



PROSPECTUS

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

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



WELKOM BIJ JOPEN

Sinds 1994 pioniers in craft beer

Jopen begon in 1994 als burgerinitiatief om de rijke brouwhistorie van Haarlem te eren tijdens het feestjaar "Haarlem 750 jaar Stadsrechten". Op 11 november 1994 presenteerden we ons eerste 'Jopen Hoppenbier', gebrouwen volgens een historisch recept uit 1501. De enthousiaste reacties bevestigden ons motto: Let's Beat Boring. Onze missie is duidelijk: originele en verrassende bieren brouwen die het bierlandschap verrijken. "There is a craft beer out there with your name on it. Everyone has a Craft Side. (J)Open Up."

Onze groei van de afgelopen 30 jaar liegt er niet om:

2010: Opening van Café Brouwerij De Jopenkerk - een volwaardige brouwerij met café, terras en restaurant

2014: Nieuwe brouwerij in de Waarderpolder. Capaciteit naar 15.000 hectoliter

2015: Onze Mooie Nel IPA werd verkozen tot beste bier van Nederland

2018: Uitbreiding naar 60.000 hectoliter, waarmee we de modernste brouwerij van Nederland werden



We brouwen diverse bieren: van Hazy IPA's en alcoholvrije varianten tot barrel aged bieren en onze eigen whisky's onder Jopen Distilling Co.

We staan nog maar aan het begin. Er is nog zoveel meer te doen! Zo blijven we ambitieus op het gebied van onze producten (denk aan barrel aged uitbreiding en meer non-alcoholisch) en willen we ervoor zorgen dat we ook innovatief blijven in onze horeca.

Voor deze groei bieden we nu de mogelijkheid om mede-eigenaar te worden van de grootste onafhankelijke craft bierbrouwerij van Nederland.

Doe mee, groei mee en bouw mee aan de toekomst van craft beer.

A handwritten signature in blue ink, reading "Lydian Zoetman".

Lydian Zoetman

A handwritten signature in blue ink, reading "Michel Ordeman".

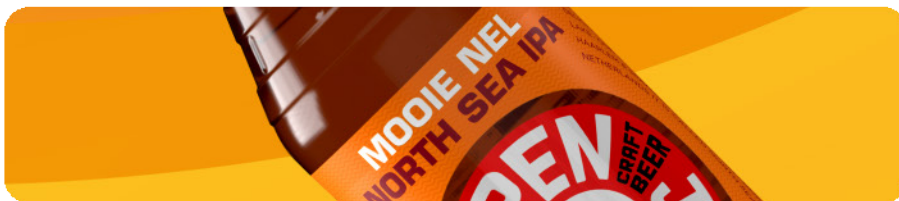
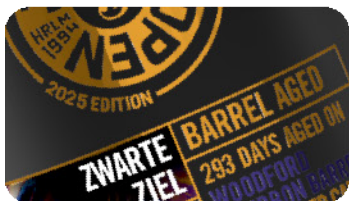
Michel Ordeman



#JOPEN



OPEN



INHOUDSOPGAVE

05	WAAROM CROWDFUNDING?
06	DAAROM DEZE TWEEDE RONDE
07	SAMENVATTING INVESTERINGSRONDE 2025
11	DE JOPEN JOURNEY
13	MIJLPALEN 23/24
15	GROEI IN CIJFERS
22	OVER JOPEN - KERK, BROUWERIJ, BARREL AGING & TAPHUYS
32	INVESTEREN IN JOPEN 2025
37	BESTEMMING EN VOORDELEN INVESTERINGEN 2025
40	MOGELIJKHEDEN + REWARDS
44	ZO WERKT INVESTEREN
45	PLATFORM BONDEX
46	Q&A

WAAROM CROWDFUNDING? ONZE VISIE.

Bij Jopen geloven wij in de kracht van samen. Sinds onze oorsprong als burgerinitiatief in 1994 hebben we altijd gewerkt vanuit het idee dat craft bier mensen samenbrengt. Daarom is community investment, oftewel crowdfunding, voor ons geen financieringsvorm uit noodzaak, maar een bewuste strategische keuze die past bij onze kernwaarden. Crowdfunding gaat voor ons over het opbouwen van betekenisvolle, langdurige relaties met mensen die net zo gepassioneerd zijn over craft bier als wij. Dat gaat over zoveel meer dan een platte financieringstransactie. Dat gaat over verbinding, medewerking en gedeelde passie.

- **Langdurige relaties op te bouwen met onze vrienden en fans**
- **Een hechte community te creëren van gepassioneerde craft bier liefhebbers**
- **Ambassadeurs dichtbij ons te hebben die het Jopen-verhaal verder vertellen**
- **Samen met onze fans te groeien in plaats van met alleen grote externe investeerders**

Oprichters Lydian en Michel zeggen vaak: "We zijn nog maar net begonnen". 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 community meer willen betrekken bij onze plannen en successen.

Met elke nieuwe mede-eigenaar groeit niet alleen ons kapitaal, maar ook onze impact en ons bereik. Onze eerdere investeringsrondes hebben bewezen dat deze community-gerichte aanpak werkt: we hebben niet alleen kapitaal opgehaald, maar ook een levendige gemeenschap gecreëerd van meer dan 2.300 mede-eigenaren die actief betrokken zijn bij ons merk en onze toekomst.

DAAROM DEZE TWEEDE RONDE

Jopen heeft in 2024 al ruim 2.300 investeerders als mede-eigenaar verzameld via de toen eerste crowdfundingronde, waarbij we in totaal €1,5 miljoen hebben opgehaald. Een resultaat waar we ongekend trots op zijn. Dat er zo'n enorme club fans van alle leeftijden aan is gehaakt.

Met deze nieuwe jubileumronde - Jopen bestaat in 2025 30 jaar en de Jopenkerk 15 jaar - willen we doorgroeien naar 4.000 mede-eigenaren door minimaal 1.700 nieuwe investeerders aan te trekken.

Afgelopen jaar gebruikten we de crowd-investeringen om onze brouwerij futureproof te maken met de aanschaf van een blikvullijn en het verduurzamen van ons dak.

Onze focus ligt deze ronde op een andere tak van het bedrijf: de Jopenkerk. We toveren deze iconische Jopenkerk om tot een duurzaam, toekomstbestendig ontmoetingspunt voor vrienden en fans. Een plek waar craft in al zijn vormen het podium krijgt dat het verdient.

Aanbod: Certificaten van aandeel met een waarde van €2,12 per certificaat

Minimale investering: €265,00 (125 certificaten)

Maximale investering: €10.000,00

Investeringsdoel: €445.000 (maximaal €990.000)

Looptijd: 27 maart 2025 - 27 september 2025 (of wanneer het maximale bedrag is bereikt)

Investering via: <https://software.bondex.io/nl/venue/jopen/jopen>

Certificaatbeheer: Bondex platform

SAMENVATTING VAN DE INVESTERINGSRONDE

01

Craft Bier Brouwerij Jopen gaat voor een investeringsbedrag van €445.000 (tot maximaal 990.000). Dit bedrag willen we ophalen middels participatie in certificaten van aandelen, waarbij een certificaat een waarde van EUR 2,12 vertegenwoordigt. Het aanbod start op 27 maart 2025 en sluit op 27 september 2025. Download en lees voor alle financiële details ook het Informatie Memorandum op <https://software.bondex.io/venue/jopen/jopen>.

02

De doelen van de crowdfundingronde liggen voornamelijk in het toekomstbestendig vernieuwen van ons vlaggenschip: de Jopenkerk. De plek waar Jopen en craft beer fans hun hart op kunnen halen, en waar nieuwe bezoekers kennis kunnen maken met de kracht van craft in zowel bier en keuken. In 2025 bestaat de kerk 15 jaar, de hoogste tijd om de kerk voor te bereiden op de komende 15. Daarom willen we o.a. een nieuwe, duurzame keuken realiseren en centraler plaatsen dan nu het geval is. Maar ook het interieur is toe aan een upgrade. Als laatste willen we ons werkkapitaal uitbreiden om de groei op te kunnen vangen.

03

Jopen is 30 jaar geleden begonnen als gelegenheidsbier voor Haarlem 750, en is in die 30 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 150 medewerkers, die kan groeien tot 60.000 hectoliter afzet, door een als maar groeiende bekendheid en meer verkooplocaties.

04

In 2024 wonnen we voor het tiende jaar op rij een prijs met een IPA bij de Dutch Beer Challenge. Geen andere brouwerij in Nederland is dat ooit gelukt. De prijs was voor de Hop zij met Ons, onze glutenvrije IPA. Verder wonnen we voor het derde jaar op rij een European Beer Star voor de Blurred Lines Juicy IPA, ook daarmee zijn we de eerste brouwerij ooit. Overigens won de Jopen Blond goud op de European Beer Star, als beste Abdij Blond van Europa. Als laatste won Jopen voor het derde jaar op rij de titel "Lekkerste Bokbier van Nederland" iets wat tot nu toe ook geen andere brouwerij gelukt is!!

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).

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 gelooft 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.

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.



STREET

WIRLM 1991

YOUR BEER BREWED

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 Informatie Memorandum te lezen.

INVESTEREN? GA NAAR

<https://software.bondex.io/nl/venue/jopen/jopen>

JOPEN JOURNEY



HRLM
1994

1994

Jopen is opgericht

2010

Opening Jopenkerk

2014

Start bouw nieuwe
brouwerij Waarderpolder

2015

Mooie Nel IPA winnaar
'Beste Bier van Nederland'

2016

Opening brouwerij
Waarderpolder

2017

Mooie Nel IPA winnaar
'European Beer Star'

2019

Klaar voor de toekomst: de
brouwerij breidt uit naar 60.000 HL

2020

Non IPA winnaar *'European Beer Star'*

2021

Lancering aandeelcertificaten
Jopen werknemers

2022

Blurred Lines winnaar *'Brons European Beer Star'*

2024

Voor de **10e keer winnaar** bij de
Dutch Beer Challenge in categorie IPA

Voor de **3e keer op rij prijs** voor Blurred Lines
bij de *European Beer Stars*

2024

Voor de **3de keer op rij** *Het Lekkerste*
Bokbier van Nederland

HAZY NON *netje*
0,5%



BLURRED LINES
5,3%



MIJLPALEN 2023 /2024

Wist je dat?

- Ons bokbier in 2024 voor de derde keer op rij uitgeroepen werd tot Lekkerste Bokbier van Nederland?
- We in 2024 ook nog eens voor de tiende keer op rij - geen enkele andere Nederlandse brouwerij lukte dat ooit - met een IPA een prijs wonnen tijdens de Dutch Beer Challenge? We wonnen 'm met onze Hop zij Met ons.
- Onze Blurred Lines als ons Blond bier dik in de prijzen viel bij de European Beer Stars? Blond kreeg zelfs goud.
- Dat we in 2024 naar 13 landen exporteerden?
- Ons team maar liefst 150 vrouw en man sterk is?
- Jopen in 2024 30 jaar is geworden en dat in 2025 viert met een bijzondere serie samenwerkingen met onze favoriete craft brouwers uit het buitenland? Craft Collisions noemen we deze serie. Dat leverde onder andere al spannende combinaties tussen Weizen en Tripel op. Samen is echt veel leuker; dat proef je.
- Jopen zich in de afgelopen 10 jaar heeft ontwikkeld tot een volwassen, onafhankelijke brouwerij? De afzet is in die tijd van 10.000 hectoliter gegroeid tot bijna 30.000 hectoliter. En de omzet is van 5 miljoen gegroeid tot 13 miljoen. Jopen wordt in meer dan 2300 horecabedrijven geschonken en in meer dan 6000 winkels verkocht.
- De Jopenkerk alweer 15 jaar bestaat en nog altijd een sterke hotspot in de Haarlemse binnenstad is? Dagelijks verrassen we bezoekers met ons altaar voor speciaalbier. Met meer dan 250.000 bezoekers per jaar is de Jopenkerk een grote toeristentrekker!
- We dankzij de nieuwe blikvullijn uit de crowdfundingronde 2024 ruim 3 miljoen blikken Jopen hebben kunnen afvullen?

Mooie prestaties waar we 'een beetje' trots op zijn!

LET'S BEAT
BORING

EVERYONE HAS A
CRAFT SIDE
(J)OPEN UP.

JOPEN'S GROEITRAJECT 2010 TOT NU

Sinds de opening van de Jopenkerk in 2010 heeft Jopen een indrukwekkende groei doorgemaakt. De omzet steeg van 3,2 miljoen voorbij de 13 miljoen - een verviervoudiging. De productie groeide van 3.600 naar 30.000 hectoliter, bijna een vertienvoudiging.

Ondanks de uitdagingen van de coronapandemie in 2020-2021 realiseerden we goede resultaten dankzij onze sterke positie in retail en onze eigen webshop. Na een lichte omzetsdaling in 2020 boekten we in 2021 zelfs aanzienlijke groei.

In 2022 daalde het productievolume licht door de heropening van de horeca en veranderende kooppatronen, maar onze omzet bleef groeien. Voor 2025 verwachten we opnieuw een omzetgroei van ongeveer één miljoen euro.

Met de crowd-investeringen zoals afgelopen jaar in de nieuwe blikvullijn en de verduurzaming van het dak van de brouwerij zijn we klaar voor nog meer groei. De toekomstproof upgrade van de Jopenkerk die we met de crowdfunding van 2025 mogelijk willen maken is ook een belangrijke, strategische stap in duurzame groei.

ONZE BIEREN



CORE RANGE



NON*netjes*

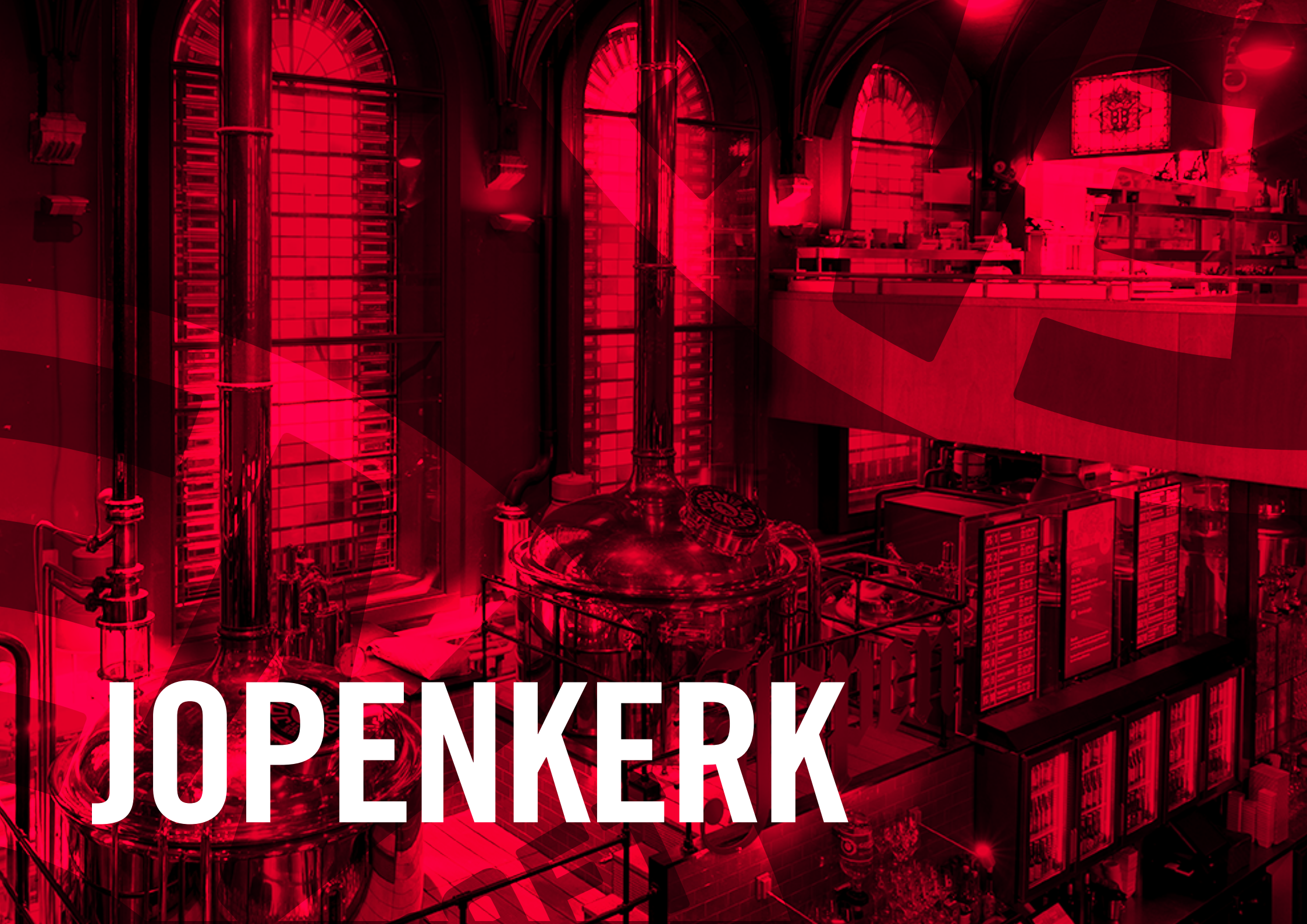


(J)OPEN SEASONS



CRAFT COLLISIONS





JOPENKERK

DE JOPENKERK **HOUSE OF CRAFT**

In 2005 kochten wij een verwaarloosde kerk in het Raaksgebied die op de nominatie stond gesloopt te worden. Vijf jaar later transformeerden we deze tot dé hotspot van Haarlem.

Brouwen voor publiek

Het hart vormt een 20-hectoliter semi-automatische Braukon brouwinstallatie - de Ferrari onder de brouwerijen. De opstelling bevat een beslag- en kookketel, filterkuip, voorlooptank en whirlpool. Met een capaciteit van 3 brouwsels per dag kunnen we hier tot wel 15.000 hectoliter per jaar produceren. Voor optimale efficiëntie brouwen we het resterende volume in onze faciliteit in de Waarderpolder.

De brouwerij start 's nachts automatisch met inmaischen, zodat de eerste brouwer precies op tijd arriveert voor de eerste hopgift. Dankzij warmteterugwinning en een geavanceerd afzuigsysteem veroorzaken we geen overlast in de binnenstad.

De mooiste bar van Nederland

Naast brouwerij is de Jopenkerk onze flagship store en een toeristische trekpleister. Met 250 zitplaatsen op de begane grond, een terras voor 150 personen, en een restaurant voor 80 gasten op de eerste verdieping, serveren we jaarlijks tot wel 1.300< hectoliter Jopen.

De Jopenkerk, bekroond als "mooiste bar van Nederland" en vermeld als Editor's Choice in de Lonely Planet, trekt meer bezoekers dan het Teylers of Frans Hals Museum - een mix van Haarlemmers, Nederlandse gasten en internationale toeristen.

Alom geprezen en een bloeiende zaak dus. Dat willen we ook de komende 15 jaar zo houden. Help je ons mee om dit te realiseren? Verderop in deze prospectus lees je alles over onze plannen.

250.000

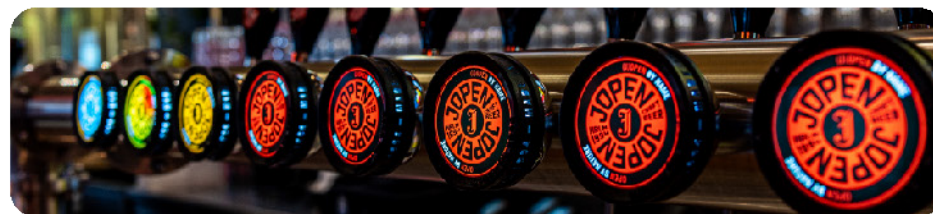
BEZOEKERS IN 2024

1300< HL

BIER VERKOCHT IN 2024

970M²

OPPERVLAKTE





BROUWERIJ

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 lagere 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.

40HL

BROUWHUIS

60K HL

CAPACITEIT

€25M

GEINVESTEERD

10K M²

TERREIN OPPERVLAKE

BARREL SERIES



JOPEN DISTILLING CO. & BARREL AGING PROGRAM

Sinds 2015 produceert Jopen distillaten, beginnend met Gin en Genever onder de naam Gospel Spirits. In november 2023 hebben we drie whiskysoorten toegevoegd en de naam veranderd naar Jopen Distilling Company om beter aan te sluiten bij onze andere activiteiten.

Onze distillaten

We produceren Gin en Genever (ook in Barrel Aged varianten) en drie whiskysoorten: Single Malt, Rye en Peated Whisky. Hoewel whisky wettelijk minimaal 3 jaar moet rijpen, kiezen wij voor langere rijpingsperiodes om optimale kwaliteit te garanderen. We gebruiken zowel nieuwe Europese en Amerikaanse eiken vaten als gebruikte whisky-, port- en sherryvaten.

Barrel Aging programma

In onze Barrel Room liggen ruim 200 vaten met bier en spirits. Ons succesvolle programma heeft een trouwe fanbase en bestaat uit jaarlijks terugkerende klassiekers aangevuld met nieuwe creaties:

DON'T TRYE THIS @HOME

Een met goud bekroonde Rye Wine met 70% rogge

ZWARTE ZIEL

Deze Smoked Porter rijpt op bourbonvaten en wordt jaarlijks gepresenteerd tijdens Zwarte Ziel Zondag. De gerookte smaken combineren perfect met vanille- en houttonen uit de bourbonvaten.

MEESTERSTUK

Onze jaarlijkse 11,11% Meesterstuk verschijnt eind december. Het voorgaande jaar's Meesterstuk wordt op vaten gelegd en het jaar erop als Barrel Aged variant uitgebracht.

We hebben recent 600 m² grond naast de brouwerij aangekocht voor een toekomstige uitbreiding van onze barrel room, aangezien onze huidige capaciteit maximaal benut is.





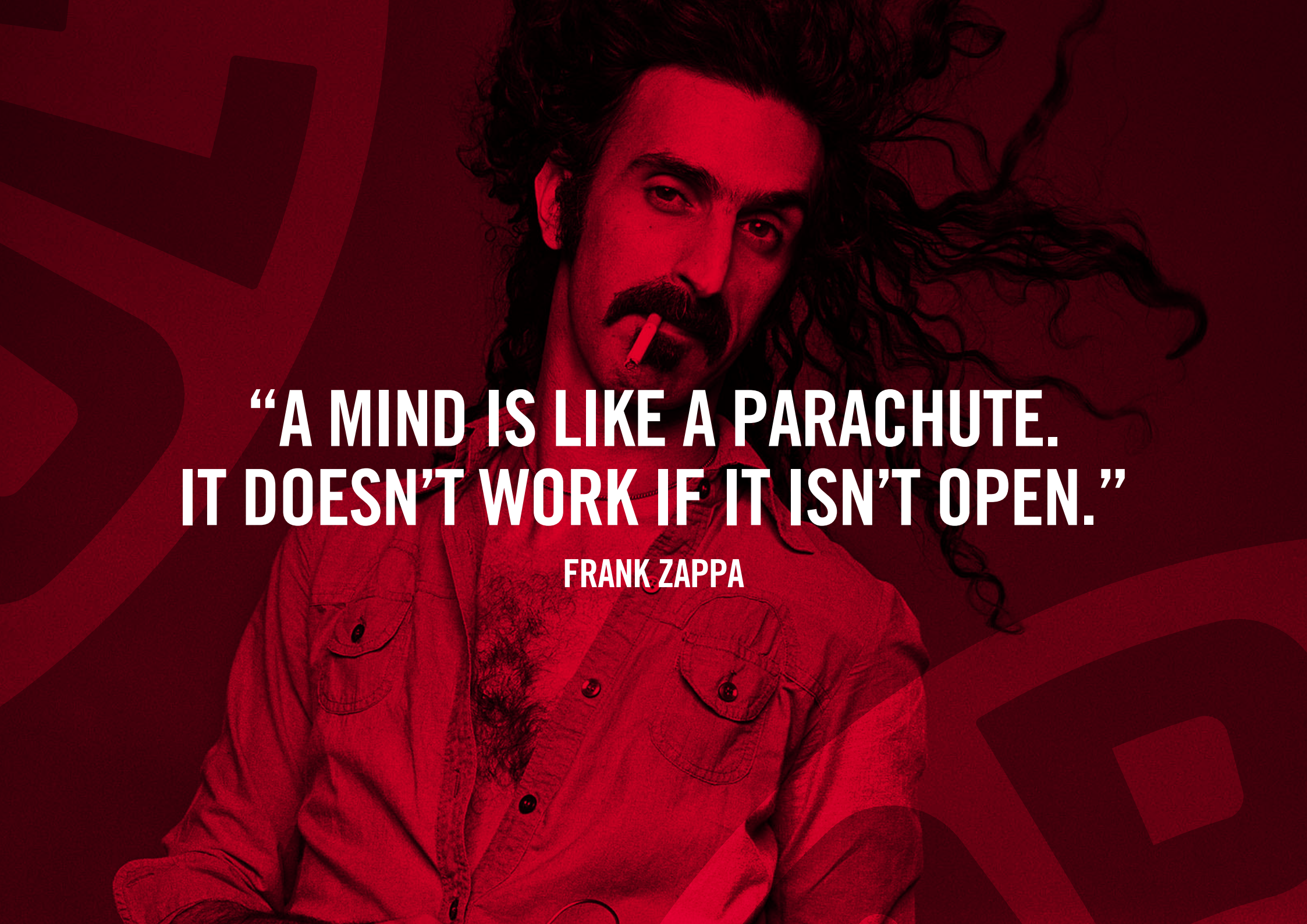
TAPHUYS

ARNHEM | EINDHOVEN | TILBURG | UTRECHT

SAMENWERKING TAPHUYS

Jopen kondigde in 2024 een intensieve samenwerking aan met 't Taphuys; een uniek horecaconcept waarbij gasten zelf hun drankjes kunnen tappen via een kaartsysteem. De samenwerking is voor Jopen een nieuwe stap in een grotere zichtbaarheid in de Nederlandse horecawereld.

't Taphuys heeft vestigingen in Tilburg, Utrecht, Arnhem en de meest recente aanwinst: Eindhoven. Met het partnerschap versterkt Jopen zijn huidige positie verder in zowel horeca als in andere regio's. In de vestigingen van 't Taphuys zijn is aan de tapwanden een uitgebreid assortiment Jopenbieren te vinden. Bovendien volgen er de komende gezamenlijke events, zoals proeverijen, tap takeovers en masterclasses. In elke locatie van 't Taphuys wordt de Jopen look & feel duidelijk geïntegreerd. In de toekomst volgen er naar verwachting meer locaties.



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

FRANK ZAPPA

JOUW **INVESTERING** IN JOPEN IN 2025

Met deze nieuwe investeringsronde hebben we een duidelijk doel: groeien naar minimaal 4.000 mede-eigenaren door 1.700 nieuwe crowdfunders aan te trekken. Samen goed voor een investeringsbedrag van €445.000 (met een maximum van €990.000).

Anders dan bij onze vorige ronde, waar we investeerden in zaken meer "achter de schermen" in onze brouwerij in de Waarderpolder, richten we ons nu volledig op een zichtbare transformatie. De opbrengst van deze crowdfundingronde wordt volledig geïnvesteerd in de metamorfose van de Jopenkerk tot een state-of-the-art ontmoetingsplek voor onze bezoekers, fans en community.

Dit iconische gebouw is in deze 15 jaar uitgegroeid tot veel meer dan alleen een brouwerij of restaurant - het is het kloppend hart van de Jopen-ervaring en een symbool voor craft bier in Nederland.

De Jopenkerk vertegenwoordigt alles waar Jopen voor staat: innovatie met respect voor traditie, gemeenschapszin, en onze passie voor craft in alle vormen. Het is de plek waar onze community samenkomt, waar bezoekers kennis maken met onze filosofie, en waar de magie van het brouwproces direct ervaarbaar is.

In de afgelopen 15 jaar heeft de Jopenkerk meer dan 1,5 miljoen bezoekers ontvangen. Het is uitgegroeid tot een van de meest iconische bestemmingen in Haarlem, met internationale erkenning in reisgidsen en media. De tijd is nu rijp om deze bijzondere locatie naar een volgend niveau te tillen - een niveau dat past bij onze groeiende community en onze ambities voor de toekomst.

Met de transformatie van de Jopenkerk creëren we een plek waar craft in al zijn vormen - of het nu bier is, eten, of cultuur - het podium krijgt dat het verdient. Een plek die onze mede-eigenaren met trots kunnen beschouwen als hún thuis in de wereld van craft bier.

HET CONCRETE TRANSFORMATIEPLAN OMVAT:

Craft centraal

- Verplaatsing van de keuken naar een meer centrale plek voor nog meer interactie en innovatie. Hier wordt weliswaar geen bier gebrouwen, maar craft vormt ook hier het kloppende hart.
- Interieur-upgrade, herkenbaar en vertrouwd voor de bezoekers van het eerste uur en tegelijkertijd aansprekend voor nieuwe generaties.
- Optimalisatie van de akoestiek voor betere sfeer en nog betere gesprekken

Innovatieve tap-experience

- Een tapwand waar bezoekers zelfstandig op ontdekkingstocht uit kunnen gaan om nieuwe smaken te ontdekken
- De herinrichting en verbouwing die hiervoor nodig is
- Een systeem waarmee je met jouw Jopenpas uiteraard exclusieve voordelen krijgt zoals hogere kortingen of zelfs exclusieve toegang tot een Crowd-Kraan.

Futureproof voor nieuwe generaties

- Installatie van energiebesparende systemen
- Slimme ventilatie-oplossingen die comfort verhogen en energieverbruik verlagen
- Isolatiemaatregelen en circulaire oplossingen

De transformatie zal gefaseerd plaatsvinden om de impact op de dagelijkse operatie te minimaliseren, met een geplande voltooiing eind 2025. Door te investeren in deze transformatie, investeer je in de toekomst van een iconische locatie die symbool staat voor alles waar Jopen voor staat. En in een plek waar jij je als crowdfunder de komende 15 jaar (and beyond) altijd met plezier aanschuift om lekker te komen genieten.

HALEN WE TOT €445.000 EURO OP, ZAL DIT WORDEN BESTEED AAN

- Een compleet vernieuwd restaurant waarin ook de culinaire craft het podium krijgt dat het verdient.
- Nieuwe manieren om bier te ontdekken door bijvoorbeeld de tapwand-installatie.
- Verduurzaming van de kerk voor nieuwe generaties

HALEN WE MEER DAN €445.000 EURO OP? DAT INVESTEREN WE IN

- Verdere verduurzaming van de brouwerij (het plaatsen van zonnepanelen op het dak).
- Het ontwikkelen van nieuwe innovatieve producten, naast de bestaande craft bieren en destillaten.
- Uitbreiding van het werkkapitaal



(J)OPEN CROWD



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 30 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 waarde stijging 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

JE BENT AL MEDE-EIGENAAR VANAF €265.

Met een investering vanaf €265 (125 certificaten ter waarde van €2,12) via <https://software.bondex.io/nl/venue/jopen/jopen> word je mede-eigenaar van Jopen Craft Beer, inclusief de brouwerij, de Jopenkerk, alle apparatuur en het onroerend goed. Dit is geen lening - je wordt daadwerkelijk aandeelhouder en profiteert mee van onze groei.

Daarnaast - en dat is misschien nog wel het mooist - word je onderdeel van de (J)Open Craft Community. Als lid krijg je sowieso:

1. Jaarlijkse uitnodiging voor het (J)Open Crowd Event. Het festival dat we exclusief voor de crowd organiseren. Waar we elkaar live ontmoeten, proosten op de samenwerking en we je uiteraard meenemen in de laatste ontwikkelingen.
2. Gezamenlijk brouwen van een jaarlijks community bier: (J)Open Einde. Elke certificaathouder ontvangt jaarlijks een 4-pack.
3. Early access tot alle nieuwe Jopen bieren, inclusief Collisions, limited editions en Barrel Aged bieren.
4. Als eerste de kans om straks van de transformatie van de kerk en restaurant te komen genieten
5. De beste aanbiedingen en exclusieve crowd aanbiedingen in je mailbox.
6. Standaard 5% korting in de de Jopenkerk en alle toekomstige Jopen barren.
7. Trots mede-eigenaarschap van de grootste onafhankelijke Craft Bier Brouwerij van Nederland.

AND WE'RE JUST GETTING STARTED.



(J)OPEN-UP BAR

CROWD
OWNER
DRINK IT
OWN IT
WILDBEAST
MADE TO YIELD OUT



(J)OPEN EINDE #1

Peacharine IPA. Het eerste
crowd-only bier ooit.
Brouw jij dit jaar mee aan #2?

REWARDS

Je kunt al investeren vanaf 125 certificaten (265 euro) via <https://software.bondex.io/nl/venue/jopen/jopen>.
Dan ontvang je naast eerder genoemde voordelen ook nog eens:

A. VANAF 125 CERTIFICATEN (€265,00)

- Het exclusieve Jopen Crowd t-shirt
- De Jopen Pas waarmee je altijd 5% korting krijgt op de rekening in de Jopenkerk (en alle toekomstige Jopen horeca)

B. VANAF 1111 CERTIFICATEN (€2.355,00)

- Een exclusief Jopen Crowd sweatshirt
- 2 Jopen Crowd glazen
- Een Jopen taste-pack om van te genieten met je beste (bier)vrienden
- Een Beers & Bites arrangement voor 4 personen in de Jopenkerk
- De Jopen Pas waarmee je altijd 5% korting krijgt op de rekening in de Jopenkerk (en alle toekomstige Jopen horeca)

C. VANAF 2525 CERTIFICATEN (€5.353,00)

- Een exclusief Jopen Crowd sweatshirt
- 2 Jopen Crowd glazen
- Een rijkgepulde Jopen minibar
- Een Beers & Bites arrangement voor 8 personen in de Jopenkerk
- De Jopen Pas waarmee je altijd 5% korting krijgt op de rekening in de Jopenkerk (en alle toekomstige Jopen horeca)

Wil je voor meer dan €10.000 euro investeren? Neem dan contact met ons op via jopencrowd@jopenbier.nl

OP 21 SEPTEMBER ORGANISEERDEN WE DE EERSTE
EDITIE VAN HET EXCLUSIEVE JOPEN CROWD EVENT.
ZIEN WE JOU DIT JAAR OP 12 JULI?



SPECIAAL VOOR HORECA

Voor horecaondernemers bieden we speciale investeringsmogelijkheden. We geloven in een sterke band tussen Jopen en onze horeca-partners, die een cruciale rol spelen in het uitdragen van ons merk en de craft biercultuur.

Heb je een horecabedrijf en ben je geïnteresseerd in deze speciale investeringsmogelijkheden? Neem dan contact op via jopencrowd@jopenbier.nl voor meer informatie.

HRLM
1994

YES WE CANS!
THANKS TO
THE CROWD!



WORD **MEDE-EIGENAAR** VAN JOPEN

Dankzij strategische investeringen in de toekomst van onafhankelijk craft bier en de Jopenkerk in het bijzonder zijn we klaar voor verdere groei. Hou je van waanzinnig mooi craft bier? Word dan nu mede-eigenaar van Jopen.

INVESTEREN: ZO WERKT HET

- De huidige ondernemingswaarde van Vestekerk Holding B.V. bedraagt €76,5 miljoen, inclusief alle onderliggende B.V.'s zoals Jopen B.V. en Waarderpolder Brouwhuis B.V.
- In deze crowdfunding campagne geven we tussen 209.906 en 466.981 certificaten van aandelen uit.
- De waarde per certificaat is vastgesteld op €2,12.
- Voor uitgifte van de certificaten hebben we een STAK (Stichting Administratie Kantoor) opgericht die alle stemrechten behoudt.
- Als certificaathouder heb je recht op:
 - Toekomstig dividend
 - Meeprofiten van waardeestijging
 - Potentieel rendement bij eventuele verkoop van aandelen
- **Financieel perspectief:**
 - Eerste 4 jaar: herinvestering van cashflow in verdere groei (geen dividend)
 - Daarna: heroverweging dividenduitkering afhankelijk van beschikbare cashflow

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 onder andere hier alle documenten en investeerdersupdates terugvinden.

Je vindt Bondex hier:

<https://software.bondex.io/nl/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?

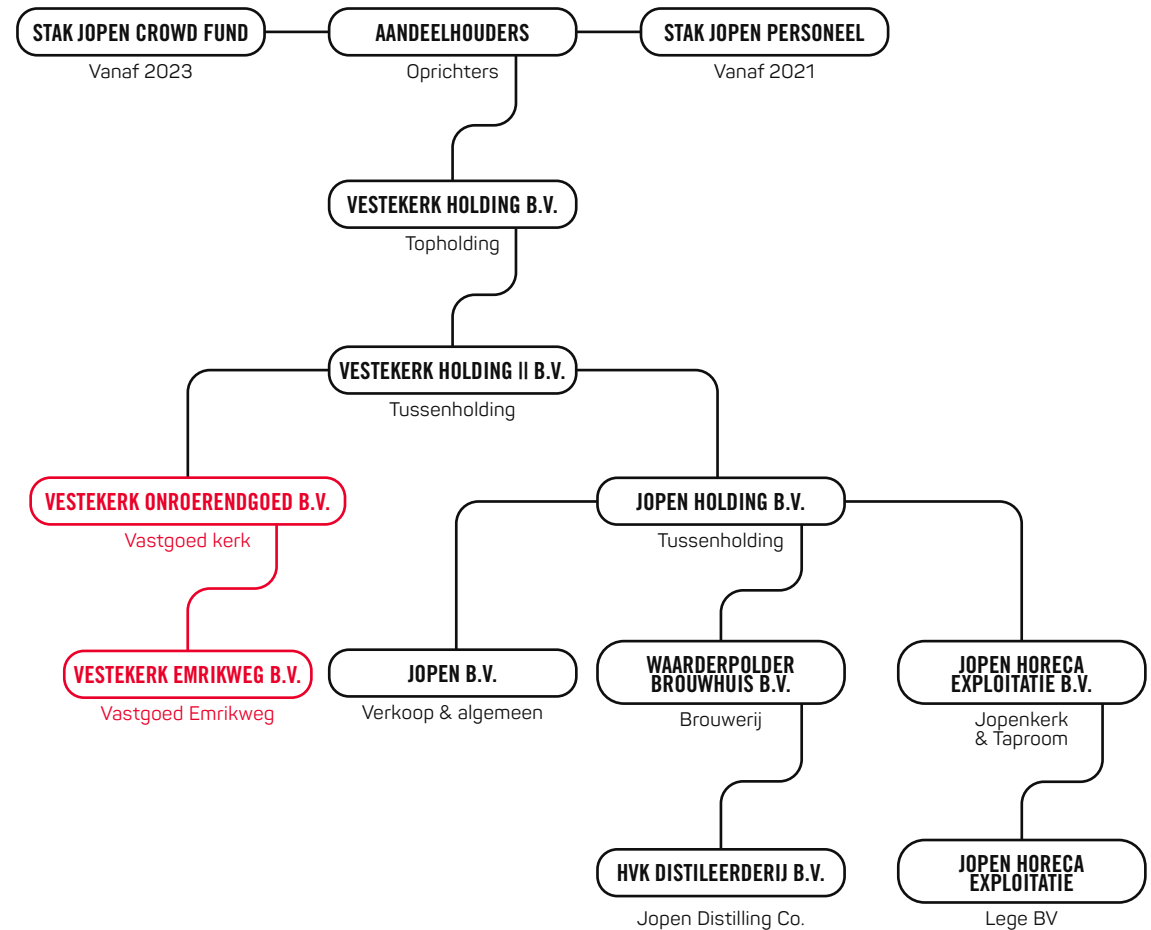
De aandelen die onderliggend zijn aan de certificaten uitgegeven door Stichting Aandelenkapitaal Jopen Crowd Fund zijn in lijn met alle overige aandelen verpand aan de Rabobank als onderdeel van de financieringsvoorwaarden. Voor nadere toelichting raden wij beleggers aan ook het Informatie Memorandum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

Structuur van de Jopen groep

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 waardeinstijging 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.



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 certificaten van aandeel in deze crowdfund campagne en dit kan al vanaf EUR 265 (125 certificaten x EUR 2,12) per certificaat. Maak een account aan via www.nxchange.com/venue/jopen/jopen en doorloop de relevante stappen. 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.

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 ronde crowdfunding willen we onder andere investeren in de vernieuwing van de Jopenkerk die dit jaar zijn 15-jarig bestaan viert. Concreet betekent dit een complete vernieuwing van het restaurant, inclusief een verplaatsing van de keuken naar het hart van de kerk. Ook bestaat er een wens om beneden te innoveren met bijzondere aandacht voor een tapwand-installatie en een interieur upgrade. Beide projecten betekenen bovendien het verder inzetten op verduurzaming door te investeren in slimmere en energiebesparende systemen zoals de afzuiging. 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

Jullie zijn toch al een bekende naam. Waarom crowdfunding?

Goed punt. Dikke kans dat je crowdfunding veel meer kent voor kleinere en/of meer startende bedrijven. Wij zijn met onze 30 jaar en meer dan 30.000 hectoliter al vrij volwassen als organisatie. Toch zien wij juist deze fase van het bedrijf als het perfecte moment. De onafhankelijkheid die we hebben weten te bewaren is misschien wel ons grootste goed en samen sta je sterker in het bewaken ervan. Bovendien is dit hét moment om de fanbase die de afgelopen jaren gegroeid is, écht een rol te laten spelen. Als investeerder leen je ons geen geld, maar word je officieel mede-eigenaar van Jopen. Een solide en bekend merk, met nog eindeloos veel groeipotentie. Stap je in, groeien we vanaf dat moment samen.

Ik heb de vorige ronde al geïnvesteerd, kan ik weer meedoen?

Dat kan zeker! Vinden we alleen maar heel bijzonder, dat je opnieuw je vertrouwen in ons stelt. Je kunt gewoon vanaf 265 euro instappen. De rewards komen je misschien bekend voor en heb je wellicht al in huis, maar dat mag de pret en de hernieuwde viering van onze samenwerking niet drukken! Jouw steun betekent de wereld voor ons.

**CRAFT
BEER**



CONTACT

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