

BROUWEND LEREN ONDERNEMEN

Voor u ligt de derde uitgave van onze biërmail. Met dit kwartaalbericht wil de Stichting Stadsbrouwerij Dordrecht belangstellenden informeren over de gang van zaken en de voortgang van dit unieke en zo fraai in de historische binnenstad van Dordrecht gelegen onderwijsleerbedrijf.

Met een meester brouwer in het stichtingsbestuur is het niet verwonderlijk dat in onze ambachtelijke bierbrouwerij inmiddels een smakelijk bier wordt gebrouwen. Gebleken is dat jonge studenten er daadwerkelijk te maken krijgen met vele facetten van het bedrijfsleven. Leraren en studenten van het Da Vinci College in Dordrecht zijn actief bij de brouwerij betrokken. Er wordt gewerkt vanuit opleidingen als procestechniek, marketing, horeca/recreatie en toerisme, art & design, logistiek, techniek, public relations en administratie.

Een samenwerkingsproject als Stadsbrouwerij Dordrecht kan alleen maar slagen als de contacten tussen alle deelnemers goed zijn en iedereen elkaar gemakkelijk kan bereiken. Dit betekent dat de samenwerking gegrond moet zijn op onderling begrip en respect, en een beetje geduld. Door goed te communiceren kunnen inzet, argumenten en acties van deelnemers uit zo diverse hoek worden begrepen.

Er wordt wel gezegd: "Een goede communicatie versterkt elke relatie". Het welslagen van Stadsbrouwerij Dordrecht zal afhangen van het hebben en onderhouden van goede interne en externe relaties. Goede relaties met de publieke sector, vooral de onderwijsinstellingen en het bedrijfsleven, zijn essentieel. Stadsbrouwerij Dordrecht kan een platform zijn waar deze beide sectoren beleid en activiteiten op elkaar kunnen afstemmen. Het is de ambitie van het stichtingsbestuur hiertoe te kunnen bijdragen.

Groetend,

Jules L.Th.Schöningh

Procuratiehouder

Stichting

Stadsbrouwerij

Dordrecht



VOORWOORD



MAATWERK

In Stadsbrouwerij Dordrecht brouwen Da Vinci-leerlingen vele ambachtelijke biertjes. Om dit bier op de juiste temperatuur te kunnen laten gisten en koelen, gebruikt de brouwerij twee gistkasten en twee koelmachines. Hierin is plaats voor acht biervaten van 25 liter. De warmte die de koelmachines afgeven, wordt gebruikt om de gistkasten op temperatuur te houden. De combinatiekasten zijn speciaal voor de brouwerij gemaakt door Oversluizen Thermal Engineering uit Ridderkerk. Oversluizen is gespecialiseerd in het ontwikkelen, ontwerpen, produceren en installeren van industriële koelsystemen voor verbrandingsmotoren. Koeltechnicus Ron van der Spek was een onmisbare kracht bij de installatie. Hij zal ook zorgen voor het onderhoud. Directeur Arnold Hamersma van Oversluizen: 'Ron is een echte vakman. Hij werkt loeihard. Dat hij in zijn vrije tijd Oversluizen helpt met deze behoorlijk complexe klus vind ik heel bijzonder.' Over zijn eigen inbreng zegt hij: 'De maatschappij heeft mij veel gebracht. Daarom doe ik graag iets terug. Al maak ik met de machines maar twee mensen blij, dan ben ik al tevreden.'



Dhr. Tiebosch voor de twee koelmachines.

COLOFON:

Deze uitgave wordt mede mogelijk gemaakt door Provincie Zuid-Holland
Redactie
Stadsbrouwerij Dordrecht
Vormgeving en productie
PromoVisique, Capelle a/d IJssel
Teksten
Tekstbureau Meester in de Taal, Hilversum
Fotografie
da Vinci college, Dordrecht
Robert van den Berg

EEN UITGAVE VAN:

STICHTING
STADSBROUWERIJ
DORDRECHT

Brouwerij Buddingh'plein 20
3311 BV Dordrecht
Postadres Groenekruislaan 28
3319 RJ Dordrecht
E-mail info@stadsbrouwerijdordrecht.nl
Internet www.stadsbrouwerijdordrecht.nl



ONDERWIJSLEERBEDRIJF
STADSBROUWERIJ
DORDRECHT



SCHAPENKOPJE
BIER IN DE
SMAAKSTRAAT
>> Meer informatie
in deze uitgave

03
SEPTEMBER
2009

Leerlingen Da Vinci College -
Lazlo de Vries, Lennart van Kruchten, Tim Leeuwestein en
Melanie Verheul - werken mee aan de smaakstraat!

BIER-MAIL



Wim van der Linden
woningbouwcorporatie Progrez

VAKMANSCHAP

Wim van der Linden van woningbouwcorporatie Progrez is nauw betrokken bij Stadsbrouwerij Dordrecht. Da Vinci-leerlingen Rosalie, Denise en Salih (Art & Design) spraken met hem in de brouwerij, over zijn inspanningen voor de brouwerij en over vakmanschap.

‘Het pand van Stadsbrouwerij Dordrecht was in de jaren ‘80 één grote bouwval’, herinnert directeur-bestuurder Wim van der Linden van woningbouwcorporatie Progrez zich. Als projectleider bij de gemeente Dordrecht was hij in die tijd verantwoordelijk voor de renovatie van het gebied rondom het Buddingh’plein. Toch kon het pand volgens hem na herstel redelijk eenvoudig weer als brouwerij dienst doen. Hij zette zich daarvoor in. Tevergeefs. Het pand werd voor andere doeleinden gebruikt. Als directeur bij Progrez was hij jaren later opnieuw betrokken bij een renovatie. Dit keer in het kader van Stichting Vakhuizen, dat als doel heeft met het



BROUWERSTERMEN

Beluchten Het toevoegen van zuurstof aan het wort om een snelle vergisting te bevorderen.

Bostel Het restant van de gebruikte mout na het maischen.

Bottelen Het vullen en afsluiten van bierflesjes.

WEEK VAN DE SMAAK

De derde Week van de Smaak komt eraan. Van zondag 20 tot en met zondag 27 september 2009 vinden overal in het land weer grote en kleine lokale activiteiten plaats, waarbij ‘smaak’ centraal staat en er volop aandacht is voor ambachtelijke streekproducten, seizoensproducten en biologische voeding. Restaurants, producenten, consumenten, winkels, buurthuizen, supermarkten, kookscholen, boerderijen en basisscholen doen mee. In Dordrecht is ook Stadsbrouwerij Dordrecht van de partij. U vindt ons in de Smaakstraat. Leerlingen van het Dordtse Da Vinci College zullen u alles vertellen over ons ambachtelijke bier. Ook kunnen ze u zeggen waar u in de Smaakstraat ons overheerlijke bier kunt bestellen. Wilt u in de Week van de Smaak zelf een kijkje nemen in de brouwerij? Kom dan naar het Buddingh’plein 20 voor een korte rondleiding. Ook dit jaar is er in de Week van de Smaak weer de ‘Helden van de Smaak’ verkiezing. Een ‘Held van de Smaak’ is iemand die zich verdienstelijk maakt op het gebied van smaak en smaakbeleving. Het thema van 2009? Ambachtelijke en streekgebonden bieren! www.weekvandesmaak.nl •

20-09-2009
t/m 27-09-2009
WEEK VAN DE SMAAK
AMBACHTELIJKE EN
STREEKGEBONDEN
BIEREN

regionale onderwijs en andere instellingen via kleinschalige bedrijven het oude vakmanschap in ere te herstellen. Van der Linden raakte in gesprek met bierbrouwer Herman Marres, die hij al langer kende, over een mogelijk initiatief voor een brouwerij als onderwijsleerbedrijf. ‘Stadsbrouwerij Dordrecht werd gerealiseerd. Erg leuk om nu daadwerkelijk jongeren aan het werk te zien in de brouwerij.’

Liefde voor het materiaal

Volgens Van der Linden is het belangrijk dat jongeren met hun handen leren werken. ‘Ze moeten liefde voor het materiaal leren krijgen. Dat is niet alleen waardevol, maar ook erg leuk.’ Zelf begon hij ooit als timmerman. ‘Mijn leermeester sloeg met een hand op mijn schouder en zei: “We gaan

jou een vak leren.” Hij leerde me écht naar een stuk hout te kijken.’ ‘Ik maak me wel eens zorgen over het onderwijs van nu. Er wordt veel op de pc gewerkt en scholieren leren veelal ‘op afstand’. Als ze persoonlijke aandacht krijgen en geïnspireerd worden door mensen met vakkennis, zoals in de Stadsbrouwerij Dordrecht, dan werkt dat vele malen beter. Daarom is een onderwijsleerbedrijf als de brouwerij erg belangrijk. Het is een prachtige leerschool. Hier leren jongeren zelfstandig werken.’ Ook in de toekomst blijft hij dan ook graag meedenken over de inhoud van onderwijsleerbedrijven als de brouwerij. Maar het Schapenkopje bier slaat hij af. ‘Ik hou niet van bier. Maar van mensen die het wel graag drinken, hoorde ik dat het erg lekker smaakt!’ •

VOOR HET ECHIE

Jan Catersels is projectleider onderwijsleerbedrijven bij het Da Vinci College. Hij bekijkt wat bedrijven en leerlingen voor elkaar kunnen betekenen. Hij hoopt in de toekomst ook partijen bij het project te betrekken die zich bezighouden met alcohol- en drugspreventie.

Een opleiding ‘Bier brouwen’ heeft het Da Vinci College in Dordrecht niet. Stadsbrouwerij Dordrecht is daarom als onderwijsleerbedrijf een vreemde eend in de bijt. Toch is de brouwerij bijzonder geschikt als leerschool, vindt projectleider onderwijsleerbedrijven Jan Catersels: ‘De brouwerij biedt activiteiten op projectbasis. Maar - nu al en later - kan ze ook werkzaamheden bieden van langere duur. Denk aan het brouwen en verkopen van bier, marketing- en administratief werk en het verzorgen van rondleidingen in de brouwerij. Een onderwijsleerbedrijf als Stadsbrouwerij Dordrecht is niet zomaar een leuk dingetje voor de leerlingen. Het past echt in hun opleiding en heeft toegevoegde waarde.’ Zowel leerlingen als docenten zijn enthousiast. ‘Leerlingen komen zelfs in hun vakantie langs. Zelf ben ik ook tijdens mijn vakantie een dag gaan brouwen. Ik wilde graag zelf ervaren wat leerlingen zoal leren en doen op een dag.’



Jan Catersels - Da Vinci College

Doorlopend bedrijf

De brouwerij is interessant voor vele opleidingen, vindt Catersels. ‘Leerlingen van Art & Design kunnen aan de slag met ontwerpen, zoals de verpakking van een sixpack. Marketing en communicatiestudenten gaan naar een horecaondernemer om het bier aan de man te brengen. Voor hen is het onderhandelingsproces dat dan volgt heel leerzaam.’ AKA-leerlingen kunnen continu bier brouwen. Daarnaast moet de administratie nauwkeurig worden bijgehouden. Ook is de brouwerij interessant in het kader van zogenaamde ‘doorlopende leerlijnen’. ‘Als het werk van een mbo-er een vmbo-er aanspreekt, zal hij eerder denken: “Ik wil ook een vervolgopleiding!” Dat het werk in de brouwerij voor het echie is en niet een of ander simulatieprogramma helpt daarbij.’ Doel is Stadsbrouwerij Dordrecht tot een professioneel doorlopend bedrijf te maken, waarbij scholieren werk van elkaar overnemen. Catersels: ‘Uiteraard is daarvoor een bepaalde afzet nodig. Dat betekent dat er in de toekomst nog meer bier moet worden gebrouwen.’ Daarnaast is de brouwerij dé plek om over verantwoord alcoholgebruik te praten, vindt hij. ‘Ik zou in de nabije toekomst graag ook partijen bij dit onderwijsleerbedrijf betrekken, die zich bezighouden met alcohol- en drugspreventie.’ •

Gisten Het door de gistcellen laten omzetten van suiker uit het wort in alcohol en koolzuur.

Klaren Het scheiden van moutresten (bostel) en de verkregen zoete vloeistof (wort).

Lageren Het laten uitgisten van jong bier.

Maischen Verwarmen beslag en eventueel trapsgewijs verhogen van de temperatuur.

Rijpen Rijpen van het bier door het een tijdje het te laten staan.

Schrootsel De mout die geschroot is.
Schroten Malen van het mout.