



BIRKERØD GYMNASIUM
HF, IB & Kostskole



Iværksætter og forretningsidé

Case: Herslev Bryghus

- Redegør for de forskellige iværksættertyper og undersøg hvad der karakteriserer Tore Jørgensen som iværksætter.
- Undersøg graden af innovation hos Herslev Bryghus samt hvordan virksomhedens forretningside og værditilbud differentierer sig fra konkurrenterne.
- Diskuter Herslev Bryghus konkurrencefordele i forhold til de allerede eksisterende konkurrenter og vurder virksomhedens muligheder for fremtidig vækst.

Bilag: Han løb sur i at være landmand - så blev øllet hans skæbne 22. april
2024 Berlingske (Business)

Du skal inddrage bilag samt relevante begreber, teorier og modeller fra undervisningen i din besvarelse

Han løb sur i at være landmand - så blev øllet hans skæbne 22. april 2024 Berlingske

I årtier er små bryggerier skudt op rundt omkring i Danmark. Men sidste år måtte et historisk højt antal bryggerier lukke og slukke. Midt i fjordlandet ligger dog et lille bryggeri, der aldrig har klaret sig bedre.

I 2023 var der 24 færre bryggerier end året før. Det svarer til, at hvert 11. bryggeri i Danmark lukkede.

Herslev Bryghus er ikke et af dem.

De har eksisteret i tyve år og producerer øl, der er lavet på samme principper, som man kender fra traditionsrige vingårde - øl brygget på landskabets smage. Den »ærlige og økologiske øl« mener de er årsagen bag, at det lille bryggeri uden for Roskilde har vækstet, mens andre har lukket og slukket.

»I en verden med stor usikkerhed, søger mange forbrugere mod tryghed, sikkerhed og ærlighed. Det får de med vores øl. Vi kan pege direkte ud på marken, hvor byggen og hveden er groet, hen til produktionshallen, hvor øllen er brygget, og på flasken står der, hvilken brygger der har brygget øllen. Det er en vigtig faktor for vores succes,« fortæller Tore Jørgensen. Omkring årtusindskiftet ville alle have øl. Godt øl. Det ville Tore Jørgensen også. Men det var på det tidspunkt ikke en del af planen, at han selv skulle producere det. Den del vender vi tilbage til.

I tyve år var der år efter år en stigning i antallet af danske bryggerier. Men så skete der noget i 2023. Der var ikke bare tale om en stagnation. 24 bryggerier måtte dreje nøglen om.

Det findes der måske en forklaring på: »Bryggerierne har været hårdt ramt af inflationen. Navnlig stigningen i energipriserne, idet man i ølprocessen både har en opvarmning og en nedkøling. Derudover er de råstoffer, som man anvender til produktionen også steget i pris, det er den korte forklaring,« siger Nick Hækkerup, der er direktør i Bryggeriforeningen.

Han forklarer desuden, at en af årsagerne til, at hver 11. bryggeri har måttet lukke og slukke har været, at mikrobryggerierne ikke »bare kan hæve prisen når der er inflation, fordi danskerne også er prisfølsomme,« fortæller Nick Hækkerup.

Selvom han ser en overordnet presset branche, er han fortrøstningsfuld: »Der er mange, der arbejder med nye og spændende ting. Blandt andet alkoholfrie øl, nye måder at producere på og mere CO2-venlige måder at producere øl på. Overordnet ser jeg en god udvikling i branchen,« afslutter han.

Det leder os videre til Tore Jørgensen, som ejer et af de mikrobryggerier, der til trods for inflation og faldende købekraft har haft et godt regnskabsår. Hans indgang til at drive virksomhed startede omkring år 2000.

Samme arbejdsgang - et helt andet afkast

Op til årtusindskiftet arbejdede Tore Jørgensen som selvstændig landmand. Det havde været en blandet fornøjelse. På den ene side holdt han af arbejdsgangen, på den anden side følte han sig konstant skældt ud for at svine.

Derfor startede han på Roskilde Universitet, hvor han læste økonomi, hvilket ledte til en række mere eller mindre tilfredsstillende job, blandt andet som Investment Controller.

I virkeligheden forsøgte Tore Jørgensen hele tiden at finde ud af, hvad han ville.



Men så slog det ham. Han kunne tage det bedste fra landbruget og lave det, han bedst kunne lide at drikke.

»Jeg havde et stort ønske om at bruge gode primærproduktionsprodukter og så ændre det til noget, som jeg synes har mere værdi, og som giver mere værdi, end det havde, da jeg var landmand,« siger han.

Planen om at starte et mikrobryggeri i den lille by Herslev spredte sig med lynets hast. Alle omkring ham fulgte med.

»I starten vidste jeg jo slet ikke, om jeg kunne finde ud af det. Derfor var jeg enormt ydmyg til at starte med. Jeg anede simpelthen ikke, om jeg kunne leve op til de forventninger, der var til mig. Alle håbede på, at der nu skulle laves godt øl. Sådan følte jeg det. Og sådan er det bare i et lille lokalsamfund,« fortæller han.

Tore Jørgensen havde aldrig regnet med, at det kunne blive til andet og mere end et enmandsprojekt.

Det skulle vise sig kun at holde stik den første uge.

»Det var helt vildt. Inden den første uge var gået, havde jeg ansat den første mand. Sidenhen har vi omtrent ansat en om året,« fortæller han.

Herslev Bryghus startede omtrent samtidig som Skands Bryghus og Nørrebro Bryghus. Svaneke Bryghus startede lidt før. Men ellers var der nærmest kun de gamle bryghuse som Hancock og Carlsberg, forklarer Tore Jørgensen. Øl var med andre ord en særdeles god forretning i rigtig mange år for rigtig mange mikrobryggerier.

Og derfor poppede flere og flere mikrobryggerier op over alt som prikker på danmarkskortet.

Men så skete der noget. Konkurrencen ændrede sig i takt med stigningen i antallet af mikrobryggerier, mens ølgiganter som Royal Unibrew, der blandt andet står bag ølmærkerne Schiøtz, Lottrup, Kissmeyers Brew og Anarkistserien, og Carlsberg også gik ind på markedet af øl i højere kvalitet.

En modvægt til store bryggerier

Herslev Bryghus er ikke ved at dreje nøglen om. Deres omsætning og indtjening er steget i 2023, og de går ind i deres jubilæumsår med et af de bedste regnskaber nogensinde.

Det har Tore Jørgensen en forklaring på.

»Jeg tror, at det giver et positivt afkast i regnskabet, at vi i mange år har arbejdet benhårdt for at være stærke på social bæredygtighed, biodiversitet og historiefortælling. Det giver nok særligt pote nu, fordi det er i overensstemmelse med de ønsker og tanker, som både samfund og kunder har,« fortæller direktøren. Han mener, at de har »holdt fast i det ærlige og ligefremme«, hvor ønsket fra start har været, at de ville have »mere natur og mindre industri«, som skulle fungere som en modvægt til det, som Tore kalder »store bryggeriers masseproducerede pjask«. Da Tore Jørgensen havde færdiggjort sin bachelor, fik han et spørgsmål, som senere skulle vise sig at få betydning.

»Min ven foreslog mig, at jeg skulle lave vin. Men jeg ville gerne lave noget, der var dansk, og det er øl. Det er en del af vores kultur. Det føltes lige pludselig helt naturligt for mig, at det var det, jeg skulle,« siger han. Men det skulle ikke være en hvilken som helst øl. Der skulle følge en historie med. Et tilhørsforhold.

Fuldstændig ligesom man kender det fra vinen, hvor der med hver en flaske følger en historie. Smagsnoterne er tæt forankret i de omkringliggende omgivelser, hvor druen har vokset og sidenhen er plukket. Det skaber billeder for det indre øje, og slutteligt har du både stiftet bekendtskab med vinbonden, omgivelserne og vinens vej fra det sydlige Frankrig og hen foran dig i glasset.

Selvom Herslev Bryghus ikke producerer vin, er øllet produceret på terroir-princippet, som er særligt brugt på de traditionsrige vingårde.

Kort fortalt betyder det, at øllet er brygget på den omkringliggende natur, hvorfor man både kan få hybenøl, hvedeøl med asparges og spontanfermenteret hør-øl fra Herslev Bryghus.

Det er ifølge Tore Jørgensen alt sammen med til, at deres øl fortæller en historie.

(...)

Vi laver en »no bullshit-øl«

Hvert år kåres Årets Danske Bryggeri, af foreningen Danske Ølentusiaster, hvor 1.272 medlemmer afgiver deres stemme. Herslev Bryghus kom på 7.-pladsen med i alt 4,5 procent af stemmerne.

Det giver anledning til at spørge, hvem deres største konkurrent er.

»Vi konkurrerer meget med To Øl, selvom vi er fuldkommen forskellige. Herslev Bryghus producerer økologiske øl, og To Øl producerer konventionel øl. Vi er en "no bullshit-øl", og der står på vores øl, at det er en hvedeøl, og at der er hvede i. To Øl bruger mange fancy ord, og på den måde er vi ikke konkurrenter,« fortæller Tore Jørgensen.

Har I kunnet mærke, at Royal Unibrew og Carlsberg også er begyndt at lave noget, som minder om jeres?

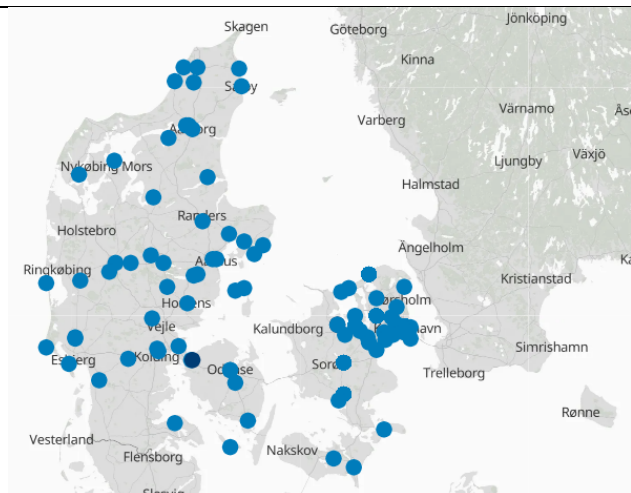
»Det har ikke noget at gøre med mikrobryggeri, det Royal Unibrew og Carlsberg laver, selvom de er begyndt at lave øl af højere kvalitet.

Hvis man ser på branchen i dets store hele, så burde de store skilte med, at den Anarkistøl, de eksempelvis har lavet, rent faktisk er lavet af Royal Unibrew,« fortæller han og uddyber: »Det bliver jeg faktisk irriteret over. Både på mine egne og forbrugerens vegne. Jeg oplever, at mange gerne vil købe autenticitet og ærlighed. Det tror jeg er en af grundene til, at de handler hos os.« Selv forestiller Tore Jørgensen sig, at man vil kunne købe øl fra Herslev Bryghus i mange år endnu.

Også med ham som en del af bryggeriet. »Hvis jeg stoppede nu, kunne jeg lige så godt lægge mig til at dø.

Sådan har jeg det med det her sted. Jeg kan næsten ikke engang holde ud af have fri hver mandag, så jeg forestiller mig ikke, at jeg stopper inden for de næste ti år,« fortæller Tore Jørgensen.

Herslev Bryghus Årsrapport	2020	2021	2022	2023
Resultat af Primær drift (1.000 kroner).	334	2.347	1.906	2.466



På kortet ses hvor nogle af de 237 mikrobryggerier i Danmark er placeret.

Kortet viser bryggerier med en produktionskapacitet på 30.000–1.500.000 liter om året.

Kilde: Mikrobryggerier.dk