



PROSPECTUS

**WE'VE GOT A
CRAFT BEER
WITH YOUR
NAME ON IT.**

**WORD MEDE-EIGENAAR VAN
DE #1 CRAFT BIERBROUWERIJ
VAN NEDERLAND**

INLEIDING

Welkom bij Jopen. We zijn in 1994 begonnen als burger initiatief om voor het feestjaar “Haarlem 750 jaar Stadsrechten” de brouwhistorie van Haarlem te laten herleven. Op Sint Maartensdag 11 november 1994 werd de eerste 9 liter fles ‘Jopen Hoppenbier’ naar een recept uit 1501, vanuit de Sint Maartenskapel (van het middeleeuwse brouwersgilde) in de Grote of Sint Bavo kerk, naar het stadhuis gebracht waar de indronk plaats vond. Wat we brachten was onderscheidend en vernieuwend versus de industriële norm. De reactie was super enthousiast en overweldigend. En in dat moment is ons motto ontstaan: Let’s Beat Boring. We gaan originele en verrassende bieren brouwen en het pallet in bierland verrijken. We gaan echte smaak weer in je glas stoppen. En we nodigen iedereen uit.

‘There is a craft beer out there with your name on it. Everyone has Craft Side. (J)Open Up.’

En wat is er veel gerealiseerd sinds die dag. Na een aantal jaren van groei, hebben we op 11 november 2010 als eerste Cafe Brouwerij De Jopenkerk geopend. Een volwaardige brouwerij in combinatie met cafe, groot terras en restaurant. Midden in de stad. En verkozen tot mooiste bar en meest vernieuwende concept van Nederland. Vanaf toen is het snel gegaan.

Om de groeiende vraag aan te kunnen hebben we op in 2014, wederom op 11 november, een nieuwe brouwerij kunnen openen in de Waarderpolder in Haarlem met een capaciteit van 5.000 naar 15.000 hectoliter.

Dit is ook de plek waar ons vlaggeschip Mooie Nel IPA is gecreeerd, een van de eerste IPA’s van Nederland. Mooie Nel werd in 2015 verkozen tot het beste bier van Nederland, waardoor Jopen is uitgegroeid tot de belangrijkste en grootste IPA brouwerij van ons land.

Vanwege de continue groeiende vraag naar onze bieren hebben we tussen 2015 en 2018 op verschillende momenten verder geïnvesteerd in de brouwerij en is onze capaciteit inmiddels uitgegroeid tot 60.000 hectoliter, en hebben we de modernste brouwerij van Nederland in Haarlem staan. We brouwen vele verschillende bieren, van Hazy IPA’s, verschillende NON aclo bieren, Rye wines, limiteds tot vatgerijpte barrel aged bieren en zelfs sinds kort onze eigen whisky’s onder Jopen Distilling Co.

We zeggen bij Jopen met regelmaat ‘we’re just getting started.’ We zien veel groeimogelijkheden voor Craft Bier in het algemeen en Jopen bier in het bijzonder. Zowel in Nederland als daar buiten. We zien een verschuiving en groei naar blik bier en willen gaan investeren in een grote rotatie blik afvullijn om de vraag aan te kunnen. We willen opschalen in de groei van specialere bieren en de ruimte creëren voor meer vatgerijpt. We zijn bezig om nieuwe Jopen Barren te openen in steden door het hele land. 10 locaties in de komende jaren, en plekken waar we Craft in de breedste zin een podium gaan geven.

Voor die groei zijn verdere investeringen nodig. En die groei willen we realiseren samen met jou. Jopen gaat voor het eerst de mogelijkheid geven om mede eigenaar te worden van de grootste en meest moderne craft bier brouwerij van Nederland. Doe mee, groei mee en bouw mee aan de grootste craft bier community van Nederland

LET’S BEAT BORING & (J)OPEN UP.





#JOPEN



OPEN



NEVER BORING. NEVER LESS THAN AMAZING.

Wij zijn Jopen. Een Craft Bier Pionier van het eerste uur.

Vernoemd naar de 112 liter fustmaat die back in the day werd gebruikt in de #1 brouwersstad Haarlem.

En sinds 1994 hard brouwend bezig om iedereen te verrassen met abnormaal lekkere bieren.

We zijn inmiddels de #1 onafhankelijke Craft Bier Brouwerij van Nederland met fans & vrienden door het hele land.

En we zijn nog maar net begonnen!

Dit is jouw kans om mede-eigenaar te worden van Jopen Craft Bier en onderdeel te zijn van de volgende hoofdstukken van groei die we gaan brouwen samen met jou.

Lees verder over onze plannen en doe mee.



HRLM
1994



INHOUDSOPGAVE

09	SAMENVATTING INVESTERINGSRONDE
10	RISICO'S
11	EEN INTRODUCTIE IN JOPEN
13	OUR JOURNEY
16	MIJLPALEN
18	EVERYONE HAS A CRAFT SIDE. (J)OPEN UP.
20	CIJFERS
22	ONZE BIEREN
28	DE JOPENKERK
31	DE BROUWERIJ
38	DE INVESTERING
41	TOEKOMST IN BLIK. NIEUWE ROTATIE VULLER

42	JOPEN DISTILLING CO. & BARREL AGING PROGRAM
44	(J)OPEN HOUSE: NIEUWE BARREN DOOR HEEL NEDERLAND
46	WAT KAN JE VAN ONS VERWACHTEN?
48	VOORDELEN VAN INVESTEREN
50	REWARDS
53	WORD MEDE-EIGENAAR VAN JOPEN
54	SAMENWERKING MET BONDEX
55	Q&A
60	COLOFON

SAMENVATTING VAN DE INVESTERINGSRONDE

- 01 Craft Bier Brouwerij Jopen heeft al ruim 1.000 fans als nieuwe mede-eigenaar verzameld, op naar de 2.000! We willen nog meer mensen de kans geven om in te stappen en onderdeel te worden van de grootste craft bier beweging van Nederland. Dit is mogelijk middels een participatie in certificaten van aandelen, waarbij een certificaat een waarde van EUR 2,12 vertegenwoordigt. Het aanbod startte op 20 december 2023 en sluit eind december 2024 (of zodra het maximaal mogelijke bedrag is opgehaald).
- 02 De doelen van de crowd fundingsactie zijn; om pro actief de snelle verschuiving van fles naar blik goed op te kunnen vangen door middel van een nieuwe rotatie blikvuller; en deze lijn integreren in onze bestaande flessen afvulhal; een investering doen in een pasteurisatielijn om onze NON alcohol bier in huis te kunnen brouwen; een aanpassing te doen aan de Jopenkerk om daar de huidige achterzaal (pastorie) meer te benutten als reguliere horecaruimte; ons aangekocht magazijn (voorheen huurpand) te moderniseren. Als laatste willen we ons werkkapitaal uitbreiden om de groei op te kunnen vangen.
- 03 Jopen is 29 jaar geleden begonnen als gelegenhedsbier voor Haarlem 750, en is in die 29 jaar uitgegroeid tot de grootste Nederlandse Craft Bier Brouwerij. Waar Jopen ooit is gestart als klein bedrijfje staat er nu een State of the art brouwerij met een 170 medewerkers, die kan groeien tot 60.000 hectoliter afzet, door een als maar groeiende bekendheid en meer verkooplocaties.
- 04 Jopen doet graag mee aan serieuze wedstrijden waarin de bieren door een vakkundige jury worden geproefd ten opzichte van andere spelers in de markt, om ons zelf continue te kunnen vergelijken en verbeteren. Jopen was bij het eerste Jaar van de Dutch Beer Challenge in 2015 de grote winnaar door met Mooie Nel IPA goud te halen en overall winnaar te worden en tot "beste bier van Nederland" te worden gekroond. Vanaf dat moment heeft Jopen ieder jaar daarna, een prijs gewonnen in de IPA categorie (dus nu al 9 jaar op rij!). Een bewijs van ons streven naar constante kwaliteit. Ook onze NON alcohol IPA NONnetje en de Blurred Lines Juicy IPA zijn vaak bekroond met prijzen. De nieuwe Hazy NONnetje won in november 2023 goud bij de Brussels Beer Challenge en de Blurred Lines won zelfs Goud bij de European Beer Stars (na de World Beer Cup het hoogste podium).

- 05 Wij distribueren onze bieren via de BSB in Etten Leur, waardoor we aan alle groothandels en Distributie Centra van supermarkten in Nederland kunnen leveren. Doelstelling van Jopen is om een 50/50 verdeling te hebben van de afzet tussen horeca en supermarkten. Momenteel zijn er 2300 horeca bedrijven in Nederland die Jopen verkopen van zowel de eigen Jopen Tapkraan als fles en blik. In de Retail worden onze bieren naast de zelfstandige slijterijen, ook via Gall en Gall en Mitra verkocht, en tevens via alle landelijke supermarkt formules (met uitzondering van Aldi en Lidl).
- 06 Naast de leidende positie in de IPA categorie, zetten we ook vol in op de NON alcoholic categorie. Niet alleen door daar 4 varianten in aan te bieden, maar ook om hierin te blijven zoeken naar de beste productie methodes. Hiermee willen we onze positie verder uit bouwen, met nog betere bieren met meer smaak, variatie en de beste constante kwaliteit in vergelijking met onze collega brouwers.
- 07 Jopen geloofd in het investeren in kwaliteit. Kwaliteit van mensen en materialen. Vanaf het moment dat we zelf zijn gaan brouwen hebben we er altijd voor gekozen om te investeren in hoogwaardige apparatuur, (Braukon, Meura, Lambrechts, Leibinger) en niet voor een goedkope oplossing te gaan, omdat we geloven in investeren in kwaliteit vanuit onze lange termijn visie.

- 08 Ons team bestaat uit vakmensen op alle gebieden. Lydian en Michel hebben een Management Team om zich heen verzamelt van ervaren krachten; Aldert Messemaker heeft als Brouwerij Manager onder andere bij Heineken veel geleerd over planning en Lean management, Michal Rabiej heeft als Marketeer nationaal & internationaal zijn ervaring opgedaan bij Peroni, MolsonCoors, Grolsch, Asahi en SABMiller, Frank Mohren heeft als RA en RC financieel de zaken goed op orde vanuit zijn ervaring bij Sappi een internationale papierfabriek, Barry de Haan runt als Horeca Manager vanaf dag een de Jopenkerk en is een sterke team manager. Jack Abandonon is retail specialist en zorgt daarmee dat we een goede distributiegraad hebben. Hiermee staat er een sterk team dat samen met het voltallige personeel in staat is om ook de volgende groei fase zonder problemen aan te kunnen.
- 09 In de huidige set up van de brouwerij is in de afgelopen 13 jaar ruim 25 miljoen geïnvesteerd in onroerend goed en Brouwerij apparatuur (in de Jopenkerk en in de Waarderpolder), door de huidige aandeelhouders. Hiermee staat er nu een brouwerij met een capaciteit van 60.000 hectoliter. De brouwerij is tevens al voorbereid op een volgende uitbreidingsstap van onder andere meer externe Gisttanks, om door te kunnen groeien naar 100.000 hectoliter.



RISICO'S VAN JE INVESTERING

- De waarde van Jopen kan zowel stijgen als dalen. Als je investeert, kan dit betekenen dat je je geld niet terugkrijgt. In het verleden behaalde resultaten zijn geen gegeven voor toekomstige prestaties.
- Je kan je certificaten van aandelen niet snel verkopen, in ieder geval niet in de eerste 2 jaar. Het kan eventueel ook moeilijk zijn kopers te vinden na die periode.
- Maak daarom een goede overweging voordat je investeert en investeer niet meer dan je je kunt veroorloven.
- Een deel van de waarde van de certificaten van aandelen in Jopen is afhankelijk van de omstandigheden op de markt. Zo kunnen stijgende kosten voor grondstoffen de winstmarges drukken en de waarde van de certificaten van aandelen verminderen. Ook kan veranderende wet en regelgeving zoals accijnsverhoging de winstmarge drukken en de waarde van de certificaten van aandelen verminderen.
- Verder kan de bezettingsgraad van de brouwerij tegenvallen. Dit betekent dat we minder goede marges kunnen maken op ons product waardoor de waarde van de certificaten van aandelen ook kan verminderen.
- We raden je ook aan het AFM document te lezen.



INVESTEREN? GA NAAR

www.nxchange.com/venue/jopen/jopen



INTRODUCTIE IN JOPEN

Welkom bij Jopen. In 1994 was Jopen brouwerij nummer 25 in Nederland. Jopen is begonnen als burger initiatief om voor het feestjaar "Haarlem 750 jaar Stadsrechten" de brouwhistorie van Haarlem te laten herleven. Op Sint Maartensdag 11 november 1994 werd de eerste 9 liter fles Jopen Hoppenbier, vanuit de Sint Maartenskapel (van het middeleeuwse brouwersgilde) in de Grote of Sint Bavo kerk, naar het stadhuis gebracht waar de indronk plaats vond. Vanaf dat moment stond Haarlem als bierstad opnieuw op de kaart. Na het Haarlemse Hoppenbier uit 1501 werd begin 1996 ook het zwaar Gruitbier Koyt op de markt gebracht. In Nederland waren toen naast de grote industriële pilsners, voornamelijk (klonen van) Belgische bieren op de markt. Door de twee bieren naar oude Haarlemse recepten merkte we dat onze bieren (ondanks het feit dat het bieren naar historische recepten waren) onderscheidend en vernieuwend waren. Vanaf toen hebben we het ons motto gemaakt om geen "copy/paste" bieren op de markt te brengen, maar originele bieren waarmee het smaakpallet van de Nederlandse biermarkt wordt verrijkt. Dit van het eerste Hoppenbier tot de nieuwste bieren die vandaag de dag (en morgen) in de pipeline zitten. 'Beat Boring. There is a craft beer out there with your name on it! (J)Open Up.'

Na een aantal jaren als brouwerij huurder actief te zijn geweest, zijn we actief gaan zoeken naar een geschikte locatie om een café brouwerij locatie in Haarlem te openen. Uiteindelijk zijn we uitgekomen op een leegstaande kerk in het Raaks gebied, aan het randje van het centrum van Haarlem. Na 5 jaar wachten op de benodigde vergunningen, konden we 11 november 2010 eindelijk open. Een volwaardige Braukon Brouwerij in combinatie met een café met groot terras en een restaurant verdieping waar we vanaf dag 1 wilde bewijzen dat craft bier en Fine dining goed samen gaan. Vanaf dat moment kwam Jopen in een stroom versnelling; de Jopenkerk werd verkozen tot mooiste Bar van Nederland, en werd verkozen tot meest vernieuwende horeca concept. Om de groeiende vraag naar de verschillende Jopenbieren aan te kunnen zijn we op zoek gegaan naar extra ruimte. Op 11 november 2014 konden we in de Waarderpolder een nieuwe hal openen voor een nieuwe bottellijnen, de vatenvuller, meer tankruimte en een Taproom. Onze capaciteit groeide daarmee van 5.000 naar 15.000 hectoliter.

In 2015 werd de Mooie Nel IPA (een van de eerste IPA's in Nederland) van alle bieren verkozen tot beste bier van Nederland. Dit was de eerste stap waardoor Jopen uitgegroeid is tot de belangrijkste IPA brouwerij in Nederland. Om deze verdere vraag naar onze bieren aan te kunnen, hebben we later in 2015 een '40 hecto brouwhuis' met een Meura mashfilter in gebruik genomen. Door dit unieke mashfilter kregen we nog meer mogelijkheden en zijn we al een van de weinigen in staat om naast gerst de door ons zo gewaardeerde andere granen (zoals tarwe, haver en rogge) nog meer te gebruiken dan wat in een filterkuip mogelijk is. Ideaal voor Hazy IPA's en bieren als Rye Wine (don't tRYE this @home) en onze 'brewers' delight' 100% Rye IPA (Viva el Rye). Multi-Grain Magic in een glas noemen we dat.



INTRODUCTIE IN JOPEN

In 2018 kwamen de destilleer ketels van Mueller naar de brouwerij in de Waarderpol-der. En zijn we verder gaan uitbreiden met extra rode 'GistLagerTanks' die aan de buitenzijde van de brouwerij staan. Daarmee is onze capaciteit verder gegroeid naar 60.000 hectoliter en hebben we de modernste brouwerij van Nederland in Haarlem staan. In 2021 is onze Wild Goose Blik afvullijn in Haarlem geplaatst als aanvulling op de flessen afvullijn.

Rond Sint Maartensdag 2023 hebben we vanuit Jopen Distilling Company, onze eerste vijf jaar oude Malt Whisky's gepresenteerd; een Single Malt, een Rye en een Peated. Weer een nieuwe stap in het Jongensboek dat Jopen heet. We merken een verschuiving naar meer blikken. Om die reden willen we gaan investeren in een grotere rotatie blik afvullijn. We zijn bezig om in meerdere steden Jopenbarren te openen. Natuurlijk met veel verschillende Jopenbier op tap, maar ook met gastbieren om Craft bier een podium te geven. We hebben met Jopen een actief MVO beleid, en als leiden- de craft brouwerij willen we zelfs invulling gaan geven aan een faciliterende rol voor nieuw talent in de wereld van craft. We hebben nog veel meer plannen, waar alleen wel investeringen aan vast hangen.

Lydian en ik zeggen vaak tegen elkaar dat we nog maar net begonnen zijn. We hebben nog veel plannen en we zien veel groeimogelijkheden voor Craft bier in het algemeen en Jopen in het bijzonder. Maar we zouden heel graag de bier community meer willen betrekken bij onze plannen en successen. Om die reden hebben we besloten om een Crowd Funding voor Equity te gaan houden. Hiermee bieden we het publiek de mo- gelijkheid om middels een certificaat van aandeel mede eigenaar te worden van de grootste en meest moderne Nederlandse craft brouwerij.

Dus deel mee in het succes van Jopen en koop ook een certificaat van aandeel!



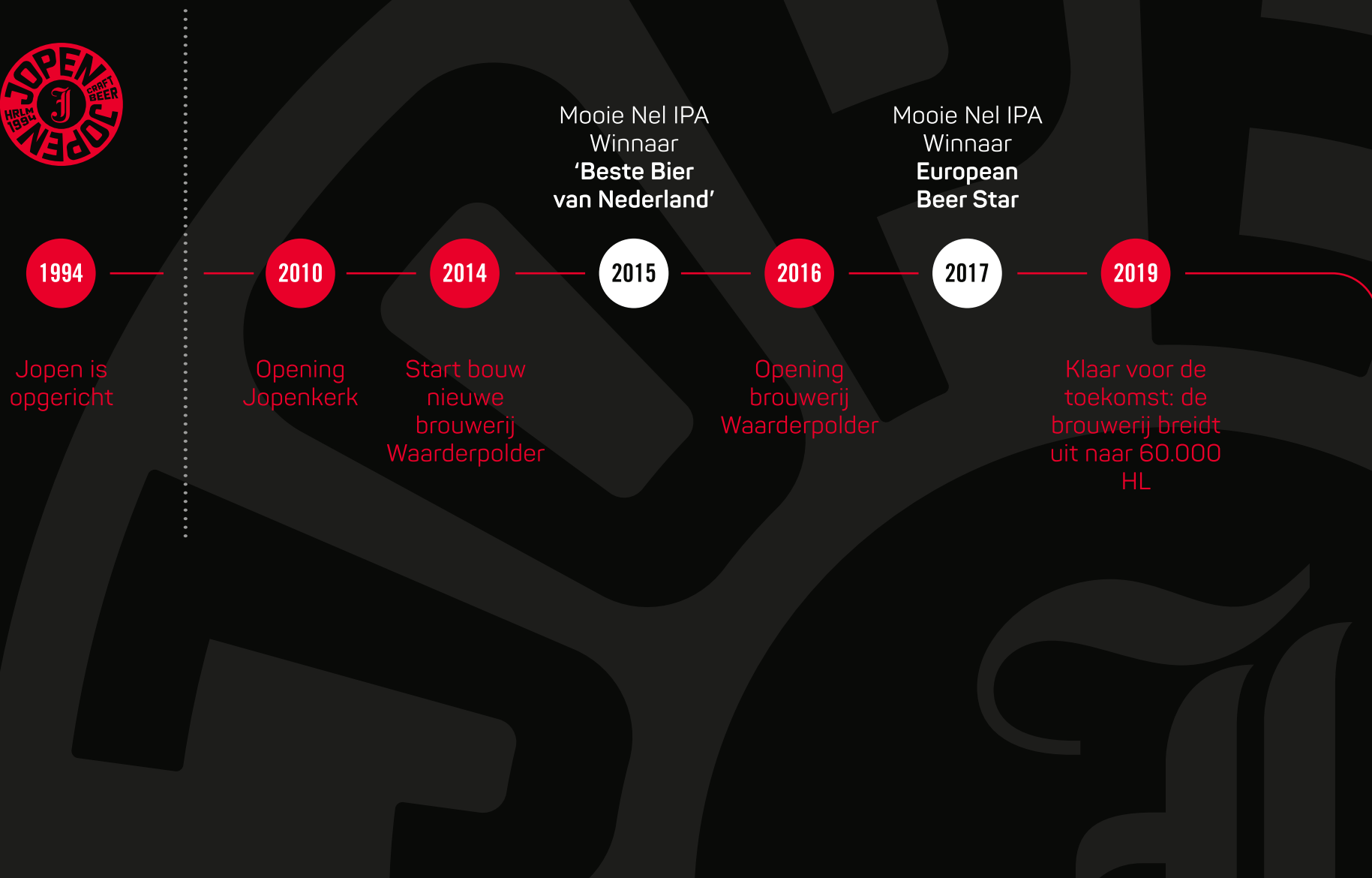
Michel Ordeman



Lydian Zoetman



JOPEN JOURNEY



NON IPA
Winnaar
European
Beer Star

2020

2021

Lancering
aandeelcerti-
ficaten Jopen
werknemers

Blurred Lines
Winnaar
Brons European
Beer Star

2022

Hazy Nonnetje
Winnaar
Brussels Beer
Challenge

2023

Introductie
Nonnetje Wit &
Hazy Nonnetje
en voor de 9e
keer winnaar bij
de Dutch Beer
Challenge in
categorie IPA

Blurred Lines
Winnaar
Goud European
Beer Star

2023

HAZY NON*netje*
0,5%



BLURRED LINES
5,3%



MIJLPALEN ²⁰²²/₂₀₂₃

Wist je dat?

- Onze Wild Goose Blikvuller in november 2023 zijn 3 miljoenste blik heeft afgevuld. Daarnaast vullen we ook nog flessen af, maar blik groeit steeds meer.
- Naast NON alcohol met een speciale gist te maken, maken we ook NON door een innovatieve membraam filtratie.
- Onze samenwerking met supermarkt ketens als Albert Heijn, Jumbo en Plus hebben we verder uitgebreid. We zijn inmiddels beschikbaar in 5600 winkels met naast Mooie Nel, Blurred Lines en NONnetje IPA, ook onze (J)Open Seasons bieren Sunny Day, Life's a Beach en Bok, Hypercolour Double IPA, Jopen Blond en zelfs Pilsner. Zo bereiken we samen een groot publiek.
- Sinds begin 2021 zijn we begonnen met onze Chapters. Verrassende, vernieuwende en een tikkeltje ondeugende bieren. Iedere maand weer. En uitsluitend voor de horeca, slijteren en webshop. Door nieuwsgierige brouwers/ Voor nieuwsgierige liefhebbers.
- In de afgelopen 10 jaar heeft Jopen zich ontwikkeld tot een volwassen brouwerij. De afzet is in die tijd van geen 10.000 hectoliter gegroeid tot boven de 30.000 hectoliter. En de omzet is van 5 miljoen gegroeid tot meer dan 13 miljoen. Jopen wordt in meer dan 2300 horeca bedrijven geschonken en in meer dan 5600 winkels verkocht.
- De Jopenkerk bestaat nu 13 jaar en is nog steeds een Hotspot in Haarlem. Nog steeds verrassen we bezoekers bij binnenkomst met ons altaar voor bier. Met meer dan 250.000 bezoekers per jaar is de Jopenkerk een grote toeristentrekker.
- Het (J)Open Team telt op dit moment 169 vrouw & man sterk.
- We exporteren momenteel naar 18 verschillende landen binnen en buiten Europa waaronder België, Engeland, Frankrijk, Italië, Duitsland, Denemarken, Polen, Zweden, en Vietnam.
- In 2023 heeft Hazy Nonnetje Goud gewonnen bij De Brussels Beer Challenge en was er ook goud voor Blurred Lines Juicy IPA bij The European Beer Star, het belangrijkste podium in Europa.

Mooie prestaties waar we best 'een beetje' trots op zijn.



A photograph of two hands clinking beer cans against a bright blue sky. The cans are orange and white, labeled 'MOORE NEEL' and 'SEA IPA'. A rainbow is visible in the background. The image has a large, semi-transparent blue 'H' watermark on the left side.

LET'S BEAT BORING

EVERYONE HAS A CRAFT SIDE
(J)OPEN UP.

JOPEN BY NAME. OPEN BY NATURE.

WE ARE THE PIONEERS OF DUTCH CRAFT BEER. NOT BECAUSE WE WANT TO, BUT BECAUSE WE SIMPLY CAN'T HELP OURSELVES. WE HAVE AN UNQUENCHABLE CURIOSITY FOR NEW TASTES AND AN UNLIMITED APPETITE FOR MAKING EXCEPTIONAL BEERS. THE WORLD IS OUR PLAYGROUND FOR NEW TASTES, AROMAS AND EXPERIENCES. WITH THIS UNIVERSE OF INGREDIENTS TO EXPLORE, THERE'S NEVER ANY EXCUSE FOR BORING BEER.

LET'S OPEN PEOPLE'S EYES TO THE VARIETY OF FLAVOUR AND STYLE DIVERSITY □WITHIN THE WORLD OF CRAFT BEER AND CRAFT CULTURE THEY NEVER KNEW EXISTED.

WE BELIEVE THAT BEING OPEN BEATS BORING. AND THAT THERE'S AN EXCEPTIONAL CRAFT BEER OUT THERE WITH YOUR NAME ON IT.

EVERYONE HAS A CRAFT SIDE.

(J)OPEN UP.





JOPEN.

DUTCH FOR OPEN.

CIJFERS

Vanaf de opening van de Jopenkerk tot nu heeft Jopen een aanzienlijke groei doorgemaakt, zowel in omzet als in volume. In 2010 behaalden we een omzet van 3,2 miljoen en een afzet van 3600 hectoliter. Nu voorzien we een omzet van 13,4 miljoen en een afzet van 31500 hectoliter, wat neerkomt op een verviervoudiging van de omzet en bijna vernegenvoudiging van het volume.

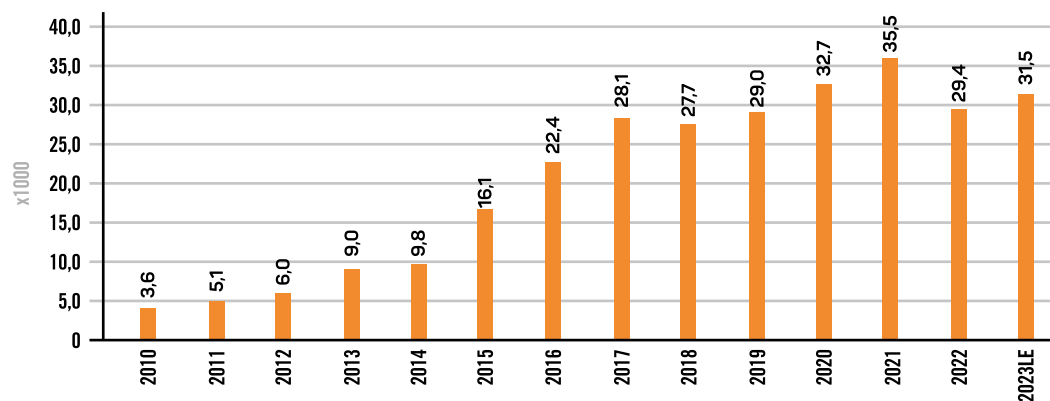
Net als voor veel andere brouwerijen leken 2020 en 2021 uitdagende jaren te worden vanwege de impact van de coronapandemie. Desondanks zijn we erin geslaagd een mooie omzet te realiseren door gebruik te maken van diverse verkoopkanalen, vooral door onze sterke positie in de retail en onze eigen webshop. Hoewel onze omzet in 2020 licht is gedaald, hebben we in 2021 zelfs aanzienlijke groei weten te realiseren. In 2022 is het aantal hectoliters dat we hebben afgezet licht gedaald, dit komt onder andere door dat de horeca weer open ging en men niet meer zo veel in de supermarkten ging kopen. De horeca was wel weer open, maar nog niet op volle kracht. Alsnog hebben we in 2022 een mooie omzet geboekt en zijn we zelfs iets gegroeid ten opzichte van het jaar ervoor.

In 2023 ziet het ernaar uit dat we weer een miljoen gaan groeien ten opzichte van 2022. Met de investeringen in de plaatsing en integratie van een rotatie blikvuller, een pasteur voor NON Alcohol bieren, de verbouwing van de Jopenkerk en de modernisering van ons magazijn denken we in staat te zijn om deze groei verder door te zetten.



CIJFERS IN BEELD

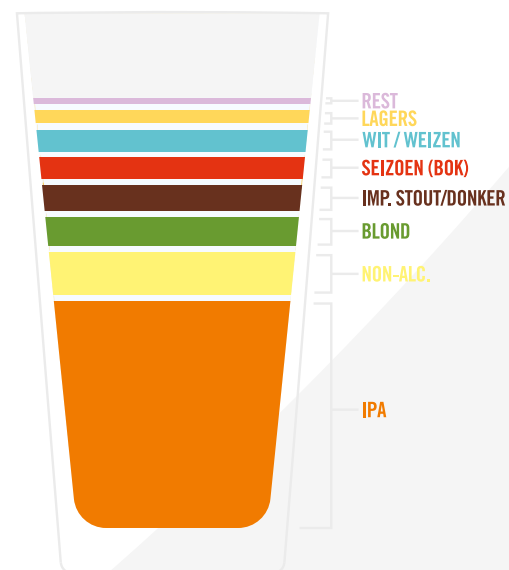
TOTAAL HECTOLITERS



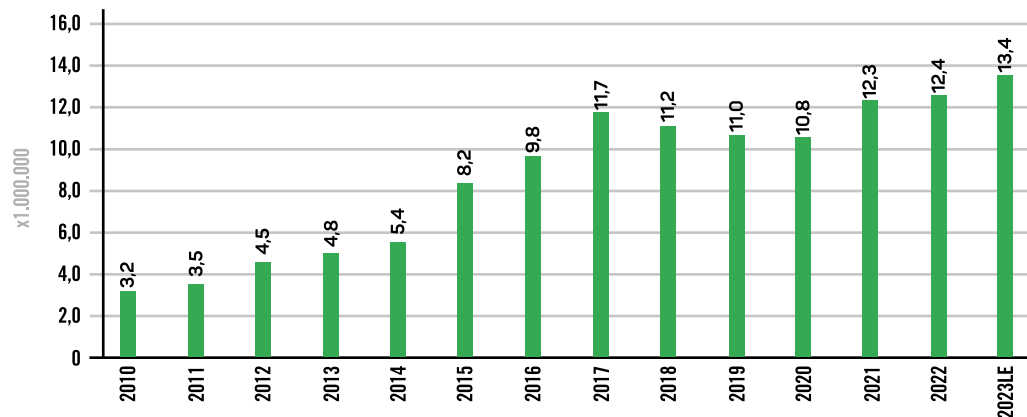
HL PER KANAAL 2023



AANTAL BREWS



OMZET





ONZE



BIEREN



CORE RANGE



HOPPY & FRUITY	MOOIE NEL	
	NORTH SEA IPA	6,5%
	Een grote golf aan hoppige fruitigheid en een flink bittere kick.	
	Meest bekroonde IPA van Nederland	

TROPICAL EXPLOSION	BLURRED LINES	
	JUICY IPA	5,3%
	Een fruitige smaakbom. Een romige NEIPA met een frisse smaakexplosie van citrus, passievrucht, perzik, ananas en mango.	
	Goud European Beer Star 2023	

FULL-FLAVORED & SINLESS	NON^{netje} IPA	
	NON-ALCHOLIC IPA	0,3%
	Nonnetje is onheilig lekker. Barstensvol hoppige smaken van tropisch fruit en een diep gelaagd bittertje. Hop, proeven maar!	
	Goud European Beer Star 2020	

NON^{netjes}



FULL-FLAVORED & SINLESS	HAZY NON ^{netjes}	
	NON-ALCHOLIC JUICY IPA	0,5%
	Deze non-alcoholic NEIPA is troebel, fruitig en juicy. Het bier zit vol tropische smaken en heeft een klein bittertje. A juicy IPA experience, but without the alcohol.	
	 Goud Brussels Beer Challenge 2023	

FRUITY REFRESHMENT	NON ^{netjes} WIT	
	NON-ALCHOLIC WITBIER	0,5%
	Een non-alcoholic witbier dat gebrouwen is met koriander en sinaasappelschil voor een fruitige en kruidige smaak. Lekker zacht, fris en zéér dorstlessend.	

(J)OPEN SEASONS





CHAPTERS

IEDERE MAAND EEN NIEUW, VERRASSEND BIER



BARREL AGED



JOPENKERK



DE JOPENKERK

In 2005 kochten wij een verwaarloosde kerk in het Raaks gebied, die op de nominatie stond om gesloopt te worden. Vijf jaar later staat er een compleet gerenoveerde kerk die de Hotspot van Haarlem is. Vervolgens is er een 20 hectoliter semi automatische Braukon brouw installatie (de Ferrari onder de brouwerijen) geplaatst met een beslag en kookketel, een filterkuip, een voorlooptank en een whirlpool. De brouwerij is zo ingericht dat we er 3 brouwsels per dag mee kunnen brouwen, alhoewel we al een paar keer er 4 brouwsels mee hebben gered. Vervolgens staan er 1 x 10 hecto, 1 x 20 hecto, 1 x 30 hecto en 5 x 60 hecto gist/lagertanks. Daarna wordt het bier opgehaald met een transport-tank en gaat het naar de Waarderpolder om daar af te vullen.

De brouwerij start 's nachts automatisch met inmaischen en de eerste brouwer die 's morgens aankomt is dan op tijd voor de eerste hopgift. Op die manier kunnen we de 3 brouwsels op een dag brouwen. De brouwerij is uitgerust met verschillende warmte terugwin apparatuur en heeft een afzuiging van de kookdampen om geen overlast te veroorzaken in de binnenstad. Door het uitvergiste jonge bier (groenbier) naar de Waarderpolder te verplaatsen, kunnen we dus snel de gisttanks opnieuw vullen en kunnen we tot 15.000 hectoliter op jaarbasis in de Jopenkerk brouwen. Qua efficiëntie doen we dat echter niet maar brouwen we momenteel maximaal 5000 hectoliter in de Jopenkerk en de rest in de Waarderpolder.

Naast de brouwerij functie is de Jopenkerk natuurlijk onze flagship store. Iedere toerist die in Haarlem komt (en van bier houdt) komt vroeg of laat in de Jopenkerk. De kerk kan op de begane grond (het cafe deel) ruim 250 personen bevatten en heeft een terras op het plein voor de kerk waar we zo'n 150 personen kwijt kunnen. Op de eerste verdieping zit de keuken en de in akoestisch tapijt ingepakte restaurant vloer. Daar kunnen 80 personen eten of er kan een receptie plaats vinden tot 120 personen. De kerk verkoopt zo'n 1500 hectoliter Jopenbier per jaar.

De Jopenkerk heeft verschillende prijzen gewonnen als "mooiste bar van Nederland", maar staat ook vermeld als Editors Choice in de Lonely Planet. Dit soort voor een grote aanloop van publiek van Haarlammers met gasten tot internationale toeristen. We trekken op jaar basis meer bezoekers dan het Teylers of Frans Hals Museum.

250.000
BEZOEKERS IN 2022

1600 HL
BIER VERKOCHT IN 2022

970M²
OPPERVLAKTE







BROUWERIJ

HRI
1991

JOPEN BROUWERIJ WAARDERPOLDER

1 van de meest moderne en flexibele brouwerijen van schaal in Europa

In de Waarderpolder (het industrieterrein van Haarlem) zijn we ooit begonnen met een magazijn van 500M2 met een stukje kantoor. Uiteindelijk werden de andere 2 units van het pand ook gehuurd. Toen de afzet door de meerwaarde van de zichtbaarheid van de Jopenkerk en het succes van de bieren steeds verder begon te stijgen, zijn we op zoek gegaan naar extra productie ruimte.

Het toeval wil dat onze burens, Bus maatschappij Connexxion, hun parkeerterrein direct naast onze magazijnen van de hand deden. Dit was voor ons een buitenkans, maar wel aan de grote kant. We hebben een 3 steps plan gemaakt om in verschillende groeistappen het terrein te gaan gebruiken.

Stap 1 was het pand bouwen en daarin plek te geven aan de flessen vullijn, de vaten vullijn en tanks te plaatsen om het jonge bier uit de Jopenkerk te laten lageren en dan af te vullen. De capaciteit van de Jopenkerk was daarvoor 5000 hecto en kwam door deze uitbreiding op 15000.

Stap 2 was een tweede brouwhuis en additionele gist/lagertanks. De 40 hecto brouwzaal bestaat hier uit een maischketel, een Meura maisch filter om meer te doen met "rare" graan soorten, als tarwe, rogge, haver, spelt en ga zo maar door, een kookketel en een whirlpool. Qua gisttanks hebben we 10 x 120 hecto tanks en 8 x 180 hecto lagertanks toegevoegd. Met deze uitbreiding ging de capaciteit naar 40.000 hecto.

De derde stap bevat uitbreidingen van gisting en verwerkingscapaciteit. Net voor Covid hebben we de eerste rode externe gist/lagertanks van 320 hectoliter geplaatst. Hierdoor hebben we nu een geschatte capaciteit van ongeveer 60.000 hectoliter.

Als we meer Externe gist/lagertanks plaatsen en wat extra randapparatuur, bijvoorbeeld een grotere centrifuge, dan kunnen we de capaciteit tot maximaal 100.000 hectoliter uitbouwen.

40 HL

BROUWHUIS

60K HL

CAPACITEIT

€25M

GEÏNVESTEERD

7K M²

TERREIN OPPERVLAK





**JOPEN DISTILLING CO.
& BARREL AGING**

JOPEN DISTILLING COMPANY & BARREL AGING PROGRAM

Jopen maakt vanaf 2015 distillaten, eerst Gin en Genever, onder de naam Gospel Spirits. Rond 11 november 2023 hebben we daar 3 varianten Whisky aan toegevoegd en hebben we de naam veranderd in Jopen Distilling Company. Dit omdat de naam Gospel Spirits te veel los stond van de andere Jopen activiteiten.

Van de Gin en de Genever maken we ook een Barrel Aged variant. De verschillende whisky's moeten minimaal 3 jaar rijpe om überhaupt Whisky te mogen heten, maar daar wij voor een hoger kwaliteits product gaan dan veel nieuwe stokerijen gaan wij voor een langere periode om het product de tijd te geven die het verdient.

We hebben nu een Single Malt Whisky, een Rye Whisky en een Peated Whisky. De vaten die we geleegd hebben worden deels hergebruikt voor nieuwe Whisky's en we zetten een deel in om bier op te laten Barrel Agen. Als vaten voor de Whisky gebruiken we nieuwe Europees en Amerikaans eiken vaten en gebruikte vaten, die variëren van Whisky, Port en Sherry vaten.

In onze Barrel Room liggen ruim 200 vaten met Bier en spirits. We hebben een zeer succesvol Barrel Program waar we veel vaste fans voor hebben. Er zijn een aantal vaste waardes die jaarlijks terug komen, maar daarnaast vullen we dat aan met jaarlijks wisselende nieuwe bieren.

Bij de vaste waardes horen onder andere:

Don't tRYE this @home: een Rye Wine waarbij we 70% rogge gebruiken in het beslag. Dit hoge aandeel Rogge geeft deze Barley Wine een hele hoge viscositeit. Als je het bier inschenkt dan zie je letterlijk dat het koolzuurgas moeite heeft om zich een weg omhoog te banen. Dit bier is ontstaan als collab met Lervig uit Noorwegen en is met goud bekroond op de Dutch Beer Challenge in de categorie Barleywine.

Zwarte Ziel: Deze Smoked Porter wordt gerijpt op Bourbon vaten en word jaarlijks gepresenteerd in maar op Zwarte Ziel Zondag. Liefhebbers kijken al ver daarvoor uit naar dit event. De gerookte smaken in de Porter gaan goed samen met de vanille en hout tonen uit de Bourbon barrels.

Meesterstuk: Jaarlijks brengen we aan het einde van het jaar ons Meesterstuk uit. Deze 11,11% Imperial Stout verschil per jaar van smaak. De laatste jaren zijn het adjunct Stouts geweest. Nadat het bier uitgebracht is brouwen we opnieuw een brouwsel dat op barrels wordt weggelegd. Deze Barrel Aged versie wordt het jaar erna bij de lancering van het nieuwe Meesterstuk, gepresenteerd als BA variant van het Meesterstuk van het jaar ervoor.

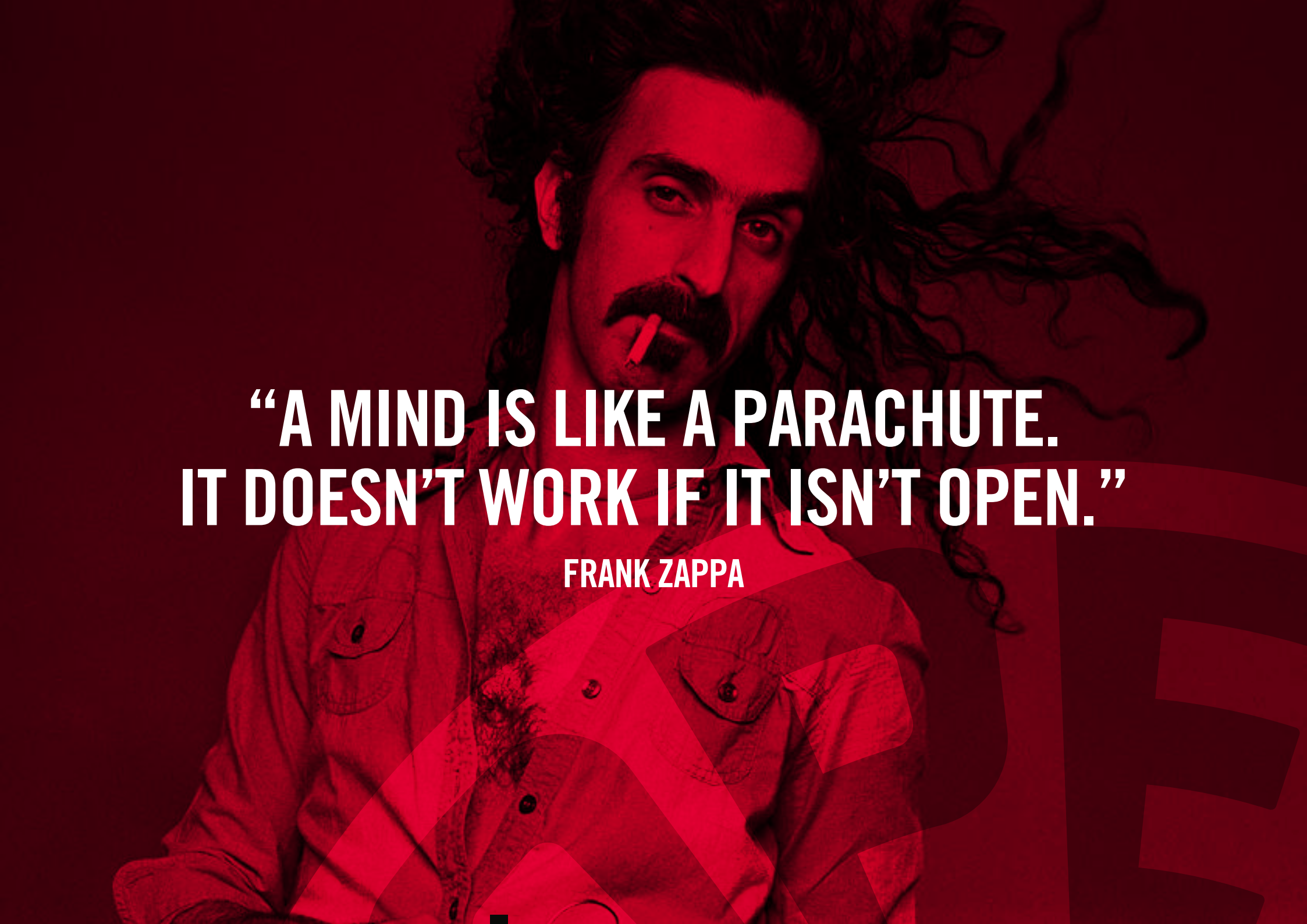
We zouden graag meer Whisky en Bieren weg leggen om te Barrel Agen maar de ruimte in onze barrelroom zit aan de max. We hebben wel al 600 m2 grond naast de brouwerij aangekocht om hier in de toekomst een nieuwe barrelroom te kunnen bouwen.





WHISKY

JOPEN
DISTILLING CO.



**“A MIND IS LIKE A PARACHUTE.
IT DOESN'T WORK IF IT ISN'T OPEN.”**

FRANK ZAPPA

DE INVESTERING VAN JOPEN

HOOFDDOEL: 2.000+ NIEUWE MEDE-EIGENAREN

Deze investeringsronde zal gaan zorgen voor additionele uitbreidingen binnen Jopen op het gebied van afvul apparatuur voor blikken, het integreren van deze apparatuur in onze bestaande afvulhal, een verbouwing van de Jopenkerk om meer taps beschikbaar te maken voor het grote publiek en aanpassingen aan ons magazijn. Wat gaan we doen met jouw investering?

- Om de groeiende vraag naar Craft bier op blik goed te kunnen bijbenen, willen we investeren in een rotatie afvuller, de Multima 18 kops tegendruk vuller van de Duitse fabrikant Leibinger. Met deze vuller verhogen we onze afvulsnelheid van 2000 naar 5500 blikken per uur. Ook kunnen we het proces veel beter beheersen omdat het een tegendrukvuller is, dat betekent minder onder en overvul (lees uitval) en minder zuurstof opname. Iets wat bij onze hop forward bieren van het grootste belang is. Deze leverancier denkt ook mee door bij een toekomstige nog grotere vraag naar blik deze vuller te kunnen omruilen voor een met een nog grotere capaciteit.
- Voor het integreren van deze blik afvuller zullen we wat aanpassingen moeten doen aan de afvullijn waar we nu alleen onze flessen met transporteren en inpakken. De Blikvuller zal worden geplaatst in de hal waar nu onze flessen worden afgevuld, met ook de de-palletizer, dozen opzetten en dozen sluiten, de inpakker en allerlei transportbanden om alles aan elkaar te knopen.
- In de Jopenkerk willen de huidige achterzaal meer openbreken om deze ruimte meer te betrekken bij de kerk. Hier willen we ook een 20tal tapkranen plaatsen waar je zelf jouw bier kan tappen in het door jou gewenste volume. Niet alleen Jopenbier, maar juist ook gastbieren van bevriende collega's.
- In de Waarderpolder staat onze nieuwbouw met de afvullijnen en de tweede brouwerij. Dit hebben we kunnen bouwen op 7000 vierkante meter parkeerterrein dat we konden kopen, naast de bestaande magazijnen. Deze bestaande magazijnen (1500 M2) hebben we ook kunnen aanschaffen, maar het dak is aan vervanging toe en het liefst leggen we daar meteen zonnepanelen op om meer sustainable te ondernemen.
- Om de groei in non-alcoholic bieren goed te kunnen handelen, willen we mogelijk investeren in een pasteurisatielijn.
- Omdat de kost voor de baat uit gaat, willen we ook een investering doen in verdere uitbreiding van ons werkkapitaal.

DE INVESTERING VAN JOPEN

Maar als we nóg meer mede-eigenaren weten te verzamelen, dan hebben we nog meer plannen:

- Rond Sint Maartensdag 2023 hebben we onze eerste Whisky's gepresenteerd. Door de positieve reacties willen we hier meer van stoken en op voorraad leggen. Hiervoor moeten we meer gaan investeren in houten vaten en voorraad.
- We hebben een 600 M2 naast ons terrein kunnen kopen waarmee we ons werkterrein kunnen uitbreiden. Dit terrein moet nog bouwklaar gemaakt worden en om te beginnen willen we dit terrein laten uitvlakken en laten voorzien van bestrating om het in ieder geval te kunnen gebruiken. Bijvoorbeeld voor leeggoed opslag maar mogelijk ook voor een toekomstige opslag voor Barrel Aging.
- Voor ons Barrel Aging programma willen we graag naar een onderscheidende verpakking. Hiervoor zou er een uitbreiding aan de flessen afvullijn gedaan moeten worden. Hiermee kunnen we dan kleinere champagne flessen afvullen die volgens ons erg goed passen bij de uitstraling van onze Barrel Aged bieren.
- We willen in de grotere Nederlandse steden Jopen Barren openen. In deze biercafes zullen we een relatief groot aantal tapkranen plaatsen en daarvan ongeveer de helft vullen met onze Jopenbieren. De andere helft zal gevuld worden met wisselende gastbieren, die deels regionaal, deels nationaal en deels internationaal zullen zijn. Om het zo veel mogelijk proeven te stimuleren, willen we een speciaal tapsysteem gaan gebruiken waar jij als gast zelf kunt tappen in de hoeveelheid die jij wilt. Of je nou een slokje of een halve liter wilt, het kan beide, je ziet tijdens het tappen net als bij de benzinepomp het volume oplopen en daarnaast jouw saldo aflopen. Dus geen voorgeprogrammeerde hoeveelheden, maar zo veel als jij wilt. Met dit systeem willen we ook het bewegen door de bar stimuleren, ga maar op zoek naar jouw voorkeurs bier en ontmoet terwijl je rondloopt andere gasten die ook aan het experimenteren zijn, net als op een (bier)festival. De tapkranen worden voorzien van een scherm met bier informatie en een betaalsysteem dat met een oplaadbare pas (of een app op jouw telefoon) kan worden bediend. De bieren zullen in een koelcel staan om zoveel mogelijk versheid te garanderen. Hiervoor gaan we mogelijk in de toekomst nog een keer crowd funden.

DE INVESTERING VAN JOPEN

DE OPBRENGSTEN VAN DE EERSTE 2.000 NIEUWE MEDE-EIGENAREN WORDEN BESTEED AAN:

- Een nieuwe Multima 18 blikvuller van Leibinger.
- De integratie van de blikvuller met de bestaande bottellijn
- Modernisering van de magazijnen (o.a. een nieuw dak)
- Investering pasteurisatielijn
- Een verbouwing van de Jopenkerk
- Uitbreiding van het werkkapitaal

MET NÓG MEER KERSVERSE INVESTEERDERS ZULLEN HUN INVESTERINGEN WORDEN BESTEED AAN:

- Uitbreiding Whisky en BA voorraad
- Een onderscheidende verpakking voor de BA bieren
- Bouwklaar maken van de 600 M2 achter de brouwerij
- Investering in een Jopen Bar met bijzondere zelf taptechniek
- Uitbreiding van het werkkapitaal

Indien er geld boven het hoofddoel wordt geïnvesteerd, zullen we daarmee andere projecten verder opschalen om de groei nog krachtiger te realiseren.





NIEUWE BLIK-ROTATIE-VULLER

Om de groeiende vraag naar Craft bier op blik goed te kunnen bijbenen, willen we investeren in een rotatie afvuller, de Multima 18 kops tegendruk vuller van de Duitse fabrikant Leibinger. Met deze vuller verhogen we onze afvulsnelheid van 2000 naar 5500 blikken per uur. Ook kunnen we het proces veel beter beheersen omdat het een tegendrukvuller is, dat betekent minder onder en overvul (lees uitval) en minder zuurstof opname. Iets wat bij onze hop forward bieren van het grootste belang is. Deze leverancier denkt ook mee door bij een toekomstige nog grotere vraag naar blik deze vuller te kunnen omruilen voor een met een nog grotere capaciteit.

Voor het integreren van deze blik afvuller zullen we wat aanpassingen moeten doen aan de afvullijn waar we nu alleen onze flessen met transporteren en inpakken. De Blikvuller zal worden geplaatst in de hal waar nu onze flessen worden afgevuld, met ook de de-palletizer, dozen opzetten en dozen sluiters, de inpakker en allerlei transportbanden om alles aan elkaar te knopen.

JOPEN DISTILLING CO. & BARREL AGING BEERS

DE VOLGENDE STAP

- Rond Sint Maartensdag 2023 hebben we onze eerste Whisky's gepresenteerd. Door de positieve reacties willen we hier meer van stoken en op voorraad leggen. Hiervoor willen we meer gaan investeren in houten vaten en voorraad.
- Voor ons Barrel Aging programma willen we graag naar een onderscheidende verpakking. Hiervoor zou er een uitbreiding aan de flessen afvullijn gedaan moeten worden. Hiermee kunnen we dan kleinere champagne flessen afvullen die volgens ons erg goed passen bij de uitstraling van onze Barrel Aged bieren.
- We hebben een 600 M2 naast ons terrein kunnen kopen waarmee we ons werkterrein kunnen uitbreiden. Dit terrein moet nog bouwklaar gemaakt worden en om te beginnen willen we dit terrein laten uitvlakken en laten voorzien van bestrating om het in ieder geval te kunnen gebruiken. Bijvoorbeeld voor leeggoed opslag maar mogelijk ook voor een toekomstige opslag voor Barrel Aging en whisky.



(J)OPEN HOUSE. EEN PODIUM VOOR SMAAK EN BELEVING

- We willen in de grotere Nederlandse steden Jopen Barren openen. In deze biercafe's een relatief groot aantal tapkranen plaatsen en daarvan ongeveer de helft vullen met onze Jopenbieren. De andere helft zal gevuld worden met wisselende gastbieren, die deels regionaal, deels nationaal en deels internationaal zullen zijn. Om het zo veel mogelijk proeven te stimuleren, willen we een speciaal tapsysteem gaan gebruiken waar jij als gast zelf kunt tappen in de hoeveelheid die jij wilt. Of je nou een slokje of een halve liter wilt, het kan beide, je ziet tijdens het tappen net als bij de benzinepomp het volume oplopen en daarnaast jouw saldo aflopen. Dus geen voorgeprogrammeerde hoeveelheden, maar zo veel als jij wilt. Met dit systeem willen we ook het bewegen door de bar stimuleren, ga maar op zoek naar jouw voorkeurs bier en ontmoet terwijl je rondloopt andere gasten die ook aan het experimenteren zijn, net als op een (bier)festival. De tapkranen worden voorzien van een scherm met bier informatie en een betaalsysteem dat met een Jopenpas (of een app op jouw telefoon) kan worden bediend. De bieren zullen in een koelcel staan om zoveel mogelijk versheid te garanderen.
- In de Jopenkerk willen de huidige achterzaal meer openbreken om deze ruimte meer te betrekken bij de kerk. Hier willen we ook een 20tal tapkranen plaatsen waar je zelf jouw bier kan tappen in het door jou gewenste volume. Niet alleen Jopenbier, maar juist ook gastbieren van bevriende collega's.

WAT JE VAN ONS KUNT VERWACHTEN

Als je besluit mee te investeren in Jopen dan hoor je daarmee voor ons bij de Jopen familie. We gaan je geen gouden bergen beloven, omdat de resultaten uit het verleden nou eenmaal geen garanties geven voor toekomstig succes. Maar we denken dat de eerste 29 jaar een stabiele basis hebben gelegd om Jopen verder uit te bouwen.

Dit gaan we deels doen door meer aanwezigheid in Horeca en thuisverbruik, maar ook door Jopen Barren in verschillende steden te openen en internationaal verder te groeien via export. Hierdoor verwachten we de technische maximale capaciteit van 100.000 hecto op termijn op te vullen.

Naast dat we Jopen bieren brouwen werken we voor een geselecteerd aantal craft brouwers zonder eigen ketels. Met de meeste is dit al een samenwerking van meerdere jaren en is het ook hun bedoeling dat nog lang door te zetten. Zoals wij zelf ook ooit gestart zijn als brouwerij huurder, geven wij hen nu een veilige omgeving om hun bier(merk) in te kunnen laten groeien.

De eerste jaren zal nog steeds in het teken staan van investeren en zal er geen cash flow overblijven om uit te keren aan de aandeelhouders (bestaande en nieuwe). Maar de plannen laten zien dat dit in de toekomst wel mogelijk zal zijn en dan zullen zowel de huidige aandeelhouders als diegene die nu instappen gelijkwaardig worden beloond op basis van het aantal certificaten van aandelen dat je bezit. De waardeinstijging van het aandeel staat los van de uitkering van dividend, dat is een extraatje.

Deze investering doe je met je verstand maar ook met je hart. Je moet dit vooral doen omdat je, net als wij, Jopen een leuke onderneming vindt, Craft Bier te gek vindt en vertrouwen hebt in de langere termijn toekomst van Jopen als brouwerij en als merk. Wij willen je onderdeel laten zijn van de Jopen familie en je daarom ook voordelen geven die misschien meer bijdrage in bierbeleving dan op je bankrekening.



VOORDELEN VAN INVESTEREN

Doe je mee?

Als je mee investeert en lid wordt van de Jopen familie dan kan je dit van ons terug verwachten:

Je kunt al investeren in certificaten van aandelen vanaf EUR 235,32 (111 certificaten x EUR 2,12) en daarmee wordt je mede eigenaar van Jopen Craft Beer (dus de brouwerij, de Jopenkerk, met alle apparatuur en het Onroerend Goed). Jouw inleg is dus geen lening maar je bent mede eigenaar in de brouwerij. Hierdoor groeit dus ook de waarde van jouw belang bij de groei van onze brouwerij. Daarnaast wordt je onderdeel van de Jopen familie en ben je onderdeel van onze "(J)Open Craft Community" en ontvang je bovendien leuke bijkomende voordelen.

Wat krijg je sowieso?!

- 01 We gaan gezamenlijk ieder jaar een nieuw bier brouwen: Open Einde #1: een bier door de community voor de community. Wat het wordt weten we niet, maar het wordt in ieder geval niet boring. Elke certificaathouder ontvangt ieder jaar een 4-pack Jopen Open Einde tijdens het Jopen event.
- 02 Je wordt jaarlijks rond Sint Maartensdag 11 november uitgenodigd (met 1 extra persoon) voor (J)Open Crowd event, waar je wordt bijgepraat over de lopende (financiële) zaken en onze plannen voor het komende jaar. Natuurlijk zal er ook een biertje bij zijn om het niet te veel droge kost te laten zijn.
- 03 We brengen je als eerste op de hoogte en krijgt de primeurs van de nieuwste bieren die uitkomen. Of het nu gaat om onze nieuwste Chapters, limited editions of Barrel Aged bieren. Zo vis je nooit achter het net.
- 04 Je ontvangt standaard als eerste aanbiedingen en korting in de webshop, en ontvangt standaard 5% korting bij een bezoek aan de Jopen Kerk of 1 van de toekomstige nieuwe Jopen Barren.
- 05 En, je wordt mede eigenaar van de grootste onafhankelijke Craft Bier Brouwerij van Nederland. And we're just getting started.



REWARDS

Je kunt al investeren vanaf EUR 235,32 wat de waarde is van 111 certificaten. En dan ontvang je naast de waardestijging van Jopen, en alle voordelen voor iedereen, ook nog eens extra beloningen:



- Je persoonlijke Jopen Pas
- Unieke Jopen Crowd T-Shirt



- Je persoonlijke Jopen Pas
- Unieke Jopen Crowd T-Shirt
- Het unieke Jopen Crowd Community glas + de Puck opener



- Je persoonlijke Jopen Pas
- Unieke Jopen Crowd T-Shirt
- Het unieke Jopen Crowd Community glas + de Puck opener
- High Beer Tasting in de Jopenkerk voor jou + 1



- Je persoonlijke Jopen Pas
- Unieke Sweat shirt of Hoody
- Het unieke Jopen Crowd Community glas + de Puck opener
- High Beer Tasting in de Jopenkerk voor jou + 3
- Jopen Taste(K)it voor een proeverij voor jou en je vrienden thuis

REWARDS



- Je persoonlijke Jopen Pas
- Unieke Sweat shirt of Hoody
- Het unieke Jopen Crowd Community glas + de Puck opener
- High Beer Tasting in de Jopenkerk voor jou + 5
- Jopen Taste(K)it voor een proeverij voor jou en je vrienden thuis
- Je eigen Jopen Summer Sup



- Je persoonlijke Jopen Pas
- Unieke Sweat shirt of Hoody
- Het unieke Jopen Crowd Community glas + de Puck opener
- High Beer Tasting in de Jopenkerk voor jou + 7
- Jopen Taste(K)it voor een proeverij voor jou en je vrienden thuis
- Een one of a kind table top koelkastje gevuld met blikken om perfect van al je Jopen Bieren te kunnen genieten.



- Je persoonlijke Jopen Pas
- Unieke Sweat shirt of Hoody
- Het unieke Jopen Crowd Community glas + de Puck opener
- High Beer Tasting in de Jopenkerk voor jou + 9
- Jopen Taste(K)it voor een proeverij voor jou en je vrienden thuis
- Jouw eigen Jopen Branded City E-Bike



- Je persoonlijke Jopen Pas
- Unieke Sweat shirt of Hoody
- Het unieke Jopen Crowd Community glas + de Puck opener
- High Beer Tasting in de Jopenkerk voor jou + 15
- Jopen Taste(K)it voor een proeverij voor jou en je vrienden thuis
- Jij mag mee op een geheel verzorgde trip naar een toonaangevend bierfestival in het buitenland. Bepaald door- en samen met de founders



YOUR
BEER
BREWED

WORD MEDE EIGENAAR VAN JOPEN

Met de investeringen in de plaatsing en integratie van een rotatie blikvuller, een pasteur voor NON Alcohol bieren, de verbouwing van de Jopenkerk en de modernisering van ons magazijn denken we in staat te zijn om deze groei verder door te zetten. Houd je net als wij van waanzinnig mooi craft bier, dan is dit je kans om mede-eigenaar te worden van Jopen Craft Beer.

Hoe werkt het?

De ondernemingswaarde van Vestekerk Holding B.V. in zijn huidige vorm bedraagt 75 miljoen. In deze waardering is de waarde van alle onderliggende B.V.'s meegenomen, hieronder vallen onder andere de werkmaatschappij Jopen B.V. en de brouwerij Waardepolder Brouwhuis B.V. In deze crowdfunding campagne geven we minimaal 117,925 certificaten van aandelen (0.40% van het totaal) tot maximaal 1,179,246 certificaten van aandelen (3.99% van het totaal) uit, in de vorm van certificaten van aandelen. De waarde van het certificaat is vastgesteld op € 2.12. Je koopt in deze campagne een certificaat van een aandeel. Om certificaten uit te kunnen geven hebben we een STAK (Stichting Administratie Kantoor) opgericht. De stichting behoudt al het stemrecht en zeggenschap in de B.V. en geeft certificaten van aandelen uit die jou als eigenaar van een certificaat recht geven op dividend wanneer dit wordt uitgekeerd en daarnaast profiteer je ook mee van een eventuele waardeinstijging. In de eerste 5 jaar wordt de cash flow geherinvesteerd in verdere groei en zal er geen dividend worden uitgekeerd. In de jaren daarna wordt dividend heroverwogen afhankelijk van de cash flow. Daarnaast kan er mogelijk ook rendement worden behaald bij toekomstige verkoop van de aandelen in Jopen Bier.

INVESTEREN? GA NAAR

www.nxchange.com/venue/jopen/jopen

HET INVESTEERDERS PLATFORM

Om de certificaten in de toekomst gemakkelijk te kunnen verhandelen en jou als aandeelhouder makkelijk en snel te kunnen voorzien van de laatste stand van zaken, hebben we een beursplatform ingericht in samenwerking met het private market beursplatform van Bondex, powered by Nxchange (de moederonderneming van Bondex). Dit platform biedt veel voordelen. Je kunt hier alle documenten en investeerders updates terug vinden. Ook is er een tijdlijn/forum waar je vragen kunt stellen, deze is voor alle investeerders openbaar en maakt de interactie tussen Jopen en haar mede-eigenaren nog transparanter en gemakkelijker.

TE VINDEN VIA

www.nxchange.com/venue/jopen/jopen



Q&A

- **Waar investeer ik in?**

Je koopt een certificaat van aandeel in Stichting Aandelenkapitaal Jopen Crowd Fund, welke aandelen houdt in Vestekerk Holding BV. Het gecertificeerde aandeel betreft een stemrechtloos aandeel. De huidige aandeelhouders bezitten aandelen met stemrecht. De stemrechtloze aandelen hebben recht op eventuele toekomstige dividenduitkeringen en profiteren van de waardeinstijging van het aandeel.

- **Hoe blijf ik op de hoogte van de ontwikkelingen van Jopen?**

De ontwikkelingen van Jopen zijn te vinden op het portaal van Nxchange. Hier zullen we ook investeringsupdates op delen en eventuele vragen beantwoorden.

- **Wat zijn certificaten van aandelen?**

Dit zijn gecertificeerde aandelen waarbij het stemrecht is komen te vervallen.

Als certificaathouder heb je gelijk recht op winsten als de aandeelhouders echter ligt het stemrecht bij de aandeelhouders.

- **Loop ik risico dat ik meer geld kan verliezen dan mijn investering?**

Nee, jouw risico is dat je jouw inleg kunt verliezen, maar niet meer dan dat.

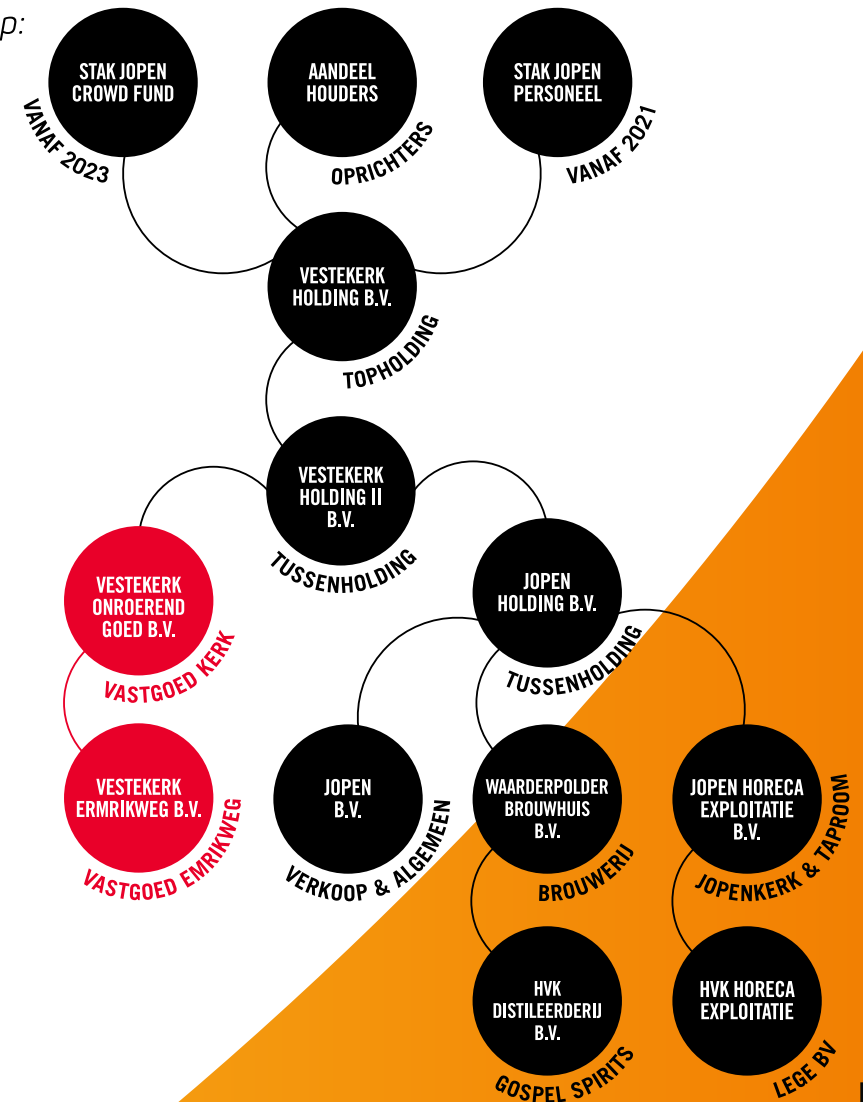
- **De aandelen zijn verpand, wat betekent dit?**

De aandelen die onderliggend zijn aan de certificaten uitgegeven door Stichting Aandelenkapitaal Jopen Crowd Fund zijn in lijn met alle overige aandelen verpand aan de Rabobank als onderdeel van de financieringsvoorwaarden. Voor nadere toelichting raden wij beleggers aan ook het AFM document door te lezen.

Q&A

- Onder Vestekerk Holding BV. vallen alle werkmaatschappijen van Jopen. Hieronder vallen Jopen BV., Waardepolder Brouwhuis BV. en Jopen Horeca Exploitatie BV. Ook het onroerend goed van de Jopenkerk en de Brouwerij vallen onder Vestekerk Holding BV.
- Alle winsten die worden gehaald door een van de werkmaatschappijen komen dus toe aan Vestekerk Holding BV. De eerste 5 jaar zullen deze winsten niet worden uitgekeerd in de vorm van dividend aan de aandeelhouders, maar terug worden geïnvesteerd in het bedrijf. Je profiteert wel van de waarde stijging van de aandelen.
- Voor het beheren van de aandelen van Vestekerk Holding B.V. en voor het doen van winstuitkeringen is er een stichting administratiekantoor (STAK) opgericht met als naam 'Stichting aandelenkapitaal Jopen Crowd Fund'. De STAK is aandeelhouder en verstrekt jou een certificaat van het aandeel. Aan de certificaten zijn geen stem- of vergaderrecht verbonden.

De structuur van Jopen Groep:



Q&A

- **Hoe is de waarde van Jopen vastgesteld?**

De waarde van Jopen Bier is bepaald door gebruik te maken van het vergelijken van verschillende crowdfund campagnes en andere transacties in de markt. We hebben dit gedaan met een onafhankelijk adviseur (Corporate Finance Advisor) met veel expertise in de markt van de craft bier brouwerijen.

- **Hoe kan ik mede-eigenaar worden van Jopen Bier?**

Dit kan door het kopen van een certificaat van aandeel in deze crowdfund campagne en dit kan al vanaf EUR 235,32 (111 certificaten x EUR 2,12) per certificaat. Maak een account aan via www.nxchange.com/venue/jopen/jopen en doorloop de relevante stappen. Je hebt een camera, legitimatiebewijs en laptop of telefoon nodig. Bij vragen staat de support desk van Nxchange voor je klaar

- **Hoe verkoop ik mijn certificaten?**

Dat is de eerste twee jaar niet mogelijk. Hierna zullen de certificaten van aandelen verhandelbaar worden via het platform van Bondex, powered by Nxchange. Dit gebeurt in dezelfde omgeving als waar je de stukken hebt aangekocht. Via je bestaande account kan je hier op de "secundaire markt pagina" komen. Hier kan je stukken te koop aanbieden of overkopen van andere certificaathouders via de koop en verkoop buttons.

- **Wat krijg ik terug voor mijn investering?**

Heel veel, door mee te doen aan deze crowdfunding en een certificaat van een aandeel in Jopen te kopen help je ons mee om verder te bouwen aan de toekomst van Jopen. Je krijgt hier op verschillende manieren iets voor terug. Allereerst als mede eigenaar in Jopen profiteer jij van de groei van ons bedrijf. Door te groeien worden de aandelen meer waard waardoor jij rendement kan halen op deze waardestijging (het verschil tussen de aankoopprijs en de verkoop prijs). Daarnaast heb je recht op het dividend dat we eventueel in de toekomst gaan uitkeren. Verder wordt je natuurlijk deel van de Jopen familie. Je wordt jaarlijks uitgenodigd voor Jopen Crowd evenementen en krijgt rewards afhankelijk van de hoeveelheid waarmee je participeert.

Q&A

- **Wat gaan jullie doen met het opgehaalde kapitaal?**

Afgelopen jaren hebben wij al een prachtig bedrijf gebouwd maar we hebben nog veel groeiambities en daar kan jij ons mee helpen! Met deze crowdfunding willen we onder andere gaan investeren in de plaatsing en integratie van een rotatie blikvuller, een pasteurisatielijn waarmee we volledig zelf onze NON Alcohol bieren kunnen gaan produceren, de verbouwing van de Jopenkerk en de modernisering van ons magazijn. Als laatste willen we ook onze financiële positie verbeteren door uitbreiding van ons werkkapitaal.

- **Komen er nog meer investering campagnes?**

Dat is goed mogelijk, bijvoorbeeld voor verdere financiering van onze groeistrategie en het versneld openen van nieuwe Jopen Barren. Als mede-eigenaar word je altijd als eerste op de hoogte gehouden van onze uitbreidingen en nieuwe participatierondes.

- **Mijn vraag is niet beantwoord, waar kan ik terecht?**

Als je een account hebt op het investeerdersplatform (Nxchange), kan je je vragen stellen op de tijdlijn. Op die manier kunnen andere mede-eigenaren meelezen, en worden hun vragen eventueel ook direct beantwoord. Heb je nog geen account, dan kan je voor vragen over het investeerdersplatform contact meenemen via: support-bondex@nxchange.com Voor vragen over de investeringsronde en Jopen kan je contact opnemen via: jopencrowd@jopenbier.nl



EVERYONE HAS
A CRAFT SIDE



COLOFON

Heb je vragen over het investeerdersplatform?

Neem dan contact op met Bondex. Dit kan via support-bondex@nxchange.com of 020 240 4360

Heb je inhoudelijke vragen over de crowdfunding?

Stel je vraag op de tijdlijn van het investeerdersplatform of mail naar: jopencrowd@jopenbier.nl



(J)OPEN

UP