



Ingela Olsson, bryggeritekniker, tillsätter humle i en av tankarna.

FOTO: REBECCA LINDER



Flaskorna fylls till max med skum innan locket åker på.



Sylvia och hunden Love vid nybygget som ska tas i bruk inom två år.



Flaskorna kontrolleras noga så att det inte kommit i luft i dem. I så fall plockas de bort.

Miljoninvesterar för framtiden

HEDEMORA/INGVALLSBENNING ■ Oppigårds bryggeri utökar sin verksamhet och bygger just nu en ny produktionsanläggning. Den nya anläggningen kommer att vara cirka 2000 kvadratmeter stor och ha en produktionskapacitet upp till 6 miljoner liter per år när alltting är klart.

– Det är ett väldigt stort steg för oss, säger Sylvia Falkeström på Oppigårds.

Bryggeriet har befunnit sig i produktionstaket en längre tid vilket är en frustrerande situation med tanke på vad som händer på ölmarknaden.

– Vi vill kunna brygga mindre lanseringar och specialöl och när vi tar den nya anläggningen i drift så blir detta möjligt, säger Sylvia Falkeström som driver företaget tillsammans med sin make Björn Falkeström som är vd och ägare.

Den nya anläggningen kommer att tas i bruk om cirka två år. Bryggeriet kommer att beställa ny

utrustning successivt samt ansöka om utökat tillstånd från Länsstyrelsen. De bygger stort från början för att sedan investera i fler tankar allt eftersom.

– Tidigare har vi byggt i etapper hela tiden. Nu bygger vi stort för framtiden på en gång, framhåller Sylvia Falkeström.

I och med denna stora satsning har de även valt att bygga ett eget reningsverk för två miljoner kronor. Det går nämligen åt fyra liter vatten för att producera en liter öl. I dagsläget tillverkar

de cirka 1,3 miljoner liter öl per år. Vid starten år 2004 gjorde de 8000 liter öl, så produktionen har växt successivt genom åren.

– Så visst släpper vi ut en hel del vatten. Därför känns det bra att vi nu investerat i ett eget reningsverk, säger Sylvia.

När de går i hamn med första investeringsfasen och börjar producera öl i den nya byggnaden kommer de att tillverka mellan 2-2,5 miljoner liter per år. De kommer då att producera de ölsorter som säljer mest i den nya anläggningen. I den gamla anläggningen kommer fokus istället att ligga på mindre lanseringar och specialöl.

Just nu arbetar 14 personer på bryggeriet. Bara i år har de anställt fem nya och fler lär det bli på sikt.

”

”Det blir säkert minst tio nya jobb.”

Sylvia Falkeström

– Det blir säkert minst tio nya jobb ytterligare, främst bryggeritekniker, säger Sylvia.

Idag jobbar det sex bryggeritekniker här. En av dem är nyexaminerade Ingela Olsson som för dagen brygger Amarillo.

– Det är en american pale ale och den öl som är allra populärast och som vi säljer mest av, berättar Ingela samtidigt som hon förbereder sig för att tillsätta humle i tanken. Humlen är

det som ger smak och doft på ölen. Produktionen av öl är oerhört tidsbunden. Till exempel så måste humlen tillsättas på exakt rätt klockslag för att smakerna ska bli rätt.

Vi går vidare för att se när ölen hälls upp på flaskor och paketeras i lådor innan de fraktas iväg till systembolag och restauranger runt om i landet.

– Ytterligare en nyhet som vi har är att vi fått certifiering för att brygga ekologisk öl, så det kommer en eko-öl till våren, lovar Sylvia.

Vi går sen för att titta på nybygget. Produktionsbyggnaden är av betong och har inspirerats av gamla industribyggnader. Nu under vintern kommer lagret att byggas i trä. Bara byggnaderna kostar runt 10 miljo-

FAKTA

Oppigårds mejeri

Oppigårds bryggeri startade upp sin verksamhet 2004 och producerade då 8000 liter öl. I dagsläget producerar man runt 1,3 miljoner liter öl på ett år och de har 14 anställda. De gör sex olika sorters öl plus säsongöl som påsköl/julöl. Till våren lanserar de även ett ekologiskt öl. Hit till bryggeriet kommer cirka 1500 besökare per år och ibland kan man få vänta upp till 4-5 månader på att få komma hit.

ner att uppföra och när allt är klart rör det sig om investeringar på runt 40 miljoner kronor.

– Produktionsbyggnaden blir på 2000 kvadrat och lagret på 600 kvadrat, säger Sylvia.

REBECCA LINDER

rebecca@annonsbladet.com