



Forretningsplan for

Vrå Bryghus A/S

under stiftelse

Indholdsfortegnelse:

Baggrundsoplysninger	2
Resume	3
Visionen	3
Ide grundlag	5
Mål og ressourcer	6
Økonomi	7
Tidsplan	10
Det praktiske arbejde	11
Produkter og ydelser	14
Markedsbeskrivelse	18
Salg og markedsføring	20
Organisering af virksomheden	24
Aktionærfordele	26
Fremtidsperspektiver for virksomheden	28
Nye bæredygtige socialøkonomiske virksomheder	30
Udvikling i oplandsbyerne	32

BAGGRUNDSOPLYSNINGER:

Navn:	Vrå Bryghus A/S under stiftelse
Adresse:	Jernbanegade 7-9, 9760 Vrå
CVR-nr.: (pt. fiktiv)	700095-5919
Arbejdsgruppen:	Erik Gerald Balle, <i>initiativtager, brygger</i> Henrik Boll, <i>brygger, musikerlærer</i> Kim Larsen, <i>instruktør, bygningskonstruktør</i> Ole Mønsted, <i>elinstallatør</i> Birgit Hedegaard, <i>fundraiser</i> Theis Magle, <i>kontakt til foreninger</i> Bjørn Jensen, <i>F&B manager First Hotels Europa</i>
Bryggeriteknisk rådg.	Morten G. Pedersen, Skagen Bryghus A/S
Web adresse:	www.vråbryghus.dk
Email adresse:	kontakt@vråbryghus.dk
Advokat:	Kristian Regnar Pedersen, Komplext
Revisor:	Pia Høtoft, BDO Scanrevision
Bank:	Sparekassen Vendsyssel, Vrå afd. Østergade 15, 9760 Vrå
Kontonummer:	9070-1625860640
Postadresse:	c/o Erik Gerald Balle, Bjerregårdsvej 42, Gunderup, 9760 Vrå.
Telefon:	4193 6954

RESUME

Vrå opstod som stationsby, da banen kom gennem Vendsyssel i 1871. Efter stationens opførelse i 1887, voksede byen sig stor med boliger, butikker, skole og industri, beliggende både vest og øst for banen. Stationsbygningerne ligger øst for banen, hvor det meste af handelslivet og bykernen befinder sig i dag. Stationens placering er meget central og bygningen, der er tegnet af N P C Holsøe, er en smuk, harmonisk og for datiden karakteristisk bygning, der fortjener at blive bevaret med sit oprindelige udtryk. Siden DSB solgte Vrå Station, er den langsomt blevet til en skygge fra en svunden tid. En bygning uden funktion, men på en meget central plads i centrum. En stationsby, hvor stationen er reduceret til en billetautomat og en kold perron. Sådan en by er i stor risiko for at tabe sin identitet når den bliver reduceret til, - et trinbræt!



Vrå station set fra sporsiden, retning mod nord.

VISIONEN:

Vi vil give byen nyt liv ved at skabe aktivitet i den gamle stationsbygning. En kreds af frivillige etablerer bryggeri, butik, cafe, kulturhus og forsamlingssted i bygningen. Vrå Bryghus etableres som en socialøkonomisk virksomhed, hvor der er fokus på at skabe arbejdspladser på særlige vilkår for mennesker som står uden for arbejdsmarkedet. Bryghuset skal danne rammen omkring en masse aktiviteter og udviklingsprojekter der:

- Støtter den lokale integrationsproces
 - Det gør vi ved at afholde ugentlige ”kom sammen” tilbud i samarbejde med de lokale asylcentre og foreninger. Der inviteres til forskellige tilbud hvor kultur og socialt samvær er i fokus. Der vil bl.a. være tilbud om fælles spisning én gang ugentligt.
- Skaber særlige arbejds- og praktikpladser for mennesker der står uden for arbejdsmarkedet.
 - Det gør vi ved af skabe et godt overskuelig og trygt arbejdsmiljø, hvor det er mennesket og processen der er i fokus. Vi samarbejder med PMU Sindal, der ansætter pædagogisk personale til Bryghusets drift. Der vil blive oprettet 2 – 3 fuldtidsstillinger på normale vilkår, samt 5 – 10 stillinger på særlige vilkår. Derud over vil der blive gennemført praktikprojekter for udsatte unge og unge der særlige udfordringer i forhold til at gennemføre en ungdomsuddannelse. Frivillige vil også indgå i det pædagogiske arbejde.
- Støtter udviklingen af turismen i Vrå by og nærmeste omegn
 - Det gør vi ved at skabe en turistmagnet inden for bl.a. øl-turismen. Vi vil starte et samarbejde med de øvrige bryggerier i Vendsyssel, om at udvikle ideer og koncepter der kan styrke vores landsdel og skabe øget interesse for vores kultur, mad og ikke mindst øl. Inspirationen til dette projekt kommer fra det Fynske Bryggeri-samarbejde.
- Styrker Vrå som kultur og handelsby
 - Det gør vi ved at skabe et helt nyt miljø i og omkring den gamle DSB station der ligger midt i Vrå centrum. Der vil blive afholdt forskellige kulturelle arrangementer, musik, syng-sammen og udstillinger. Om sommeren vil der være servering på forpladsen, og Vrå Bryghus vil få status som Danmarks bedste og mest publikumsvenlige ventesal for DSB rejsende.
- Sikrer udvikling af et hyggeligt og intimt bymiljø i centrum af Vrå
 - Det går vi ved at holde åben på alle hverdage i vores butik, hvor der kan købes lokalt producerede fødevarer og øl direkte fra Bryghuset. Der vil være rundvisninger på bryghuset og blive arrangeret ølsmagninger og foredrag. De lokale investorer har mulighed for at benytte Bryghuset til repræsentative

formål, møder og festlokale. Samtidig vil det være en arbejdsplads hvor der er aktivitet alle dage, og hvor der bl.a. brygges i weekenderne. Det bliver således et åbent udstillingsvindue hvor der altid er noget at kigge på.

- Understøtter det lokale foreningsmiljø gennem samarbejde
 - Vi vil samarbejde med de øvrige foreninger og virksomheder i området, ved at understøtte deres aktiviteter. Vi vil ikke konkurrere på områder der allerede er udfyldt, men vil samarbejde om at udvikle nye spændende aktiviteter og ideer der kan være med til at styrke det kulturelle og sociale liv i Vrå by og omegn.

Det er hensigten at Vrå Bryghus A/S godkendes som Socialøkonomisk virksomhed efter bekendtgørelse nr. 1390 af 15/12/2014 - *Bekendtgørelse om registrering som registreret socialøkonomisk virksomhed i Erhvervsstyrelsen*. Dette giver investorer, frivillige og samarbejdspartnere garanti for at virksomhedens overskud bliver re-investeret i udvikling af nye beskyttede arbejdspladser.

Frivilligt arbejde: Bryggeriet skal drives på frivillig basis af en forening "Vrå Bryghus Venner", der indgår i alle de arbejdsopgaver der er relevante. I samarbejde PMU Sindal, udfyldes mange af de øvrige jobfunktioner i huset. Det kan f.eks. være pakning, salg og forsendelse af øl, rengøring og assistance i bryggeriet, cafedrift, levering af mad til selskaber i huset og ved kulturelle arrangementer.

IDEGRUNDLAG

I 1961 lukkede "Bryggeriet Vraa" efter at have produceret hvidtøl i mere end 60 år, så Ideen om at etablere et bryghus i Vrå er ikke helt ny. Vrå Bryghus bliver et ægte mikrobryggeri i den helt lille skala, hvor øllet brygges, tappes og serveres i det lokale bryghus. På sigt vil vi også producere øl, baseret på lokale råvarer og gerne økologisk. Rundt omkring i Danmark findes lignende projekter, hvor aktive borgere har været med til at skabe sammenhold omkring udvikling og drift af et lokalt mikrobryggeri. Som eksempel kan nævnes Bøllingsø Bryghus, Kragelund Bryghus og Jelling Bryggeri. Fælles for disse virksomheder er, at de er etableret af lokale borgere, delvis drevet af frivillig arbejdskraft, og finansieret gennem salg af folkeaktier til den lokale befolkning og lokale virksomheder. På mange måder minder Vrå om flere af de nævnte byer, både med hensyn til indbyggertal og struktur på by, opland og lokale virksomheder. Tankerne bag Vrå Bryghus

adskiller sig dog fra de nævnte eksempler, bl.a. ved at virksomheden er socialøkonomisk, og bliver drevet i et fællesskab af frivillige og professionelle.

Forhistorien: Jeg har selv brygget øl gennem de sidste 10 år, og gik og puslede med tankerne om at indrette et mindre bryggeri på min ejendom i Gunderup. Min hustru synes dog at jeg skulle dele ideen med flere, hvorfor jeg tog kontakt til Arne Larsen-Ledet som jeg tidligere har været kollega med. Den 15. september 2015 blev det første møde afholdt. Deltagerne til mødet var samlet af Arne Larsen-Ledet, der er lokal ildsjæl og idemand bag Uhrenholdts Gård og Rugbrødsbageriet. De fleste mødedeltagere var foreningsformænd og repræsentanter fra andre frivillig projekter i Vrå by. Der mødte 13 deltagere op, og jeg holdt et lille oplæg omkring mikrobryggeriernes udvikling igennem de sidste 10 år. Efter oplægget blev det til en brainstorming omkring bryghustanken i Vrå, og det blev besluttet at nedsætte en initiativgruppe der skulle samle yderligere interesse omkring bryghusplanerne. Den 21. oktober var vi således klar til at præsentere forslaget til en bredere kreds af interesserede. Der blev afholdt et stormøde i Vendsyssel Idrætscenter, hvor der var inviteret gennem den lokale presse og via opslag rundt omkring i byen. Der mødte ca. 60 personer op, og initiativgruppen fremlagde visionerne omkring et bryghus i Vrå. På stormødet blev der nedsat en arbejdsgruppe der siden har arbejdet videre med at konkretisere planerne omkring valg af selskabsform, valg af beliggenhed og udarbejdelse af budgetter, tegninger, ansøgninger til myndigheder osv. Den 3. marts startede salget af folkeaktier, og status pr. 22.10.2016 er en aktiekapital på kr. 467.000,-. Arbejdsgruppen har efterfølgende besluttet at søge midler hos relevante fonde, for at skabe det nødvendige økonomiske grundlag for virksomheden. Arbejdsgruppen har nu afsluttet sit arbejde, og har på baggrund heraf udarbejdet denne forretningsplan, der i detaljer beskriver projektet i to faser.

MÅL OG RESSOURCER

Fase 1: Fase 1 omhandler etablering af selskabet Vrå Bryghus A/S, der skal drive bryggerivirksomhed, cafe og butik i lejede lokaler. Driften i bryggeriet skal varetages af frivillig arbejdskraft, der er organiseret i foreningen "Vrå Bryghus Venner".

Nogle af de daglige funktioner, såsom tapning af øl, rengøring og forefaldende arbejde i bryggeriet, salg og distribuering af øl i lokalområdet, salg fra butik og levering af catering i

forbindelse med cafe og i bryghuset, foregår i samarbejde med PMU Sindal.

I Cafeen, "Byens dagligstue", vil der være mulighed for udskænkning af lokalt brygget øl, samt servering af lette retter. Foreningen "Vrå Bryggeris Venner" tilrettelægger forskellige kulturelle arrangementer i forbindelse med den ugentlige åbningsdag, ligesom cafeen vil være med til at understøtte andre kulturelle arrangementer der afholdes i byen, f.eks. Vrå Marked, byfester o. lign.

Drift af bryggeriet forestås af frivillig arbejdskraft. En snæver kreds af håndbryggere fra det lille brygværksted i Uhrenholdtsgård, har foreløbig forpligtet sig til at præstere 20 brygdage. I opstartsfasen vil der dog være en øget produktion for at opnå det nødvendige sortiment og lagerbeholdning.

Planlægning af indretning og udførelsen af samme, forestås ligeledes af frivillige. Via foreningen "Vrå Bryghus Venner", er der samlet en gruppe af frivillige med den fornødne håndværksmæssige ekspertise inden for de områder der er nødvendige for at gennemføre indretning og ombygning af lokalerne.

Der er indgået aftale om samarbejde med Tech College Aalborgs praktikafdeling omkring opbygning udførelse af tømrerarbejdet i bryghuset. I byggeperioden vil Vrå Bryghus være praktiksted for lærlinge der ikke har en praktikaftale.

ØKONOMI:

Økonomien til fase 1 tilvejebringes ved salg af folkeaktier til private og virksomheder i lokalområdet. Der udbydes aktier for kr. 500.000,-. Aktie emissionen er åben indtil alle aktier er solgt. Arbejdsgruppen beslutter på hvilket økonomisk grundlag selskabet skal stiftes.

Der er indgået aftale med Sparekassen Vendsyssel vedr. mulighed for mellemfinansiering i forbindelse med stiftelse af selskabet, og i forbindelse med bygge- og anlægsarbejdet samt indkøb af inventar og produktionsudstyr.

Der er ansøgt om støtte fra Real Danias projekt "Underværker". Det ansøgte beløb er kr. 700.000,- der skal anvendes til indretning/ombygning af lokaler, samt indkøb af produktionsudstyr. Bevilling er givet på kr. 700.000,-.

Vrå Bryghus A/S

under stiftelse



Der ansøges om kr. 300.000,- ved LAG-nord, til indkøb af produktionsudstyr og inventar til bryggeriet. Bevilling er givet på kr. 250.000,-,

Der er til dato solgt folkeaktier for kr. 467.000,-, og reserveret for yderligere kr. 90.000,-.

Den indbetalte aktiekapital henstår på konto i Sparekassen Vendsyssel, Vrå afd.

De ansøgte fondsmidler vil blive anvendt til indkøb af materialer, produktionsudstyr og inventar efter anlægsbudgettet. *Se bilag*

Produktions budget:

Der planlægges med en forholdsvis beskeden produktion på 10.000 ltr. pr. år fordelt på ca. 20 brygdage. Budgettet er udarbejdet på grundlag de faktiske omkostninger fra et lignende produktionsanlæg på Aarup Bryggeri, Fyn. Med den forholdsvis beskedne produktion kan der genereres en fortjeneste på ca. kr. 500.000,- alt afhængig af hvordan øllet emballeres og omsættes. Nedenstående produktionsbudget indgår i det samlede budgetforslag til driften, udarbejdet af BDO Scanrevision.

Vrå Bryghus A/S

under stiftelse



Gule felter = indtastede variabler				
Netto ex. Moms:	produktionsomk.	engros	udsalg	udskænkning
0,5l flaske	6,62	15,00	32,00	40,00
Fortjeneste		8,38	25,38	33,38
Aftapning fra tank, 0,5 ltr.	3,01		24,00	40,00
Fortjeneste			20,99	36,99
Udsalgspriser, incl. moms:		engros	udsalg	udskænkning
0,5 l flaske		18,75	40,00	50,00
Aftapning fra tank, 0,5 ltr.			30,00	50,00
Forudsat årsproduktion:	10.000,00			
Kalkuleret salg på grupper:	Procent:	Antal ltr.	Fortjeneste	Omsætning ex. moms
udskænket fadøl	30,00	3.000,00	221.964,00	240.000,00
udskænket flaskeøl	15,00	1.500,00	100.152,00	120.000,00
salg af flaskeøl	15,00	1.500,00	76.152,00	96.000,00
salg af fadøl	15,00	1.500,00	62.982,00	72.000,00
salg af flaskeøl engros	25,00	2.500,00	41.920,00	75.000,00
Totaler:	100,00	10.000,00	503.170,00	603.000,00

Forudsat årsproduktion fordelt på udvalgte varegrupper. Ovenstående er et udsnit af budgettet. Der er udarbejdet et budget for etablering og drift for det første år af Vrå Bryghus A/S, se bilag.

Der er udarbejdet anlægsbudget med finansieringsforslag, se bilag.

Lejekontrakt: Der er truffet aftale om en lejekontrakt med forkøbsret. Hovedpunkterne i lejekontrakten er listet herunder:

- Der indgås en lejeaftale med forkøbsret på ejendommen Jernbanegade 7.
- Forkøbsretten løber i 3 år, regnet fra indgåelse af lejekontrakt, med ret til genforhandling af forkøbsret.
- Den aftale salgspris på ejendommen er 1.500.000,- og betinget af at sælger køber aktier for 100.000,- i forbindelse med handelen.
- Lejeaftalen omfatter kælder og stue etagen, samt den del af trapperummet der er nødvendig for at få adgang til kælder
- Lejeaftale træder i kraft umiddelbart efter der er truffet beslutning om etablering af selskabet "Vrå Bryghus A/S".
- Der skal betales leje fra det tidspunkt produktionen starter. Dog er lejer forpligtet til at betale forbrug fra lejekontraktens ikrafttræden og frem til start af produktionen - vand/varme/el/renovation.
- Lejen tillægges moms, og betales kvartalsvis forud.
- Lejen er kr. 7.000,-/md + moms og forbrug.
- Lejer sørger for, at evt. bygningsmæssige omforandringer kan godkendes af div. offentlige myndigheder, og sørger samtidig for entrepriseforsikring i ombygningsperioden.
- Lejeaftalen indgås som et erhvervsbeskyttet lejemål.

TIDSPLAN:

Tidsplanen er udarbejdet efter vort bedste skøn. Der skal tages hensyn til de udfordringer der ligger i at gennemføre projektet som frivilligt arbejde, og planen kan derfor kun betragtes som vejledende.

	Okt.	Nov.	Dec.	Jan.	Feb.	Mar.	Apr.	Maj.	Jun.
Salg af folkeaktier	x	x	x	X	x	x	x	x	x
Stiftelse af selskabet Vrå Bryghus A/S, SØV		x							
Indkøb af produktionsudstyr bryggeri og bar		x	x						
Indkøb af inventar køkken og butik			x	X					
Opbygning bryggeri/køkken/kølerum/toilet/lager		x	x	X	x	x			
Opbygning cafe/butik/bar/toilet				X	x	x	x		
Opstart bryggeri – drift							x	x	x
Opstart PMU, indvielse butik, cafe og aktiviteter	Medio august 2017								

DET PRAKTISKE ARBEJDE:

Udvendig:

Det tilstræbes at bygningen gennem processen, løbende føres tilbage til det udseende den havde ved opførelsen i 1887. Under fase 1, udskiftes alle døre i stueetagen med nye der er udført i det originale design. Der udføres en ny dør fra brygrum mod perronsiden af bygningen. Enkelte vinduer udskiftes, og alt males i den originale grønne farve.

Indvendig:

Indretning af lokalerne kan gennemføres uden der skal nedbrydes bærende vægge. De fleste vægge der skal fjernes er lette vægge af gips. Alle nye vægge opbygges som lette konstruktioner. Der støbes nye gulve hvor der er trægulve. I bryggeri, køkken og øvrige vådrum udføres støbte gulve med epoxybelægning. Der udføres nye lofter i vådrumsgips i alle vådrum og i køkken. Der opbygges kanaler i loftet til at skjule rørføringer og kabler i brygrum og køkken. Der etableres rustfrie gulvafløb i brygrum og køkken.

I cafe og butik fjernes gammel gulvbelægning. Er det muligt renses de originale fliser/klinker af og fuger går efter. Alternativt limes nye klinker ovenpå de gamle. Alle vægge strippes for gammel beklædning og renoveres så de fremstår i original pudset stand.

I brygrum, køkken og på toiletter beklædes alle vægge med fliser fra gulv til ca. 160 cm. Der udføres mekanisk ventilation fra cafe og butik. Aftræk og ventilation fra brygrum og køkken føres via nedlagt skorsten til det fri.

Kølerummet opbygges i lette vægge, og fadølshaner monteres direkte i væggen mod kølerummet, så lange ølslanger kan undgås, og rengøring minimeres. Øl til aftapning i baren, opbevares i kølerummet i 20 – 30 ltr. fustager. Øl på flaske kan hentes direkte i baren gennem en glasdør i kølerummet ud mod bar siden. På denne måde minimeres omkostningerne til separate køleskabe/diske. Spildvarme fra køleaggregat forsøges anvendt til rum opvarmning.

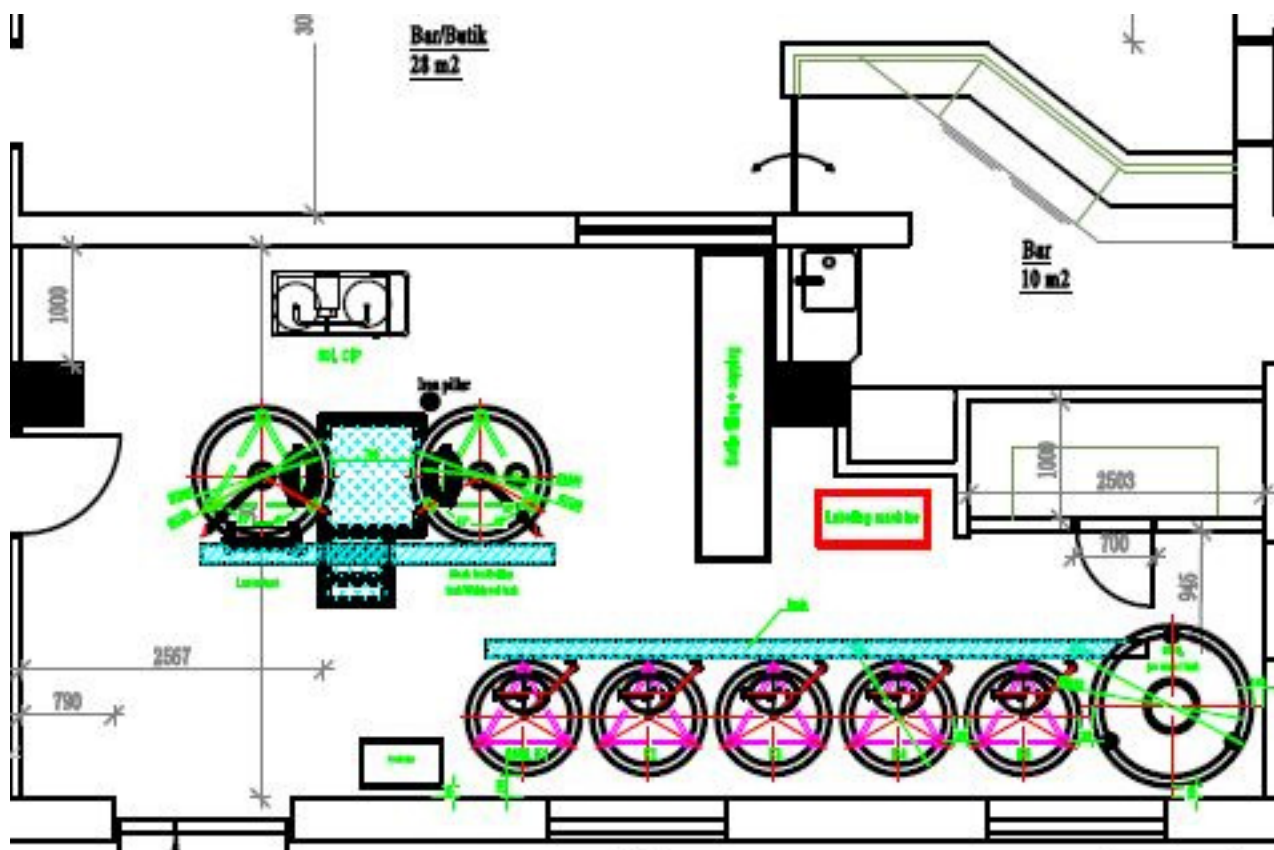
Kælderen ryddes for alt unødvendig installation, og der installeres separat rum til dampgenerator og andre tekniske installationer til brygværket. Der indrettes rum til

Vrå Bryghus A/S

under stiftelse

langtidsopbevaring for fadlagret øl, 4 x 1000 liters lagertanke samt lagerrum til malt, humle og krydderier. Der indrettes separat rum med maltkværn og vægt til afvejning af malt. Der indrettes rum til pap emballager og andre emballage materialer.

Under halvtag i gården indrettes aflukke til opbevaring af nye flasker og tomme fustager.

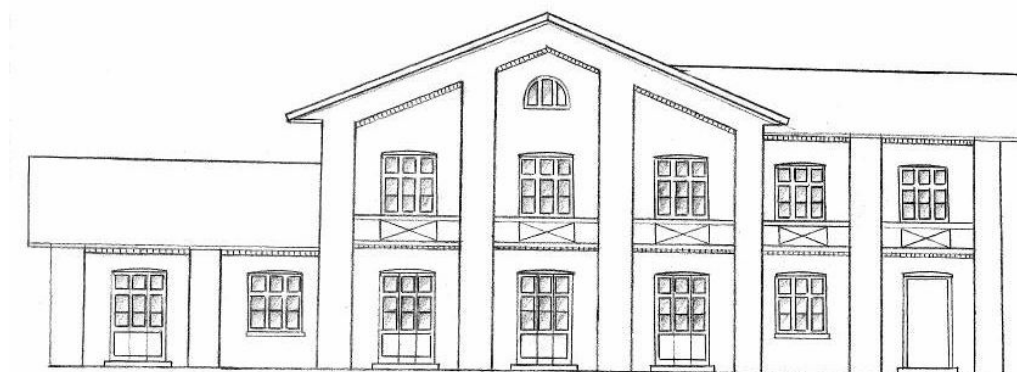


Indretning af bryggeri, kølerum og bar/serveringsområde.

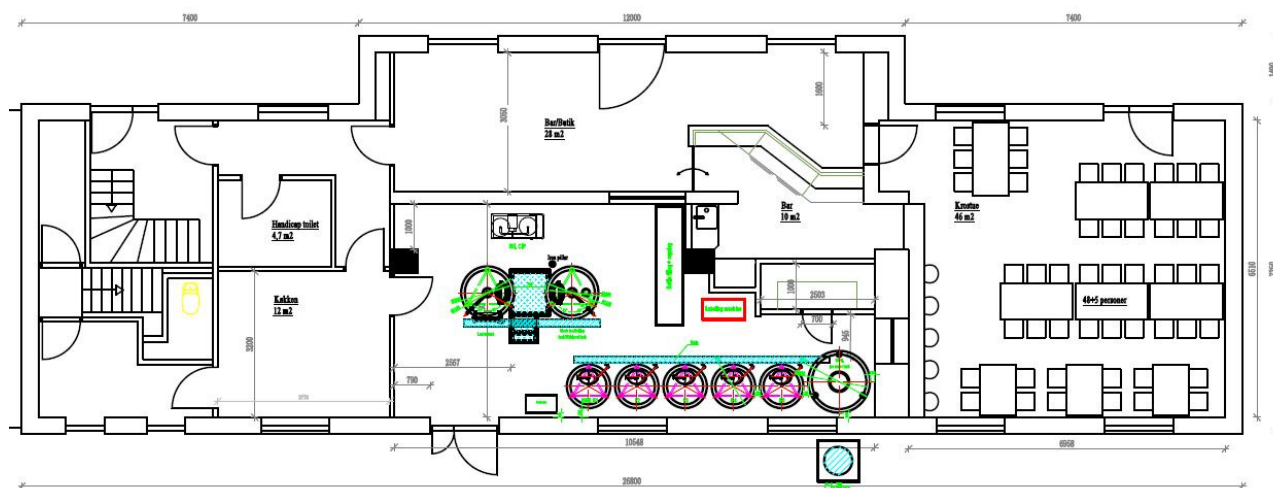
Vrå Bryghus A/S

under stiftelse

Fase 2: I fase 2 udvides af aktiviteten til også at omfatte selve den socialøkonomiske del. Der skal etableres selvstændigt køkken, hvor der kan fremstilles varme og kolde retter til servering i cafeen og nyindrettede lokaler på 1. sal. Der etableres kontor og personalefaciliteter, så det bliver muligt at drive restaurantdrift, cafedrift, catering drift, bryggeri, butik samt udlejningslokaler som en socialøkonomisk virksomhed. Økonomien til fase 2 kan tilvejebringes via en udvidelse af aktiekapitalen eller via fonde der støtter socialøkonomiske virksomheder. I vedtægterne er der åbnet mulighed for at den kommende bestyrelse kan foretage en udvidelse af aktiekapitalen. Planlægningen af fase 2 overlades til den kommende bestyrelse og direktion at udarbejde inden for 3 år.



Facadetegning af Vrå Station set fra torvet. I fase 1 etableres Vrå Bryghus A/S i lejede lokaler i stueetagen. Fase 2 omhandler køb af ejendommen og indretning af de øvrige etager. Planlægges gennemført inden for ca. 3 år fra stiftelsen af Vrå Bryghus A/S



Fase 1: Indretning af stue etagen med cafe, bryggeri, køkken og butik. Der indrettes handicapvenlige adgangs- og toiletforhold.

PRODUKTER OG YDELSER, FASE 1

I det efterfølgende er kun beskrevet produkter og ydelser i forbindelse med etableringen af fase 1, ligesom budget og øvrige planer kun omhandler fase 1.

Fase 1 er planlagt som et selvstændigt projekt, der kan gennemføres og stå alene med den i budgettet opgivne økonomi uanset om fase 2 gennemføres.

Øl produktion: Bryggeriet vil satse på bæredygtigt fremstilling af øl af en meget høj kvalitet, hvilket ofte er kendetegnet ved håndbrygget øl. Brygmestrene benytter deres egne opskrifter, og udvikler løbende nye øl inden for de forskellige typer. Vi satser på at brygge 4 – 6 forskellige øl det første år, og vil løbende udvide sortimenter så det bliver muligt at vælge mellem 8 – 10 forskellige øl. For at profilere Vrå Bryghus, vil vi deltage i nogle af de konkurrencer der holdes i bryggerikredse. Vi vil også satse på at deltage med øl i projektet "Ny Nordisk Øl" som er et netværk for bryggere der pt. arbejder med 4 forskellige temaer: gær, malt, nye smagsgivere og øl uden humle. Der satses i første omgang på netværksgrupperne "Nye smagsgivere" og "øl uden humle". Næste fokuspunkt bliver malt. Her vil vi forsøge at skabe interesse for lokalt dyrket maltbyg, gerne økologisk, og etablering af et lokalt malteri.

Ny Nordisk Øl er et projekt, som vil sætte nordisk øl og nordisk terroir på dagsordenen.

Nordisk øl skal smage af Nordens natur, og øllet skal være i verdensklasse.

Siden januar 2013 har Ny Nordisk Øl arbejdet for få alle i branchen og alle ølskere til at tænke øl på en ny måde.

Vi har holdt foredrag i ind- og udland. Vi har arrangeret møder, events, smagninger og konferencer om Ny Nordisk Øl. Et manifest har vi også formuleret.

/ Men vigtigst

- Vi og vores efterhånden mange samarbejdspartnere har brygget en række interessante og velsmagende øl efter manifestet for Ny Nordisk Øl.
- Ny Nordisk Øl er et naturligt skridt i udviklingen af den danske ølrevolution. I snart mange år har de kompetente og anerkendte danske bryggere produceret et ual af forskellige øltyper.
- Men en særlig dansk eller nordisk øl findes stadig ikke.



/ Foto
Nye lokale smagsgivere som her havtorn og porse.
Foto af Bodil E. Palleisen, AgroTech

Kilde: Brochuren NNØ fra Agrotech.dk

Projektet Ny Nordisk Øl udløber maj 2016, men vi vil tage konceptet ind som en fast del i udviklingen af vore øl.



Flere danske bryggerier rundt o landet eksperimenterer lige nu med at bruge flere lokale råvarer deres bryg. Det skal kunne smages, hvor øllet kommer fra, mener flere brygmestre. (foto: Colourbox)

Danske bryggerier satser på lokale råvarer

Ønsket om at udvikle ny smag og den gode historie får flere danske bryggerier til at anvende lokale råvarer.

31. mar 2015

Af Christian Andersen, freelancejournalist

Øl skal smage af Danmark. De gyldne dråber skal smage af korn, malt, bær, planter, urter og andet godt fra den danske natur. Både små og store bryggerier får derfor nu øget fokus på de lokale råvarer.

Jimmy Steen Eriksen, brygger og formand for Foreningen Fynske Bryggerier, forklarer, hvorfor foreningen med støtte fra LAG-midler, Region Syddanmark og en række fynske kommuner har investeret en million kroner i malteriet på Refsvindinge Bryggeri:

"Vi ønsker at bruge flere fynske råvarer i vores øl, så vi ikke er afhængige af malt fra Sydtykland. Udvikling af nye sorter korn til de fynske flasker er en del af filosofien bag malteriet," siger han.

Lokale råvarer giver helhedsoplevelse

Jimmy Steen Eriksen mener, at de fynske bryggerier blandt andet finder inspiration fra restauranterne, som i stigende grad anvender råvarer lige udenfor døren eller fra den nærliggende skov og strand.

DANSK ØL PÅ LOKALE RÅVARER

Her er eksempler på danske bryggerier, som arbejder med unikke smage fra lokale råvarer:

Ikast Mikrobryg laver øl kun med lokale smagsgivere som for eksempel rønnebær, lyng, malurt og slåen.

Kølster Malt og Øl er pioner i Danmark med at brygge øl udelukkende af lokale råvarer, herunder humlen, som er meget sjælden i Danmark.

På Thisted Bryghus er de tæt på at lancere en serie øl kun med smagsgivere fra Nationalpark Thy og korn fra det nærliggende økologiske

Når det drejer sig om at udvikle nye øl, vil vi tage udgangspunkt i lokale råvarer i det omfang det er muligt. Vi vil indlede et samarbejde med lokale landmænd om at producere malt byg, gerne økologisk, og være igangsætter og inspirator for at etablere et lokalt malteri. Vi vil også opfordre lokale til at indsamle og dyrke urter og frugter der kan indgå i vores lokale ølproduktion. Vores øl skal være egns specifik og med en lokal historie.



Private label: Virksomheder der har investeret i Vrå Bryghus, har mulighed for at få produceret deres egne øl. Opskriften udvikles i samarbejde med de frivillige bryggere, og kan leveres på flaske eller fustage med virksomhedens egen etiket. Bryghuset vil også kunne levere firmagaver i specielle emballager efter virksomhedens ønske, ligesom der kan lejes fadølsanlæg til særlige lejligheder.

Gæstebryggere: De fleste håndbryggere er meget sociale mennesker, der interesserer sig hvad der foregår rundt omkring, især hvis det har noget med øl at gøre. Inspirationen for at lave et lokalt bryggeri er da også opstået ud af det sociale fællesskab der findes i det lille bryggeri i Uhrenholdts Gård i Vrå. Her samles jævnligt lokale håndbryggere for at brygge øl og udveksle ideer og erfaringer. Med etableringen af Vrå Bryghus A/S, gives der nu også mulighed for at lokale håndbryggere inviteres som gæstebryggere, hvis de har en særlig øl de vil præsentere overfor en større skare. Vrå Bryghus vil samarbejde med alle håndbryggere der arbejder for samme sag, nemlig at lave godt håndbrygget øl af høj kvalitet.

Lokaler til repræsentative formål: Virksomheder der har investeret i Vrå Bryghus A/S har mulighed for at benytte cafeen på bryghuset til repræsentative formål, konferencer eller møder, ligesom der kan afholdes firmafester og julefrokoster.

Happenings: Alle aktionærer inviteres til årlige ølsmagninger, hvor nye øl præsenteres og rates med henblik på produktion og salg. Aktionærer kan tilbydes rabat på køb af øl, og inviteres til forskellige kulturelle arrangementer.

Foredrag og rundvisning: Der tilbydes forskellige foredrag om øl og ølbrygning i forbindelse med rundvisning på bryggeriet. Rundvisning for mindre grupper uden for bryghusets åbningstid kan bestilles via hjemmesiden. Der afholdes åbne rundvisninger i forbindelse med den cafeens åbningstider.

Fadøl og udlejning: Der etableres fadøls service med udlejning af fadølsanlæg og salg af fadøl til virksomheder og private. Der kan købes flaskeøl og øl tappet på engangs festfustager fra butikken i bryghuset.

Salg fra butik: I forbindelse med bryggeriet, etableres et mindre butiksareal på ca. 30 kvm. Herfra præsenteres og sælges bryggeriets produkter. Ud over salg af egne produkter, tilbydes lokale fødevarerproducenter repræsentation af deres virksomhed, samt salg af deres produkter.

Daglige aktiviteter i cafeen: I cafeen tilbydes 1 – 2 gange ugentlig, servering af varme retter om aftenen. Maden leveres af PMU i Sindal, der også forestår anretning i køkkenet samt servering og opvask. Maden bestilles på Vrå Bryghus hjemmeside eller pr. telefon i butikkens åbningstid. Cafe og butik vil have åben på alle hverdage. Der tilbydes forskellige kulturelle arrangementer for grupper af borgere og indvandrere. F.eks. arbejders der med planer om:

- en formiddag om ugen hvor dagplejemødrene kommer med deres børn.
- en eftermiddag hvor de "kreative damer" kommer og laver håndarbejde/ting sammen. Vi kan tilbyde at sælge det de laver hvis de har lyst.
- en eftermiddag om ugen hvor "herrerne" kan få et spil kort og et glas øl.
- en aften hvor der er "fællesspisning". Man kan som familie eller enlig bestille sin aftensmad. Her er det oplagt at invitere beboerne fra asylcenteret.

Der kan indrettes en lille "hyggeklub" hvor det er muligt at komme og læse dagens avis.

Der kan være en bogreol hvor man kan tage en bog og aflevere en bog.

Samarbejde og relationer:

Andre foreninger: Andre lokale foreninger og klubber, kan tilbydes lån af lokalerne i forbindelse med deres aktiviteter. Der kan, efter aftale, tilbydes servering af mad og udskænkning af Bryghusets produkter og gives rundvisninger.

Samarbejde med Kornets Hus: Der er indgået aftale med "Kornets Hus" ved Jørgen Ussing om at indlede et samarbejde. Vrå Bryghus vil deltage i formidlingsopgaverne omkring kornets anvendelse gennem maltningsprocessen og til ølbrygningen.

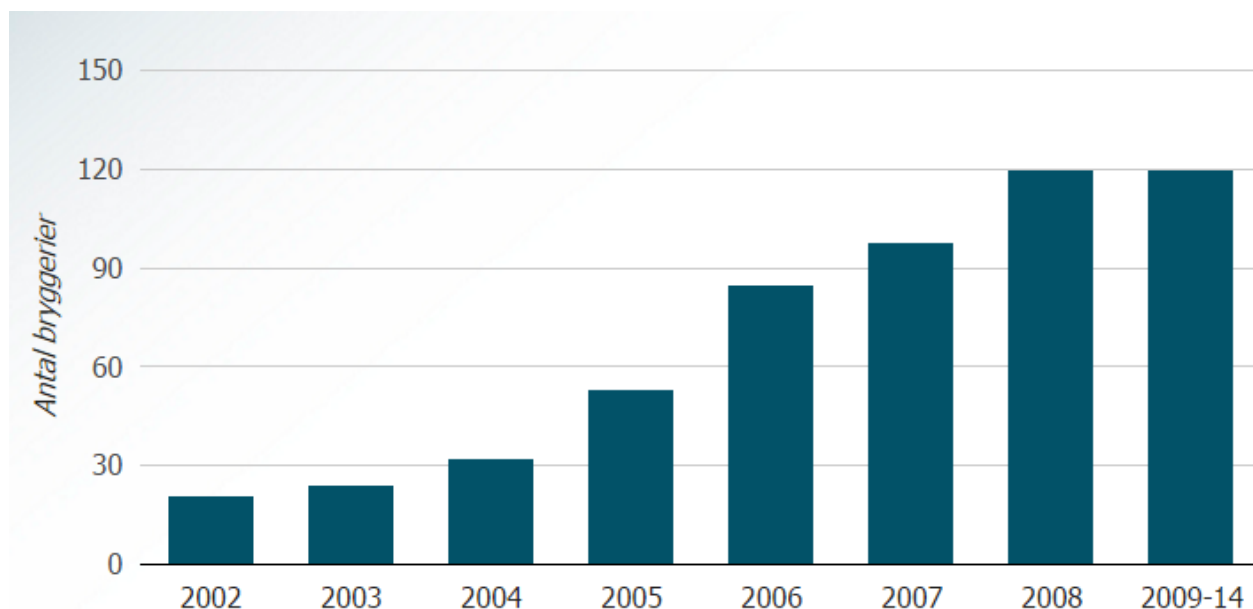
Samarbejde med folkeskolen: Vrå Bryghus vil udvikle konkrete formidlingsaktiviteter i samarbejde med kommunens folkeskoler og Hjørring Ny 10. kl.

Udviklingspotentialer ligger i at finde og afstemme det indhold bryghuset kan rumme, med det lokale behov og med den bemanning der kan etableres af frivillige og ansatte på særlige vilkår. Foreningen Vrå Bryghus Venner, vil forestå de ugentlige kulturelle arrangementer, men skal også få nye tanker og ideer til hvordan bryghuset kan udvikles og tilpasses de lokale behov, i samspil med de øvrige foreninger i byen.

Vrå Bryghus A/S bestyrelse skal til stadighed udvikle den socialøkonomiske virksomhed, og finde nye samarbejdspartnere, så virksomheden sikrer at der skabes mest mulig fokus på at skabe nye arbejdspladser og praktiksteder for målgruppen.

MARKEDSBESKRIVELSE:

Generelt er markedet for special øl, såvel danske som udenlandske, stadig stigende ifølge Dansk Bryggeriforening. I forlængelse af finanskrisen, forsvandt en del af de mikrobryggerier der poppede op i begyndelse af nullerne. I dag er de fleste af dem købt op af de bryggerier der overlevede finanskrisen. Siden 2008 har antallet af bryggerier ligget nogenlunde konstant på ca. 120. Tælles kontraktbryggerier og fantombryggerierne med, er der ifølge Beerticker.dk, 148 bryggerier i Danmark, der dermed har verdens største antal bryggerier mål pr. indbygger.



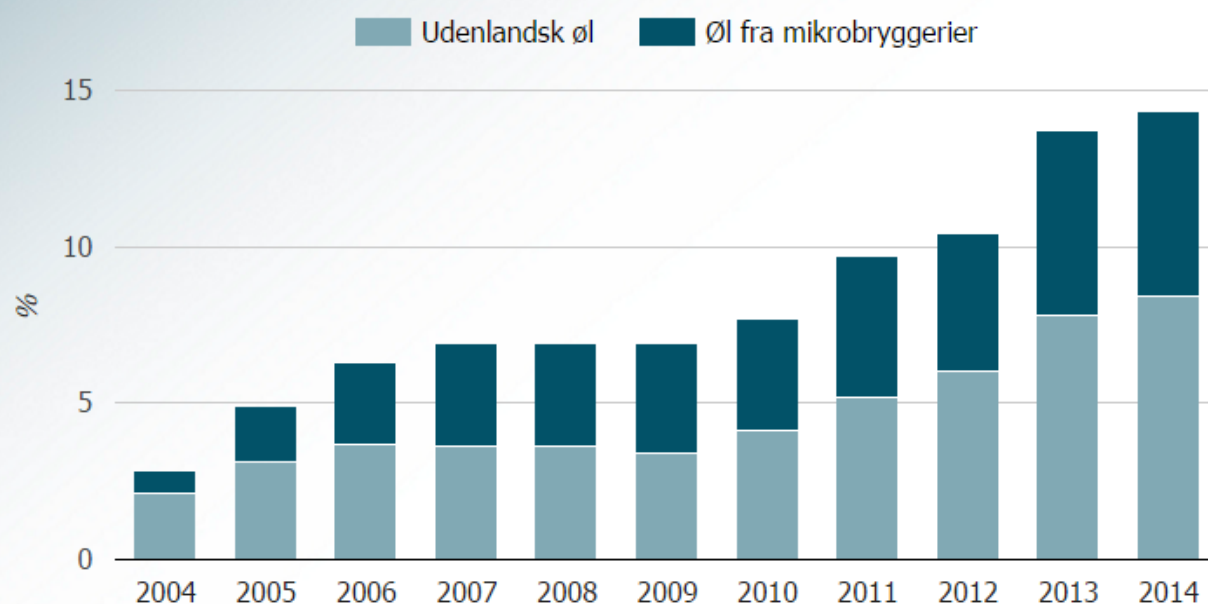
Antallet af nye øl er også i en nærmest eksplosiv udvikling, hvilket giver et ganske godt fingerpeg om at tendensen nu er vendt mod specialøl igen, efter vinen i en periode har været dominerende.

Kilde: *Bryggeriforeningen.dk*

I 2014 kom der 1.108 nye Danske specialøl på markedet ifølge Beerticker.dk. Størstedelen af disse øl, er produceret af de ægte mikrobryggerier, og altså ikke mastodontbryggeriernes pendant til mikrobryggerierne

Udenlandsk øl og øl fra mikrobryggerier andel af indenlandsk salg (opgjort i %)

Sales share of imported beer and beer from micro breweries (in %)



Også omsætningen er stærkt stigende når det drejer sig om danske specialøl. Ifølge Dansk Bryggeriforeningen fortsætter udviklingen den tendens der har tegnet sig siden 2011, Således regner man med at Danske special øl i 2015 nærmer sig niveauet for udenlandske specialøl.

Kilde: Bryggeriforeningen.dk

SALG OG MARKEDSFØRING:

Da produktionen i Vrå Bryghus A/S er forholdsvis beskeden, sættes der på lokal konsumering og salg til det nærmeste lokalområde. Markedsføringen kommer primært til at foregå gennem opsøgende salgsvirksomhed inden for en radius af ca. 50 km. fra Vrå.

Et udsnit af vores afsætningsmuligheder i lokalområdet:

- Idrætscenter Vendsyssel
- Lokale Brugsforeninger, Coop
- Uhrenholdts Gård og Rugbrødsbageriet
- Lokale sportsforeninger
- Øvrige foreninger
- Fadølsservice i forbindelse med byfester, torvedag, markedsdage
- Fadølsservice til lokale virksomheder og private
- Firmagaver, julefrokoster og andre begivenheder
- Direkte salg fra bryggeri, butik og cafe
- Lokale seværdigheder der har udskænkning

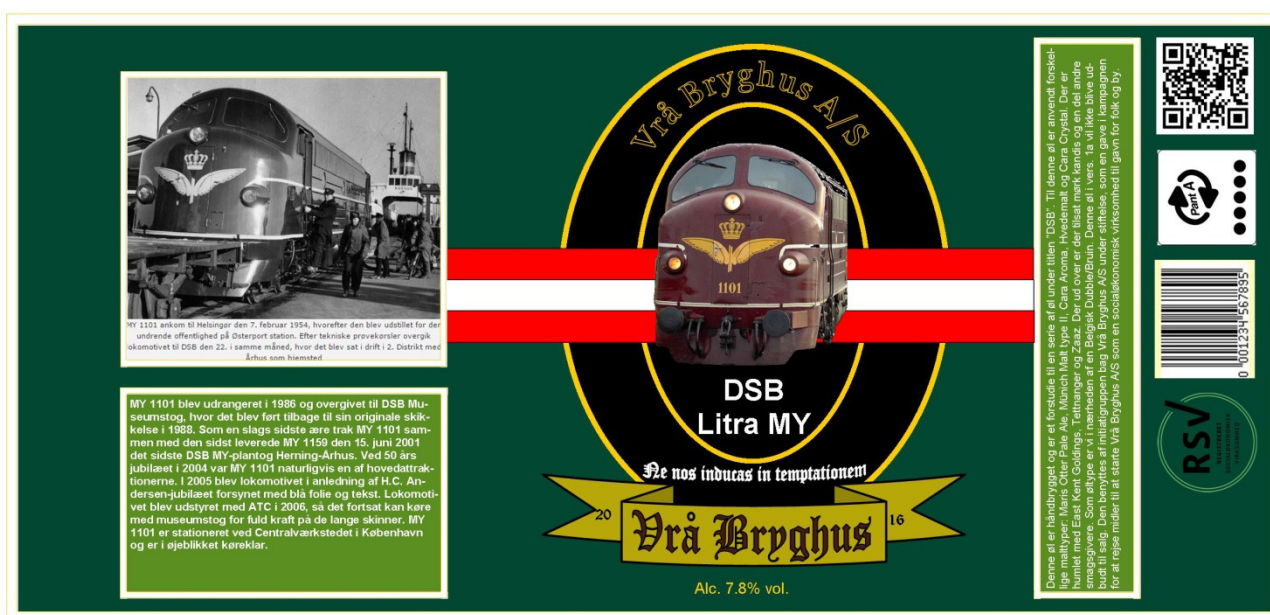
En af de grundlæggende tanker omkring afsætning af øl, er at Vrå Bryghus A/S skal tiltrække kunder og turister til byen for at styrke og fastholde Vrås position som en by der er attraktiv, både som indbygger og turist. Det er bryggernes intentioner at deltage i flere af de landsdækkende konkurrencer, for derigennem at opnå anerkendelse af vort lokalt producerede øl. Der er en stærk ølkultur i Danmark, forbrugerorganisationen Danske ØLentusiaster har været med til at promovere især de danske mikrobryggerier. Derfor er det også af afgørende betydning at brygmestrene fra Vrå Bryghus deltager i de begivenheder og konkurrencer hvor de forskellige bryggerier præsenterer deres øl, og hvor de sammenlignes og præmieres. Alene gennem dette markedsførings segment, kan der skabes kolossal opmærksomhed, selv mod meget små bryggerier. Vi vil markedsføre os på lokalt, bæredygtigt og økologisk produceret øl af høj kvalitet.

Vrå Bryghus A/S

under stiftelse



Brygmestre: Arbejdet som brygger udføres som frivilligt arbejde. I opstartsfasen er der indgået aftale med Henrik Boll og Erik Balle om 20 brygdage, hvilket modsvarer en årlig produktion på ikke under 10.000 ltr. Det vil i høj grad være brygmestrenes personlige opskrifter der vil blive anvendt i produktionen. Inden for håndbryg arbejdes der konstant med at udvikle nye spændende øl, ofte produceret med specielle ingredienser for at opnå en bestemt aroma og smag på øllet. Det er netop denne mangfoldighed af smage og aromaer, der gør håndbrygget øl så spændende. Som brygmestre vil vi tilbyde autenticitet og historiefortælling, når vi skal profilere vores nye øl fra Vrå Bryghus. Nedenstående eksempler er delvis nytænkte og eksisterende øl fra vores repertoire.



Ovenstående er et eksempel på hvordan en øletiket kunne se ud til f.eks. en DSB øl-serie.

Bryghusets placering i en gammel DSB station vil også blive brugt i vores markedsføring. Tog til døren, giver os også et kæmpe potentiale i forhold til kunder fra de nærmeste stationsbyer Aalborg, Brønderslev, Sindal, Tolne, Kvissel, Frederikshavn, og måske Skagen? Når Nordjyske Jernbaner overtager togdriften i 2017, vil det give endnu større mulighed for at få kunder fra de øvrige stationsbyer.

I markedsføringen af vore øl, vil jeg benytte de oplagte muligheder der findes i historien omkring Vrå og omegn, omkring jernbanen, kirken, omkring foreningslivet osv. Jeg har planlagt en serie af øl, hvor temaet er "The Lost Pig" med henvisning til historien om den skjulte lutspillende gris fra kalkmalerierne i Vrå Kirke.

Vrå Bryghus A/S

under stiftelse





I Vrå kirke findes en gris, der spiller lut. Den er anbragt midt mellem fire medaljoner med motiver fra lidelseshistorien. Den akkompagneres med andre ord Herrens lidelser og repræsenterer således det onde. At den spiller lut, er også udtryk for foragt. Lutten var nemlig et af de instrumenter, englens spillede på, når de lovpriser Gud. Mere vanærende kan det næppe være.

Kilde: Aalborg Stiftsavis, tekst og foto, Niels Clemmensen, Borglum.

Af uransagelige årsager, er der ved alle indkørsler til Vrå opstillet jernskilte af den lutspillende gris. Grisen er blevet så populær blandt de gode borgere i Vrå, at den nærmest er blevet byens logo og vartegn.

Derne af le håndbrygget og er et forslut til en serie af et under titlen "The Lost Pig". Til derne af er anvendt forskellige maltyper: Maris Otter Pale Ale, Münch Malt type II, Cara Arom, Hvødemalt og Cara Crystal. Der er humlet med East Kent Goldings, Tettnanger og Zaaz. Der ud over er der tilsat mørk kaffe og en del andre smagsstoffer. Som altyper er vi i nærheden af en Belgisk Dubbel/Brun. Derne af i vers. 1a vil ikke blive udbudt til salg. Den benyttes af miljøgruppen bag Vrå Bryghus A/S under sitelse, som en gave i kantspejlen for at rejse midlet til at støtte Vrå Bryghus A/S som en socialøkonomisk virksomhed til gavn for folk og by.






"The Lost Pig" vers. 1a, skal bruges som gave i forbindelse med salget af aktier i Vrå Bryghus. Brygmester Erik G. Balle.



Summertime er en amerikansk inspireret IPA (India Pale Ale). Den er bl.a. brygget på pale ale malt, rødmalt og røgmalt, derfor Indian Red Ale. Den er rødgylden og med tydelig røgsmagkan måske give forestillinger om indianerbål.

Ordspillet er fra Gershwinbrødrenes Porgy & Bess, hvor der synges "Summertime, and the living (hopping) is easy. Den ene af brødrene hed Ira (ikke IPA).

Kraftigt humlet som en IPA med de amerikanske humler sitra og cascade.

Brygmester Henrik Boll.



Trippel er en typisk belgisk strong ale, inspireret af trappistmunkenes stærke øl. Den er som en trippel skal være: Lys og mildt humlet; varmer godt i mund og hals.

Brygmester Henrik Boll

ORGANISERING AF VIRKSOMHEDEN:

Vrå Bryghus etableres som et aktieselskab, der skal godkendes efter bestemmelserne i "lov om registrerede socialøkonomiske virksomheder, lov 711 af 22/6/2014".

	A	B	C
1	Aktionærer fordelt på byer:		
2			
3	By:	Antal aktionærer:	Antal aktier:
4	Birkerød	1	1
5	Brønderslev	5	17
6	Dubai	1	1
7	Gentofte	1	1
8	Gistrup	2	4
9	Hadsten	2	2
10	Hals	2	2
11	Hellerup	1	5
12	Hjørring	11	31
13	København	2	2
14	Løkken	1	5
15	Nørresundby	3	3
16	Odense	1	1
17	Pandrup	1	2
18	Randbøl	1	1
19	Skagen	1	3
20	Skødstrup	1	1
21	Suldrup	1	1
22	Tårs	1	1
23	Valby	1	25
24	Vodskov	3	4
25	Vrå	109	255
26	Åbybro	2	3
27	Ålborg	8	11
28	I alt pr. 14/7-2016	162	382
29			
30	Ikke betalte reserverede aktier:	53	90
31			
32			

Opgørelse over aktier pr. 14.07.2016 fordelt på byer, offentliggjort på vores FB side.

Der er udarbejdet et udkast til vedtægter for Vrå Bryghus A/S, se bilag.

Fra vedtægterne skal her fremhæves:

I § 3 er der fastlagte rammer for hvordan Vrå Bryghus A/S skal etableres og drives som en registreret socialøkonomisk virksomhed.

For at sikre mulighed for at tilvejebringe kapital til gennemførelse af fase 2, er der i §4 stk. 7 givet bestyrelsen bemyndigelse til at udvide selskabets aktiekapital med kr. 1.500.000,- jf. selskabslovens §155.

På den stiftende generalforsamling den 02/11 2016, godkendes vedtægterne og der vælges en bestyrelse ifølge bestemmelserne herom i vedtægterne.

Organisering af støtteforeningen "Vrå Bryghus Venner" (VBV): For at organisere den frivillige arbejdskraft, både i etablerings fasen og i driftsfasen, oprettes en støtteforening af frivillige, der ønsker at bruge en del af deres fritid på nogle af de opgaver der er i forbindelse med bryghuset. Der er gennem vores Facebook gruppe (VBV) samlet en gruppe på ca. 25 personer, der har udvist interesse for at deltage i begge faser, vi forventer også at en del af aktionærerne vil være medlem af VBV. For at blive medlem af VBV kræves det ikke at man er aktionær, ligesom ansatte på særlige og ordinære vilkår i Bryghuset tilbydes medlemskab. Der udarbejdes et sæt vedtægter for foreningen Vrå Bryghus Venner, der får en selvstændig bestyrelse valgt af og blandt VBV medlemmer. Bestyrelsen for VBV tildeles en plads som medarbejder repræsentant i bestyrelsen for Vrå Bryghus A/S.

Foreningen VBV løser i samarbejde med bestyrelsen for Vrå Bryghus A/S, de opgaver der er forbundet med driften af Bryghuset. Et eksempel herpå kunne være opsøgende salgsvirksomhed, tilrettelæggelse af kulturelle arrangementer i Bryghuset, forestå rundvisninger, tilrettelægge bemanding i forbindelse med arrangementer, etablere barvagter og øvrigt forefaldende arbejde.

Samarbejde med PMU, Sindal: Der er indledt et samarbejde med PMU i Sindal. PMU er en institution der driver forskellige uddannelsesstilbud og virksomheder for mennesker der er marginaliserede i forhold til arbejdsmarkedet. PMU etablerer selvstændig det tilbud, der skal til for at drive serverings og køkkenvirksomhed i

forbindelse med Cafe og butik på Bryghuset. Samarbejdet kan også omfatte tapning, etikettering, pakning og distribuering af øl, rengøring og forefaldende arbejde i bryggeriet, samt andre opgaver der er passende for PMUs brugere. Det daglige arbejde og omfanget af det, tilrettelægges af PMU i samarbejde med Vrå Bryghus.

AKTIONÆRFORDELE:

Der udbetales ikke udbytte til aktionærerne, derimod tilbydes alle aktionærer visse fordele:

Private aktionærer med 1 – 4 aktier:

1. Rabat på øl, fadøl samt leje af fadølsanlæg.
2. Rabat på merchandise.
3. Invitationer til kulturelle tilbud i bryghuset. Modtager specialtilbud om øl events i bryghuset.
4. Inviteres til og deltager i den årlige generalforsamling.
5. Inviteres til og deltager i bryggeriets smagninger af egne øl, samt udvælgelse af fremtidige nye øl.

Erhvervsaktionærer og private med 5 – 50 aktier:

Som erhvervsaktionær/storaktionær i Vrå Bryghus A/S har du en lang række fordele. Den vigtigste er nok at du får sat fokus på din virksomheds CSR* profil ved at indgå i et samarbejde med Vrå Bryghus A/S. Ud over de almindelige aktionærfordele, er der yderligere:

1. Nævnes som sponsor og medejer af den socialøkonomiske virksomhed i Vrå Bryghus A/S
2. Specialpris på kunde gaver og gaver til personale.
3. Kan få brygget Private label (eget øl/opskrift med egen etiket)
4. Kan benytte Vrå Bryghus lokaler og services til repræsentative formål og møder.

Listen er ikke nødvendigvis udtømmende, der kan forhandles aftaler med bestyrelsen.

5	aktier =>	1
15	aktier =>	1 – 2
25	aktier=>	1 – 3
50	aktier=>	1 – 4

Ovenstående fordele tilfalder også private aktionærer med den givne aktiebeholdning

Vrå Bryghus A/S

under stiftelse



Vedr. erhvervsaktier:

En virksomhed, forening eller privatperson, der er registreret med en aktiekapital på henholdsvis 5, 15, 25 eller 50 tusinde kr. har særlige fordele i forhold til markedsføring, samarbejde med bryghuset, private label og andre aktionærfordele. Hver kapitalandel a kr. 1.000,- har 1 stemme.

Erhvervsaktionærer tilbydes også at indgå sponsoraftaler med Vrå Bryghus A/S, f.eks. i forbindelse med egen markedsføring, repræsentation af virksomheden, og andre markedsføringstiltag.

FREMTIDSPERSPEKTIVER I VIRKSOMHEDEN:

Vrå Bryghus A/S kan udvikles sig i flere forskellige retninger. Det vil i sidste ende være op til generalforsamlingen og bestyrelsen at udstikke i hvilken retning udviklingen skal gå. Der er i disse år, et meget stort fokus på at skaffe arbejdspladser, hvor der ikke kræves et højt uddannelsesniveau. Der er også behov for særlige arbejdspladser- og tilbud i forhold til integration af asylansøgere, praktikpladser og jobtilbud til unge der ikke er i stand til at tage en ungdomsuddannelse samt mennesker der har stået uden for arbejdsmarkedet i flere år.

Ved gennemførelse af fase 2, hvor Bryghuset overtager hele Vrå Station, gives der mulighed for betydelige udvidelser af beskæftigelses- og uddannelsestiltag for de nævnte grupper. Det vil være muligt at udbygge Bryghuset mod nord, og installere en elevator, der giver handicap venlig adgang til alle 4 niveauer:

- Kælder (toiletter/lager)
- Stuen (Bryggeri/cafe/butik)
- 1. sal (restaurant/selskabslokaler/udstilling/aktivitet)
- 2. sal Kontorer og oplagsrum.

Ved at inddrage gård arealet og den lette tilbygning mod nord, kan der også skaffes plads til større og bedre køkkenfaciliteter og lager.

En udvidelse af aktiekapitalen samt tilskud fra forskellige fonde, vil kunne skabe det økonomiske grundlag for en udvidelse af Bryghusets aktiviteter i forhold til formålsparagraffen, i vedtægternes § 3.

Der vil også være et udviklingspotentiale i at Bryghuset på sigt, selv kan løfte opgaven med at tilrettelægge og gennemføre de beskæftigelses- og uddannelsesmæssige opgaver som anden aktør. Det vil også være med til at skabe arbejdspladser på ordinære vilkår, og dermed også give mulighed for yderligere at udvide aktiviteterne, i forhold til udvikling af arbejdspladser på særlige vilkår, der ligger uden for selve Bryghuset.

Udvidelse af produktionskapaciteten: Brygværk og lagertanke, giver en teoretisk mulighed for en årsproduktion på ca. 20.000 ltr. Hvis kapaciteten skal hæves over dette niveau, vil det kræve en udvidelse af fermenterings- og lagertanke. På denne måde kan produktionen hæves til ca. det dobbelte, altså ca. 40.000 ltr. Ved indretningen af brygrummet, udføres kloakering og forsyningsledninger af damp, vand og ventilation således at der er taget højde for en senere inddragelse af køkkenet til brygrum.

Skulle behovet for at øge produktionen i kortere eller længere perioder opstå, er det muligt at leje ledig kapacitet i nærområdet.

NYE BÆREDYGTIGE SOCIALØKONOMISKE VIRKSOMHEDER:

Socialøkonomiske virksomheder kan

- Finde nye velfærds løsninger: med deres iværksætter-ånd finder de nye muligheder
- Bidrage til billigere velfærd: kombinerer socialt arbejde og produktion (indtjening)
- Aflaste puljemidlerne ved at gå fra fundraising til forretning
- Arbejde not for profit (men det er ok. at tjene penge)
- Være en mulighed for at arbejde på tværs af de traditionelle sektorer
- Være med i arbejdet for sammenhængskraft og fællesskaber via lokale initiativer og lokal forankring
- Organisere velfærds løsninger uden for det offentlige bureaukratis rammer

En væsentlig faktor for projektet, er at virksomheden kan godkendes som en "Registreret Socialøkonomisk Virksomhed", efter de af regeringen fastsatte kriterier.

Der er 2 primære mål: Det første er at udvikle nye arbejdspladser og praktiktilbud til mennesker der af den ene eller anden grund står uden for arbejdsmarkedet. Det andet mål er at fastholde og udvikle tilbud, der styrker det sociale sammenhold og de kulturelle tilbud i Vrå, og er med til at fastholde og udvikle butiks- og bymiljøet. Projektet forventes også at

tiltrække et nyt turistsegment, idet forbrugsorganisationen "Danske ØLentusiaster" og andre interesseorganisationer har stor bevågenhed omkring projektet.

Der er 2 sekundære mål: Det første er at producere håndbrygget kvalitets øl der er bæredygtigt, gerne økologisk, og produceret af lokale råvarer. Det andet mål er at fremme medborgerskabet gennem deltagelse i de aktiviteter der tilbydes som frivilligt arbejde i bryghuset, både i forbindelse med produktion og distribution af øl.

En virksomhed skal opfylde 5 kriterier for at leve op til regeringens definition af en socialøkonomisk virksomhed.

1. **Socialt formål**

Virksomhedens primære formål har samfundsgavnlig karakter med et socialt, beskæftigelses-, sundheds-, miljømæssigt eller kulturelt sigte, som desuden fremmer aktivt medborgerskab.

2. **Væsentlig erhvervsdrift**

Virksomheden har et væsentligt element af erhvervsdrift ved salg af serviceydelser eller produkter, som udgør en betydelig del af dens omsætning.

3. **Uafhængighed af det offentlige**

Virksomheden fungerer uden væsentlig offentlig indflydelse på ledelsen og driften af virksomheden.

4. **Inddragende og ansvarlig ledelse**

Virksomheden involverer ansatte, kunder, samarbejdspartnere og interessenter og har en etisk forsvarlig ledelse.

5. **Social overskudshåndtering**

Virksomheden bruger primært sit overskud til at fremme sociale formål, reinvestere i egen virksomhed eller i andre socialøkonomiske virksomheder. En begrænset andel af overskuddet kan udbetales som udbytte til investorer.

UDVIKLING I OPLANDSBYERNE:

Hjørring Kommunes forslag til områdefornyelse i Vrå fra 2014:

På flere områder understøtter Vrå Bryghus A/S, Hjørring Kommunes forslag til områdefornyelse. Projektet vil bl.a. sikre at området omkring stationen fortsat kan udgøre en smuk og attraktiv del af byen centrum, hvor der kan skabes et aktivt byrum med liv og seværdigheder. Herunder er vist/gengivet enkelte udklip og citater fra pjecen:

"Områdefornyelse i Vrå".

Teksten i kursiv refererer til hvordan vores projekt understøtter intensionerne i planen.

Formål med områdefornyelsen

Bymidten i Vrå har ikke længere sin tidligere tyngde. En del butikker er lukkede og der er huse i forfald. Samtidig viser byen sig fuld af aktivitet og engagement i de omkringliggende bolig- og institutionskvarterer.

Formålet med områdefornyelsen er derfor at vende bybegrebet "på vrangen" og skrumpe bymidten til at kunne være en rar ramme om det byliv og den detailhandel, der dog stadig vil være der, samt understøtte aktiviteter og liv andre steder.

Formålet med områdefornyelsen er også at skabe og understøtte grundlaget for en stabil og gerne voksende befolkning i kultur- og idrætsbyen Vrå. Med sin centrale beliggenhed i Vendsyssel - 30 minutter fra Aalborg og 20 minutter fra Hjørring - og med byens lange kulturelle tradition, nærheden til grønne oaser og det åbne land har Vrå et rigtig godt udgangspunkt for at styrke bosætningen i byen.



Link til hele pjecen: www.hjoerring.dk/lib/file.aspx?fileID=16838

"Bymidten i Vrå lider, som andre mindre stationsbyer, af tilbagegang for detailhandelen.

Butikker er lukket i det, der førhen var byens hjerte - området omkring stationen.

Konsekvensen er den såkaldte vaniljekrans-effekt, hvor byens midte er et tomt "ingenting" med boliger og institutioner i en ring omkring. En anden konsekvens er, at de ældre huse i midtbyen lider under den manglende aktivitet og får lov til at forfalde".

Gennemførelsen af vores projekt vil sikre byens hjerte, når der atter skabes såvel inde- som udeliv i og omkring den gamle stationsbygning.

"Vrå har, sin lidenhed til trods, de urbane kvaliteter, der knytter sig til en provins- og stationsby. De mange genkendelige og kulturbærende bygninger i byen - højskolen, station, apotek, købmandsgård/pakhus, kirker, missionshus mm. - fortæller byens kulturhistorie og giver byen en urban identitet".

Vrå Stationsbygning, der i mange år har været på private hænder, lider under forfald og manglende vedligehold. Ved at gennemføre vores projektet Vrå Bryghus A/S, sikres bygningen nyt og attraktivt indhold til gavn for byens borgere, det sociale liv, beskæftigelsen og turismen.

"Byens tre nye hjerter. Mens byens traditionelle hjerte – området omkring stationen står og slår med stadig svagere puls, har byen fået tre andre bylivsgeneratore – med hvert sit fokus: Højskolen i vest, Uhrenholt gård i bymidten og Idrætscenteret i øst".

Sammen med Uhrenholdts Gård og Rugbrødsbageriet, vil Vrå Bryghus være med til at styrke området som byens centrum. Ikke kun gennem placeringen, men gennem den symbiose der kan opstå gennem samarbejdet.

"Fritidsliv handler om de aktiviteter, der er med til at skabe fællesskab i de enkelte lokalsamfund. Fritidsliv er i den forbindelse ikke blot de aktiviteter, der foregår i de forskellige foreninger. Det handler også om de uformelle samlingssteder og om mulighederne for at samles til byfest eller til andre arrangementer, der knytter byens indbyggere sammen.

"Hjørring Kommune ser et aktivt liv i lokalsamfundene som en af hjørnestenene i en bosætningsstrategi. Derfor vil Hjørring Kommune anerkende det store frivillige arbejde, der bliver lagt i de enkelte lokalsamfund; om det er som træner i fodboldklubben eller aktiv i borgerforeningerne, så er dette engagement yderst vigtigt for landdistriktet. I den forstand er fritids- og kulturområdet en meget vigtig del af det at etablere et lokalt sammenhold og en lokal identitet i landsbyer og lokalbyer"

Denne forretningsplan er revideret den 22/10 2016

Vi tænker at vores projekt lever op til Hjørring Kommunes intentioner om at skabe rammerne for udviklingen i lokalbyen Vrå.

På arbejdsgruppens vegne

Erik Gerald Balle