



Alefarm Brewing udvider sin tilstedeværelse på de københavnske restauranter

22.7.2024 08:50:00 CEST | Alefarm Brewing | Investor Nyheder

Alefarm Brewing A/S har længe haft et stærkt samarbejde med Restaurant Møntergade, en af Københavns bedste smørrebrødsrestauranter, samt det tilhørende apéro. Det har banet vej for yderligere kundetilstrømning, blandt andet i form af den populære Restaurant Babel på Nørrebrogade.

Investornyhed nr. 109

Alefarm Brewing udvider sin tilstedeværelse på de københavnske restauranter

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 af sin tilstedeværelse på de københavnske restauranter.

Selskabet har længe haft et stærkt samarbejde med Restaurant Møntergade, en af Københavns bedste smørrebrødsrestauranter, samt det tilhørende apéro, som åbnede i slutningen af sidste år. Her er det muligt at bestille Selskabets øl både på fad, dåse samt flaske alt efter ølstil og udvalget i løbet af den aktuelle sæson.

Disse samarbejder har banet vej for yderligere kundetilstrømning, blandt andet i form af den populære Restaurant Babel på Nørrebrogade, det mondæne Fasangården på Frederiksberg, den anmelderroste Restaurant Palægade samt Brasserie Post, som er beliggende i den gamle postbygning ved Trianglen på Østerbro.

Udvidelsen på det københavnske restaurantmarked sker som led i Selskabets strategi om at vækste inden for segmentet af restauranter, caféer og barer, hvor efterspørgslen efter kvalitetsøl er steget i løbet af første halvår af 2024.

Selskabet forventer yderligere vækst inden for dette segment som følge af den stigende forbrugertillid samt på baggrund af Selskabets nyligt lancerede fadølsservice.

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

"Vi kan med glæde konstatere at vi vokser inden for segmentet af restauranter, caféer og barer, og at vi især vokser i københavnsområdet, hvor flere og flere udsænkingssteder vælger at servere vores øl både som fadøl, på dåse og på flaske. Det er i høj grad vores prisvindende IPA'er og DIPA'er, der tages ind og efterfølgende suppleres med øvrige spændende øl fra vores sortiment, som kvalitetsmæssigt passer til den særdeles gode mad, der serveres på restauranterne. Vi forventer fortsat vækst inden for segmentet på grund af den stigende forbrugertillid, samt som resultat af den fortsatte udrulning af vores fadølsservice."

Supplerende information

For spørgsmål omkring udvidelsen på de københavnske restauranter, der kan Selskabets CEO, Kasper Tidemann, kontaktes på kt@alefarm.dk. Selskabets Certified Adviser er Norden CEF, hvor John Norden kan kontaktes via e-mail på jn@nordencef.dk eller telefonisk på +45 20720200.

Kontakter

- Kasper Tidemann, Stifter og CEO, +45 31441760, 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](#)