

Dagindeling

Een voorbeeld van hoe de dag eruit kan zien qua indeling is als volgt:

Tijdstip	Omschrijving
----------	--------------

13:00 Lunchbuffet bij First Things First

Jullie worden welkom geheten voor de lunch bij koffiebar First Things First.

Over First Things First

First Things First deelt zijn ruimte met de broers van Blommers die een koffiebranderij hebben. Een groot deel van hun koffie wordt direct gebruikt bij First Things First. Versere koffie is eigenlijk niet mogelijk!

14:00 Wissel naar activiteit 1

Na het ontvangst wordt de groep verdeeld over de verschillende activiteiten. We rekenen voor het wandelen naar de activiteit standaard 15 min. Elke groep wordt begeleid naar de locatie van de activiteit.

14:15 Start eerste ronde activiteiten

De eerste ronde activiteiten gaan van start, de activiteiten duren allemaal één uur.

15:15 Einde eerste ronde activiteiten

Na een uur worden de verschillende groepen weer samengebracht voor een pauze.

15:30 Borrel bij Stoom

Jullie worden welkom geheten bij Stoom waar jullie gezamenlijk een verdiend drankje kunnen drinken!

Over Stoom

Het oude ketelhuis van de Honig fabriek is tegenwoordig een walhalla voor de liefhebber van speciaalbieren. STOOM beer&food schenkt interessante bieren van kleine brouwerijen en combineert dit met liefde voor eten. STOOM heeft Oersoep als 'huisbrouwerij' waar het gros van het bierassortiment wordt afgenomen. Naast Oersoep wordt er gewerkt met andere nationale en internationale bierbrouwerijen.

16:15 Wissel naar activiteit #2

Na de borrel worden de verschillende groepen naar hun volgende activiteit begeleid. Ook hiervoor wordt 15 minuten gerekend.

16:30 Start tweede ronde activiteiten

De tweede activiteit kan van start gaan, deze duurt wederom een uur.

17:30 Einde tweede ronde activiteiten

De tweede ronde zit er op! Elke groep heeft een vijftien minuten de tijd om rustig naar het afsluitende diner te komen.

17:45 Diner bij De Meesterproef

Na de tweede ronde activiteiten komt iedereen samen voor een afsluitend diner.

Over De Meesterproef

Bij De Meesterproef staat koken met passie voor de producten centraal. Op



ambachtelijke wijze worden de lekkerste gerechten en dranken bereid. Hierbij worden ze bevoorrad door lokale leveranciers. Zo brandt Berend van Blommers coffee roasters de espressobonen, komt de thee van Puritea en wordt het brood gebakken door streekbakker Jorrit.