# Bouw met ons aan uw eigen biermerk




Uw horecaonderneming is uniek, heeft een identiteit en een eigen verhaal. Verras uw gasten met uw eigen biermerk, tap deze met trots én een hogere marge per glas. Als u zorgt voor de beleving dan leveren wij graag kwaliteitsbieren voor een eerlijke prijs. **www.horecabier.be/uw-eigen-bier-merk**

Horecabier.be

Beste relatie,

Bedankt voor uw interesse in onze bieren en ons concept.

Horecabier gelooft dat kwaliteitsbier tegen een eerlijke prijs bijdraagt aan meer transparantie op de biermarkt. Wij werken zonder complexe contracten en houden onze samenwerking zo duidelijk en eenvoudig mogelijk. Naast pils en speciaalbieren voor horecazaken en evenementen gaan we graag nog een stap verder: samen met u bouwen we aan uw eigen biermerk.

Omdat wij geen leningen, inventaris, verbouwingen, bonussen, glaswerk of bierviltjes voorzien, hoeven we geen toegevingen te doen aan de kwaliteit van onze bieren. Zo kunnen we u wel een vat bier leveren tegen een bijzonder scherpe prijs.

Bouwt u ook met ons aan uw eigen biermerk? Horecabier brouwt de smaak voor uw zaak!

**Team horecabier.be**

*Wij handelen altijd vanuit onze kernwaarden: eenvoud, transparant, moedig, uniek & plezier.*

# De unieke combinatie tussen uw uitstraling en onze bieren!

## Uw eigen biermerk op de tap, stel u dat eens voor!

Wat is er mooier dan uw eigen merk van uw horecazaak verder te ondersteunen met uw eigen biermerk? Veel cafés, brasseries en restaurants zijn erg populair en bekend. U kunt een eigen biermerk realiseren door uw logo op glaswerk, biervilt, tapknoppen of verlichte lenzen in tapzuilen te laten drukken.

Op deze manier maakt u de naamsbekendheid van uw café, brasserie of restaurant in de directe omgeving vele malen sterker.

## De voordelen voor uw horecazaak:

- Eerlijke prijzen met een goede kwaliteit;
- Een eigen biermerk voor uw horecazaak of evenement;
- Een fijne en eenvoudige samenwerking;
- Producten op voorraad en snelle levering via uw lokale bierhandel.



100% zuiver water



Natuurlijke grondstoffen en uniek receptuur



Met vakmanschap en pure passie gebrouwen

## Heerlijke premium bieren voor een eerlijke prijs.

Onze premium bieren worden gebrouwen in een gerenommeerde brouwerij met het zuiverste water uit de bron, natuurlijke ingrediënten, passie, ambachtelijke vakkennis en dat proeft u direct.

Onze bieren zullen elke smaaktest glansrijk doorstaan, benieuwd naar de smaak?

**Wilt u het zelf proeven?**
**Vraag het GRATIS proefpakket aan!**



# Pils

Horecabier is een ambachtelijk gebrouwen pils met een verfrissende smaak. Gebrouwen met de grootste zorg en voorzien van de rijkste mout, de mooiste hop en helder natuurzuiver water uit eigen bron. Een prachtig goudkleurig pils met een volle schuimkraag.



### Vat Bier 50 liter

Prachtige goudtint en een zalig gemiddeld bittertje

**5.0% alc.vol.**

**€79.99**



### Vat Bier 30 liter

Gebrouwen met het zuiverste water uit de bron

**5.0% alc.vol.**

**€55.75**



### Vat Bier 20 liter

Natuurlijke ingrediënten, passie en vakkennis

**5.0% alc.vol.**

**€38.00**



### Tank bier 1000 liter

Kwaliteit bij elke slok

**5,0% alc.vol.**

**op aanvraag**




### Witbier 20L

Horecabier Wit heeft een zomerse en dorstlessende smaak. Gebrouwen met 50% gerstemout en 50% ongemoute tarwe. Lichte tonen van sinaasappel, grapefruit en koriander en in de afdronk, een bittertje van mooie Duitse hoppen.

**5.3% alc.vol.**

| Plato | IBU |
|---|---|
| **12,5** | **12** |
| Kleur | Geur |
| **Blond** | **Kruidig** |

Foodpairing
**Kip snacks, gemarineerde scampi's**

**€52.50**




### Blond 20L

Horecabier Blond is een fris, bitterzoet blond bier met bloemige aroma's en een mooie volle schuimkraag. Gebrouwen als een abdijbier met een krachtige en zachte romige smaak. U proeft de karamel en ruikt de fijne kruiden op de achtergrond.

**6.8% alc.vol.**

| Plato | IBU |
|---|---|
| **16,2** | **15** |
| Kleur | Geur |
| **Geel** | **Bloemig** |

Foodpairing
**Kaasplankje en oosters visgerecht**

**€56.00**




### Tripel 20L

Horecabier Tripel is een vol en fruitig bier met een stevige bite. Gebrouwen als een Belgische abdijbier, met een zachte smaak en stevige afdronk. U ruikt de fruitige tonen en proeft een zachte bitterheid.

**8.5% alc.vol.**

| Plato | IBU |
|---|---|
| **18,5** | **20** |
| Kleur | Geur |
| **Goud geel** | **Fruitig** |

Foodpairing
**Asperges, port salut, cheesecake**

**€59.75**

Gratis logo ontwerp

# Een pakket dat past bij uw onderneming

## Private Label Small

U kunt al met een kleine investering uw eigen merk realiseren. Als u start met het bedrukken van biervilt en enkele bierglazen dan heeft u al snel een eigen merk uitstraling.

- **Uw eigen unieke ontwerp;** uw bestaande logo wordt gebruikt om de merkuitstraling te realiseren.
- **120 x pils glazen;** uw logo wordt bedrukt op het glaswerk. U kunt kiezen uit een van de glazen die wij aanbieden.
- **1000 x vilt;** 1000 bierviltjes (rond of vierkant) tweezijdig bedrukt met uw eigen logo.

**vanaf €499,-**

## Private Label Medium

Als u het eigen biermerk wat verder wilt uitbreiden dan hebben we het 'Private Label Medium' pakket voor u ontwikkeld. Hierbij drukken we uw logo naast de bierviltjes en glazen ook op een tapruiter en tapknop. U kunt hier kiezen uit verschillende glazen (zie de productenpagina).

- **Uw eigen unieke ontwerp;** uw bestaande logo wordt gebruikt om de merkuitstraling te realiseren.
- **240 x pils glazen;** uw logo wordt bedrukt op het glaswerk. U kunt kiezen uit een van de glazen die wij aanbieden.
- **1 x tapruiter of lens;** uw logo gedrukt op een tapruiter die u op de tap kunt plaatsen.
- **2500 x vilt;** 2500 bierviltjes (rond of vierkant) tweezijdig bedrukt met uw eigen logo.
- **1 x tapknop;** een tapknop op uw bierzuil met uw eigen logo.

**vanaf €955,-**

## Private Label Large

Voor horeca ondernemers die het eigen biermerk optimaal willen opzetten hebben wij het 'Private Label Large' pakket ontwikkeld. Hierbij drukken we uw logo naast de bierviltjes en glazen ook op een tapruiter, tapknop en speciaalbier glazen.

- **Uw eigen unieke ontwerp;** uw bestaande logo wordt gebruikt om de merkuitstraling te realiseren.
- **360 x pils glazen;** uw logo wordt bedrukt op het glaswerk. U kunt kiezen uit een van de glazen die wij aanbieden.
- **120 x speciaalbier glazen;** uw logo wordt bedrukt op het glaswerk. U kunt kiezen uit een van de glazen die wij aanbieden.
- **2 x tapruiter of lens;** uw logo gedrukt op een tapruiter die u op de tap kunt plaatsen.
- **2 x tapknop;** een tapknop op uw bierzuil met uw eigen logo.
- **10.000 x vilt;** 10.000 bierviltjes (rond of vierkant) tweezijdig bedrukt met uw eigen logo.

**vanaf €1695,-**

*Pakketten zijn ter indicatie. Voor maatwerk zie opties verderop.

Fort de Gagel

**“Niemand mist de grote biermerken”**













De Goude Maen

**“Horecabier biedt een transparante prijszetting aan en geeft je alle vrijheid. Dat spreekt enorm aan”**

# Bereken uw besparing op de inkoop van een vat bier

Horecabier.be heeft voor u een rekenmodel ontwikkeld waarmee u eenvoudig uw besparing op tapbier berekent. Op basis van uw persoonlijke gegevens ziet u meteen welk voordeel een overstap naar Horecabier kan opleveren. De prijzen van vaten bier en de kortingen verschillen sterk per brouwerij en per horecaondernemer. Daardoor is het vaak niet duidelijk wat de uiteindelijke nettoprijs van een vat bier is. Onze besparingsmeter brengt dat helder in kaart.




## Bereken hier hoeveel u jaarlijks op tapbier kunt besparen!

Doe de besparingscheck

*En vraag ons proefpakket aan!*

**Door uw inkoopvoordeel op de vaten bier heeft u de investering van een eigen merk vaak al binnen een paar maanden terugverdiend.**

**Rekenvoorbeeld besparing**

| | | |
|---|---|---|
| Gemiddeld inkoopvoordeel (45,- per 50L vat) | 180 vaten | € 8100 |
| Investering eigen biermerk | Eenmalig | € 850 |
| Overname van huidige tapinstallatie | Eenmalig | € 2000 |

**Besparing in het eerste jaar:** **€5250**

**Scan de qr-code om uw besparing te berekenen**

# Bestelproces Horecabier

### Ik wil graag bestellen als;

**Horecabedrijf;**
Hotels, restaurants, café, (sport)verenigingen, catering- en verhuurbedrijven. (prijzen excl. BTW) ›

**Of anders;**
Particulieren en overige bedrijven. (prijzen incl. BTW) ›

Hoe online bestellen bij ons werkt

**1.** Kies uw producten in onze webshop

**2.** Wij zoeken een verdeler bij u in de buurt

**3.** De groothandel neemt contact op over betaling en levering

**4.** Uw bestelling wordt verzorgd door de verdeler



Horecabier werkt met een landelijk dekkend netwerk van verdelers voor de levering van zijn vaten.

### Verdelers

Horecabier werkt met een landelijk dekkend netwerk van verdelers voor de levering van vaten bier. Onze verdelers verzorgen de levering aan horecazaken. In sommige gevallen zijn hier betalings- en leveringsvoorwaarden aan verbonden. De verdeler neemt hierover contact met u op na het plaatsen van uw bestelling. Afhalen bij de verdeler is vaak ook mogelijk. Naast de vaten Horecabier heeft deze ook een assortiment aan andere horeca producten. Zoals waters, frisdranken, wijn, sterke dranken, koolzuurgas aan zeer scherpe prijzen.

De levering van onze vaten aan particulieren wordt ook verzorgd door onze verdelers. Let op! Hier gelden wel andere condities voor. Op deze manier kunnen we iedereen eerlijke prijzen bieden.

# Horecabier voor uw evenementen

Horecabier kan organisatoren van evenementen volledig ontzorgen op het gebied van (tank) bier. Daarom leveren wij mobiele tappunten, koelingen, koelcontainers en voorzetbuffetten voor een all-in prijs. Wij bezorgen het tankbier en de tapmaterialen op uw evenementen.

Daarnaast sluiten wij alles aan en na het evenement halen we alles weer retour. Ook is er een 24 uurs servicedienst die, tegen betaling, aanwezig is tijdens de evenementen. Onze verdelers kunnen bestellingen van water, frisdranken, wijn en sterke dranken voor u verzorgen tegen scherpe prijzen.





## Tapinstallaties - Van tafeltap tot mobiele bar

Voor zowel grote als kleine evenementen verhuren wij biertap installaties. Bij grote feesten bieden wij biertap buffetten en tap wagens aan met een groot koelvermogen.

Kleinere evenementen gebruiken vaak een thuistap. Dit is een biertap met een koel vermogen voor rond de 20 tot 30 personen. Onze taps zijn elektrisch gekoeld waardoor u te allen tijde kunt genieten van een heerlijk glas koud Horecabier. De biertap van Horecabier.be is gebruiksvriendelijk waardoor iedereen ermee overweg kan.

Grote evenementen gebruiken vaak watergekoelde biertaps die grote hoeveelheden bier in een korte tijd kunnen koelen. Daarnaast kunnen we voorzet buffetten, koelkasten, koelcontainers, generatoren, toiletten, ect. voor u verzorgen.

## Zorgeloos en betaalbaar tappen tijdens uw evenementen?

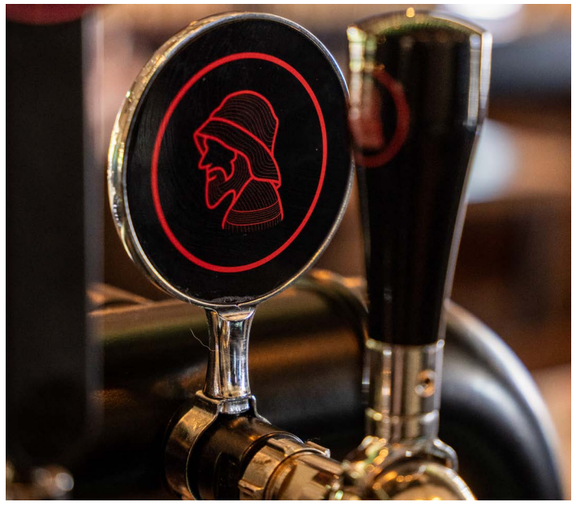
Horecabier.be heeft jarenlange ervaring in het organiseren van evenementen. Daarom leveren wij bier, mobiele tappunten, koelingen, koelcontainers en voorzetbuffetten voor een all-in prijs. Wij verzorgen jaarlijks meer dan 185 evenementen. Daardoor hebben we diverse draaiboeken en planningen waardoor het organiseren van evenementen vele malen makkelijker wordt.

Diverse partners van ons kunnen allerlei zaken voor u verzorgen zoals bijvoorbeeld toiletten, food en non-food leveranciers en zelfs beveiliging.

**Wij helpen u graag met de organisatie van uw evenementen en gaan persoonlijk met u in gesprek.**
**Neem contact met ons op: +32 (0)479 633 214**

Jutterpils

**“Er worden inmiddels bizarre prijzen gerekend voor A-merken”**







Finger of God

**“Horecabier krijgt een zeer goede score bij bierrecensenten. Dan weet u dat het goed zit!”**




# Uw eigen biermerk voor uw gasten

Gratis logo ontwerp

Om u als klant zo goed mogelijk te ondersteunen bij het realiseren van uw eigen biermerk hebben wij een eenvoudig stappenplan ontwikkeld.

Wij kunnen het eigen biermerk volledig op maat ontwikkelen. We leveren al vanaf 36 glazen, 1000 biervilt en tapknoppen en lenzen per stuk.

Neemt u liever één van onze standaard pakketten af? Deze vindt u verderop in onze brochure. Aan de realisatie van het eigen biermerk zitten geen extra kosten verbonden, verplichtingen of ingewikkelde contracten, u betaalt alleen voor de POS materialen.

De kosten voor de materialen worden 1 op 1 doorberekend, waarbij wij een 20% korting hebben afgedongen bij de leveranciers. Zo heeft u de scherpst mogelijke prijzen voor glas, vilt en tapmaterialen.

## Het proces



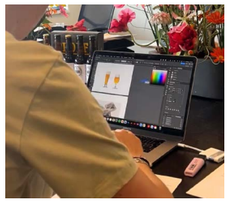
**Stap 1 - Keuze materialen**

Kies uit onze brochure de materialen die uw voorkeur hebben.



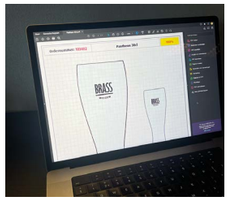
**Stap 2 - Formulier**

Vul ons formulier in. Wij gebruiken dit formulier om ons ontwerpteam een goed beeld te geven van wat u graag zou willen. Wij stellen hier een paar korte vragen waardoor wij zo goed mogelijk aan uw wensen kunnen voldoen.



**Stap 3 - Ontwerp**

Zodra wij het formulier ontvangen gaat ons ontwerpteam met uw aanvraag aan de slag. Wij verwerken de door u gekozen materialen in een presentatie, die u per mail van ons ontvangt.




**Stap 4 - Proefdrukken**

Bij een eerste akkoord op ons voorstel, kunnen wij proefdrukken opvragen bij onze leveranciers.



**Stap 5 - Productie**

Zodra wij uw akkoord ontvangen op de proefdrukken, kunnen wij de materialen gaan bestellen en binnen een aantal weken zult u alle materialen aan huis geleverd krijgen. U verkoopt ons premium pils als uw eigen biermerk!

## Klant aan het woord

# Madame Georgette

**“Als er gevraagd wordt waar het vandaan komt, zeg ik wel eens al grappend dat we het in de kelder brouwen.”**

Ivo Moens
**Madame Georgette**

**Ivo Moens runt sinds 2023 samen met zijn vrouw Madame Georgette, een bistro met een Frans karakter in het hart van Venlo. Er wordt een eigen Madame Georgette Pilsner geserveerd, evenals een Madame Georgette Witbier, beiden geleverd door Horecabier.**

“We hebben een Franse bistro en wilden daarbij graag een Frans bier serveren. Dat was echter niet te krijgen. Zo kwamen we op het idee om zelf ons eigen bier te brouwen. Prijstechnisch was het ook nog eens heel aantrekkelijk, dat helpt ook mee. Zeker als u een café hebt kunt u daarmee op drank flink besparen. Horecabier doet het top op het gebied van prijzen. De kwaliteit is uitstekend. Door gasten wordt het goed ontvangen. We serveren het in een mooi glas met een voet. Als u er mee aan tafel komt, ziet u dat de gast dat waardeert. Maar naast de presentatie krijgen we ook enkel positieve reacties op het product zelf.”

“Laatst kwam er een gast die al een poosje niet geweest was. Het eerste wat diegene vroeg was of we nog aan het brouwen geweest waren. Mensen onthouden het en vragen er naar. Als er gevraagd wordt waar het vandaan komt, zeg ik weleens gekscherend dat we het in de kelder brouwen.”

“Veel collega’s hebben die brouwerijverplichting. Maar ik zou ze zeker adviseren om een eigen biermerk te introduceren, als ze daar de mogelijkheid voor hebben.”

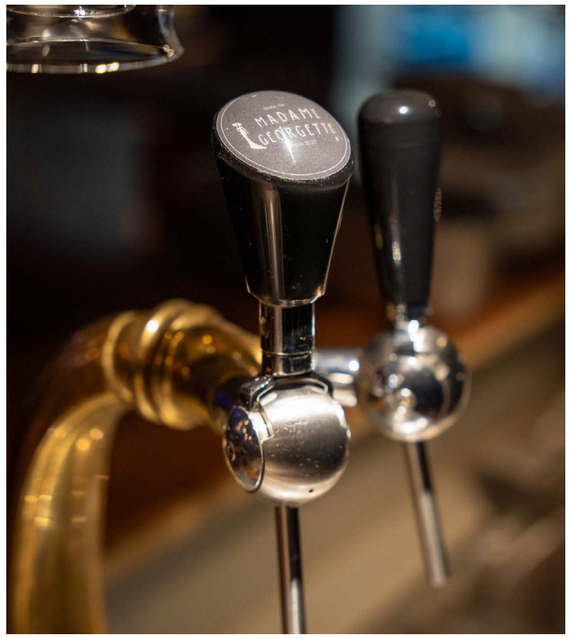
“De kosten om ons eigen merk te introduceren vallen wat mij betreft in het niet bij de lage inkoopprijs. We hebben gekozen voor de bierglazen op voet, onze eigen viltjes en tapkranen met het logo. U moet wat investeren, maar ook bij brouwerijen krijgt u doorgaans niet alle materialen gratis.”

“De stap naar Horecabier ging vrij simpel doordat we geen oude brouwerij hadden. Ik heb ook weleens in een pand gezeten dat verbonden was aan een brouwerij. Daar kreeg ik achteraf een staffelkorting, en daar had ik dan toch een bepaald gevoel bij. Ik hoor links en rechts dat wij te veel aangerekend krijgen door grote brouwerijen. Ook Horecabier heeft met de inflatie de prijs wat moeten opschalen, maar dat viel bij hen enorm mee. Vooral in vergelijking met wat grote namen tegenwoordig vragen.

“Bovendien zijn de medewerkers van Horecabier goed bereikbaar. We hebben een keer een fust gekregen dat niet helemaal goed was, dat kan een keer gebeuren, en daar wordt dan heel vlug op geanticipeerd. U kunt ze altijd een WhatsApp sturen en krijgt dan snel bericht terug. Ze zijn volop bereikbaar.”








# Overname tapinstallaties

Veel horeca ondernemers zitten vast aan een bruikleenovereenkomst met hun huidige bierbrouwerij. Horecabier investeert helaas niet mee in de overname of de aanschaf van een nieuwe tapinstallatie. Wat zijn uw opties indien u toch de overstap naar Horecabier wilt maken? Ik neem u in dit artikel mee in de mogelijkheden, want wie wil nou niet zelf bepalen welk bier hij op de tap wenst zonder verdere verplichtingen.

Horecabier maakt geen onderdeel uit van het claimverkeer tussen brouwerijen onderling. U dient als ondernemer zelf de huidige installatie over te nemen van uw voormalige brouwer. De overname van uw huidige tapinstallatie is 9 van de 10 keer de meest voordelige stap. Maar hoe weet u nu wat de juiste prijs of waarde is bij overname? De meest eenvoudige bepaling is om 10% afschrijving per jaar te nemen over de aanschafwaarde met een restwaarde tot 20-30%.

Mocht u er financieel niet uitkomen met uw voormalige brouwer, dan kunt u de expertise van een professional inschakelen. U kunt de installateur of horeca service die uw tapinstallatie onderhoudt en reinigt vragen naar de vervanvingswaarde of hem om een offerte vragen. Dit geeft u een goed beeld van de waarde van uw huidige tapinstallatie.

## Goed om te weten

Installaties van 8 jaar en ouder hebben vaak geen commerciële waarde meer. Uw installatie zal waarschijnlijk niet meer worden herplaatst en belandt bij het oud ijzer. Daarnaast kunt u de brouwerij wijzen op het in dezelfde staat terugbrengen van uw eigendommen bij verwijdering van de installatie. Hierdoor is een brouwerij genegen een deal te maken voor overname van de tapinstallatie.

Liever een nieuw of jong gebruikte tapinstallatie plaatsen? Dit kan uiteraard ook! Diverse partijen bieden nieuw of gebruikte tapinstallatie aan. Financiering kan door middel van koop of lease. Vraag bij de aanbieder naar de mogelijkheden.

## Partners

van duynen Horeca Service

Tapkoel zorgeloos tappen & koelen

DAV HOLLAND

Antoine

**Tapreiniging**

Reinigingsabonnement al vanaf €40,-

**Afnemer < 100 Hectoliter**

### Tap materialen voor kleinere afnemers

Voor een horecaondernemer die niet meer dan 100 hectoliter bier per jaar verkoopt volstaat een tap koelkast. De vaten worden gekoeld in de koelkast hierdoor blijft het bier langer goed en hoeft er minder vaak gereinigd te worden. Omdat de bierleidingen erg kort zijn en tot aan de tap gekoeld zijn heeft u weinig tapverlies.

Prijsindicatie: €3900,-

Wij adviseren de volgende tap materialen:

- Tapkoelkast
- 4 x 20 liter of 2 x 50 liter
- Tap blad met spoelbak 180 cm
- Zwanenhals met 2 kranen
- Gebruiksklaar opgeleverd

**Afnemer 100 - 200 Hectoliter**

### Tap materialen voor middelgrote afnemers

Voor middel grote afnemers adviseren wij een tap systeem met een waterbak om de pieken op drukke dagen beter op te kunnen vangen. U hebt hierdoor een grotere koelcapaciteit. De vaten kunnen in een ruimte bij de koeler geplaatst worden waarna het bier via een gekoelde phytonleiding naar de tap gebracht wordt.

Prijsindicatie: €4400,-

Wij adviseren de volgende tap materialen:

- Tapinstalatie met 1/2 PK waterbak koeler
- 10 meter phytonleiding
- Tap blad met spoelbak 180 cm
- Zwanenhals met 2 kranen
- Gebruiksklaar opgeleverd

**Afnemer > 200 Hectoliter**

### Tap materialen voor grote afnemers

Voor grote bier afnemers adviseren we een tankbier installatie. Wij bezorgen dan met een grote tankauto 1000 liter bier per keer. Hierdoor hoeft u geen vaten meer te verwisselen en heeft u minder tap verlies.
De tankinstallatie wordt in een koelcel geplaatst en vandaar gaat het bier via een gekoelde phyton leiding naar de diverse tappunten.

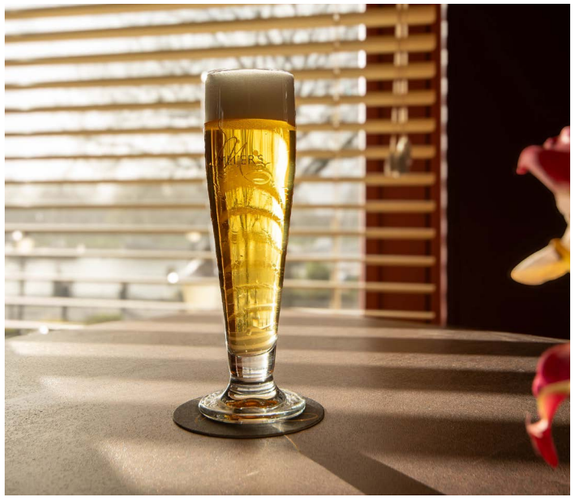
Prijsindicatie: €20.000,-

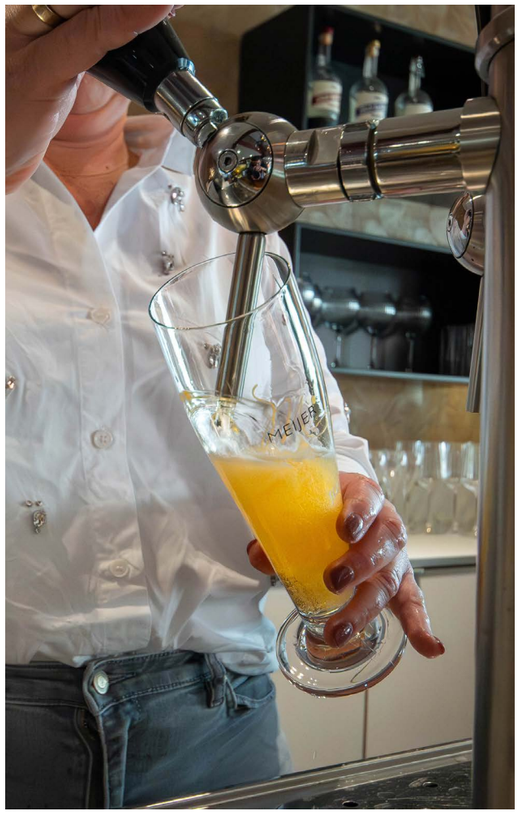
Wij adviseren de volgende tap materialen:

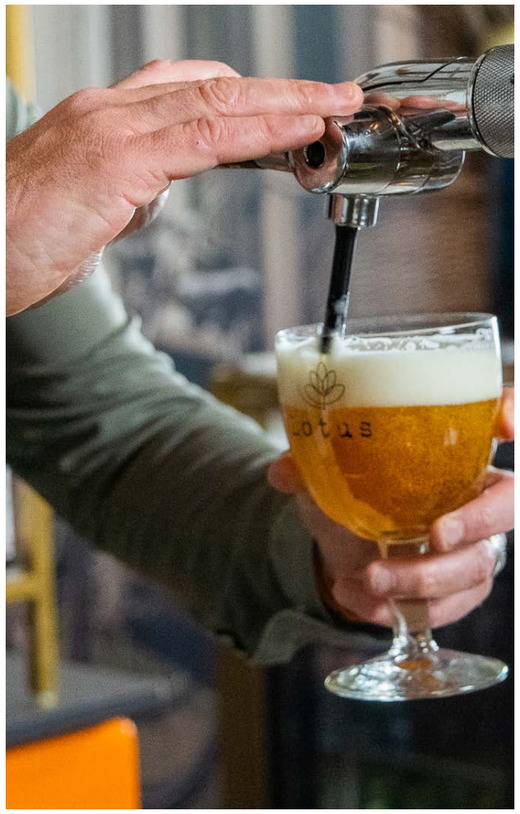
- 2 x 1000 liter tank Eco RVS dubbelwandig
- Tapinstallatie met 3/4 PK waterbak koeler
- 20 meter phytonleiding
- 2 x tap blad met spoelbak 180 cm
- 2 x zwanenhals met 2 kranen
- Gebruiksklaar opgeleverd

Meijers Goud

**“Horecabier levert gewoon goed bier. Voor een hele scherpe prijs!”**







Lotus Bier

**“Wij ontwikkelen graag nieuwe dingen in onze restaurants. Ons eigen Lotus Bier past hier perfect bij”**



# Verrijk uw horeca-onderneming met uw eigen glazen, tapmaterialen en promomateriaal.

Gratis logo ontwerp

In een horecazaak kan u door middel van biervilt en glaswerk al heel snel uw eigen merkbeleving creëren. Dat kan al in kleine oplages. Door het gebruik van bijvoorbeeld eigen tapruiters, lenzen of tapknoppen geeft u nog meer ondersteuning aan uw eigen biermerk. Prijzen glaswerk gebaseerd op 100 stuks met 1 kleur bedrukking. Alle prijzen zijn excl. verzendkosten.

## Biervilt

Laat ook uw bierviltjes spreken! U kunt ze al in kleine oplages laten bedrukken, enkel- of dubbelzijdig. Zo voegt u op een eenvoudige manier extra herkenning en merkbeleving toe aan elke tafel.



**Vilt 1000 stuks** Rond/vierkant — **€85,-**



**Vilt 2500 stuks** Rond/vierkant — **€139,-**



**Vilt 5000 stuks** Rond/vierkant — **€219,-**



**Vilt 10.000 stuks** Rond/vierkant — **€389,-**

## Glaswerk

Maak indruk met gepersonaliseerd glaswerk in uw eigen stijl. De prijzen voor het glaswerk zijn gebaseerd op 100 stuks met een 1-kleurige bedrukking, maar maatwerk is altijd mogelijk (al vanaf 36 stuks). We denken graag met u mee en maken vrijblijvend een offerte op maat. Zo maakt u van elk glas een verlengstuk van uw merk.



**Glas Vaas Stapel** 25cl | 30cl — **€2,91**



**Glas Fluit** 18cl — **€2,59**



**Glas Capri** 30cl — **€3,08**



**Glas Munich** 30cl | 40cl | 50cl — **€3,26**



**Glas Panteon** 30cl | 50cl — **€3,47**



**Glas Sommelier** 25cl | 30cl — **€3,62**



**Glas Boerke** 25cl | 30cl — **€3,44**



**Glas Koblenz** 30cl — **€3,05**



**Glas Munster** €3,50
25cl | 30cl



**Glas Harzer Pokal** €3,89
20cl | 25cl | 30cl



**Glas Gaetan** €2,80
25cl | 33cl



**Glas Breughel** €3,39
30cl | 40cl



**Glas Stapel** €2,98
28cl



**Glas Prelude** €3,66
30cl



**Glas Trappist** €3,62
15cl | 25cl | 33cl



**Glas Cheers** €3,82
32,5cl



**Glas Nonic** €2,87
28cl | 47cl | 56cl



**Glas Ronceva Pokal** €3,74
15cl | 30cl



**Glas Bierpul Maxim** €3,89
28cl | 40cl | 50cl



**Glas Pul Reno** €3,47
30cl | 50cl

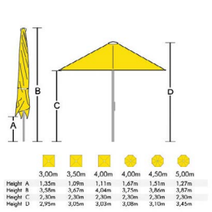
De levertijd van het glaswerk is ongeveer 4 weken.

## Divers

Van tafelkaarten en bierkaarten tot parasols en uithangborden — alles is te ontwikkelen in uw eigen huisstijl. Zo versterkt u uw merk tot in de kleinste details. Benieuwd naar de mogelijkheden? We denken graag met u mee!



**Bierkaart** €75,-
100 stuks op A5




**Parasol** v.a. €549,-
In div. formaten




**Uithangbord** €375,-
Zie pagina uithangborden



**Lantaarn** €165,-
Met logo

## Tapknoppen, Taplenzen & Tapruiters

Geef uw biermerk extra karakter met tapknoppen van hout of porselein, verkrijgbaar in diverse standaardkleuren of volledig op maat ontworpen — houd dan wel rekening met een iets langere levertijd, want uniek kost soms nét iets meer tijd. Combineer dit met taplenzen en tapruiters in uiteenlopende vormen en materialen, van rond tot ovaal en van chroom tot hout. Wie écht wil opvallen, kiest voor een digitale taplens of een volledige tapruiter op maat in flexiglas, perfect afgestemd op uw merk.




**Tapknop TP1061** €35,-
Meerdere kleuren | Hout



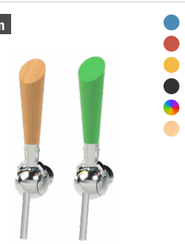

**Tapknop TP115** €35,-
Meerdere kleuren | Hout



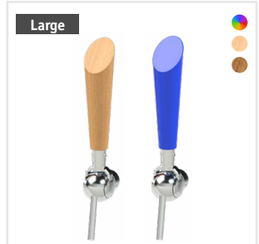

**Tapknop TP119** €35,-
Chrome | Zwart



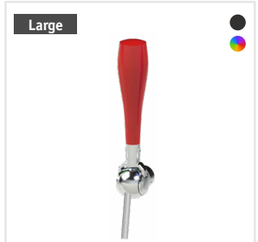

**Tapknop TP901** €35,-
Meerdere kleuren



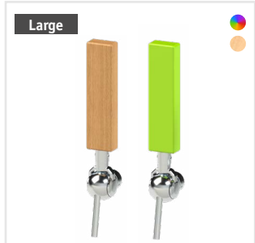

**Tapknop TP140** €35,-
Meerdere kleuren | Hout




**Tapknop TP175** €35,-
Meerdere kleuren | Hout




**Tapknop TP190** €35,-
Meerdere kleuren




**Tapknop TP195** €35,-
Meerdere kleuren | Hout




**Lens Ovaal** €35,-
Plat | Bol




**Lens Rond** €35,-
82 mm | Plat | Bol




**Verlichte lens** €35,-
69mm




**Tapruiter** €37,50
Rond | Chrome

In vier eenvoudige stappen stroomt koud pils of speciaal bier met uw eigen biermerk uit de tap:

1. Maak een keuze tussen pils en/of eventueel een speciaal bier
2. Maak een keuze uit alle bovenstaande opties
3. Onze ontwerpservice realiseert voor u een biermerk op basis van uw huidige huisstijl en of input
4. U verkoopt ons premium pilsener of speciaal pils als uw eigen biermerk!

# Wees uniek en trendsettend, creëer merkwaarde én bespaar tegelijk op uw inkoop!




**Neem contact met ons op!**

Horecabier.be
Ondernemersstraat 32
3920 Lommel, België

0479 633 214
info@horecabier.be
www.horecabier.be

Horecabier.be