


Van idee tot in het café

Tips & tricks om jouw biermerk succesvol te lanceren

Mocht je tijdens, of na het lezen van deze tips & tricks vragen hebben, dan helpen we je graag. Ik ben Miel, een van de oprichters van BeerSelect. Bel me gerust op of stuur me een mailtje als ik je kan helpen!


miel.bonduelle@beersselect.be
+32 4 78271764



De markt leren kennen

Wil je je eigen bier lanceren, dan is het wenselijk om eerst aan marktonderzoek te doen. De laatste jaren zijn er namelijk heel wat speciaalbieren bijgekomen, dus het is wel belangrijk dat jij er **tussenuit springt**.

Kijk eens bij **jou in de buurt**. Zijn er veel brouwerijen of streekbieren?

Indien dit niet het geval is, heb je al een streepje voor. Indien er wel veel streekbieren bij jou in de buurt zijn, dan bestudeer je best eens je **concurrenten**.

Wat doen zij goed? Wat kan jij beter? Heb jij een leukere naam of een leukere branding? Is jouw recept een uit de duizend? Er zijn manieren genoeg waarop jij je kan **onderscheiden**.



Zijn er misschien lokale **volksverhalen** die je kan gebruiken bij het ontwikkelen van je merk? Of zijn er nationale of internationale **gebeurtenissen** die iedereen bij blijven? Dan kan het handig zijn om deze te gebruiken bij het ontwikkelen van jouw biermerk.

“Praat met anderen over jouw idee. Jij staat namelijk al veel verder met jouw concept. Proef met je ogen en steel met je oren”



Daarnaast raad ik je aan om te luisteren bij **horecaondernemers** wat zij een meerwaarde vinden. Het zijn ten slotte zij die uiteindelijk jouw bier aan de consumenten zullen serveren.

Branding

Anno 2021 is marketing steeds belangrijker en hierbij hoort dus ook een sterke branding voor jouw bier. Ook hier zijn weer een aantal mogelijkheden.

What's in a name?

De naam is één van de meest cruciale punten van jouw bier. Een humoristisch kantje of een lokaal verhaal is hier vaak een plus. Maar het kan ook handig zijn om te kiezen voor een naam die direct breed genoeg gaat. In België is het lokale aspect belangrijk, maar denk ook niet te klein. Denk aan een merk dat ook in omliggende steden en eventuele andere landen kan aanslaan.



Design

Voor de uitstraling van je merk zul je een logo, branding, etiketten, website en dergelijke nodig hebben. Als je zelf al wat kaas hebt gegeten van grafisch ontwerp, kun je zelf aan de slag gaan met het ontwerpen van je logo, etiket en de branding. Dit kun je volledig alleen doen, maar toch is het meestal aangeraden om je hierin te laten begeleiden. Dit kan door een freelancer (een persoon waar je **één op één mee kan samenzitten**) of door een marketingbureau.



Tip: controleer zeker of je naam nog niet bezet is. Dit kan via Google, Untappd, of controleer het register met gedeponeerde merken: https://www.boip.int/en/trademarks-register#



Smaak/Recept

Er zijn verschillende manieren om tot jouw eigen recept te komen:

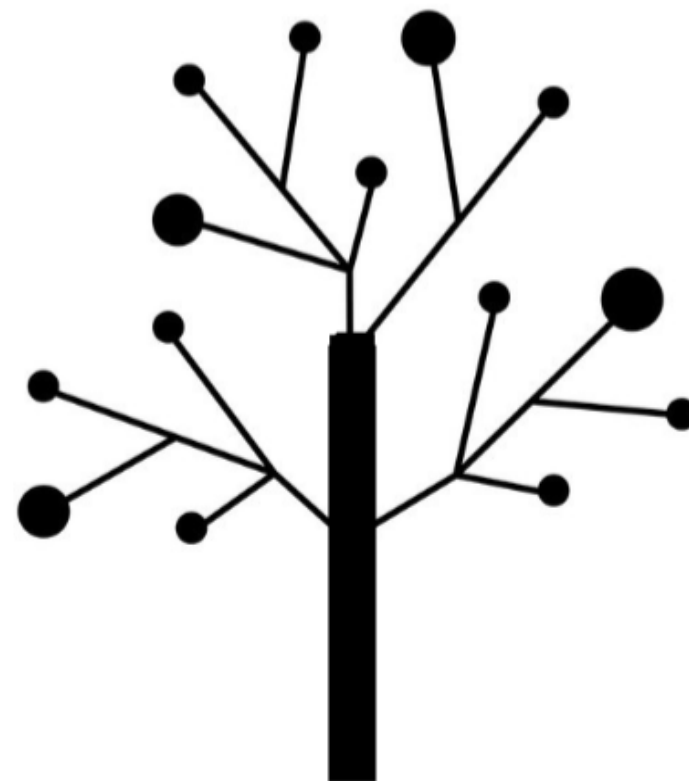
- » Enerzijds kun je het zelf ontwikkelen (bijvoorbeeld bij je thuis als hobbybrouwer). Dit duurt echter vaak jaren.
- » Anderzijds kun je een idee of concept in je hoofd hebben, maar niet de brouw-technische expertise. Dan kun je je laten bijstaan door mensen met ervaring, die voor jou een recept kunnen ontwikkelen.

Beiden zijn mogelijk. Veel brouwers starten met een commercieel toegankelijk bier (de stam van de boom), om dan later de speciale bieren (de takken) te lanceren. Maar, vergeet niet:

"It's a process!"



Het is helemaal oké om je recept later bij te sturen. Je kan natuurlijk ook de feedback van klanten gebruiken om met nieuwe creaties te komen.



Tip: probeer een coherent verhaal te brengen. Dit kun je doen door ervoor te zorgen dat je recept past bij je 'why' en bij je branding.



Productie

Zelf brouwen

Een eigen brouwerij oprichten is geen lachertje.

Om een ietwat professionele brouwerij op te bouwen ben je al snel enkele honderdduizenden tot miljoenen euro's kwijt. Daarnaast moet je door een berg administratie. Denk aan het Federaal Agentschap voor de Voedselveiligheid (FAVV) en de Administratie der Douane en Accijnzen (ADA). Daarnaast heb je een milieuvergunning nodig.



Interesse in onze voorwaarden + prijzen?
Neem gerust contact op!



miel.bonduelle@beerselect.be
+32 4 78271764

Brouw je bier samen met BeerSelect

Wil je professioneel van start gaan? Laat je dan ondersteunen bij een brouwerij zoals BeerSelect. BeerSelect is als contractbrouwerij of huurbrouwerij namelijk gespecialiseerd in het brouwen en verpakken voor anderen. We volgen jouw eigen recept, maar kunnen indien gewenst, ook begeleiden bij receptontwikkeling of het perfectioneren van reeds bestaande recepten. Ons brouwersteam helpt je graag.



Wetgeving

Zelf brouwen

Heb je reeds een vennootschap? Dan kun je gerust deze gebruiken. Voeg dan wel eventueel groothandel van dranken toe aan je statuten. Heb je er nog geen? Een eenvoudige eenmanszaak, VOF of Commanditaire Vennootschap kost zo goed als niks om op te richten en is ideaal als 'bierfirma of beer company'. Deze richt je meestal in een weekje op.

Daarnaast is een BV of NV ook mogelijk, beperkte aansprakelijkheid maar meer kosten.



FAVV

Voor bierfirma's is de regelgeving i.v.m. het FAVV gelukkig veel eenvoudiger dan voor brouwerijen. Op de website van het FAVV vind je een formulier waarop je je kunt registreren als bierfirma, met name:

- » PL47 Groothandelaar
- » AC97 Groothandel
- » PR57 Voorverpakte levensmiddelen met een houdbaarheid bij omgevingstemperatuur van tenminste drie maanden

Vergunning

Je hebt de "Vergunning ethylalcohol en alcoholhoudende dranken" nodig wanneer je alcoholhoudende dranken verkoopt. Het maakt niet uit of je een groothandel of kleinhandel bent. Deze kan je aanvragen bij de meeste ondernemingsloketten. De vergunning heeft louter een fiscaal doel. De dienst Douane en Accijnzen controleert zo of alle taksen op alcohol geheven zijn.



Tip: Als contractbrouwerij regelt BeerSelect alles rond accijnzen en milieuwetgeving.



Marketing

Het is belangrijk om reeds vanaf het begin aan marketing te denken.



Doelgroep

Zorg dat je je doelgroep goed definieert, rekening houdende met je 'Why', biermerk en smaak.

Advised Social Media

- » B2C: Facebook, Instagram
- » B2B: LinkedIn
- » Bier-gerelateerd: UnTappd. Registreer hier zeker je eigen bier als eerste!

Lokale verankering

Doe mee aan lokale evenementen en sponsor eventueel.

Nieuwsbrieven

Verzamel (GDPR-proof) telkens het mailadres van klanten, leveranciers, ambassadeurs,... En stuur maandelijks een nieuwsbrief uit. Dit houdt mensen engaged.

Collaborations

Werk samen met andere brouwers om samen bierpakketten te assembleren of om een echt 'collab'-bier te brouwen!

Website

- » Bouw zelf een website via tools als Tilda, Wordpress... Of laat er een maken.
- » Denk aan je vindbaarheid op Google (SEO) en adverteer indien nodig (SEA).

PR

Stuur bij lanceringen, speciale evenementen of gewonnen prijzen zeker een persbericht uit naar alle lokale pers. Perslijsten zijn soms online verkrijgbaar.

Bierfestivals

Bierfestivals zijn lokale evenementen waar het grote publiek jouw bieren kan leren kennen. Lees er alles over op onze blog.

Point of Sales materiaal

- » Denk aan promotiemateriaal dat je kan helpen!
- » Bedrukte bierglazen: Leveranciers Ayano of Tradyglass
- » Bierviltjes, toog standers, clips,...

Verkoop

Pitch

Oefen je verkooppraatje met vrienden of familie, of volg een salestraining.

Plan

Als je je verkoop écht wil doen toenemen, dan heb je een plan nodig. Hoeveel cafés wil je tegen wanneer hebben? Hoeveel liter wil je volgend jaar verkopen? Vertrek van daar om een plan om te bouwen. Als je X aantal liter wil verkopen, dan zal je X aantal horecazaken moeten bezoeken.

CRM-Systeem

Hou alles goed bij! Gebruik een systeem waar je alle klanten en potentiële klanten mapt. Goed begonnen is half gewonnen! Pipedrive of Airtable zijn aan te raden.



Promoties

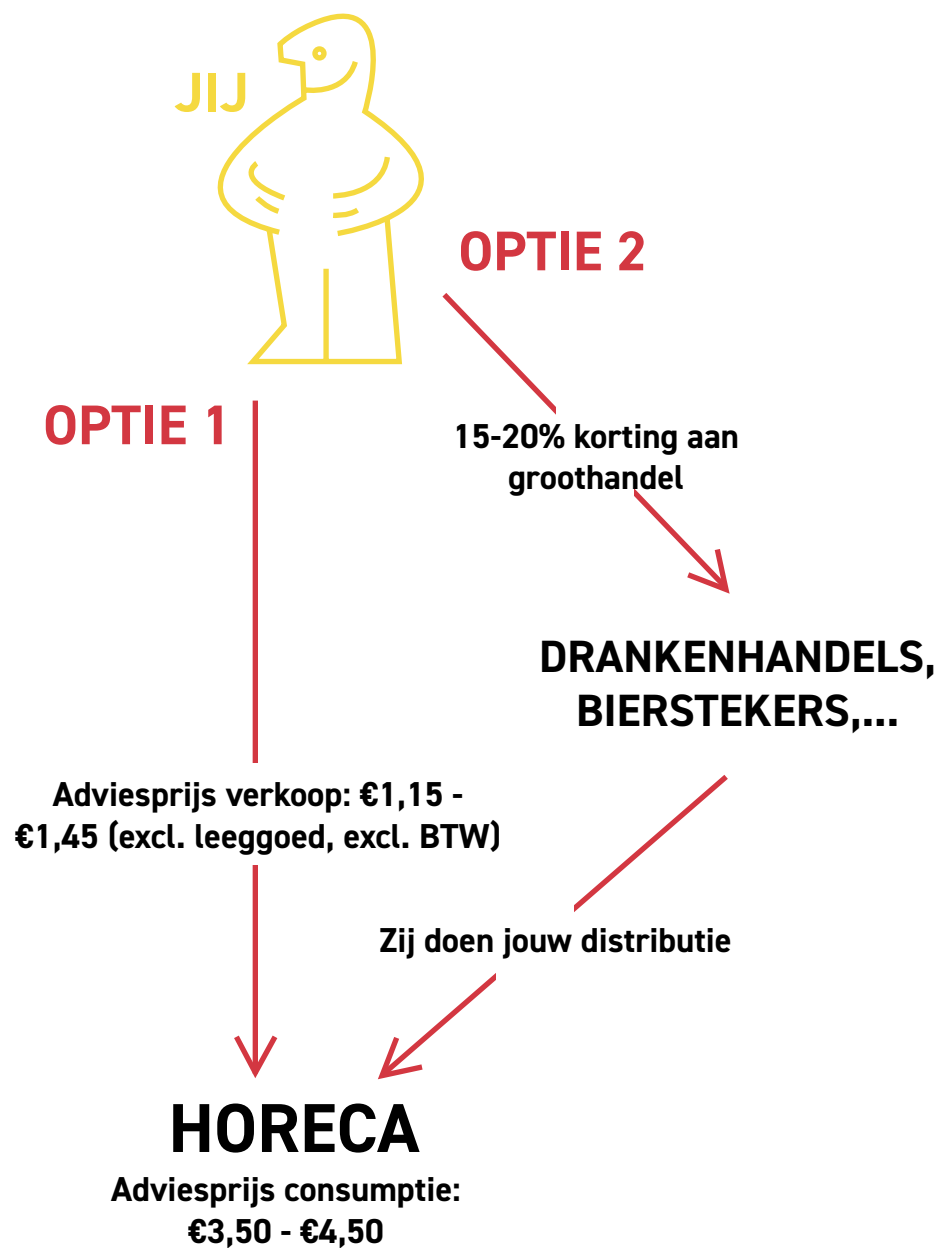
Wil je een speciale promotie doen? Geef dan niet meteen korting! Het is heel moeilijk om je prijs later terug omhoog te krijgen. Je geeft beter iets extra cadeau bij een grotere bestelling.

Voorbeeld: in plaats van 10% korting doe je beter een actie als: 10 bakken kopen, 1 extra gratis!



Distributie

In het begin ga je waarschijnlijk je meeste klanten zelf beleveren. Na een tijd wil je echter schalen. Hiervoor dien je distributiekkanalen op te zetten. Hierbij kunnen zowel lokale drankenhandels (Prik&Tik,...) als overkoepelende (Districo,...) helpen. Aan de hand van de afbeelding hiernaast leggen we je uit welk principe meestal gehanteerd wordt.



Wedstrijden

Wil jij ook kunnen uitpakken dat je in een bierwedstrijd een medaille hebt gewonnen? Doe dan mee aan een van onderstaande bierwedstrijden. Niet gewonnen? Niet getreurd! Je krijgt meestal ook feedback van de jury, waar je enkel uit kan leren.



European Beer Challenge



Brussels Beer Challenge



World Beer Awards

Asia Beer Challenge



The Lyon International Competition



Wist je dat er bij BeerSelect in 2020 maar liefst 6 internationale awards werden gewonnen?



Deze tips & tricks werden verzameld door BeerSelect

Over BeerSelect

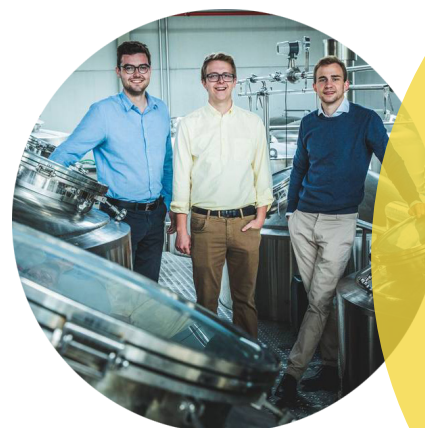
BeerSelect ondersteunt gepassioneerde brouwers met het brouwen van creatieve en unieke bieren. We brouwen bier op maat, volgens uw recept, op dezelfde ambachtelijke manier. Op deze manier willen we innovatie brengen in onze Belgische biercultuur!

Ons team van meesterbrouwers, brouwingenieurs en biochemici zijn met hun jarenlange ervaring referenties in de bierwereld. Van glutenvrij tot biologisch, van fruitbieren tot bieren met hergisting op fles, onze kwaliteit staat centraal.



Interesse in onze voorwaarden + prijzen?
Neem gerust contact op!


miel.bonduelle@beerselect.be
+32 4 78271764



**For all questions regarding
this e-book, please contact:
marketing@beerselect.be**

