



Nya

VICTORIA

BRYGGERIAKTIEBOLAGET

**Bli en del av
Bryggeriaktiebolaget Nya Victoria!**



Vill du vara en av oss som driver ölkulturens utveckling i Skaraborg framåt?

Efter flera år av småskaligt bryggande men med stadig ökning av vår producerade volym ser vi nu att vi står inför en stor ökning av efterfrågan på våra drycker. För att möta detta behöver vi göra investeringar. Bryggeriet har de första åren producerat omkring 5 000 liter per år. Under 2019 gjordes en satsning för att aktivt öka bryggeriets storlek och ta oss vidare till högre volymer. Vi ser nu att detta börjar ge frukt och prognosen pekar uppåt. Men större volym kräver mer utrustning och innebär mer arbete!

För att klara detta behöver vi er hjälp!

Vi vill att du köper aktier i Nya Victoria och är med oss på en resa mot större volym, nya marknader, en bryggeripub och mycket annat roligt. Vi vill helt enkelt att du blir en del av Bryggeriaktiebolaget Nya Victoria!

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Inledning	2
Erbjudandet	4
Varför nyemission?	5
Vår historia och bryggeri	6
Här är vi nu	7
Våra produkter	8-9
Framtidsvisioner	10
Ägarbild	11
Så gör du	12
Kontakt	12

ERBJUDANDET

Bryggeriaktiebolaget Nya Victoria erbjuder härmed alla att investera i bolaget genom att köpa aktier.

Investeringsvillkor

- Maximalt kommer 180 000 aktier á 5 kronor styck att emitteras.
- För att genomföra emissionen krävs att minst 60 000 aktier tecknas.
- Aktierna säljs i poster om 4000 aktier till ett värde av 20 000 kronor per post.
- Tilldelning av aktier kommer att ske för att skapa en bred ägarbas.

VAD FÅR MAN?

Alla som investerar i bolaget får ett gåvopakett med utvalda profilprodukter samt:

- Bli del av vår resa
- En andel i ett lovande bryggeri
- Inbjudan till årlig delägarmiddag
- Inbjudan till exklusiva delägarevent

VARFÖR NYEMISSION?

Redan från starten har filosofin hos bryggeriet varit att många delägare ger en styrka i företaget. Från början var vi omkring 15 delägare och under åren har några tillkommit och nu går vi ut ännu bredare och ger alla chansen att bli en del av bryggeriet. Men bryggeriet har även kommit till ett läge där vi står inför en stor potentiell ökning av försäljning och för att klara det behöver vi minska det manuella arbetet genom att automatisera arbetsmoment, öka kapaciteten i en del av våra flaskhalsar samt helt enkelt lägga mer tid än vad vår egen fritid medger.

För det nya kapitalet vill vi bland annat...

Köpa fler jästankar

För att med högre volymer kunna lagerhålla alla de öl- och läsksorter vi ser att vi behöver för rätt bredd av produkter behövs fler jästankar.

Skaffa en etiketteringsmaskin

Här ser vi den största vinsten i arbetstid, att klistra etiketter manuellt är väldigt tidsödande! Förra året spenderades ca 170 timmar enbart med att klistra etiketter så här finns det arbetstid att tjäna.

Avlöna personal

Fram tills idag har bryggeriet till stor del drivits av ideella krafter, de befintliga delägarna har lagt ner många timmar för att de har trott på idén med ett lokalt bryggeri i Falköping. Med start under 2020 vill vi kunna avlöna en 80 procentig tjänst fördelat på 2-3 personer. Dessa personer kommer att sköta produktion, administration och distribution. Givetvis kan de delägare som vill engagera sig ideellt även i fortsättningen göra det.

Starta en bryggeripub

Med en samlingslokal på bryggeriet kan vi ordna egna marknadsföringsaktiviteter såsom ölprovningar eller pubkvällar. Att samlas för att provsmaka våra produkter blir också en given avslutning på en bryggerivisning. Genom att ha en egen pub kan vi även få avsättning för provbryggningar. Också en perfekt plats att skämma bort oss aktieägare på!

Byta till ett större bryggverk

Inom 1-2 år har vi växt ur vårt nuvarande bryggverk. Därför behöver vi investera i ett större bryggverk. Vi tittar på flera lösningar och vilken vi landar i kommer avgöras av nya försäljningsprognoser som vi gör framöver. Här finns stora möjligheter att anpassa verksamheten efter faktiskt behov.

VÅR HISTORIA OCH BRYGGERI

Den känns långt bort, den ljumma kvällen i maj 2014 som vi träffades första gången för att prata bryggeri. Det mynnade ut i att vi var en grupp potentiella delägare som bestämde oss sig för att starta ett bryggeri, TILLSAMMANS. Ingen av oss hade kunskap eller pengar nog själv för att börja men tillsammans hade vi massvis med kunskaper och kontakter vilket gjorde att investerat kapital inte behövde bli så högt.

I januari 2015 bildades aktiebolaget och i mars 2015 började vi hyra en lokal av Falköpings Energi AB som vi renoverade och inredde till ett bryggeri. Till en början fanns det tre sorter vilket under 2018 skulle utökas med ytterligare fem. Detta år då försäljning på Systembolaget ökade kraftigt. Inledningsvis hade brittisk ölkultur dominerat bryggeriet men detta kom att ändras; vi lanserade en lageröl, en syd-tysk veteöl och amerikanskinspirerat i form av en torrhumlad IPA.

Året därefter är också en viktig milstolpe då vi får chansen att köpa fastigheten vi tidigare bara hyrt en liten del av. Nu var vi plötsligt inte hyresgäst utan istället hyresvärd. Under 2019 lossnar det ännu mer, vi får hyllplatser på fler Systembolag och innan året är slut finns vi i Falköping, Skara, Tidaholm och båda butikerna i Skövde. 2020 börjar också bra då vi får den glada nyheten att vår nya Session IPA kommer att lanseras på hela fyra Systembolag. Ett roligt kvitto på att vi är på rätt väg. En väg och en resa som vi nu vill dela med er!

HÄR ÄR VI NU

Utrustning

- 250 liters bryggverk.
- Jästankar: 3 x 500 liter + 1 x 80 liter.
- Buteljeringsmaskin med kapacitet för 400-1000 flaskor i timmen.

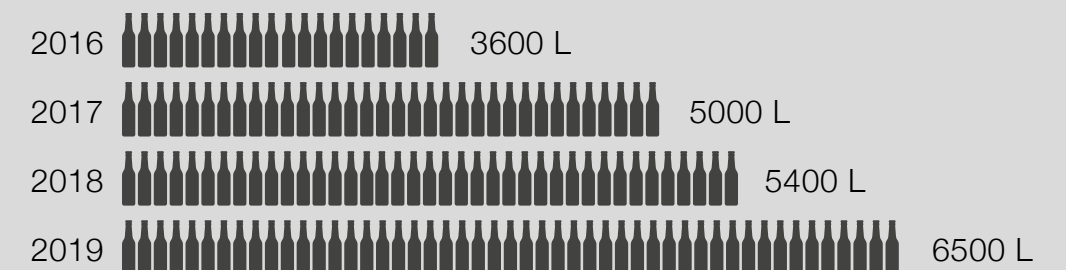
Lokaler

- Vi äger vår fastighet.
- All yta vi inte utnyttjar är uthyrd.
- Goda möjligheter att expandera.

Marknadsposition

- 24 hyllplatser hos Systembolaget fördelat på fem butiker.
- Ett tiotal restauranger köper regelbundet vår öl.
- Ett tiotal butiker säljer vårt utbud med låg eller ingen alkohol.
- Producerad volym 2020: 6 500 liter.

Produktionsutveckling (liter öl)



Finansiell information i korthet

- Nettoomsättning: 370 (321)
- Rörelsens intäkter: 422 (354)
- Råvaror och förnödenheter: -261 (-215)
- Långfristiga skulder: 730 kr
- Övriga externa kostnader: -137 (-125)
- Bruttovinst: 162 (139)
- Summa avskrivningar: -54 (-42)
- Rörelseresultat: -30 (-28)
- Resultat efter finansiella poster: - 32 (-32)

VÅRA PRODUKTER



Fyren – IPA, India Pale Ale! En ölstil med hög igenkänningsfaktor i dagens ölvärld. Fyren lutar mot den modernare stilen som kännetecknas av nyare humlesorter som är fyllda av citruster, grapefrukt, tropiska frukter och en betydligt högre beska. **6,4%**



Fyrvaktaren - Vår senaste öl som lanseras under våren 2020. Session IPA är en lite alkoholsvagare variant av IPA precis som vår vanliga IPA är detta en hyllning till Stenstorpsonen Gustaf Dahlén som gjorde flera uppfinningar som underlättade arbetet för Fyrvaktaren! **4,2%**



Falonia Ljus – Är vår äldsta öl och en öl som har utvecklats i takt med bryggeriet. Från början försökte vi få den så lagerlik som möjligt trots avsaknad av kylmöjligheter. Pilsnermalt, tysk kölschjäst, tysk humle. Numera är det en öl som hämtar inspiration från britternas pale ale, vi använder oss av brittisk humle och jäst men det är fortfarande pilsnermalt i den. Vi får alltså en brödig öl med låg beska och vissa fruktiga toner. Detta är en öl som varken utmanar eller skakar om smaklökarna utan en vardagsöl som man gärna återvänder till. **5,0%**



Ekebergsbärs – Detta är en bärnstensfärgad pale ale med Wai-iti som dominerande aromhumle. En medelkraftig beska balanserar upp sötman och kompletterar den rika fruktigheten från jäsningsen. Frisk arom av stenfrukter och en lång efterbeska. De lätta karamelltonerna kombineras lätt med höstgrytor, mustiga soppor eller en högrebsburgare. **5,0%**



Tranan – Med sin milda beska låter den jästen få framträda med sina fruktiga toner och skapar på så sätt en frisk öl som passar bra till lätta fiskrätter, sallader eller varför inte en grillad lax. Vänd gärna på flaskan innan servering så att du får med av jästkakan i ölen, en hefe Weißbier, eller håll försiktigt för att inte få med den. **4,8%**



Bergslager – En lageröl är alltid en lageröl och vi har skapat en öl där malten får komma fram och humlen finns med för att balansera upp smakerna. Medium beska, medium kropp, markerad sötma, sädiga grundsmaker. En öl till mat och till gott sällskap eller bara för sig själv. Namnet Bergslager passar extra bra på en lageröl från Falköping. **4,8%**



S:t Olof – Stout är en öltyp som har förväxlats och beblandats under lång tid med porter. Vår tolkning av en stout har dessutom fått ett inslag av havre. S:t Olof är en mörk, nästan svart öl med röda toner. Lite kaffefärgat skum. En riktigt trevlig kakaoarom blandas med lite brödig sirapskaraktär. Rund munkänsla och en medium till lätt kropp som stötts upp av en försiktig sötma. Efter smaken är föredömligt torr. **4,5%**



Frans Johan – Mild är en öltyp som på 50-talet mer eller mindre definierade den brittiska arbetarklassen. En som arbetat mest i Falköping är Frans Johan Gegerfeldt. Under första halvan av 1900-talet skapade han Alphems Arboretum och detta på sin fritid efter att han hade gjort sin två mil långa postrunda till fots. Vår Frans Johan är mörkbrun i färgen, lite lägre kolsyra och låg beska. Aromen är försiktig och smaken domineras av choklad, russin, sötma och maltighet. En smakrik öl för att hålla så pass låg alkoholhalt. (Innehåller mjölksocker). **3,2%**



Kvarnen – Kvarnen är Nya Victorias smakrika lättöl. När man brygger en lättöl så kan man inte använda så mycket malt som man skulle vilja för smakens skull. Därför har vi använt oss av extra mycket smakrika maltsorter för att kompensera. Humlen har en framträdande roll för att ge ölen sin lantliga karaktär med sädiga smaker och murriga toner. En svalkande öl med mycket smak som passar fint i alla lägen eftersom det är en lättöl. Vi kallar den för Kvarnen för det snurrar inte så mycket när man dricker den och det gör inte kvarnen i Falköping heller. **1,9%**



Julmust / Påskmust - Steget från öl till julmust är heller inte så långt då den förutom ett antal hemliga kryddor även innehåller malt och humle. Vår must kännetecknas av att den är extra fyllig och har, enligt vår mening den optimala mängden sötma och kolsyra. **Alkoholfri.**



FRAMTIDSVISIONER

Som riktmärke har vi satt upp målbilden att producera 200 000 liter om året. Alla investeringar som görs dimensioneras utefter den volymen. Ibland i flera steg men alltid med siktet inställt på målbilden. Utrustningen vi anskaffar ska vara flexibel så att vi efter behov ska kunna ligga på en produktion från 50 000 liter och upp till 200 000 liter genom att justera antalet anställda.

NYA ÖL

Vi utvecklar ständigt nya öl och har örat mot marken för att plocka upp vad öldrickarna vill ha. Men framförallt brygger vi öl vi själva gillar, för vi är övertygade om att det kommer att skapa en bättre produkt med hjärta och själ.

NYA PRODUKTKATEGORIER

Att ett riktigt bryggeri inte bara brygger öl utan även förser bygden med läsk är en tanke som funnits med oss hela tiden. Därför lanserade vi i vintras vår julmust som sedan följdes upp av påskmust. Två stora succéer som gett oss blodad tand att vidareutveckla marknadssegmentet läsk. Här ser vi en stor potential att öka våra volymer.

NYA MARKNADER

För att ta oss mot vår målbild behöver vi expandera ut i från Falköping och så småningom ut i från Skaraborg. Stenen är redan i rullning då vi förutom Systembolaget i Falköping finns representerade på ytterligare tre orter.

ÄGARBILD

Bryggeriaktiebolaget Nya Victorias ägare per 2020-04-01:

DELÄGARE	ANTAL ANDELAR	
Anders Lantz*	28 000	14,3 %
Mats Johansson*	20 000	10,2 %
Tommy Tapper*	20 000	10,2 %
Ulf Karlström	16 000	8,2 %
Oscar Lindblad	16 000	8,2 %
Hjalmar Björling	12 000	6,1 %
Mattias Björklund	12 000	6,1 %
Mikael Plith*	12 000	6,1 %
Susanne Olsson	12 000	6,1 %
Tor Sigfridsson*	12 000	6,1 %
Bo Nimrup	8 000	4,1 %
Daniel Thörnqvist	8 000	4,1 %
Emil Axelsson	8 000	4,1 %
Hans Kylander	4 000	2 %
Henrik Kylander	4 000	2 %
Staffan Wiljegård	4 000	2 %
ANTAL ANDELAR		196 000

*personligen samt via bolag

STYRELSEN

Styrelsen består idag av: Oscar Lindblad (ordförande), Mattias Björklund, Mats Johansson, Susanne Olsson och Hjalmar Björling.



SÅ GÖR DU

Efter att ha läst igenom detta investeringsmemorandum blir du delägare genom att fylla i formuläret nedan och skicka till mats@nyavictoria.se.

När emissionens minimigräns på 15 tecknade poster är uppnådd inleds tilldelningen av aktier. Nu kommer du att få en avräkningsnota samt en betalningsinstruktion som bekräftar din teckning samt beskriver hur du betalar för dina tilldelade aktier.

Sista datum för att teckna aktier är den 30 september 2020.

Teckning av aktier

Härmed tecknar jag/vi st poster á 4 000 aktier.

Namn:

Adress:.....

Post nr:.....

Ort:.....

Persnr/Orgnr:.....

Ort och datum:

Namnteckning:.....

KONTAKT

Har du frågor eller funderingar kring nyemissionen kontakta mats@nyavictoria.se.

För allmänna frågor och funderingar kring bryggeriet är du välkommen att höra av dig till info@nyavictoria.se.



VICTORIA
BRYGGERIAKTIEBOLAGET