



**Nolet Family Distillery in Schiedam zoekt studenten (Kunst)geschiedenis die zich willen verdiepen in de historie achter wereldmerken. De stagiair krijgt de gelegenheid om ervaring op te doen in een commercieel bedrijf en wordt uitgedaagd om een deelcollectie op een aansprekende wijze te presenteren.**

**Stage-opdracht #1 werktitel:**

**Made to cocktail!**

*Cocktailshakers van over de hele wereld*

**Stage-opdracht #2 werktitel:**

**Terug van een lange reis**

*Kelderflessen, weer terug op het vertrouwde honk*

De stage vindt plaats in de Nolet Family Distillery in Schiedam, de 'brand home' van KETEL 1 Jenever, Ketel One en Nolet's Finest gins. De Distillery (opgericht 1691) wordt geleid door de 10<sup>de</sup> en 11<sup>de</sup> generatie en de 12<sup>de</sup> generatie is inmiddels ook werkzaam binnen het familiebedrijf. De Distillery bestaat uit: Molen De Nolet, de hoogste stellingmolen ter wereld, de distilleerderij waar het product wordt gedistilleerd, de bottelarij en het volledig geautomatiseerde hoogbouwmagazijn.

De stage wordt uitgevoerd binnen de afdeling Heritage - Nolet Family Distillery Archives.

De directe collega's zijn verantwoordelijk voor de marketing en communicatie van de merken.

Contactpersoon:

Inge Timmermans [itimmermans@nolet.nl](mailto:itimmermans@nolet.nl)

010-246 29 29

Titel project:

WERKTITEL #1

**Made to cocktail** *Cocktailshakers van over de hele wereld*

## WERKTITEL #2

### **Terug van een lange reis** *Kelderflessen, weer terug op het vertrouwde honk*

#### Toelichting stage-opdrachten:

Nolet Distillery beschikt over een gevarieerde bedrijfscollectie bestaande uit werktuigen (deels in situ), schilderijen, zilver, glaswerk, flessen, foto's, documenten en meubilair. Twee deelcollecties vragen om extra aandacht: ca 500 historische kelderflessen (de klassieke verpakking van het exportproduct jenever), verzameld door een particulier verzamelaar en een 200-tal zilveren cocktailshakers vanuit de hele wereld.

Zowel de cocktailshakers als de kelderflessen zijn voor de taxatie basaal beschreven (land, datering) en hebben de potentie om vele verhalen te vertellen.

#### **# 1: Cocktailshakers**

Wij vragen de student om onderzoek te doen naar de shakers, de vormgeving en het gebruik. Het doel van het onderzoek is om die kennis op aansprekende wijze te kunnen delen en te koppelen aan het heden, bijvoorbeeld aan de wereldwijze community van bartenders wereldwijd, wellicht aan designers of anderszins – eigen inbreng is welkom en een creatief concept maakt onderdeel uit van de opdracht.

Een klein deel van de shakers is -op basis van het taxatierapport- beschreven in ons Collectiemanagementsysteem Memorix Maior. Een deel van de opdracht -afhankelijk van de student en de duur van de stageperiode- mogelijk ook bestaan uit het opnemen van de collectie in het CMS maar de focus ligt op het uitvoeren van (kunst)historisch onderzoek en uit het bedenken en uitwerken van een **online** presentatie van de shakers die overigens een permanente plek hebben in onze cocktailbar.

#### **# 2: Kelderflessen**

De 500 kelderflessen staan in opslag in Schiedam, zijn genummerd en iets uitgebreider beschreven dan de zilveren shakers. Er is evenwel nog geen plan waar en hoe deze tentoon te stellen.

De familie Nolet heeft de flessen aangekocht en er daarmee gezorgd dat deze bijzondere collectie voor de stad bewaard blijft. Het Jenevermuseum is nauw betrokken geweest bij de aanschaf en heeft interesse om een deel in een tijdelijke tentoonstelling te willen opnemen. We hebben de uitdrukkelijke wens dat het onderzoek/stage resulteert in een bron voor online content. Afhankelijk van de student en de lengte van de stageperiode kan de student hiervoor een concept ontwikkelen.

### Achtergrondinformatie over de stad Schiedam:

In 2025 viert Schiedam (net als Amsterdam) het 750 jarig bestaan. De eerste generatie Nolet, Joannes, startte er in 1691 zijn bedrijf en 333 jaar later staat de 10<sup>de</sup> en 11<sup>de</sup> generatie Nolet aan het roer. Schiedam werd de bakermat van jenever die wereldwijd werd geëxporteerd. Jenever was lang een belangrijk ingrediënt voor de mooiste cocktails over de hele aardbol.

Na de grote bloei van de jeneverindustrie volgde de teloorgang en werd die geschiedenis lang verguisd. De afgelopen 50 jaar zijn er veel positieve ontwikkelingen gerealiseerd: vijf van de ooit 21 stadsmolens, waarvan er vele graan maalden voor de productie van jenever, werden gerestaureerd of opnieuw opgebouwd en Schiedam kreeg een Jenevermuseum.

Nolet ontvangt al decennialang mensen uit de branche en vele internationale consumenten. De belangstelling voor een mooi drankje, zowel in de horeca als thuis groeit. Ons motto is VISIT US – Kom maar kijken – maar dat is niet altijd mogelijk. Wij bieden online tours aan voor contacten uit de gedistilleerdbranche. Verder willen we onze internationale community (waaronder bartenders en consumenten) ook online meer interessante content bieden – en uitwisseling bevorderen.

### Stage-periode:

In overleg 2-3 stagedagen per week over een periode van maximaal 5 maanden.

Voor beide stage-opdrachten geldt:

Flexibel, creatief en nieuwsgierig.

Uitstekende beheersing van de Engelse taal – in woord en geschrift.

Basale kennis van een Collectiemanagementsysteem is geen vereiste maar dat zou een extra focus binnen de opdracht kunnen zijn.

### Stagevergoeding:

€ 500 bruto/ maand bij voltijds stage.

### Reageren of nadere vragen?

Als je vragen hebt over deze stage, voel je vrij om contact op te nemen via [itimmermans@nolet.nl](mailto:itimmermans@nolet.nl) of telefonisch via 010 – 246 29 29.

Wij zien je motivatiebrief met CV graag tegemoet op [itimmermans@nolet.nl](mailto:itimmermans@nolet.nl). Vermeld daarbij of het gaat om stage #1 of stage #2.

