



De Prael manager Jorn Broesder. Albert-Jan Garama

De Prael voor bier en werk

Brouwerij De Prael opende afgelopen week de deuren aan het Boterdiep. De Prael levert naast bier ook werk op, samen met WerkPro. Een brouwerij met een missie.

GRONINGEN

„De Prael is een project met WerkPro. WerkPro biedt bedrijfsmatige dagbesteding voor mensen met een achterstand op de arbeidsmarkt. Het geeft mensen een plek waar ze werknemersvaardigheden kunnen opdoen als opstap naar regulier werk. Dat is onze missie”, zegt manager Jorn Broesder.

WerkPro is actief met kringloopwinkels en horecagelegenheden, ook met het naast gelegen Jongerenhotel Simplon. „Het gaat om langdurige werklozen of mensen met een psychiatrische- of verslavingsachtergrond. Ook mensen die hun baan kwijtraakten en vrijwillig werkervaring willen opdoen om uiteindelijk weer terug te keren

naar de reguliere arbeidsmarkt zijn welkom.”

De Prael combineert in Amsterdam al 15 jaar bierbrouwen en horeca met dezelfde doelgroep. Anderhalf jaar geleden begon het met franchisen. WerkPro haakte hierbij aan. In Den Haag is de eerste franchisenemer van start gegaan, de vestiging in Groningen is de tweede.

Van licht tot zwaar

De Prael aan het Boterdiep heeft 12 taps. In totaal brouwt de brouwerij zo'n 16 bieren. „Van licht tot zwaar”, om het maar even samen te vatten”, zegt Broesder lachend. „Ondertussen wordt ook gewerkt aan een alcoholvrij biertje.” Bier wordt voorlopig nog in vaten aangevoerd. Tegen de

zomer verwacht Broesder zelf in het pand te kunnen brouwen. De Prael bestaat uit een horecaproeflokaal, een keuken en straks dus de brouwerij.

Manager Jorn Broesder, Leo Steenstra bedrijfsleider, Martinus ter Borg chef-kok en Lonette Jansen floormanager bestieren De Prael. Ze doen dat samen met de deelnemers van WerkPro. Het etablissement is eerst vijf dagen per week geopend, later verruimen de openingstijden is het plan.

Combinatie

„Wat het concept sterk maakt is de combinatie van horeca en brouwerij. Bax Bier heeft er horeca bij, Brouwerij Martinus heeft dat ook. Wij

geloven in het idee dat je bier brouwt voor je eigen proeflokaal, en klanten vanuit een eigen grote keuken bedient. Veel vloeroppervlakte is simpelweg nodig en handig om veel mensen aan het werk te hebben.” In totaal biedt De Prael aan zo'n 15 tot 20 mensen een arbeidsplek uit een poule van in totaal 60.

„Wat De Prael te bieden heeft? Een mooi etablissement op een goede locatie. Een ongedwongen sfeer om bijvoorbeeld spelletjes te doen, een boek lezen. Avonden met live-muziek en lezingen. En goed bier uiteraard.” De Prael opende afgelopen donderdag de deuren aan Boterdiep 75.

Albert-Jan Garama.