

Nieuwsbrief december 2016

Hierbij ontvangt u de nieuwsbrief van Stadsbrouwerij Dordrecht. Met deze nieuwsbrief willen wij u op de hoogte brengen en houden van onze activiteiten en plannen.

Wij versturen de nieuwsbrief naar onze afnemers en andere zakelijke contacten en ook naar iedereen die zich betrokken voelt bij onze brouwerij.



KIKA BLIJ MET ONZE GIFT

Bij onze jubileumschenkerij in september betaalden de vele bezoekers van onze kraam een euro per flesje speciaal gebrouwen Ovis Lustra. Dat leverde een bedrag op van rond duizend euro. Dat bedrag maakten wij over op rekening van KiKa, de stichting die helpt kinderkanker te bestrijden. Van KiKa ontvingen wij het bericht dat zij bijzonder blij zijn met deze gift en boden zij ons aan een mooie vermelding op hun site te plaatsen.

Uiteraard namen wij dat aanbod aan.

In gesprek met Aad Reijngoud

HET GAAT ONS OM STAGEPLEKKEN, OM LEERLINGEN

Aad Reijngoud is coördinator onderwijs en bestuurslid van de stadsbrouwerij. Wil je iets weten over onze samenwerking met onderwijsinstellingen en over de stages die leerlingen lopen, dan moet je bij hem zijn.

Waar komen de leerlingen vandaan die bij ons stage lopen?

‘Momenteel werken we samen met drie scholen. Het Da Vinci College is voor ons de belangrijkste leverancier van leerlingen, enkele jaren geleden zelfs de enige. Daar zijn bijgekomen het Wellant College en de Hans Petrischool.’

Dat zijn verschillende soorten scholen?

‘Da Vinci en Wellant zijn MBO-scholen, met bij Wellant een accent op de groene sector. De Hans Petrischool is een praktijkschool; daar komen leerlingen van de basisschool als ze dus 12 jaar zijn en blijven daar tot hun achttiende. De MBO-scholen hebben allebei de zogenoemde Entree-opleiding, dat is een opleiding voor jonge mensen die (nog) geen diploma’s hebben. Het Entree-diploma is een officieel erkend diploma (op MBO-1

niveau). Heb je dat, dan kun je met dat diploma op zak gaan werken of doorstromen naar MBO-2 of MBO-3. In de Entree-opleiding is zo’n 400 uren stage lopen opgenomen in de studierichting die de



leerling heeft gekozen, bijvoorbeeld assistent dienstverlening en zorg, of assistent verkoop/retail. Met Da Vinci is afgesproken dat een stage in principe tien weken van twee dagen per week

duurt, dat is ongeveer 160 klokuren. Dat geldt ook voor de Wellant-leerlingen en voor de leerlingen van de Hans Petrischool. Leerlingen van die school lopen in hun laatste schooljaren, als ze 16-18 jaar zijn, stage buiten de school. Tien weken vinden wij wel genoeg, omdat een langere stage voor de leerlingen niet veel meer toevoegt. Er zijn uitzonderingen, bijvoorbeeld als een leerling de veilige omgeving die wij bieden, ook na tien weken nog kan gebruiken.'

Waarom kiezen leerlingen voor een stage in de brouwerij?



Dat kiezen gaat meestal in overleg met de school. Wij leveren tijdens de stage een duidelijke structuur en veel persoonlijke aandacht; twee of drie begeleiders op maximaal vier leerlingen, en dat elke stagedag. Da Vinci vindt ons vooral aantrekkelijk voor leerlingen die meer zorg en aandacht nodig hebben dan anderen, bijvoorbeeld leerlingen die erg verlegen zijn, een taalprobleem hebben, een sociaal-maatschappelijk moeizaam verleden hebben of bijvoorbeeld te weinig discipline hebben. Wellant vindt ons erg geschikt voor leerlingen die meer behoefte hebben aan een stageplek met veel structuur. Met de leerlingen van de Petrischool hebben we de laatste tijd een beetje pech gehad. Soms gaat het gewoon niet met een leerling en we hebben ook wel het probleem dat moslim-ouders hun kind verbieden om met alcohol te werken.'

Al met al bieden wij een luilekkerland voor leerlingen op de brouwerij?

'Nee, zeker niet. Alle leerlingen voeren vooraf een sollicitatiegesprek met ons. We moeten wel het

idee hebben dat de stage kans van slagen heeft. We hebben onze regels en die nemen we met de leerling door. Op tijd komen en een behoorlijke inzet is wel het minste wat we van een leerling verwachten, ook al is dat voor sommigen een hele klus.'

Hoe is de samenwerking met de scholen geregeld?

Met Da Vinci hebben we op drie niveaus contact. Er is twee keer per jaar een stuurgroepoverleg, waarin we het beleid bespreken. Dan is er ook twee keer per jaar een werkgroepoverleg waarin praktische zaken worden besproken en tenslotte hebben we elke veertien dagen overleg met de stagebegeleider. We zijn blij met dit regelmatige overleg. Ook met Wellant hebben wij regelmatig contact met de stagebegeleider. Kenmerk hierbij zijn de korte lijnen en goede bereikbaarheid rond specifieke leerlingen. Dat werkt uitstekend. Met de stagebegeleiders van Hans Petri moeten we dat op dezelfde manier verder ontwikkelen.'

Zijn er nog andere ontwikkelingen op het onderwijsfront te melden?

'Jazeker, met De Stroom; een praktijkschool zoals de Hans Petrischool, gaan we een samenwerking onderzoeken en dat geldt ook voor de zogenoemde 'participatieplekken'. Een gemeentelijke instelling als stichting MEE heeft zulke plekken. Daar zijn mensen te vinden die hun studielevens op de rails proberen te krijgen en daarbij zijn stages belangrijk. Met één zo'n participatieleerling hebben wij nu ervaring en het bevalt goed. Het vereist voor die specifieke leerlingen wel dat we als participatieplek erkend worden, maar daar wordt aan gewerkt.'

Dus weinig te klagen?

'Het is goed om met diverse scholen te werken, al kunnen we dat hier en daar nog optimaliseren. Wij hebben mooie en bijzonder zinvolle stageplekken beschikbaar, voor leerlingen die daar veel aan kunnen hebben. Daar gaat het ons om. Wij hebben gemotiveerde vrijwilligers voor de begeleiding. Ik wil graag dat we die gunstige situatie maximaal uitbuiten. En dat lukt momenteel heel goed.'

STADSBROUWERIJ FORMULEERT TOEKOMSTVISIE, ORGANISEERT ZICH ANDERS EN PROFESSIONALISEERT

Op verzoek van de vrijwilligers heeft het bestuur van de Stadsbrouwerij een toekomstvisie opgesteld. Bovendien is de organisatie van de stadsbrouwerij veranderd, en wel zodanig dat alle vrijwilligers meer betrokken zijn bij het reilen en zeilen van de stichting. En met de introductie van het vrijwilligerscontract is de inzet van de vrijwilligers minder vrijblijvend dan in het verleden.

De belangrijkste punten in de toekomstvisie zijn:

1. De huidige productielocatie (Buddingh'plein 20) voldoet uitstekend.
2. Wij bieden stageplaatsen voor tenminste vier leerlingen en maximaal acht leerlingen per week.
3. Wij begeleiden leerlingen van het Da Vinci College, het Wellant College, de Hans Petrischool en in de toekomst mogelijk nog andere scholen.
4. Wij handhaven een productieniveau op vijf brouwsels per week in veertig productieweken per kalenderjaar.
5. Wij handhaven een kostendekkende verkoopprijs voor ons bier.
6. Ons team vrijwilligers bestaat uit plm. 32 personen, actief in productie, administratie, verkoop/rondleidingen, communicatie en bestuur.

De achterliggende gedachten hierbij zijn:

- Het leerwerkbedrijf is uitgangspunt.
- Zonder leerlingen geen brouwerij.
- Afhankelijkheid van één school (voor het leveren van leerlingen) en daarmee kwetsbaarheid verkleinen.
- Financiële bijdragen van scholen zijn onzeker; zoeken naar alternatieven.
- Er is voldoende financiële reserve om tegenvallers op te vangen.

Verandering organisatie

Er zijn vier teams gevormd die regelmatig bijeenkomen om de gang van zaken te bespreken en problemen te tackelen. De vier teams zijn:

- Productie/onderwijs
- Administratie/logistiek
- Verkoop/rondleidingen
- Communicatie



Teams lossen veel zaken op die in het verleden in het bestuur aan de orde kwamen. Door deze werkwijze zijn alle vrijwilligers (veel) meer betrokken bij de gang van zaken en wordt het bestuur ontlast. Het bestuur is mede om die reden verkleind van vijf naar vier leden.

Vrijwilligerscontract

Alle vrijwilligers krijgen een zogenoemd vrijwilligerscontract voorgelegd. Hierin zijn zaken opgenomen als minimale inzet op jaarbasis, deskundigheidsbevordering en verantwoordelijkheden. Aan dit contract is ook een zogenoemde gedragscode gekoppeld. Hierin staan (uiteeraard) de gedragsregels tegenover leerlingen centraal waar de vrijwilliger zich aan moet houden. In de nabije toekomst moeten alle vrijwilligers ook over een 'Verklaring omtrent gedrag' beschikken. Dit is een wettelijke verplichting voor iedereen die met minderjarigen (samen)werkt.

UIT DE BROUWERSBRIEF

Maandelijks ontvangen de vrijwilligers de 'Brouwersbrief', met wetenswaardigheden, gebeurtenissen en informatie over de brouwerij. Ook is er ruimte voor vrijwilligers om in de brouwersbrief een mening te geven of ideeën te lanceren.

Uit de brouwersbrief van november 2016:

Uitstap

Op 2 november gingen de vrijwilligers en hun partners op stap; dit ter gelegenheid van het 10-jarig bestaan van de stadsbrouwerij. Met de bus ging het op naar bierbrouwerij De Schelde, vlak over de grens in België. Deze kleine brouwerij, met nochtans een productie per dag die onze jaarlijkse productie benadert, trakteerde ons op een mooie rondleiding met een lekker biertje tot slot. Daarna schoven we aan in een reusachtig restaurant in Rijsbergen, met goed en bijzonder gevarieerd eten.



Drie nieuwe vrijwilligers

Cees Schilthuizen is 62 jaar en voelt zich zeer betrokken bij de stadsbrouwerij. Cees was voor ons van grote waarde bij de viering van ons 10-jarig

jubiläum die met veel publiciteit gepaard ging. Geen wonder, want Cees is al een leven lang vooral actief als fotograaf in de perswereld en onder andere vaak in zijn eigen rubriek 'Bubbels' in AD/De Dordtenaar. Cees gaat zich inzetten voor onze contacten met de pers, hij gaat mooie foto's maken en ook aan de slag met sociale media.

Henk van de Kamp is 72 jaar en onlangs begonnen met de opleiding tot brouwer/leerlingbegeleider. Hij werkte vele jaren in het onderwijs. Hij begon als 'gewoon' onderwijzer en gaf ook jarenlang les op het VMBO. Later werd hij docent Nederlands en conrector. Henk vindt het werken in de brouwerij erg leuk en hij ziet ernaar uit om met leerlingen te werken.

Koos van Etten ging een jaar geleden met pensioen en draait inmiddels op de vrijdagen mee als brouwer/begeleider. Hij werkte 30 jaar op diverse laboratoria in de chemische industrie. De laatste 15 jaar was hij manager bij een bedrijf in Zwijndrecht dat handelt in chemicaliën.

Hij heeft ervaring met stagiaires op MBO- en HBO-niveau. Koos is geen liefhebber van bier, maar hij vindt het wel belangrijk om met een aantal mensen iets te bereiken.

NIEUWS VAN DE BROUWVLOER



Brouwmeester Sjoerd Wolting: 'Bier maken is niet alleen vaten en flessen vullen, er komt meer bij kijken. Vraag je een leerling wat het op zijn stagedag gedaan heeft, dan zegt hij om te beginnen

altijd 'schoongemaakt'. De materialen waarmee we werken moeten we niet alleen schoonmaken, maar ook 'ontsmetten. Zonder ontsmetten of desinfecteren, is de kans groot dat foute bacteriën

in het bier komen met als gevolg 'zuur bier' dat niet lekker is. Tot half november ontsmetten wij alle materialen en vaten met chloortabletten. Maar bacteriën kunnen wennen aan zo'n desinfectant en dus moet er van tijd tot tijd een andere komen.' Sjoerd Wolting introduceerde een nieuwe desinfectant, een zure op basis van fosfor. Sjoerd: 'Dat heeft een behoorlijke 'impact' op het werk, want deze desinfectant brengen wij aan met een spray in plaats van oplossen van chloortabletten in water. In de instructies voor de leerlingen (en begeleiders) is de nieuwe werkwijze opgenomen, zodat iedere handeling kan worden 'afgevinkt'.

VERKOPER IN BEELD

De Witten Haen

DEN WITTEN HAEN SCHENKT SCHAPENKOPJE MET PLEZIER

Tijdens de kerstmarkt had lunchroom 'Den Witten Haen' als enige speciaalbier op de kaart staan; de Schapenkopjes van de Stadsbrouwerij. Dat is nog eens exclusief.

Verantwoordelijk hiervoor is Mark Ringers die zichzelf 'chef van alles' noemt.

Mark werkt met een stevig aantal collega's die het horecavak onder zijn hoede aan het leren zijn. Die collega's hebben soms een verstandelijke beperking of een forse afstand tot de reguliere arbeidsmarkt. Dat scheidt een band met de stadsbrouwerij vindt hij, want ook daar zijn mensen te vinden die wel een steuntje in de rug kunnen gebruiken. Dat die band er is, blijkt onder andere ook uit het feit dat de stadsbrouwerij er half januari zijn nieuwjaarsreceptie heeft.

Den Witten Haen is flink op de schop genomen, maar sinds half oktober weer open. Wat een prachtige en monumentale ruimte is dit gebouw, ooit het brouwershuis van brouwerij Den Witten Haen.

Om in deze omgeving zo'n lekker schapenbokje te drinken is toch wel één van de ware genoegens die Dordrecht te bieden heeft. Mark en zijn mensen schenken alle soorten Schapenkopje al is op dit moment de 'Triepel' even uitverkocht. Mark: 'Mensen vinden het lekker, zeker weten. Ikzelf? Eerlijk gezegd ben ik helemaal geen bierdrinker. Ik laat het oordeel liever aan de klanten over. En dat is dus positief. Schapenkopje, die houden we op de kaart.'



GOED IDEE!! VRIEND WORDEN VAN STADSBROUWERIJ DORDRECHT

Het kan zomaar zijn dat u sympathie heeft voor de Stadsbrouwerij, voor de stageplaatsen die wij creëren, voor de inspanning van al die vrijwilligers, voor het lekkere bier dat wordt gemaakt, voor de historie van het Dordtse bierbrouwen, voor het unieke karakter van de stadsbrouwerij. Met die sympathie kunt u nu iets doen:

U kunt lid worden van de 'Vrienden van Stadsbrouwerij Dordrecht'.

Vriend worden van de Stadsbrouwerij betekent dat u deelgenoot wordt van een groep sympathisanten die wij tegelijk zien als onze ambassadeurs in het Drechtstedengebied of daarbuiten. Zo hopen wij ons maatschappelijk draagvlak verder te vergroten.

Het is leuk om 'VRIEND' van de Stadsbrouwerij te zijn. Als lid ontvangt u een toepasselijk welkomstcadeau. Wij houden u nauwgezet op de hoogte van het nieuws en de ontwikkelingen binnen en rond de Stadsbrouwerij door middel van vier nieuwsbrieven per jaar. En wij nodigen u uit voor de jaarlijkse VRIENDENBIJEENKOMST in september/oktober. Voor die bijeenkomst maken wij een mooie agenda, met een interessante spreker over een interessant en toepasselijk onderwerp, muziek en uiteraard bier van de Stadsbrouwerij. U kunt in de zomermaanden gratis een dag, een dagdeel of een paar uren mee brouwen met onze vrijwilligers. Hoe leuk is dat? Voor dat alles bedraagt de jaarcontributie slechts 25 euro.

U kunt zich nu al aanmelden als aspirant VRIEND, door dat per e-mail te melden op info@stadsbrouwerijdordrecht.nl. Behalve over uw e-mailadres beschikken wij ook graag over uw telefoonnummer.

Februari 2017 nemen wij contact met u op om u officieel als VRIEND te verwelkomen.

SCHAPENKOPJE BIER VERKOOPPUNTEN

Gall&Gall Wielwijk, Admiraalsplein 162, Dordrecht
Gall&Gall Achterom 50, Dordrecht
Gall&Gall Reeweg Oost 89, Dordrecht
Gall&Gall Winkelcentrum Maasplaza, Dordrecht
Gall&Gall Winkelcentrum De Schoof, Hendrik-Ido-Ambacht
Gall&Gall Winkelcentrum Walburg, Zwijndrecht
Gall&Gall Winkelcentrum Sterrenburg, Dordrecht
Gall&Gall Langestraat 5-7, 's Gravendeel
Slijterij Frans van den Hoogen, Winkelcentrum Bieshof, Dordrecht
Slijterij de Dijk, Noordendijk 5, Dordrecht
Rutte & Zn Distillateurs, Vriesestraat 130, Dordrecht
Wijnkoperij Cave Michel, Damplein 11-13, Dordrecht
Plus 't Lam, Dubbelsteynlaan West 86+92, Dordrecht
Plus 't Lam, Van Eesterenplein 23, Dordrecht
Plus Boerman, Hoekenessestraat 64, Dordrecht
Plus Doesburg, Vogelplein 18, Dordrecht
Jumbo, Winkelcentrum Sterrenburg, Dordrecht
Jumbo, Winkelcentrum Populierenhof, Sliedrecht
Restaurant Het Bolwerck, Boomstraat 27, Dordrecht
Rood, wit & rosé, Voorstraat 227, Dordrecht
Restaurant De Merwelanden, Biesbosch, Dordrecht
Bistro Biesboschcentrum, Baanhoekweg 53, Dordrecht
Taverne 'In de Klander Muelen', Statenplein 149/150, Dordrecht
Lunchroom Den Witten Haen, Groenmarkt 19b, Dordrecht
Metz, Korte Kalkhaven 3, Dordrecht
Restaurant Het Wapen van Dordt, Rijksstraatweg 186, Dordrecht
Café De Tijd, Voorstaat 170, Dordrecht
Van Pelt Slijterij, van Oldenbarneveltplein 29, Dordrecht
Daantje Kookt, Nieuwstaat 25, Dordrecht
Nationaal Onderwijsmuseum, Burg. de Raadsingel 97, Dordrecht
De Buurt Noordeloos, Noordzijde 43, Noordeloos
Stichting Het Parkhuis, Haaswijkweg Oost 69a, Dordrecht
Wijnhuis de Paap, Meidoornstraat 29, Papendrecht
Bibelot, Energiehuis, Dordrecht
Ferdinand's Eetlokaal & Bar, Singel 183, Dordrecht
In de Vergulde Lampet, Statenplaats 1, Dordrecht
DordtBox, Anthonie Camerlingstraat 13, Dordrecht
Drie4, Maasstraat, Dordrecht
Bier uit de Regio, Hensjesweg 18, Barneveld
Woon- en Zorgcentrum De Merwelanden, Haringvlietstaat 515, Dordrecht
Khotinsky, Noordendijk 148, Dordrecht
Speciaalbierwinkel, Overtocht 6, Bodegraven
Proeflokaal De Drie Dorstige Herten, Lange Nieuwstaat 47, Utrecht

COLOFON

Nieuwsbrief december 2016

Stichting Stadsbrouwerij
Dordrecht, Buddingh'plein 20
3311 BV Dordrecht
Telefoon: (078) 750 72 27

Redactie en tekst:
Willem Soet

Vormgeving en eindredactie:
Ellen Reijngoud

Fotografie:
Cees Schilthuizen

Reacties, aan- of afmeldingen:

info@stadsbrouwerijdordrecht.nl
www.stadsbrouwerijdordrecht.nl

*Alle vrijwilligers van Stadsbrouwerij Dordrecht wensen u
een gezond en voorspoedig 2017*

