



Amsterdam, 12 mei 2023

Betreft: [redacted]

[redacted]

OLO 7634317 Kenmerk Z2023-Z001330

[redacted]

Auteur: [redacted]

INHOUDSOPGAVE

1. Inleiding.....	3
1.1. Historie.....	3
1.2. Ruimtelijke motivering.....	3
2. Methodische verantwoording.....	5
3. Kenmerken van het project.....	5
3.1. Beschrijving van het productie proces en de brouwinstallatie.....	5
3.2. Duurzaamheid; processen en werkwijze.....	6
4. Plaats van het project.....	8
4.1. Beschrijving van de plaats en omgeving van het project.....	8
4.2. Beschrijving van activiteiten.....	9
5. Kenmerken van de potentiële effecten.....	9
5.1. Effecten op het milieu.....	9
5.2. Overige effecten op de woon -en leefomgeving.....	9
6. Bijlages.....	
Bijlage 1 Plattegrond brouwerij (brouwzaal en lagerkelder).....	10
Bijlage 2 Kadastrale kaart met brouwerij aanduiding.....	11
Bijlage 3 Flowchart brouwerij / water gebruik.....	12

Links en bronvermeldingen:

*Juridisch advies [redacted]

*Staat van ambachtelijke bedrijfsactiviteiten

*Uitspraak RVS/ Ecli:NL:RVS:2021:1318 bestuurs en milieurecht/hoger beroep

*Artikel 28 april 2021 Wijkkrant voor Amsterdam Zuid (online artikel)

1. Inleiding

Dit document is bedoeld als aanmeldnotitie en aanvraag voor de omgevingsvergunning voor het realiseren van een craftbeer brouwerij op bovenoemd adres.

1.1. Historie

Februari 2021 oprichting [REDACTED]

Na een lang voortraject, sinds de aanvraag exploitatie vergunning in april 2021, is er op 22 februari 2023 met Stadsdeel Zuid afgesproken dat er in maart door het bestuur een besluit genomen zou worden.

Eind maart 2023 is de exploitatie vergunning verstrekt.

Op 5 januari 2023 is de AIM melding gedaan.

Per 1 april 2023 verleende het stadsdeel aan [REDACTED] de exploitatie vergunning met de afspraak (onder voorwaarde) dat de stukken voor de Brouwerijaanvraag na geleverd en beoordeeld zouden worden.

Op 13 april 2023 is de Accijnsgoederenplaats (AGP) vergunning voor de brouwerij door de belastingdienst afgegeven.

In maart 2022 is [REDACTED] lid geworden van de Craftbeer organisatie Nederland.

April 2022 vermelding Stichting Erfgoed Nederlandse Biercultuur.

Op 5 februari 2023 is het lidmaatschap voor de Koninklijke Horeca Nederland (KHN) afgegeven.

Achtergronden

Om de empirische ervaringen van collega ondernemingen bij haar aanvragen goed te begrijpen zijn door [REDACTED] aan haar gelijkende d.w.z. vooral kleinschalige craft-bierbrouwerijen en brewpubs in omgeving en groter Amsterdam benaderd en vergeleken.

Ambachtelijke bedrijven luiden de noodklok om betaalbare ruimtes en helaas verdwijnen elk jaar (ambachtelijke) bedrijven uit het Stadsdeel Zuid. Het Stadsdeel ondersteund de ambachtelijke bedrijven o.a. met het bestemmingsplan.

[REDACTED] heeft een sterk lokaal karakter. Ook betrokkenheid in de buurt is gebleken uit de succesvol afgeronde crowdfund campagne waarbij 75% van de investeerders als leef omgeving Oud Zuid hebben.

1.2. Ruimtelijke motivering

De wet bepaalt dat om af te wijken van het bestemmingsplan er een motivering nodig is.

Deze moet een goede ruimtelijke onderbouwing bevatten. Voor een binnenplanse afwijkingsprocedure kan dit vrij kort zijn. Het betreft in dit geval voornamelijk de aspecten milieu en omgeving.

█ is als onderdeel van een mengformule verbonden welke een integrale ambachtelijke kwaliteit van horeca voorstaat.

Met de innovatieve water en energiemaatregelen die de brouwerij getroffen heeft zal er geen tot minimale overlast aan het milieu plaatshebben.

De afwatering op het riool zal vanwege de kleinschaligheid niet overmatig belast worden en in de aard van de functie worden er geen milieuvervuilende producten geproduceerd noch gebruikt welke mogelijkserwijs met het afvalwater in het riool terecht zouden kunnen komen.

De brouwerij produceert in eerste fase voor eigen gebruik en zal naar verloop van tijd en vanwege de circulariteit en de marktbeperkingen een eventuele distributie per fiets of met duurzaam transport verkiezen waardoor overlast voorkomen wordt.

Uit rechtspraak en referenties blijken de kleinschalige functiemengingen (gemengd 2 met een ambachtelijke/kleinschalige brouwerij) in de Amsterdamse praktijk dan ook meer en meer usance en als ruimtelijk aanvaardbaar ervaren.

In het specifieke geval heeft de Brouwerij verder veel gedaan en geïnvesteerd om te voorkomen dat de brouwerij overlast aan mens en milieu zal geven zonder het ambachtelijke karakter noch haar charme en esthetica te verliezen.

Last but not least;

Cultuurhistorie, toerisme en werkgelegenheid

Omdat het concept █ niet gescheiden gezien kan worden van haar mogelijke milieu gevolgen en de realisering bijdraagt aan de ruimtelijke aanvaardbaarheid is deze passage toegevoegd aan de ruimtelijke motivering.

Omdat het een van de grootste horeca lokaties van het stadsdeel en de gemeente Amsterdam betreft zijn er tientallen arbeids en opleidingsplaatsen mee gemoeid en dat betekent dat er werkgelegenheid, opleidingsplaatsen en een ambassadeursbedrijf zullen ontstaan.

In cultureel en toeristische zin zal het ambachtelijke karakter van de brouwerij █ █ █ █ █ een toegevoegde waarde voor het Stadsdeel en de gemeente Amsterdam vormen; de vele (internationale) reserveringen die binnenkomen bevestigen dat.

Uit gemeente onderzoeken en de lege markt standplaatsen blijkt echter ook dat de markt al jaren terugloopt. Met de opening van de brouwerij en met medewerking van het Stadsdeel Zuid zal dit een positief effect hebben op de markt en directe leef omgeving.

Het monumentale karakter, haar historie, de goede locatie en de door ondernemer gecreëerde ambachtelijke entourage en uitstraling zijn zeer aantrekkelijk voor haar bezoekers en de omgeving.

Ook de laagdrempeligheid van de brouwerij met restaurant en de beoogde hoge standaard van gastvrijheid zijn van positief belang voor de omgeving. De brouwerij zal in samenwerking met de KHN, de VVV, de hotels, touroperators, gidsen en lokale en ambachtelijke ondernemers het Stadsdeel en [REDACTED] actief promoten.

De kwaliteit [REDACTED] keuken alsmede de unieke craft bier recepten die onder auspiciën van Meesterbrouwer [REDACTED] samen met de ondernemer zijn bedacht vormen het fundament en zullen zowel door Amsterdammers als ook door de toeristen als ambachtelijk worden ervaren.

[REDACTED] zal zich intensief inzetten om zich op bovenstaande wijze te profileren.

2. Methodische verantwoording

Er is om een zorgvuldig beeld te vormen van de brouwerijfunctie gebruik gemaakt van het AGP handboek en het brouwerij handboek (waarin o.a. de bedrijfsprocessen, HACCP, plattegrond en flowcharts en de technische handleidingen terug te vinden zijn). Voor het juridisch kader is recente wetgeving, jurisprudentie en het bestemmingsplan bestudeerd en is er advies uitgebracht door een gespecialiseerd jurist.

3. Kenmerken van het project

3.1. Beschrijving van het productie proces en de brouw installatie

De ambachtelijke bier brouwerij bestaat uit de brouwketel en de gist/lagerkelder, zie bijlage 2. De brouwketel staat op de 1^{ste} verdieping op een verhoging en is afgeschermd middels een hekwerk. De gist/lagerkelder bevindt zich op de begane grond en is afgesloten van het restaurant deel door middel van een glazen wand. Beide ruimtes zijn niet toegankelijk voor bezoekers van het café-restaurant.

De brouwinstallatie is van het Oostenrijkse bedrijf Dreher. De uitslag van de brouwinstallatie is 500 liter . Dreher is een constructeur die voornamelijk de zg. “Gasthofbrauereien” (Engl; brewpubs) maakt. De installatie bestaat uit een maisch/kookketel en een klaringskuip. Verder maakt een warmwatertank de installatie compleet. Het maisch- en kookproces zijn ambachtelijke processen en worden handmatig uitgevoerd.

Vanuit het brouwhuis loopt de warme wort via een gekoelde leiding (Dreher systeem) naar de gist/lagertanks. Voor het leidingschema zie Bijlage 3. De gisting duurt normaliter 5 tot 7 dagen. De fermentatie duurt 2-3 weken maar is sterk afhankelijk van het type bier.

De fermentatietanks bestaan uit:

- 6x500 ltr. liggende cilindrische gist/lagertanks.
- 3x500 ltr. staande cilindrische conische tanks (CCT) gist/lagertanks.
- 3x500 ltr. staande open gistkuipen van 500 liter Code:
- 1x1000 ltr. staande cilindrische conische helderbier tank.
-

Het bier wordt op koolzuur gebracht in de lagertanks. Daarna wordt het bier verpompt naar de helderbier tank. De brouwerij heeft de mogelijkheid om het lagerkelderbier te filtreren met behulp van een platenfilter. Vanuit de helderbier tank wordt het bier verpompt naar de tap tanks achter de bar, afgevuld in fusten of gebotteld in flessen – en later misschien blik.

Het gemiddelde maandvolume dat in de gist en lagertanks ligt wordt berekend vanuit de gemiddelde jaarverkoop. Onderstaande tabel toont het gemiddelde volume (hl) per maand in de gist/lagerkelder.

Tabel 1 Productievolume en afgeleid maandvolume in de gist/lagerkelder

Productie voor de jaren 2023-2026					
Jaar	Jaarverkoop hl/jaar	Brouwen ¹⁾ hl/jaar	# Brouwsels ²⁾ per jaar	# Brouwsels per week	Volume per maand (hl)
2023	200	220	44	1.0	18.3
2024	350	385	77	1.7	32.1
2025	600	660	132	2.9	55.0
2026	700	770	154	3.4	64.2

¹⁾ Gerekend met 10% verlies
²⁾ Gerekend met 45 weken per jaar en 500 liter per brouwsel en 10% verlies

De graan molen speelt een cruciale rol waarbij het graan op de juiste wijze gemalen wordt, afhankelijk van het type bier. De graanmolen bevindt zich op de 1e verdieping naast de brouwketel. Het graan wordt handmatig in de graanmolen gedaan. Vervolgens gaat het graan vanuit de molen via een RVS buis naar de ketel. Dit is een afgesloten systeem.

3.2. Duurzaamheid; processen en werkwijze

De brouwerij past o.a. de volgende duurzame processen en werkwijze toe;

Er is een aparte **warmwater opslagtank** (WWT) die het water verwarmt tussen ongeveer 75-85C. Dit kan zowel worden gebruikt voor het schoonmaken en als onze belangrijkste bron van brouwwater.

De brouwer gebruikt de volgende ingrediënten voor het brouwen van het bier; water, mout, hop en gist. Het brouwproces wordt handmatig en doorgaans uitgevoerd door 1 brouwer waarbij de hulpbrouwer kan bijstaan bij hand en spandiensten zoals schoonmaken, verpompen, administratie en distributie. Tijdens het brouwproces worden er dagelijkse metingen gedaan door de brouwer om de gewenste kwaliteit (waaronder ook alcohol

percentage) van het bier te waarborgen. Ook het labwerk wordt geregeld door de hoofdbrouwer gedaan.

De hitte die door het kookproces in de brouwketel vrij komt wordt met behulp van een **condensor** geregeld. Dit geeft de volgende voordelen;

- Een energierendementsverbetering tot wel 16%.
- Een verlaagde uitstoot van koolstofdioxide (Co₂).
- Een enorme kostenbesparing, de investering is in veel gevallen binnen 6 maanden terugverdiend.

Middels een innovatie en een dubbele **warmtewisselaar** wordt het bier via een innovatieve leiding teruggekoeld naar de fermentatie tanks.

Via de toepassing van een warmtewisselaar wordt bespaard op de energie die traditioneel via elektrische koeling wordt gedaan. Dat wordt nu met een flexibele leiding over 30 meter en met 'slechts' kraanwater gedaan. [REDACTED] beschikt over een extra noodfilter bij binnenkomst en waterjetinstallatie maar zal dat vanwege de goede waterkwaliteit en voldoende druk slechts in noodsituaties nodig hebben.

Het warme water dat vanuit de warmtewisselaar overblijft wordt in een warmwatertank opgeslagen en hergebruikt voor danwel een 2^e brouwsel danwel getapt om te reinigen. De innovatie levert zogezegd een aanzienlijke energie en milieu effect besparing op.

Bierbostel is een restproduct van de bierbrouwerij. Omdat het zeer eiwit- en energierijk is, wordt het voornamelijk gebruikt als veevoer maar bijvoorbeeld als meel ook steeds meer in humane voeding. [REDACTED] is met een grote lokale bakkerij in gesprek om er bostelbrood van te maken.

In de brouwerij wordt na het maischen het wort gescheiden van de bostel. Doordat de bostel direct vanuit de filterinstallatie warm in de speciaal hygienische PVC bakken belandt. Deze wordt bewaard in afgesloten PVC kuipen en meermalen per week opgehaald door een lokale veehouder.

Bierbostel wordt vooral gebruikt door melkveehouders die het eiwitgehalte in het voederrantsoen willen verhogen.

De brouwerij zal een deel van het bierbostel rest product (meel) in haar eigen keuken gaan verwerken tot het deeg.

De brouwerij streeft ernaar voor eind 2024 het ambitieuzere **PEF methodiek** (Product Environmental Footprint) geïmplementeerd te hebben. Onze huidige circulaire aanpak is de basis van het brouwproces. Dit proces zal continu verbeterd worden waarbij het bier aanvankelijk alleen voor eigen gebruik en later ook voor lokaal gebruik zal zijn (B2B).

Zo beschikken we over onze eigen **her vulbare RVS kegs** (200 stuks).

We nemen deel aan het '**absorptiemodel**' voor **statiegeldflessen** dat zomer 2023 van start zal gaan.

De Bruine Nederlandse Retourfles (BNR-fles) is al sinds de jaren '80 de marktstandaard binnen de statiegeldflessen die de brouwers gebruiken. Jaarlijks worden er circa 1 miljard van deze flessen door diverse grotere brouwers op de markt gezet. Het maakt daarbij niet uit bij welke brouwerij de fles weer terugkomt en dus ook niet met welk bier de fles opnieuw wordt gevuld.

In het 'absorptiemodel' wordt het voor een craftbrouwerij ook mogelijk om gebruik te maken van deze fles zonder zelf investeringen te hoeven doen in retour- en spoelfaciliteiten. De craftbrouwerij koopt de BNR-fles in en zet de fles op de markt. Wanneer de consument de fles weer inlevert, gaat de fles niet terug naar de craftbrouwer, maar naar een brouwer die al een bestaande spoelfaciliteit heeft. Deze brouwer gebruikt de fles vervolgens voor het volgende rondje. De meeste leden van de Craftbeer Nederland doen daaraan mee.

Hiermee optimaliseren we de duurzaamheid van het totaalsysteem. Naar verwachting kunnen hierdoor op jaarbasis tussen de 20 en 50 miljoen flessen meer worden hergebruikt dan nu het geval is.'

De licentiebeheerder van de BNR-fles is de vereniging Nederlandse brouwers.

█ is lid van Craft- onafhankelijke brouwers Nederland en Stichting Erfgoed Nederlandse Biercultuur. Deze organisaties werken nauw samen met de vereniging Nederlandse Brouwers.

4. Plaats van het project

4.1. Beschrijving van de plaats en omgeving van het project.

De brouwerij is gesitueerd in een stedelijk gebied aan █ te Amsterdam met bestemming Gemengd-2.

Bij deze bestemming is onder meer horeca (categorie 1,3 en 4) en (ambachtelijk) bedrijf in de eerste bouwlaag toegestaan met inachtneming van het bepaalde in artikel 27.2 van het bestemmingsplan. Hierin is bepaald dat uitsluitend ambachtelijke bedrijven zijn toegestaan die in de Staat van ambachtelijke bedrijfsactiviteiten voorkomen, of worden geacht voor te komen in die lijst, of die niet in de lijst staan, maar wel al aanwezig waren ten tijde van de inwerkingtreding van het bestemmingsplan.

In afwijking hiervan kan op grond van artikel 27.2 onderdeel d-e ook een omgevingsvergunning verleend worden voor (ambachtelijke) bedrijfsactiviteiten die niet in de lijst staan onder de voorwaarde dat het vergelijkbare of minder nadelige ruimtelijke gevolgen heeft voor het aanwezige woon-leef klimaat als/dan een bedrijf dat wel op de lijst voorkomt.

Een onderbouwing van de potentiële effecten op woon-leef klimaat vindt u hieronder in hoofdstuk 5.

Aangezien er voornamelijk met de hand gewerkt wordt is de brouwerij als een ambachtelijk bedrijf te kwalificeren. Dit kan opgemaakt worden uit de proces omschrijving in hoofdstuk 3.1.

4.2. Beschrijving van activiteiten

In de brouwerij worden de volgende activiteiten gerealiseerd;

- Opslag van ingredienten; mout, hop, gist
- Brouwen van bier in ketel
- Fermenteren van bier in tanks
- Gekoeld opslag van bier
- Handmatig verpakken van bier op fles en in kegs
- Handmatig etiketeren van bierflessen
- Schoonmaken van brouw installatie

5. Kenmerken van de potentiële effecten

5.1. Effecten op het milieu

(dit komt aan de orde in hoofdstuk 3 proces beschrijving en duurzaamheid ; de kenmerken van het project)

5.2. Overige effecten op de woon-en leefomgeving

Er zijn geen noemenswaardige effecten op het milieu die samenhangen met de kleinschalige en ambachtelijke wijze van bierproductie. We hebben het over effecten in de zin van externe veiligheid en gevaar, geluid, geur, stofhinder, verkeersaantrekkende werking, visuele hinder, bodem en luchtverontreiniging.

Extra maatregelen;

Door het plaatsen van de brouwerij zijn er een verminderd aantal zitplaatsen in het horeca deel en met de plaatsing van geluiddempende systeemplafonds, de wand afscheidingen van de brouwerij en een extra isolatie van het tochtportaal is het stem en machine geluid naar buiten, maar ook de overlast vanuit de () markt aanzienlijk verminderd.

Bij de koolzuurtank bevindt zich ; een actieve afzuiginstallatie, 2 koolzuur sensoren en een alarm. Dit is door een gecertificeerd bedrijf geplaatst welke naast levering ook het reguliere onderhoud zal doen.

