

BUDELSE BIEREN:



Veel horecaondernemers kiezen tegenwoordig eerder voor korting dan voor een merk. De klanten van de Budelse Brouwerij steken anders in elkaar. Zij kiezen bewust voor kwaliteit en kleinschaligheid. En voor het onderscheidende en unieke karakter. Niet iedereen tapt tenslotte de bieren uit Zuidoost Brabant.

AMBACHTELIJKE BROUWKUNST uit Brabant

Vooraanstaande Amerikaanse economen schreeuwen het al jaren van de daken: het kleine bedrijf is dé grote maatschappelijke trend van de toekomst. Echter wel met de vanzelfsprekende kanttekening dat het bedrijf professioneel gerund dient te worden en moet uitblinken in kwaliteit. Hun gelijk vinden ze in het Brabantse Budel. De aldaar midden in het centrum gevestigde brouwerij is vastbesloten klein te blijven, wordt gerund door een hoog opgeleid trio dat van wanten weet, brengt producten op de markt die alom geprezen worden (zelfs internationaal met enige regelmaat in de prijzen vallen), en heeft inderdaad een rooskleurige toekomst voor de boeg.

Volwaardig

De nog steeds onafhankelijke familie brouwerij werd in 1870 als brouwerij De Hoop opgericht door de overgrootvader van de huidige directie en was in die tijd één van de vier brouwerijen in het dorp. Begonnen als nevenactiviteit van de boerderij, groeide het bedrijf van de familie Arts in de loop der jaren uit tot een volwaardige brouwerij met een van oudsher sterke regiofunctie. In Budel, de dorpen daaromheen en steden als Eindhoven en Weert is het merk goed vertegenwoordigd, maar ook in bijvoorbeeld Amsterdam siert de lichtbak van de Brabantse brouwerij menig horecapannd.

“Dat wij als kleine brouwer ooit een plek verwerven in het landelijke supermarktschap, is ijdele hoop”, aldus Harry Arts. “Bij de grootgrutters wordt voornamelijk



Harry Arts: Kleinschaligheid kent alleen maar voordelen

op prijs ingekocht en daarin kunnen wij natuurlijk nooit mee met de grote jongens. Onze focus is dan ook heel sterk gericht op acquisitie in de horeca. En dat gaat ons goed af. Onze aanwezigheid op de horecavakbeurzen legt ons geen windeieren en door de samenwerking met groothandels als Bier & Co kunnen we overal in het land leveren. Daarnaast proberen we groei te bewerkstelligen door nieuwe markten aan te boren. We zetten inmiddels wat voorzichtige stappen op de exportmarkt.”

Forse investeringen

Samen met zus Carine en broer Gerard voert Harry als vierde generatie Arts de directie over de brouwerij. Carine studeerde economie, Gerard volgde de brouwersopleiding in Gent, terwijl Harry de HTS Bedrijfskunde doorliep. Naast de directie telt de brouwerij nog twaalf medewerkers. Over het aantal hectoliters dat jaarlijks de brouwerijpoort verlaat, doet Harry geen mededelingen: “Houd het er maar op dat we binnen het Centraal Brouwerij Kantoor de kleinste zijn. En daar voelen we ons nog steeds goed bij. Voor de toekomst hebben we onze zaken prima op orde. We hebben hier de laatste jaren fors geïnvesteerd zodat we aan een gezonde groei kunnen werken. Op deze locatie in het dorp kunnen we dan ook nog geruime tijd vooruit.”



Kleinschaligheid kent volgens Harry alleen maar voordelen: "Door het rechtstreekse contact kunnen wij onze klanten koesteren als geen ander. Bij welke brouwerij maak je het mee dat je als

horecaondernemer rechtstreeks contact hebt met de eigenaar in plaats van de zoveelste vertegenwoordiger? Die korte lijn wordt door onze afnemers bijzonder gewaardeerd. Daarnaast is het een groot voordeel dat er binnen kleinere bedrijven veel meer ruimte is voor idealisme en een eigen visie. Bovendien zijn we flexibeler dan welke multinational dan ook en kunnen we dankzij onze technische knowhow adequaat inspelen op vragen uit de markt."

Vuurtoren

Een mooi voorbeeld daarvan is de introductie van Vuurtoren. Het inmiddels al weer lang en breed geluude succes van de alcoholvrije bieren riep ook bij de afnemers van Budels de vraag naar een alcoholvrije variant op. Gerard verdiepte zich in het brouwprocédé, sloeg in de brouwzaal aan het experimenten en ging daar net zo lang mee door totdat hij samen met broer en zus tot de conclusie kwam dat hun alcoholvrije Vuurtoren moeiteloos kon wedijveren met producten als Buckler en Bavaria Malt.

Als afnemer van de bieren uit Budels, hoef je overigens nauwelijks bij andere brouwers te shoppen om je gasten een complete range speciaalbiere te kunnen voorschotelen. Met Parel heeft Budels een prachtig blond bier van hoge gisting in huis, terwijl de liefheb-

bers van abdijbieren met Capucijn een voltreffer gepresenteerd krijgen. Ondertussen wordt de vraag naar amberbieren ingevuld met Batavier en levert de brouwerij met Meibock, Winterbier en Budels Bock een fraaie lijn seizoensbieren. Met de ecologische bieren Budels Biobier (2000) en Budels Honey (2003) worden bovendien met name de horecabedrijven die vegetarisch eten aanbieden of zich als biologisch willen presenteren op hun wenken bediend.

Paradepaardje

Budels Pils, sinds jaar en dag het paradepaardje van de brouwerij, munt uit door de volle, maar bijzonder zachte smaak en aangename geur. Qua bitterheid zit het tussen Heineken en Grolsch in. Het wordt gebrouwen met de beste grondstoffen en het helderste water uit eigen bron. De receptuur is al jaren ongewijzigd, net als de ruime tijd die het bier krijgt om te rijpen.

'Wij kunnen onze klanten koesteren als geen ander'

Alleen de naam veranderde. Harry: "Tot 1960 heette onze pils Parel, maar omdat iedereen naar Budels vroeg, heeft mijn vader de naam toen maar veranderd."

Dat neemt echter niet weg dat Budels Pils, net overigens als de andere bieren, nog steeds een pareltje is; een prachtig voorbeeld van ambachtelijke Brabantse brouwkunst. En het is juist die kwaliteit die garandeert dat Budels als kleine brouwer nog tot in de lengte van dagen moeiteloos overeind zal blijven tussen de grote collega's. ■