

VASP:n uudessa panimossa satsattiin myös uuteen keittolaitteistoon. Kapasiteettia olisi nyt jopa kahden miljoonan vuosituotantoon, Jani Vilpas kertoo.



Neljän pullon pakkaus Prykmestarin oluita on noussut suosituksi liikelahjaksi.

10 vuotta olutkulttuuria Vakka-Suomesta

Syyskuussa 2007 perustettu Vakka-Suomen Panimo Osakeyhtiö viettää 10-vuotisjuhla-vuottaan työn merkeissä. Tuotannossa tahkotaan ennätyksiä, kertoo panimomestari ja toimitusjohtaja Jani Vilpas.

- Pystymme nyt vastaamaan kysyntään paremmin, kun meillä on käytössä nämä uudet tilat, jotka on rakennettu aivan meidän suunnitelmiemme mukaan.

Laadukkaita erikoisolutia tuottava pienpanimo toimii Uudessa kaupungissa ja markkinoi tuotteitaan Prykmestar-nimellä. Panimo on vuosien aikana val-

mistanut noin 80 erilaista olutta, joista ympärivuotisessa tuotannossa on kymmenkunta.

- Niistä vaalea pils ja schwarzbier ovat kuuluneet valikoimaan alusta asti. Tunnetuin ja palkituin oluemme on 9-prosenttinen Prykmestar SavuKataja.

Lähes saman verran vuoden aikana valmistetaan kausioluita. Niissä maistuvat sesongin maut.

- Olemme varmaan ainoa panimo Suomessa, jolla on käytössä vesuri. Suviluussa käytetään oikeita koivunlehtiä, NokkosPilsissä nokkosia. Haluamme tuoda uluisiin suomalaista maku-

maailmaa, kuten havua ja tervaa - tai vaikka pekonia HK:lta. Pieniä määriä uskaltaa kokeilla, ja siten omakin mielenkiinto pysyy yllä, Jani Vilpas sanoo.

Loppuvuoden kausioluita ovat muun muassa Oktoberfest-, Talvibock- ja Raskasta Joulu-olut.

Liikelahjaksi omalla etiketillä Vakka-Suomen Panimosta voi tilata vaikkapa yrityslahjaksi myös aivan omaa olutta.

- Se on meillä kasvava osa-alue: teemme pieniä, vähintään 500 pullon erä asiakkaan omalla etiketillä. Voimme myös val-

mistaa erän olutta asiakkaan oman maun mukaan tehdyllä reseptillä. Minimimäärä on silloin 2000 litraa. Aikaa valmistukseen menee noin 2-3 kuukautta, Jani Vilpas sanoo.

Nopeimmin yrityslahjan saa ostamalla neljän pullon lahjapakkauksen vaikkapa panimon omasta myymälästä.

Suurin osa Vakka-Suomen Panimon tuotannosta myydään kuitenkin Alkon ja kaupan keskusliikkeiden kautta. Jani Vilpas odottaa mielenkiinnolla mahdollista alkoholilain uudistusta.

- Isoin asia meille olisi, jos

maitokauppojen myyntiraja nousisi 5,5 prosenttiin. Omaa myymäläämme ei ole perustettu kilpailemaan Uudenkaupungin ravintoloiden ja kauppojen kanssa. Myymälän tarkoitus on palvella vierailijaryhmiä, joita meillä käy vuodessa noin sata.

Oluiden lisäksi VASP:n valikoimiin kuuluvat nykyisin myös siiderit, limonadit ja jääteet. Äskettäin on toimitettu Kiinaan ensimmäiset erät Luomu Pilsiiä ja jääteetä. Muuta vientiä yrityksellä ei toistaiseksi vielä ole.



Välittitie 2
23500 Uusikaupunki
Puh. +358 2 8400 400
www.vasp.fi