



Pressemeddelelse fra Svaneke Bryghus

3. marts 2020

## Svaneke Bryghus præsenterer rekordregnskab

*Trods store investeringer i økologi og bæredygtighed kommer Svaneke Bryghus ud med sit bedste resultat nogensinde.*

Svaneke Bryghus blev et 100% økologisk bryggeri i 2018, og har løbende arbejdet med flere bæredygtige tiltag. En af de helt store investeringer var den nye dåsekolonne, der blev etableret i 2019. Desuden har bryggeriet arbejdet med flere andre bæredygtige tiltag; bionedbrydeligt engangsglas, skiftet fra naturgas til biogas og elimineret brugen af ikke-nedbrydelig plast. Bryggeriet drives med vedvarende energi, hvoraf 50% kommer fra egne solceller, mens det resterende købes som grøn, certificeret vind- og solenergi.

### Bæredygtighed betaler sig

Det er en meget tilfreds bestyrelse og ledelse af Svaneke Bryghus, der ser tilbage på 2019. Året er et bevis på, at det betaler sig at være en innovativ og agil virksomhed, der hurtigt kan omstille sig til nye muligheder.

Svaneke Bryghus præsenterer et flot årsregnskab på 2,925 mio. kr. efter skat, hvilket er en forbedring på 175.000 kr. i forhold til 2018.

### Alkoholfri Don't Worry er en succes

Svaneke Bryghus var blandt de første bryggerier til at lancere alkoholfri øl i 2015, og det skulle vise sig at blive en succes. Svanekes alkoholfri salg er steget med 74% i 2019, og står for 10% af bryggeriets omsætning.

”Vi mener selv, at vi brygger gode alkoholfri øl, der smager som en almindelig øl. Men havde du spurgt til vores forventninger, da vi startede, havde vi nok ikke troet, at markedet for alkoholfri øl ville eksplodere, som det har gjort i Danmark”, fortæller Steen Jespersen.

### Øl på dåse

Den nye dåsekolonne og en ny og mere rebelsk dåseserie i et andet udtryk end resten af sortimentet, blev den helt store nyhed fra Svaneke Bryghus i 2019. ”Igen har danskerne taget godt imod vores dåser, som også er bredt repræsenteret i supermarkedskæderne. Dåserne åbner op for nye forbrugsmønstre og andre segmenter, og derfor glæder vi os til at følges dåsernes udvikling”, fortsætter Steen Jespersen.

### **At være bornholmsk er en fordel**

Al øl fra Svaneke Bryghus brygges og tappes i Svaneke. Bryggeriets placering i Svaneke er en styrke særligt i disse år, hvor øen oplever så meget medvind i antallet af turister og inden for lokale fødevarer. ”Bryggeriet ser det som en klar fordel at have et pulserende sommerhalvår med masser af turister, der tester nye ølvarianter og får et stærkere forhold til Svanekeøl”, afslutter Steen Jespersen.

I 2019 blev der drukket ca. 640.000 fadøl på Bornholm. Samlet set er Svaneke Bryghus gået frem med 6% i det danske fadølsmarked, og følger dermed markedsudviklingen. Svaneke Bryghus er dog fortsat en lille spiller i det danske fadølsmarked med en markedsandel på blot 1,15%.

Kontakt: Adm. direktør Steen Jespersen.  
Mobil 20 65 28 30 samt [sj@svanekebryghus.dk](mailto:sj@svanekebryghus.dk).

Foto vedhæftet skal krediteres Martin Thaulow, good people. Øvrige fotos kan downloades via [www.svanekebryghus.dk/presse](http://www.svanekebryghus.dk/presse).

### **Om Svaneke Bryghus**

Svaneke Bryghus startede som et lille restaurationsbryggeri i 2000, og var dengang blandt de første mikrobryggerier i Danmark. I dag er Svaneke Bryghus et veletableret craft bryggeri, der brygger over 1,5 mio. l økologisk øl om året. Svanekeøl forhandles i hele Danmark. Selvom bryggeriet har haft voksevækst, er grundtanken og øl-filosofien stadig den samme som, da bryggeri-eventyret startede. Svaneke Bryghus vil være kendt for god øl, hvor brygningsprocessen ikke bliver fremskyndet, men hvor man lader tiden arbejde for sig. Svaneke Bryghus lader sig inspirere af Bornholm, naturen og øl-mentaliteten, og blev i 2018 et 100% økologisk bryggeri. Svaneke øl brygges altid i Svaneke, hvor bryggeriet beskæftiger 12 årsværk.