nevenfuncties:
Bestuurslid Stichting Egmond op z'n Kop (2000-2005) pr/communicatie en algemene zaken.
Fundraising Stichting Doe een Wens (actie in 2001).
Fundraising Stichting Ronald McDonaldhuis (actie in 2002).
Fundraising Stichting Pola van der Donk/Zambia (actie in 2005).
Bestuurslid Stichting Muziektent Egmond-binnen (2007-heden), pr/communicatie en algemene zaken.

Jan Tervoort

12 december 1950
getrouwd
3 kinderen en 5 kleinkinderen

Gedurende 43 jaar werkzaam geweest als directielid in het familie Bouwbedrijf Tervoort Egmond. Heeft in diverse besturen gezeten als voorzitter en commissielid. Sinds 2000 verbonden als commissielid bij de KNRM station Egmond. Sinds een jaar als vrijwilliger bij KNRM Nederland als Bouwkundige voor nieuwbouw en verbouw stations in het hele land, vanaf België t/m de Duitse grens incl. IJsselmeer. Sinds 1 januari 2010 in de VUT.

Roel van Velzen

26 november 1972
getrouwd
3 kinderen

Geboren, getogen en nog altijd wonend in Heiloo. Advocaat sinds 2000, momenteel bij Leesberg Advocaten te Alkmaar. VWO aan de RSG Noord-Kennemerland te Alkmaar (1991). Nederlands Recht aan de Universiteit van Amsterdam (1998). Oprichter/mede-eigenaar MijnClub.nu v.o.f. (2008). Vanaf 1990 tot heden diverse bestuursfuncties bij S.V. De Foresters te Heiloo. Lid Lions Heiloo Limmen de Egmond.

Hugo Snabilie

13 augustus 1953
getrouwd, 3 kinderen en 2 kleinkinderen

Economie, Universiteit van Amsterdam, doctoraal diploma behaald in 1978. HBS-A, Lorentzlyceum in Haarlem, diploma behaald in 1971.

1977 - 1978 Rijks Pedagogische Academie Deventer, docent Handelswetenschappen en Recht en Maatschappijleer.
1978 - 1984 School voor Middelbaar Administratief Onderwijs Aruba, achtereenvolgens docent en docent/plaatsvervangend directeur.
1984 - 1999 Hogeschool Alkmaar, sector Economie, achtereenvolgens docent, studierichtingsleider, directielid en waarnemend sectordirecteur.
1999 - 2004 Businessunitmanager Academie voor Accountancy, Economie en Wiskunde Hogeschool (IN)Holland.
2004 - 2011 Directeur Handel & Economie ROC Leiden.
2011 - heden Directeur Onderwijs & Buitenwereld ROC Leiden.

Bestuurslid Bedrijfstakgroep Handel/Stichting Handelonderwijs Nederland
Bestuurslid European Forum for Vocational Education and Training (EFVET) Nederland

Vrije tijd
Reizen, wandelen, voetballen, hardlopen, lezen.
Voorzitter Stichtingsbestuur Dorpshuis De Schulp in Egmond Binnen
Lid Beoordelingspanel Investors in People (IIP)

Fred Bakker

Sjaak Swart

Marcel Tillemans

Ilona van der Gulik

Clemens Beentjes



Brouwerij Egmond bv
p/a Sint Adelbertusweg 38
1935 EM Egmond-Binnen
Tel. 06 55 37 07 87
info@sanctiadalberti.nl
www.sanctiadalberti.nl