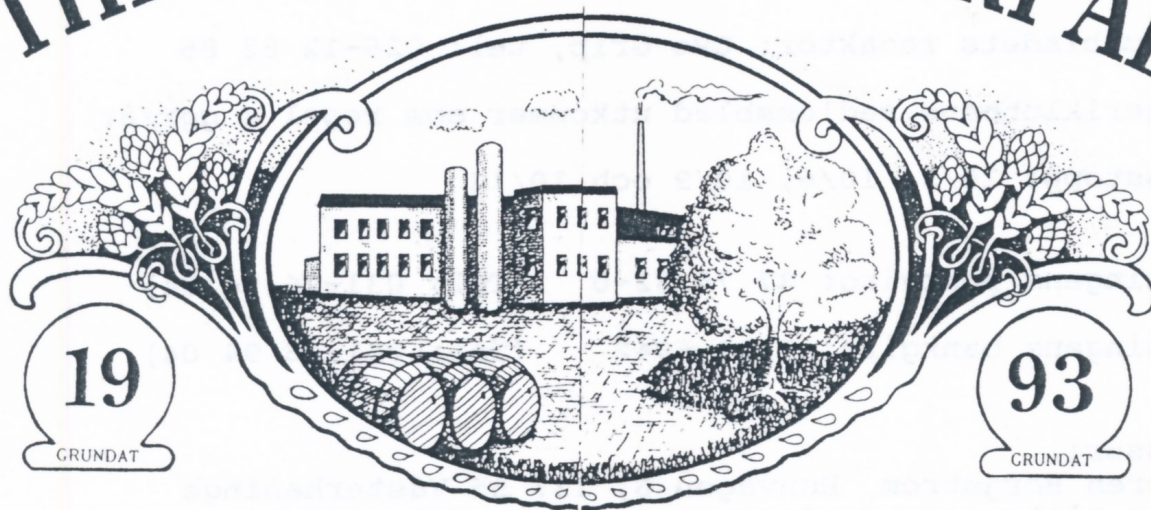


BRYGGERIKLUBBEN:

medlemsblad - 2 - 1994

THIMSFORS BRYGGERI AB



Bryggeri & Mineralvattenfabrik

*"Brygga, har varit vårt
hantverk sedan 1880"*

2

- BRYGGERIKLUBBEN -

FÖRENING FÖR SAMLARE OCH BRYGGERIINTRESSERADE

KLUBBEN BILDADES 1982 OCH BESTÅR AV PERSONER I SVERIGE, DANMARK,
NORGE, FINLAND OCH ISLAND MED ETT AKTIVT INTRESSE FÖR BRYGGERI-
INDUSTRIN

STYRELSE:

Sören Borgström (ordförande), Uno Lillevars (sekr.)
Björn Harnby (kassör)
Helge Hoff och Ove Grip (övriga ledamöter)

Medlemsbladets redaktör: Ove Grip, tel: 026-12 82 85

Bryggeriklubbens medlemsblad utkommer som regel 4 ggr/år

Manusstopp: 10/3, 10/6, 10/9 och 10/12

Föreningens postgiro: 37 74 32-0 (Tel: 031-26 94 04)

Föreningens bankgiro: 5304-6942 (Tel: 031-26 94 04)

Adresser:

Sören Borgström, Runvägen 6, 137 55 Västerhaninge
Uno Lillevars, Fanjunkarevägen 16, 632 33 Eskilstuna
Björn Harnby, Torsvägen 8, 433 61 Partille
Ove Grip, Bäverstigen 22, 806 41 Gävle

REDAKTÖRENS SPALT

.....

Hej!

Detta medlemsblad kommer tyvärr ut lite sent. Jag ber om ursäkt för det. Anledningen till förseningen är att jag och min familj hastigt och lustig reste till Canada den 15 juni för att tillbringa ca 14 dagar där. Jag har många släktingar i Canada och vi hade blivit bjudna till en stor släkträff där. Eftersom det kostar en bra slant att bara flyga dit behövde vi tänka länge innan vi bestämde oss för att resa.

Jag skall inte plåga er med mer om mina släktingar, men jag vill berätta lite om öl m.m. i Canada. Det var till Edmonton vi flög. Edmonton är huvudstad i provinsen Alberta i västra Canada. Alberta är till ytan ca 1½ gång så stort som Sverige men har bara drygt 2 miljoner invånare. Provinsens huvudstad är Edmonton, som jag antar de flesta av er känner till. En annan stor stad är Calgary, som säkert också är bekant.

I likhet med vad som skett i provinsen Quebec har alkoholbe-



redföranden har ordet!

Västerhaninge i Juni 1994.

Bäste läsare !

Efter en relativt normal vår, har vi äntligen fått sommar.

Själv, är jag nyligen hemkommen från årets första bryggeriresa. Den förde mig till de flesta av klubbens stödjare i syd och till några samlarkollegor.

Men resans höjdpunkter inträffade trots allt lördagen den 4 Juni, då 21 st. av klubbens samlande medlemmar plus 8 st. inbjudna besökte SOFIERO och THIMSFORS.

Jag vill härmed på Bryggeriklubbens och den deltagande gruppens vägnar att få framföra vårt varma tack, dels till Martin Lunderoth och ledningen för SOFIERO, samt till familjen Sven-Olle Svensson på THIMSFORS, för en mycket fin dag.

En dag som deltagarna sent kommer att förglömma!

Två av landets minsta bryggerier önskar vi lycka till i framtiden.

Ni som med intresse och nyfikenhet följer Systembolagets utökade sortiment av starköl, vin och sprit, har upptäckt att det för närvarande formligen " dräller " in utländska ölsorter i Sverige. Många av dem ingår i den s.k. testförsäljningen och lär bli kortlivade, medans andra troligen är bättre produkter. Det som emellertid förvånar mig mycket, är de många importerade " skräpölen ", låt oss slippa se dessa på hyllorna. Är möjligen konsumenterna undervärderade??

Som tur är kommer det många nyheter även från de svenska bryggerierna.

Ett av dessa är Banco-bryggeriet i Skruv, som har inbjudit Bryggeriklubben och dess intresserade medlemmar, lördagen den 24 September.

Kallelse till bryggeribesök och årsmöte kommer i Augusti.

En skön sommar och på återhörande.....önskar

Sören

REDAKTÖRENS SPALT forts. från sidan 2

stämmelserna på senare år liberaliserats även i Alberta. De tidigare delstatliga "systembutikerna" har privatiserats och affärer med reklam för "Cold Beer" finns nu nästan i varje gathörn och till och med på många hotell. Förutom kallt öl kunde man i dessa affärer köpa både vin och sprit. I de flesta affärerna kunde man inte köpa färre än sex öl, en "sixpack", åt gången. En sådan förpackning, sex burkar eller flaskor på 35,5 cl med canadensiskt öl med 5 volymsprocent, kostar i svenska pengar ca 50 kr. Priset är alltså bara obetydligt lägre än i Sverige. I en provins i Canada kan man av någon anledning bara köpa canadensiskt öl som är tillverkat i just den provinsen. Därför har de "två stora", Molson och Labatt, ett eller två bryggerier i nästan alla av de tio provinser som finns i Canada. Importerat öl finns dock i stort urval.

I Alberta finns, som tur var, minst fyra bryggerier. Molson och Labatt har bryggerier både i Edmonton och Calgary. Big Rock Brewery finns i Calgary och Drummond Brewing Co. finns både i Edmonton och i en mindre stad som heter Red Deer.

Vad vore en utlandsresa för en medlem i Bryggeriklubben utan att bryggerier i landet ifråga besöktes? Jag skaffade mig tillfälle att besöka både Molson och Labatt i Edmonton samt Drummond i Red Deer. Med hustru och barn väntandet i en Cadillac De Ville av 1991 års modell som vi fick låna av en tremänning till mig fanns det dock inte utrymme för någon rundvandring i bryggerierna. Men i bryggeriernas receptioner mötte jag stort intresse och vänlighet och fick i princip så många etiketter jag ville ha. Det var i och för sig inte så många som var nya för mig, jag byter regelbundet etiketter med två canadensare, men det var roligt och intressant ändå.

På de flesta restaurangerna var det mest de stora märkena Molson Canadian och Labatt Blue som fanns. Men ofta fanns även lite intressanta märken från dessa bryggerier, som t.ex. Molson Stock Ale och John Labatt Classic. Väldigt populära i Canada är nu s.k. "ice beer" - Molson Ice och Labatt Ice Beer. Detta öl fryses vid tillverkningen ned till -4°C , inte för att få ölet starkare (som tyska eisbock) utan för att avskilja små iskristaller som innehåller oönskade bitterämnen. Detta görs för att få ett öl med mjuk smak. I mitt tycke är smaken alltför mjuk. Båda de sistnämnda sorterna finns förresten på systemet i Sverige fr.o.m. denna månad. Ni kan själva testa sorterna. En ice beer som smakade ganska bra var en relativt ny produkt, Molson XXX Strong Beer. Det ölet innehöll 7,3 volymsprocent alkohol och smakade som Elefantöl. På pubar kunde man däremot få öl i min smak, dvs. öl som smakar något. Big Rocks produkter var där mycket populära. Big Rock Traditional Ale och Warthog Ale var populärast och mycket goda.

Tyvärr var tiden i Canada alltför kort för att jag skulle hinna botanisera så mycket jag velat i det canadensiska ölutbudet.

När det gäller nya etiketter från utländskt öl får ni troligen i fortsättningen försöka hålla er å jour på egen hand. Som Sören nämner i sin spalt dräller det in nya sorter till Systemet. Bara i juli släpps 15 nya sorter starköl, varav 10 är utländska. Prenumerera på Varunytt för endast 75 kr per år

Om det mycket trevliga, dubbla, bryggeribesöket på Thimsfors och Sofiero, kan Ni läsa på annan plats.

Jag vill önska alla läsare en trevlig semester. Reser ni utomlands, glöm inte att besöka eventuella bryggerier. Ni blir med säkerhet mycket väl mottagna och får de etiketter ni vill ha.

Redaktören

DUBBLA BRYGGERIBESÖK SAMT BYTESMÖTE M.M.

Lördagen den 4 juni 1994 styrde 21 samlande medlemmar i Bryggeriklubben och åtta andra inbjudna, en del av oss redan dagen före, kosan mot Laholm/Markaryd. Två bryggerier skulle besökas samma dag.

Den första anhalten var det lilla samhället Timsfors, några kilometer norr om Markaryd, där det (hittills) lilla men, skulle det med tydlighet visa sig, hög-effektiva bryggeriet Thimsfors Bryggeri AB är beläget. Vi möttes vid grinden exakt på utsatt tid kl. 12.00 av ägaren, bryggmästaren, m.m. Sven-Olle Svensson, som med fart och fläkt visade oss runt i produktionslokalerna.



Förväntansfulla medlemmar på väg mot Thimsfors bryggeribygnad anförda av Sven-Olle Svensson.

Efter visningen tog vi plats i bryggeriets trevliga pub/samlingslokal och fick börja smaka på det förträffliga ölet Thimsfors Lager. Vi fick själva bära upp så många flak öl vi trodde skulle gå åt. Sven-Olle talade en stund om bryggeriet och dess produkter. Jag kan gå i god för att alla blev mycket imponerade av det sätt på vilket bryggeriet byggts upp och den effektiva produktionen. Knappt använd bryggeriutrustning, värd flera miljoner, hade kunnat köpas in från det forna Östtyskland för ca 160 000 kr. Här efter bjöds vi på



Några medlemmar låter sig väl smaka av mat och dryck i trevligt sällskap av Sven-Olle

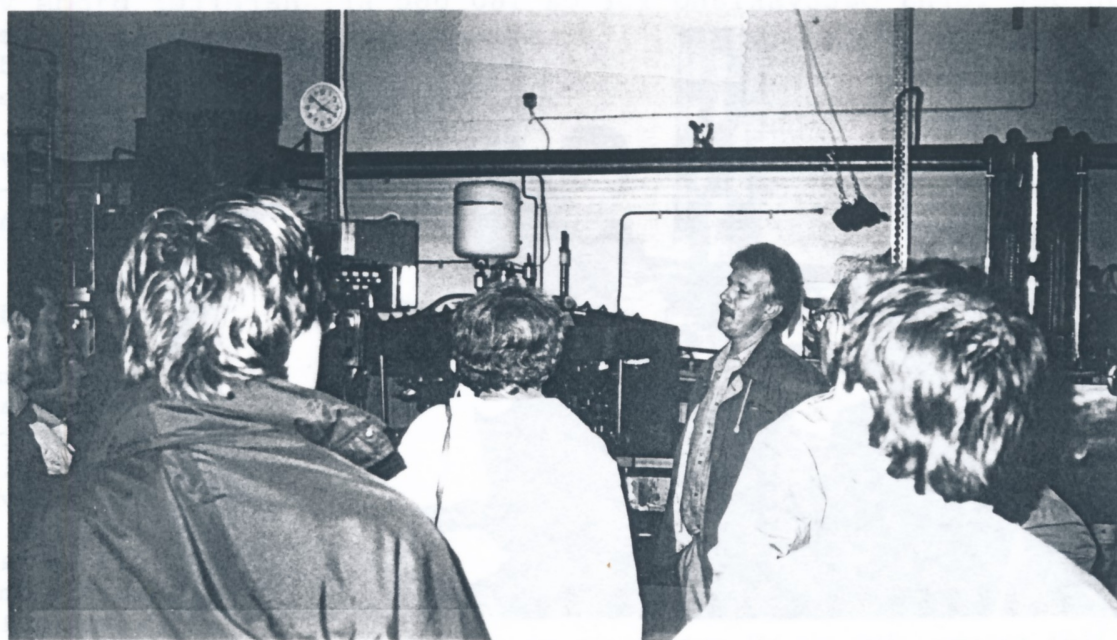
en mycket god hemlagad ärtsoppa med ostsmörgås. Maten, som serverades av Sven-Olles fru Catharina, avnjöts under trevlig samvaro och kunde sköljas ned med önskad mängd välsmakande öl. Thimsfors Lager finns för närvarande i klass II och III endast på burk som rymmer 45 cl

men kommer inom kort att finnas även i flaskor som rymmer 50 cl. Buketiketterna är lika både för klass II och klass III medan ryggetiketterna skiljer klasserna åt. Etiketterna finns med i detta utskick. Tiden gick nästan alltför fort och det stod inte på förrän klockan var 15.00 och det var dags att dra vidare till

Laholm. Sven-Olle med familj tackades varmt, av såväl Sören på Bryggeriklubbens vägnar som Erik Brorsen på Forts vägnar, för det mycket trevliga besöket vi fått göra på bryggeriet. Sven-Olle lät generöst oss ta med i princip så mycket öl vi kunde bära. Trots att en hel del öl konsumerades på bytesmötet på kvällen hade vi alla mycket tunga väskor att släpa på när vi skulle fara hem på söndagen. Självfallet fick vi också med oss en försvarlig bunt etiketter. I Laholm checkade vi snabbt in på ett mycket trevligt vandrarhem, varefter vi kunde promenera till det andra bryggeriet för dagen, Sofiero Bryggeri AB. På bryggeriet togs vi emot av bryggmästaren och en av ägarna Martin Lunderoth, som vi redan träffat på Thimsfors bryggeri. Martin berättade om bryggeriet och dess produkter ackompanjerad av fotoblixtar från medlemmarna och lokalpressen. Under Martins sakkunniga ledning fick vi sen gå runt i bryggeriet. Här var det en helt annan atmosfär. Sofiero är ett gammalt bryggeri med anor från 1800-talet.



Värdepåret Sven-Olle och Catharina tackas för det trevliga mottagandet på Thimsfors



Martin Lunderoth visar runt i Sofiero bryggeri.

Vi bjöds också här på en mycket god måltid, till vilken Martin generöst ställde fram bryggeriets hela sortiment öl i till synes obegränsad mängd. Under den trevliga måltiden delade Martin ut etiketter och annat av intresse.



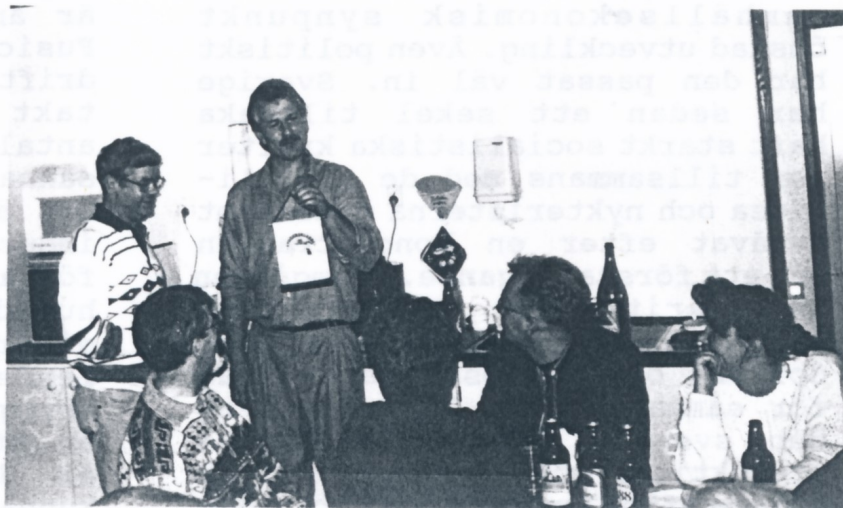
På Sofiero saknades varken mat eller dryck

Martin tackades varmt både av Sören för Bryggeriklubben och av Erik Brorsen för Fort för det andra mycket trevliga och lyckade bryggeribesöket. Även från detta bryggeri fick vi generösa gåvor.

Efter två bryggeribesök var det en belåten, kanske även lite trött, skara som återvände till vandrarhemmet för bytesmötet, ett möte som jag är säker på var givande för alla närvarande. Att få besöka två bryggerier samma dag var verkligen en höjdpunkt och något som det troligen kommer att dröja innan det upprepas.

Tack Sören m.fl. för vad ni ordnade.

Ove Grip



Martin var mycket väl värd ett tack för ett trevligt bryggeribesök

NYETABLERING AV BRYGGERIER I SVERIGE

Inledning

Antalet ölbryggerier, svagdricksbryggerier och läskedrycksfabriker har minskat starkt i antal sedan höjdpunkten på 1930-talet. Från att ha funnits tusentals företag i Sverige har vi idag endast 7 ölbryggerier, varav de tre största svarar för mer än 90 procent av den totala bryggeriproduktionen, nio läskedrycks/vattenfabriker, varav Carl von Linné, Porla och Ramlösa svarar för mer än 50 procent av mineralvattenproduktionen (ca 50 procent av mineralvattenproduktionen sker hos ölbryggerierna). Läskedrycksfabrikerna är små och når gemensamt inte över tre procents marknadsandel av läsk och vatten. Svagdricksbryggerierna, som en gång var numerärt överlägsna, har decimerats till endast fem kvarvarande med en omsättning som är försumbar.

Utvecklingen i Sverige skiljer sig inte nämnvärt från andra västländer. En stark koncentration av bryggeriindustrin med högre effektivitet och lägre priser som följd har varit en ur samhällsekonomisk synpunkt önskad utveckling. Även politiskt har den passat väl in. Sverige har sedan ett sekel tillbaka haft starkt socialistiska krafter som tillsammans med de frireligiösa och nykteristerna gemensamt strävat efter en koncentration och ett förstatligande. Framgången har varit stor. De statliga bryggerierna Pripps, Falken, Sofiero och Ramlösa svarar idag för sammanlagt ca 75 procent av den svenska bryggeriindustrins produktion, och de kämpar oblygt vidare efter ändå större marknadsandelar.

EES och EG/EU

Inget tyder idag på annat än att Sverige kommer att bli en del av den framtida Europeiska unionen. Den ligger väl i takt med de

svenska värderingarna. Ett av de få områdena som Svensken, något omtumlad, vaknat upp ur sin sekellånga dvala i, är alkoholpolitiken. Tagna på sängen har de flesta nykterhetsfanatikerna ännu inte förstått att vi inom ett par år kan köpa mellanöl i dagligvaruhandeln precis som på det fina 60- och 70-talen. Dock med den stora skillnaden att priset denna gång är internationellt anpassat, med andra ord rekordbilligt. Förhoppningsvis kan ingen politiker i världen stoppa utvecklingen till att även vi svenskar skall få göra det hemma, som vi annars åker halva jorden runt för att göra, nämligen festa billigt.

Den politiska utvecklingen mot storbryggerier torde härmed avta. Unionens ökade frihandel kommer att medföra att konkurrensen ökar kraftigt. Marknadskrafterna kommer emellertid se till att ytterligare koncentration sker. Sett ur en strikt planekonomisk synvinkel räcker det med två stora bryggerier i Sverige. Inget talar för att samma behov är annorlunda i övriga Norden. Fusioner och nedläggningar av driftsställen sker just nu i en takt som relativt sett till antalet kvarvarande bryggerier saknar motsvarighet i historien. Det är bra för svensk bryggeriindustri och den bästa garantin för att vi skall kunna bibehålla huvuddelen av öl-, läsk- och mineralvattenproduktionen inom landet. Emellertid har stora bryggerier en del svagheter. Vid en statisk marknad och omvärld är de ypperliga, vilket vi kunnat följa i DDR. I en föränderlig omvärld har de stora svårigheter att kunna anpassa sig till marknadskrafternas förändringar. Jämför återigen DDR och t.ex. USA med många småbryggerier som tillkommit på senare år. Behovet

av några få stora och många små är uppenbart.

Trendbrott

I Sverige har storbryggerierna flera gånger försökt att starta minibryggerier eller s.k. Gasthausbryggerier. Lund, Visby, Stockholm och Göteborg m.fl. har varit tänkta etableringsorter. Socialstyrelsen har sagt nej. Branschen har enats om att avstå från sådana etableringar. Till skillnad från Tyskland där ca 140 sådana bryggerier har etablerats och t.o.m. tre ägda av Pripps. Alla med namnet Joh. Albrecht Brauhaus. Talande bevis för att intresset finns och att marknaden behöver småbryggerier. Tyvärr är det inte Sverige förunnat att ha några, men det är troligt att medlemskap i Unionen i framtiden sätter hinder i vägen för nationella socialstyrelser och tillståndsgivare att hindra tillkomsten av sådana bryggerier. Sverige har en internationellt sett låg ölkonsumtion och är glest befolkat. Det är få platser där ett Gasthausbryggeri skulle löna sig. Ingen vet ännu något om livscykeln hos sådana bryggerier, mer än att de vid sidan av riktigt stora framgångar (ca 2.000 årshl i ett bryggeri) kan konstateras ett flertal misslyckanden.

Som en följd av EG/EU:s framsteg kan en hel del förändringar på ölsidan konstateras. Utländska bryggerier som Zipfer, Nyköping, Faxé, Schweriner, Rostocker samt tjeckiska och polska har börjat etablera sig i Sverige med egna sälj- och distributionsorganisationer. Än så länge mest i södra Sverige, men intåget är att vänta i hela riket. Emellertid finns det även andra trendbrott i Sverige att ta fasta på. På läskedryckssidan har en välbehövlig konkurrens börjat ske genom parallellimport av varumärkesläskedrycker. BOB läskedrycker, som tyvärr försvann av politiska skäl, men som snart väntas

tillbaka igen, när Sverige blir internationellt. Nyetableringen av mejeriföretaget Arlas Carl von Linné i Helsingborg och inte minst vårt eget nya bryggeri, som skall producera öl och mineralvatten, är tydliga exempel på trendbrott. Återuppståendet av det gamla Tingsrydsbryggeriet som återintroducerar läskedrycker under sitt gamla Tingsrydsnamn är ett annat. Enligt spridda uppgifter håller några av de kvarvarande läskedrycksfabrikerna och svagdricksbryggerierna på att konvertera till ölproduktion. Liknande utveckling kan konstateras i Finland och Norge.

Förändringen är glädjande och en breddning av nyetablerandet är att vänta. Många entreprenörer har redan tagit steget och flera är i kommande.

Nyetableringar - storleksnivå

Gasthausbryggerier i större omfattning är svårt att tänka sig i Sverige. Några få undantag måste man ändå räkna med. I stället måste en nivå större väljas. 10.000 - 50.000 årshl av öl och med en marginalproduktion av läskedrycker och mineralvatten på 10 - 60 procent av ölproduktionen på toppen är den nivå som vi har valt i vårt bryggeri. Vid den här storleken lönar sig flask- och/eller burkproduktion, i båda fallen med KEG-produktion för restauranger som ett lönsamt tillskott.

Hinder och svårigheter

Svårigheten att klara en nyetablering ekonomiskt är stor. Kravet på professionalism är stort och får inte nonchaleras. De formella och legala hindren är obefintliga. Tröghet och ovilja måste man dock räkna med, inte minst från myndigheter utanför den kommun och det län där etableringen tänkt ske. Socialister, nykterister och frireligiösa spökar fortfarande i maktens korridorer. Dessa kan med finurlighet gås runt och får

inte hindra eller försvåra en etablering.

I dagens konjunktur kan det vara svårt med kapital. Emellertid finns det gott om exempel på riskvilligt kapital om en hållbar affärsidé kan presenteras. Många kapitalstarka har som dröm att äga ett bryggeri och delägarskap som *sleeping partner* är en dellösning som lockar många.

Min erfarenhet säger att det största problemet är att kunna få ett *management* som är dugligt och som vill stanna kvar i den hårda och tuffa entreprenörmiljö som ett litet bryggeri utgör. Kostnaden för managementet får inte stiga till orimliga nivåer. Lön för mödan kommer först vid bolagets försäljning, och då bara om det är välskött och lönsamt. Ett bryggeri inom storleksintervallet ovan behöver en teknisk chef (bryggmästare) och en försäljningschef. Båda måste *dagligen* arbeta inom produktion och distribution. För ett utom branschen stående ägarkonsortium är det svårt att få villiga personer till sådana här befattningar. Allt talar därför för att bryggmästaren skall vara delägare tillsammans med försäljningschefen eller ensamägare. På grund av den historiska utvecklingen har de flesta bryggmästare och försäljare tvingats till storbryggerierna. Kunnandet är för båda parter mycket smalt och djupt. Inte alltid rimmar dessa egenskaper med behoven i ett litet bryggeri.

Nu har Bryggmästaren och Försäljningschefen chansen att bli egenföretagare

Kombinationen mellan en duktig *bryggmästare* och en duktig *försäljare* är den idealiska för en ägarkonstellation vid en nyetablering av ett bryggeri.

En försäljare från ett konkurrentstorbryggeri och som helst har arbetat inom det område där det nya bryggeriet skall etableras bör eftersträvas. Ett gemensamt ägande med t.ex. en *kapitalstark*

sleeping partner är en möjlighet för att få riskvilligt kapital och slippa ifrån oprofessionella ägare som blandar sig i de dagliga göromålen. Genom att etablera bryggeriet i ett område där bryggmästaren och försäljningschefen är lokalt kända underlättar det väsentligt i början.

Alla Bryggmästare får det bättre med fler bryggerier

Förr var *bryggmästaren* tillsammans med Apotekaren några av stadens eller samhällets mest ansedda medborgare. *Bryggmästaren* var efterfrågad och det fanns gott om arbetsgivare som var beredda att överbjuda varandra om bättre villkor. Med dagens bryggeristruktur, med få och stora bryggerier som sinsemellan säkert kan enas om maximivillkoren för löner och förmåner, har *bryggmästaren* nästan raderats ut till att bli en grå och anonym förortsfigur med HSB-lägenhet och en televerksfärgad Skoda. Den forna yrkesstoltheten är borta och glamouren runt yrket har gått samma väg.

En nyetablering av bryggerier i Sverige med *bryggmästare* som ägare skulle ge en helt annan efterfrågan och förtjänstutveckling för alla *bryggmästare*.

Att skapa förmögenheter genom det arbete som skapas skulle återigen vara möjligt för de som vågar ta steget. En stimulerande och rik arbetsmiljö blir följderna för den som vågar ta chansen. Risken är obefintlig. Egenkapitalinsatsen är minimal och den kan även finansieras med hjälp av andra (vinstandelar i form av aktieutdelningar). Chansen är nu kommen att stoppa förvisningen av *Bryggmästare* till HSB-lägenhet och en televerksfärgad Skoda.

EG gynnar mångfald och lika villkor

I Bayern finns ca 750 småbryggerier (av Tysklands totala ca 1.300 bryggerier). Nord-Rhein Westfalen är en annan del som

är extremt bryggeritåt. Dessa områden kämpar för att en differentierad produktskatteskala skall införas. Syftet är att gynna mångfalden och återställa en del av den ordning som storbryggerier skapar genom sin dominans på inköpssidan. Det handlar således inte om subventioner utan om ett för varje nation ett till EG/EU anpassat skatteuttag. Omfördelningen inom landet gör det möjligt för de små att verka på ett konkurrensneutralt sätt. I takt med att de blir stora ökas skatteuttaget. Nämnas bör att även de stora bryggerierna får rabatt på motsvarande volymer. Gränsen går vid 200.000 årshl. Ett stort nyföretagande i Sverige skulle bredda basen för påtryckningar på politiker så vi även på detta område kan anpassa oss till Europa.

Antalet nyetableringar i Sverige

Om vi ser till bryggerihistorien har det funnits minst ett tjugotal bryggerier som varit så starka lokalt att det kan vara försvarbart att återuppliva dem. Jag vill bestämt framhålla att det inte behöver vara en förutsättning att ha ett historiskt sett välkänt lokalbryggeri på platsen, men det underlättar säkert en återintroduktion om varumärket är känt. Några sådana orter är Avesta, Arboga, Bollnäs, Östersund, Umeå, Luleå, Växjö, Lidköping, Falköping, Mariestad, Landskrona, Helsingborg, Norrköping, Sundsvall, Borås, Falkenberg osv. Andra orter som genom sin storlek tål flera nyetableringar är Stockholm, Göteborg och Malmö.

För att genomföra dessa etableringar behövs lika många *Bryggmästare* och de bästa försäljarna på dessa orter. Kapital och kunnande för att etablera finns att tillgå.

Förhoppningsvis kan det komma flera etableringar framöver. Rörande produktion och distribution är ett samarbete mellan

småbryggerierna att önska. Produktion av specialförpackningar och distribution i glesbygd är några tänkbara områden. Ävensom ett gemensamt laboratorium för mer avancerade analyser. Synergismeffekterna kan bli stora om allt sköts på ett företagsekonomiskt riktigt sätt.

Starka skäl för nya bryggerier
Storbryggeriernas svårigheter med personal i storstäderna, dryga miljökostnader genom fel lokalisering, långa serier som medför utebliven flexibilitet, dålig uppmärksamhet på marknadens krav om förändringar, utebliven rörlighet på säljsidan osv. är skäl som är avgörande för möjligheterna att lyckas med nya bryggerier. Listan kan göras oändlig. Massor av skäl talar för att de stora bryggerierna inte kan få mer än 90 procents marknadsandel av den inhemska tillverknigen. Resterande 10 procent motsvarar i Sverige ca 1.000.000 årshl öl, vatten och läsk. Vi kan inom de närmaste åren räkna med nära en fördubbling av öl- och vattenkonsumtionen. Redan idag räcker det till 20 nya bryggerier med vardera 50.000 årshl! En konsumtionsfördubbling skulle kunna ge 40 nya bryggerier. Alltså sätt igång! Först till kvarn...

Några projekt har redan startats i Sverige, Finland och Norge och där undertecknad ingår på konsultbasis eller ägare för att hjälpa till med råd för att få igång verksamheten på goda företagsekonomiska grunder. En felsatsning gagnar ingen. Att driva ett litet bryggeri är olikt det mesta och erfarenheterna från de ofta smala verksamhetsområdena som dagens hårt specialiserade *bryggmästare* sysslar med är otillräckliga, men kan på ett enkelt sätt kompletteras med annat kunnande och på så sätt skapa den breda kunskapsbas som en bryggerientreprenör behöver ha.

Dagens korta processtider och den utomordentligt goda tillgången

på billiga industrilokaler och slutligen valet av en utmärkt vattenkälla är också andra skäl som talar för att man lyckas. Avslutningsvis kan nämnas att utbudet på begagnade bryggeri-

maskiner i Europa är särskilt gynnsam just nu. Totalinvesteringen för ett bryggeri kan klaras för en bråkdel av vad nyanskaffningspriset är i en högkonjunktur.

(Denna artikel var införd av Sven-Olle Svensson i tidskriften BRYGMESTEREN - NR. 6 1992 och har av Sven-Olle ställts till Bryggeriklubbens förfogande)

ÄNDRINGAR I MEDLEMSREGISTRET

NYA MEDLEMMAR

- 95. Patrik Berglund, Slaggatan 4, 774 33 Avesta, tel: 0226-801 34
Samlarområden: Bryggeriartiklar, främst glas, samt öletiketter
- 96. Marina Stenberg, Kornstigen 27 C, 784 52 Borlänge
Samlarområden: Bryggerireklam, främst reklamglas

ADRESSÄNDRINGAR

- 54. Lars-Åke Jansson, Hökegatan 12, 416 66 Göteborg
- 77. Ove Grip, Bäverstigen 22, 806 41 Gävle (nytt postnr)

Med anledning av den stora mängd material som finns till detta nummer av medlemsbladet får fortsättningen på artikeln om Finlands bryggeri anstå till nästa nummer.

TRAVEL DEEP INTO THE FORESTS OF SOUTHERN GERMANY...

...to find beers that taste so great you'll scarcely believe your good fortune.

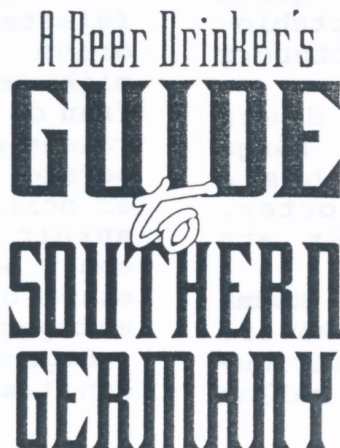
INTRODUCING THE LATEST BOOK BY AMERICA'S FOREMOST BEER AUTHORITY,

JAMES D. ROBERTSON

Travel where few tourists have to find beers made in numbers too small to ever be exported. Unmatched by any found on the planet, German beers, particularly those of Southern Germany, are some of the finest beers ever made.

In his lifetime, the true lover of beer will make the inevitable beer pilgrimage to imbibe beers that legends are made of. Unfortunately, most visitors fail to realize the full beer-drinking potential to be had for lack of inside information. Having roamed the countryside of this fairy tale land often, I have discovered some secret pleasures and some very fine brews. Using this book, one can see tourist attractions, historical places and beautiful landscape, all while enjoying magnificent brews.

Whether the highlight of your trip is a house-brewery in Weinheim, an overnight stay in a brewery guesthouse in Zwiesel, or sipping beer while viewing the Königsee, you'll be glad you have this handy pocket-size guide-book along. The book will pay for itself in time and effort saved by you.



- Covers Southern Germany from Frankfurt to the borders of Czechoslovakia, Austria, Switzerland and France.
- Beers described in detail so the traveller can hone in on personal favorites.
- Tips on where beers may be found, even on Sundays and religious holidays.
- Travel advice for the messy little details of everyday life while in a foreign country, like ordering food, tipping, sight-seeing, and includes useful words and phrases.
- Lists stores dealing in numerous brands for truly fabulous beer shopping.

\$9.95*

BOSAK PUBLISHING, INC.
4764 Galicia Way, Oceanside, CA 92056
(800) 457-6543

*Shipping & Handling: U.S. \$3.75 each book, .75 each add'l. Books to Canada or Mexico, multiply shipping by 2. Books to overseas areas, multiply shipping by 4. Offer Good Through June 1, 1994

THE PERFECT BOOK FOR SOMEONE PLANNING A TRIP ABROAD!

SOFIERO

GRUNDAT
1888

BRYGGERI

SVERIGES MINSTA BRYGGERI

SOFIERO BRYGGERI

- en presentation av företaget

Sofiero Bryggeri har från starten fram till 1989 varit i familjen Svenssons ägo under fyra generationer.

1888 - 1919	Jöns Peter Svensson
1920 - 1951	John Svensson
1952 - 1978	Henry Svensson
1979 - 1989	Sven-Olle Svensson

NAMNET SOFIERO

Anders Oskar Eckerhardt, som i början av 1870-talet köpte upp mark till sin gård i området, ansåg att gården skulle ha ett namn. Han kom då att tänka på det kungliga sommarresidenset vid Helsingborg: Sofiero, inte så mycket för att han var rojalist utan för att hans hustru hette Sofia.

Det kungliga lustslottet gav honom uppslaget men Sofia gav namnet till den nya gården och även till hela bebyggelseområdet.

BRYGGERIETS HISTORIA

Jöns Peter Svensson arbetade 1885 först på Frummerins bryggeri i Laholm, där han lärde sig att brygga svagdricka. Efter ett och ett halvt år slutade han där och etablerade sig som bryggare, först tillsammans med Gustaf Johansson men snart ensam, på grund av att Gustaf Johansson drog sig ur kompanjonskapen.

Den 2 juli 1888 anmälde Jöns Peter för Handelsregistret i Laholm att han ämnade idka bryggeriyrket i förening med försäljning av svagdricka och öl för avhämtning under firma Jöns Peter Svensson.

I oktober 1888 kördes det första drickalasset ut från Sofiero Bryggeri.

Den 7 augusti 1889 gifte sig Jöns Peter med Bina Svensson från Laholm.

Det var till en början familjen som skötte bryggeriet men efterhand som det utvecklades fick de anställda folk.



Jöns Peter Svensson på drickalasset 1917 på brygggården

År 1920 tog sonen John Svensson vid och då dröjde det inte länge förrän man körde svagdrickan med lastbil. Jöns Peter själv körde dock fortfarande med häst. Detta höll man på med fram till 1940-talet.

John Svensson gjorde en hel del ombyggnader och moderniseringar av bryggeriet och år 1948 - då bryggeriet firade 60-års jubileum, var tillverkningen uppe i en halv miljon läskedrycker och ca 300.000 liter svagdricka per år. Bristen på glas var just då det största problemet.

Henry Svensson, chef 1952-1978 var med och lärde både av sin far och farfar. När bryggeriet körde ut till privatkunderna fanns som mest 13 bilar.



Det nybyggda bryggeriet 1926.



När distributionskedjan var som störst hade man 13 bryggeribilar igång. Här en del av dem 1963.

Men efterhand kom butikerna med sina lockpriser samtidigt som samhället förändrades. Fruarna var ute och arbetade och ingen var hemma när drickabilen kom. Detta innebar att utkörningen minskade. Det lönade sig inte att köra omkring. Skjutsarna blev för dyra och folk handlade hellre i affär.

På 1970-talet drogs direktleveranserna till kunderna in och i slutet av 1970-talet och framåt har butikerna helt tagit över distributionen.

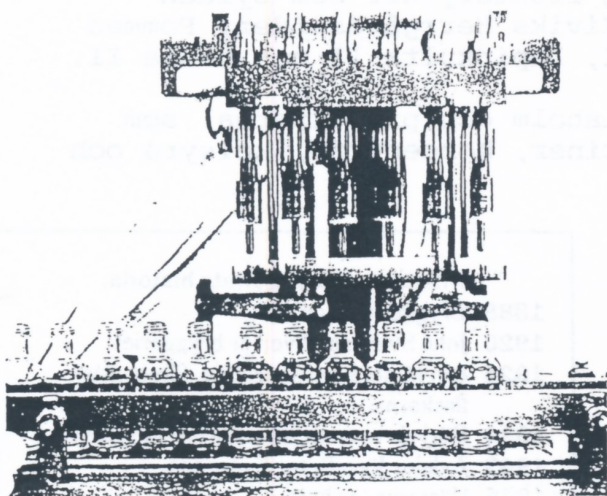
1976 började Sofiero tillverka läsk och öl i en mindre burk innehållande 15 cl för export till flygbolagen. Denna försäljning finns kvar än idag, dock i mindre skala.

1986 övertog Sofiero agenturen för Sodastream-produkterna i Sverige. Man importerade läskmaskiner från England och tillverkade själv koncentrat samt fyllde kolsyretuber med kolsyra. Denna agentur har Sofiero kvar idag och produkterna distribueras via fem ombud över hela Sverige.

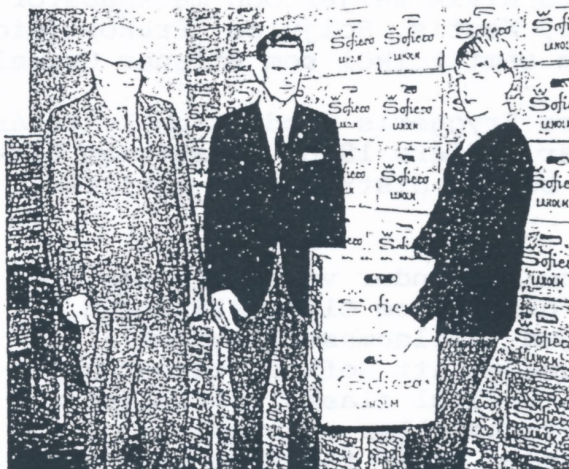
Sofiero begärde 1979 tillstånd att tillverka öl och starköl och den 2 juli 1988 kom Sofieros starköl ut i handeln dvs till Systembolaget.

Starkölet hette då Sofiero Tradition Pils men bytte 1991 namn till Sofiero 1888. Från den 1 juli 1992 tillverkas mellanöl istället vid samma namn.

1989 inledde Sofiero ett samarbete med Vin & Sprit AB. Sofiero legotappade Absolut Vodka i 5 cl flaskor åt Vin & Sprit för export till USA. Samarbetet upphörde i mars 1992.



5 cl Absolut vodka, tappning för export till USA



Tre generationer. Fr v John, Henry och Sven-Olle Svensson. Året är 1963.

1989 då omsättningen översteg 30 miljoner kronor såldes aktierna till Pripps och Sofiero blev ett dotterbolag till Pripps Bryggerier. Detta innebar inte just då några större förändringar men år 1991 kom en hel del förändringar.

- Läsktillverkningen och lokaldistributionen lades ner och Pripps tog över den lokala marknaden.

- Pripps sålde aktierna i Sofiero till Procordia så Sofiero blev ett dotterbolag direkt under Procordia Beverages.

- Sven-Olle Svensson och Catharina Svensson slutade sina anställningar som VD resp. marknadschef på Sofiero och ersattes av Hans Holm som VD, tidigare VD på Strali, samt Perry Mayr som marknadschef, tidigare Pripps.

- En investering på 5 miljoner gjordes i bryggeriet som användes till upprustning av maskiner och lokaler.

- Sofiero övertog tillverkningen och försäljningen av Pommac på Magnumbutelj 1,5 liter.

- Sofiero inriktade sig mer på att ha agentur i Sverige för importerade ölmärken som:

Pilsner Urquell från Tjeckoslovakien
Michelob från USA
Lapinkulta från Finland
Krombacher från Tyskland

I mars 1992 genomfördes ytterligare en förändring. Sofiero Bryggeri slogs samman med House of Kivik, som också tillhör Procordia, och bildade företaget Sofiero Kivik AB, med huvudkontor i Stockholm.

Sofiero Kivik säljer och marknadsför idag fruktdrycker som Gylden Nektar, Festis, Soljuice, Frukostjuice, Kiviks Herrgårdscider, Pommac Magnum samt folköl som Pilsner Urquell II, Lapinkulta II och Hansa II.

Sofiero Bryggeris produktion kvarstår i Laholm och produkterna, som idag är Sofiero 1888, Sodastream läskmaskiner, koncentrat, kolsyra och 15 cl burken distribueras härifrån.

Sofiero har under våren arbetat fram en ny nisch inom ölförsäljningen, nämligen jubileumssortimentet. Det innebär att Sofiero tappar upp sin öl i 33 cl flaska, antikflaska, bögelflaska eller magnumflaska och att kunden själv tar fram sin egen etikett, som sätts på flaskan. Detta är mycket populärt bla hos restauranger, vid jubileum och andra tillställningar.

Millstolpar i bryggeriets historia.

- 1888 Bryggeristarten.
- 1920 John Svensson övertar bryggeriet
- 1924 den första bilen anskaffas, första glasflaskorna.
- 1934 Började man att tillverka läskedrycker.
- 1943 Avlider Jöns Peter Svensson.
- 1945 Hästarna tas bort.
- 1947 Avvecklas träankarna.
- 1951 Till detta år drevs ett jordbruk som binäring åt bryggeriet.
- 1952 Henry Svensson träder till som chef för bryggeriet.
- 1974 Avlider John Svensson.
- 1976 Exportförsäljning till flygbolag påbörjas.
- 1978 Första plastflaskorna.
- 1979 Sven-Olle Svensson blir verkställande direktör.
- 1981 Aluminiumburkarna kommer.
- 1985 Lokalytan över 4000 m².
- 1986 Köps mer mark, totalt 37000 m².
- 1988 Den 2 juli levererar man första omgången starköl till Systembolagen.
- 1989 Över 30 miljoner kr i omsättning, aktierna säljs till Pripps, investeringsplan beslutas med 12 miljoner kr för 1990.

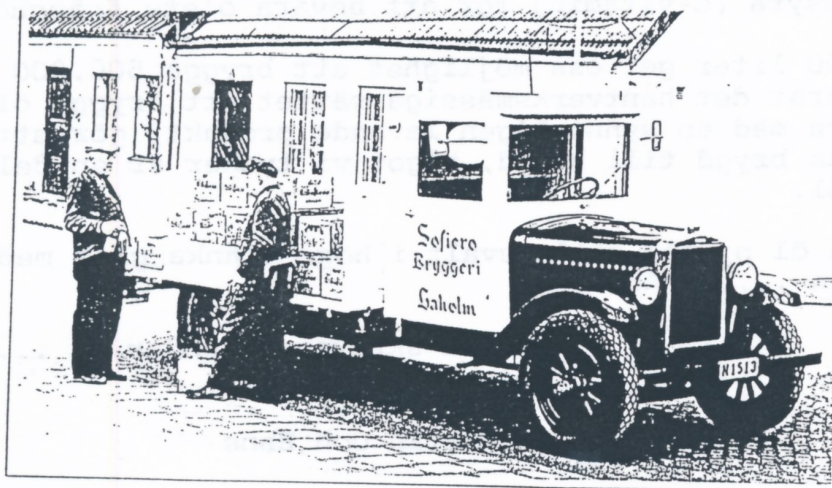
SOFIEROS STOLTHETER

I den här presentationen måste även nämnas Sofieros två oersättliga rariteter, nämligen ÅNGBÅTEN och LASTBILEN.

Lastbilen är en Volvo LV 61 av årsmodell 1930.

Bilen är så gott som i originalskick och används fortfarande idag i bryggeriets dagliga distribution. Detta gör den till en av världens äldsta i drift varande Volvo lastbilar.

Max last är 1.950 kg och max hastighet är 50 km/tim. Den har mekaniska bakhjulsbromsar och hjulekrarna är av trä.



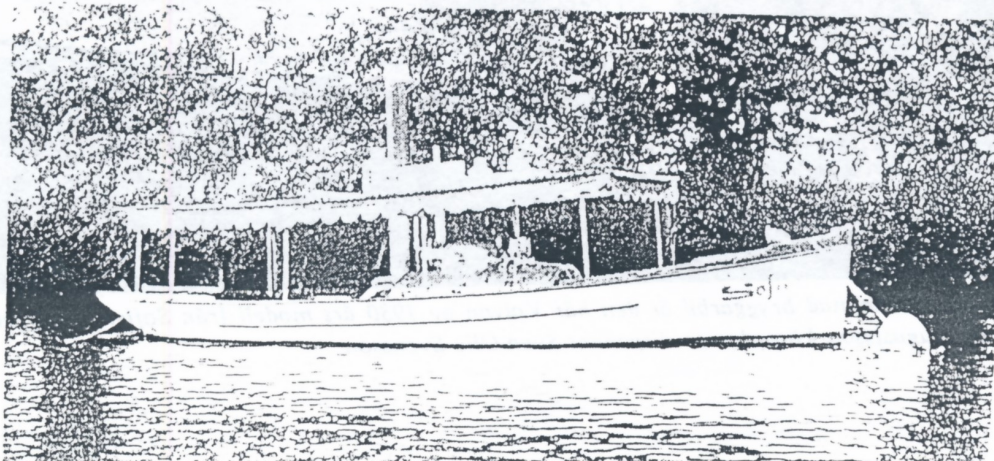
Ångbåten vid namn s/s Sofiero byggdes 1888 och har bl a gått som timmerflottare på Kinda Kanal.

1985 förvärvades den av Sofiero Bryggeri för att gå på Lagan.

Några fakta:

Depl.:	6,5 ton
Längd:	9 meter
Bredd:	2,40 meter
Djupgående:	0,75 meter
Ångpanna:	10 m ²
Maskin:	35 hk
Fart:	6 knop

Under sommarmånaderna bjuds idag bryggeriets gäster på en ångbåtstur med picknick på Lagan.



OM ÖLET VÅRT ...

Sofiero 1888 bryggs i gammaldags kopparpannor över en öppen naturgaslåga, för övrigt unikt i norra Europa. Detta tillsammans med det speciella Bayerska mäskningsförfarandet gör att ölet får en trivsamt smaknyans som av rostad mandel. En fyllig, lång och aromatisk beska från den finaste Hallertau humle sätter kronan på verket.

Naturligtvis är Sofiero 1888 ett helmaltsöl (dvs enbart kornmalt från Gotland och Skåne) bryggt enligt tyska reinheitsgebot, dock tillsätter vi en uns askorbinsyra (C-vitamin) för att bevara ölets fräschör.

Vörtpannan på 4.000 liter ger oss möjlighet att brygga 500.000 liter per år. Då vi bevarat det hantverksmässiga sättet att brygga öl samt att vi har att göra med en synnerligen levande produkt, gör att smaken varierar något från brygd till brygd, något vi tycker är en del av charmen med vårt öl.

Detta ljusa friska öl njutes källarsvalt i höga slanka glas med en hög skumkrona på toppen Ah!

Det skriver vi under på ...

Martin och Hans



En välkommen och uppmärksam bryggarbil är den här Volvon av 1930 års modell från Sofiero Bryggeri i Laholm. Här får Kenneth Augustsson körorder av disponent Sven-Olle Svensson.

BOOKS FOR THE BEER LOVER

HISTORY

The Paws of Refreshment: The Story of Hamm's Beer Advertising
By Moira F. Harris, 1990.
96 pages. \$15.95

The Art & Mystery of Brewing in Ontario
By Ian Bowering, 1988.
132 illustrated pages. \$14.95

Kansas Breweries and Beer
By Cindy Higgins, 1992.
132 pages. \$9.95

Breweries of Wisconsin
By Jerry Apps, 1992.
252 pages, hard cover.
\$19.95

Beer & Brewing in the Inland Northwest: 1850-1950
By Herman Ronnenberg, 1993. 242 pages, hard cover.
\$26.95

BEER • BEER • BEER

Pale Ale
By Terry Foster, 1990.
145 pages. \$11.95

Continental Pilsener
By David Miller, Part 2. 96 pages, soft cover. \$11.95

Lambic
By Jean-Xavier Guinard.
159 pages. \$11.95

Porter
By Terry Foster. 134 pages.
\$11.95

Benefits of Moderate Drinking
By Gene Ford. 338 pages, soft cover. \$12.95

Beers of North America
By Bill Yenne, 1990. 208 pages, hard cover. \$14.95

The New World Guide to Beer

By Michael Jackson, 1988.
Hard cover. \$29.95

Essentials of Beer Style
By Fred Eckhardt, 1989. 213 pages, soft cover. \$14.95

BREWERIES/BREW PUBS

150 Great Neighborhood Bars of New Orleans
By Janis Tilton-Stipelcovich & Carolyn Pinero, 1987.
176 pages. \$9.95

Brewery Adventures in The Wild West
By Jack Erickson, 1990.
Covers 59 micros, 75 brewpubs, 536 beers. \$14.95

Beer Drinking in Madison
By Warsaw Strohs, Denise Williams and Walter Shorty, 1983. 150 pages, soft cover.
\$6.00

Beer & Bar Atlas
By Pat Baker, 1979.
72 pages. \$2.00

ON TAP: Guide to North American Brewpubs (U.S. East)
By Steve Johnson, 1993.
Forward by Michael Jackson
283 pages, paperback.
\$14.50

ON TAP: Guide to North American Brewpubs (U.S. West)
By Steve Johnson, 1993.
Forward by Michael Jackson
284 pages, paperback.
\$14.50

The Breweries of Iowa
By Randy Carlson, 1993.
80 pages, soft cover. \$6.00

HOMEBREWING

Brewing Quality Beers
By Byron Burch, 1989.
3rd Printing. \$3.95

Homegrown Hops
By David R. Beach.
106 pages. \$8.00

The Complete Joy of Homebrewing

By Charlie Papazian.
332 pages. \$9.95

Dictionary of Beer and Brewing
Compiled by Carl Forget.
178 pages, soft cover. \$19.95

How To Build A Small Brewery: Draft Beer in Ten Days
By Bill Owens, 1992.
50 pages, soft cover. \$10.00

The New Brewers' Handbook
By Patrick Baker, 1992
(4th Edition, 8th Impression)
40 pages. \$1.50

Making Beer
By William Mares, 1988.
128 pages. \$10.95

California Brewing
By Jack Erickson, 1993.
140 pages. \$11.95

MISCELLANEOUS

365 Beertime Stories
By Dennis McCloskey.
Soft cover. \$9.95

The Beer Drinker's Dream Diet
By Elwin Law.
90 pages. \$7.95

The Great Beer Safari
By William Haiber, 1988.
92 pages. \$10.00

Star Spangled Beer
By Jack Erickson, 1987.
156 pages. \$13.95

Mug Shots
By Dennis McCloskey, 1993.
169 pages, paperback.
\$12.95

COLLECTORS BOOKS

The Official Price Guide to Beer Cans & Collectibles
By The House of Collectibles
(4th Edition).
292 pages, paperback. \$7.95

The Beer Stein Book
By Gary Kirsner and Jim Gruhl, 1990 (2nd Printing).
416 full color pages,
hard cover. \$39.95

Back Bar Breweriana
By George J. Baley. 150+ pages, soft cover. \$19.95

Beer Cans of Minnesota
By North Star Chapter of Beer Can Collectors of America, 1982.

92 pages, spiral bound. \$5.50

Antique Steins: 2nd Ed.
Hard bound. Many color illustrations. \$48.75

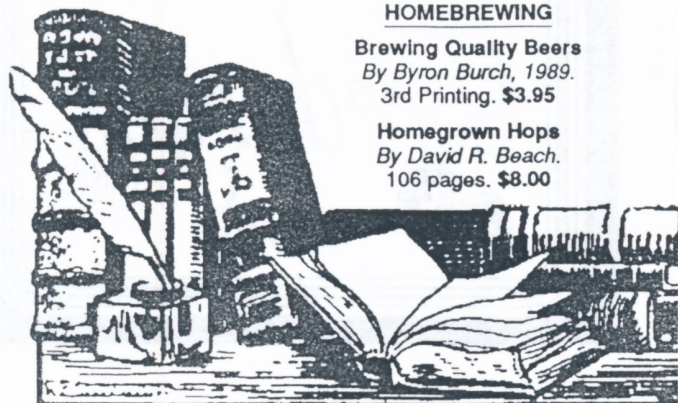
COOKING WITH BEER

The Complete Gas Barbecue Cookbook
By Jo-Anne Bennett. 150 pages, spiral bound. \$12.95

The Restaurant Manager's Handbook
By Douglas Robert Browne, 1981. Hard cover, handsome reference book. \$49.95

Real Beer and Good Eats: The Rebirth of America's Beer and Food Traditions
By Bruce Aidells and Denis Kelly, 1992. 354 pages, hard cover. \$23.00

Beer Cuisine: A Cookbook for Beer Lovers
By Jay Harlow, 1991.
132 full color pages, soft cover. \$14.95



SEND YOUR ORDER TO:

Bunny Bosak

c/o Beer Drinkers International
4764 Galicia Way
Oceanside, CA 92056



Shipping & Handling: 1 Book \$2.00; 2 Books \$2.75;
3 Books \$3.25, 4 Books \$4.00; 5 or more Books \$5.00.
Books to Canada or Mexico, multiply shipping by 2.
Books to overseas areas, multiply shipping by 4.

Phone Orders: 1-800-457-6543

Eftersom jag vet att många medlemmar i klubben är mycket intresserade av utländsk litteratur om öl och bryggerier tar jag in denna annonsida från en tidskrift jag fått från USA

