



## Alefarm Brewing udvider med fadølsservice til horeca-segmentet

15.7.2024 14:00:00 CEST | Alefarm Brewing | Investor Nyheder

Alefarm Brewing A/S udvider nu med fadølsservice, som indebærer opstilling og servicering af fadølsanlæg på hoteller, caféer og restauranter landet over. Hertil følger påsætning af et udvalg af friske og sæsonaktuelle øl på hver hane samt mulighed for tilvalg af danskvand og øvrigt tilbehør.

### Investornyhed nr. 108

#### Alefarm Brewing udvider med fadølsservice til horeca-segmentet

Alefarm Brewing A/S ("ALEFRM" eller "Selskabet") er et innovativt dansk bryggeri, som producerer unikke øl af høj kvalitet til forbrugere og distributører på verdensplan. Selskabet kan i dag annoncere en udvidelse i form af fadølsservice til horeca-segmentet.

Selskabet udbyder sine produkter i en række emballage-formater, herunder de populære dåser à 44 cl, som især anvendes til Selskabets faste portefølje af øl, de karakteristiske flasker à 375 ml til fadlagret og spontangæret øl, samt genanvendelige fustager à 20 og 30 liter til fadøl.

Øllet, som fyldes på fustager, købes især af kunder i horeca-segmentet i Danmark. I forlængelse heraf udvider Selskabet nu med fadølsservice, som indebærer opstilling og servicering af fadølsanlæg på hoteller, caféer og restauranter landet over. Hertil følger påsætning af et udvalg af friske og sæsonaktuelle øl på hver hane samt mulighed for tilvalg af danskvand og øvrigt tilbehør, herunder glas med logo påtrykt samt de såkaldte *frog eyes*, som lyser op på tappetårnene.

Denne model giver Selskabet mulighed for at give kunderne inden for dette segment - og subsidiært gæsterne, som besøger det enkelte udskænkingssted - en totaloplevelse, som er skræddersyet omkring Alefarm Brewing og de mange spændende øl, som Selskabet producerer.

Selskabet har allerede indgået samarbejde omkring fadølsservice med den historiske Café Sylten i Dragør, som tusindvis af bade- og vandregæster aflægger besøg hver sommer. Her er opstillet tappetårn med 7 haner, hvorfra serveres friske fadøl - blandt andet den populære IPA med granskud, *Now Is The Time*.

**Stifter og CEO, Kasper Tidemann**, udtaler i den forbindelse:

*"Det har længe været et ønske i markedet at vi skulle yde såkaldt fadølsservice, altså en serviceform, hvor vi står for opstilling, rensning og servicering af fadølsanlæg på restauranter, barer og caféer. Et stigende antal B2B-kunder har behov for at deres udskænkning af fadøl "bare skal virke uanset hvad", så de kan fokusere på at give gæsterne en god oplevelse - og det kommer de til at kunne her med denne udvidelse. I praksis fungerer det via et partnerskab, som vi har indgået på servicesiden, samt vores egen udvidede indsats på salgssiden overfor horeca-segmentet. Løsningen er allerede implementeret hos det historiske Café Sylten i Dragør, hvor der nu skænkes friske øl fra Alefarm Brewing fra et flot og indbydende tappetårn. Vi har allerede flere kunder i pipelinen, hvorfor vi ser frem til at udrulle vores fadølsservice yderligere i den kommende tid."*

#### Supplerende information

For spørgsmål omkring udvidelsen med fadølsservice til horeca-segmentet, der kan Selskabets CEO, Kasper Tidemann, kontaktes på [kt@alefarm.dk](mailto:kt@alefarm.dk). Selskabets Certified Adviser er Norden CEF, hvor John Norden kan kontaktes via e-mail på [jn@nordencef.dk](mailto:jn@nordencef.dk) eller telefonisk på +45 20720200.

#### Kontakter

- Kasper Tidemann, Stifter og CEO, +45 31441760, [kt@alefarm.dk](mailto:kt@alefarm.dk)

#### Om Alefarm Brewing

Alefarm Brewing er et tech-drevet mikrobryggeri med et fokus på moderne håndværk, autenticitet og en oprigtig tro på at kvalitet bygger på kærlighed. Vores ambition er at skabe sammenhold og fællesskab gennem unikke oplevelser med øl.

#### Vedhæftninger

- [Download selskabsmeddelelse.pdf](#)