

Snel groeien en vooroplopen

Jopenbier breidt uit met nieuwe productielocatie

Onlangs opende Jopenbier zijn nieuwe locatie voor brouwen, afvullen en verpakken. Met de extra capaciteit kan het biermerk blijven voldoen aan de toenemende vraag en is er mogelijkheid voor nog meer groei.

De laatste jaren is het aantal bierbrouwerijen in Nederland flink gestegen, vooral doordat de vraag naar speciaalbier toeneemt. Een van deze jonge brouwerijen is Jopenbier uit Haarlem. Het biermerk bestaat sinds 1994, maar huurde jarenlang De 'proef'brouwerij vlakbij Gent om te brouwen. Vanuit de wens om het oorspronkelijk Haarlemse bier ook daadwerkelijk weer in Haarlem te brouwen, opent Jopenbier in november 2010 zijn brouwerij, proeflokaal en restaurant in de voor-

nieuwe afvullijn kan op maximale snelheid in ongeveer een half uur een pallet flessen afvullen. Een pallet bevat zeventig kratten, met vier sixpacks per krat', vertelt Michel Ordeman, managing director van Jopenbier. 'De lijn draait alleen op piekmomenten op maximale snelheid, als er bijvoorbeeld seizoensbier naar de supermarkt gaat. Onze reguliere bieren draaien we eigenlijk het hele jaar op een constante snelheid, afhankelijk van wat er op voorraad staat bij de distri-

de markt en gelegenheid, alleen op vat afgevuld. Het flessenbier dat in dozen gaat, wordt door een Handypack inpakmachine van de afvullijn gehaald en in dozen gezet. Daarna worden deze automatisch gesloten. Het flessenbier dat in sixpacks gaat, wordt afgevuld in kratten, vervolgens handmatig uit het krat gehaald en voorzien van sixpacks.

Rendabele keuze

'Voorheen hadden we bodemloze sixpacks, zogeheten *head*

gekeken welke leverancier deze maakt. Al snel kwamen we bij MWV uit en zij hebben ons geadviseerd. We hebben niet echt gekeken of het bij een andere leverancier goedkoper kon. De klik met hen was prima', legt Ordeman uit. 'MWV bood drie maten machines aan. Daarop hebben we de maandelijkse huurlasten doorberekend ten opzichte van het volume aan productiecapaciteit en het verkoopvolume van ons bier. Uiteindelijk is onze keuze op de kleinste maat, de semi-handmatige machine gevallen. Onze afzet kan nog aardig groeien voordat de grotere, meer geautomatiseerde opties rendabel worden.'

Voor het etiketteren staat er een natlijmmachine van Gernep. Die belijmt via een rol het natte etiketpapier en voorziet de fles van een buik-, rug- en halsetiket. Ook past de machine inkjet-codering toe voor de THT-datum op de rug en het batchnummer onderin.

Vooroplopen

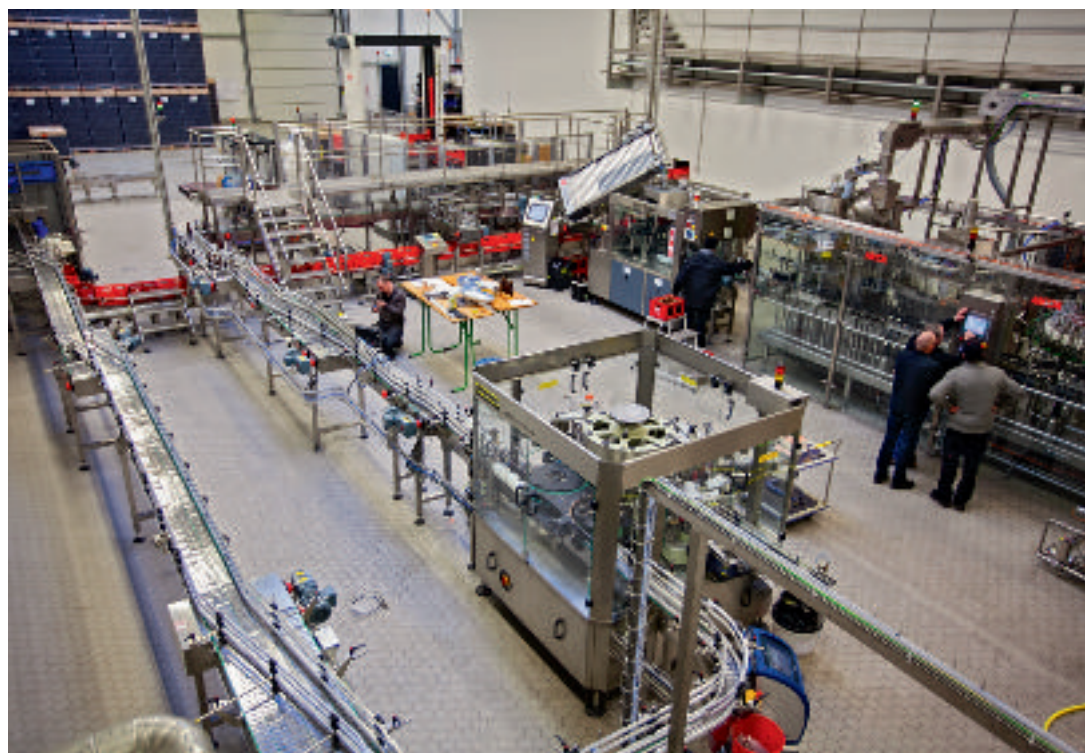
Jopenbier staat niet stil en dit verklaart grotendeels het succes van het biermerk. De ontwikkelingen binnen het bedrijf volgen elkaar in rap tempo op. 'Momenteel zijn we bezig met exportetiketten. Dat is voor ons helemaal nieuw. Opeens hebben we te maken met uiteenlopende etiketteringseisen van verschillende landen. Voor Engeland bijvoorbeeld moeten we niet alleen de taal aanpassen, maar ook een logo voor statiegeld en de maatvoering in pints toevoegen', geeft Ordeman aan. 'Ook



Michel Ordeman: 'We wilden een vuller die kon garanderen dat de zuurstofopname ver onder het branchegemiddelde lag.'

nieuw is de vatenvuller die we onlangs hebben gekocht voor de zogeheten *one way*-vaten. Deze vaten zijn gericht op export naar verder weg gelegen landen. Een *one way*-vat is van recyclebaar kunststof en weegt slechts een kilo, tegen acht kilo van een meerwegvat. Als het vat leeg is, kan het worden platgemaakt en gerecycled. Dit scheelt in transportkosten, vanwege het beperkte gewicht en omdat de vaten niet retour gaan.'

Jopenbier overweegt bovendien nog een nieuwe markt aan te boren door een blikafvullijn aan te schaffen. 'Blik heeft twee voordelen ten opzichte van flessen: de zuurstofopname kan nog meer worden beperkt en het laat geen licht door. Twee factoren die de kwaliteit van bier beïnvloeden. Blik heeft in Nederland alleen een imago-probleem, omdat het overwegend voor goedkoop pils wordt gebruikt. In andere landen daarentegen, bijvoorbeeld de Verenigde Staten, vind je vooral speciaalbieren in blik', vertelt Ordeman. 'Met de aanschaf van een blikafvullijn zouden we de eerste Nederlandse speciaal-bierbrouwerij zijn die op blik afvult. En dat past helemaal in de lijn van Jopenbier. Wij lopen graag voorop.'



De nieuwe afvullijn bij Jopenbier.

malige Jacobskerk. In november 2014 wordt een tweede locatie in gebruik genomen, waar de opslag van grondstoffen en een deel van het brouwproces plaatsvinden. Dit jaar zal daar ook een tweede brouwerij operationeel worden. Vandaag de dag is Jopenbier een van de grootste, zelfstandige bierbrouwerijen in Nederland, met het modernste productiepark en de meeste prijswinnende bieren.

Ruimte voor groei

De snelle groei van Jopenbier vraagt uiteraard om aanpassingen van de productielijn. 'Onze

buteur. We hebben deze afvullijn op de groei aangeschaft en kunnen nog minimaal verdubbelen qua volume. Een ander zoekcriterium voor de afvullijn was de zuurstofopname. We wilden een vuller die kon garanderen dat de zuurstofopname ver onder het branchegemiddelde lag. Hierdoor blijft ons bier veel langer goed dan bij negentig procent van de brouwerijen in Nederland en België.' Jopenbier vult in principe al zijn bieren op de fles af met uitzondering van de gelegheidsbieren en *limited editions*. Deze worden soms, afhankelijk van

carriers, die we handmatig konden aanbrenen. Vanuit de markt kregen we klachten dat consumenten de *head carrier* niet vertrouwden vanwege het ontbreken van een bodem. Daarop zijn we circa drie jaar geleden omgeschakeld naar een *wrap around-sixpack*. Momenteel huren we voor het aanbrenen van de sixpacks een semi-handmatige machine', aldus Ordeman. De keuze voor het type inpakmachine voor de sixpacks was relatief eenvoudig. 'Nadat we hadden besloten met de *wrap around*-verpakking te gaan werken, hebben we



**Consumenten
vertrouwen
de head carrier
niet**

