



Pressemeddelelse fra Svaneke Bryghus

28. februar 2019

Varm sommer får Svanekeøllet til at skumme over

Økologi, fadøl, alkoholfri øl og eksport giver flot resultat til Svaneke Bryghus

Det er en tilfreds bestyrelse for Svaneke Bryghus, som ser tilbage på året, der er gået. 2018 blev på mange måder et skelsættende år, hvor bryggeriet rullede sin nye strategi ud og slog over til 100% økologi. Med den nye strategi vil Svaneke Bryghus være kendt som et innovativt craft bryggeri, der brygger al sin øl på Bornholm. Svaneke Bryghus ønsker kort sagt at være med til at drive det danske ølmarked. At slå over til 100% økologi og introducere flere alkoholfri øl i serien Don't Worry samt glutenfrie øl har vist, at mindre bryggerier sagtens kan være med til at udvikle det danske ølmarked. Endelig har den varme sommer sat sit positive aftryk på Svaneke Bryghus' årsregnskab i mængden af fadøl.

Svaneke Bryghus præsenterer et flot årsregnskab på 2,750 mio. kr. efter skat, hvilket er en forbedring på 1,6 mio. kr. i forhold til 2017. Den reelle forbedrede bundlinje lyder dog på 700.000 kr., idet 900.000 kr. kommer fra lavere afskrivninger.

”Med en øget omsætning på 3 mio. kr. i 2018 var skiftet til økologi den helt rigtige beslutning”, konkluderer bestyrelsesformand Daniel Barslund, og fortsætter; ”hvor Svaneke Bryghus i 2017 brugte året på overgangen til økologi, høstes resultatet i 2018. Ligeledes viser den flotte omsætning, at det kan betale sig at udfordre det danske ølmarked med innovation og nye tiltag, som et mindre bryggeri med stor agilitet har let ved at implementere.”

Eksporten stiger, men udgør stadig en mindre andel

Økologien har også været med til at sætte gang i eksporten. Eksport udgør dog stadig en mindre del af den samlede omsætning. Pt. eksporterer Svaneke Bryghus til Norden samt Canada og USA. Særligt de oversøiske markeder har præciseret Svaneke Bryghus' grønne profil som primær årsag til samarbejdet.

Nye ølvarianter

Sommerens varme har også været god for Svaneke Bryghus. SolskinsAle og den nye Mexican Lager Bingo Gringo har solgt rigtig godt. Vores fadølssalg er også steget i hele Danmark. På Bornholm alene er der blevet serveret 600.000 Svaneke fadøl i 2018.

Nye investeringer

Sensommeren bød også på et direktørskifte på Svaneke Bryghus. Steen Jespersen har sat sig solidt i direktørstolen, og glæder sig over det flotte resultat. ”Det gode ved Svaneke Bryghus er, at overskuddet omsættes til nye tiltag”, fortæller direktør Steen Jespersen. ”Jeg glæder mig derfor til inden længe at kunne løfte sløret for nye større investeringer, som skal være med til at løfte Svaneke Bryghus til næste niveau”, afslutter Steen Jespersen.

For mere information kontakt direktør Steen Jespersen: mobil 20 65 28 30 samt sj@svanekebryghus.dk.

Foto vedhæftet skal krediteres Kasper Buchardt Thye. Øvrige fotos kan downloades via 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 ø-mentaliteten, og blev i 2018 et 100% økologisk bryggeri. Svaneke øl brygges altid i Svaneke, hvor bryggeriet beskæftiger 12 årsværk.