



ØLentusiasteN

Medlemsblad for Danske Ølentusiaster

Nr. 112

Oktober/november 2019

Ølkage

Den Nøgne Øl

SchwesterBrau

Omgangsbrygning

Fredericia Brewpub





Fredericia Brewpub – afsnit 2

En partner dukker op

AF ALEX BACH KRISTENSEN



Alex Bach Kristensen sammen med sin nye ligeværdige partner i projektet Fredericia Brewpub Dorthe Brejndahl. Begge kommer fra en verden med Braumeister hjemme i køkkenet.

Sommerferien er godt og vel slut. Alle dem, som jeg skal i kontakt med, i forbindelse med start af virksomhed, er tilbage på pinden. I Fredericias lokalafdeling har vi en årlig pubcrawl i byen. Her dukkede Dorthe pludselig op. Hun ville gerne høre om mine planer og snart slog vi følge som ligeværdige partnere. En tur omkring advokaten (og 15.000 kr. fattigere), havde vi alle formalia på plads og virksomheden var etableret som et ApS. Inden vi kunne skrive under, skulle vi læse en del juratekst. Det bliver altså aldrig min kop te med tørt jurasprog.

HVOR SKAL VI BO?

Business Fredericia følger vores projekt på nært hold og de forsøger at feje foran os – som på curlingbanen. Vi får kigget på

adskillige lejemål. Vi er enige om, at vi skal være i den centrale del af Fredericia. Der er et lille område af byens gågader, der er attraktive. Det ved udlejerne godt og priserne er derefter.

Vi står med tre lejemål. Det ene ejes af en sand boligspekulant (med ret så dårlige skudsmål på nettet). Han forlanger en uhyrlig pris for et lokale, der er for lille til os. Væk med ham. Så har vi to tilbage. Det ene er også for lille til at huse et decideret bryggeri og vælger vi det, skal vi brygge øllet et andet sted. Det sidste lokale har størrelsen men er relativt dyrt. Vi forelægger vores ideer for udlejeren, der virker interesseret. Men i skrivende stund er vi ikke i mål. Så vi ved endnu ikke, hvor vi skal bo.

VI SKAL HAVE ET LOGO

Jeg synes selv, at jeg er verdensmester i det med grafik og logoer. Men vi bliver alligevel opfordret til at tage kontakt til en marketingsmand. Det viser sig, at han har flere talenter end jeg. Han får lavet et fornemt logo, som vi straks bliver forelskede i. I løbet af no time har vi bestilt polo-shirts (til Øllets Dag) og flyers. Det rykker også en del i økonomien, for marketingsmanden skal jo også have løn.

DET FØRSTE INVENTAR BLIVER (PLUDELIG) KØBT

En af mine gode venner ringer til mig og gør opmærksom på, at der er en onlineauktion over inventaret på en større restaurant, der er lukket i byen. Jeg smider, hvad jeg har i hænderne, for at se, hvad der er af spændende ting. Efter en hæsblæsende onlineauktion, står jeg med borde, tallerkner, bestik – og ikke mindst – et fadølsanlæg med 10 haner. Det er en god start.

RÆKKEN AF TILLADELSER OG GODKENDELSER VOKSER STØT

Vi er i dialog med kommunen, der er meget flinke til at hjælpe os på vej. Vi skal bl.a. have en tilladelse til at brygge øl i byens centrum, en byggetilladelse (for ombygning af lokaler), en spildevandstilladelse. Så er der lige anmeldelse til CVR, Erhvervsstyrelsen, moms og skat. Jeg bliver ansat som direktør, så der skal laves en kontrakt. Oven i alt dette har vi travlt

To be continued...

Alex Bach Kristensen drømmer om at åbne en brewpub i hjembyen Fredericia. Undervejs vil han fortælle om sine erfaringer, bekymringer, overraskelser og glæder i ØLentusiasteN.



Alex Bach Kristensens første forsøg på et logo til Fredericia Brewpub faldt ikke i god jord, så Alex kontaktede en reklamemand.

med at få oprettet et crowdfunding-projekt hos Coop (hvilket er en yderst positiv oplevelse – de er hurtige og dygtige) og en hjemmeside, så vi er klar til Øllets Dag. Advokaten klarede heldigvis en del af registreringerne, men der er nok at samle op på bag efter.

NY BANK IGEN – IGEN

Som jeg skrev i første del af føljetonen, var jeg havnet i en bank, der ikke begiver sig ud i vilde eventyr med barer/bryggerier og lignende, så jeg må i gang med et bankskifte igen. Det er ikke tri-vielt, skal jeg hilse at sige. Der er masser af dokumenter, der skal læses og underskrives. Alle betalingsaftaler skal tjekkes, så vi ikke risikerer rykkergebyrer o.l. Heldigvis vil Sydbank rigtig gerne være med på eventyret...

HVILKET BRYGANLÆG SKAL MAN VÆLGE?

Der findes en del på det danske marked, der handler med brugt og nyt bryggeriudstyr. Et nyt anlæg er ofte kinesisk og til en fornuftig pris. Men leveringstiden er ca. seks måneder. Så lang tid kan vi bare ikke vente.

Lund Teknik barsler med en Beerstar brygmaskine. Den ser be-snærende og billig ud. Det passer godt til vores økonomi her i starten. Men Beerstar 2000 (knap 200 liter) er ikke sat i produkti-on endnu, så det er også usikkert. Både Dorthe og jeg kommer fra en verden med Braumeister i køkkenet og det er ikke helt uden for rækkevidde, at investere i en 200 liters derfra. De kan faktisk godt være med i priserne på maltmøller, gærtanke og lig-nende.



Det endelige logo for Fredericia Brewpub, som er i gang med at få oprettet et crowdfunding-projekt hos Coop.

BEER SHOPPEN
KOLDING

HUSK AT BESTIL ÅRETS
ØL JULEKALENDER
FRA BEERSHOPPEN.
24 FORSKELLIGE JULEØL (33CL)
INDIVIDUELT INDPAKKET.
KUN 750.-
beershoppen.dk, Tlf 25766299
Kongebrogade 13, 6000 Kolding

Årets Julekalender

Årets Julekalender fra Skagen Bryghus med hele 24 forskellige ½ l. øl, som du kan nyde hele december måned.

SKAGEN BRYGHUS
Julekalender
Med 24 "Juleøl"
SKAGEN BRYGHUS
SKAGEN
BRYGHUS

Kalenderen kan forudbestilles i webshoppen på:
www.skagenbryghus.dk