

København, 15. marts 2006

Carlsberg udvider fadølsmarkedet

Carlsberg lancerer nyt fadølssystem, der giver mange nye udskænkingssteder mulighed for at sælge fadøl.

Mere end 5.000 nye professionelle fadølskunder på to år skønnes at være et helt realistisk potentiale for Carlsbergs nye fadølssystem, DraughtMaster™, der lanceres i en række europæiske lande i dag. Det innovative system giver udskænkingssteder med en relativt lille volumen (fra 30 liter pr. måned) mulighed for at servere fadøl af højeste kvalitet. I Danmark får mange mindre udskænkingssteder nu mulighed for at tilbyde deres kunder fadøl.

“Der er en klar tendens til at de europæiske forbrugere stiller højere og højere krav til øllens smag og kvalitet. Vi vil gøre kold og frisk fadøl af udsøgt kvalitet tilgængeligt i udskænkingssteder af en hvilken som helst størrelse. Med den nye teknologi i DraughtMaster™ kan det lade sig gøre,” siger adm. direktør Jørn Tolstrup Rohde, Carlsberg Danmark.

I dag foretrækker mange mindre udskænkingssteder flaskeøl, fordi de har lang holdbarhed og lave installations- og vedligeholdelsesomkostninger. Med Carlsbergs DraughtMaster™ system nedbringes omkostninger til installation og vedligeholdelse markant for både kunde og Carlsberg og spild på grund af ”for gammel” øl er så godt som elimineret. DraughtMaster™ tilbyder den længste holdbarhed nogensinde efter første udskænkning takket være systemets unikke egenskaber til på en naturlig måde at bevare øllens kvalitet intakt.

“DraughtMaster™ er mange mindre udskænkingssteders svar på ønsket om at kunne servere frisk og kold fadøl. Vores brugertest gennemført i Danmark og 6 andre europæiske lande bestyrker os i vores tro på, at vi har fundet nøglen til et marked, hvor fadøl ikke tidligere har været, fordi det ikke tilbød mange mindre kunder en tilfredsstillende lønsomhed, siger Jørn Tolstrup Rohde.

Han tilføjer, at den udsøgte smag og systemets store fleksibilitet også gør det interessant for Carlsbergs eksisterende kunder. Samtidig giver den nye revolutionerende teknologi nye markedsmæssige muligheder for Carlsberg.

Det er Carlsberg, der har opfundet denne nye teknologi, og Carlsberg er således det eneste bryggeri i verden der tilbyder DraughtMaster™, hvor de traditionelle aluminums-fustacier er udskiftet med plastik-fustager (PET). Systemet er beskyttet af bærende globale patenter. En væsentlig gevinst ved systemet er, at den uforvanskede smag af fadøl bevares hele vejen fra bryggeriet til forbrugeren. Det er muligt, fordi DraughtMaster™ er et lukket system. Fustagen fyldes på bryggeriet med drikkeklar øl på en måde, der ikke tillader luft at komme ind i fustagen. Uden luft er der ingen næring til de bakterier, der ødelægger øllen, og den forbliver nøjagtig lige så frisk, som da den blev tappet. Når tjeneren skænker et glas øl fra systemet bliver plastik-fustagen presset sammen fra ydersiden med trykluft, hvilket udelukker, at der kan stå ”overskyende” luft i fustagen. På en helt naturlig måde uden tilsætningsstoffer af nogen art, bevarer det øllen i frisk ”bryggerikvalitet” i mindst 3 uger, hvilket er meget længere end de traditionelle fustager.

Gratis pressefotos: <http://info.carlsberg.com/info/media/DraughtMaster.htm>

Yderligere information:

Jens Bekke, kommunikationschef, Carlsberg Danmark, telefon 33 27 14 12