



HAAGT MAGAZINE

—  —
dit was 2021

GEZONDHEID VOOROP

met healthy@haacht



De mentale en fysieke gezondheid van onze medewerkers is een absolute prioriteit. Nu meer dan ooit.

Daarom startten we in 2021 een gloednieuw project op onder de noemer 'healthy@haacht'. Binnen dat project nemen we verschillende, gerichte initiatieven om de balans bij onze medewerkers in evenwicht te houden.

MENTALE BALANS

We organiseerden twee coachings voor onze leidinggevend en vertrouwenspersonen gelinkt aan het mentale welzijn. De eerste draaide rond het versterken van de (mentale) veerkracht. De tweede leerde hen stress te herkennen – bij zichzelf en bij anderen – en er op de juiste manier mee om te gaan.

Daarnaast nodigden we alle medewerkers uit om deel te nemen aan een Wellfie-scan.

Dat is een anonieme online bevraging gecoördineerd door onze interne preventieadviseur en in samenwerking met Idewe. De meesten gingen graag op de uitnodiging in. Met de globale resultaten werken we voor 2022 nieuwe, gerichte initiatieven uit.

In september voerden we structureel telewerk in voor telewerkbare functies. Collega's kiezen zelf of ze in het systeem willen stappen. Een juiste combinatie van telewerk en kantoor helpt alvast om een goede balans tussen werk en privé te creëren.

FYSIEKE GEZONDHEID

In het kader van onze jaarlijkse fietsactie #GoWithTheVelo kregen we dit keer bezoek van Drivolution. Dit bedrijf organi-

seert fietsopleidingen vol nuttige tips over veiligheid in het verkeer, inclusief fietstest op een hindernissenparcours.

Rokende collega's – en dat zijn er steeds minder – konden zich vrijwillig aanmelden voor rookstopbegeleiding, een initiatief dat we al enkele jaren aanbieden. En tot slot ontvangt elke medewerker sinds een aantal maanden om de twee weken een zakje met twee verse stukken fruit.

Al deze initiatieven zijn nog maar een begin. Het healthy@haacht-project wordt in 2022 uitgebreid met nieuwe, verrassende acties om het welzijn van onze medewerkers te verhogen.

 [wellfie.be](https://www.wellfie.be) [drivolution.be](https://www.drivolution.be) [fruitsnacks.be](https://www.fruitsnacks.be)

#73

HAACHT MAGAZINE

dit was 2021

Beste lezer,

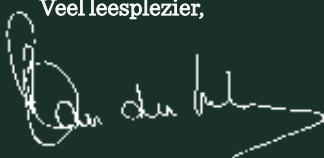
De COVID-19-pandemie bleef niet alleen onze manier van samenleven, maar ook de actualiteit in onze sector beheersen. Afgelopen jaar hebben zowel horeca-kanten, bierhandelaars als medewerkers eens te meer hun veerkracht bewezen. De gebeurtenissen en de uitdagingen die ze voor ieder van ons met zich meebrachten, hebben ons niet uit het lood geslagen. Ze zorgden bovendien voor een sterke onderlinge verbinding door het besef dat we allemaal deel uitmaken van een ruimer ecosysteem.

De bijzondere uitdagingen en beproevingen leidden tot een positieve dynamiek. Achter de schermen realiseerde Brouwerij Haacht heel wat productiegebonden projecten, zoals onder andere de installatie van een derde hoptank. Dankzij deze kwaliteitsoptimalisatie kunnen we aromahoppen nog beter verwerken in onze speciaalbieren. We voerden ook enkele verbeteringen door aan onze nieuwe vatenlijn en startten een grote testinstallatie op onze waterzuivering op waarmee we ons afvalwater nog properder maken, om maar enkele voorbeelden te noemen.

Ondanks de aanhoudende, moeilijke situatie tekenden we ook hoopvolle signalen op. Zo hield het horecakanal goed stand en boekten we in sommige maanden positieve resultaten. Ons SUPER 8-gamma kende een sterke groei in het retailkanaal. En op onze exportmarkten bleven we sterk groeien dankzij belangrijke strategische partnerships en samenwerkingen, zowel in horeca als retail.

Ten slotte voerden we een campagne voor ons SUPER 8-gamma in samenwerking met De Slimste Mens Ter Wereld. Daardoor verhoogden we de merkherkenbaarheid bij de consument, wat onze ondernemers ook ten goede komt. We mochten ook opnieuw een aantal prestigieuze awards in ontvangst nemen. Mooie opstakers voor onze collega's die het voorbije jaar aanzienlijke inspanningen hebben geleverd in soms moeilijke omstandigheden. We zijn dan ook erg fier op deze erkenningen, en zullen ons in de toekomst blijven inzetten om uit te blinken. Niet alleen voor ons, maar vooral voor iedereen waarmee we samenwerken.

Veel leesplezier,



Boudewijn van der Kelen
CEO

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

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



V.U. Lien Meeus

Redactie Nancy Van Herck

Vormgeving Communi-cat

Horecafotografie Tim Buelens

© coverfoto Bryan Thonon

EEN VROUW DIE HAAR MANNETJE STAAT

Vrouwen in een technische functie: ze blijven zeldzaam. En toch hebben wij zo'n pareltje in onze brouwerij. Onze bedrijfsingenieur Nikki Vreven vindt er al jaren haar draai in. De eerste vraag die op onze lippen brandt: vanwaar de keuze voor een heel specifieke, technische richting?

“Al van jongs af was ik gefascineerd door techniek. Hoe dingen in elkaar zitten, hoe je iets kan herstellen of anders kan doen draaien,” vertelt Nikki.

“Op mijn 18^{de} had ik, zoals de meesten op die leeftijd, nog geen duidelijk plan voor ogen. Het wetenschappelijke lag me wel, dus werd het industrieel ingenieur. Dat gaf mij nog twee jaar extra tijd om een keuze te maken.”

Want na twee jaar basisopleiding moest Nikki kiezen uit een aantal vervolgrichtingen. De meeste meisjes uit haar jaar gingen verder in de biochemie. Nikki en twee andere meisjes kozen voor elektromechanica.

VERONDERSTELLINGEN

“Als pas afgestudeerde, nieuw op de arbeidsmarkt, heb ik heel wat verbaasde blikken gekregen,” gaat Nikki verder. “In vergaderingen dacht men vaak dat ik erbij



© Bram van Risp



Techniek als toekomst in samenwerking met Alimento

**Brouwerij Haacht werkt nauw samen met Alimento.
Deze sectorfederatie helpt ons onder meer op vlak van
personeel en organisatie.**

Alimento bezoekt jaarlijks, samen met Nikki, de middelbare scholen in de regio en informeert er de vijfde- en zesdejaars over de diversiteit in technische studierichtingen.

Door de aanhoudende coronamaatregelen zocht en vond Alimento een oplossing in de creatie van een korte video. Geïnspireerd door het verhaal van Nikki vroegen ze om haar medewerking. De video wordt begin 2022 gelanceerd in de middelbare scholen en op de website van Alimento.

Via Alimento willen we meer jonge mensen warm maken voor deze technische knelpuntberoepen en aantrekken als nieuwe medewerkers. Want een ding is zeker: een bedrijf draait pas goed met een gezonde mix van ervaring en de frisse blik van jong geweld.

was om notities te nemen.” Zo leerde ze al snel om zichzelf bij elke kennismaking meteen voor te stellen als ingenieur, al was het maar om misverstanden te vermijden. Stap voor stap leerde ze ook op de tafel te kloppen als dat nodig was. “Ook bij Brouwerij Haacht is de productie nog overwegend een mannenwereld, maar ik heb hier nooit negatieve ervaringen gehad, integendeel. De mannen weten intussen wel dat ik niet bang ben om mij vuil te maken.”

VACATURES

Nikki haalt bij onze brouwerij heel wat voldoening uit het feit dat ze projecten niet alleen mag uitwerken, maar ook realiseren én nadien opvolgen. De technische sector is volgens haar een echte aanrader voor heel wat studenten die nog op zoek zijn. “Werkzekerheid is er in elk geval,” bevestigt ze. “Ook bij de brouwerij zijn er een pak vacatures met een technische inslag, gaande van elektriciens of mecaniciens tot ingenieurs. Zoek je iets in die richting, check dan zeker onze website. Je krijgt er naast een boeiende job een pak toffe collega's bovenop!” sluit Nikki af.



WE HEBBEN MAAR ÉÉN PLANEET



**Helder, transparant,
werkbaar en inspirerend.
Vanuit deze gedachte
legden we de basisprincipes
van ons duurzaamheids-
beleid vast in een charter.**

De ecologische voetafdruk van onze brouwerij aanzienlijk verkleinen, is voor ons een prioriteit. Dat bewijzen de verschillende belangrijke investeringen die we de afgelopen jaren deden. Maar het kan altijd beter. Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen is 'work in progress'.

Bij alle beleidsbeslissingen en investeringen in innovatie is duurzaamheid een doorslaggevend criterium. Met impactanalyses gaan we na of een beslissing geen negatieve invloed heeft op mens, maatschappij, milieu of product. Als dat wel zo blijkt te zijn, zoeken we naar alternatieve oplossingen.

De laatste jaren investeerden we regelmatig fors in verschillende duurzame projecten, zoals een eigen waterzuiveringsstation, zonnepanelen, nieuwe condensatieketels, de recuperatie van CO₂, recyclage van materialen en grondstoffen en namen we initiatieven om het waterverbruik terug te

dringen. Op deze manier trachten we ons steentje bij te dragen aan het behalen van de klimaatdoelstellingen.

LANGETERMIJNDENKEN

Als familiale brouwer weten we dat langetermijndenken een belangrijk kenmerk is van duurzaamheid. Dankzij onze veerkracht overleefden we twee wereldoorlogen en meerdere overnamepogingen. We zien onze brouwerij, onze medewerkers en onze partners als een ecosysteem waarin we alles optimaal willen laten fungeren. Daarom engageren we ons bij elk partnerschap voor de toekomst en laten we onze partners niet vallen in moeilijke momenten. Voor ons is het dan ook logisch om onze horecapartners tijdens de coronapandemie zoveel mogelijk te ondersteunen met initiatieven en maatregelen die het voor hen wat dragelijker maken. Ook dat is een vorm van duurzaam ondernemen.

DUURZAAM GROENONDERHOUD

Wie ooit de kans had om onze brouwerij te bezoeken, kan het beamen. Onze site bevat een mooie combinatie van moderne technologie en architecturaal erfgoed, overgoten met een prachtig onderhouden stuk natuur.

Onze tuinman kwam met het idee om een ongebruikt grasland aan de rand van onze site voortaan te laten begrazen door schapen. Hij stelde ons voor aan Brecht Laukens, professioneel schaapherder, die ons al snel mee kreeg op zijn ecologische kar. Brecht bouwde zijn hele levensstijl op rond natuurbeheer en ecologisch denken. Terwijl zijn twee kelpies Tikka en Bess onverstoort waken over de kudde, praten wij met hem over zijn doelen en ambities.

OUDE AMBACHT

“Ik was altijd al geboeid door oude ambachten,” begint hij zijn verhaal. “Zo’n vijftien jaar geleden kocht ik mijn eerste tien schapen, als nevenactiviteit. Stilaan kwamen er

meer dieren, sinds twee jaar ben ik voltijds herder. Vandaag telt mijn boerderij, naast kippen en geiten, zo’n 300 schapen.”

Voor de begrazing van ons terrein koos Brecht bewust voor twee oude Belgische rassen. Door de schichtige Ardense Voskop samen te beweiden met een rustiger ras zoals het Mergellandschaap, krijg je een kudde die voldoende alert is voor eventueel gevaar, zonder dat ze bij het minste schrikt. “Het zijn twee sterke rassen, wat wel nodig is. Mijn begrazingsterreinen strekken zich uit over de driehoek Brussel-Leuven-Mechelen en de dieren verhuizen regelmatig van terrein. Voor afstanden tot 20km verkies ik om ze te voet over te brengen. Dat is gewoon veel efficiënter en ecologischer. We vertrekken ’s ochtends vroeg als ze nog fris zijn van de nacht. Dankzij hun hoge poten zijn het bovendien perfecte stappers.”



NATUURBEHEERPLAN

Brechts werk vergt heel wat kennis van zaken. Elk terrein vraagt een weloverwogen begrazingsplan, in functie van het type begroeiing, de grond en het beoogde natuurtipe. Ook de kosten-baten spelen natuurlijk een rol. Waar wol traditioneel de bron van inkomsten was voor een herder, zijn dat nu eerder de begrazingsvergoedingen en het vlees. De ooilammeren blijven voornamelijk op de boerderij voor verdere kweek, de verkoop van rammetjes dekt de kosten van de overwintering op stal. Want ook een herder moet zijn schaapjes op het droge houden.

 fb.com/speckbosch



Bezoek onze brouwerij

Benieuwd geworden naar onze site? Dan zal het je zeker interesseren dat wij groepsbezoeken organiseren.

Bezoeken zijn mogelijk in groepen van minimum 15 personen, en na reservatie.* Alle info over zo’n bezoek én een reservatieformulier vind je op onze website, haacht.com.

* onder voorbehoud van wijzigende coronamaatregelen

MET FUERTO PRO BARISTA

ben je barista in een handomdraai

Het voorbije jaar lanceerden we met onze Fuerto-koffies een totaal nieuw concept: Fuerto Pro Barista. Hiermee beantwoorden we aan de vraag van de horeca om op een eenvoudige manier een kwaliteitsvolle koffie te kunnen aanbieden.

Consumenten bestellen tegenwoordig geen 'gewoon kopje koffie' meer. Ze willen eerder genieten van een excellent koffiemoment. Het aantal koffiebereidingen en smaken nam de laatste jaren enorm toe. Een mooie koffiekaart wordt dan ook steeds belangrijker.

Om een kwalitatieve koffie aan te bieden, is er meer nodig dan de juiste bonenmengeling. Ze moeten op de juiste manier gemalen en gedoseerd worden, de temperatuur van het water moet juist zitten, het toestel moet goed onderhouden zijn,... Al deze factoren zijn bepalend voor het eindproduct: een heerlijke tas koffie met een constante smaak.

Horecazaken met een uitgebreide koffiekaart investeren graag in een volautomatisch toestel, dat hen een groot gebruiksgemak biedt. Voor een groot deel van onze

klanten is dat een dure investering vergeleken met hun omzet aan koffie. Zij kiezen dan voor de goedkopere halfautomaat.

IEDEREEN BARISTA

Door de stijgende vraag naar exclusieve koffiesmaken kregen ook de 'kleinere' koffiezaken nood aan een volautomatisch toestel. Voor hen is er nu Fuerto Pro Barista. Dit gloednieuwe totaalconcept komt met een kleiner volautomatisch toestel, zonder startinvestering. De huurprijs zit als het ware verwerkt in de afname van onze Fuerto Pro Barista koffie, een unieke blend van 100% arabica die het koffietaanbod tot een hoger niveau tilt. Bovendien genieten klanten die kiezen voor Fuerto Pro Barista van een 7/7-service bij technische problemen.

Waarom kiezen voor een volautomatisch toestel?

het maakt elk type koffie klaar in een handomdraai, terwijl jij je handen vrij hebt



het is eenvoudig te bedienen door al jouw medewerkers, van vaste barista tot flexi's



het garandeert een constante smaak en kwaliteit



Wil je weten hoe Fuerto Pro Barista voor jouw zaak het verschil kan maken, mail ons dan op info@fuerto.be.

NAYROBI

een innovatie
op maat van de
moderne consument

Het voorbije jaar brachten we onze eerste hard seltzer uit: Nairobi. Hard seltzers zijn licht alcoholische drankjes die al furore maakten in de Verenigde Staten en nu stilaan voet aan wal zetten in België.

Nairobi is dan ook een complete innovatie binnen ons gamma.



Nairobi Yuzu heet hij voluit, omdat hij subtiel op smaak gebracht wordt met natuurlijke aroma's van de gelijknamige Japanse citrusvrucht. Nairobi verschilt van andere hard seltzers doordat hij op natuurlijke wijze fermenteert met water, suiker en gist. Dat levert een glutenvrij, calorie-arm en bovendien vegan drankje op, verfrissend en dorstlessend, met een alcoholpercentage van 4,8%.



“Aanvankelijk zouden we Nairobi al eind 2020 lanceren,” vertelt collega Joran Vuye die met het idee kwam, “alleen stak de lockdown daar een flinke stok in de wielen. Nairobi richt zich vooral op het uitgaansleven en evenementen, twee sectoren die de zwaarste coronaklappen kregen. Pas toen de horeca in mei gedeeltelijk heropende, konden we beginnen met de introductie.”

Onze horecaklanten waren aangenaam verrast door de pioniersrol van Brouwerij Haacht in dit innovatieve segment. Het is nu aan de Belgische consument om de hard seltzers verder te ontdekken. “Daar gaan we in 2022 sterker op inzetten,” zegt Joran. “We gaan het barpersoneel beter informeren over hard seltzers. Daar hoort ook ondersteuning via online platformen bij. En verder hopen we dat er in 2022 een mooi evenementenseizoen aankomt, zodat we onze doelgroep nog beter kunnen bereiken.”

 nairobi.be



**natuurlijke
fermentatie**



vegan



alc. vol.



calorie-arm



WIN EEN ZOT ZICHT OP DE KOERS!

“Verover een onverwacht hoog zicht op de Benelux Tour voor jou en drie vrienden of maak kans op tal van andere lekkere prijzen.” Met deze online campagne zetten we onze SUPER 8 Flandrien in de kijker en daagden we enkele duizenden wielersfans uit tot grootse prestaties.

We lanceerden een spel op de SUPER 8-website, waarin flesjes SUPER 8 uit de lucht vielen. Als speler moest je gewoon de flesjes opvangen in

een krat. Simpel, toch? Tot er ook kasseien naar beneden vielen die je moest zien te ontwijken.

De beste spelers konden heel wat prijzen winnen, zoals een bezoek aan het Centrum Ronde van Vlaanderen, met daarbij een fietstocht met Johan Museeuw himself. De drie absolute topspelers beleefden op 5 september de dag van hun leven. We nodigden hen samen met drie vrienden uit in Geraardsbergen voor de slotrit van de Benelux Tour. De drie groepen werden persoonlijk onthaald op de parking en vertrokken van daaruit op tandems richting vipdorp, dat we voor de gelegenheid hadden opgesteld aan de beruchte Muur.

In het vipdorp werden ze een hele dag in de watten gelegd. Hapjes, drankjes en zelfs een minitapcursus en bijhorende bierquiz



© Bryan Thonon

Het slimste bier ter wereld?

Afgelopen seizoen koppelden we SUPER 8 via een tv-campagne aan het Play4-programma ‘De Slimste Mens ter Wereld’.

Met vier spotjes van zeven seconden haakten we in op het quizonderdeel ‘de Fotoronde’ en maakten we de consument bewuster van het SUPER 8-gamma, wat de herkenbaarheid verhoogt in onze horeca-zaken.

Erik Van Looy was uitzonderlijk bereid om onze spotjes persoonlijk in te spreken. Verrassend onverwacht!

stonden op het programma. Vanaf het rooftopcafé hadden ze een ongeëvenaard zicht op het peloton dat daar enkele keren voorbij kwam. En nog straffer: elke vriendengroep kreeg een exclusieve helikoptervlucht die hen het zot zicht op de koers vanuit de lucht liet beleven. Een ultieme apotheose van een prachtige dag!



GOUD VOOR PRIMUS

zilver en brons voor Tongerlo en SUPER 8

Wereldwijd worden er een pak bierwedstrijden georganiseerd. Daar nemen brouwers uit alle uithoeken van de wereld aan deel, ook uit België. Geen wonder dat je met de regelmaat van de klok een artikel in de pers ziet verschijnen over een bekroond Belgisch bier.

Als brouwer ben je natuurlijk trots als je kan zeggen dat jouw bier een prijs won. Dat is niet ons hoofddoel. We willen met deze erkenningen in de eerste plaats onze horecaklanten ondersteunen bij het promoten van hun bieraanbod. Want een medaille schept vertrouwen bij de consument.

We namen dit jaar heel bewust deel aan twee wedstrijden, beide met jarenlange naam en faam. Eerst stelden we Primus, Tongerlo Blond, SUPER 8 IPA en SUPER 8 Flandrien voor aan de jury van de Britse International Beer Challenge.

Alle vier behaalden ze eremetaal. Meer zelfs: Primus kreeg goud in de pilsner-categorie!

Met Primus namen we vervolgens ook deel aan de Brussels Beer Challenge, waar hij er nog een bronzen plak bovenop kreeg. Een absolute bevestiging van zijn smaak en kwaliteit. Of zoals Luc De Raedemaeker het verwoordde: "Als organisator van de Brussels Beer Challenge proef ik uiteraard niet mee, maar het verbaast me niet dat de jury Primus verkozen heeft. Persoonlijk vind ik het een verdomd goede pils, met een mooi bittertje."

 internationalbeerchallenge.com

 brusselsbeerchallenge.com



FLANDRIENS GAAN NIET PLAT

van een chasse patat

Breng twee vrienden met een grote passie voor wielersport samen, en je krijgt een topteam dat koerst voor het plezier maar toch elke wedstrijd zijn limieten opzoekt. Dit is het verhaal van Nathan en Oliver.

Nathan Vanschoenwinkel en Oliver Delaey, allebei 23 jaar, kennen elkaar sinds de kleuterklas. Hun hele sportieve leven brengen ze al samen door. “Zoals veel jongens zijn we gestart met voetbal, maar rond ons dertiende was het plezier er wat af. We begonnen met recreatief mountainbiken en al snel bleek dat daar onze ware liefde ligt,” vertelt Oliver.

CHASSE PATAT CLUB

Stilaan groeide het idee om samen een team op te richten. Eentje waar plezier centraal staat, op eender welk niveau. Zo ontstond begin 2020 de ‘Chasse Patat Club’. Het motiveerde het duo nog meer dan vroeger om te trainen en ambitieuze doelen voorop te stellen. Het plezier blijft het hoofddoel, en dat doet hen naar hun beste vorm ooit groeien.

DOORZETTING

Mountainbike draait naast de fysieke component ook om techniek. Dit zorgt voor een extra dimensie, een extra uitdaging. Nathan en Oliver kiezen XCM-wedstrijden: mountainbikemarathons van 60 tot 140km. “Door de lange afstand spelen doorzettingsvermogen en tactiek een grotere rol dan puur talent. Dit ligt ons veel beter dan de wegkoersen. Extra leuk is dat je met deze wedstrijden op plaatsen komt die je anders nooit zou zien, al zeker niet met een koersfiets,” legt Nathan uit.

SPONSORING

De term ‘chasse patat’ verwijst in het wielermilieu naar een mislukte ontsnappingspoging. De naam sluit aan bij de visie van hun club: vrienden die koersen voor hun plezier, maar toch elke wedstrijd hun limieten opzoeken. Opgeven staat niet in hun woordenboek, zoals dat ook bij echte flandriens het geval is.



Nathan en Oliver voelden zich al langer sterk aangesproken door ons merk, SUPER 8 Flandrien. Van onze kant zijn wij geïnspireerd door hun passie en doorzettingsvermogen. Een sponsoring van de Chasse Patat Club door SUPER 8 was dan ook een logisch gevolg.

 [flandrientopbuxusmtbteam](#)





PRIMUS CLASSIC

een extra uitdaging

Nadat de Primus Classic editie 2020 geschrapt werd, was het lange tijd bang afwachten of en hoe de wedstrijd dit jaar kon doorgaan. Hoofddoel: zorgen dat het evenement voor iedereen op een coronaveilige manier kon verlopen.

Om kort op de bal te spelen, kregen we de hulp van Cravat Events. Zij dachten mee vooruit over de mogelijke scenario's en hadden voor elk probleem een oplossing klaar.

Pas half augustus kwam er groen licht om publiek te ontvangen, mits strikte maatregelen. Het was alle hens aan dek om tegen 18 september de hele logistiek rond te krijgen. Het publiek kreeg alleen toegang met het Covid Safe Ticket, en bij eventuele twijfel was er een arts aanwezig om coronasneltests af te nemen.

Met het WK in het vooruitzicht namen er een pak topteams deel aan de profwed-

strijd. Het podium, met Florian Sénéchal, Tosh Van der Sande en Jasper Stuyven, mocht er dan ook zijn.

STOP DARMKANKER

Ook de Primus Classic Cyclo kon weer doorgaan. Als onderdeel van de Etixx Classics Tour steunt deze tocht voor wielertoeristen de vzw Stop Darmkanker. Om haar verbondenheid te benadrukken schonk Brouwerij Haacht 2 euro per deelnemer aan dit goede doel.



Ecologische bekers

Sinds 1 januari 2020 gelden er strengere regels voor het gebruik van bekers op evenementen. Hierbij ligt de focus op hergebruik. Wij hebben de nieuwe regels alvast niet afgewacht. We werken immers al jaren met tritanbekers, die bijna niet van een echt glas te onderscheiden zijn. Het nadeel voor ons: na veelvuldig gebruik vertonen ze krassen, wat niet meer zo smakelijk oogt.

Al in 2019 stapten we als een van de eerste Belgische brouwerijen over op meer duurzame polypropyleen- of PP-bekers. We werken daarvoor samen met Ecocup dat onze bekers personaliseerde met de merken Primus en SUPER 8. Het grote voordeel voor de organisator is dat de bekers niet op het evenement moeten gewassen worden, want dat neemt Ecocup allemaal in handen. Op een ecologische manier, uiteraard.

De volgende editie van de Primus Classic gaat door op zaterdag 17 september 2022.

EEN STIL CAFE KAN JE OOK DE HELE NACHT WAKKER HOUDEN

campagne
van de
Belgische Brouwers



Olivier Lammens
Café Baron



Serge Byloos
Drugstore

2021 was nog steeds een heel moeilijk jaar voor de horeca. De tweede horecalockdown, die al in oktober 2020 begon, duurde bijna zeven maanden. Om de sector te steunen zetten de Belgische Brouwers in april een nationale campagne op poten onder de noemer 'Een stil café kan je ook de hele nacht wakker houden'.

De slogan verwijst naar het feit dat het water veel horecaondernemers aan de lippen staat. De hele keten – van brouwers tot personeel – voelt daar vandaag de gevolgen van. En dat terwijl de horeca haar werk op een veilige, gecontroleerde manier kan organiseren.

Doel van de campagne was om de overheid te herinneren aan het beloofde perspectief om op 1 mei de horeca te heropenen.

Tegelijkertijd was het een warme oproep om de horeca een hart onder de riem te steken door de campagne mee te ondersteunen via sociale media.

De affichecampagne werd uitgedragen door vier bekende horecazaken: Restaurant de Venetien in Blankenberge, Café Extérieur Nuit in Namen, Café Baron in Antwerpen en Drugstore in Hasselt. De actie kreeg een eigen website en werd massaal gedeeld onder de hashtag #opendehoreca.

Uiteindelijk gingen op 8 mei in België alleen de terrassen open. De binnenhoreca moest wachten tot 9 juni 2021. Na maanden van sociaal isolement had het mentale welzijn van de bevolking er baat bij. Dankzij de horecasector konden mensen immers op een gecontroleerde manier opnieuw in een veilige omgeving samenkomen.

 opendehoreca.be

GEEF JE ZAAK EEN BOOST

met onze horecatraining

Wat verwacht jij als je op café of restaurant gaat? Een babbel aan de toog, een perfect glas bier, een vlotte bediening, lekker eten, ... Misschien zelfs een speelhoekje voor de kinderen? Dat is voor iedereen anders, maar allemaal gaan we voor kwaliteit. En als horecaondernemer ben je beter goed voorbereid.

De consumenten zijn nog maar het begin. Je moet ook personeel vinden, hen gemotiveerd houden, aan stock-beheer doen, alle regelgeving kennen en zo veel meer. Kortom, iemand die jou even bij de hand neemt en je doorheen al die punten gidst zou welkom zijn. Niet?

Als je je hierin herkent, dan is onze horecatraining beslist iets voor jou! Praktijkgericht en met een arsenaal aan tips & tricks die je direct zelf kan toepassen. Onze horecatrainer leert je al zijn kneepjes op een manier dat je ze nooit meer vergeet. Zelfs doorwinterde ancients steken van hem nog heel wat op.

Onze horecatraining duurt drie dagen, verspreid over drie weken. Op dag 1 en 2 leren uitbaters en hun medewerkers alles over productkennis, het tappen of schenken van

bier, tapdrukberekening enz. De derde dag richt zich met managementonderwerpen specifiek tot ondernemers.

ALLEEN MAAR VOORDELEN

Met een horecatraining investeer je in jezelf én in je zaak. Ze laat het kwaliteitsimage van jouw zaak er flink op vooruitgaan en zorgt zo voor een omzetstijging. Je hoeft alleen wat tijd vrij te maken, want als je na de opleiding je diploma behaalt, krijg je zomaar je inschrijvingsgeld terugbetaald.

En wat meer is: gediplomeerde uitbaters genieten van gratis leidingonderhoud voor de Haacht-merken. Je doet er dus alleen je voordeel mee.

Overtuigd? Surf naar haacht.com voor meer info en de beschikbare data, en schrijf je in via: horecatraining@haacht.com.



Onze horecatrainer, Erik Schoutetens, is zelf een oude rot in het horecavak.



Elke
horecaondernemer
weet dat ...



het succes van een horeca-
zaak ook afhangt van
een geslaagde inrichting



Brouwerij Haacht eigen
interieurarchitecten heeft die
daarbij kunnen helpen



zij voor de grotere werken
bijgestaan worden
door onze architect



het goed is om nauw betrokken
te blijven tijdens de uitwerking
van het concept



onze jarenlange horeca-ervaring
een pluspunt is, jouw zaak
heeft immers specifieke noden

BELGA BAR

onze dienst gebouwen
op buitenlandse missie

Twee jaar geleden openden we een eerste Belga Bar in Québec, Canada. Een horecazaak die tegelijk een Belgische sfeer uitademt en de merken van Brouwerij Haacht optimaal in de verf zet. Afgelopen zomer kwam er een tweede Belga Bar bij, dit keer in Bordeaux in het zuiden van Frankrijk.





Dankzij de goede samenwerking tussen onze interieurarchitecten in België, plaatselijke vakmannen en een goedgekozen toekomstige uitbater kwamen we tot een geslaagd eindresultaat. Voor de herkenbaarheid van het concept wilden we ook hier een oude koperen brouwketel boven de toog plaatsen. Alleen was het plafond niet hoog genoeg, en de verdieping optrekken was geen optie. Dus zochten we naar een creatieve oplossing: we plaatsden de ketel gewoon ondersteboven. Op die manier bleef er voor het personeel voldoende werkhoogte over.

Een historisch gebouw als dit – het dateert van de negentiende eeuw – vraagt ook een

delicate aanpak. Zo bevindt zich in het midden van de ruimte een muur die best wel in de weg stond. Maar in plaats van hem weg te breken, kozen we ervoor om er een blikvanger van te maken. We bekleedden hem met oude bakstenen en overgoten hem, binnen het thema van onze SUPER 8 Flandrien, met een vleugje nationale trots. Allez, Eddy!

Voor de verdere inrichting bracht de zaakvoerder zelf heel wat verfrissende ideeën aan. Hij verkoos een speelser tintje en al snel kwamen we tot een ontwerp met heel wat nostalgische elementen. Een openbare RTT-telefoon, een PTT-postbus, schoolkaarten, spoorweglichten en uiteraard tal van oude bierreclames vonden een plekje.

Een werf opvolgen op zo'n grote afstand is niet altijd evident, maar ook dat werd handig omzeild. Een Belgisch atelier stelde vooraf enkele wanden samen uit oude luiken, oude panelen van Brusselse cafés en geëmailleerde reclameborden van vroeger. Zo konden we de uitwerking van het ontwerp van nabij opvolgen. Een transport naar Bordeaux, wanden bevestigen aan de muur en hop, de inrichting was een feit.

Intussen werd de Belga Bar ook uitgebreid met een aangenaam terras en een retrozonnetent die bij het geheel past. De zaak ligt immers aan een prachtig plein langs de oever van de Garonne. Hier wordt het dus zomer en winter genieten van al het lekkers dat onze brouwerij te bieden heeft.



The image shows the interior of a restaurant with light-colored wood-paneled walls and a large floor-to-ceiling window. The window looks out onto a courtyard with a historic windmill, greenery, and outdoor seating. Inside, there is a round wooden table in the foreground with a small vase of dried flowers and a pumpkin. To the left, there is a high-top table with green velvet chairs. A black speaker is mounted on the wall near the window.

't MOLENHUYS

historisch gastvrij

Eind mei heropende het Westmalse Molenhuys de deuren, na een grondige herinrichting. Zowel de eigenaar als de ondernemer wilden duurzaamheid en samenwerking met lokale bedrijven voorop stellen. Een kolfje naar de hand van onze dienst gebouwen.

't Molenhuys was oorspronkelijk het molenaarshuis dat hoorde bij de historische Scherpenbergmolen. Beide gebouwen werden gered van verval toen de gemeente ze in 1963 aankocht. Zij zorgde voor de restauratie, maakte de molen weer maalvaardig en bouwde het molenaarshuis om tot een horecazaak. Toen de gemeente besloot om het molenhuis te verkopen, greep Carl Mintjens zijn kans. Hij vond in Dries Van Dyck de ideale partner om de zaak een nieuw elan te geven.



Horecaondernemer
Dries Van Dyck



Als geklasseerd dorpsgezicht kon er aan de buitengevel niets veranderd worden. Binnen werd wel alles gestript en heropgebouwd met de nieuwste ecologische technologieën. Om meer ruimte te creëren kwam er een achterbouw bij, opgetrokken uit gecertificeerd, isolerend houtwerk en grote glaspartijen. Zo krijgt elk tafeltje een uniek uitzicht op de achterliggende molen, die nog wekelijks in werking is.

LOKALE SAMENWERKING

Voor de herinrichting wilden Carl en Dries zoveel mogelijk met lokale handelaars werken. Zo werd de oude broodbakkersschouw

afgebroken en opnieuw gemetst met bakstenen van een plaatselijke steenbakker. De stoelen en kastjes komen uit de meubelfabriek van vader Mintjens. En voor de eetkaart zijn zowat alle ingrediënten afkomstig van lokale handelaars. Onze dienst gebouwen kruide het geheel af met oude emailborden en affiches uit haar rijke archief. En de industriële lampen in de achterbouw hingen ooit in onze eigen productiehoele.

Om bekendheid te creëren en net dat tikeltje meer te bieden, heeft Dries alvast een grote troef: hij is een geboren verteller en kent over zowat elk detail in 't Molenhuys een leuke anekdote. Maar die ga je beter gewoon zelf ontdekken.



Nie Kest

In 't Molenhuys valt het uithangbord van café 'In de Grote Pint' ons meteen op. Dit café stond tot zo'n 20 jaar geleden op een kilometer van onze brouwerij en werd uitgebaat door 'Nie Kest', ooit de oudste vrouw van België. Het bord zorgt daarmee voor een extra verhaal in het repertoire van Dries.



NEROCAFE

een ode aan de strip



Horecaondernemers

Raja Renard, Huguette Rillaerts,
Junior Hardy en Anaïs Rivière

Een levensgroot standbeeld van stripheld Nero staat trots te blinken op het stationsplein van Hoeilaart. Als je het naastliggende NeroCafé binnenstapt, lijkt je rechtstreeks in een van zijn stripverhalen te belanden. Deze brasserie is een ode aan stripheld Nero en zijn geestelijke vader Marc Sleen, die op een boogscheut van het station woonde.

Het voormalige tramstation werd meer dan 15 jaar geleden al omgebouwd tot een brasserie. Ondanks de naam lag de focus toen vooral op de vroegere functie van het gebouw, niet op de stripfiguur. “Daar wilden we met de herinrichting wat aan doen”, vertelt Gert Van der Vloet, interieurvormgever bij Brouwerij Haacht. “We wilden bezoekers het gevoel geven dat ze een strip binnenstappen.”



Marc Sleen...

tekende en schreef tussen 1947 en 2002 163 Nero-albums. Op zijn 80^{ste} stopte hij met tekenen. Marc Sleen overleed op 94-jarige leeftijd in zijn geliefde Hoeilaart.

De originele vloer van het stationsgebouw en de trambanken met bijhorende koffers zijn gebleven. De rest van de inrichting ademt een en al strip. Soms een beetje overdreven of kitscherig, maar net dat schept de typische sfeer van een stripverhaal. “We kregen daarbij hulp van Imaginair uit Rijmenam”, legt Gert uit. “Zij smolten bijvoorbeeld verschillende leeslampen samen tot een unieke luster, als knipoo naar de tekenkamer van Marc Sleen. En ook de enorme strip aan het plafond van de veranda is een huzarenstukje van hen.”

Nero-fans herkennen in die strip ongetwijfeld een passage uit het album ‘De Verschrikkelijke Tweeling’. In deze strip liet Marc Sleen het oude tramstation, dat al 30 jaar stond te verkommeren, door Nero kraken. Zo kwam het gebouw weer in de belangstelling en raakte het geklasseerd.

Gert blikt terug op een geslaagde samenwerking: “In de eerste plaats met de gemeente Hoeilaart zelf. Maar we waren ook steeds in nauw contact met de Stichting Marc Sleen en met zijn weduwe. Zij stonden 100% achter alle Nero-verwijzingen en gaven ons extra tips.” Het resultaat is een uitbundige stripboekensfeer met veel binnenvallend daglicht en gezellige hoekjes waar het voor jong en oud aange-naam vertoeven is. Op de eerste verdieping vind je een tentoonstellingsruimte en een kinderhoek die ingericht is als leslokaal.

De enthousiaste uitbaters verwelkomen je met veel gastvrijheid en dragen de sfeer in hun Nero-café met veel overgave uit. En hoe anders kunnen we dit verhaal afsluiten dan met een wafelenbak?





MR. PANDA BAR

inclusieve smeltkroes

Dompel je onder in de fameuze Mr. PandaBar. Deze bar is de eerste van zijn soort, een nieuw concept. De bezoekers komen hier graag langs voor de overheerlijke bites, de fantastische drankjes en de geweldige muziek.

Het kernwoord bij Mr.PandaBar is 'inclusief'. De bar verwelkomt iedereen, van jongvolwassenen tot senioren. Want kunnen zijn wie je bent, ongeacht je genderidentiteit, je voorkeuren en religie of ideologie is het uitgangspunt van de sympathieke Mr.Panda en zijn medewerkers.

Wie de Mr.PandaBar binnenstapt, komt om te genieten van memorabele muziek en geweldige cocktails. Deze bar staat voor een buitengewone ervaring. Foodies die dol zijn op een hapje en willen genieten van een lekker drankje zijn hier aan het juiste adres.

Mr.PandaBar is een melting pot, ontstaan uit de inspiratie die opborrelde na honderden bezoeken aan bars over de hele wereld. Van adembenemende franchises met een tot in de puntjes uitgewerkt concept over internationale clubs waar resi-

dent dj's massa's volgers trekken en live muziekzalen met muzikanten van wereldformaat tot cocktailbars waar creatieve mixologists de plak zwaaien. Al deze indrukken komen samen in de Mr.PandaBar.

Een bezoek aan deze bar is een heuse ontdekkingsreis. Ze evolueert voortdurend en heeft daarbij altijd hetzelfde doel voor ogen: bezoekers verrassen met een bruisende ervaring. Onlangs lanceerde de zaak de Mr.Panda Brunch met live muziek en een selectie dranken en hapjes uit verschillende landen. Bezoekers kunnen er dan wegdromen in een gezellige atmosfeer die de jaren twintig tot veertig oproept, weliswaar in een moderne en eigentijdse setting.



 A. Verweeplein 22, Knokke
 mr-pandabar.com

Dennis De Rouck
Horecaondernemer





ZOTTE MOUCHE

Frans chanson en nostalgie

Wie bij Zotte Mouche binnenstapt, zal nooit meer op dezelfde manier naar Brussel kijken. Deze nagelnieuwe bistro in hartje Brussel doet de traditie van de bistrots van weleer herleven. Van donderdag- tot zondagavond kan je je uitleven op de 'DJ HAS BEEN' dance nights in een decor uit de jaren 60.

Deze typische bistro is doordrenkt van nostalgie en folklore. Je vindt er een uitgebreide collectie van vinyl-hoezen, tafels en tabourets gebouwd van bierbakken. Ze wekken de gezellige en feestelijke ambiance van de bistrots van weleer weer tot leven. Dit karaktervolle decor nodigt gewoon uit tot een feestje! Wie graag aan de toog hangt vindt zeker een plaatsje aan de lange bar. En wie na het dansen graag even comfortabel uitrust kan dan weer kiezen uit een veelvoud aan tafels: hoog, laag of tegen de muur.

Dit is perfecte locatie voor wie herinneringen wil ophalen aan de rijkdom van het Belgische terroir. Ontspannen bij een goed biertje en een deugddoend gerecht? Hier ben je aan het juiste adres. De mascotte van

deze zaak is 'de brouwer'. Een atypische bon-vivant met een snor vol bier is het beeld dat Zotte Mouche het meest typeert. Vrienden komen hier samen voor een feestelijk moment waarbij muziek centraal staat. Met artiesten zoals Jacques Brel, Georges Brassens of Annie Cordy op een prominente plaats, brengt Zotte Mouche een ware ode aan het Franse chanson. Op zondagmiddag kan je er terecht voor de comeback van de befaamde thé dansant, met musette en accordeon. 's Avonds staan dan weer de jaren 60 centraal. Aan jou de keuze welke sfeer je het liefst wil gaan opsnuiven.

 Schildknaapstraat 47, Brussel
 zottemouche.be



CENTRE VILLE

stijlvol grand café
in een
prachtig decor



Pal in het hart van de Gentse binnenstad heeft Centre Ville zijn naam niet gestolen. Dit grand café ligt recht tegenover het stadhuis van Gent. Een toplocatie met een terras dat uitziet op de stadshal, het stadhuis en het Belfort: het zou zowaar een typische 'tourist trap' kunnen zijn. Maar niets is minder waar.

Centre Ville werd onlangs volledig vernieuwd met kroonluchters, pluimen en bloemenpatronen tegen gele muren. De enorme, iconische toog is een overblijfsel van de voormalige, legendarische 'Tartuffe'. Met regelmatig georganiseerde 'café chantants' bracht de Tartuffe in zijn gloriejaren stevast heel wat volk op de been. Sinds 2012 veranderde de zaak enkele keren van zaakvoerder en van naam.

ART NOUVEAU IN EEN MODERN JASJE

Tot Freya De Vlieger en Peter Dumortier afgelopen augustus de touwtjes in handen namen. Zij zagen het enorme potentieel van dit mooie pand op zo'n schitterende

locatie. Het koppel koos resoluut voor een opgefriste inrichting die aanknoopt met de grandeur van de 'grand cafés' uit een stijlvol verleden. Zitbanken, houten tafels en oog voor ieder detail zorgen voor een zelden geziene afwerking. Deze aanpak is ook terug te vinden in de gerechten. Op de kaart staan Vlaamse klassiekers, maar dan met een speciale twist, waardoor ze het niveau van de traditionele brasseriekeuken vlot overstijgen.

Het koppel laat zich omringen door een professioneel team van medewerkers. Samen scheppen ze in dit grand café een gezellige, gastvrije en stijlvolle sfeer in een prachtig decor met heerlijke gerechten.

 centreville.gent

 Botermarkt 4, Gent



PIEKE POTLOED

Limburgse gastvrijheid

In het centrum van Maastricht, vlak bij het Vrijthof in de sfeervolle Sporenstraat, vind je Pieke Potloed. Dit authentieke eetcafé ligt ietwat verscholen, als oase van rust in de drukke winkel- en uitgaansbuurt van de stad.

Het schitterende zomer/winterterras is de ideale plek om even te komen tijdens een uitstap in de stad. Deze bar-bistro is een ontmoetingsplaats om samen te genieten van eenvoudige, maar heerlijke gerechten met een bijpassend biertje of wijntje.

Door de gastvrije ontvangst geniet je hier van 'Mestreech' zoals het altijd was. Op het vuur staat een stevige pot met zoervleis, een variant op onze Vlaamse klassieker stoofvlees. Op vrijdag drink je hier een 'vrijmibo', een vrijdagmiddagborrel.

Sinds 2016 blaast Gilbèr deze zaak nieuw leven in. Hij is een bekend gezicht in de Maastrichtse horecawereld en was jarenlang mede-organisator van biertapwedstrijden. Hier krijg je waarschijnlijk de best getapte pils van heel Maastricht voorgezet.

 Sporenstraat 5, Maastricht

ALTIJD IN VOOR STREKEN

Pieke Potloed is een waar begrip in Maastricht. De naam verwijst naar de enige dialect sprekende pop uit een razend bekend poppenspel in de poesjenellenkelder in het plaatselijke Dinghuis, waar nu het VVV kantoor gehuisvest is. Voorheen genoten hier duizenden kinderen van de avonturen van Pieke Potloed, een van de hoofdkarakters in dit spel.

Pieke verwijst naar Pierre Hubertus (Pieke) Dassen. Hij stond bekend als acteur, schilder, musicus, poppenspeler, decorbouwer, rusteloze kleurenmenger, boetseerder en ontwerper van poppen, waaronder Pieke Potloed.

 piekepotloed.nl



Gilbert Royen
Horecaondernemer





CAFE CENTRAL

waar muziek centraal staat

Een buitenbeentje, op alle vlakken. Als je houdt van een alternatief, trendy, kosmopolitisch avondje stappen in Brussel, dan kan je niet voorbij Café Central. Je vindt dit alternatieve muziekcafé in de hippe buurt, niet ver van de Sint-Gorikshallen.

Deze bar heeft zowat alles te bieden op het vlak van live-muziekbeleving. Het programma is vooral gericht op rauwe, alternatieve en experimentele muziek, van house over elektro-rock tot punk. Zowat elke dag van de week valt er een concert of dj-set mee te pikken. Café Central mikt op een erg divers publiek uit de alternatieve underground scene.

Overdag is het er nog rustig: een leuke babbel, krantje lezen met Nick Cave op de achtergrond, genieten op het mooie terras, het kan allemaal. Drie namiddagen per week komt 'la mémé des marolles' langs en legt op verzoek jouw tarotkaarten op tafel. Op zondag kan je er terecht voor een streepje film, variërend van cultklassiekers tot he-

dendaagse indiefilms. Alle thematische filmavonden zijn gratis, net als de mini-concerten en dj-sets.

Met zijn authentieke vloer en houten wanden kan je Café Central nog echt als een bruin café omschrijven. Het interieur spreekt zo sterk tot de verbeelding van fotografen en filmmakers, dat de bar regelmatig verhuurd wordt voor opnames.

Geen fan van het genre? Geen probleem, want uitbater Elie is van alle markten thuis. Zo'n kilometer verderop in de Hoogstraat runt hij immers ook de iets strakkere Kombi Bar. Maar vergis je niet, want ook deze bar transformeert later op de avond in een hippe nachtclub.

 Borgval 14, Brussel

 lecafecentral.com





oud oteren

momenten om te koesteren

Bij aankomst voel je de sfeer meteen. Met zeven man werkte het Oud Oteren-team drie dagen om de kerstversiering te laten schitteren. De passie voor het vak straalt ervan af. Kinderen kunnen er zelfs wegdromen in een kleine, maar sprookjesachtige speelruimte.

Of het gaat om een ontspannende pauze tijdens een fietstocht, of eerder om een lunch, diner, een heerlijk kopje koffie of een sprankelend glas cava: jong en oud komt hier om te genieten. Het resultaat is een gezellige mix van een trouwe schare stamgasten, gasten uit Belgisch- en Nederlands-Limburg en (fiets-)toeristen uit alle windstreken.

Toen de coronapandemie toesloeg reageerde Oud Oteren onmiddellijk. De brasserie gooide het roer om en legde zich toe op afhaalgerechten. Vooral de ribbenbox die ze met de vaderdagactie aanboden bleek een schot in de roos te zijn. Deze box bevatte maar liefst 10 verschillende soorten gemaarineerde ribben, een salade en vier flesjes bier.

UNIEKE INRICHTING

Voor de herinrichting van het interieur werden kosten noch moeite gespaard. Het hout werd zelfs aangevoerd vanuit

Oostenrijk. Team Oud Oteren blijft al meer dan 60 jaar trouw aan de oprechte filosofie: authentiek, goed en gezellig!

In 2013 waaide er met de overname van Oud Oteren een frisse wind door het dorpscentrum. Stap voor stap renoveerden de nieuwe eigenaars de zaak met één doel voor ogen: de sfeer, de gezelligheid en het karakter van weleer behouden.

EEN BEGRIP IN LIMBURG

Het was Gerard Cuppens die in 1956 voor het eerst de tapkranen bediende en de basis van deze trekpleister legde. Ruim 20 jaar later nam zoon Jacques Cuppens de zaak over en maakte van Oud Oteren een begrip in de streek. Vandaag, na 65 jaar, is Oud Oteren nog steeds 'the-place-to-be' in Neeroeteren.

 Scholtisplein 28, Neeroeteren

 oudoteren.be



Niki Assenberg
Horecaondernemer

Een Flandrien zien, da's pas koers



Follow us on
SUPER8.be



Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand

SUPER 8
BIEREN - BIÈRES - BEERS