

Tijd	Plenaire zaal - Grand hall	Zaal 14 A	Zaal 12	Zaal 11	Zaal 10	Zaal 9	Zaal 8
09:15 - 10:00	Ontvangst en registratie						
10:00 - 10:15	Opening door dagvoorzitter Anniek Pheifer en CRAFT voorzitter Jos Oostendorp (plenaire zaal - Grand hall)						
10:15 - 11:00	The Worst Story - Samuel Levie (plenaire zaal - Grand hall)						
11:00							
11:15 - 12:00	Groeipijn - welke pijnen heb je doorstaan om te komen waar je nu staat <i>Michel Ordeman, Roel Buckens, Ronald van de Streek olv Henri Reuchlin</i>	Kwaliteit - HACCP in de brouwerij; hoe gaan we dat praktisch aanpakken? <i>Domingo Jans &amp; Gerlinde van Santen</i>	Brouwen - Yeast Counting for Beginners <i>Stephen Grigg (ENG)</i>	Kwaliteit - Quality is a Craft you can Master <i>Richard Rushby &amp; Lizze Verkooijen (ENG)</i>	Stainless steel keg rental <i>James Bleakley &amp; Shweta Panicker</i>	Mobile Skid Solution <i>Roberto Melchiorri (ENG)</i>	Duurzaamheid - Why Organic? <i>Eric Odewald</i>
12:00							
12:15 - 13:00	Duurzaamheid - Waterbesparingen in een brouwerij <i>Willem van Waesberghe</i>	Kwaliteit - Hoe proef je bier met een 'foutje'? <i>Arvid Bergström</i>	Een wetenschappelijke '-omics' benadering van problemen in het bier brouw proces <i>Jos Brouwers</i>	Marketing & sales - Proost op je Insta! <i>Kirsten Jassies</i>	Groei verder met GEA <i>Edwin Telgenkamp &amp; Joost Barneveld</i>	Een zorgeloze administratie doe je zo! <i>Laurens Roelens</i>	Ondernemen - Een analytische blik op de Nederlandse craft biermarkt <i>Jerry Vermeire</i>
13:00							
13:15 - 14:00	Brouwen - The History of Berliner Weisse and Schneeeules take on it <i>Ulrike Genz (ENG)</i>	Kwaliteit - Hoe proef je bier met een 'foutje'? <i>Arvid Bergström</i>	Brouwen - Brouwen met een Meura Micro maisch-filter <i>Stefan Duurkoop &amp; Wietse Postma</i>	Ondernemen - Van Niets naar iets! <i>Maurice Diks</i>	Creative Malts - The Future of Brewing <i>Cristal Peck &amp; Irina Bolat (ENG)</i>	Pall's Solutions for filtration and quality control - the perfect match for craft breweries <i>Eric Samuels (NL)</i>	Kwaliteit - Stikstof! Een goed alternatief voor CO2 binnen uw brouwproces. <i>Gertjan van der Haas</i>
14:00							
14:15 - 15:00	Cheers to Sustainable Packaging Chris Bruijnes (plenaire zaal - Grand hall)					Beursvloer gehele dag open Lunch beschikbaar van 12.00 - 14.00 uur	
15:00 - 15:30	Pauze						
15:30 - 16:15	Ondernemen - Fundraising <i>Andries de Groen</i>	Kwaliteit - Hoe proef je bier met een 'foutje'? <i>Arvid Bergström</i>	Brouwen - Het runnen van een (contract)brouwerij; de strijd tussen kwaliteit, schaalgrootte en kostprijs <i>Cok Volgering &amp; Frederik van Lynden van Sandenburg</i>	Brewing low alcohol beer and new emerging beer styles <i>Gino Baart (ENG)</i>	Eigen water; om meerdere redenen een verstandige keuze <i>Cristijn de Vin</i>	Optimaliseer uw brouwproces <i>Eugene Burgers</i>	Duurzaamheid - Opzet 20L Fustenpool NL - Kostenbesparend, duurzaam, hoge kwaliteit en op basis van bewezen concept <i>Christiaan Hamminga</i>
16:15							
16:30 - 17:00	PANELDISCUSSIE 'GOOD TO GREAT' o.l.v. Anniek Pheifer met Ulrike Genz, Paul Diterwich, Andries de Groen en Michel Ordeman (plenaire zaal - Grand hall) (ENG)						
17:00 - 18:30	Borrel						

**WORKSHOPSPONSOREN:**
