



Jeroen Bax (met dienblad): "Soms moet ik mezelf wel even in mijn arm knijpen"

JNO verwelkomt Jeroen Bax van Bax Bier als 150^{ste} lid. Groei van nieuwe Groningse bierbrouwer 'kon minder'

Jonge Noordelijke Ondernemers (JNO) is het netwerk binnen VNO-NCW Noord voor leden onder de 40 jaar. JNO zit vol ideeën en ziet overal kansen. In deze rubriek lees je meer over de leden en activiteiten van JNO. Onlangs mocht JNO haar 150^{ste} lid – Jeroen Bax, eigenaar van Bax Bier – verwelkomen. Een mooie aanleiding voor een interview met deze ambitieuze, startende ondernemer.

"We willen van bier van begin tot einde een beleving maken. Dan gaat het natuurlijk om smaak, maar er hoort ook een fris etiket en een opvallende naam bij. Mensen moeten al een glimlach op hun gezicht hebben op het moment dat ze een Bax biertje bestellen." Met namen als Kon Minder, Koud Vuur en Rokkenjager zit het met die glimlach wel goed en de totaalbeleving die Bax Bier verkoopt, slaat aan. Amper een jaar nadat het bier op de markt kwam, is het al een begrip in

vele Groningse horecagelegenheden. Jeroen: "De namen maken mensen nieuwsgierig, daardoor willen ze het bier proberen. De smaak van het bier doet daarna de rest."

Razendsnelle groei

Het idee voor Bax Bier ontstond nog maar anderhalf

Twitter
Volg JNO ook op Twitter:
@jijjijno



"Ik was altijd erg bescheiden. Een jaar geleden durfde ik niet te zeggen dat Bax Bier nu in heel Nederland verkrijgbaar zou zijn, terwijl dat wel mijn ambitie was. Als je er zelf in gelooft, waarom zou je het dan niet uitspreken?"

jaar geleden tijdens een vakantie in Oostenrijk. "Ik brouwde al samen met mijn compagnon Sepp Jansen, maar vooral als hobby. Tijdens de vakantie dronken we flauw Oostenrijks Weizenbier, maar ook ons eigen bier. Dat was zo'n wereld van verschil." Jeroen en zijn compagnon bleken elkaar in het brouwproces goed aan te vullen. Jeroen: "Ik ben goed met smaken en Sepp is biomedisch wetenschapper. Als ik iets in gedachten heb qua smaak, kan hij dat ondersteunen met onderzoek. Vervolgens kijken we hoe we de betreffende smaak uit de ingrediënten of het brouwproces kunnen halen."



terrein hebben we dan ook een proeflokaal." En daar houden zijn ambitieuze plannen niet op. Jeroen: "Er kan zoveel met bier. Op termijn zou ik ook een restaurant willen openen, waar alleen met bier gekookt wordt." Hij vervolgt lachend: "Het

ultieme doel is dan natuurlijk om daarmee een Michelinster te bereiken." Groot durven dromen heeft Jeroen ook moeten leren. "Ik was altijd erg bescheiden. Een jaar geleden durfde ik niet te zeggen dat Bax Bier nu in heel Nederland verkrijgbaar zou zijn, terwijl dat wel mijn ambitie was. Als je er zelf in gelooft, waarom zou je het dan niet uitspreken?"

het is aan jou!

De groei van Bax Bier gaat razendsnel. Naast de bekendheid in Groningen, is er ook al een contract met Mitra Nederland en wordt het bier verkocht door het hele land. De noordelijke nuchterheid van Bax slaat ook buiten Noord-Nederland aan. "Kon Minder vinden ze in Amsterdam ontzettend negatief klinken. Maar als je dan vertelt dat een dolenthousiaste Groninger dit zou zeggen, vindt men dat wel mooi." Op de nieuwe locatie in België – de vorige brouwerij waar Jeroen ketels huurde was binnen een paar maanden te klein – wordt maandelijks circa 5.000 liter bier gebrouwen. "We hebben daar gelukkig nog wat ruimte om te groeien en dat moet ook wel. We zien dat er elke maand meer verkocht wordt", aldus Jeroen.

Groots dromen

Die groei heeft ook te maken met het feit dat speciaalbieren momenteel een grote hype zijn. "Je lift nu mee op de hype en dat zorgt voor een snelle start. Maar er komt natuurlijk een kantelmoment. Ik probeer daar nu al op te anticiperen. Ook als deze hausse voorbij is, moeten consumenten blijven vragen naar Bax Bier. Daarnaast wil ik kunnen concurreren op prijs en daarvoor is een eigen brouwerij nodig. Ik hoop dat we dit volgende jaar kunnen realiseren op het terrein van de Suiker Unie in Groningen."

Jeroen is niet bang om zijn grootse ambities met Bax Bier uit te spreken en laat zich daarin niet weerhouden door de typische noordelijke nuchterheid. "Over vijf jaar – en ik zal eens een gedurfde uitspraak doen – brouwen we ongeveer een miljoen liter bier per jaar. Naast een brouwerij op het Suiker Unie-

Naast de groei van zijn onderneming, streeft Jeroen nog een doel na. "De groei van Bax Bier vereist ook inzet van nieuwe werknemers. Ik streef ernaar om deze arbeidsplaatsen in te vullen met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Op dit moment worden onze etiketten al geplakt door de sociale werkvoorziening, maar ik zou dit graag nog verder brengen." Niet alleen wil Jeroen zo deze mensen ondersteunen in hun persoonlijke ontwikkeling, hij is er ook van overtuigd dat deze stap goed is voor Bax Bier. "Ik spreek veel ondernemers die zeggen dat het begeleiden van mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt veel moeite kost. En dat is natuurlijk gedeeltelijk waar. Maar ik denk ook dat als ik ze de mogelijkheid geef om zich te ontwikkelen binnen het bedrijf, dat ik dan ontzettend loyale werknemers heb. Als ik dat voor elkaar krijg, ben ik graag bereid om daar wat extra tijd en energie in te investeren."

"Soms moet ik mezelf wel even in mijn arm knijpen", antwoordt Jeroen op de vraag hoe hij de stormachtige groei van Bax Bier zelf heeft ervaren. "Het is natuurlijk fantastisch hoe ver we in korte tijd gekomen zijn." Toch was Jeroen in eerste instantie teleurgesteld over de resultaten van vorig jaar. "Tot ik iemand sprak, die zei: 'je hebt in je eerste jaar geen verlies gedraaid én je merk stevig neergezet. Dat is niet iedereen gegeven.' Zo had ik er zelf nog niet over nagedacht." Al met al gaat Bax Bier als een speer oftewel: het kon minder. <