



BROUWERIJINRICHTING

SYNTRA MICROBROUWER

2024 / 2025 JOOST DE BOCK

Docent Geert Welleman
Brouwerij SOL.AR - Eke



DE GEEST IN DE FLES

VAN VAL SOLAR NAAR SOL.AR

Een mens mag al eens dromen. En toch, dromen kan je vaak ook laten uitkomen. Met geduld, een open blik en af en toe een beetje 'hoerenchance'.

Tegen onze tuin staat sinds mensenheugenis een oude limonadefabriek. Val Solar werd opgericht door grootgrondbezitter en toenmalig burgemeester Valère Claeys in het centrum van 'zijn' Eke, kort na de Eerste

Wereldoorlog.

Na een eerder avontuur in de horeca waar we vooral de don'ts van de do's leerden onderscheiden viel ons oog op het aftakelende en vervallen gebouw. Het lot knipoogde terug en we kochten een deel van de oude limonadefabriek. Op die plek bouw ik nu voor deze opdracht mijn imaginaire brouwerij.





Maar SOL.AR is geen gewone brouwerij. SOL.AR is een plek. Een ritme. Een idee dat evenveel wortels heeft in brood als in bier. Waar ooit bruis en zoetigheid vloeiden, borrelt nu iets heel anders omhoog: een brouwerij, een bakkerij en een verbruiksalon dat radicaal kiest voor kleinschaligheid, kwaliteit en rust. Er zijn geen vaste openingsuren. Geen sociale media. Geen pushberichten of kortingen. Wie erbij wil zijn, moet zoeken of wachten op de uitnodiging – discreet, persoonlijk, via een gesloten nieuwsbrief. Enkel wie oplet, kan binnen.

Tijdens die eerder zeldzame momenten openen de deuren van SOL.AR zich als een besloten universum waar vegetarisch, biologisch en huisgemaakt het uitgangspunt zijn.

Ambachtelijk gebakken desembrood staat naast bieren die ter plaatse zijn bedacht, gebrouwen en getapt. Alles kleinschalig. Alles eigenhandig.

SOL.AR is een levend experiment tussen vuur, gist en de elementen. Geen vast menu. Geen vast aanbod. Geen loze beloftes. Elke keer een verhaal in de vorm van een glas bier, een boterham, een goed gesprek. De brouwerij is tegelijk labo en huiskamer. En dat alles onder het ritme van de zon – want letterlijk: de volledige installatie draait op zonne-energie.

Wat niet gebrouwen wordt, wordt gebakken. Wat niet gezegd wordt, wordt geproefd. SOL.AR blijft klein. Groeien mag, maar niet voorbij het punt waarop het zijn ziel zou verliezen. We kiezen bewust voor beperking. Voor de kracht van minder. Voor het intense van traag. Want als alles meevalt, komt de rest vanzelf.



VISIE, CONCEPT EN LOCATIE

EEN KLASSIEKER DIE ALTIJD SMAAKT

SOL.AR wordt een ambachtelijke micro-brouwerij & bakkerij en horecazaak in de voormalige limonadefabriek Val Solar in Eke. Het concept draait om ambacht, rust en kwaliteit. De zaak opent enkel op uitnodiging via een besloten nieuwsbrief – geen sociale media, geen vaste openingsuren. Deze zeldzaamheid creëert exclusiviteit en mysterie, en trekt een trouw, bewust publiek aan. Het doel is om naast het huisgemaakte brood, unieke, lokaal geïnspireerde bieren te brouwen met een focus op kwaliteit, duurzaamheid en beleving. We mikken op een publiek van liefhebbers van échte ambacht, die weten wat écht van waarde is.

De keuze voor de locatie was geen praktische toevalligheid, maar een bewuste stap terug in de tijd.

De oude limonadefabriek Val Solar in Eke, een gebouw dat decennialang stille getuige was van bruisende activiteit, bovenop een waterbron met Alkalisch water dat helemaal terugvloeit vanuit Ath. Het gebouw staat al meer dan 50 jaar leeg, midden in het hart van de oude dorpskern van Eke. Het zit als een oud geheim verscholen achter nieuwbouw appartementen en binnentuinen. De muren dragen sporen van wat geweest is en het gesis van flessen die zich vulden met zoete dranken klinkt nog na.

Waar vroeger werk en brouwen op het ritme van een leefgemeenschap gebeurde en waar ooit suikerwater met sinaasconcentraat werd vermengd, zal er nu bier vloeien. Niet het commerciële soort, maar brouwsels die ontstaan zijn uit nieuwsgierigheid, uit experiment, uit liefde voor het kleine gebaar.

Deze ruimte wordt niet verbouwd om te imponeren. Er zijn geen trendy tegels, geen koude metalen accenten. Alles wordt hergebruikt, aangepast aan de nieuwe

functie zonder het oude te ontkennen. Hout, steen, staal – materialen die al lang meegaan en nog langer mee kunnen. Er wordt geleefd in de ruimtes, niet geposeerd. De geur van mout mengt zich met het kruim van vers brood.

Alles gebeurt op elektriciteit, op het dak liggen zonnepanelen die het ritme van de zon volgen, net als de brouwerij zelf. Er is een batterij die de energie vasthoudt voor de momenten dat er gebrouwen wordt, gekookt, gebakken.

Stille getuigen in een hoek van de oude limonadefabriek. Flessen met appelsienconcentraat van het merk Bush.



De zon is de motor.

SOL.AR noemt zichzelf geen café. Dat woord past niet. Wie hier binnenstapt, komt niet om snel iets te drinken. De zaak opent enkel op uitnodiging, gestuurd via een gesloten nieuwsbrief. Er zijn geen sociale media, geen kortingsacties, geen druk van buitenaf. Enkel wie moeite wil doen, vindt zijn weg naar binnen. Wie komt, komt omdat het klikt. Omdat de plek en de tijd samenvallen.

Binnen is het stil, op een andere manier dan buiten. Er is goed gekozen muziek, stemmen, glazen die klinken en messen op houten planken. Er staan kommen met smeersels, stapels sneetjes desembrood, groentecreaties, notenpasta's, spreads op basis van wat er op dat moment beschikbaar is. Alles is vegetarisch en er wordt gegeten met aandacht, niet om te vullen maar om te proeven. De avonden hebben iets intiem, zonder pretentie. Er is plaats voor een voordracht, een gesprek, voor nietsdoen, voor nog een glas.

De bieren zijn nooit hetzelfde. Er zijn geen vaste recepten, geen terugkerende klassiekers. Elke batch van maximaal honderd liter is een experiment, gebrouwen in twee kleine elektrische maischketels. Soms komt er een kruid bij, soms een moutsoort die nog in de kast stond. Het ene bier is licht, bijna fris, het andere zwaar, donker en traag. Een saison met kamille, een amberkleurige ale met karwij, een zachte tripel met sinaasappelschil. De oplages zijn beperkt.

Voor wie ter plaatse drinkt, kost een glas minimaal €5 (33cl). Voor wie een fles meeneemt, is dat €12 (75cl). Niet goedkoop,

maar eerlijk. Het weerspiegelt het werk, de schaal en de ingrediënten. Geen besparingen op kwaliteit. Geen marge op kwantiteit. De brouwerij draait niet op bulk, maar op band. Band tussen de maker en de drinker.

Naast het bier is er brood. Niet als bijgerecht, maar als tweede hartslag van de zaak. Het desembrood wordt in huis gemaakt, met eigen desemcultuur, traag gerezen en gebakken in een stenen oven. Enkel bloem, water, zout en tijd. Op bestelling kan men een heel brood kopen – de prijs hangt af van het soort, meestal tussen de vijf en zeven euro. Tijdens de middagen of avonden wordt het brood geserveerd als maaltijd: dikke sneden,



Een limonadeglas van Eval, de citroenlimonade van Val Solar



belegd met hummus, seizoensgroenten, gerookte knollen, fermentaties uit eigen vat. Alles vegetarisch, alles biologisch.

De mensen die naar SOL.AR komen, zijn geen passanten. Ze komen bewust, soms van ver, soms te voet uit het dorp. Ze komen omdat ze op zoek zijn naar iets dat je niet op een scherm vindt. Ze willen weten waar hun eten vandaan komt, wie hun bier heeft gebrouwen. Er wordt geluisterd, gedeeld, gekeken. De telefoon blijft op zak. Er is tijd. Er is rust.

Die rust is ook voelbaar in de manier waarop gewerkt wordt. De brouwerij draait op een jaarlijks ritme van twaalf brouwsels. Niet meer. Elke maand wordt er gebrouwen, en wat daaruit voortkomt, is wat er geschenken en gebotteld wordt. De zaak opent ongeveer



vijf keer per maand. Genoeg om contact te houden, schaars genoeg om het bijzonder te houden. De openingsdagen zijn momenten waarop alles samenkomt: de geuren van brood en mout, de smaken van fermentatie, het ritme van het huis.

Achter de schermen schuilt een sobere maar doordachte infrastructuur. In de kelder bevinden zich de gistvaten en bottelruimte, samen met het depot en de opslag van verkoopbare dranken. Daar wordt het bier gelagerd, gebotteld, gekoeld bewaard. Op het gelijkvloers is de verbruikzaal – eenvoudig ingericht, met plaats voor tafels, mensen en het gesprek.

Rechts bij binnenkomst bevindt zich de keuken. Daar wordt niet alleen gekookt, maar ook gebakken en gefermenteerd.

Een smalle trap leidt naar de brouwerij, die boven de keuken ligt. Hier staan de twee maischketels van vijftig liter, samen met een warmwaterketel van gelijke grootte. Alles is elektrisch en draait op de opgewekte zonne-energie. Er zijn werkbanken om te schroten, kasten voor het opbergen van materiaal, en afsluitbare vaten waarin grondstoffen worden bewaard – mouten, hoppen, kruiden, maar ook bloem, granen en specerijen. Alles krijgt hier zijn plek.

De investeringen die met deze manier van werken gepaard gaan, zijn overzichtelijk maar reëel. De initiële kost voor de brouwinstallatie – inclusief maischketels, gistvaten, koeling, warmwatervoorziening en de zonnepaneelinstallatie – wordt begroot op zo'n 20.000 euro. Daarbovenop komt de bakkerijuitrusting: een degelijke oven, mengkommen, een koelcel. Alles samen rond de 10.000 euro. De zonnepanelen en batterijopslag, die niet alleen stroom leveren maar ook de filosofie onderstrepen, vragen nog eens ongeveer 12.000 euro. Een totaalplaatje van circa 42.000 euro, gespreid over wat SOL.AR is: een brouwerij, een bakkerij, een ruimte voor ontmoeting.



De kosten per brouwsel zijn laag in volume, maar hoog in zorg. Voor honderd liter bier zijn gemiddeld twintig kilo mout en een honderdtal gram hop nodig, naast gist en kruiden. De grondstofkost per batch schommelt rond de 100 euro. Het waterverbruik blijft beperkt – 300 à 400 liter per brouwsel – maar wordt uit de eigen alkalische waterbron opgepompt. De elektrische energie die nodig is om te brouwen, komt van het dak.

Bottelen en keggen brengen ook kosten met zich mee: flessen, etiketten, sluiting, herbruikbare vaten. Accijnzen worden afgerekend per hectoliter en variëren afhankelijk van sterkte en bestemming. Voor bier tot 7% alcohol bedraagt de accijns ongeveer 7,50 euro per 100 liter, vermeerderd met milieutaksen. In totaal wordt per batch een extra kost van 20 tot 25 euro gerekend voor taksen en verpakkingen. De totale kost per brouwsel, inclusief alles, komt daarmee op ongeveer 160 tot 180 euro.

De opbrengsten hangen af van het volume dat verkocht wordt. Twee derde van het bier blijft in huis en wordt getapt. Eén derde gaat in flessen naar het beperkte externe publiek. Een volle batch van 100 liter levert ongeveer 300 glazen bier of 133 flessen van 75 cl op. Bij volledige verkoop aan de toog komt dat neer op 1500 euro. Bij een gemengde verdeling, zoals nu het plan is, wordt per batch ongeveer 1000 euro getapt en 544 euro aan flessen verkocht: een totaal van 1544 euro inkomsten tegenover 180 euro kosten.

Asbest ruimt plaats voor metalen panelen.



Winst is niet het uitgangspunt, maar wel een noodzakelijke randvoorwaarde om te blijven bestaan. De opbrengsten worden gebruikt om onderhoud te doen, te investeren in nieuwe recepten, ingrediënten aan te kopen en – vooral – om het ritme te bewaren.

SOL.AR wil geen groei, maar stabiliteit. Geen uitbreiding, maar verdieping. Wie iets maakt dat traag is, moet het ook traag laten groeien.

In deze brouwerij draait alles rond samenhang. De plek, de tijd, de mensen, de grondstoffen, het ritme. Niets staat los van elkaar. Er wordt gewerkt met wat er is, met wat er komt. De zon levert energie, de seizoenen bepalen het aanbod, de bezoekers brengen verhalen. SOL.AR is geen concept. Het is een plek waar dingen gebeuren.

Op hun tijd. Zoals het hoort.



INRICHTING

De architectuur van de ruimte is niet veranderd in functie van de brouwerij. Integendeel: de werking van SOL.AR heeft zich aangepast aan wat het gebouw al was. Wat ooit diende als opslag voor flessenlimonade, fungeert nu als gistkamer, bottelruimte en depot. Wat vroeger lawaaide van machines, ademt nu de stilte van langzame processen. Alles is hergebruikt, opnieuw gelezen. De structuur blijft behouden maar het ritme is nieuw.

Het gebouw bestaat uit drie niveaus verbonden door trappen, zichtlijnen en functionele logica. In de open kelder mag het bier rusten zonder gestoord te worden. De zelf-koelende gistvaten staan er op een rij, elk met een inhoud van 120 liter, op verrijdbare stalen rekken. Ze zijn voorzien van watersloten, slimme meetinstrumenten en temperatuursensoren om het gistproces te begeleiden.

Net daarnaast ligt de bottelruimte. Hier worden flessen gespoeld, gevuld en afgesloten. Alles gebeurt manueel: flessen worden stuk voor stuk nagekeken, gevuld met een zwaartekrachtvuller, dan gekurkt of gekapseld, afhankelijk van het formaat. Etiketten worden met de hand geplakt, soms schuin, soms niet helemaal recht, maar altijd met zorg. De ruimte is compact, maar efficiënt ingericht: flessenrekken tegen de muur, werkbanken langs de zijkanten, een rek met kronenkurken, een hoek voor etiketten.

Naast de bottelruimte ligt het depot. Dit is de voorraadkamer van alle drank waar nog geen

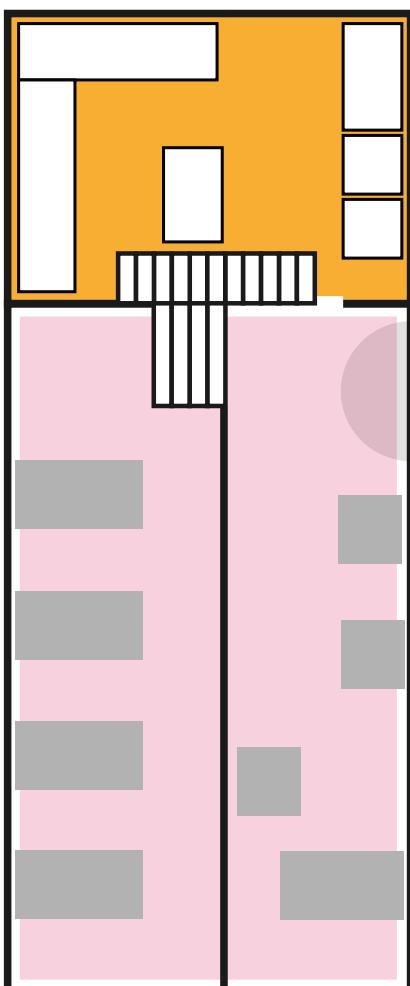
accijnzen op werden betaald. Aan de andere zijde, tegenover de bottelruimte staan dozen met steinieflessen van 33 centiliter, kratten met 75cl-flessen, enkele houten bakken met experimentele bieren die nog geen naam dragen. Ook de mede, gemberbieren en niet-alcoholische kruidendranken die af en toe gebrouwen worden, liggen hier opgeslagen, klaar voor de verkoop.

Via een korte trap kom je op het gelijkvloers. Dit is de ruimte waar mensen ontvangen worden, wanneer de deuren open gaan. Er is geen bar, geen tapwand, geen menubord. De ruimte is ingericht als een salon, met tafels van verschillende formaten en houten stoelen. Langs de muren staan rekken met boeken, potten met kruiden en stapels servies. De ruimte is warm zonder decoratief te zijn. want wat je ziet, wordt gebruikt. De verbruikzaal is tegelijk ontvangstruimte, eethoek en denkplek.

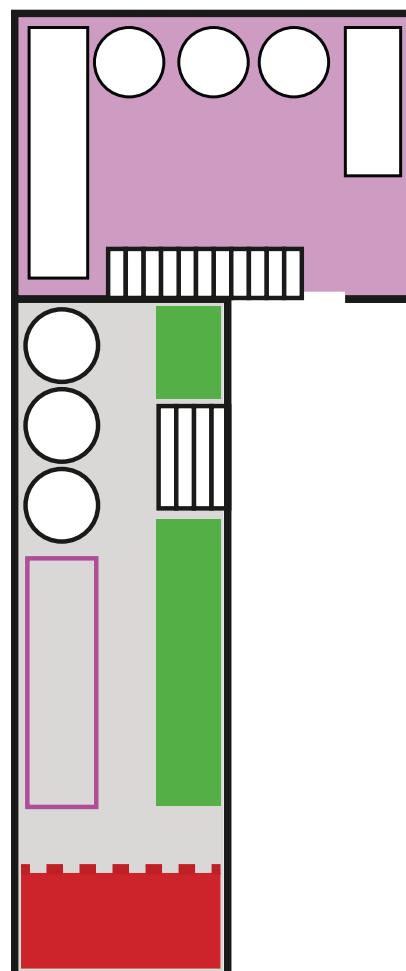
Op de momenten dat SOL.AR open is, wordt deze ruimte multifunctioneel ingezet. Het is een plek om te proeven, om te eten, om te blijven hangen. Er is plaats voor een dertigtal personen, zittend aan tafel. Aan de muur hangt een krijtbord met het actuele aanbod: welk brood er gebakken is, welk bier er getapt wordt. Alles verandert, alles is tijdelijk.

Rechts in de ruimte is een brede doorgang naar de keuken. Hier wordt het desembrood gemaakt – met eigen desemstarter, die dagelijks gevoed wordt en mee evolueert met het ritme van het huis. De werktafel is breed en zwaar, gemaakt uit beukenhout. Er staan





Bovenaanzicht niveau 0.
Bakkerij (geel) en verbruikzaal (roze)



Bovenaanzicht niveau 1 en -1.
Brouwerij (paars) en kelder (grijs) met de gistvaten,
dept (rood) en drankvoorraad (groen)

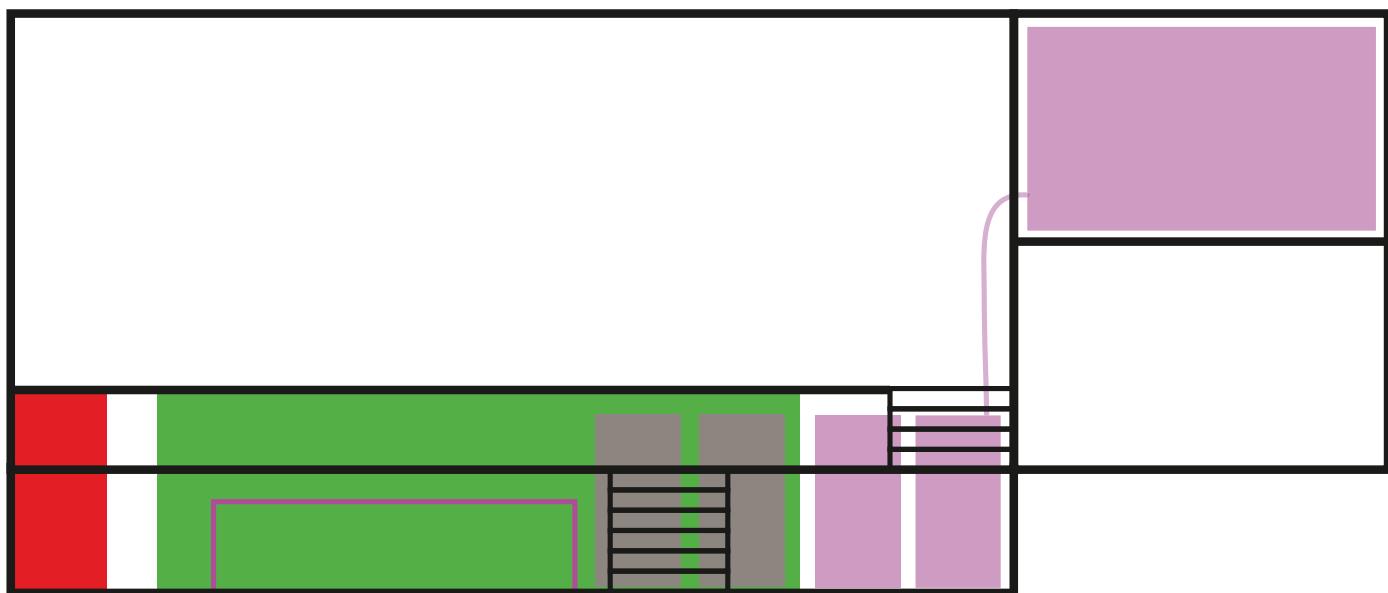
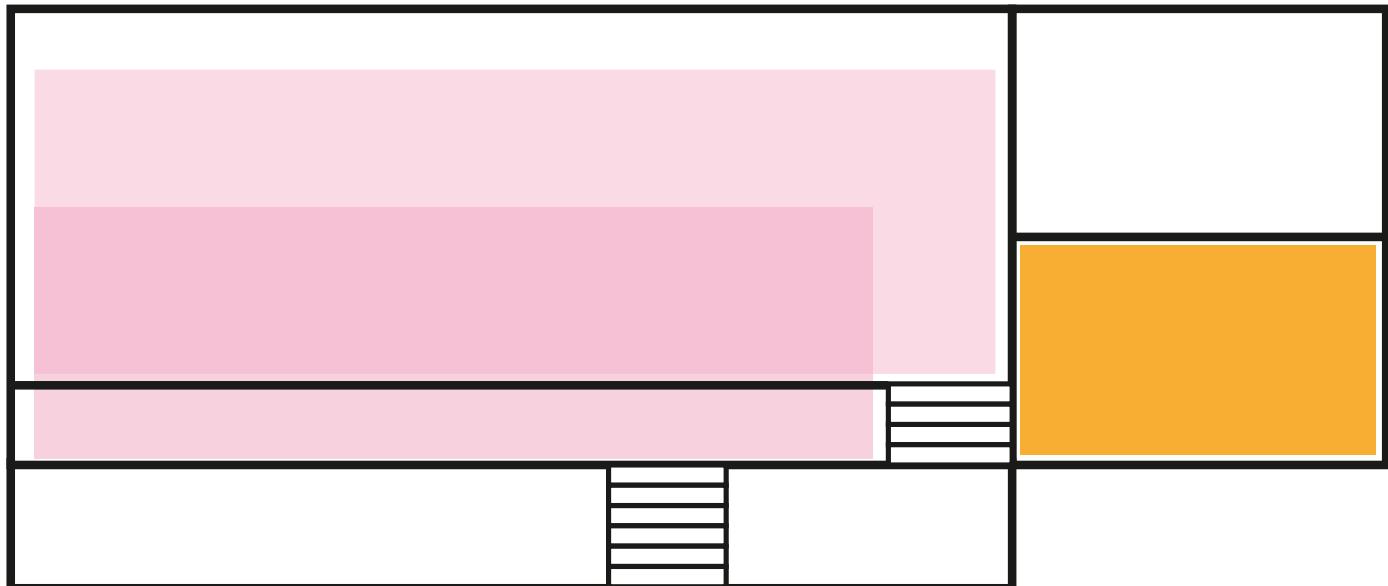
twee elektrische ovens, elk met een stenen bakvloer. Daarnaast zijn er deegkuipen, rijsmanden, een koelkast voor langzame fermentatie en een klein fornuis voor het bereiden van beleg of het inmaken van groenten.

In dezelfde ruimte bevindt zich ook de kaasmakerij. Deze is spartaans ingericht: enkele roestvrijstalen potten, een thermometer, een weckketel, vormen, neteldoeken, een rek voor rijping. Er wordt geëxperimenteerd met verse kazan, plantaardige alternatieven en af en toe een wrongel op basis van rauwe melk. Alles is vegetarisch, lokaal, zonder toevoegingen.

Wat niet lukt, wordt gecomposteerd. Wat lukt, wordt gegeten.

In de keuken, aan de linkerzijde van de ruimte, loopt een smalle trap naar boven. Hier, onder het zadeldak, ligt de brouwerij. Een lichte ruimte, warm in de zomer, fris in de winter. De ramen zijn klein, maar strategisch geplaatst. Je ziet het dak van de buren, de kerk van Eke. In deze ruimte staan twee maischketels met optilbare filter van elk 50 liter, naast een warmwaterketel van dezelfde omvang. Alles is elektrisch verwarmd, via inductie-elementen met temperatuurregeling. De ketels staan op een verhoogde vloer, om de zwaartekracht te





Dwarsdoorsnede:
Bakkerij (geel) en verbruikzaal (roze)
Brouwerij (paars) en kelder (grijs) met de gistvaten, dept (rood) en drankvoorraad (groen)

benutten bij transfers.

Langs de wanden staan werkbanken. Hier wordt geschroot, gewogen, gemengd. Op de plank boven het werkblad staan bokalen gevuld met kruiden: sinaasappelschil, korianderzaad, jeneverbes, lavendel. Alles is duidelijk gelabeld, maar niets is in standaardverpakking. De ruimte voelt eerder

aan als een kruidenzolder dan een labo. Er wordt gewerkt met geur, kleur, en intuïtie.

Er zijn ook enkele afsluitbare tonnen waarin de droge grondstoffen worden bewaard: mout, tarwemeel, meel voor de broden. Er is een hoek voor reinigingsmiddelen – strikt gescheiden van alles wat eetbaar is – en een rek voor klein materiaal: slangetjes,



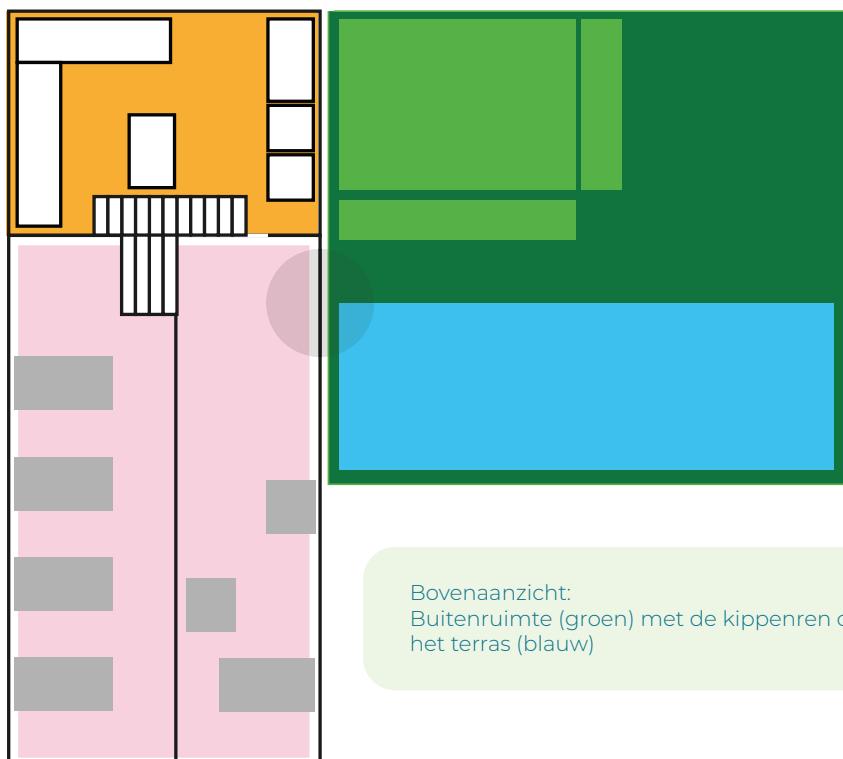
watersloten, gistemmers, dompelkoelers. Boven het werkblad hangt een klein whiteboard waar het actuele recept op genoteerd staat. Elke batch is anders, elke dag brengt iets nieuws.

De wateraanvoer loopt via een buis naar de pomp die water vanop 110 meter diepte oppompt. Dat water wordt voorverwarmd in de warmwaterketel, dan getransfereerd naar de maischketels. Na het maischen gaat het wort via een spiraalkoeler naar de gistvaten in de kelder. De ruimte boven de keuken fungeert dus als beginpunt van het brouwproces, maar staat in verbinding met de lager gelegen delen. Alles wat hier gebeurt, vloeit naar beneden.

Wat het gebouw bijzonder maakt, is dat de functies niet naast elkaar bestaan, maar in elkaar overlopen. Brood en bier komen uit dezelfde ruimte, worden gevoed door dezelfde stroom, rusten in dezelfde kelder.



Zicht op de bakkerij (onder) en brouwerij (boven)

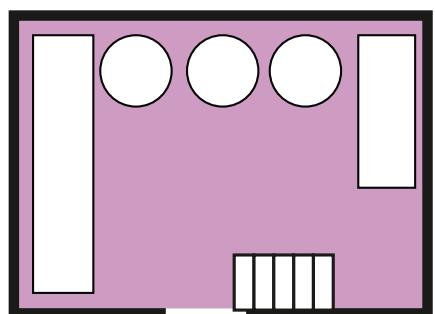
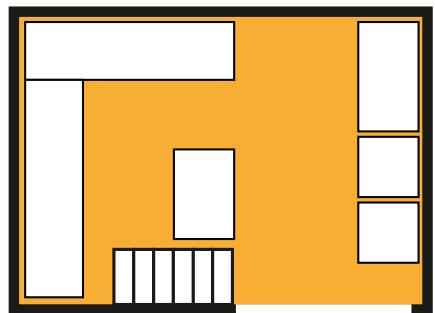


Bovenaanzicht:
Buitenruimte (groen) met de kippenren omzoomd door bijenkasten (licht groen) en het terras (blauw)



SOL.AR is niet opgevat als een fabriek of een horecazaak, maar als een plaats van bewerking. Waar werk en ontmoeting samenvallen. Waar elke ruimte iets maakt, bewaart of serveert. Het gebouw ondersteunt die werking door zijn eenvoud. Er is niets te veel, niets overgedimensioneerd. Alles heeft een reden, alles een plek.

De kelder koelt, het gelijkvloers verwelkomt, de zolder brouwt. Meer is er niet nodig.



De twee niveau's met de werkruimtes zijn in het bakstenen deel gehuisvest.



WERKINGSKOSTEN

De brouwerij van SOL.AR is ontworpen voor kleinschalige maar regelmatige productie. Er wordt gebrouwen in kleine volumes van honderd liter per batch, met een totaal van twaalf brouwsels per jaar. Elk van deze brouwsels wordt met de hand begeleid, elektrisch verwarmd, en met zorg vergist in de kelder van het oude limonadegebouw. De keuze voor kleine volumes is niet alleen praktisch, maar inhoudelijk: het laat toe om te experimenteren, bij te sturen, en telkens te vertrekken vanuit het seizoen en het beschikbare ingrediënt.

Van elke batch gaat ongeveer twee derde naar consumptie ter plaatse. Die wordt gevuld in herbruikbare keg-vaten en getapt op het moment zelf, tijdens de beperkte maar intensieve open dagen van de zaak. Aan de prijs van minimaal €5 per glas van 33 centiliter worden per brouwcel gemiddeld 200 glazen geschenken. Over twaalf brouwsels komt dit neer op een opbrengst van ruim €12.000 per jaar uit consumptie ter plaatse. De beperkte openingsmomenten – vijf dagen per maand – zorgen ervoor dat het aanbod schaars blijft, en dat elk bezoek het karakter van een afspraak heeft.

De resterende derde van elk brouwcel wordt gebotteld voor externe verkoop, verdeeld over twee formaten. Ongeveer 288 steinflessen van 33 cl vinden elk jaar hun weg naar de trouwe kring van vaste klanten, aan een prijs van €6 per stuk. Daarnaast worden jaarlijks ook 144 Belge-flessen van 75 cl gebotteld en verkocht, aan een tarief van €12 per fles. Deze

verkoop verloopt buiten het verbruiksmoment om, via de nieuwsbrief of op bestelling. Ze draagt bij aan een omzet van zo'n €6.528 op jaarbasis – een aanvulling, geen hoofdzaak, maar wel essentieel om het geheel in evenwicht te houden.

Samen levert deze combinatie van lokale verkoop en directe consumptie een jaarlijkse omzet op van ongeveer €18.000. Daar tegenover staat een gecontroleerde en overzichtelijke kostenstructuur. Grondstoffen vormen de grootste kost per brouwcel: mout, hop, gist, kruiden – alles biologisch waar mogelijk – kosten gemiddeld €106 per keer. Dit brengt de jaarlijkse kost voor basisingrediënten op €1.272. Omdat elk recept uniek is, kan dit variëren, maar deze raming houdt rekening met gemiddeld verbruik, inclusief seizoensgebonden ingrediënten zoals gember, sinaasappelschil of kastanje.

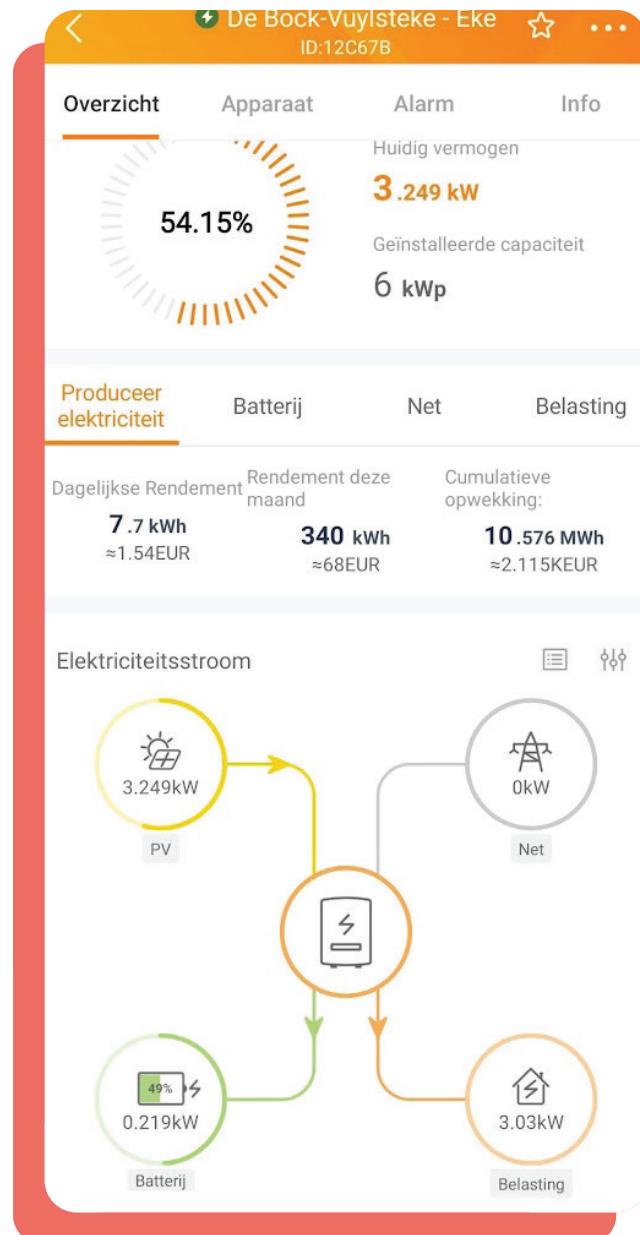
De verpakkingskosten zijn beperkt, maar aanwezig. Voor de externe verkoop zijn flessen, kroonkurken, etiketten en transportbakken nodig. De keuze voor herbruikbare flessen maakt de investering initieel iets hoger, maar verlaagt de kost op langere termijn. Voor de interne consumptie wordt gewerkt met roestvrijstalen keg-vaten, eveneens herbruikbaar. Samen wordt jaarlijks ongeveer €638 voorzien voor verpakking en flessenbeheer, inclusief periodiek schoonmaakmiddel en kleine vervangstukken.



Wat betreft energieverbruik kiest SOL.AR voor een ander model. De volledige installatie – van brouwketels tot koelopslag – draait op elektriciteit. Die stroom wordt zoveel mogelijk opgewekt via zonnepanelen die op het dak van de brouwerij liggen, in combinatie met een batterijopslag die toelaat om ook buiten de piekuren te produceren. Er wordt gerekend op een gemiddeld verbruik van €12 per brouwsel, wat neerkomt op €144 per jaar, maar dit is in essentie geen operationele kost. De werkelijke uitgave is een investering in het zonne-energiesysteem zelf. De opgewekte stroom is dus ‘gratis’ op het moment van gebruik, maar werd vooraf betaald in de vorm van installatie en onderhoud. Die investering wordt in deze simulatie buiten beschouwing gelaten als vaste infrastructuurkost.

Er zijn ook wettelijke verplichtingen verbonden aan het brouwen van alcoholhoudende dranken. Voor een activiteit op deze schaal zijn accijnzen beperkt, maar aanwezig. Samen met de nodige vergunningen, jaarlijkse meldingen en milde milieuheffingen wordt een bedrag van €228 per jaar ingecalculeerd voor deze administratieve lasten. Ze vormen geen belemmering, maar wel een vast gegeven in het financiële landschap van de brouwerij.

Daarnaast zijn er kosten die niet direct aan het brouwen zelf verbonden zijn, maar essentieel blijven: schoonmaakmiddelen, hygiënemateriaal, waterfilters, voedselveilige opslag, werkmaterialen. Ook is er jaarlijks een klein verlies aan bier door transfers, gistafval of foutieve flessen. Deze variabele kost wordt voorzichtig geschat op €250 per jaar en vormt een buffer voor praktische realiteit.



Brouwen op zonne-energie, het is mogelijk. Mits een degelijke planning en voldoende vermogen lukt het om - met een batterij als buffer - zonder extra netverbruik in deze proefopstelling 50 liter te brouwen.

Alle kosten samen – ingrediënten, verpakking, energie, heffingen, hygiëne – brengen de jaarlijkse uitgave op ongeveer €2.530. Dit is opvallend laag in verhouding tot de gerealiseerde omzet. Dat verschil is het gevolg van het model: er is geen personeel, geen huur, geen distributie, geen marketingkost.





Alles gebeurt in eigen beheer, op een ritme dat door de maker zelf wordt bepaald.

Na aftrek van de kosten blijft er een nettowinst over van iets meer dan €15.000 per jaar.

Wat deze financiële simulatie aantoon, is dat kleinschaligheid niet per definitie gelijkstaat aan verlieslatendheid. Integendeel: door alle stappen zelf in handen te houden, door lokaal en gericht te verkopen, en door structurele kosten laag te houden, blijkt SOL.AR financieel robuust te kunnen zijn – zelfs in haar traagheid, zelfs in haar besloten karakter.

De winst is niet spectaculair, maar voldoende. Genoeg om verder te bouwen, om autonoom te blijven, en om trouw te

blijven aan de uitgangspunten. Zo laat deze oefening zien dat een microbrouwerij niet per se groot moet worden om rendabel te zijn. Het is perfect mogelijk om vanuit een bescheiden ritme een project op te bouwen dat zowel inhoudelijk als financieel klopt.

Wel toont deze oefening dat een microbrouwerij énkel rendabel kan zijn als nevenactiviteit. Aangezien de brouwerij maar een deel van de activiteit is en SOL.AR maar beperkte openingstijden heeft wordt voor het leeuwendeel van de inkomens gerekend andere - complementaire - activiteiten.

SOL.AR kiest voor dat midden: tussen traditie en experiment, tussen smaak en structuur. Niet massaal. Wel consequent.



Financiële Simulatie – SOL.AR

12 brouwsels per jaar van max. 100 liter
 5 open dagen per maand
 2/3 van het bier wordt ter plaatse geschenken (via keg)
 1/3 wordt extern verkocht in flessen (33cl en 75cl)

Jaarproductie bier

12 brouwsels \times 100 liter = 1.200 liter per jaar

Verdeling:

800 liter (2/3) ter plaatse (keg)
 400 liter (1/3) verkoop extern (fles)

Inkomsten

Verkoop ter plaatse (800 liter)

Gemiddeld glas = 33cl

$\rightarrow 800 / 0.33 = 2.424$ glazen

Verkoopprijs per glas = €5

Inkomsten: $\text{€}2424 \times \text{€}5 = \text{€}12.120$

Verkoop extern (400 liter)

Verdeling flessen:

50% in 33cl steinieflessen \rightarrow 200 liter = ± 606 flessen

Verkoopprijs per stuk: €6

50% in 75cl bouteilles \rightarrow 200 liter = ± 266 flessen

Verkoopprijs per stuk: €12

Inkomsten: $606 \times \text{€}6 = \text{€}3.636$

$266 \times \text{€}12 = \text{€}3.192$

Totaal externe verkoop: €6.828

Total inkomsten per jaar:

€12.120 (intern) + €6.828 (extern) = €18.828



Kosten**Grondstoffen per brouwsel (100L)**

Component	Kost (per 100L)
Mout (25 kg)	€35
Hop	€12
Gist	€10
Specerijen/extra	€8
Flessen (glas + kroonkurk)	€0,35 per 33cl fles, €0,70 per 75cl fles ± €6 per 20L
Keg-vaten (aankoop of huur + schoonmaak)	€2
Waterverbruik	± €10 per batch (via zonnepanelen + netstroom)
Energie (elektrisch brouwen)	± €9 per 100L (tarief kleinschalige brouwerij, 2024, BE)
Accijnzen	€20 per batch
Verpakking/etiketten	
Totaal kost per batch (excl. flessen/keg):	± €106

Extra kosten op jaarbasis

Verpakking (flessen/kegs):

$$606 \times €0,35 = €212$$

$$266 \times €0,70 = €186$$

$$800 \text{ liter} = 40 \times 20\text{L keg} \times €6 = €240$$

$$\text{Totaal verpakkingen/kegs} = €638$$

Taksen (accijnzen + administratie + VLABEL vergunning):

$$\begin{aligned} & €120 \text{ vast / jaar} + \text{accijnzen} (12 \times €9 = \\ & €108) = €228 \end{aligned}$$

Water (12 brouwsels × €2) indien niet van bron

$$€24$$

Energieverbruik netstroom (12 × €10)

$$€120$$

(indien niet van zonnepanelen)

Hygiëne, reiniging, producten, flessenreiniging, vergistingverliezen (5%) = ± €250



Totale jaarlijkse kosten (geschat)

Grondstoffen (12 × €106)	€1.272
Verpakkingen & vaten	€638
Energie + water	€144
Accijnzen & vergunning	€228
Hygiëne & productieverlies	€250
Totaal kosten	€2.532

Nettowinst uit bieractiviteit

Beschrijving	Bedrag (€)
Inkomsten	€18.828
Kosten	– €2.532
Nettowinst	€16.296

In deze berekening werd enkel gefocust op de productie en verkoop van bier. Er werd geen rekening met werkuren of personeelskost gehouden. Ook de aankoop en afschrijving van het gebouw werden niet in rekening gebracht omdat er extra winst wordt verwacht via desembroodverkoop, horeca, events, degustaties en de andere activiteiten van de vennootschap.







BEDANKT!

Joost De Bock.

Noël Schoorensstraat 4
9810 Eke

joost@yellowsmile.be
+32475313827

DOCENTEN VOOR HET BRUISEND KOOLZUUR

Dirk Van Esbroeck, Kristof Vanderbist & Geert Welleman

MEDESTUDENTEN VOOR DE VOLMONDIGE MOUTIGHEID

Robbe, Lander, Gust, Hannes, Karol, Philippe, Axelle, Ruben, Nicolas, Marie & Niels

FANCLUB VOOR DE GEDULDIGE DIACETYL RUST

Barbara & Ischa

