

Brouwerij De Prael:

Elke 2000 liter bier is één werkplek!

De basis van bier is mout. Deze wordt gemaakt door graankorrels vochtig te maken, tot ze bijna ontkiemen. Dan worden ze gedroogd, zodat het ontkiemen stopt en de mout verder bewerkt kan worden tot bier. Bij brouwerij De Prael maken ze bier en hoewel de groei van de graankorrel wordt gestopt, kunnen mensen hier wél opbloeien.

Hans Dijkman (60) is zo iemand. Hij heeft veelbewogen jaren achter de rug gehad. Hij begon op zijn achttiende als leerling-drukker en werkte 33 jaar in de drukkerij. Hij werkte hard, maar werd in 2011 toch ineens ontslagen, omdat hij te duur was geworden. 'Toen ben ik behoorlijk naar de kloten gegaan, in de rouw als het ware. Het ging helemaal verkeerd. Ik gebruikte drank en drugs, net iets te veel en te vaak. Ik was depressief en kwam in de financiële shit terecht.' Hans maakte schulden en dreigde uit huis gezet te worden. Net op tijd werd hij door iemand van de woningbouwvereniging in contact gebracht met de Gemeentelijke Kredietbank (GKB). Deze hielp hem met zijn schulden en motiveerde hem om iets te gaan doen. Hans begon als vrijwilliger bij het Grafisch Museum. Hij probeerde ondertussen betaald werk te krijgen in de zorg en werkte, toen dat niet gelijk lukte, een tijdje als vrijwilliger in die sector. Dankbaar werk vond hij dat, maar Hans vond dat hij te weinig begeleiding kreeg en stopte er daarom mee. Ook op vrijwillige basis, werkte hij nog een tijd bij kringloopwinkel Mama-mini. Al die tijd had Hans koken als hobby. Hij gaf vaak etentjes thuis en vrienden zeiden: 'Hans, dat is wat voor jou, daar moet je wat mee doen.' Via de sociale dienst kon hij een opleiding volgen bij de Culinaire Vakschool. Dat ging niet vanzelf. Na een stage waarbij het van twee kanten niet klikte schoot hij bijna

weer in een depressie, maar iemand van de Culinaire Vakschool toonde belangstelling en vroeg hoe het met hem ging. 'Toen ben ik helemaal leeggelopen en werd mij De Prael aangeraden.' Hans heeft er nu een participatiebaan als basiskok.

De Prael is een project van WerkPro, een bierbrouwerij en tegelijkertijd een café en proeflokaal. Je kunt er een biertje drinken en lekker eten wat vaak op smaak is gebracht met bier. De brouwerij begint nog maar net op gang te komen, het proeflokaal en het café zijn sinds december 2018 open.

Bier en zorg

Er werken vooral mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt, en stagiair(e)s van het Alfacollege en de Noorderpoort. Oorspronkelijk is het een Amsterdams initiatief. Twee psychiatisch verpleegkundigen met, zoals ze zelf zeggen: "Passie voor de zorg en voor bier", begonnen met cliënten een brouwerij. Het werd een groot succes, er kwam een tweede Amsterdams locatie en een in Den Haag. De directeur van WerkPro, Peter Rutgers, ging daar eens kijken en bedacht toen dat hij voor zijn pensioen een brouwerij als werkproject wilde hebben. Hij bracht een groep mensen bij elkaar om dat op te zetten. Hij vroeg onder andere Leo Steenstra om mee te helpen. >>>



BROUWERIJ
DE PRAEL
PROEFLOKAAL

BROUWERIJ
DE PRAEL

BROUWERIJ
DE PRAEL



Mensen hebben geen afstand tot de arbeidsmarkt, de arbeidsmarkt heeft afstand tot hen

Steenstra is bedrijfsleider, zeg maar: de baas van Hans. Hij werkte eerder bij Eeterie De Globe, ook met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Al zegt Leo het anders: 'Mensen hebben geen afstand tot de arbeidsmarkt, de arbeidsmarkt heeft afstand tot hen.' Hij houdt ervan om samen te werken met mensen met heel verschillende achtergronden en daarmee een familiegevoel te creëren: 'Als iemand zegt "Ik hoor bij De Prael", vind ik dat fantastisch.'

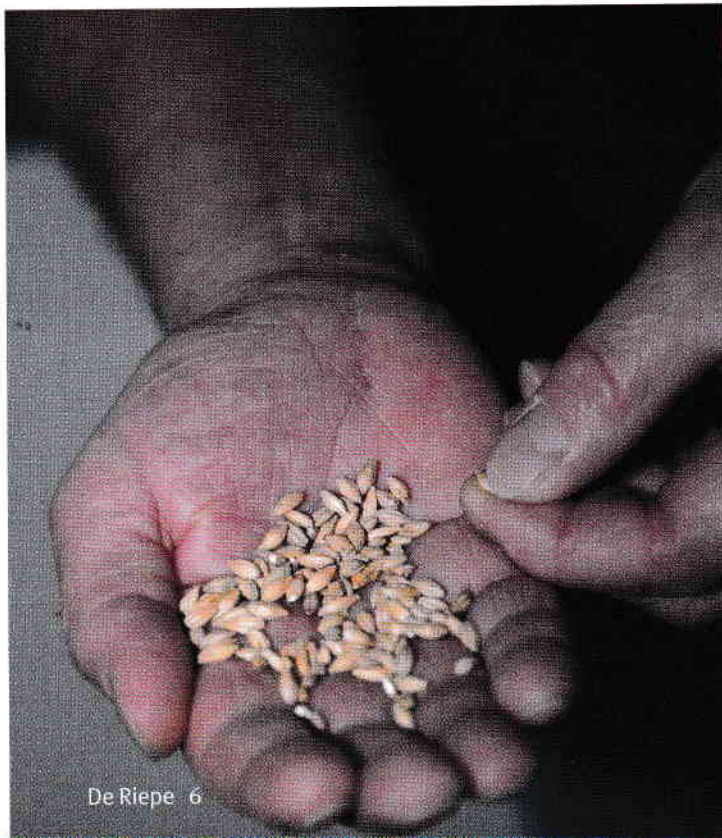
Oprichtingsfase

Leo heeft ruime ervaring als chef-kok, maar wist nog weinig van bier. Hij heeft stage gelopen in Amsterdam om te leren bierbrouwen en volgde een cursus tot biersommelier. Hier leerde hij onder andere alles over de geschiedenis van het bierbrouwen en bier proeven. Hij blijft in zijn hart kok 'het mooiste van bierbrouwen is dat het eigenlijk een beetje kokkerellen is.'

Net als de oprichters vindt hij bier en zorg een mooie combinatie. Hij houdt van de filosofie achter De Prael 'elke 2000 liter bier is één werkplek!' En dan heeft hij het over betaald werk. Dat moet in Groningen nog komen. Er werken nu vooral mensen zoals Hans met een participatiebaan, mensen op indicatie, vrijwilligers en stagiair(e)s. Er zijn al wel mensen uitgestroomd naar betaald werk. Niet allemaal in de horeca, maar wel naar een baan waarin ze zich thuis voelen. Zo is een aantal aan de slag gegaan bij een ontbijtservice, een Coffee Corner, en een oud-medewerker heeft een betaalde baan bij de afvalverwerking.

Bier en verslaving

De liefde van Hans voor bier gaat ver terug: 'Ik heb vroeger veel met mijn broer door België gefietst en verschillende brouwerijen bezocht, onder andere Westmalle, Leffe en Hoegaarden.'



De Riepe 6

Op de vraag of dat eigenlijk wel kan als je drank- en drugsproblemen hebt gehad, denken Hans en Leo beiden van wel. Tijdens het werk mag het personeel niet drinken en uiteraard moeten ze nuchter zijn als ze beginnen. Hans drinkt een paar dagen in de week een paar biertjes, maar nooit op dagen dat hij werkt. 'Daar voel ik mij zeer wel bij.' Als ik hem vraag welk bier van De Prael hij zelf het lekkerst vindt, hoeft hij dan ook niet lang na te denken. 'Ik heb hier één keer een biertje gedronken, op een personeelsfeestje, dat was een DIPA een Double Indian Pale Ale.'

Leo: 'Er zijn partijen die ons kritisch volgen, maar we maken duidelijke afspraken. We hebben van tevoren een goed gesprek en vragen dan ook of iemand verslaafd is geweest of detentie heeft gehad. Mensen die nog veel problemen hebben, laten we rustig beginnen, bijvoorbeeld alleen de lunch klaarmaken. En ook bij het brouwen draait niet alles om de alcohol. Er komt heel veel bij kijken voor een bier drinkbaar is.'

Souschef

Zoals gezegd, Hans is opgebloeid bij De Prael: 'Sinds ik hier werk gaat het stukken beter met mij. De mens staat hier centraal, we zijn hier om elkaar te helpen. De afwas doen we samen, zelfs de chef is weleens aan de beurt.' 'Ook dat hoort bij een leer- en ontwikkelingsbedrijf' vult Leo aan. Hans vindt het erg leuk, om collega's te helpen. Hij krijgt steeds meer verantwoordelijkheden. 'Ik ben eigenlijk een soort souschef' vertelt hij trots. Van de werkzaamheden vindt hij de mise-en-place het mooiste, dat is voorbereiden, zorgen dat alles op z'n plaats staat. Ook leuk vindt hij bijvoorbeeld het stoofvlees 's middags al voorbereiden, hakken en snijden en soepen en sauzen maken. Hij kan geen taak bedenken die hij als een rotklusje beschouwt. Dat zit niet in zijn aard om zo naar werk te kijken: 'In de drukkerij hoort het er gewoon bij dat je alle voorkomende werkzaamheden doet en die houding heb ik meegenomen.' Wat hij geleerd heeft bij De Prael? 'Ik ben kalmer geworden (zijn baas lacht en knikt heftig). Eerst zat ik erbovenop als er wat misging. Dat had ik meegemaakt in de drukkerswereld, mensen zijn daar recht voor z'n raap. Er hing hier bij De Prael een tijdje een bordje met *Hans moet lief zijn.*' Rustig zijn, dat heeft hij dus bereikt, maar hij leert sowieso nog elke dag. Familie en vrienden vinden het geweldig wat hij doet. Zij zien een duidelijk verschil met de periode dat het slecht met hem ging.

Het mooiste moment vindt Hans aan het eind van de avond, als gasten hun hoofd om de hoek van de keuken steken en zeggen dat ze het leuk hebben gehad.

Zijn participatiebaan loopt af als hij 61 is. 'Mijn droom is dat ik hier zo onmisbaar word dat ze me een contract aanbieden. Mijn inzet wordt in elk geval gewaardeerd, maar misschien komt er nog iets anders op mijn pad.' ♦