

DE BIERFABRIEK MODERN, INDUSTRIEEL EN UNIEK

Italiaans concept naast Amsterdamse bouwput

Het nieuwe café-restaurant De Bierfabriek opende 8 oktober haar deuren, vlak naast een van de vele bouwputten van de Noord/Zuidlijn in Amsterdam. Het doet mede-eigenaar Harm van Deuren weinig. 'Uiteindelijk wordt het Rokin weer iets moois. En er lopen genoeg mensen langs hoor.'

VEEL ondernemers gaan ten onder aan de bouw van de nieuwe metrolijn. Harm van Deuren opende daarentegen, samen met zijn compagnons Andrea Possa en Ronald Bolhuis, een nieuwe zaak vlakbij een toekomstig metrostation aan het Rokin. En dat ook nog in een oud pand waar tien jaar lang niets aan was gedaan.

'De nieuwe eigenaar, die vorig jaar het pand kocht, wilde in eerste instantie appartementen bouwen, maar omdat daar geen handel meer in zit, heeft hij het verhuurd aan allemaal kleine, creatieve bedrijven. De begane grond stond nog leeg en dat was precies wat wij nodig hadden voor ons plan.'

Stubestoelen en ruitjesgordijnen

Van Deuren en Possa zijn jeugd vrienden en allebei al lang werkzaam in de horecawereld. Van Deuren was als organisatieadviseur bij een aantal brouwerijen betrokken en is nu samen met Bolhuis eigenaar van Horecabier.nl. Possa is wereldkampioen mixologist en werkte over de hele wereld.

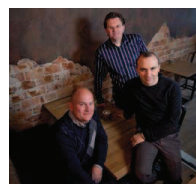
In 2008 nodigde Possa Van Deuren uit om naar een concept te komen kijken in Italië. 'Het bleek om BEFeD te gaan, een franchisesekten die een eigen bier brouwt en een kleine kaart heeft die voornamelijk draait om gebraden biologische kippetjes. Interessant concept, alleen zou het in Nederland heel anders moeten, vooral qua inrichting. Houten stubestoelen en ruitjesgordijnen werken niet zo goed hier.' In mei 2010 besluiten Van Deuren en Possa

dat ze het plan doorzetten, een soortgelijk concept op te zetten in Nederland. Maar niet voordat Van Deuren Bolhuis bij het plan betrekt. 'Hij heeft veel verstand van het runnen van een horecazaak, we konden hem goed gebruiken. Dat bleek helemaal toen de verbouwing begon die Bolhuis helemaal heeft geleid. Zonder hem hadden we dat niet gered.'

Zelfgebruwen bier

Het bloed, zweet en de tranen van Bolhuis hebben resultaat. De zaak is groot en loopt helemaal door naar de Nes, de straat achter het pand vanwaar je ook naar binnen kunt. De bakstenen muren zijn in hun waarde gelaten en hier en daar afgepleisterd. De vloer, twee bars, tafels en stoelen zijn van hout, het licht is zacht en intiem ook al komt het meeste uit robuuste, ijzeren lampen. De banken zijn comfortabel en bekleed met bruin leer. Aan de voorkant van de zaak staan pontificaal grote zilveren bier tanks achter glas.

De boodschap is duidelijk. Hier is het bier wat de klok slaat. Dit wordt versterkt door de brouwinstallatie in het midden van de zaak. Glimmende, koperen ketels waarin twee keer per week het eigen bier wordt gebrouwen door Marcel Snater: de Rosso, een rode ale, en de Nero, een donker bier. Van Deuren: 'We verkopen ook ons eigen pils, maar daar is deze brouwerij te klein voor. We zijn een samenwerking aangegaan met Alfa en hebben Alfa Puur ontwikkeld. Ons eigen bier, met eigen logo en eigen glazen. Het is niet gefilterd en gepasteuri-



Naam De Bierfabriek
Sinds 8 oktober 2011
Adres Rokin 75, Amsterdam
Telefoon (020) 52 89 910
Internet www.bierfabriek.com
Ondernemers Harm van Deuren (m), Andrea Possa (r), Ronald Bolhuis
Open Alle dagen. Zo 1/m do van 10.30 tot 01.00, vr en za van 10.30 tot 03.00
Zitplaatsen 200
 Vanaf maart 2012 zestig extra op twee terrassen
Chef en souschef Mauro Rossi en Valentino Vacca
Brouwer Marcel Snater
Ontwerp Kuijten 3D Concepts
Uitvoering Brandwacht & Meijer
Medewerkers 7 fulltime, 13 parttime
Verwachte omzet 1e jaar €1,5 miljoen
Prijzen Kippetje met side dishes €13,50, bruschettone €7,50, snacks vanaf €4,50, salades vanaf €9,50, diverse panini's vanaf €4,50, hamburgers vanaf €8, pils Alfa Puur €2, speciaal bier Rosso en Nero €3,50, biologische wijnen vanaf €3 (glaz), koffie en frisdrank €2

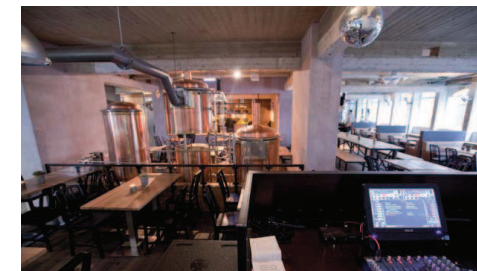
BEDRIJFSREPORTAGE



seerd. Een stuk lekkerder, maar ook maar twee weken houdbaar. We kopen dus niet groot in. Nooit eigen, ook niet in de keuken aangezien we met veel verse ingrediënten werken, zo veel mogelijk biologisch.'

Uitgedacht

De keuken, onder leiding van de karakteristieke Italiaanse chef-kok Mauro Rossi, bakt eigen brood. Het brood is standaard belegd met tomatensaus en mozzarella. Daarnaast zijn er diverse toppings verkrijgbaar waaronder schimmelkaas, paddenstoelen, gedroogde tomaat of zachte aubergine. 's Avonds worden de boerderijkippetjes



gebraden op de grote grill, boven gloeiende houtskolen. Aan alles is gedacht, en alles is doordacht. De kaart is klein maar fijn, het bier zelfgebruwen, de prijzen meer dan redelijk voor de locatie en de inrichting ruim maar huiselijk. En dat mag ook wel gezien de investeringskosten van zo'n €600.000. Van top tot teen is de ruimte aangepakt. Iedere millimeter is uitgedacht. Van Deuren en zijn partners hebben dit overgelaten aan Kuijten 3D Concepts, dat het design op zich nam en Brandwacht & Meijer dat de interieurbouw en -plaatsing verzorgde.

Het concept staat. Nu de uitbreiding nog.

Zelfservice biertaps

Uniek aan De Bierfabriek zijn de vier tafels met biertaps. Hier kunnen gasten hun eigen bier tappen, of het nou het pils Alfa Puur is of de speciaal-bieren Rosso en Nero. Het systeem (€5000 per stuk) komt uit Ierland en wordt geproduceerd door Ellickson. Het bedrijf van Harm van Deuren en Ronald Bolhuis, Horecabier.nl, is inmiddels importeur en de installatie en het onderhoud worden verzorgd door Tapkoel. Hoe gaat het in zijn werk? De gast komt binnen en laat de bediening weten of hij een open rekening wil of een maximumbedrag of liters. Het verzoek wordt via bluetooth of persoonlijk gecommuniceerd naar een apart tafelsysteem dat naast de kassa staat. Deze houdt alles bij en sluit de tap(s)



vanzelf af als de grens is bereikt. De gast kan zijn consumptie bijhouden via schermjes op de tap. De tafel krijgt eigen glazen die ieder halfuur worden vervangen. De gast betaalt €9,50 per liter voor Alfa Puur en €10,50 voor Rosso of Nero. 'We zijn naar mijn

weten de enige in Nederland met dit systeem. Groot voordeel: het is ook erg handig als een grote groep Britse toeristen meer dan genoeg heeft gedronken. Met een paar drukken op de knop kun je de tap gewoon afsluiten', lacht Van Deuren.

'Deze vestiging van De Bierfabriek is een pilot. We willen snel uitbreiden. De eerste drie komen onder onze hoede te staan, daarna worden het franchiseondernemers. Maar het is een moeilijk concept, aangezien nieuwe ruimtes minimaal 300 vierkante meter moeten zijn, liefst 500 of 600.' Maar voor het zover is, zal De Bierfabriek eerst een fenomeen moeten worden.

Bezettingsgraad

Van Deuren hoopt dat met name groepen een avond in zijn zaak in overweging neemt als er een uitje gepland wordt, want dat is de doelgroep. De ondernemers gaan dan ook voor bezettingsgraad, niet voor marge. 'We vragen €13,50 voor een kippetje (500 gram), met frites, drie sauzen en salade. Alfa Puur kost €2, de speciaalbiertjes €3,50. De inkoop ligt rond de €1,50 dus ik pak weinig marge. Net als bij de kip. Daarentegen verwacht ik een bezettingsgraad van 70 procent in het eerste jaar, het derde jaar moet dat 140 procent zijn. Het kan. BEFeD haalt op een goede avond 400 procent.'

Bang voor de buren Bar Italia en Brasserie Harkema, is Van Deuren niet. 'We boren een andere doelgroep aan en daarbij: het is alleen maar goed als er veel horeca op één plek zit. De Nes wordt zo echt een horecastraat.'

Bouwput

De Bierfabriek zit op de begane grond, maar vanaf het dak van het gebouw is er een mooi uitzicht over de hoofdstad en recht naar beneden kijkt je direct in een gat in de grond. Een bouwput, vlak voor de ingang van Rokin 75.

Van Deuren zegt niet bang te zijn voor scheuren en verzakkingen. 'Hahaha, nee, daar maak ik me geen zorgen over.' Over te weinig aanloop evenmin. 'Nee, ook dat niet. Er is meer dan voldoende aanloop, ook vanaf de Nes. Het ziet er nu natuurlijk niet uit, maar uiteindelijk wordt het Rokin weer iets moois. ■