HAACHT MAGAZINE

dit was 2022

BROUWEN AAN JE TOEKOMST

met Brouwerij Haacht

Wie zouden we zijn zonder onze medewerkers? Zonder hen geen frisse Primus op een zomerdag! Daarom is zorgen voor onze gepassioneerde mensen één van onze prioriteiten. Naast lekkere dranken maken, natuurlijk.

Brouwerij Haacht is en blijft een familiebedrijf. 's Morgens toekomen moet dus een beetje aanvoelen als thuiskomen. Daarom besteden we veel aandacht aan de gezondheid van onze medewerkers, zowel fysiek als mentaal.

Zo voorzien we fruit en motiveren we ons personeel om vaker met de fiets te komen. We hebben een eigen sociaal assistente die mee over onze mensen waakt en hen ondersteunt waar nodig. Inspraak en persoonlijke groei staan hoog op onze agenda en we sturen ons opleidingsaanbod regelmatig bij. En af en toe gooien we samen de benen los op onze gezellige personeelsfeesten.

DORST NAAR EEN NIEUWE UITDAGING?

Dat komt dan goed uit, want onze teams kunnen altijd versterking gebruiken! Ontdek al onze vacatures op jobs.haacht.com. Zit jouw droomjob er niet tussen? Dan kan je via de website ook spontaan solliciteren.

jobs.haacht.com

Jobdag voor operationele profielen

Zin om te proeven van ons bier én van een job bij de brouwerij? Kom dan op zaterdag 11 februari 2023 naar onze jobdag! Naast een rondleiding in de brouwerij krijg je meer uitleg over onze operationele vacatures. Daarna ontdek je tijdens een persoonlijk gesprek of er een job voor jou tussen zit.

#74
HAACHT MAGAZINE
dit was 2022

Beste lezer,

Daar zijn we dan. Met z'n allen. We hebben alweer geen gemakkelijk jaar achter de rug. Het was opnieuw leren stilstaan, bijsturen en doorgaan in crisistijden. Maar we zijn er nog. En hoe! Ik hoop dat je samen met ons met trots terugkijkt op al die bergen die we weer hebben verzet.

Van gezondheidscrisis naar energiecrisis, van stijgende kosten overwinnen tot verloren consumentenvertrouwen heroveren,... We moeten het niet uitleggen, want we hebben het allemaal gevoeld. Maar wat hebben we samen veel geleerd onderweg. Over positief blijven en denken in mogelijkheden, en over nog beter samenwerken. Het klinkt misschien cliché, maar ik geloof oprecht dat het ons allemaal sterker heeft gemaakt. We zijn beter gewapend voor de toekomst, wat die ook mag brengen.

Daarom hopen we de komende jaren nog meer een stabiele en betrouwbare partner te zijn voor ieder van jullie. We willen meer dan ooit klaarstaan om jullie te ondersteunen en samen te groeien.

Hoe we dat gaan doen? Door goed voor onze gepassioneerde, toegewijde medewerkers te blijven zorgen. Want het zijn zij die alles recht houden en zich inspannen voor de toekomst. En natuurlijk door onze gekende kwaliteit te blijven nastreven, en onszelf tegelijk te blijven heruitvinden.

Zo zal je in deze editie van Haacht magazine ontdekken dat we mooie stappen hebben gezet op vlak van duurzaam ondernemen. We mochten ook enkele nieuwe partners verwelkomen. Dankzij de siropen van Mathieu Teisseire en mixers van London Essence is ons horeca-aanbod wat completer. Tot slot is de SUPER 8-lijn verder aangevuld met de nieuwe, verrassende smaken van SUPER 8 Pils en SUPER 8 Rouge. Ook aan onze positie in het buitenland is verdergewerkt.

We zijn alvast benieuwd wat 2023 zal brengen. Eén ding weten we zeker: het wordt een feestjaar. Een jaar waarin we 125 kaarsjes mogen uitblazen! Dat was niet mogelijk geweest zonder onze toegewijde medewerkers, en ook niet zonder het vertrouwen van onze partners en klanten. Daarom wil ik jullie allemaal bedanken vanuit de grond van mijn hart. Niet alleen voor het afgelopen jaar, maar voor de afgelopen 125 jaar.

Santé!

Boudewijn van der Kelen
CEO

PS Geen enkel nummer van Haacht magazine missen?
Neem een gratis abonnement op www.haacht.com.

Brouwerij Haacht nv
Provinciesteenweg 28
B-3190 Boortmeerbeek
www.haacht.com

V.U. Lien Meeus
Redactie Nancy Van Herck
Copywriting Insilencio
Vormgeving Communi-cat

Horecafotografie België & Nederland TBLM Studios
Horecafotografie Frankrijk Julien Briche
Coverfoto Wannes Nimmegeers

SSSUPER

SUPER 8

Onze speelse en innovatieve SUPER 8-familie is weer wat completer dankzij de biologische SUPER 8 Pils en het nieuwe SUPER 8 Rouge fruitbier. Dat betekent nog meer lekker onverwachte afwisseling in het gamma.

Biologische nieuwkomer

We zijn natuurlijk trots op al onze bieren, maar pils blijft onze kernactiviteit. Een échte, Belgische pils mocht dus niet ontbreken in ons SUPER 8-gamma. Met deze nieuwe telg, SUPER 8 Pils, zetten we de smaakpapillen opnieuw aan het werk. Hij kreeg een **gedurfde dosis kruidige biohop** en ook de gerstemout is van biologische oorsprong. Meteen goed voor een gecertificeerd biolabel. En wat meer is: onze SUPER 8 Pils is volledig glutenvrij!

BIO

SANS GLUTEN VRIJ

Follow us on @super8_beers

NIEUWS!

De Allerslimste Mens ter Wereld

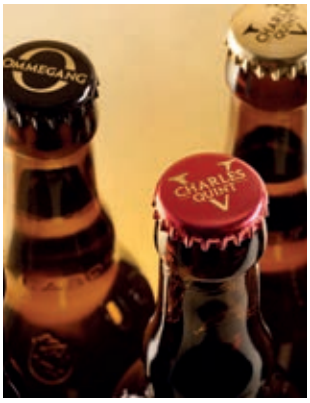
Misschien heb je onze nieuwe SUPER 8 Pils wel zien verschijnen tijdens De Allerslimste Mens ter Wereld? In de feesteditie van dit jaar waren we als trotse sponsor weer van de partij.

Naast SUPER 8 Pils kwamen ook SUPER 8 Flandrien en SUPER 8 IPA tijdens het programma voorbij in ludieke reclamespots.

De nieuwste kleur in de SUPER 8-clan

Vandaag is Rouge de nieuwste kleur in onze SUPER 8-clan. Sterk fruitbier is een blijver. De nieuwste generatie bierliefhebbers is er zot van en wij nu ook. Want onze nieuwe SUPER 8 Rouge heeft alles wat je van ons gewend bent: top-kwaliteit met een unieke twist. Voor deze nummer 6 in het rijtje gingen we voluit voor de **frisfruitige aroma's van veenbessen**. Het resultaat is een doordrinker die schoon balanceert tussen zoet en zuur. Vandaag al in de horeca op vat, vanaf maart ook bij jou thuis op fles!

SUPER 8 Rouge. Pas op: proeven betekent al snel goesting in een tweede.



Vernieuwing

voor Keizer Karel en Ommegang

Zeg maar Charles Quint

Aan zijn bekroonde smaak veranderde niets, maar onze keizer kreeg wel een frisse restyling. Zo kan hij weer helemaal mee met zijn tijd én faam. Want zijn intussen internationale karakter verdient een internationale naam. Zeg dus nooit meer Keizer Karel tegen onze Charles Quint! Fans moeten zich geen zorgen maken, aan zijn kruidige hoparoma en zachte, fruitige smaak hebben we uiteraard niets veranderd.

Ommegang gaat z'n eigen gang

Ook voor Ommegang is er leuk nieuws. Als tripel krijgt hij nu een volwaardige plek in ons assortiment speciaalbieren, naast Charles Quint. Een terechte onderscheiding voor een bier gebrouwen met minstens 50 % Belgische hop. Ommegang won bovendien al verschillende prijzen op internationale bierwedstrijden. En er is meer, want na een succesvolle actie deze zomer is Ommegang nu ook permanent verkrijgbaar op 20 liter slimkeg.

Dezelfde, vertrouwde smaken, maar toch net een beetje anders.

Fotografie ©Quatre Mains

IN DE MIX

met Britvic!

"London Essence Premium Mixers beschouw ik als de eau de parfums in hun categorie: luxueus, puur en van topkwaliteit."

Bo De Geyndt

We hebben er weer een nieuwe liefde bij. Het Engelse merk Britvic wist ons in te pakken met z'n mixers en siropen van London Essence en Mathieu Teisseire. Hun producten, die even vakkundig en kwalitatief bereid zijn als de onze, maken ons horeca-aanbod nog completer.

London Essence gebruikt als enige merk ter wereld een destillaat in z'n mixers. Ook hun koolzuur is uniek door een zachtere korrel. Hierdoor laten de mixers de smaken van de gebruikte spirits doorschijnen, in plaats van ze te maskeren.
Mathieu Tesseire siropen zijn dan weer bijzonder omdat ze, naast meer puur fruit, ook glucose en fructose en minder sucrose bevatten. Dat maakt hun smaak intenser. Heerlijk bij onze Fuerto-koffie, maar uiteraard ook bij cocktails – in combinatie met London Essence natuurlijk. Bovendien laten ze geen plakkerig gevoel achter in je mond.

Nog argumenten nodig? We hebben er genoeg! Beide merken bevatten beduidend minder suiker dan andere mixers en siropen. Consumenten experimenteren ook graag met nieuwe en buitengewone smaken. En met deze gamma's creëer je eindeloos veel combinaties en recepten.

MEET BO!

Bo is onze kenner van London Essence en Mathieu Teisseire. De passie voor kwalitatieve dranken spat er bij hem helemaal af. Hij scherpt zijn kennis voortdurend aan en gaat ermee op stap naar horecaondernemers, om te bekijken of en hoe London Essence en Mathieu Teisseire voor hen een meerwaarde kunnen zijn. Met zijn workshops helpt hij onze klanten hierin mee te groeien.

londonessenceco.com
mathieuteisseire.com

Duurzaam ondernemen

is ook menselijk ondernemen

Duurzaam ondernemen, dat betekent voor ons een steentje bijdragen aan een gezonde en gelukkige maatschappij. Het voorbije jaar hebben we opnieuw enkele nuttige initiatieven genomen voor mens en milieu.

"Als ik met mijn lessen één leven kan redden, dan ben ik al tevreden."

Benny Van Goolen

Dodehoeklessen

De dodehoeklessen waar we al een paar jaar aan meewerken, breiden stilaan uit. Eerst bereikte onze vrachtwagen alleen scholen in Haacht, maar nu rijdt hij zelfs tot in Boortmeerbeek en Keerbergen. Daar gebruikt lesgever Benny Van Goolen onze trekker en oplegger om leerlingen uit het 5de en 6de leerjaar te leren hoe ze veilig kunnen omgaan met vrachtwagens in het verkeer. Benny is daar met zijn jarenlange ervaring in verkeersveiligheid de perfecte persoon voor. Hij is ondertussen met pensioen, maar blijft zich in zijn vrije tijd met verschillende cursussen inzetten voor veiliger verkeer. Zijn motivatie? "Als ik met mijn lessen één leven kan redden, dan ben ik al tevreden."

RepEAT

In 2020 sloten we ons aan bij het onderzoeksproject RepEAT. Samen met 3 andere bedrijven gingen we op zoek naar manieren om ons water beter te gaan hergebruiken en ons waterverbruik op termijn met 15 tot 30 procent te doen dalen. We plaatsten testunits met een ultra fijne filter op onze waterzuivering en een nog fijnere filtering, zogenaamde 'nanofiltratie', van het spoelwater uit onze watervoorbehandeling. De testresultaten gaven ons een beter zicht op de mogelijkheden met ons afvalwater. Hieruit volgde de plaatsing van een nog efficiëntere filterinstallatie op het reeds gezuiverde water. Kort gezegd: properder en binnenkort ook herbruikbaar water!

Volgend jaar nemen we heel onze waterzuivering onder handen en plaatsen we nog een extra membraanfiltratieunit. En dankzij het RepEAT-onderzoek blijven we ook in de toekomst nieuwe, verdere stappen zetten rond waterbesparing en waterhergebruik. To be continued!

Hulp aan Oekraïne

Het nieuws over de oorlog in Oekraïne liet onze medewerkers niet onberoerd. Dat werd al snel duidelijk toen we hulp zochten om drinkwater te leveren aan de getroffen inwoners. Honderden biervaatjes moesten een nieuw label krijgen, zodat we er drinkwater mee konden versturen naar het oorlogsgebied. Heel wat collega's boden spontaan een helpende hand, waardoor het werk op een halve dag klaar was. Zo konden de vaatjes mooi op tijd mee met het hulptransport naar Oekraïne.

Maar daar bleef het niet bij, we stelden bovendien een leegstaande woning van de brouwerij ter beschikking van twee gezinnen die moesten wegvluchten uit Oekraïne. De gemeente Haacht beloonde ons daarvoor zelfs met de titel 'duurzame held'.

Duurzaamheidskompas

Duurzamer ondernemen zit al jarenlang in ons dna. Om dat nog meer in onze strategie te integreren, schreven we een duurzaamheidskompas uit. Daarin staan alle concrete acties die we de komende jaren willen ondernemen op vlak van duurzaamheid. Je vindt het kompas op onze website.

MENS
MAATSCHAPPIJ
MILIEU
PRODUCT

Château Haut-Saint-Georges
is officieel opmerkelijk

Ook zin gekregen om te proeven? Mail ons op info@caves-saint-christophe.be voor meer info.

www.hachette-vins.com

Naast bieren van topkwaliteit, hebben we ook uitzonderlijke wijnen in huis. Eén daarvan kreeg dit jaar een wel heel bijzondere onderscheiding. We ontvingen een 'Coup de Cœur' van Le Guide Hachette des Vins 2023 voor onze Château Haut-Saint-Georges.

De 'Guide Hachette' is zoals de Michelingids, maar dan voor wijnen. De hoogste vermelding in de gids is de 'Coup de Coeur'. Om die vermelding te verdienen, doorloopt een wijn een hele selectieprocedure en twee blinde proeverijen. Château Haut-Saint-Georges was bij de 5 procent die er absoluut met kop en schouders bovenuit stak. Moeten we nog zeggen dat we trots zijn?

Aanvullend op de 'Coup de Coeur' kan een wijn nog tot 3 sterren krijgen. Château Haut-Saint-Georges kreeg er twee en is daarmee volgens Le Guide Hachette een 'opmerkelijke wijn'.

WAT MAAKT DE WIJN ZO UNIEK?

Château Haut-Saint-Georges rijpt 18 maanden op eiken vaten in ons wijnkasteel in Saint-Emilion. Het is een donkerrode, krachtige wijn met een neus van zwart, rijp fruit en kruidige toetsen. Zijn smaak is vol en rijk gespierd, met een mooie mix van fruitaroma's en stevige vanilletonen. Daarmee past hij goed bij rood vlees, wild, grillades, kruidige schotels en harde, volle kazen.

GOED GEBROUWEN

opnieuw gewonnen

Ook verschillende van onze bieren werden dit jaar bekroond op gerenommeerde wedstrijden. Het Tongerlo-gamma won drie medailles, SUPER 8 kreeg er vier en ook Primus viel in de prijzen. Onze horecaklanten kunnen nu met nog meer overtuiging deze toppers aanbieden!

Tongerlo

Tongerlo Tripel werd op de World Beer Awards gelauwerd tot 'World's Best Belgian Style Tripel'. Een populaire categorie, waarin we moesten concurreren met kleppers en nieuwkomers van over de hele wereld. Later won deze tripel ook nog een zilveren medaille op de International Beer Challenge. Zijn donkere broertje, Tongerlo Bruin, won dan weer zilver op de Brussels Beer Challenge. Mooie erkenningen voor ons gamma authentieke abdijbieren.

worldbeerawards.com internationalbeerchallenge.com brusselsbeerchallenge.com

SUPER 8

SUPER 8 Pils haalde tijdens zijn eerste maanden op de markt meteen twee medailles binnen: zilver op de International Beer Challenge en Belgisch brons op de World Beer Awards. Zijn topkwaliteit als biopils is daarmee meteen bevestigd. Daarnaast wonnen ook SUPER 8 Flandrien en SUPER 8 IPA zilveren medailles bij dezelfde wedstrijden. Een mooie motivatie om verder te bouwen op het succes van de reeks.

Primus

Tot slot viel onze Primus dit jaar opnieuw in de prijzen, met een zilveren medaille op de International Beer Challenge.

11.000
bezoekers per dag

48
pinten per minuut
per sneltap

Fotografie © Alcatraz

352.000
pintjes Primus

6.200
liter speciaalbier

Primus komt thuis op ALCATRAZ

Verfrissend, uniek en altijd van topkwaliteit. Dat is hoe de organisatoren van muziekfestival Alcatraz onze Primus beschrijven. Daarmee past hij perfect bij hun eigen karakter. Dus werd onze pils vorige zomer als eregast ontvangen op het festival, om er de dorst te lessen van meer dan 33.000 metalfans. Hoe we dat praktisch voor elkaar kregen? Lees vooral verder...

Eigenlijk past onze eigen leuze 'Een tikkeltje eigenwijs, maar uitzonderlijk verfrissend' perfect bij metalfestival Alcatraz. Want ook zij willen hun publiek altijd verrassen. De organisatie besefte dat ze daarvoor een pils nodig hadden, die net als zij niet zomaar de smaak van de dag volgt. Enter Primus. Nu ja, eerder re-enter, want de eerste jaren van het festival was hij ook al van de partij.

Het Kortrijkse festival is sinds jaren een vaste waarde voor liefhebbers van stevige muziek. Voor ons was het een mooie uitdaging om de 11.000 bezoekers per dag tevreden te houden met een frisse pint.

alcatraz.be

SNELTAPS

Om dat voor elkaar te krijgen, investeerden we in extra sneltaps. Daarmee vlogen er per tappunt maar liefst 48 pinten per minuut over de toog! Met oog voor het ecologische aspect, leverden we het bier aan met een tankwagen. Zo was slechts één levering voldoende om een heel weekend lang bier te tappen.

Ook dorst gekregen naar het festival? De volgende editie staat gepland van 11 tot 13 augustus 2023.

© Erik Van Eycken

Nu ook G-sport tijdens de PRIMUS CLASSIC

Naar goede gewoonte mocht onze brouwerij in september de top van de internationale wielerwereld verwelkomen voor de Primus Classic. Nieuw dit jaar was het G-wegcriterium voor renners met een beperking.

Met de gloednieuwe GP Jos De Vroe was er extra aandacht voor mensen met een beperking. 17 enthousiaste G-sporters gaven het beste van zichzelf op het parcours van 1,2 km. De winst was voor Jurgen Eeckeloo, gevolgd door Florian Sleeckx en Jimmy Van Craeynest.

1.000 GRATIS PINTJES

Wie Primus Classic zegt, zegt feest bij Brouwerij Haacht. Wielertoeristen leefden zich uit op de Primus Classic Cyclo en buurtbewoners genoten van de sfeer. En er werd stevig getrakteerd, want we hadden ook dit keer 1.000 gratis pintjes beloofd bij Belgische winst. Bedankt dus, winnaar Jordi Meeus! En ook gefeliciteerd aan de andere medaillewinnaars: Arnaud Demare en Max Kanter.

PRIMUS CLASSIC WORDT SUPER 8 CLASSIC

Je leest het goed, de naam Primus Classic verdwijnt. Maar geen paniek, onze geliefde koers blijft gewoon verder schitteren. Met de nieuwe naam zetten we ons SUPER 8-gamma extra in de verf. En met SUPER 8 Flandrien hebben we natuurlijk het perfecte koersbier voor dit evenement...

primusclassic.be primusclassiccyclo.be

Wie was Jos De Vroe?

Jos De Vroe was de bezieler van de Primus Classic. Hij wist de wedstrijd jaar na jaar op te waarderen tot professioneel topniveau, tot hij in 2014 onverwacht overleed.

De GP Jos De Vroe kreeg als eerbetoon zijn naam. Het initiatief kwam van de vzw Gwenny & Co, G-sport Vlaanderen en Cycling Vlaanderen.

Haacht Brewery UK
is een feit

Wist je dat het Verenigd Koninkrijk het grootste aantal brouwerijen per inwoner ter wereld heeft? Geen gemakkelijke markt om te veroveren. Daarom richtten we eind 2021 Haacht Brewery UK op. Zo kunnen de Britten nu ook meegenieten van onze lekkere smaken.

Het afgelopen jaar hebben we enkele mooie successen geboekt met onze Britse tak. Zo gaan onze bieren nu vlotjes over de virtuele toog bij Amazon UK. We zijn er al de tweede beste verkoper van Belgische bieren en we bekijken of we ook in andere landen met Amazon kunnen samenwerken.

Daarnaast leerden we Kegstar kennen, een bedrijf dat vaten levert die we in België vullen en dan naar het Verenigd Koninkrijk versturen. Kegstar pikt ze ter plekke weer op, waardoor we een dure retourstroom vermijden. Ook hier zien we mogelijkheden voor andere exportlanden.

Een leuke verrassing was de warme ontvangst van onze Mystic Krieken in het Verenigd Koninkrijk. Die verkoopt heel goed en staat nu zelfs als suggestie op het kerstmenu bij de belangrijke Londense pubgroep PubLove.

Lokale collega's

Om dat allemaal voor elkaar te krijgen, hebben we natuurlijk plaatselijke experts nodig die de Britse markt door en door kennen. Dat zijn country director Matthew Langley, sales manager Gordon Thompson en sinds kort ook regional account manager Andy Flavin.

Bienvenido

Ons exportteam breidt verder uit met een Spaanse collega! Lucas Muñoz is sinds eind 2021 in dienst als channel manager on-trade in Spanje. Hij staat er in voor de verdere ontwikkeling van onze lokale horeca-activiteiten.

Microbrasserie de l'Île d'Orleans
in feeststemming

Onze Canadese 'Microbrasserie de l'Île d'Orléans blies dit jaar 15 kaarsjes uit. Daar hoorde een groot feest bij, met rondleiding en degustatie. Dankzij de inzet van de lokale medewerkers werd het een groot succes.

In die 15 jaar is het Canadese brouwlandschap enorm veranderd. Microbrouwerijen rezen als paddenstoelen uit de grond en nu heeft bijna elk dorp in de omgeving een eigen brouwerij. Daarom wordt bier tegenwoordig vooral lokaal verkocht. Microbrasserie de l'Île d'Orléans speelt daarop in door met elk bier een stukje van de rijke geschiedenis van Île d'Orléans mee te geven. Dit charmante eiland is de bakermat van de provincie Québec.

OPENBROUWERIJDAG

Om de verjaardag te vieren, organiseerde de brouwerij een rondleiding. Daarbij konden de gasten proeven van bier in elk stadium van het brouwproces, van wort tot eindresultaat. Er was ook heel de dag door livemuziek. Om dat alles voor elkaar te krijgen, staken alle medewerkers van de brouwerij met plezier de handen uit de mouwen.

Verjaardagsbier

De microbrouwerij brengt regelmatig speciale bieren uit in samenwerking met klanten. Een eigen verjaardagsbier kon dus niet ontbreken! Het werd een fris, dorstlessend witbier met citrustoetsen. Voor het ontwerp van het blik kreeg de grafische afdeling carte blanche. Maar wat ons betreft, zijn alle blikken van Microbrasserie de l'Île d'Orléans kunstwerkjes.

microorleans.com

Join the Pita Republic!

BAROUCHE

Dit jong en gutsy concept met een hoek af pas perfect bij SUPER 8.

Beeld je in: volle coronacrisis. Twee jonge gasten met een idee. Pita, maar dan anders. Een pita waar alleen een lekker onverwacht bier van SUPER 8 bij past. Een nieuwe samenwerking en een succesvol concept zijn geboren.

Barouche is geen pitazaak, het is een community. Een republiek van pitaliefhebbers waar iedereen welkom is. Het unieke karakter ligt niet alleen in de kwaliteitsvolle ingrediënten en hun bereiding, maar ook in de sfeer. Bij Barouche ga je buiten met energie en een volle en tegelijk lichte maag.

HET GEHEIM?

Lokale ingrediënten die smaken als comfort food en toch licht verteerbaar zijn. Van de zelfgemaakte zuurdesembroodjes en yoghurtsauzen, tot het vlees van de beste, Belgische kwaliteit. Uiteraard zijn er ook vegetarische opties met halloumi en falafel. Het Baroucheteam bereidt alle verrassende pitarecepten zelf in de oven, die een centrale plek kreeg in de zaak. Die straalt samen met de rest van het eclectische interieur warmte en vrolijkheid uit. Doe daar nog een aangepaste playlist en vriendelijke ontvangst bij en je krijgt een succesvolle zaak. Eentje die ondanks een gezondheids- en energiecrisis intussen al vier locaties heeft.

GEWOON DURVEN

Volgens co-eigenaar Wim kan iedereen met een goed idee een rendabele horecazaak uit de grond stampen. Je moet er alleen een hoop lef voor hebben. Durven gaan voor je idee en durven investeren in producten van topkwaliteit. “Daarom past SUPER 8 het beste bij ons concept”, zegt Wim. “De bieren zijn niet alleen heel lekker, maar ook jong en gutsy met een hoek af, net als wij.”

barouche.eu

PROJECT 13

alles om je te amuseren op één plek

Voor hun dertiende project samen hadden de ondernemers achter - jawel - 'Project 13' een duidelijk doel voor ogen. Ze wilden een plek creëren waar mensen van alle leeftijden konden samenkomen. Om te bewegen, te feesten en zich te amuseren.

Project 13, dat is gegarandeerd amusement voor jong én oud. Wie niet graag stilzit, kan zich uitleven in onder andere bowling, pool en darts, maar ook unieke sporten zoals bijlwerpen. Word je nostalgisch van de 70's vibe? Dan kan je terecht in de arcadehal. En om eens goed te lachen moet je in één van de private karaokerooms zijn. Er staat zelfs een uitleenbare bus met escaperoom op het terrein.

EVENTS

Naast dat entertainment organiseren de initiatiefnemers de meest uiteenlopende events voor elke doelgroep. Van kinderanimatie op woensdagnamiddag, tot comedy nights en afterworks met dj's. Zeg je nu: "oei, ik ga toch liever rustig naar de rommelmarkt"? Zelfs dat kan bij Project 13. De uitdrukking 'voor ieder wat wils' lijkt daarmee uitgevonden voor dit entertainmentpaleis.

SUPER 8-STIJL

Bij zo'n dynamisch, vernieuwend project past maar één bier: SUPER 8. Dus mochten we tal van leuke elementen toevoegen aan de inrichting van Project 13, zoals een Flandrien-wand, een 'burned' SUPER 8-logo boven de toog en enkele op maat gemaakte flessenlampen. Blij dat we een bijdrage konden leveren aan de gezellige sfeer van dit mooie initiatief!

Klein-Mechelen 13, Bornem

project13.be

Het Waterzicht

van pop-up tot gezellige blijver

Na 25 jaar in de evenementensector besliste Bart Was om zijn carrière over een andere boeg te gooien. In een leegstaand pand langs het Albertkanaal in Lummen opende hij een pop-up beach- en winterbar. Maar na enkele pop-up jaren, smaakte de locatie toch naar meer…

In 2022 werd 'Het Waterzicht' geboren. Een gezellige, vernieuwde brasserie met Belgische kost, vlak aan het water en langs een drukke fietsroute. Zodra de eerste zonnestralen erdoor komen in de lente, krijg je hier meteen een vakantiegevoel. Kortom, de perfecte tussenstop voor dagjestoeristen. Maar Bart wil dat zijn zaak heel het jaar door gezelligheid uitstraalt. "Als beginnende horeca-ondernemer heb ik nog veel te leren", zegt hij. "Toch proberen we vooral om onze eigen koers te varen en in te zetten op nauw klantencontact."

Met succes, want afgelopen zomer was een echt topseizoen. De samenwerking met Brouwerij Haacht kwam er trouwens op aanraden van zijn Hasseltse huisbrouwer. Bart is alvast heel blij met dat advies. "Er is een fijne verstandhouding, alles loopt perfect en de medewerkers van de brouwerij staan steeds klaar met tips & tricks. Wij zijn zeer tevreden over de samenwerking."

EVEN PAUZE

Wacht nog even voor je de fiets opstapt en naar Lummen rijdt, want de eigenaars genieten na de drukke nazomer van een welverdiende winterstop. Vanaf 1 maart 2023 ontvangen ze je graag weer, met enkele leuke, nieuwe concepten.

Industriestraat 10 A, Lummen

hetwaterzicht.be

"Ik ben grote fan van SUPER 8 Flandrien, omdat dit een lekker biertje is voor de fietsers die op zonnige dagen ons terras vullen."

Ondernemer Bart Was

't Oud Gemeentehuis

een pintje bij de kapper

Een barbier en twee bakkerszonen komen een café binnen... Het klinkt als het begin van een mop, maar in Deerlijk is het tegenwoordig dagelijkse realiteit. Daar beslisten de bakkerszonen om een heel oud concept nieuw leven in te blazen.

Céderic en Arthur kennen elkaar al van toen ze heel jong waren. Hun vaders werkten in die tijd al samen als bakkers. Toen de pandemie toesloeg, beslisten ze moedig om hun huidige carrières achter zich te laten. Niet om in de voetsporen van hun vaders te treden, wel om een eigen café te openen.

Ze hoorden dat 't Oud Gemeentehuis in Deerlijk uitbaters zocht en twijfelden niet. Het tweetal viel voor de Peaky Blinders vibes van het historische pand. Samen met barbier Fred besloten ze om een heel oud concept nieuw leven in te blazen: een café met inhouse kapper. Et voilà: een samenwerking was geboren.

Hoe dat werkt? Je komt de zaak binnen om je haar of baard te laten verzorgen, geniet meteen van een frisse pint en kan daarna nog aan de toog blijven hangen. Of anders-om: je komt aan de toog hangen en trakteert je maten op een pintje en jezelf op een make-over. Het concept is alvast warm ontvangen door de buurt, waar een echt pilscafé de laatste jaren ontbrak.

EXTRA TROEF

Wat nog niet iedereen weet, is dat er boven het café een grote zaal is met eigen bar en toiletten. Daar organiseren Céderic en Arthur allerlei activiteiten, van whiskyproeverijen tot comedyshows. Ook private dinings en bedrijfsevenementen zijn een optie. De komende jaren wil het duo daar nog meer op inzetten.

Kerkplein 1, Deerlijk

fb.com/OudGemeentehuis8540

Hof van Wezel

waar een kostuum kan praten met een overall

Het Hof van Wezel ziet er prachtig uit na een grote renovatie. Een echte, authentieke, bruine kroeg, met een grote nieuwe eetzaal als bonus. Maar het is de sfeer die de zaak afmaakt. Een warme familieonderneming die straalt van toewijding en gloeit van gezelligheid.

Als horecaman in hart en nieren, wist ondernemer Danny precies wat hij van zijn zaak wou maken. Het afgeleefde interieur ging volledig tegen de vlakte, maar het nieuwe moest toch de gezelligheid uitademen van een oude, bruine kroeg. Met de hulp van onze dienst gebouwen is dat perfect gelukt. Van de antieke lampenkapjes uit Amsterdam tot de op maat gemaakte toog. Het hele plaatje klopt en alle partijen zijn trots op het eindresultaat.

GROOT SUCCES

Danny kan geen favoriet element opnoemen van de herinrichting. Hij vindt het hele concept geweldig. De sfeer van een bruine kroeg vooraan, met de uitbreiding om te eten achteraan, maakt dat klanten heel de avond in het Hof van Wezel kunnen doorbrengen. De zaak is dan ook goed gevuld sinds de heropening, met klanten van alle leeftijden.

"Voor ons was het belangrijk dat iedereen zich hier kan komen ontspannen. Een kostuum moet hier kunnen praten met een overall. Die missie is geslaagd. Zo stonden hier vrijdag nog jonge gasten van de voetbalploeg te dansen met de oude garde aan de toog", glundert Danny.

Kerkstraat 34, 's Gravenwezel

Tankbier

Bij het Hof van Wezel komt Primus niet uit het vat, maar uit een tank. Drie tanks van maar liefst 500 liter hangen achter de toog, tot grote trots van Danny. Ook zijn klanten zijn dol op de extra lekkere smaak van het bier.

Geen fastfood maar dagelijks vers bereide schotels staan op het menu.

HALL U NEED

7.000 m² topentertainment

Familiefeesten, teambuildings of vriendenuitstapjes, allemaal op één plek. Het 'eats & entertainment' principe is in Noord-Amerika al lang ingeburgerd. Maar toen Cyril Parenna het tijdens een reis ontdekte, besefte hij dat het nog een gat in de markt was in Europa. En daar sprong hij met veel plezier bovenop!

Zo ontstond Hall U Need in Frankrijk. Een vrijetijdscomplex op z'n Amerikaans, met alles van bowlingbanen tot arcadegames, karaoke, virtual reality en zelfs een miniatuur formule 1-circuit onder één dak. Een groot dak trouwens, want de oude textielfabriek meet maar liefst 7.000 vierkante meter.

Een persoonlijke touch van Cyril is de culinaire beleving. Waar je in Amerika meestal fastfood vindt bij zo'n concept, krijg je in Hall U Need alleen vers bereide schotels. Naast onze SUPER 8-bieren is er een ruime keuze aan gin, whisky, wijn, rum en cocktails.

BESTE NIEUWKOMER

Er is geen enkel excuus om niet eens langs te gaan, want Hall U Need organiseert regelmatig muziek- en sportevents. Van liveconcerten tot uitzendingen van wedstrijden op een gigantisch scherm. Daardoor mochten ze op anderhalf jaar tijd al een half miljoen bezoekers verwelkomen.

Hall U Need kreeg dit jaar zelfs de prijs voor 'beste nieuwe complex wereldwijd' van een Amerikaans bowlingmagazine. Het draait zo goed, dat de eigenaars al uitkijken naar extra locaties.

26 rue Félix Faure, Saint André lez Lille

halluneed.com

Le Carrefour Preuf & Proost

een dorpszaak van stadskwaliteit

Le Carrefour Preuf & Proost doet het kleine Sint-Odiliënberg in Nederland weer bruisen. Waar buurstad Roermond dagelijks duizenden bezoekers verwelkomt, was er in het kleine dorpje nauwelijks iets te doen. Tot Laura en Lars Engels een klein café omtoverden tot een centrum van gezelligheid.

Je zou het niet meteen zeggen, maar ooit was deze grote brasserie een kleine, donkere kroeg. Je kan er nog steeds aan de toog hangen en één van de meer dan 120 bieren proeven, maar daarnaast kan je er ook lekker eten en valt er regelmatig iets te beleven. Zo organiseren de eigenaars bij de opening van het carnavalsseizoen een heus dorpsfeest met 2.000 bezoekers en regionale en provinciale carnavalsartiesten.

Achter het succes zitten twee toegewijde eigenaars. Zij gaan voortdurend op zoek naar nieuwe manieren om te verrassen. Van de gevarieerde menukaart die om de drie maanden verandert, tot een kerstbomenverkoop in december. Daarmee hielpen ze trouwens een lokale boer uit de nood.

Laura en Lars zetten ook regelmatig initiatieven op om samen met andere zaken in de buurt iets leuks te organiseren voor de buurtbewoners. Een bewuste keuze, zegt Lars. “Je moet goed nadenken over hoe je mensen steeds opnieuw kan boeien, zodat ze blijven terugkomen”. En dat lukt bij Le Carrefour erg goed!

Krattenterras

Tijdens één van de vele lockdowns werd het terras van Le Carrefour Preuf & Proost volledig omgetoverd tot een corona-proof omgeving met een afrastering van Primus- en Tongerlo-kratten.

Hoofdstraat 23, Sint-Odiliënberg

lecarrefourpreufenproost.nl

GOED OMRINGD.

Belgische Tripel | 8,0% vol. alc.

Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand