

# Het Jopenparadijs is geopend!

Relaxte sfeer, uitzicht op de brouwerij én een mobiele bar, wat wil een mens nog meer? Speciaal voor echte bierliefhebbers heeft de Haarlemse brouwerij Jopen een heus paradijs geopend.

Op 11 november 2014 werd Jopen twintig jaar en opende in de Waarderpolder haar eerste bierproeflokaal buiten de Jopenkerk om. HRLM bezocht het kersverse proeflokaal en schoof aan bij bedrijfsleider Barry de Haan en eerste medewerker bediening Yu Mey Kwee. "We weten dat er in de Waarderpolder behoefte is aan een mooie en inspirerende omgeving voor een goede lunch of een gezellige borrel. Vandaar de verwezelijking van dit Jopen proeflokaal", zegt Barry met een brede grijns. Vanuit de Jopenkerk worden arrangementen, proeverijen en rondleidingen aangeboden in combinatie met het proeflokaal in de Waarderpolder. Maar er is meer; onder het genot van een versnapering kunt u als bezoeker door de raampjes turen. Hierachter vindt een indrukwekkend schouwspel plaats met grote tanks en volautomatische bottellijn waar tientallen hectoliters Jopen Bier worden klaargemaakt en afgevuld op fust of fles. En er is nog iets wat u moet zien. Barry staat op en showt enthousiast de mobiele bar die verplaatsbaar is door de rails in het plafond. "Zo creëren we extra ruimte voor de gasten", vertelt Yu Mey. Met het nieuwe proeflokaal wordt de beleving van Jopen verlegd tot ver buiten de binnenstad van Haarlem.

## HAARLEM OP DE KAART

"Jopen is en blijft een Haarlems bier, maar dat houdt niet in dat we niet verder denken", legt Barry zijn verdere plannen uit. "In de komende jaren willen we meer proeflokalen openen,

verspreid over Nederland. In Amsterdam komt het eerste Jopen-proeflokaal buiten Haarlem. Deze stad is interessant omdat er veel toerisme is, veel Amerikanen en Britten bezoeken de stad, en zij tonen grote interesse in vooral speciaal bier. Hierdoor wordt Jopen internationaal bekender en komen mensen uit het buitenland, via Amsterdam, ook de mooie stad Haarlem bezoeken. Dat is exact wat we willen, het is niet eens een strategie, maar pure liefde. De basis ligt dus in Haarlem, maar de dochterondernemingen zullen door het hele land verspreid raken en hopelijk kent binnen luttele jaren heel Nederland – of zelfs heel de wereld – ons Haarlemse bier."

## BIJNA KLAAR!

De splinternieuwe bottellijn lijkt klaar voor gebruik, maar draait nog niet op volle toeren. "Alles werkt, maar het is nog niet constant in bedrijf, omdat we ook in de Jopenkerk brouwen," vertelt Barry. "Als we daar gebrouwen hebben, moet het bier eerst nog hierheen voordat we het verder kunnen verwerken. Jopen zit momenteel in een sterke groeifase. Het tweede brouwhuis is besteld en zal in juni in gebruik worden genomen. Met

dit nieuwe brouwhuis in de Waarderpolder kunnen we acht keer per dag gaan brouwen. We investeren in de nieuwste technologieën om als Jopen-brouwerij voorop te blijven lopen." Yu Mey: "De nieuwe bottellijn verwerkt 7.000 flessen per uur. Vroeger zat men aan een 'machientje' en deed daar de hele dag over. Vanaf juni is het brouwhuis klaar en de zichtlijn vanaf het proeflokaal gevuld. Dan kunnen we maximaal produceren en de bezoekers onze mooie Jopenbeleving tonen."

## GASTBROUWERS

"Het eerste jaar van het proeflokaal is natuurlijk speciaal en dus hebben we iets ludieks bedacht: elke maand komt er een gastbrouwer met wie we 'collaboration brews' gaan brouwen", vertelt Barry. "Dat speciaal gebrouwen bier gaan we als 'special editions' ter ere van ons twintigjarig bestaan uitbrengen. Er komen brouwers vanuit alle uithoeken van de wereld speciaal naar Haarlem om bij Jopen te brouwen. Houd voor alle activiteiten de website en facebook van Jopen goed in de gaten om te weten welke jubileumbieren wanneer op de kaart staan, zodat u er geen één hoeft te missen, want er komen echt een paar te gekke brouwsels aan."

