

TIJD	PLENAIRE ZAAL	DEXTER 30 - DOUANO	DEXTER 28	DEXTER 26	DEXTER 24	DEXTER 19	DEXTER 17
10:00 - 10:15	Opening door dagvoorzitter Perry de Man en CRAFT voorzitter Jos Oostendorp (plenaire zaal)						
10:15 - 11:00	Keynote spreker Reinier van den Berg (mogelijk gemaakt door Douano) (plenaire zaal)						
11:15 - 12:00	Ruud van Klooster Zo haal je meer winstgevende omzet uit het supermarktkanaal.	Maurus Wijman Introductie smaakafwijkingen in bier - StIBON (max. 30 pers.)	Gerard Ruiters Hollow fiber membranes for food and beverage applications	Stefan Stang Private Brauereien Bayern e.V. European Beer Star - For 20 years in search of the best beers in the world!	Jerry Considine Merkenbescherming voor CRAFT brouwerijen	Wietse Visser Het belangrijkste ingrediënt in je ketel (en waar brouwers mee te maken krijgen als ze wel/niet naar alternatieve waterbronnen kijken)	Thomas Wijns Spoelen, koelen en schenken: 10 tips over craft bier van tap in de horeca (max. 30 pers.)
12:15 - 13:00	Harm van Deuren en Christiaan Hamminga Kegs United, de fustenpool die zorgt voor verlaging van 'footprint' en kosten.	Maurus Wijman Introductie smaakafwijkingen in bier - StIBON (max. 30 pers.)	Swen de Cuijper Stikstof een bewezen oplossing in het brouwproces?	Jasper Akerboom - Jasper Yeast De voordelen van vloeibaar - hoe haal je als brouwer alles uit je gist?		dr. Martijn van Iersel De emissievrije mouterij - Hoe kunnen wij als brouwindustrie verduurzamen?	Thomas Wijns Spoelen, koelen en schenken: 10 tips over craft bier van tap in de horeca (max. 30 pers.)
13:15 - 14:00	Ruud van Klooster Zo haal je meer winstgevende omzet uit het supermarktkanaal.	Peter Rouwen Controle grip en overzicht brouw proces.	Mark Brons Water Tasting! Water ≠ Water (max. 20 pers.)	Gino Baart - Fermentis Brewing Kettle Sours and Funky Beers		Erwin Klijn en Aldert Messemaker Massa is Kassa! - en een gestructureerde open discussie over duurzaamheidsthema's in een brouwerij	Léon Rodenburg Over smaak valt te twisten: bier beschrijven en beoordelen
14:15 - 15:00	Keynote spreker Dirk Groot - Zwerfinator (plenaire zaal)						
15:30 - 16:15	Loek Eerhart Market & Sales data analyse; hoe kan data jouw brouwerij helpen om meer omzet te realiseren?	Constant Keinemans Efficiëntie en duurzamer werken in de bierbrouwerij	Mark Brons Water Tasting! Water ≠ Water (max. 20 pers.)	Shweta Panicker - Kegstar Kegstar Export Network	Serge Hopstaken Grensoverschrijdend gedrag op de brouwvloer - Hoe zit dat nu eigenlijk (echt)? #brewingresponsible	Marco Willemars en Lodewijk Emmen Hervulbare fles voor Craft? Kan!	Kirsten Jassies TikTok je bier: Cheers op je Instagram reels en TikTok!
16:30 - 17:00	Afsluiting door Perry de Man - 20 jaar CRAFT! (plenaire zaal)						
17:00 - 18:30	Netwerkborel						

Nummer Standhouder

- 1 Eshuis
- 2 Ninkasi Rentals & Finance
- 14 Presscon Solutions B.V.
- 17 Keizer International B.V.
- 18 m+f KEG-Technik
- 19 Rigtersfillers
- 20 High Bay Company
- 21 Quality4Food
- 22 Brouwland
- 23 De Koningh
- 24 Lallemand Brewing
- 25 Alfa Laval Benelux
- 26 Coenco Microbreweries
- 27 Belgomalt
- 28 DW Reusables
- 29 Bürkert Fluid Control Systems
- 30 Rodesta B.V.
- 31 Etivoet
- 33 GEA
- 34 Mouterij Dingemans
- 35+36 SBI
- 37 Bottel B.V.
- 38 BioMérieux
- 39 Jasper Yeast
- 40 CCL Label
- 41 Private Brauereien Bayern

- 42 FOSS
- 43 Dav Holland
- 44 Heproflex BV
- 45 AYANO
- 46 Reynders label printing
- 47 Kegstar
- 48+49 Fermentis

- 50 Verder BV
- 51 HVB
- 52 Hopster
- 53 Sepagrip
- 54 Douano
- 55 Birdy Publishing
- 56-57 NOMOQ

- 58 Birdys / The Swaen
- 59 Statiegeld Nederland
- 60 Dijkstra Verenigde B.V.
- 61 Dings Kartonnages
- 62 Brewers' Ocean B.V.
- 63 Mainland Canning



DUTCH CRAFT BEER CONFERENCE

STATIEGELD NEDERLAND

