

Onderwerp	Zaaknummer	Behandeld door	Verzonden
Documenten subsidie medio 2020-2022 van Bierbrouwerij Vermeersen te Hulst	402207		

Middelburg, 11 maart 2024

Geachte heer

Op 1 februari 2024 heeft u Provincie Zeeland gevraagd om informatie ten aanzien van documenten inzake subsidie medio 2020-2022 van Bierbrouwerij Vermeersen te Hulst. Uw vraag om informatie valt onder artikel 4.1 van de Wet open overheid (Woo). Wij hebben de ontvangst van uw Woo-verzoek op 7 februari 2024 bevestigd. De op uw Woo-verzoek betrekking hebbende documenten bevatten gegevens die van een derde afkomstig zijn. Als gevolg hiervan is op 29 februari 2024 deze derde in de gelegenheid gesteld om zienswijze in te dienen. Hiervoor is een termijn van twee weken gegeven. Dit is u per brief medegedeeld op 28 februari 2024.

Hierbij ontvangt u het besluit op uw Woo-verzoek. Wij hebben documenten gevonden die over het onderwerp van uw Woo-verzoek gaan en hebben besloten de informatie (deels) openbaar te maken. In deze brief geven we uitleg over dit besluit.

Uw verzoek

In uw Woo-verzoek vraagt u het volgende:

“In het kader van de Wet Open Overheid verzoek ik u mij de volgende informatie/documenten te verstrekken.

- Een afschrift van subsidie-aanvraag medio 2020-2022 van bierbrouwerij Vermeersen, Absdaalseweg 2, 4561 GG te Hulst in het kader van de opzet van een pilotbrouwerij Kombucha.
- Een afschrift van de brief met daarin de subsidieverstreking met de daarbij behorende voorwaarden.”

Inventarisatie

We hebben binnen de systemen van Gedeputeerde Staten gezocht naar documenten die over het onderwerp van uw Woo-verzoek gaan. Er is gezocht tot 1 februari 2024. Dit is de datum waarop wij uw Woo-verzoek hebben ontvangen. We hebben de door u aangevraagde documenten gevonden. Het gaat om de volgende documenten:

- Subsidie demonstratieproject 'Kombucha'
- Subsidieaanvraag Bierbrouwerij Vermeersen Hulst Zeeland Stroomversnelling

Overwegingen

De door ons gevonden documenten zijn beoordeeld of deze openbaar gemaakt kunnen worden. We hebben het algemeen belang van openbaarheid van informatie afgewogen tegen de belangen die in de artikelen 5.1 en 5.2 van de Woo staan. Bij deze beoordeling is gekeken of een van deze belangen zwaarder weegt dan openbaarheid.

Grenzen aan openbaarheid

We maken de documenten (voor een deel) openbaar. We hebben informatie onleesbaar gemaakt omdat de informatie onder een aantal uitzonderingsgrond(en) uit hoofdstuk 5 van de Woo valt.

De uitzonderingsgronden leggen wij hieronder verder uit. De informatie die onder een uitzonderingsgrond valt, is onleesbaar gemaakt en wordt in de documenten aangeduid met een letter.

Persoonlijke levenssfeer (artikel 5.1, tweede lid, aanhef en onder e, van de Woo)

Op grond van artikel 5.1, tweede lid, aanhef en onder e, van de Woo blijft verstrekking van informatie achterwege wanneer het belang van de bescherming van de persoonlijke levenssfeer van personen zwaarder weegt dan het belang van informatieverstrekking. Een dergelijk belang is aan de orde wanneer documenten gegevens zoals namen, maar ook meer indirecte gegevens bevatten waarmee de identiteit van de betrokken personen achterhaald kan worden.

In de documenten zijn namen en andere persoonsgegevens, zoals telefoonnummers, e-mailadressen en bankrekeningnummers aangetroffen. Openbaarmaking hiervan dient geen redelijk doel en de bescherming van de persoonlijke levenssfeer van de betrokkenen weegt in dit verband zwaarder. Dit geldt niet voor personen die naar de aard van hun functie in de openbaarheid treden of bedrijfsnamen.

Voornoemde beoordeling wordt tot uitdrukking gebracht in ondergenoemde documenten door bij weglakking de volgende code op te nemen: J.

- Subsidie demonstratieproject 'Kombucha'
- Subsidieaanvraag Bierbrouwerij Vermeersen Hulst Zeeland Stroomversnelling

Andere concurrentiegevoelige bedrijfs- en fabricagegegevens (artikel 5.1, tweede lid, aanhef en onder f, van de Woo)

Deze uitzonderingsgrond is opgenomen onder artikel 5.1, tweede lid, aanhef en onder f en is van toepassing op niet vertrouwelijk aan de overheid verstrekte bedrijfs- en fabricagegegevens. Het is hierbij van belang of de bescherming van de gegevens zwaarder weegt dan het belang van openbaarheid. Hier kan het bijvoorbeeld gaan om informatie die betrekking heeft op het fabricageproces of de strategie van een onderneming, actuele offertes, bedrijfseconomische gegevens, aanbestedingen en andere concurrentiegevoelige gegevens. In dit geval gaat het om informatie die ziet op productieprocessen, de begroting, financiering en cashflow van het bedrijf.

Voornoemde beoordeling wordt tot uitdrukking gebracht in ondergenoemde document(en) door bij weglakking de volgende code op te nemen: K.

- Subsidieaanvraag Bierbrouwerij Vermeersen Hulst Zeeland Stroomversnelling

Informatie van derde(n)

Uw verzoek bevat informatie van derden. Wij zijn niet verantwoordelijk voor de juistheid of volledigheid van deze informatie. Dit staat in artikel 2.4, vierde lid, van de Woo.

Openbaarmaking

Dit besluit en de openbaar gemaakte documenten plaatsen wij geanonimiseerd (zonder persoonsgegevens) op www.zeeland.nl/loket/woo-verzoek.

Met vriendelijke groet,

Gedeputeerde Staten van Zeeland,
Namens deze,

{{esl:Signer1:capture:size(200,50)}}

M. Sinke MSc
Unitmanager Subsidies

Noem in uw contact met ons steeds het zaaknummer. Dit staat bovenaan deze brief.

Bijlagen:

1. Subsidie demonstratieproject 'Kombucha'
2. Subsidieaanvraag Bierbrouwerij Vermeersen Hulst Zeeland Stroomversnelling

Bezwaar

Belanghebbenden kunnen schriftelijk bezwaar maken tegen dit besluit bij:
Gedeputeerde Staten van Zeeland, t.a.v. de secretaris van de commissie voor bezwaarschriften,
Postbus 6001, 4330 LA Middelburg.

In het bezwaarschrift neemt u ten minste op uw naam en adres, de dagtekening van het bezwaarschrift, tegen welk besluit u bezwaar maakt en waarom. Het bezwaarschrift dient te worden ondertekend.
U moet het bezwaarschrift indienen binnen zes weken na de dag waarop dit besluit is bekendgemaakt. Doorgaans is dat de dag na de datum van verzending. Overschrijding van de inzendtermijn kan ertoe leiden dat met uw bezwaren geen rekening wordt gehouden.

Als u overweegt bezwaar te maken, kunt u een informatiefolder aanvragen op telefoonnummer 0118-631000. U kunt de informatie ook downloaden via <https://www.zeeland.nl/bezwaar-maken>

Wij wijzen u erop dat het bezwaar niet de werking van het besluit schorst. U kunt een verzoek doen tot het treffen van een voorlopige voorziening. U richt het verzoek aan de voorzieningenrechter van de rechtbank Zeeland-West-Brabant, locatie Breda, team bestuursrecht, Postbus 90006, 4800 PA Breda. Voor de behandeling van het verzoek is griffierecht verschuldigd.

Bierbrouwerij Vermeersen
Absdaalseweg 2
4561 GG HULST

Onderwerp
**Subsidie
demonstratieproject
'Kombucha'**

Zaaknummer
6255

Behandeld door



Verzonden

Middelburg, 28 april 2021

Geachte 

Naar aanleiding van het door u ingediende aanvraagformulier van 6 januari 2021 en de mail met aanvullende gegevens van 13 april 2021, waarin u subsidie verzoekt in het kader van de subsidieregeling Zeeland in Stroomversnelling, opgenomen in hoofdstuk 17 van het Algemeen subsidiebesluit Zeeland 2013, delen wij u het volgende mee.

Besluit

Wij verlenen u een subsidie van maximaal € 200.000,- voor het uitvoeren van het demonstratieproject 'Kombucha'. Deze subsidie heeft een looptijd van 1 maart 2021 tot en met 31 maart 2023.

Het subsidiebedrag en het subsidiepercentage zijn gebaseerd op de door u ingezonden begroting voor het project, waarbij geldt dat alleen de kosten vallende onder de werkpakketten WP1, WP2 en WP3 met een kostentotaal van € 601.543,- als subsidiabel worden aangemerkt. De provinciale subsidie bedraagt maximaal 34% (afgerond) van de totale voor subsidie in aanmerking komende kosten met een maximum van € 200.000,-.

Wij verlenen deze subsidie onder toepassing van:

- de Algemene wet bestuursrecht;
- de Algemene subsidieverordening Zeeland 2013 en de hoofdstukken 17 en 1 van het Algemeen subsidiebesluit Zeeland 2013;
- artikel 25 en hoofdstuk I van de Verordening (EU) nr. 651/2014 van de Commissie van 17 juni 2014 waarbij bepaalde categorieën steun op grond van de artikelen 107 en 108 van het Verdrag met de interne markt verenigbaar worden verklaard (PbEU 2014 L187), bekend als de Algemene groepsvrijstellingsverordening.

In artikel 1.4.1 van het Algemeen subsidiebesluit Zeeland 2013 is bepaald dat een subsidieverzoek tenminste acht weken voor het begin van het project moet zijn ingediend. Wij hebben besloten in uw geval af te wijken van deze termijn.

Motivering

Uw aanvraag voor subsidie is getoetst aan de Algemene subsidieverordening Zeeland 2013 en aan onze subsidieregeling Zeeland in Stroomversnelling, opgenomen in Hoofdstuk 17 Bijzondere bepalingen voor verstrekking van subsidie in het kader van Zeeland in Stroomversnelling van het Algemeen subsidiebesluit Zeeland 2013.

Op 17 februari 2021 is uw aanvraag op grond van artikel 17.3.8 van de subsidieregeling ter advisering voorgelegd aan de Deskundigencommissie Subsidie Zeeland in Stroomversnelling. Deze deskundigencommissie heeft een positief advies afgegeven ten aanzien van uw projectvoorstel. Wij hebben dit advies overgenomen. Het advies is als bijlage 1 bij deze brief gevoegd.

Omdat de in deze openstellingsperiode ingediende subsidieaanvragen, die passen binnen de randvoorwaarden, het subsidieplafond te boven gaan, heeft de deskundigencommissie voor het bepalen van de volgorde van behandeling ervan ons tevens geadviseerd over de rangschikking van de subsidieaanvragen. Ook dit advies hebben wij overgenomen. Uw aanvraag is hoog genoeg gerangschikt om in aanmerking te komen voor subsidie.

Staatssteun

Wij hebben uw aanvraag getoetst aan de staatssteunregels (artikel 107 e.v. van het Europees Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie). Wij zijn van oordeel dat er bij deze subsidie sprake is van staatssteun, maar dat deze steun verleend kan worden onder toepassing van artikel 25 van de Verordening (EU) nr. 651/2014 van de Commissie van 17 juni 2014 waarbij bepaalde categorieën steun op grond van de artikelen 107 en 108 van het Verdrag met de interne markt verenigbaar worden verklaard (PbEU L 187 van 26 juni 2014) (hierna: AGVV). Dit brengt met zich mee dat de steun dient te voldoen aan de algemene voorwaarden in hoofdstuk I van de AGVV en aan de specifieke voorwaarden van artikel 25 van de AGVV.

Artikel 25 van de AGVV ziet op steun voor onderzoeks- en ontwikkelingsprojecten. De activiteiten waarvoor u subsidie verzoekt, kunnen worden aangemerkt als 'experimentele ontwikkeling' in de zin van artikel 2, onder 86 van de AGVV.

Op grond van artikel 25, derde lid, van de AGVV komen kort samengevat de volgende kosten voor steun

in aanmerking:

- personeelskosten voor zover samenhangend met het onderzoeksproject;
- kosten van apparatuur en uitrusting voor zover en zolang zij worden gebruikt voor het project;
- kosten van gebouwen en grond voor zover en zolang zij worden gebruikt voor het project;
- kosten van contractonderzoek, kennis en octrooien en consultancy;
- bijkomende algemene kosten en andere operationele kosten.

De in aanmerking komende kosten zijn voor 25% subsidiabel. Dit subsidiepercentage kan met 15% worden verhoogd, indien voldaan wordt aan de voorwaarden genoemd in artikel 25, zesde lid, onderdeel b, van de AGVV.

Reeds uit artikel 17.3.2, tweede lid, onderdeel b en c, van het Algemeen subsidiebesluit Zeeland 2013 volgen de eisen ten aanzien van 'daadwerkelijke samenwerking' en 'ruime verspreiding van de projectresultaten'. Uw aanvraag voldoet aan deze vereisten, zodat het maximale subsidiepercentage van 34% van de subsidiabele kosten past binnen de toegestane steunintensiteit van artikel 25 van de AGVV.

Voor zover het de voorwaarden van hoofdstuk I van de AGVV betreft, wordt de subsidie aan u verleend onder de volgende voorwaarden:

- ten aanzien van de Bierbrouwerij Vermeersen geen bevel tot terugvordering uit door de Europese Commissie waarbij de steun onrechtmatig en onverenigbaar met de interne markt is verklaard als bedoeld in artikel 1, vierde lid, onderdeel a, van de AGVV;
- de Bierbrouwerij Vermeersen is geen onderneming in moeilijkheden in de zin van artikel 2, onderdeel 18, van de AGVV;
- cumulatie van alle steunmaatregelen met toepassing van artikel 8 van de AGVV leidt niet tot ongeoorloofde staatsteun.

Voor de berekening van de steunintensiteit en de in aanmerking komende kosten zijn alle bedragen die worden gebruikt, de bedragen vóór aftrek van belastingen en andere heffingen. Voor de vaststelling van de subsidie dienen de in aanmerking komende kosten te worden gestaafd met bewijsstukken, die duidelijk, gespecificeerd en actueel zijn. De subsidie wordt vastgesteld op basis van daadwerkelijk gemaakte kosten.

Deze beschikking zullen wij binnen 20 werkdagen na de bekendmaking ter kennisgeving aanbieden aan de Europese Commissie. De Europese Commissie kan vragen stellen naar aanleiding van de kennisgeving. Dit kan mogelijk tot gevolg hebben dat de Europese Commissie alsnog van oordeel is dat onderhavige beschikking niet onder de AGVV valt. Dit kan tot gevolg hebben dat de subsidie moet worden teruggevorderd.

Conform artikel 11 van de AGVV verstrekken wij de Europese Commissie beknopte informatie over deze vrijgestelde steunmaatregel en rapporteren wij jaarlijks over de uitvoering van de steunmaatregel aan de Europese Commissie. Conform artikel 9 van de AGVV wordt bedoelde informatie, waaronder een link naar deze beschikking, opgenomen op de provinciale staatssteunwebsite.

Prestatieafspraken en prestatiebewijzen

Aan deze subsidie wordt de volgende prestatieafpraak gekoppeld:

U ontvangt voor het uitvoeren van het demonstratieproject 'Kombucha' een bedrag van maximaal € 200.000,--.

Als prestatiebewijs ontvangen wij van u een rapportage, waarin in ieder geval zijn opgenomen de resultaten, conclusies van de demonstratie en de aanbevelingen voor het vervolgtraject.

Meldplicht

- Het is belangrijk dat u zaken meldt die eventuele gevolgen kunnen hebben voor de subsidie. Wij wijzen u hierbij op artikel 1.6.2 van het Algemeen subsidiebesluit Zeeland 2013. Hierin staat dat u ons onverwijld schriftelijk in kennis dient te stellen zodra aannemelijk is dat:
 - de activiteit of de prestatieafpraak waarvoor subsidie is verleend niet, niet tijdig of niet geheel zal worden verricht (bijvoorbeeld wijzigingen in de realisatie van de prestatieafspraken, het niet kunnen leveren van het prestatiebewijs);
 - of
 - niet, niet tijdig of niet geheel aan de aan de subsidie verbonden voorwaarden en verplichtingen zal worden voldaan (bijvoorbeeld eventuele uitloop van het project, het niet op tijd kunnen indienen van de aanvraag tot vaststelling van de subsidie).
- Daarnaast dient u wijzigingen in de begroting (uitgaven en inkomsten) van het project schriftelijk bij ons te melden.

Overige verplichtingen

- Het project dient te worden gerealiseerd overeenkomstig het projectvoorstel en de bijbehorende begroting.
- Aan deze subsidie verbinden wij de verplichting dat u kenbaar maakt dat het project mede mogelijk is gemaakt door een subsidie van de Provincie Zeeland. Deze vermelding dient te geschieden via de door u te gebruiken publieksuitingen. Hiervan dient u bij de aanvraag tot vaststelling van deze subsidie een bewijsstuk te overleggen.

Wij wijzen u hierbij op artikel 1.6.6 van het Algemeen subsidiebesluit Zeeland 2013, waarin staat dat indien u niet kan aantonen dat voldaan is aan deze verplichting, de subsidie met 5% van het toegezegde subsidiebedrag met een maximum van € 5.000,-- wordt verlaagd.
- Loonkosten van intern personeel zijn subsidiabel, zoals hieronder aangegeven. Personeel dat niet bij u op de loonlijst staat, bijvoorbeeld uitzendkrachten, is subsidiabel tegen de werkelijk gemaakte kosten voor de werknemer.

De subsidiëring in verband met het aan het gesubsidieerde project bestede aantal uren vindt plaats tot een maximum van de in de begroting opgenomen aantal uren en tegen een uurtarief dat overeenkomt met ten hoogste 1,2 procent van het bruto maandsalaris (voor een deeltijdbetrekking om te rekenen naar een salaris bij volledige dienstbetrekking) van de betreffende personeelsleden; in dit uurtarief wordt geacht te zijn verwerkt: vakantiegeld, bijzondere uitkeringen, werkgeverslasten, feestdagen, verlof, improductieve uren, opslagen en overige directe en indirecte personeelskosten (artikel 1.3.2 Algemeen subsidiebesluit 2013).

Bevoorschotting

Wij verlenen u een voorschot van 75 procent op de subsidie, derhalve € 150.000,--.
Dit wordt verdeeld in € 100.000,-- voor het jaar 2021 en € 50.000,-- in 2022. Het bedrag van € 100.000,-- voor 2021 zullen wij binnenkort overmaken op rekeningnummer [REDACTED] onder vermelding van het kenmerk van deze brief.
Het restantbedrag zullen wij begin januari 2022 overmaken op uw rekeningnummer.

Verantwoording en vaststelling

Wij gaan er bij ons besluit vanuit dat het project uiterlijk op 31 maart 2023 is afgerond.
Uiterlijk 12 weken na afloop van het project, in uw geval 1 juli 2023, dient u ten behoeve van de subsidievaststelling de verantwoording in te dienen. De verantwoording bestaat uit:

- het hierboven genoemde prestatiebewijs.
- een bewijs waaruit blijkt dat u heeft kenbaar gemaakt dat uw project mede mogelijk is gemaakt door een subsidie van de Provincie Zeeland.
- een financiële verantwoording conform de indeling van de door u bij uw subsidieverzoek ingediende begroting. Deze financiële verantwoording dient te worden vergezeld van een controleverklaring van de accountant (conform het Controleprotocol voor de accountant in bijlage A van het Algemeen subsidiebesluit Zeeland 2013).

U dient deze stukken toe te zenden aan:

Provincie Zeeland,
t.a.v. afdeling Personeel, Omgeving en Juridische Zaken (POJZ), cluster subsidies
Postbus 6001
4330 LA MIDDELBURG.

Op basis van de ingediende stukken zullen wij overgaan tot vaststelling van de subsidie. Dit houdt in dat wij beoordelen of u heeft voldaan aan de gestelde verplichtingen om vervolgens het subsidiebedrag definitief te bepalen.

De subsidie zal worden vastgesteld op basis van artikel 1.9.9 van het Algemeen subsidiebesluit Zeeland 2013. Hierin is bepaald dat de subsidie wordt vastgesteld op basis van de werkelijk gerealiseerde prestatieafspraken, waarbij het vast te stellen subsidiebedrag niet meer kan bedragen dan het provinciaal percentage van 34% in de uit de door de accountant gewaarmerkte financiële eindrapportage blijken de werkelijk gemaakte (subsidie) geachte kosten met een maximum van € 200.000,--.

Hierbij geldt overigens dat extra opbrengsten op de activiteit ten opzichte van de begroting bij de aanvraag van de subsidie in mindering worden gebracht op de totale werkelijk gemaakte subsidie geachte kosten. Rekenvoorbeelden met betrekking tot de vaststelling van de subsidie vindt u in de toelichting op het Algemeen subsidiebesluit Zeeland 2013 bij artikel 1.9.9.

Openbaar

De informatie aangaande de aanvrager, de subsidieomschrijving en het verleende subsidiebedrag is openbaar en wordt gepubliceerd op onze website. Bij privépersonen zijn de persoons- en adresgegevens, die de persoonlijke levenssfeer raken, daarvan uitgesloten. Deze worden geanonimiseerd.

Subsidieverordening/-besluit

Op deze subsidie zijn de regels van de Algemene subsidieverordening Zeeland 2013 en het Algemeen subsidiebesluit Zeeland 2013 van toepassing. Omdat uw subsidie wordt verleend op basis van arrangement 3, wijzen wij u met name op de artikelen 1.6.1 tot en met 1.6.6 en 1.9.1 tot en met 1.9.9 en op Hoofdstuk 17 Bijzondere bepalingen voor verstrekking van subsidie in het kader van Zeeland in Stroomversnelling van het Algemeen subsidiebesluit Zeeland 2013. Meer informatie is te vinden op onze website www.zeeland.nl/subsidie-aanvragen/veelgestelde-vragen-over-subsidies.

Daarnaast dienen, nu de subsidie wordt verleend onder toepassing van de AGVV, de voorwaarden van de AGVV in acht te worden genomen. Begunstigden van staatssteun hebben een eigen verantwoordelijkheid om na te gaan of aan de staatssteunregels wordt voldaan. Een exemplaar van de AGVV kunt u downloaden via <https://www.europadecentraal.nl/onderwerpen/staatssteun/vrijstellingen/algemene-groepsvrijstellingsverordening/>.

Met vriendelijke groet,

Gedeputeerde Staten,



Drs. J.M.M. Polman, voorzitter



A.W. Smit, secretaris

Bijlagen:

1. advies deskundigencommissie

Bezwaar

Belanghebbenden kunnen schriftelijk bezwaar maken tegen dit besluit bij:
Gedeputeerde Staten van Zeeland, t.a.v. de secretaris van de commissie voor bezwaarschriften,
Postbus 6001, 4330 LA Middelburg.

In het bezwaarschrift neemt u ten minste op uw naam en adres, de dagtekening van het bezwaarschrift, tegen welk besluit u bezwaar maakt en waarom. Het bezwaarschrift dient te worden ondertekend.
U moet het bezwaarschrift indienen binnen zes weken na de dag waarop dit besluit is bekendgemaakt. Doorgaans is dat de dag na de datum van verzending. Overschrijding van de inzendtermijn kan ertoe leiden dat met uw bezwaren geen rekening wordt gehouden.

Als u overweegt bezwaar te maken, kunt u een informatiefolder aanvragen op telefoonnummer 0118-631000. U kunt de informatie ook downloaden via <https://www.zeeland.nl/beleid-en-regelgeving/bezwaar-maken>

Wij wijzen u erop dat het bezwaar niet de werking van het besluit schorst. U kunt een verzoek doen tot het treffen van een voorlopige voorziening. U richt het verzoek aan de voorzieningenrechter van de rechtbank Zeeland-West-Brabant, locatie Breda, team bestuursrecht, Postbus 90006, 4800 PA Breda. Voor de behandeling van het verzoek is griffierecht verschuldigd.

U wordt verzocht om in uw correspondentie steeds het zaaknummer te vermelden.

BIERBROUWERIJ VERMEERSEN
Absdaalseweg 2
4561GG HULST

tel: 0114-310660
fax: 0114-320660
mail: info@vermeersen.com



Provincie Zeeland
t.a.v. subsidies
Postbus 6001
4330 LA Middelburg

Hulst, 6 januari 2021

Geachte heer, mevrouw,

Bijgaand treft u onze subsidie aanvraag voor het demonstratie project
Kombucha in het kader van Subsidieregeling Zeeland in Stroomversnelling , aan.

Met vriendelijke groet,

J

Aanvraagformulier Subsidieregeling Zeeland in Stroomversnelling Demonstratieproject

Aanvraagformulier voor subsidieaanvragen voor projecten gericht op het uitvoeren van een Demonstratieproject, in het kader van de Subsidieregeling Zeeland in Stroomversnelling.

Aanvraagprocedure

Met dit aanvraagformulier kunt u subsidie aanvragen voor een Demonstratieproject zoals beschreven in de Subsidieregeling Zeeland in Stroomversnelling, artikel 17.3.5. Het volledig ingevulde en ondertekende aanvraagformulier, vergezeld van alle bijlagen (projectplan en begroting) dient u per post te sturen naar Provincie Zeeland, t.a.v. subsidies, Postbus 6001, 4330 LA in Middelburg. Alleen aanvragen die uiterlijk op de sluitingsdatum van de openstelling volledig en juist zijn ingediend, worden in behandeling genomen.

AVG

Als u het digitale aanvraagformulier invult, vragen wij u onder meer om persoonsgegevens zoals namen van contactpersonen. Deze persoonsgegevens hebben wij nodig om uw subsidieaanvraag in het kader van de subsidieregeling Zeeland in Stroomversnelling te kunnen behandelen. Wij kunnen dan contact met u opnemen als wij vragen hebben en kunnen wij u op de hoogte brengen van ons besluit. Bij een positief besluit op uw subsidieaanvraag, hebben wij de gegevens ook nodig voor de uitbetaling van de aangevraagde subsidie en de vaststelling. Wij gebruiken de persoonsgegevens uitsluitend voor deze doeleinden.

Als u de gevraagde persoonsgegevens niet – of maar gedeeltelijk – aan ons verstrekt, betekent dit dat wij uw aanvraag niet kunnen behandelen.

Wij bewaren uw persoonsgegevens niet langer dan nodig is voor de doeleinden waarvoor wij deze persoonsgegevens nodig hebben.

Meer informatie en begeleiding

Op onze website <https://www.zeeland.nl/subsidie-aanvragen/subsidie-economische-structuurversterking-zeeland> vindt u meer informatie over de subsidieregeling Zeeland in Stroomversnelling. Voor begeleiding of ondersteuning bij uw aanvraag kunt u contact opnemen met Impuls Zeeland.

Informatie

Wij wijzen u erop dat u in het aanvraagtraject gebruik kunt maken van ondersteuning en begeleiding Impuls Zeeland en de provincie Zeeland.

GEGEVENS AANVRAGER

Naam organisatie/bedrijf

Bierbrouwerij Vermeersen

Vorm rechtspersoon

Besloten Vennootschap

Postadres

Absdaalseweg 2

Postcode

4561GG

Plaatsnaam

Hulst

KvK nummer

21015709

Bankrekening (IBAN)

K

Website

www.vermeersen.com

GEGEVENS CONTACTPERSOON

Voornaam

J

Tussenvoegsel(s)

Achternaam

J

Functie

Directeur - Eigenaar

Telefoonnummer

06

J

E-mailadres

J

@vermeersen.com

OVERIGE PARTNERS CONSORTIUM

Partner

RKI sustainable solutions

Partner

Fermentis

Nog een partner toevoegen?



Partner

FoodDelta Zeeland

Nog een partner toevoegen?



Partner

HZ University of Applied Sciences

Nog een partner toevoegen?



Partner

Kloosterboer

Nog een partner toevoegen?



Partner

World of Drinks

Nog een partner toevoegen?



Partner

Burgmetaal

Nog een partner toevoegen?



Partner

Duinlust Dishoek - Hector Goes

Nog een partner toevoegen?



Partner

Koninklijke Horeca Nederland

☒ Alle partners van het consortium zijn akkoord met het project *

Geef aan op welke manier u de kennis opgedaan in dit demonstratieproject zal delen binnen het relevante K&I netwerk

De kennis zal middels zowel on-line als of-line meetings binnen het netwerk gedeeld worden. Middels de kanalen van Koninklijke Horeca Nederland en Food Delta Zeeland wordt gecommuniceerd met Horeca ondernemers en andere Zeeuwse Food bedrijven. Via de HZ worden resultaten gedeeld in het Zeeuwse onderwijs.

OVERIGE GEGEVENS AANVRAGER

Bent u een MKB-onderneming volgens de definitie van de EU?

Ja

Volledige MKB-verklaring ingevuld en ondertekend bijvoegen

Bent u BTW-plichtig voor de kosten binnen dit project?

Ja

Verkeert uw organisatie in financiële moeilijkheden?

Nee

Staat er een bevel tot terugvordering tegen de aanvrager open?

Nee

Is er bij uw instelling een bestuurder, directeur of medewerker in dienst met een bezoldiging van meer dan € 201.000?

Nee

Is er bij uw instelling een interim-functionaris werkzaam die een vergoeding ontvangt van meer dan € 201.000?

Nee

PROJECTGEGEVENS

Projectnaam

Demonstratie Projectkombucha

Doelstelling (korte omschrijving)

De doelstelling van het demonstratieproject is het in werking stellen van een vrij schaalbaar productieproces, welke uitgebreid kan worden zodat het de basis kan vormen voor een nieuwe brouwerij in Zeeland. Het merk voor de gefermenteerde, gezonde en alcoholvrije dranken krijgt verder gestalte en vormt de basis voor een merk met (inter)nationale potentie. De te ontwikkelen processen, brouwerijcomponenten en softwareaansturing zijn toepasbaar voor andere brouwerijen binnen of buiten de regio. Op deze manier ontstaat er toegevoegde waarde voor alle partijen die samenwerken in het Zeeuwse ketenproject, van de machinebouwer tot de horeca en de kennisinstellingen.

Startdatum projectactiviteiten

01-03-2021

Einddatum projectactiviteiten

31-03-2023

Gevraagd subsidiebedrag

200.000

Binnen welk economisch cluster bevindt het project zich?

Agrofood & Seafood

LEEFBAARHEID

Geef aan op welke manier uw project bijdraagt aan de leefbaarheid in Zeeland

Het project draagt bij aan de strategische FoodDelta agenda, in het thema gezondheid en ondersteunt directe en indirecte werkgelegenheid. Het levert een duurzaam en onderscheidend nieuw product op dat past binnen een eigentijdse Zeeuwse horeca sector.

PROJECTVEREISTEN

Geef aan in hoeverre uw project voldoet aan de onderstaande algemene subsidievereisten, zoals opgenomen in de Subsidieregeling Aanjaaggelden Zeeland in Stroomversnelling art 17.1.4

Is de aanvrager gevestigd in Zeeland?

Ja

Acteert de aanvrager ten minste op Zeeuws regionaal niveau?

Ja

Komt de subsidiabele activiteit ten goede aan Zeeland?

Ja

Wordt het project uitgevoerd ter voorbereiding van de ontwikkeling van een innovatief product, proces of dienst?

Ja

Betreft het een eenmalig project?

Ja

Betreft het project de reguliere bedrijfsvoering van de aanvrager?

Nee

CRITERIA

Is het project gericht op tenminste één van de genoemde strategische agenda's uit de subsidieregeling Zeeland in Stroomversnelling?

Ja

Welke?

Economische agenda 2017-2021, Provincie Zeeland. Hoofdstuk 2.4 Energietransitie en circulaire economie

Fooddelta Zeeland, Groei door samenwerking

Economische agenda 2017-2021, Provincie Zeeland. Hoofdstuk 3.6 Sector Food

Strategische Agenda Toerisme voor Zeeland 2020-2030

Economische agenda 2017-2021, Provincie Zeeland. Hoofdstuk 2.1 Beleef Zeeland

Geef een omschrijving op welke manier de projectactiviteiten bijdragen aan de strategische agenda

Agro- en aquafood en daarbinnen het thema gezondheid in food, komt terug in de strategische agenda's van zowel FoodDelta Zeeland als van de Provincie. Daarnaast past het verrijken van het alcoholarme of -vrije, binnen de Zeeuwse visie op gezondheid. De bijdrage aan de werkgelegenheid spreekt voor zich.

Benoem op welke manier het project bijdraagt aan structuurversterking van de Zeeuwse economie

Dit project sluit aan bij het thema vitaliteit en gezondheid en draagt ook bij aan de doelstellingen die er zijn rond de ontwikkelingen binnen het Zeeuwse toerisme. Daarnaast worden Zeeuwse productie en logistieke bedrijven en vestigingen zoals Burg Metaal, Brouwerij Vermeersen, Fermentis en Kloosterboer bij de strategische productontwikkeling ondersteund. Het is de ambitie door te groeien naar een productielocatie waar verschillende alcoholvrije gefermenteerde dranken geproduceerd kunnen worden. De uiteindelijke productielocatie draagt bij aan de directe werkgelegenheid bij de producerende partijen. Indirecte werkgelegenheid ontstaat bij de distributie en bij Burg Metaal.

Beschrijf de innovativiteit van het project

Voor Europa is dit een innovatief product en project. Met name omdat gestreefd wordt naar een basisrecept waar de gezondheidsvoordelen behouden worden. De nieuwe schaalbare productie methode wordt door middel van ketensamenwerking voorbereid op de de verwachte ontwikkeling van dit segment.

Beschrijf het economisch perspectief van het project

Ontwikkeling van een Zeeuwse productie locatie. Het ontwikkelen van voorsprong op het gebied van kennis. Aanhaken bij de ontwikkeling van Smart-Foods. Bijdragen aan het onderscheidende vermogen van de Zeeuwse Horeca. Het scheppen van werkgelegenheid,

MKB-verklaring

Met de MKB-verklaring verklaart de aanvrager een MKB-onderneming te zijn volgens de EU-definitie, zoals opgenomen in aanbeveling van de Europese Commissie 2003/361/EG.

MKB-toets

Volgens de definitie van de Europese Commissie, heeft een MKB- onderneming minder dan 250 werknemers en bedraagt de jaaromzet minder dan 50 miljoen Euro of het balanstotaal minder dan 43 miljoen Euro. De onderneming is zelfstandig en de voornoemde criteria zijn van toepassing op de totale onderneming inclusief partnerondernemingen en verbonden ondernemingen.

Inzake:

Onderneming:

Gemeten over het laatst afgesloten boekjaar ,

waarvan de relevante jaarrekening(en) bijgevoegd bij deze aanvraag, bedraagt

het aantal werkzame personen:

de jaaromzet:

het balanstotaal:

U dient ter onderbouwing van bovenstaande bedragen naast de laatst vastgestelde jaarrekening(en) tevens de achterliggende berekeningswijze aanleveren. U kunt hiervoor gebruik maken van de online MKB-toets op de website van Europese Commissie

(http://ec.europa.eu/growth/tools-databases/SME-Wizard/smeq.do;SME_SESSION_ID=IzxSSNAV00dh9IEtBintQnFQYosUnrNu9mwVHK4Ra4GfKgexGXID!-261302819?execution=e1s1).

Op de website van de Europese Commissie vindt u ook een handreiking inclusief duidelijke voorbeelden voor het bepalen van de MKB-status van uw onderneming, genaamd 'The new SME definition'. (https://ec.europa.eu/info/consultations/public-consultation-review-sme-definition_nl)

Ondergetekende verklaart:

- dat bovenstaande MKB-toets is ingevuld voor de onderneming in haar geheel, inclusief partnerondernemingen en verbonden ondernemingen, ook buiten Nederland en
- daarmee een MKB-onderneming te zijn volgens de EU-definitie, zoals opgenomen in aanbeveling van de Europese Commissie 2003/361/EG.

Naam

[Redacted] J

Plaats

Hulst

Functie

Directeur

Datum

06-01-2021

Handtekening

...

[Redacted Signature] J

Verklaring de-minimissteun

Versie: juli 2016

Wij raden u aan om, voordat u de verklaring invult, eerst de toelichting op de volgende pagina van dit formulier te lezen!

Verklaring

Hierbij verklaart ondergetekende, dat aan de hierna genoemde onderneming beperkte de-minimissteun is verleend

Over de periode van

06-01-2018

(begindatum van het belastingjaar gelegen twee jaar vóór de datum van ondertekening van deze verklaring)

tot

06-01-2021

(datum van ondertekening van deze verklaring) is eerder de-minimissteun (in welke vorm of voor welk doel ook) verleend tot een bedrag van in totaal

 K

Of deze de-minimissteun al daadwerkelijk is uitbetaald, doet niet ter zake. Een kopie van de stukken waaruit het verlenen van de-minimissteun blijkt, voegt u hierbij.

Aldus volledig en naar waarheid ingevuld door:

Bedrijfsnaam

Inschrijfnummer KvK

Bierbrouwerij Vermeersen

21015709

Naam ondertekenaar

Functie ondertekenaar

 J

Directeur

Adres onderneming

Absdaalseweg 2

Postcode

Plaatsnaam

Datum

4561GG

Hulst

06-01-2021

Handtekening



Toelichting verklaring de-minimissteun

Deze toelichting dient als hulpmiddel bij het invullen van de de-minimisverklaring. Aan de toelichting kunnen geen rechten worden ontleend. Verordening (EU) Nr. 1407/2013 van de Commissie van 18 december 2013 betreffende de toepassing van de artikelen 107 en 108 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie op de de-minimissteun (PbEU 2013,L352/1), dan wel de verordeningen voor de de-minimissteun voor de sectoren landbouw en visserij, dan wel voor compensatie van kosten voor het beheer van diensten van algemeen economisch belang (DAEB) zijn bepalend ¹.

De de-minimisverordening en staatssteun

De staatssteunregels in het Verdrag betreffende de Werking van de Europese Unie (artikel 107 en 108 VWEU) stellen beperkingen aan overheden als zij steun willen verlenen aan ondernemingen ². Deze de-minimisverklaring is nodig voor de overheid ³ om na te gaan of het voordeel dat uw onderneming door deze de-minimissteun krijgt, past binnen de voorwaarden die de Europese staatssteunregels stellen.

In de de-minimisverordening heeft de Europese Commissie verklaard dat steunmaatregelen (zoals subsidieverlening) tot een bepaalde drempel het handelsverkeer tussen de lidstaten niet ongunstig beïnvloeden en de mededinging niet vervalsen en daarom niet beschouwd worden als staatssteun in de zin van het VWEU. Deze drempel is gesteld op een bedrag van € 200.000,- (€ 100.000,- voor ondernemingen die voor rekening van derden goederenvervoer over de weg verrichten). Voor de visserijsector geldt een drempel van € 30.000,-. Voor de landbouwproductiesector is de drempel gesteld op € 15.000,-. Dit bedrag geldt per onderneming over een periode van drie belastingjaren. Steun die genoemde drempelbedragen niet overschrijdt, wordt aangemerkt als 'de-minimissteun'.

De de-minimisverordening kan gebruikt worden voor kleine, middelgrote of grote ondernemingen. Naast ondernemingen in de genoemde sectoren waarvoor een eigen de-minimisverordening geldt, is de de-minimisverordening (nr. 1407/2013) in bepaalde gevallen niet van toepassing op steun aan ondernemingen die actief zijn in de sector verwerking en afzet van landbouwproducten. Ook steun voor werkzaamheden die verband houden met de uitvoer naar derde landen of lidstaten en steun die afhangt van het gebruik van binnenlandse in plaats van ingevoerde goederen is uitgezonderd.

Eén onderneming

Het de-minimisplafond geldt voor één onderneming. Artikel 2 lid 2 van de de-minimisverordening (nr. 1407/2013) geeft aan wanneer sprake is van één onderneming. Het kan namelijk voorkomen dat twee (of meer) ondernemingen een bepaalde band met elkaar onderhouden en onder deze verordening als één onderneming worden gezien. Denk hierbij bijvoorbeeld aan het hebben van de meerderheid van de stemrechten van de aandeelhouders van een andere onderneming, het recht om onder meer bestuursleden van een andere onderneming te benoemen/ontslaan en het recht een overheersende invloed op een andere onderneming uit te oefenen.

Bedrag van de de-minimissteun

Door middel van deze verklaring heeft u aan dat met de huidige subsidieverlening voor uw onderneming de de-minimisdrempel niet wordt overschreden. U moet daarom nagaan of gedurende het lopende en de twee voorafgaande belastingjaren enige vorm van de-minimissteun door een overheidsorganisatie aan uw onderneming is verstrekt. Indien dit het geval is bent u hierover door de overheidsinstantie in kennis gesteld. Het gaat dus niet alleen om steun die u heeft ontvangen van een gemeente of een ministerie: alle de-minimissteun telt mee. Bij overschrijding van de drempel kan geen beroep meer worden gedaan op de de-minimisverordening. Handelen in strijd met de staatssteunregels kan in het ergste geval leiden tot terugvordering van de verleende steun!

De bedragen die dienen te worden gebruikt bij het invullen van de verklaring, zijn brutobedragen vóór aftrek van belastingen. Behalve om subsidieverlening kan het daarbij gaan om leningen tegen gunstige voorwaarden, de verkoop van grond tegen een lagere prijs dan de marktwaarde, vrijstellingen, verlagingen of kwijtschelding van directe of indirecte belastingen etc. Onder voorwaarden is het mogelijk de verordening toe te passen op leningen en garanties die langer dan drie jaren lopen.

De de-minimissteun wordt geacht te zijn verleend op het tijdstip waarop uw onderneming een wettelijke aanspraak op de steun verwerft, ongeacht de datum waarop de de-minimissteun aan de onderneming wordt betaald. Dit betekent concreet de datum waarop een besluit tot subsidieverlening (of verlening van een voordeel door bijvoorbeeld het aangaan van een lening of garantstelling) aan uw onderneming is genomen.

Samenloop met reguliere staatssteun

Mogelijk heeft uw onderneming voor dezelfde kosten die in aanmerking komen voor de huidige de-minimissteun reeds staatssteun ontvangen, die door de Europese Commissie is goedgekeurd of binnen het toepassingsgebied van de algemene groepsvrijstellingsverordening ⁴, de Landbouwgroepsvrijstellingsverordening ⁵, de Visserijvrijstellingsverordening ⁶, het vrijstellingsbesluit over de compensatie van kosten voor het beheer van diensten van algemeen economische belang (DAEB) ⁷ valt. Het totaalbedrag van de de-minimissteun en deze staatssteun mag dan de maxima niet overschrijden die op basis van het relevante besluit van de Europese Commissie of de betreffende vrijstellingsverordening zijn toegestaan. Als u twijfelt of bepaalde steun die u hebt ontvangen goedgekeurde of vrijgestelde steun is, kunt u hierover contact opnemen met de overheid of uitvoeringsinstantie van wie u de steun heeft ontvangen.

Het formulier heeft betrekking op drie situaties:

- uw onderneming heeft gedurende het lopende en de twee voorafgaande belastingjaren in het geheel geen de-minimissteun ontvangen,
- uw onderneming, heeft gedurende het lopende en de twee voorafgaande belastingjaren de-minimissteun ontvangen. Opgeteld bij het bedrag van de huidige voorgenomen steun wordt echter het bedrag van € 200.000,- niet overschreden (respectievelijk € 100.000,-/ € 30.000,-/ € 15.000,-), of
- uw onderneming, heeft voor dezelfde kosten die in aanmerking komen voor de huidige voorgenomen steun reeds andere vormen van staatssteun ontvangen.

Het bewaren van gegevens

De Europese Commissie kan onrechtmatige steun nog gedurende tien jaar na de verlening terugvorderen. De mogelijkheid bestaat dan ook dat de Europese Commissie naderhand bij (de) Nederland(se overheidsinstantie) nog informatie opvraag over hoe de steun is besteed om na te kunnen gaan of er wellicht sprake is van onrechtmatige steun. De overheidsinstantie van wie u de steun heeft ontvangen kan – indien zij zelf niet over die informatie beschikt – in een dergelijk geval aan u vragen om documenten waarmee kan worden aangetoond dat de steun besteed is aan die activiteiten waarvoor deze is verleend. Het gaat daarbij dan om documenten die u op grond van de algemene administratie- en bewaarverplichting voor ondernemers moet bewaren ⁸.

1 Voor de sector van de primaire productie van landbouwproducten zie Verordening (EU) Nr. 1408/2013 van de Commissie van 18 december 2013 inzake de toepassing van de artikelen 107 en 108 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie op de-minimissteun in de landbouwsector. Voor de sector visserij zie Verordening (EU) Nr. 717/2014 van de Commissie van 27 juni 2014 inzake de toepassing van de artikelen 107 en 108 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie op de-minimissteun in de visserij- en aquacultuursector. Voor DAEB zie Verordening (EU) Nr. 360/2012 van de Commissie van 25 april 2012 betreffende de toepassing van de artikelen 107 en 108 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie op de-minimissteun verleend aan diensten van algemeen economisch belang verrichtende ondernemingen.

2 Een onderneming in Europeesrechtelijke zin is een eenheid die een economische activiteit uitoefent. Een economische activiteit is het aanbieden van goederen en diensten op de markt. De rechtsvorm van deze eenheid of de wijze waarop zij wordt gefinancierd is hierbij niet van belang. Daarbij kunnen zowel privaatrechtelijke als publiekrechtelijke rechtspersonen een onderneming vormen. Dat er geen winstoogmerk is (zoals bij een stichting) is niet relevant.

3 Een overheidsinstantie kan zowel de centrale overheid, de provincie, de gemeente of een waterschap betreffen. Het kan ook zo zijn dat een uitvoeringsinstantie bevoegd is om namens hen steun te verlenen.

4 Verordening (EU) Nr. 651/2014 van de Commissie van 17 juni 2014 waarbij bepaalde categorieën steun op grond van de artikelen 107 en 108 van het Verdrag met de interne markt verenigbaar worden verklaard.

5 Verordening (EU) Nr. 702/2014 van de Commissie van 25 juni 2014 waarbij bepaalde categorieën steun in de landbouw- en de bosbouwsector en in plattelandsgebieden op grond van de artikelen 107 en 108 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie met de interne markt verenigbaar worden verklaard.

6 Verordening (EU) Nr. 1388/2014 van de Commissie van 16 december 2014 waarbij bepaalde categorieën steun voor ondernemingen die actief zijn in de productie, de verwerking en de afzet van visserij- en aquacultuurproducten, op grond van de artikelen 107 en 108 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie met de interne markt verenigbaar worden verklaard.

7 Besluit van de Commissie van 20 december 2011 betreffende de toepassing van artikel 106, lid 2, van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie op staatssteun in de vorm van compensatie voor de openbare dienst, verleend aan bepaalde met het beheer van diensten van algemeen economisch belang belaste ondernemingen.

8 Artikel 2:10, lid 1, BW (rechtspersonen) en artikel 3:15i BW (ondernemingen en vrije beroepsbeoefenaren).

CHECKLIST MET BIJLAGEN

In onderstaand overzicht zijn de bijlagen opgenomen. Deze maken onderdeel uit van uw subsidieaanvraag en dienen daarom samen met het aanvraagformulier te worden ingediend.

☒ Projectplan

Het projectplan bevat de volgende elementen:

- een beschrijving van de activiteiten,
- beschrijving en samenstelling van het consortium
- samenvatting van het project ten behoeve van een voor eenieder toegankelijke publicatie

Projectplan

☒ Sluitende (meerjaren-)begroting

Begroting

☒ Volledig ingevulde en ondertekende MKB-verklaring

☒ Achterliggende berekeningswijze bij de MKB-verklaring

Gebruik hiervoor de online MKB-toets op
http://ec.europa.eu/growth/tools-databases/SME-Wizard/smeq.do;SME_SESSION_ID=IzxSSNAV00dh9IEtBintQnFQYosUnrNu9mwVHK4Ra4GfKgewGXID!-261302819?execution=e1s1

Berekeningswijze

☒ Ondertekende verklaring De minimissteun optioneel

Wilt u nog meer bijlagen toevoegen?

Nee

ONDERTEKENING

Ondergetekende verklaart:

- kennis te hebben genomen van en in te stemmen met de voorwaarden die betrekking hebben op deze aanvraag;
- dit formulier naar waarheid te hebben ingevuld;
- bevoegd en/of gemachtigd te zijn om deze aanvraag te ondertekenen;
- kennis te nemen van het feit dat indien uw project subsidie ontvangt, een samenvatting van uw project openbaar toegankelijk zal worden gepubliceerd.

Let op: Aanvraag moet worden ondertekend door een daartoe bevoegd persoon cf. inschrijving KvK.

Aanvrager

Naam

Plaats

Functie

Datum

Handtekening

Het volledig ingevulde aanvraagformulier dient ondertekend en vergezeld van de
bijlagen schriftelijk te worden ingediend op het volgende adres:

Provincie Zeeland

t.a.v.: Subsidies

Postbus 6001

4330 LA Middelburg



Provincie Zeeland
t.a.v. subsidies
Postbus 6001
4330 LA Middelburg

Hulst, 6 januari 2021

MKB VERKLARING

L.S.,

Bierbrouwerij Vermeersen heeft minder dan 250 werknemers en de jaaromzet bedraagt minder dan 50 miljoen euro en het balans totaal is minder dan 43 miljoen euro.

De onderneming is zelfstandig en de voornoemde criteria zijn van toepassing op de totale onderneming inclusief partnerondernemingen en verbonden ondernemingen.

Hulst, 6 januari 2021

[Redacted signature block with a small 'J' icon]

MKB Verklaring

Categorie onderneming	Aantal werkzame personen	Jaaromzet	Jaarlijkse balans
Klein	< 50 fte	≤ 10 miljoen EUR	of ≤ 10 miljoen EUR
Middelgroot	< 250 fte	≤ 50 miljoen EUR	of ≤ 43 miljoen EUR
Groot	> 250 fte	> 50 miljoen EUR	en > 43 miljoen EUR

Vul het schema in op de volgende pagina om te bepalen in welke categorie u valt.

Voor meer informatie raadpleegt u de 'Gebruikersgids bij de definitie van kmo's' van de Europese Commissie. Zie <https://op.europa.eu/s/nrYS>

Naam onderneming	Bierbrouwerij Vermeersen	Aantal werkzame personen (fte)	3
Laatst afgesloten boekjaar	2019	Jaaromzet in €	€ 402.009
		Balanstotaal in €	€ 1.009.833
Mijn onderneming is een	☒ Kleine onderneming	☐ Middelgrote onderneming	☐ Grote onderneming

Ondertekende verklaart dat de verklaring is ingevuld voor de onderneming in haar geheel, inclusief verbonden ondernemingen en partnerondernemingen, ook buiten Nederland.

Naam J

Functie Directeur

Datum en plaats

07-01-2021

Handtekening J



DEMONSTRATIE PROJECT KOMBUCHA

KETENSAMENWERKING IN ZEELAND



Januari 2021



Inhoudsopgave

1	Samenvatting.....	3
2	Inleiding Demonstratieproject Kombucha	4
2.1	Inleiding	4
2.2	Scope demonstratieproject	4
3	Er ontstaat een nieuwe drankencategorie	5
3.1	Kombucha.....	5
3.1.1	De marktontwikkeling van Kombucha	6
3.2	Waterkefir	7
3.2.1	De marktontwikkeling van waterkefir.....	7
4	Leerpunten vanuit de Haalbaarheidsstudie tot nu toe	7
4.1	Vergelijkbaar met de biermarkt in de 50'er jaren	7
4.2	Kansrijke Brouwprocessen	7
4.2.1	Organisch Verloop	8
4.2.2	Pasteurisatie	8
4.2.3	Spinning Cone Column	8
4.2.4	Vacuüm Distillatie.....	8
4.3	Merk en Doelgroep.....	10
4.3.1	Merk	10
4.3.2	Doelgroep	11
4.3.3	Het verhaal achter QHM MY	11
4.3.4	Zeeuws ontwerp.....	11
5	Kansen voor Zeeuwse foodketen	12
5.1	Productie- en agrobedrijven.....	12
5.2	Machinebouw.....	13
5.3	Distributie.....	13
5.4	Horeca	13
5.5	Kennisinstellingen	14
6	Aanleiding in Trends.....	15
6.1	Trends rond gezondheid.....	15
6.1.1	Nieuwe inzichten met betrekking tot alcoholgebruik.....	15
6.1.2	Nieuwe inzichten met betrekking tot suiker in fruitsappen.....	15
6.1.3	Perceptie rond gebruik kunstmatige zoetstoffen in frisdranken	16
6.1.4	Gezondheidstrend consumenten	16
6.2	Gefermenteerde producten op het menu.	16
6.3	Trend gebruik reststromen	16
7	Consortiumpartners	17



7.1	Brouwerij Vermeersen	17
7.1.1	Vermeersen, pioniers in het drankenlandschap	17
7.2	RKI Sustainable Solutions	19
7.3	Fermentis.....	19
7.4	FoodDelta	19
7.5	Kloosterboer	19
7.6	World of Drinks	20
7.7	Burg Metaal	20
7.8	Duinlust	20
7.9	Hector	20
7.10	Koninklijke Horeca Nederland	20
8	Het projectvoorstel	21
8.1	Doelstelling demonstratieproject.....	21
8.1.1	Industriële basisrecepten en processen.....	21
8.1.2	Ontwerp schaalproductie	22
8.1.3	Ontwikkeling Modulair productiesysteem	23
8.1.4	Proef distributie.....	23
8.1.5	Communicatie en informatie	23
8.1.6	Businesscase nieuwe Zeeuwse productielocatie	25
8.1.7	Communicatie en Informatie	26
8.2	Projectaanpak en werkpakketten	27
8.3	Begroting	28
8.4	Financiering	28
8.5	Planning	28
8.6	Concreet resultaat en beoogd vervolg	29
9	Belang voor Zeeuwse economische structuurversterking	30
9.1	Bijdrage aan structuurversterking Zeeland	30
9.1.1	Economische impact in de totale keten	30
9.1.2	Innovatief project met een zwaartepunt in Zeeuws-Vlaanderen	30
9.2	Mate van innovativiteit	30
10	Bijlage	32
10.1	Begroting per activiteit per deelnemer	32
10.2	Planning per activiteit.....	33
10.3	Cashflow overzicht	34



1 Samenvatting

Dit demonstratieproject wordt uitgevoerd in een ketenconsortium binnen een Zeeuwse foodketen met als doel een schaalbaar productieproces voor kombucha te ontwikkelen. Binnen de scope van het project wordt het productieproces getest en uitgebreid zodat het de basis kan vormen voor een nieuwe brouwerij in Zeeland. Het merk voor de gefermenteerde, gezonde en alcoholvrije dranken krijgt verder invulling en vormt de basis voor een merk met (inter)nationale potentie. De te ontwikkelen processen, brouwerijcomponenten en softwareaansturing zijn toepasbaar voor andere brouwerijen binnen of buiten de regio. Op deze manier ontstaat er toegevoegde waarde voor alle partijen die samenwerken in het ketenproject, van de machinebouwer tot de horeca en de kennisinstellingen.

Kombucha, een functionele drank¹ die ontstaat uit fermentatie van een symbiose van micro-organismen, is één van deze functionele dranken die ook gedronken wordt omdat het past in een bewust gezonde levensstijl. Kijkend naar trends in ons land en in andere landen, kan alleen de kombucha markt zich al ontwikkelen tot een markt van €575 miljoen euro in Nederland. De Europese markt kan een omvang krijgen van €14 miljard Euro². In het onderzoek gebruiken we kombucha, welke een belangrijk deel van deze categorie kan invullen. Er wordt gekeken hoe het basisrecept van kombucha kan worden geoptimaliseerd zodat het een smaakvolle drank oplevert. Dit alles binnen een robuust productieproces.

....Economische Impact....

'ZEEUWSE PRODUCTIE VAN KOMBUCHA BOUWEND NAAR EEN (INTER)NATIONAAL MERK, BIEDT TOEGEVOEGDE WAARDE VOOR DE HELE KETEN VAN MACHINEBOUWER TOT DE ZEEUWSE HORECA'

Met name de toegevoegde waarde voor de horeca is van belang voor een succesvolle introductie en groei van de activiteiten. Het consortium is daarom versterkt met partners uit deze voor Zeeland belangrijke sector. Zeeuwse horecaondernemingen: Koninklijke Horeca Nederland en FoodDelta Zeeland, vormen samen de vertegenwoordiging van de horeca. Het demonstratieproject ondersteunt niet alleen de ontwikkeling van nieuwe activiteiten bij de machinebouw en het brouwen, maar ondersteunt ook de ontwikkeling in de horeca naar no or low alcohol met dranken die beleving bij de consument kunnen losmaken. Op deze manier ontstaat er een wederzijds belang voor de consortium partners om de proef te laten slagen.

De belangrijkste onderdelen van het demonstratieproject zijn:

- Installaties voor een kombucha proces die schaalbaar zijn zodat er een product ontstaat voor nieuwe kombucha brouwerijen.
- Ontwikkeling van Zeeuwse kombucha brouwerij met een in potentie internationaal merk. Dit ondersteunt directe en indirecte werkgelegenheid in de keten van machinebouwer tot de distributie. Daarnaast stimuleert het project de verduurzaming van de omzet in de horeca met de ontwikkeling van een low en no alcohol drank assortiment.
- Ontwikkeling van 2 brouwprocessen die schaalbaar zijn tot tenminste 10.000 hectoliter tot 50.000 hectoliter waarmee het tot de grotere kombucha brouwerijen van Europa gaat behoren.
- Circulaire procesopbouw van de productie, met de definitie van aanvullende processen voor projecten die gebruik maken van de "afvalstromen" van de brouwerij, maar ook gebruik maken van korte ketens en secundaire stromen uit de fruitproductie.

¹ Functionele dranken worden gedronken omdat ze net als andere dranken gewaardeerd worden door de consument omdat ze lekker zijn en de dorst lessen, maar ook omdat ze passen bij een gezonde(re) levensstijl.

² Tegen 2026 Zie 3.1.1



- Ondersteuning van de kennisinstellingen rond de verdere ontwikkeling van kennis in de foodsector.
- Stimuleren van de ontwikkeling van een low or no alcohol drankenassortiment voor de Zeeuwse horeca.

2 Inleiding Demonstratieproject Kombucha

In dit hoofdstuk wordt kort de onderzoeksopzet gekaderd die verder wordt uitgewerkt en toegelicht in hoofdstuk 8.

2.1 Inleiding

Het demonstratieproject heeft de bedoeling een productieconcept op te bouwen die uiteindelijk schaalbaar is tot tenminste 10.000 hectoliter. Zo kan er een voorsprong worden opgebouwd met het vermarkten van gezonde, regionaal gebrouwen, alcoholvrije gefermenteerde dranken in de Zeeuwse horeca.

Voor het demonstratieproject wordt kombucha gebruikt, maar met de intentie om ook kennis op te doen voor andere vergelijkbare alcoholvrije dranken.

2.2 Scope demonstratieproject

Er wordt een eerste proefproductie uitgevoerd waarbij kombucha³ gebrouwen wordt in een aantal basisrecepten met verschillende gisten. De focus ligt initieel op het ontwikkelen van een basisproces

en productiemethode voor een gezonde smakelijke alcoholvrije drank, met een stabiele distributie naar de Zeeuwse horeca.

....aanzet tot groei

HET IS DE BEDOELING EEN START TE
MAKEN MET EEN NIEUWE
PRODUCTIELOCATIE DIE KAN
UITGROEIEN TOT EEN VAN DE GROTERE
KOMBUCHA BROUWERIJEN VAN
EUROPA.

Dit demonstratieproject richt zich op Zeeland, maar de onderliggende trends en kansen zijn er in meerdere West-Europese landen. Dit biedt mogelijkheden voor bredere distributie van kombucha en tevens ook voor het aanbieden van brouwoplossingen voor kombucha producenten.

Het is de bedoeling een start te maken met een nieuwe productielocatie die kan uitgroeien tot een van de grotere kombucha brouwerijen van Europa. Dit gecombineerd met een merk dat (inter)nationaal inzetbaar is. Daarvoor worden binnen het demonstratieproject de volgende projectcomponenten in beeld gebracht:

- 2 productieprocessen worden getest, met de doelstelling om te zoeken naar de beste combinatie van smaak en een stabiel laag alcoholpercentage. Minimaal 1 van de processen kan worden opgeschaald tot een niveau van tenminste 50.000 hectoliter waarmee het op langere termijn tot de grotere kombuchabrouwerijen van Europa gaat behoren. Binnen een periode van 3 jaar moet het proces tot 5.000 hectoliter op te schalen zijn.
 - De procesontwikkeling wordt ondersteund door de HZ University of applied sciences.
- Productieversies van minimaal 4 smaakvarianties.
- Schaalbare productiecomponenten voor de fermentatie van kombucha. Dit projectonderdeel wordt ondersteund door Burg metaal, een innovatieve Zeeuws-Vlaamse machinebouwer met ervaring in de fabricage van machines voor de voedselindustrie.

³ Drank van gefermenteerd gezoete thee door azijnzuurbacteriën- en gist-culturen. Kombucha ontwikkelt in de drank vooral glucuronzuur, melkzuur, azijnzuur en verschillende vitamines.



- Ontwikkeling van een opschalingsscenario van het demonstratieproject, gebruikmakend van bestaande synergiën met de activiteiten van Kloosterboer. De huidige blending activiteiten zouden aanvullend kunnen zijn en daardoor een betere businesscase kunnen opleveren.
- Ontwikkeling van een korte en circulaire keten:
 - Gebruik van lokale (secundaire) stromen van de Zeeuwse Fruit en voedselproductie waar mogelijk.
 - Procesontwikkeling voor producten uit de cellulose stromen van kombucha. Dit kan Vegan leer zijn of bijvoorbeeld dienen als component voor een eetbare laag⁴ over groente of fruit zodat de houdbaarheid verlengd wordt.
 - Duurzame inkoop van thee zolang die niet dichtbij⁵ verkrijgbaar is.
- Verdere ontwikkeling van een (inter)nationaal merk voor functionele dranken waar de eerste stappen al voor zijn gezet tijdens de haalbaarheidsstudie. De branding moet minimaal een nationale potentie hebben, maar ook buiten de landsgrenzen toepasbaar zijn.
- Stimuleren van de ontwikkeling van een low or no alcohol drankenassortiment voor de Zeeuwse Horeca, die zorgt voor beleving bij de consument en zo een goede marge ondersteunt. Dit opleverpunt wordt in samenwerking met lokale horecaondernemers en de Koninklijke Horeca Nederland ontwikkeld.
- Gekoelde distributie naar de Zeeuwse Horeca met ondersteuning van World of Drinks en lokale horeca ondernemers. Ook Kloosterboer deelt hier zijn expertise met het project.
- Festival- en event distributie. Ontwikkeling van een specifieke festival- en event oplossing waarbij geen statiegeld oplossing toepasbaar is.

3 Er ontstaat een nieuwe drankencategorie

De meeste gefermenteerde dranken zijn meer dan duizend jaar oud en nooit meer verdwenen. De meest bekende zijn natuurlijk wijn en bier. Toch is er een "nieuwe categorie" ontstaan die met name in de Verenigde Staten al een volwassen alternatief is voor zowel alcoholhoudende dranken maar ook voor frisdranken. De meest bekende uit deze categorie zijn kombucha en waterkefir. De categorie wordt ook wel bestempeld als **functionele dranken**. Functionele dranken worden gedronken omdat ze net als andere dranken gewaardeerd worden door de consument omdat ze lekker zijn en de dorst lessen, maar ook omdat ze passen bij een gezonde(re) levensstijl. We lichten 2 dranken uit deze categorie nog verder toe namelijk: kombucha en waterkefir.

3.1 Kombucha

Kombucha is gefermenteerde zwarte thee waaraan suiker is toegevoegd. Het fermentatieproces zet de suiker om in zuren, metabolieten, vitamine B en vitamine C. Van de hoeveelheid suiker die toe is gevoegd, blijft nog maar héél weinig over in het uiteindelijke drankje. Het drankje bevat <0,5% alcohol waardoor het als non-alcoholische drank verkocht kan worden.

Door het toevoegen van kleine hoeveelheden sap van fruit, groente en/of kruiden of door het gebruiken van verschillende gisten, ontstaan verschillende smaken. Op de Amerikaanse markt is het gebruikelijk dat een producent vele soorten kombucha op de markt brengt. In figuur 1 is een deel van

⁴ Met de University of Applied Sciences wordt gewerkt aan de een project genaamd Fresh Layer waar onderzoek wordt gedaan naar de samenstelling van een dergelijk product.

⁵ <https://hetzuyderblad.nl/>: een eerste voorbeeld van theeproduktie van Nederlandse bodem. Dit is echter nog niet beschikbaar in voldoende volume voor kombucha.



het kombucha assortiment te zien van GT's Kombucha de Amerikaanse marktleider. De door Forbes geschatte waarde van GT's is \$1 miljard.



Figuur 1: klein deel van het assortiment van GT's Kombucha

3.1.1 De marktontwikkeling van Kombucha

Voor de Nederlandse of Europese markt bestaan nog geen cijfers. Voor de VS zijn meer cijfers bekend over de marktontwikkeling. De markt in de VS is al verder ontwikkeld, maar groeit nog zeer snel. De Noord Amerikaanse marktomvang van kombucha zal naar verwachting groeien met 23,0 % jaarlijkse samengestelde groei tot \$ 6,2 miljard in 2026⁶.

Wanneer we aannemen dat de consumptie per hoofd van de bevolking in 2026 gelijk is aan die in de VS, dan heeft de Nederlandse markt in 2026 een indicatieve omvang van € 575 mln⁷. Met een gelijke consumptie zou dat voor de EU een indicatieve omvang van € 14 miljard⁸ betekenen.

.... Een nieuw marktsegment

'DE MARKT IN DE VS IS AL VERDER ONTWIKKELD MAAR GROEIT NOG ZEER SNEL. DE NOORD-AMERIKAANSE MARKTOMVANG VAN KOMBUCHA ZAL NAAR VERWACHTING GROEIEN MET 23,0% JAARLIJKSE SAMENGESTELDE GROEI TOT 6,2 MILJARD IN 2026'.

De getallen zijn indicatief en nemen een uiteindelijke gelijke consumptie aan in Europa als in de VS, maar geven in ieder geval de richting aan van de potentiële

markt in Europa.

Als aanvullende statistiek ligt de consumptie van Coca Cola in Europa op ongeveer 75%⁹ van de consumptie in de VS.

⁶ Bron: Global QY Research COMTEX June 13, 2019

⁷ Bron: Bevolking 2026: US Bureau Labor Statistics; CBS.nl;

⁸ Bron: EU bevolking 2026 Eurostat

⁹ Bron: <https://www.statista.com/>: Annual consumption per capita of the Coca Cola brand



3.2 Waterkefir

Waterkefir is een gefermenteerde drank gemaakt met water als basis, en een symbiotische cultuur van melkzuurbacteriën en gisten. Het eindproduct wordt licht sprankelend, wanneer het gebotteld is. Ook bij waterkefir is de smaakvariatie aan te brengen door toevoeging van sappen of kruiden.

Beide dranken worden als pro-biotisch bestempeld en bevatten vitamines zoals vitamine B1, B2, B6, B8 en B12 en vitamine C. Naast de smaak worden deze dranken vanwege de gezondheidsvoordelen gekocht.



Figuur 2: Gt's Water Kefir

In Europa is melkkefir redelijk bekend, maar dit heeft niet hetzelfde ontwikkelpotentieel voor de horeca omdat het veel meer vult. Melkkefir kan eigenlijk niet bij een lunch of diner gedronken worden.

3.2.1 De marktontwikkeling van waterkefir

Specifieke marktcijfers voor waterkefir zijn niet voorhanden op dit moment. De cijfers die verkrijgbaar zijn, richten zich op melkkefir. Melkkefir is echter een totaal ander product gericht op het ontbijt en net als yoghurt nauwelijks geschikt voor horeca. De cijfers van kombucha geven echter genoeg indicatie van de potentie van deze categorie dranken.

4 Leerpunten vanuit de Haalbaarheidsstudie tot nu toe

4.1 Vergelijkbaar met de biermarkt in de 50'er jaren

De markt voor Kombucha in Europa is voor een groot gedeelte vergelijkbaar met de biermarkt in de jaren 50. Het aanbod wordt gevormd door enkele geografisch verspreide, kleine onafhankelijke aanbieders die dranken aanbieden van wisselende kwaliteit en met sterk verschillende eigenschappen. Enkele grote brouwerij en frisdrankconcerns hebben echter wel Kombucha brouwers met een duidelijk potentieel overgenomen. Er is echter nog geen duidelijke merkvoorkeur bij de consument. Er groot verschil met de jaren 50 is echter wel dat de verkoop - en distributiekanaalen sterk verschillen. De markt bevindt zich in het prilste stadium van ontwikkelingen en het is nog niet voorspelbaar wie de positie van marktleider in zal nemen en hoe niche-ruimten ingevuld zullen worden.

....aanzet tot groei

'HET AANBOD WORDT GEVORMD DOOR ENKELE GEOGRAFISCH VERSPREIDDE, KLEINE ONAFHANKELIJKE AANBIEDERS'

4.2 Kansrijke Brouwprocessen

De productie van kombucha bestaat uit de volgende stappen;

1. Het koken van een thee met suiker (doorgaans rietsuiker).
2. Het afkoelen van deze thee.



3. Het toevoegen van een Scoby (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) die in een eerste fase door de aanwezige gisten de suiker omzet in alcohol en vervolgens zorgen de bacteriën voor afbraak van deze alcohol en vorming van cellulose (de massa van de Scoby) .
4. Toevoeging van smaak bestanddelen zoals fruit, kruiden, specerijen, groenten, extracten etc.
5. Filtratie en botteling.



Uitdagingen in dit proces zijn vooral;

1. Voorkomen dat er meer dan 0,5 volume procent alcohol ontstaat
2. Overmatige productie van CO₂
3. Ontstaan van overmatige troebelings
4. Het ontstaan van een Scoby in de fles
5. Ontwikkeling van een te hoge of te lage Ph
6. Het ontstaan van smaak afwijkingen door bijv. oxidatie .

De procesalternatieven die worden overwogen voor de productie van de Zeeuwse kombucha zijn;

4.2.1 Organisch Verloop

Het op puur organische wijze laten uitgisten en van de suikers en een (langdurig) omzettingsproces van de alcohol laten voltooien en zoettonen en body in het product brengen met onvergistbare alternatieven voor suiker (bijv. groene Stevia) of complexe suikerstructuren zoals maltotriose , in combinatie met een gekoelde opslag en gekoelde verkoop. Een nadeel hiervan is dat de producent minder invloed heeft op de conditie van het product nadat het de site heeft verlaten.

4.2.2 Pasteurisatie

Het pasteuriseren van de drank na de hoofdgisting en alcohol afbraak het toevoegen van een selectie van de probiotica zonder actieve gist. Een nadeel van pasteurisatie is dat het de meer delicate smaakbestanddelen kan beïnvloeden.

4.2.3 Spinning Cone Column

Na de hoofdgisting de alcohol verwijderen door middel van het toepassen van Spinning Cone Column technologie. Hierbij worden de alcohol en de vluchtige smaakbestanddelen in twee runs uit de kombucha gehaald waarna de vluchtige smaak bestanddelen terug in de drank geleid worden en de alcohol afgevoerd wordt gebruikt kan worden voor de productie van likeuren of desinfectiemiddelen. Dit proces lijkt het meest belovend te zijn. Echter door de hoge investering van enkel al de Spinning Cone Column niet geschikt voor de beperkte schaal van de concept proeven. Het lijkt echter wel de meest serieuze oplossing voor proces op volledige productie schaal.

4.2.4 Vacuüm Distillatie

Het onttrekken van de alcohol bij een lagere temperatuur onder vacuüm is een elegante oplossing om tot een alcoholvrije drank te komen. Het principe kan zowel gebruikt worden om alcohol te verwijderen als om aroma's direct uit bijvoorbeeld fruit te onttrekken en het aan de kombucha toe te voegen. De toepassing van deze techniek is in termen van investering iets toegankelijker dan Spinning Cone Column technologie, doch niet haalbaar binnen dit project.



K



4.3 Merk en Doelgroep

4.3.1 Merk

Bij **QHM MY** zijn er verschillende aspecten die de basis vormen van het product en die het merk waardevol maken. Een element is het gezondheidsvoordeel van de consumptie van Kombucha. Hiermee wordt er gepositioneerd op een functionele behoefte. Een tweede merkwaarde voor **QHM MY** is een merkwaarde voor **QHM MY** kombucha is streven. Het stellen van doelen, streven naar een beter resultaat, het streven naar een gezonder en gelukkiger leven. Het streven naar een gezondere wereld. Het streven – naar progressie, niet perfectie. Het streven en strijden is natuurlijk terug te vinden in het Zeeuwse DNA. **QHM MY** wil mensen inspireren om te streven naar een betere versie van zichzelf. En de laatste twee merkwaarden zijn transparantie en kwaliteit. Transparantie door zowel eerlijk en duidelijk te zijn tegenover onze klant. Dit met betrekking tot: onze producten, doelen, ingrediënten en processen. De kwaliteit van de kombucha dient vergelijkbaar te zijn met die van de bieren die de brouwerij op de markt brengt.



'EEN MERKWAARDE VOOR **QHM MY** KOMBUCHA IS STREVEN. HET STELLEN VAN DOELEN, STREVEN NAAR EEN BETER RESULTAAT, HET STREVEN NAAR EEN GEZONDER EN GELUKKIGER LEVEN'.

De naam **QHM MY** (wordt uitgesproken als: Oh My!) verwijst naar de (elektrische) weerstand. Het weerstand icoon "Ω" komt in de branding op verschillende plaatsen terug. Het staat symbool voor de Lichamelijke weerstand die kombucha stimuleert. Dit door de werking van de probiotica in het spijsverteringssysteem. In de uitstraling komen de kernwaarden die voor **QHM MY** van belang zijn, naar voren. Verzorgde stijl, milieuvriendelijke duurzame verpakkingen, trendy ondersteuning en uitgebreide informatie.

Bierbrouwerij Vermeersen heeft de merknaam in de belangrijkste Europese landen en de Verenigde Staten van Amerika gedeponneerd.



4.3.2 Doelgroep

De doelgroep van **QHM MY** kombucha bestaat uit mensen die zich erg bewust zijn van hun levensstijl. Die zorgvuldig de producten uitzoeken die zij tot zich nemen. Kombucha is een drankje dat gezondheidsvoordelen met zich meebrengt, het groeiende bewustzijn hiervan is ook de belangrijkste drijfveer voor de markt. De gezonde levensstijl trend is voornamelijk populair onder de millennials, degenen geboren tussen 1980 en 2000. Zij zijn bereid om meer te betalen voor middelen die bijdragen aan het verbeteren van hun gezondheid. Deze generatie beweegt meer en is gezonder dan voorgaande generaties. Hun welzijn is een dagelijkse bezigheid. De leeftijdscategorie van onze doelgroep is 20 tot 40 jarigen. Deze doelgroep is reeds erg bepalend in de ontwikkeling van de Zeeuwse Horeca. Het traditionele strandpaviljoen heeft plaatsgemaakt voor een ontspannen omgeving met een culinaire beleving op hoog niveau. Het buurtcafé verdwijnt en horecazaken die inspelen op de behoefte om in gezinsverband (milieu)bewust op een gezonde wijze te genieten, hebben het tij mee. In deze setting past een smaakvolle, alcoholvrije trendy drank met een eeuwenoude oorsprong. Alcoholvrij, maar niet kinderlijk. Eeuwenoud, maar niet belegen.

4.3.3 Het verhaal achter **QHM MY**

....Luctor et Emergo

'EEN MERKWAARDE VOOR **QHM MY** KOMBUCHA IS STREVEN. HET STELLEN VAN DOELEN, STREVEN NAAR EEN BETER RESULTAAT, HET STREVEN NAAR EEN GEZONDER EN GELUKKIGER LEVEN'

QHM MY is ontstaan nadat Rob Koppejan op zoek ging naar een oplossing om zijn thuis gebrouwen Kombucha, op een semiprofessionele manier te bottelen. Via een wederzijdse kennis kwam hij bij de brouwerij van Vermeersen uit, om wat "tips and tricks" te leren met betrekking tot het bottelen van koolzuurhoudende dranken. Vermeersen was wel bekend met kombucha maar tot dusver nog niet echt onder de

indruk van de smaak. In de brouwerij was er wel geëxperimenteerd met het brouwen van alcoholarm bier, maar de smaak hiervan evenaarde nooit de smaak van het origineel. Vermeersen zag de alcoholvrije versies niet als oorspronkelijk en minder karaktervol. De kombucha van Koppejan had alles waar het in het alcoholvrije bier aan ontbrak: een volle aantrekkelijke smaak, een uitgesproken karakter en een frisse nieuwe uitdaging. Gaandeweg werd gebrainstormd over productiemethoden en merkontwikkeling. Via de eigen netwerken werd contact gezocht met hoofdzakelijk Zeeuwse specialisten op het gebied van: de benodigde gist -en bacterieculturen, laboratoriumtechniek, machinebouw, procestechniek en marketing. **QHM MY** is ontstaan uit de symbiose van deze werelden.

4.3.4 Zeeuws ontwerp

Voor het ontwerpen van de etiketten en de on- en offlinecommunicatie is de samenwerking aangegaan met Lots of Design van Nicole Lots. Nicola is een Zeeuwse ontwerpster die vanuit Middelburg werkt en zich naast DTP werk, toelegt op het ontwerpen van sportschoenen.



5 Kansen voor Zeeuwse foodketen

Ondersteund door meerdere trends zien we in de Verenigde Staten een nieuwe drankencategorie ontstaan naast wijn, bier en frisdrank. In Europa komen de eerste merken op de markt, maar voorlopig is het nog een nichemarkt. De onderliggende trends (zie 3 Aanleiding in trends) zijn echter dezelfde als in de VS.

De nieuwe drankencategorie biedt ontwikkelingskansen voor de Zeeuwse voedselketen waaronder:

- Productiebedrijven
- Agrobedrijven
- Distributiebedrijven
- Horeca
- Kennisinstituten

Op dit moment is in Zeeland nog geen activiteit op dit gebied en zijn er in Europa nog een beperkt aantal initiatieven.

....Kansen

'IN ZEELAND IS NOG GEEN ACTIVITEIT OP MET BETREKKING TO HET BROUWEN VAN KOMBUCHA . OOK IN EUROPA IS DE OMVANG NOG BEPERKT' OOK IN EUROPA IS DE OMVANG

5.1 Productie- en agrobedrijven

Onder de productiebedrijven die baat kunnen hebben bij het ontstaan van deze nieuwe categorie van dranken bevinden zich bijvoorbeeld:

- Brouwerijen
- Blendingstations
- Bottelaars
- Gistfabrikanten

Voor brouwerijen kan dit een uitbreiding van het assortiment zijn, maar ook een uitbreiding van de doelgroep. De dranken kunnen zowel aantrekkelijk zijn voor een bierdrinker als voor consumenten die eerder water, fris of wijn zouden gebruiken.

Voor blending stations kunnen de bestaande activiteiten mogelijk uitgebreid worden met kombucha productie. Een andere mogelijkheid is om de reststromen te gebruiken. Daarnaast zou ook de bestaande gekoelde distributieketen kunnen worden gebruikt voor de distributie.

Voor gistfabrikanten is het een nieuwe markt waar de gistfabrikant kan zorgen voor een grotere smaakvariatie en een toegankelijker proces voor aankomende producenten. Door samenwerking met de gistproducent zijn we in staat om processen aan te passen en te testen.

....Nieuwe Technologie

'DE BEHANDELING VAN DEZE RECIPIËNTEN VEREIST EEN TOTAAL ANDERE INFRASTRUCTUUR WAARVOOR NIEUWE INTELLIGENTE OPLOSSINGEN TE ONTWIKKELEN ZIJN.'



De agrobedrijven in Zeeland hebben een additioneel product waar: zeewier, fruit en wort uit vermout graan aan toegevoegd kan worden.

5.2 Machinebouw

Voor een machinebouwer kan de stormachtige ontwikkeling van de kombucha marktkansen bieden om oplossingen te bieden voor de specifieke uitdagingen die ontstaan bij de schaalvergroting en professionalisering van de productie. Hoewel een kombucha brouwerij voor een groot gedeelte gebruik maakt van dezelfde techniek die gebruikt wordt in brouwerijen, frisdrankfabrieken en melkfabrieken, zijn er een aantal aspecten die wezenlijk uniek zijn voor kombucha. De techniek op dit gebied is verre van uitontwikkeld.

Zoals de haalbaarheidsstudie liet zien zijn er bij de productie van kombucha een aantal basale keuzes te maken die een totaal andere technische setting vereisen. Dit geldt zowel voor technische gevolgen van de gekozen receptuur als de manier waarop de schaalvergroting gerealiseerd kan worden. Dit kan bijvoorbeeld zowel door gebruik van enkele grote gistingstanks, als vele kleine containers. De behandeling van deze recipiënten vereist een totaal andere infrastructuur waarvoor nieuwe intelligente oplossingen te ontwikkelen zijn.

5.3 Distributie

World of drinks is al jarenlang een partner waar brouwerij Vermeersen erg nauw mee samenwerkt. Het bedrijf is een zeer professionele Zeeuwse marktgeoriënteerde organisatie. De distributie van kombucha is een aanvulling op de bestaande activiteiten. Zolang de activiteiten in de regio ontstaan, kan er in de bestaande keten extra dekking optreden. Op dit moment is het nog niet duidelijk hoe de distributieketen er idealiter uit zou moeten zien om de horeca goed te bedienen en de producten het best tot zijn recht te laten komen.

5.4 Horeca

Voor de horeca is deze nieuwe 'hippe' en gezonde drankencategorie een goede manier om het assortiment uit te breiden. Daarnaast biedt het de mogelijkheid tot up-selling¹⁰ en om het goed te combineren met de gerechten op de menukaart. De sector merkt de behoefte aan nieuwe smakelijke dranken die passen binnen een gezonde leefstijl. De horeca is het "Buckler"-stadium ver voorbij. Verder voelen horecaondernemers de verantwoordelijkheid voor hun gasten. Niet alleen tijdens het verblijf maar ook daarna. Kombucha is een volwassen drank die een bijdrage kan leveren bij het verder terugdringen van alcohol in het verkeer.

....Horeca en Verantwoordelijkheid

'DE HORECA IS HET "BUCKLER" STADIUM VER VOORBIJ. ONDERNEMERS VOELEN DE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR GASTEN. NIET ALLEEN TIJDENS HET VERBLIJF MAAR OOK DAARNA..

¹⁰ Met up-selling wordt bedoeld het aanbieden samen met kruiden of andere dranken in de vorm van een cocktail.



5.5 Kennisinstellingen

Voor de Zeeuwse kennisinstellingen zijn de integrale projecten een goede manier om het curriculum te ondersteunen en ervaringen aan te vullen in de, voor Zeeland, belangrijke horecasector. De bijdrage van de HZ is in aanvang gericht op het commercieel economische deel van dit onderzoek. Tijdens de haalbaarheidsstudie is het contact met de Chemie afdeling van de HZ ontstaan. Hoewel er in eerste instantie gekozen is voor een benadering waarbij de focus op de vergistingsprocessen lag, bleek dat met enthousiasme, bereidwilligheid, flexibiliteit en leergierigheid, aan alle behoeften binnen het project voldaan kan worden.

Daarnaast kan het brouwen van gefermenteerde alcoholvrije dranken gebruikt worden om ervaring op te doen rond procestechnologie. Tot op heden wordt daar, ook in Zeeland, bierbrouwen voor gebruikt. Dit houdt in dat voor een deel van de eerstejaars, het onderdeel proeven van het product, door de wettelijke drinkleeftijd niet toegestaan is. Bij het brouwen van kombucha en waterkefir is dat probleem niet aanwezig.



6 Aanleiding in Trends

Meerdere trends ondersteunen het ontstaan van de nieuwe drankencategorie die in de horeca kan worden opgebouwd. Dit vormt kansen voor de Zeeuwse foodketens om lokaal in Zeeland, maar later mogelijk ook buiten de regio deze producten te distribueren.

6.1 Trends rond gezondheid

Nieuwe trends op het gebied van food en gezondheid starten een verschuiving in de vraag naar dranken in de horeca. Een vergelijkbare verschuiving is te herkennen bij consumenten thuis. De verschuiving wordt veroorzaakt door:

- Nieuwe inzichten met betrekking tot alcoholgebruik
- Nieuwe inzichten met betrekking tot suiker in fruitsappen
- Perceptie van kunstmatige zoetstoffen in frisdranken door consumenten
- Gezondheidstrend bij consumenten

Bij de horeca zorgt dit voor een behoefte aan meer variatie in alcoholvrije- en alcoholarme dranken. Dit geldt ook voor dranken met een laag suikergehalte. Hoewel er door de internationale brouwerijen en producenten van frisdranken volop wordt ingezet op deze verschuiving, is het voor lokale producenten lastig om alcoholvrij bier of wijn te produceren. Het alcoholvrij produceren van bier of wijn heeft een lange ontwikkeltijd nodig om een smaakbelevens te creëren die vergelijkbaar is met die van alcoholhoudende dranken. Lokale wijnen en bieren bevatten vaak lokale ingrediënten. Zo wordt er een behoefte vervuld die vanuit een niche goed kan concurreren met bier en wijn van grote industriële producenten die op de internationale markt actief zijn.

6.1.1 Nieuwe inzichten met betrekking tot alcoholgebruik

Waar tot voor kort het advies van het voedingscentrum nog was dat 1 glas per dag voor een vrouw en 2 voor een man een gezonde hoeveelheid was, is het huidige advies gewijzigd naar: geen alcohol.

"Hoewel er een positief effect gemeten is bij een kleine hoeveelheid, is dat geen goede reden om elke dag een glas alcohol te drinken. Alcoholgebruik vergroot namelijk het risico op verschillende vormen van kanker, zoals borstkanker". (Bron; voedingscentrum)

....Nieuwe Inzichten

'WAAR TOT VOOR KORT HET ADVIES VAN HET VOEDINGSCENTRUM NOG WAS DAT 1 GLAS PER DAG VOOR EEN VROUW EN 2 VOOR EEN MAN EEN GEZONDE HOEVEELHEID WAS, IS HET HUIDIGE ADVIES GEWIJZIGD NAAR: GEEN ALCOHOL'

6.1.2 Nieuwe inzichten met betrekking tot suiker in fruitsappen

Fruitsappen werden tot voor kort nog zonder terughoudendheid als gezonde optie gezien. Het huidige advies vanuit het voedingscentrum is echter gereserveerder geworden.

"Het advies is om zo min mogelijk suikerhoudende dranken te drinken. Denk bij suikerhoudende dranken aan: limonade, frisdrank en sappen zoals sinaasappelsap, appelsap, grapefruitsap, maar ook zelf geperst sap".

"In sappen zit net zoveel suiker als in frisdrank. In appelsap en sinaasappelsap zitten bijvoorbeeld zo'n 7 suikerklontjes. Als je sap drinkt krijg je dus ongemerkt veel suiker, en dus calorieën, binnen. Dat leidt makkelijk tot overgewicht. Verder hebben mensen die suikerhoudende dranken drinken een grotere kans op diabetes type 2." (Bron; voedingscentrum)



6.1.3 Perceptie rond gebruik kunstmatige zoetstoffen in frisdranken

Een deel van de consumenten ziet light-frisdrank als onveilig vanwege de zoetstoffen die erin zitten. Zoetstoffen zijn echter uitgebreid getest, vaak weer opnieuw omdat deze verhalen de ronde doen en blijken keer op keer veilig. Ze voldoen aan alle veiligheidseisen van de EFSA (de Europese autoriteit voor voedselveiligheid). *“Er zijn geen negatieve effecten op mensen gevonden, zelfs niet bij langdurig gebruik en grote hoeveelheden”*¹¹. (Bron; voedingscentrum)

Dit neemt echter niet weg dat dranken met zoetstoffen niet altijd als het gezonde alternatief worden gezien en ervaren door de consument. Dit creëert een behoefte bij de horeca naar alternatieven, naast water en suikervrije dranken.

6.1.4 Gezondheidstrend consumenten

In het rapport van Fraunhofer Institute for systems and innovations research ‘50 trends influencing Europe’s food sector by 2035’ wordt de trend rond gezonde voeding geïdentificeerd. Fraunhofer Institute merkt hierbij op dat de consument gezondere voeding wenst, hoewel er ook een ogenschijnlijk tegengestelde trend is. Dit is een trend naar minder koken, meer verpakt eten en een meer mobiele levensstijl. Waarbij eten en drinken meer buitenshuis gaat plaatsvinden. Verder identificeert Fraunhofer dat fermenteren en ook gebruik van reststromen, trends zijn die van invloed zijn op de foodsector.

6.2 Gefermenteerde producten op het menu.

Naast deze trend rond gezondheid is er de laatste jaren een hernieuwde interesse voor gefermenteerde gerechten. Dit vanwege de smaakbeleving die deze gerechten de consument geven en de creatieve mogelijkheden die fermenteren met zich meebrengt. Het is een trend die nooit helemaal weg is geweest. Steeds meer (zelf) gefermenteerde ingrediënten vinden hun weg naar de menu’s. De gefermenteerde dranken passen qua smaakbeleving goed bij deze gerechten.

6.3 Trend gebruik reststromen

Het brouwen van kombucha en waterkefir leent zich zeker voor gebruik van reststromen uit de fruitverwerking. De reststromen worden gebruikt voor het maken van verschillende smaakversies.

....Menu

‘AANVULLEND OP DE GEZONDHEIDSTREND, IS ER EEN
HERNIEUWDE INTERESSE VOOR GEFERMENTEERDE
GERECHTEN’

Blendingstations zoals die op dit moment bij Kloosterboer in gebruik zijn, produceren reststromen die bruikbaar zijn om smaakversies te maken van de gefermenteerde dranken. Wanneer er meer operationele overlap wordt gevonden, zijn dit soort reststromen een goede aanvulling op de aantrekkingskracht van dergelijk producten.

Daarnaast ontstaan ook verplichtingen uit de herziene EU-afvalwetgeving, die in mei 2018 is aangenomen in het kader van het actieplan voor de circulaire economie. De maatregelen hebben betrekking op preventie van voedselverspilling. De nieuwe afvalwetgeving verplicht de lidstaten om nationale programma's voor de preventie van voedselverspilling in te voeren en belangrijker nog, om voedselverspilling in elke fase van de toeleveringsketen te verminderen (Bron: Fraunhofer Institute for systems and innovations research ‘50 trends influencing Europe’s food sector by 2035’)

¹¹ >2.5 liter per dag aspartaam houdende dranken



7 Consortiumpartners

De consortium partners zijn opgebouwd uit de gehele distributieketen van kombucha. Dit begint bij de Machinebouwer en de gistproducent, via de brouwerij, de distributie tot en met de eindconsument in de horeca.

Daarnaast is de HZ University of Applied sciences betrokken als kennisinstelling. In de haalbaarheidsstudies is gebleken dat de samenwerking met de HZ een goede aanvulling geeft en zorgt voor wederzijdse kennisopbouw.

In het consortium zijn ook 2 sterke netwerkorganisaties betrokken met Food Delta Zeeland en de Zeeuwse vertegenwoordiging van Koninklijke Horeca Nederland.

7.1 Brouwerij Vermeersen



7.1.1 Vermeersen, pioniers in het drankenlandschap

De geschiedenis van Bierbrouwerij Vermeersen begint in 1821 wanneer de heren Wauters, Neyt en Fassaert besluiten gezamenlijk de brouwerij "de Halve Maan" te bouwen op de fundamenten van een oud Recolette klooster in de binnenstad van Hulst. De oude kelders gaan dan dienstdoen als gist -en lager kelders.



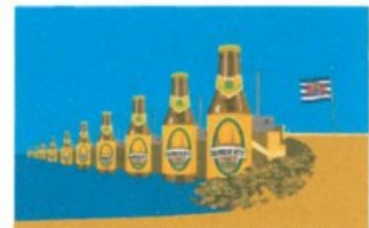
De brouwerij is decennialang succesvol en houdt als laatste traditionele brouwerij in Nederland stand wanneer de techniek van het ondergistend brouwen (het Pilsener Type) de wereld veroverd. Zelfs de paters van Latrappe brouwden in die periode Pilsener bier.



In 1968 wordt de brouwerij overgenomen door de Belgische brouwerij Stella Artois en worden de brouwactiviteiten gestaakt. De Halve Maan heeft in de directe omgeving van Hulst vele cafés in eigendom en de leveringsrechten worden overgenomen door Paul Vermeersen. Vermeersen heeft in

1958 zijn drankhandel opgericht en is vanaf het begin afnemer van de Java-bieren en Delta limonades die door de Halve Maan gemaakt worden.

Vermeersen heeft in de jaren 60 een contract weten te sluiten met de Belgische brouwerij "van den Heuvel", destijds één van de grootste brouwerijen in België. Hiermee verkreeg hij het alleenrecht om in Nederland het "Ekla" bier te verkopen. Het was voor die tijd een uiterst modern, trendy bier dat als eerste in plastic kratten en in een flessen met een staniol geleverd werd. In de pas ontstane "Witte Pakhuizen" zijn de blauwe kratjes bijna niet aan te slepen. Het wordt een groot succes en het personeelsbestand. Het aantal vrachtwagens en de huisvesting groeien erg sterk. Van den Heuvel wordt overgenomen door de Britse brouwerij Watneys en in 1974 gesloten. Deze gebeurtenis brengt Vermeersen ernstig in de problemen omdat hiermee verreweg het grootste gedeelte van zijn omzet verloren gaat.





In de deze periode gaat Paul Vermeersen op zoek naar een alternatief voor "Ekla" en komt door toeval in België van brouwerij de Hoorn uit bij Alfred van Roy. Deze brouwer brouwt ook Pilsener, hem weet hem ervan te overtuigen dat hij zich beter kan richten op de verkoop van het bovengistende bier "Speciale Palm". Ook hier sluit hij weer een exclusiviteitsovereenkomst voor af. Ook dit Palm bier wordt weer een

zeer populair bier in Nederland en voert vanaf de jaren zeventig de golf van Belgische bieren in Nederland aan.

In 1989 richt wij met enkele vrienden de brouwerij in Hulst op. Deze keer niet in de binnenstad, maar net buiten de stadswallen. De nieuw "Halve Maan" is één van de eerste kleine pub breweries waar je het brouwproces gade kunt slaan en het bier kunt proeven. De brouwerij brouwt haar eigen bieren, maar ook de bieren voor anderen die op hun beurt weer zelfstandig gaan brouwen zoals "Jopen bier" en "Emelisse". In deze periode In deze tijd begint zoon John, die voor die tijd werkzaam was in de hotellerie, ook mee te werken in de brouwerij en raakt zo enthousiast dat hij een brouwopleiding gaat volgen.



In 1999 wordt de achter de brouwerij aangelegde goederenloods van het voormalige station op het traject Terneuzen-Mechelen, omgebouwd tot proeflokaal. Tot



2015 bestaan de activiteiten voornamelijk uit het voeren van Horeca exploitaties. Tegenwoordig wordt alle energie op de brouwerij gericht. In de afgelopen jaren zijn delen van de brouwerij vernieuwd om op een efficiëntere en milieuvriendelijkere manier ambachtelijk bier te kunnen brouwen. Zo was de brouwerij de eerste in Nederland om een typische energie-efficiënte flessenreinigingsmachine aan te schaffen en werd de eerste Meura Micro in Nederland aangeschaft. Deze filtertechniek werd tot die tijd enkel door grote brouwerijen als Heineken, Imbev etc. gebruikt. De brouwerij werkt met lokale ingrediënten zoals: mout van de lokale mouterij en granen die geteeld worden door Zeeuwse boeren.

Brouwerij Vermeersen wil zich, naast het traditionele bier, in de toekomst richten op dranken die passen binnen een gezonde, verantwoorde levensstijl met respect voor de omgeving. Voorwaarde is dat deze dranken voldoende unieke kenmerken hebben om als product en merk onderscheidend te zijn.



....Toekomst

'RICHTEN OP DRANKEN DIE PASSEN BINNEN EEN GEZONDE, VERANTWOORDE LEVENSTIJL MET RESPECT VOOR DE OMGEVING' 'RICHTEN OP DRANKEN DIE PASSEN BINNEN EEN GEZONDE, VERANTWOORDE LEVENSTIJL MET RESPECT VOOR DE OMGEVING'.



7.2 RKI Sustainable Solutions

RKI Sustainable Solutions richt zich in dit project met name op de kennis rond business development, projectmanagement en het opzetten van programma's ter ondersteuning van economische ontwikkeling in de food, toerisme en logistiek. De rol van RKI is het verzorgen van het projectmanagement.



7.3 Fermentis

Fermentis is een wendbaar en groeiend bedrijf, toegewijd aan gefermenteerde drankenindustrie. Fermentis is een business-unit van de Lesaffre Group, een wereldwijde sleutelspeler in gist en al haar toepassingen voor meer dan 165 jaar. Fermentis ondersteunt ondernemers die fermentatie in hun productieprocessen gebruiken. Niet alleen met hoogwaardige gisten, bacteriën, enzymen en gistderivaten, maar ook met advies om robuuste processen te ontwikkelen. Fermentis werkt wereldwijd met een sterke centrale research and development en lokale vestigingen waaronder ook een vestiging in Zeeland.



7.4 FoodDelta



FoodDelta Zeeland is de clusterorganisatie van het Campus Zeeland kennis- en innovatienetwerk voor het Zeeuwse foodcluster. Zij spelen daarbij een centrale rol in de Zeeuwse foodsector om ondernemers, overheid, onderzoek en onderwijs onderling te verbinden en een meerwaarde voor de gehele keten te creëren. Het onderwerp van dit demonstratieproject past op meerdere vlakken in de strategische agenda van dit netwerk.

HZ University of Applied Sciences

HZ University of Applied Sciences is de Zeeuwse kennisinstelling en met name geschikt om dit project wat zich richt op innovatie in de food keten te ondersteunen. De nadruk van de HZ UAS ligt met name op de afstemming met de horeca en eindgebruiker middels daarvoor passende concepten. Vanuit verschillende disciplines wordt zowel het product, de branding en de distributiemethodiek bekeken



Met deze kennispartner heeft het project een goede kennisbasis met prima competenties om de benodigde innovatie tot stand te brengen en deze praktisch te toetsen en waar nodig bij te stellen. Daarnaast is het ook een kans voor HZ UAS om hun eigen kennisbasis in Zeeland te versterken.

7.5 Kloosterboer

Kloosterboer is een financieel sterk en onafhankelijk familiebedrijf, met haar oorsprong in 1925. Ruim 4.700.000 m3 aan koel- en vriescapaciteit maakt Kloosterboer toonaangevend in de logistieke dienstverlening voor temperatuur gecontroleerde voedselproducten (o.a. vis, vlees, fruit, vruchtensappen- en concentraten, zuivel en aardappelproducten) in West-Europa. Ze zijn gespecialiseerd in opslag, stuwadoors, logistiek, douaneafhandeling en logistieke IT-oplossingen.

Kloosterboer





7.6 World of Drinks



World of Drinks bestaat sinds 1997 en biedt als drankengroothandel een uniek en onderscheidend drankenassortiment. Met meer dan 5000 artikelen zijn ze de verbindende schakel tussen wijnproducenten, brouwerijen, distilleerderijen, drankproducenten de horecaondernemer anderzijds. World of Drinks onderscheidt zich, onder andere, door een eigen marketing afdeling die de horeca afnemers ondersteunt met tailormade POS materiaal, on-line promotie en advies.

7.7 Burg Metaal

Burg Metaal is een innovatieve onderneming die productiemachines ontwikkelt en bouwt. Al ruim 25 jaar een vooraanstaande en snelgroeiende speler op dit gebied.

Burgmetaal heeft een indrukwekkende referentielijst opgebouwd in de voedselverwerkende- en verpakkingindustrie. Klanten bevinden zich, behalve in Nederland, ook in België, Frankrijk, Duitsland en Groot-Brittannië. De productie betreft vooral bedrijfszekere tray-ontnesters, transportsystemen, afvulsystemen en turn-keyprojecten. Ook de bewerking van metalen en kunststoffen en het verzorgen van 3D draai en freeswerk zijn belangrijk.



7.8 Duinlust

Eetcafe Pension Duinlust ligt tegen de duinen van Dishoek en 50 meter van de Noordzeestranden. Het heeft een gezellig restaurant en een ruim terras wat veel fietsers aantrekt die de aantrekkelijke routes richting Vlissingen of Zoutelande willen fietsen. Duinlust trekt behalve de lokale bevolking, bij uitstek de toerist aan die Zeeland aandoet voor het strand. Dit zijn toeristen uit Nederland, maar natuurlijk ook uit België en Duitsland.



7.9 Hector



Hector is een horecavestiging in Goes gelegen aan de Haven. Hector heeft een stoer imago. Dit geldt zowel voor de naam, de inrichting en de gerechten die er worden geserveerd. Hector serveert pure vis-, vlees- en vegetarische gerechten.

Hector trekt passanten uit de haven of lokale bevolking aan voor een borrelmoment op het terras of in het, als stoere huiskamer 'gestylde', restaurant.

Omdat Duinlust en Hector onder hetzelfde management vallen, staan ze in het financieel overzicht onder de naam Hector.

7.10 Koninklijke Horeca Nederland



KHN (Koninklijke Horeca Nederland) is dé branchevereniging voor de horeca. KHN vertegenwoordigt bijna 20.000 horecaondernemers met ruim een kwart miljoen medewerkers. Ook in Zeeland heeft KHN een sterke vertegenwoordiging en vormt zo dus een belangrijke partner in dit consortium.



8 Het projectvoorstel

Het consortium wil in een ketensamenwerking een **demonstratieproject** uitvoeren binnen het kader van de strategische FoodDelta agenda, in het thema *gezondheid*. Het demonstratieproject richt zich specifiek op het starten van de productie en de distributie van gezonde gefermenteerde dranken voor de horeca, specifiek te beginnen met de productie van Kombucha. Zowel de productie-installaties als de communicatie- en merkopbouw worden zo ingericht dat deze kunnen worden gebruikt voor de distributie van andere functionele dranken.

8.1 Doelstelling demonstratieproject

De doelstelling van het demonstratieproject is het in werking stellen van een vrij schaalbaar productieproces, welke uitgebreid kan worden zodat het de basis kan vormen voor een nieuwe brouwerij in Zeeland. Het merk voor de gefermenteerde, gezonde en alcoholvrije dranken krijgt verder gestalte en vormt de basis voor een merk met (inter)nationale potentie. De te ontwikkelen processen, brouwerijcomponenten en softwareaansturing zijn toepasbaar voor andere brouwerijen binnen of buiten de regio. Op deze manier ontstaat er toegevoegde waarde voor alle partijen die samenwerken in het Zeeuwse ketenproject, van de machinebouwer tot de horeca en de kennisinstellingen.

Het uiteindelijke doel is een voorsprong te ontwikkelen waarbij maximale waarde toegevoegd wordt voor de Zeeuwse foodsector van de machinebouwer tot de Zeeuwse horeca. Dit demonstratieproject richt zich op Zeeland, maar de onderliggende trends en kansen zijn in meerdere west-Europese landen aanwezig.

8.1.1 Industriële basisrecepten en processen

Tijdens de haalbaarheidsstudie hebben we een aantal zaken geleerd die wie tijdens het demonstratieproject verder kunnen opschalen.

- De te prefereren methode om alcohol te verwijderen is de spinning cone destillatie methode. Deze heeft echter een minimale productiecapaciteit van 10.000 hectoliter nodig om winstgevend te worden ingezet.
 - Spinning cone biedt extra productievoordelen die ertoe leiden dat we uiteindelijk bij een hoger productievolume in deze technologie willen investeren.
- Er zijn twee andere processen die Alcoholvrije (< 0,5%) Kombucha kunnen produceren. Beide processen worden in schaalproductie ingezet en minimaal 1 wordt gebruikt in de brouwerijproductie.
 - Traditioneel proces met speciale gisten en een mix van suikers.
 - Blendingproces waarbij we een deel van de kombucha laten uitgisten en later bijmengen om zodoende altijd tot een alcoholvrije variant (<0,5%) te komen.

Het kan zijn dat binnen de scope van dit demonstratieproject de houdbaarheid van de kwaliteit in een ongekoelde keten niet kan worden gegarandeerd. Dit zou betekenen dat de eerste testen met een gekoelde distributieketen worden uitgevoerd. In een vervolg op dit project zal dan meer tijd worden besteed aan het verder ontwikkelen van een recept dat beter bestand is tegen temperatuurschommelingen. Dit om de kwaliteit te blijven garanderen. Dit betekent niet persé dat er geen gekoelde distributieketen blijft voor een 'fresh' versie.



Aan het basisrecept kunnen ingrediënten worden toegevoegd om smaakvariaties te creëren. Dit biedt een extra mogelijkheid, naast de al Zeeuwse productielocatie, om het product een Zeeuws tintje te geven door:

- Gebruik van Zeeuwse ingrediënten zoals: fruit, zeewier of vermout graan
- Gebruik van nevenstromen uit andere foodketens



Figuur 3: voorbeeld cellulose vorming

8.1.2 Ontwerp schaalproductie

In WP 2 wordt eerst op schaalniveau geproduceerd in 60 liter vaten. Nadat hier de processen zijn getest en bewezen wordt de productie opgeschaald naar het niveau van de brouwerij.

Het uiteindelijke productieproces is voorzien van inline controles is stabiel en kan digitaal worden gevolgd.

8.1.2.1 Circulaire, korte, of fairtrade inkoopketen ontwikkeling

Voor de productie wordt waar mogelijk:

- Nevenstromen uit de regio gebruikt
- Reguliere stromen uit de regio gebruikt
- Andere duurzame inkoopoplossingen gekozen

Dit zodat er een duurzaam product met een goede lokale binding ontstaat.

8.1.2.2 Nevenstromen Kombucha

Bij het fermenteren van kombucha wordt door de levende micro-organismen, naast zuren, vitamines en enzymen, ook omgezet in cellulose. De cellulose kan worden omgezet in andere producten. Tijdens de haalbaarheidsstudie hebben we onderzocht wat de mogelijkheden zijn met deze nevenstroom. Tijdens het demonstratieproject willen we op kleine schaal de cellulose gebruiken voor de productie van:

- Vegan leer
- Als ingrediënt in een houdbaarheidslaagje. Dit project heeft de naam Fresh Layer gekregen en is op dit moment in de onderzoeksfase bij de HZ university of applied sciences



....Vegan leer

'CELLULOSE KAN DE GRONDSTOF VORMEN VOOR VEGAN LEER'.

Figuur 4: Kombucha leer voorbeeld



8.1.3 Ontwikkeling Modulair productiesysteem

Aangezien de kombucha markt nog volop in ontwikkeling is en gezien de markttrends een groot potentieel heeft, willen we een systeem ontwikkelen dat:

- makkelijk schaalbaar is.
- gebruik maakt van de huidige infrastructuur bij de consortiumpartners. Dit geldt met name voor de brouwerij en in potentie ook voor de blendingactiviteiten bij Kloosterboer.
- zover mogelijk in-line controles heeft en digitaal te volgen is zodat het daardoor ook makkelijker te dupliceren is.
- handling zoveel mogelijk voorkomen. Denk aan handling van het verwijderen en terugplaatsen van scoby's en ook het schoonhouden van de fabricagemiddelen.

De specifieke onderdelen voor de productie van kombucha worden ontwikkeld met Burg Metaal in nauwe samenwerking met Brouwerij Vermeersen.

8.1.4 Proefdistributie

In Werkpakket 5 wordt de distributie ontwikkeld in het project. Dit in samenwerking met World of drinks, maar ook met de horecaondernemers Food Delta Zeeland en Koninklijke Horeca Nederland.

De manier van werken is dat het product en merk verder ontwikkeld worden in hechte samenwerking met de distributie en horeca.

8.1.4.1 Festival en eventdistributie

Voor festivals is een statiegeldoplossing met glazen flesjes geen goede oplossing. Binnen het project willen we een oplossing ontwikkelen en deze toepassen. Kombucha is zeker geschikt voor een festivalgangers die geen alcohol willen gebruiken.

In het consortium hebben we nog geen definitieve toezegging van een partner die een festival organiseert, maar toch zijn we er zeker van dat we in de komende 2 jaar een partner kunnen aanhaken. De urendekking zal voorlopig worden gedaan door de Brouwerij Vermeersen en RKI Sustainable Solutions.

8.1.5 Communicatie en informatie

Essentieel in dit project is niet alleen het verkrijgen van de feedback uit de keten en de communicatie naar de consument, maar met name ook de disseminatie naar de netwerken van KHN en FoodDelta Zeeland. Dit zorgt ervoor dat de informatie naar de ondernemers in de food- en horecasector op de meest optimale wijze verloopt. Het gaat hier om het gebruik van netwerkbijeenkomsten en websites.



8.1.5.1 Horeca distributie en maximaliseren nut Horeca

Nieuwe inzichten rond alcohol en een algemene trend naar een gezonde levensstijl, zijn een aanleiding voor de horeca om naar aanvullingen in het assortiment te zoeken. Het alcoholhoudend assortiment heeft voor de horeca belangrijke eigenschappen:

- Mogelijkheid tot up-selling:
 - Een cocktail
 - Een wijn die specifiek bij een gerecht past
 - Een bier die bij het seizoen past
- Een hogere basisprijs dan frisdranken en water
- De functionele eigenschap van alcohol zorgt voor ontspanning en verlaagt eventuele sociale barrières

In het demonstratieproject wordt gekeken hoe de toegevoegde waarde van dranken als kombucha in de horeca gemaximaliseerd kan worden door:

- Branding
- Verpakkingen
- Food pairing waar mogelijk met Zeeuwse gerechten
- Cocktail en mocktail recepten

In de haalbaarheidsstudie hebben we hier al onderzoek naar gedaan. In het demonstratieproject gaan we het nu ook in de praktijk brengen. Het in de praktijk brengen, willen we wel op een manier doen die ons toestaat zaken uit te proberen en ruimte biedt om wijzigingen aan te kunnen brengen in het concept.



...Up-selling ...

KOMBUCHA GEEF DE MOGELIJK TOT UP-SELLING IN DE HORECA
MET EEN ALCOHOLVRIJ AANBOD. '

Figuur 5: Kombucha mocktail upselling voorbeeld met braam en marjolein.



8.1.6 Businesscase nieuwe Zeeuwse productielocatie

In de huidige brouwerij kan worden opgeschaald, maar het is interessanter om er een 2^e scenario naast te berekenen. Een scenario met een 2^e Zeeuwse productielocatie voor een grotere productiecapaciteit. Dit nog steeds met gebruikmaking van de bestaande infrastructuur, wanneer dat de case gunstig beïnvloedt. Het doorrekenen van de case binnen het demonstratieproject, geeft een goede basis voor verdere ontwikkeling en verhoogt de kans dat er uiteindelijk een significante productie in Zeeland kan worden ontwikkeld.

....2^e Zeeuwse productielocatie

'DOOR BINNEN HET DEMONSTRATIEPROJECT EEN BUSINESSCASE
TE ONTWIKKELEN VOOR EEN 2^e ZEEUWSE PRODUCTIELOCATIE
VERHOOGT DE KANS OP EEN SNELLE DOORONTWIKKELING'.



8.1.7 Communicatie en Informatie

De communicatie vindt met name plaats via twee Zeeuwse netwerken. Food Delta Zeeland is gericht op de ketensamenwerking in de foodsector en is op die manier ondersteunend in de ontwikkeling van de korte keten. Samen met Food Delta Zeeland kan Koninklijke Horeca Nederland ondersteunen in de communicatie naar en afstemming met de horeca.

8.1.7.1 Communicatie en inbedding in het Zeeuwse foodonderwijs

Het lokaal brouwen van dranken zoals kombucha en waterkefir kan ondersteunend werken ten aanzien van de groei van het Zeeuwse foodonderwijs.

De kansen voor het Zeeuwse foodonderwijs liggen met name op het ontwikkelen van kennis rond de complexe fermentatie zoals die plaatsvindt bij kombucha. Deze kennis is nog zeer beperkt aanwezig in Nederland en biedt Zeeuwse kennisinstellingen de kans zich te differentiëren. Lokale ondernemers kunnen ook in de toekomst worden ondersteund bij de productontwikkeling, maar natuurlijk ook door het leveren van de medewerkers van morgen.

Daarnaast kan het bereiden van kombucha enthousiasmerend werken binnen het praktijkaanbod op de HZ, opleiding Chemie. Gedurende het haalbaarheidsonderzoek heeft de samenwerking een veel intensere vorm gekregen. Dit uitte zich in:

- ondersteuning procesmetingen
- inpassing in praktijkaanbod Chemie
- gastcollege bij Chemie
- 2 Minor projecten

Ook het demonstratieproject gaat zeker baat hebben bij de samenwerking met de HZ. Dit geldt voor vraagstukken rond:

- procesontwikkeling en meting
- engineering in de brouwerij
- logistiek rond de gekoelde keten
- ontwikkelingen **QHM MY** als merk en de communicatie naar horeca en consument



8.2 Projectaanpak en werkpakketten

K

K

¹² L: leider van de activiteit; D: Deelnemer aan de activiteit.



8.3 Begroting

De geplande samengevatte begroting per werkpakket, per partner is te vinden in Tabel 2. De gedetailleerde begroting per onderzoeksvraag is te vinden in bijlage 9.1.



K

Tabel 2: Begroting per werkpakket

8.4 Financiering

Een demonstratieproject rondom de productie en distributie van Kombucha komt niet vanzelf tot stand omdat er sprake is van een overkoepelend belang. De bedrijven willen wel een behoorlijke in-kind bijdrage leveren. Bij de Provincie Zeeland wordt een subsidie aangevraagd via de aanjaaggelden: 'Zeeland in Stroomversnelling'. Dit binnen het onderdeel haalbaarheidsprojecten van de regeling waar de maximale subsidiering 40% is. De dekking van de financiering is samengevat in tabel 3. Hierdoor kan het project daadwerkelijk versneld worden uitgevoerd en kan de uitkomst van het demonstratieproject breder ingezet worden dan alleen de direct betrokken bedrijven. Er wordt gecommuniceerd naar een brede groep via de netwerken van FoodDelta Zeeland en Koninklijke Horeca Nederland.

Door het consortium zal een eigen bijdrage geleverd worden zowel in-kind, als in cash. De begroting is dekkend.

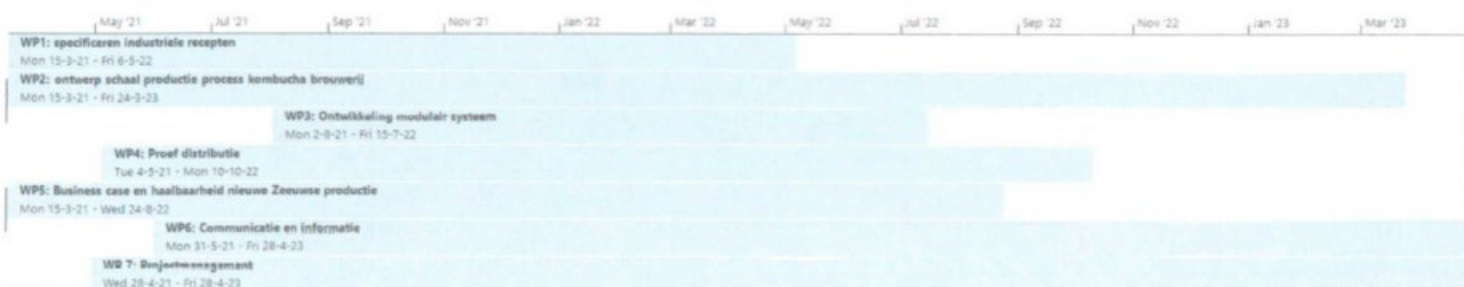


K

Tabel 3:Financieringsdekking

8.5 Planning

Het haalbaarheidsproject duurt van mei 2020 tot april 2021. De samenvatting van de planning is te vinden in figuur 6. De uitgebreide planning is te vinden in de bijlage 9.2.





8.6 Concreet resultaat en beoogd vervolg

De resultaten van dit demonstratieproject zijn:

1. Productie van Kombucha in Zeeland.
2. Distributie in Zeeland met een passend concept voor de horeca en evenementen.
3. Businesscase voor verdere opschaling naar een grote Europese brouwerij voor kombucha en andere gezonde gefermenteerde dranken.
4. Modulair brouwerij concept, inclusief aansturing die geschikt is voor uitbreiding in Zeeland maar ook voor toepassing in andere en of nieuwe brouwerijen.

Beoogd resultaat is het brouwen en distribueren van functionele dranken met een Zeeuwse tint. De ambitie ligt bij het vinden van een zo breed mogelijke afzetmarkt gebruikmakend van de Zeeuwse kennis. De Zeeuwse horeca zal dienen als springplank naar andere afzetgebieden.

Uiteraard hangt het enthousiasme voor een vervolgproject af van de resultaten van het demonstratieproject. Dit vervolg kan passen binnen de ZiS-vervolg subsidies, MIT- of OPZuid subsidies, of bredere EU-subsidieregelingen.



....Ambitie en groei

'Het in Zeeland ontwikkelde concept moet kunnen groeien in de regio en het biedt ook oplossingen voor andere of nieuwe brouwerijen'.



9 Belang voor Zeeuwse economische structuurversterking

Agro- en aquafood en daarbinnen het thema gezondheid in food, komt terug in de strategische agenda's van zowel FoodDelta Zeeland als van de Provincie. Daarnaast past het verrijken van het alcoholarme of -vrije ook binnen de strategie van Koninklijke Horeca Nederland.

9.1 Bijdrage aan structuurversterking Zeeland

Dit thema sluit naadloos aan bij het thema vitaliteit en gezondheid en draagt ook bij aan de doelstellingen die er zijn rond de ontwikkelingen binnen het Zeeuwse toerisme. Daarnaast worden Zeeuwse productie en logistieke bedrijven en vestigingen zoals Burg Metaal, Brouwerij Vermeersen, Fermentis en Kloosterboer bij de strategische productontwikkeling ondersteund. Het is de ambitie door te groeien naar een productielocatie waar verschillende alcoholvrije gefermenteerde dranken geproduceerd kunnen worden. De uiteindelijke productielocatie draagt bij aan de directe werkgelegenheid bij de producerende partijen. Indirecte werkgelegenheid ontstaat bij de distributie en bij Burg Metaal.

9.1.1 Economische impact in de totale keten

De Zeeuwse Horeca wordt geholpen bij een stuk duurzame ontwikkeling van het assortiment. Het biedt de mogelijkheid om een alcoholvrije drank te verkopen met een hogere bijdrage. Dit was tot voor kort niet mogelijk met alcoholvrije dranken. Zodoende draagt het project economisch bij in de gehele keten.

9.1.2 Innovatief project met een zwaartepunt in Zeeuws-Vlaanderen

Zeeuws-Vlaanderen is rijk aan innovatieve bedrijven, maar wordt soms wat onderbelicht en minder herkend. Daarom is een project met een hoofdaanvrager en meerdere Zeeuws-Vlaamse partijen een initiatief waar het consortium trots op is. De opschaling van het demonstratieproject zal leiden tot toegenomen werkgelegenheid in een regio waar krimp vaker de norm is.



....Economische impact

'HET DEMONSTRATIETRAJECT VORMT DE BASIS VOOR EEN PLAN OM DOOR TE GROEIEN NAAR EEN VOLWASSEN ZEEUWSE PRODUCTIELOCATIE. DE ECONOMISCHE IMPACT BETREFT DE HELE KETEN VAN MACHINEBOUW TOT HORECA'.

9.2 Mate van innovativiteit

Voor Europa is dit een innovatief project. Met name omdat gestreefd wordt naar een basisrecept waar de gezondheidsvoordelen behouden worden. Het behoud van een aantrekkelijke smaak, geur en kleur staan natuurlijk nog steeds voorop.



Behalve in de doelstelling, zit de innovatie ook in de breedte van het consortium, wat de hele keten bestrijkt. Het huidige consortium heeft niet alleen de kennis om de productie naar een volwassen niveau op te schalen, maar ook om de distributieketen te ontwikkelen en een merkpropositie te maken die toegevoegde waarde in de horeca geeft.

Samengevat zit de innovatie dus zowel in de uniekheid van het product, de ambitie in het productieconcept als ook in de ketensamenwerking van machinebouwer, gistproducent, brouwer, distributeur tot de eindconsument in de horeca. Het project maakt gebruik van bestaande regionale kennis en gaat de samenwerking aan met de HZ en Fermentis die unieke kennis kunnen toevoegen aan dit project. Voor ontwikkelaars bij Fermentis is juist de implementatie in een demonstratieproject van de ontwikkelde ingrediënten, weer van grote waarde.

10 Bijlage

In de bijlage de uitgebreidere overzichten die al eerder in het document zijn vernoemd.

10.1 Begroting per activiteit per deelnemer.

In tabel 4 wordt het totaaloverzicht voor het project weergegeven.



10.2 Planning per activiteit

K

10.3 Cashflow overzicht



Toelichting grondslagen

In dit document kunt u secties terugvinden die onleesbaar zijn gemaakt. Deze informatie is achterwege gelaten op basis van artikel 5 van de Wet open overheid (Woo). De legenda verwijzing die hierbij is vermeld correspondeert met de bijbehorende grondslag in onderstaand overzicht.

Legenda verwijzing	Artikel verwijzing	Uitzonderingsgrond
Artikel 5.1 lid 1 Woo – Absolute uitzonderingsgronden De openbaarmaking van deze informatie:		
A	art. 5.1 lid 1 a	Kan de eenheid van de Kroon in gevaar brengen.
B	art. 5.1 lid 1 b	Kan de veiligheid van de Staat schaden.
C	art. 5.1 lid 1 c	Betreft bedrijfs- en fabricagegegevens die vertrouwelijk aan de overheid zijn meegedeeld.
D	art. 5.1 lid 1 d	Betreft persoonsgegevens als bedoeld in paragraaf 3.1 (bijzondere persoonsgegevens) of paragraaf 3.2 (persoonsgegevens van strafrechtelijke aard) van de UAVG.
E	art. 5.1 lid 1 e	Betreft nummers die dienen ter identificatie van personen die bij wet of algemene maatregel van bestuur zijn voorgeschreven als bedoeld in artikel 46 van de UAVG.
Artikel 5.1 lid 2 Woo – Relatieve uitzonderingsgronden Het belang van de openbaarmaking van deze informatie weegt niet op tegen:		
F	art. 5.1 lid 2 a	Het belang van de betrekkingen van Nederland met andere staten en met internationale organisaties.
G	art. 5.1 lid 2 b	Het belang van de economische of financiële belangen van de Staat, andere publiekrechtelijke lichamen of bestuursorganen.
H	art. 5.1 lid 2 c	Het belang van de opsporing en vervolging van strafbare feiten.
I	art. 5.1 lid 2 d	Het belang van de inspectie, controle en toezicht door bestuursorganen.
J	art. 5.1 lid 2 e	Het belang van de eerbiediging van de persoonlijke levenssfeer van betrokkenen.
K	art. 5.1 lid 2 f	Het belang van de bescherming van andere dan in art. 5.1 lid 1 sub c genoemde concurrentiegevoelige bedrijfs- en fabricagegegevens.
L	art. 5.1 lid 2 g	Het belang van de bescherming van het milieu waar deze informatie betrekking op heeft.
M	art. 5.1 lid 2 h	Het belang van de beveiliging van personen en bedrijven en het voorkomen van sabotage.
N	art. 5.1 lid 2 i	Het belang van het goed functioneren van de Staat, andere publiekrechtelijke lichamen of bestuursorganen.
O	art. 5.1 lid 4	Het belang dat de geadresseerde erbij heeft om als eerste kennis te kunnen nemen van de informatie (tijdelijke beperking).
P	art. 5.1 lid 5	Het belang van de onevenredige benadeling welke, in uitzonderlijke gevallen, wordt toegebracht aan een ander belang dan genoemd in art. 5.1 de leden 1 en 2, bij andere informatie dan milieu-informatie.
Q	art. 5.1 lid 6	Het belang genoemd in artikel 5.1 lid 1 sub c en het hier milieu-informatie betreft waardoor, bij openbaarmaking, ernstige schade wordt toegebracht aan het genoemde belang in artikel 5.1 lid 1 sub c.
Artikel 5.2 lid 1 Woo – Persoonlijke beleidsopvattingen De informatie uit documenten betreft:		
R	art. 5.2 lid 1	Persoonlijke beleidsopvattingen. Onder persoonlijke beleidsopvattingen worden verstaan ambtelijke adviezen, visies, standpunten en overwegingen ten behoeve van intern beraad, niet zijnde feiten, prognoses, beleidsalternatieven, de gevolgen van een bepaald beleidsalternatief of andere onderdelen met een overwegend objectief karakter.
S	Art. 5.2 lid 2	Tot personen te herleiden gegevens, met betrekking tot door het bestuursorgaan, met het oog op een goede en democratische bestuursvoering, verstrekte informatie die kwalificeert als persoonlijke beleidsopvattingen.
Overig		
T		De informatie valt buiten de reikwijdte van het verzoek.