

— *Tendensanalyse 2019* —

Danske destillerier

En branche i
spirende vækst

vsod

Forord



Af Henrik Brinks, ejer Copenhagen Distillery

Der var engang, hvor Danmark var et destillerende-land i stor skala, og brændevin var en del af den daglige kost for mange danskere. Smagen for brændevin aftog, og det samme gjorde destillerierne. Men i de senere år er branchen genopstået af asken – dog i helt nye klæder. Produktionen er meget mindre og kvaliteten langt højere – det bevidner de mange priser, som regner ned over danskproduceret spiritus. I år er ingen undtagelse.

Danskernes forhold til spiritus har ændret sig markant. Vi efterspørger kvalitet, og spiritus er i langt højere grad blevet et nydelsesprodukt. Men destillerierne og vores produkter er ej blot til lyst. Destillerierne fylder en stadig vigtigere rolle i deres lokalsamfund, hvor de tiltrækker turister og bidrager med udvikling og beskæftigelse. Ikke mindst i landdistrikterne, hvor mange destillerier ligger.

Dansk kvalitetsspiritus er for alvor ved at bide sig fast på landkortet, og branchen vokser støt. Der hersker en klondisk stemning i branchen. Som destilleriejer er det voldsomt inspirerende fra første parket at se, hvordan vi inspirerer og udfordrer hinanden til kontinuerligt at skubbe barren for, hvad der kan lade sig gøre i Danmark.

Branchen er i vækst og bidrager i stigende grad til det danske samfund. Forventningerne til fremtiden er lyse, men der er også tidsler mellem roserne. Potentiallet er større, men en række barrierer står i vejen for, at det for alvor bliver indfriet. Tendensanalysen viser blandt andet, at bureaukrati og høje afgifter er blandt de største sten på vejen.

God læselyst!

Redaktionen er afsluttet 17. december 2020
Publikationen er offentliggjort på www.vsod.dk

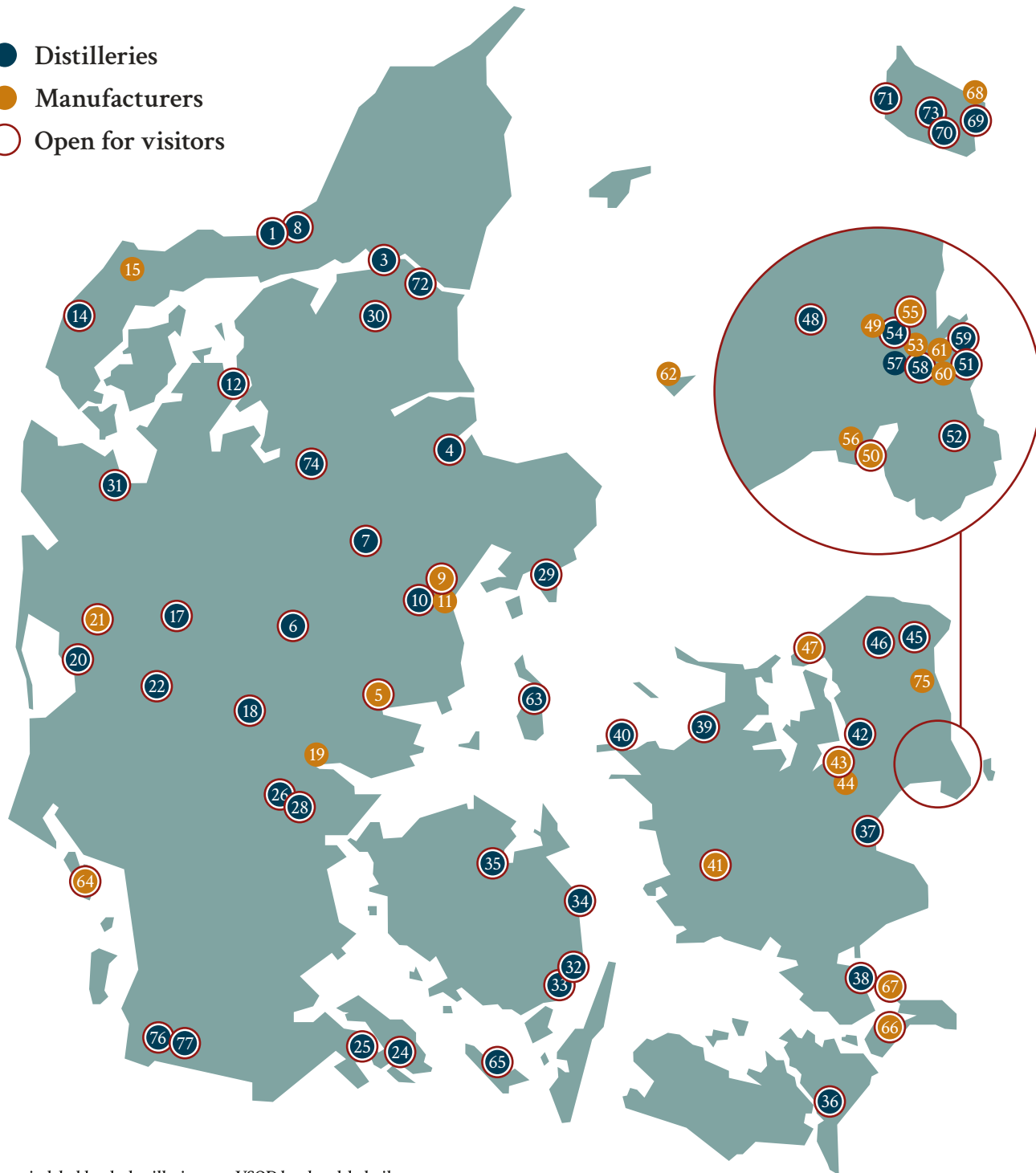
Henvendelser om publikationen kan ske til:
Sekretariatschef Nikolai Klausen
9137 31330
nkl@danskerhverv.dk

Om VSOD

VSOD har siden 1977 været brancheorganisation for vin- og spiritusimportører, grossister og producenter i Danmark. Organisationens medlemmer står for en stor del af Danmarks samlede import af vin og spiritus samt produktion af vin, frugtvin og spiritus. Blandt medlemmerne tæller desuden en lang række danske destillerier og spiritusproducenter.

Danish Distilleries & Manufacturers

- Distilleries
- Manufacturers
- Open for visitors



Kortet indeholder de destillerier, som VSOD har kendskab til.
Kort opdateret d. 9 august 2021

Jylland

- 1 Nordisk Brænderi Fjerritslev
- 3 Søgaard's Bryghus Aalborg
- 4 Brænderiet Enghaven Randers
- 5 De 5 Gaarde Horsens
- 6 Vrads Destilleri Bryrup
- 7 Sall Whisky Distillery Hammel
- 8 Tranum Mølle Destilleri Brovst
- 9 Bottle Rocket Aarhus C
- 10 Njord Gin Aarhus C
- 11 Pure Shots Århus C
- 12 Brænderiet Limfjorden Roslev
- 14 Thy Whisky Snedsted
- 15 Spritfabrikken Thylandia Thisted
- 17 Søbogaard - Djon Gin Herning
- 18 Fary Lochan Give
- 19 WY Distillery Grindsted
- 20 Stauning Whisky Skjern
- 21 Westjysk Smag Skjern
- 22 Knaplund Destilleri Hoven, Tarm
- 24 Destilleriet Als Højrup, Sydals
- 25 Sønderborg Destillery Sønderborg
- 26 Skærsøgaard Almind
- 28 Trolden Distillery Kolding
- 29 Bullseye Spirits Ebeltoft

- 30 Volsted Distillery Støvring
- 31 Small Batch Distillers Hjern
- 72 Fennec Spirits Storvorde
- 74 Hjortu Destilleri Tjele
- 76 Norlyk Distillery 76 Tønder
- 77 Marsk Destilleriet 77 Tønder

Fyn

- 32 Mosgaard Whisky Oure
- 33 Aqua Vitae Skårup, Sydfyn
- 34 Nyborg Destilleri Nyborg
- 35 Small Craft Distillery Odense

Sjælland

- 36 Falster Destilleri & Bryghus Væggerløse
- 37 Braunstein Køge
- 38 Radius Distillery Præstø
- 39 Lammefjordens Destilleri Hørve
- 40 Dyrehøj Vingård Kalundborg
- 41 Likørhaven Slagelse
- 42 GetSpirits Distillery Roskilde
- 43 Snoremark Roskilde (Tågerup)
- 44 Brinkholm Whisky Roskilde
- 45 Stone Grange Fredensborg
- 46 Thornæs Destilleri Fredensborg
- 47 Schumacher's Helsingør
- 48 OriGIN CPH Skovlunde

- 49 Mjødbrggeriet Petersen & Søner Brønshøj
- 50 Nohrlund Hvidovre
- 51 Copenhagen Distillery København S
- 52 SiWu Distillery København S
- 53 Six Nordics København N
- 54 Den Klodsede Bjørn København N
- 55 EtOH Spirits København Ø
- 56 Rebæl København Ø
- 57 Destilleri Hammer & Son Frederiksberg C
- 58 Mikkeller Spirits København V
- 59 Empirical København V
- 60 Skotlander København K
- 61 Snaps Bornholm København K
- 75 Nordic Gin House Horsholm

Øerne

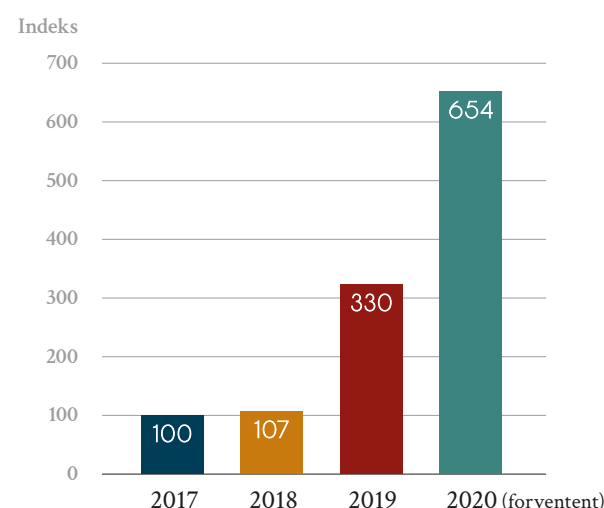
- 62 Anholt Gin Anholt
- 63 Sams Island Distillery Samso, Onsbjerg
- 64 Duxbury Fanø Spirits Fanø
- 65 Æro Whisky Æro, Æroskøbing
- 66 Isle of Møn Spirits Møn, Askeby
- 67 Noorbohandelen Møn, Stege
- 68 Nord Snaps Bornholm, Allinge
- 69 Den Bornholmske Spritfabrik Bornholm, Nexø
- 70 Lille Gadegård Bornholm, Aakirkeby
- 71 Bornholms Distillery Bornholm, Rønne
- 73 Wild Distillery Aakirkeby

Destillerier bidrager til lokal udvikling

Dansk kvalitetsspiritus er i vækst. Destillerierne producerer stadig større volumen og ansætter flere medarbejdere. Det viser en undersøgelse, som Dansk Erhverv i samarbejde med VSOD har gennemført i efteråret 2020. Over de sidste år er der sket en stor stigning i produktionen, så danske destillerier producerer tre gange

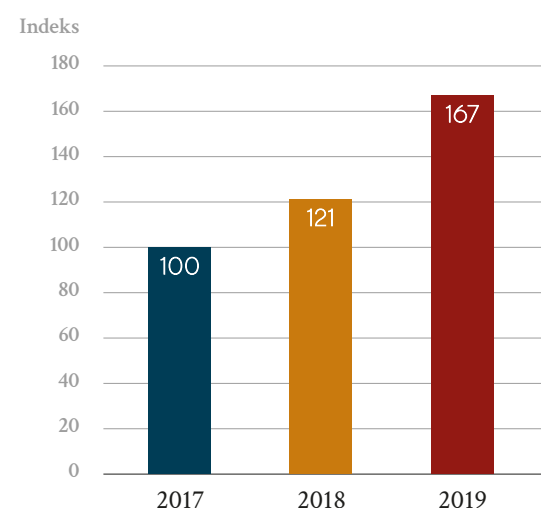
mere i 2019 sammenlignet med 2017 målt i ren alkohol. Ligesom de seneste tendensanalyser har vist, er det særligt Gin, som de danske destillerier producerer. Samtidig er antallet af medarbejdere steget med over 60 procent siden 2017.

Fyldte kedler – stor vækst i produktionen hos danske destillerier



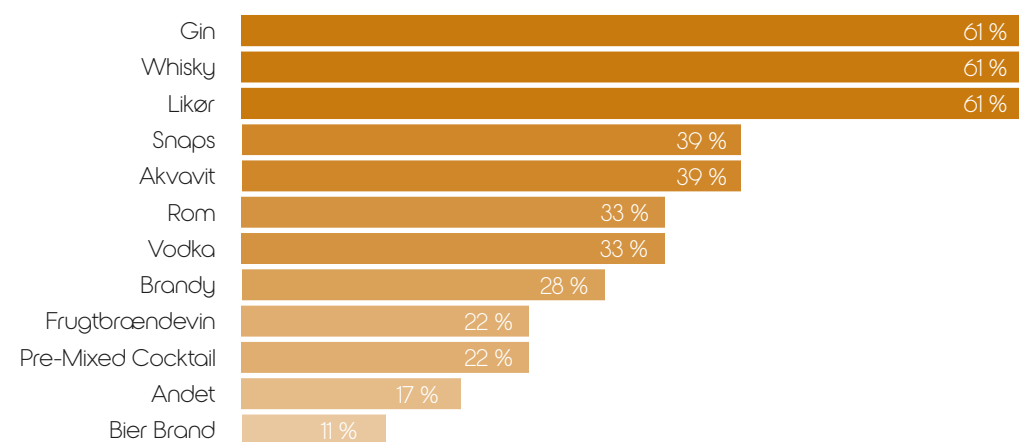
Anm: Omregnet til indekstal ud fra gennemsnitlige sum. 2017 = 100. N (2017) = 13, n (2018) = 15, n (2019) = 16, n (2020) = 18
Kilde: Dansk Erhverv for VSOD, september 2020

Stadig flere kollegaer i branchen



Anm: Omregnet til indekstal ud fra gennemsnitligt antal ansatte. 2017 = 100. N (2017) = 16, n (2018) = 17, n (2019) = 17
Kilde: Dansk Erhverv for VSOD, september 2020

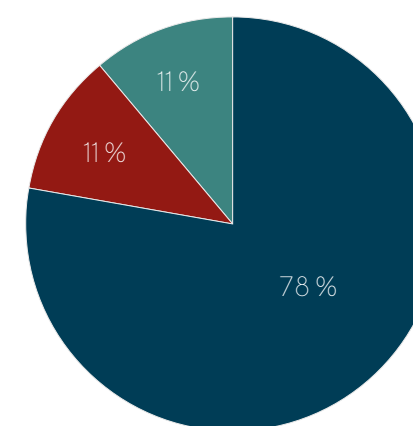
Destillerierne laver særligt whisky, gin og likør



Anm: Beregnet som andele af virksomheder, der fremstiller de viste typer spiritus. 'Andet' dækker over mjød. N = 18
Kilde: Dansk Erhverv for VSOD, september 2020



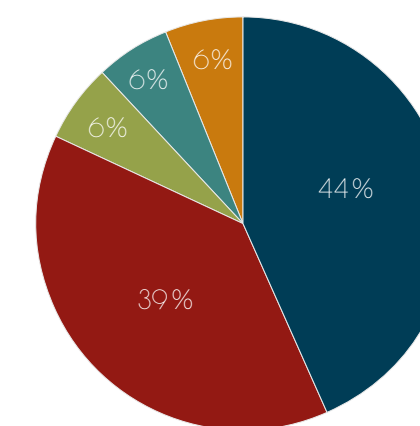
Tro på fremtiden – forventning om flere hænder i branchen i fremtiden: andel som forventer flere ansatte om 5 år



● Ja ● Nej ● Ved ikke

Anm: Spørgsmål: Forventer I at have flere ansatte om 5 år sammenlignet med i dag? N = 18
Kilde: Dansk Erhverv for VSOD, september 2020

Stigning i efterspørgsel på destilleriernes produkter: andel af destillerier, som oplever øget efterspørgsel



● Meget enig ● Enig ● Hverken enig eller uenig ● Uenig ● Meget uenig ● Ved ikke

Anm: Spørgsmål: Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: Sammenlignet med for tre år siden er der større efterspørgsel på vores produkter? N = 18
Kilde: Dansk Erhverv for VSOD, september 2020

Destillerier bidrager til lokal udvikling

Danske destillerier giver vigtigt bidrag til udviklingen i deres lokalsamfund. Danske destillerier producerer ikke blot gyldne dråber, vi kan nyde efter en middag i godt selskab. Mange steder er de et naturligt omdrejningspunkt for turisme og skaber vækst og arbejdspladser uden for de store byer. Danske destillerier giver også omtale og trækker folk til lokalområderne fra nær og fjern.

På Møn har ægteparret Uffe og Sara Skaaning Lind destilleriet Isle of Møn Spirits, hvor de blandt andet producerer gin og snaps. Uffe og Sara er sammen med deres destilleri tæt knyttet til Møn, hvor alle deres smagsgivere, eller såkaldte botanicals, kommer fra.

“Skulle vi få mulighed for at dyrke citroner og peber, vil vi slet ikke bytte. Vores lokale urter er blevet vores statement og kendetegn – det virker og giver en fantastisk smag”, fortæller Sara.



Isle of Møn Spirits er ikke det eneste af de mange danske destillerier, som trækker turister til deres lokalområde.

Sara og Uffe er meget engageret i deres lokalområde, og det er gengældt. Deres sanketure er populære både for mønboerne og gæster, som kommer langvejs fra Sjælland og Sverige. Men bredden af turister stopper ikke her; Isle of Møn Spirits afholder forskellige sæsonarrangementer, smagning og rundvisninger, som tiltrækker nordmænd, tyskere og danskere fra hele landet.

“Møn er et eftertragtet sted at komme på besøg – både på endagsture og ferie. Vi har haft mange, som er kommet for at besøge os, og det er vi både meget taknemmelige for og stolte af”, siger Sara.

Isle of Møn Spirits leverer til mange butikker på Møn, og Sara og Uffe gør meget for at sætte deres destilleri – og dermed Møn – på landkortet, så flere besøgende kan få glæde af gode smagsoplevelser og alt det andet, som Møn har at byde på.

Turister fra ind- og udland

Isle of Møn Spirits er ikke det eneste af de mange danske destillerier, som trækker turister til deres lokalområde. Ifølge en undersøgelse fra Dansk Erhverv, har tre ud af fire destillerier åben for besøgende. Ét af de destillerier, som modtager flest besøgende, er Danmarks største destilleri, Stauning Whisky, der ligger ud til Ringkøbing Fjord. Stauning Whisky modtager omkring 15.000 besøgende årligt, men efter en meget stor udvidelse af destilleriet sidste år forventer Stauning Whisky, at 50.000 besøgende årligt vil lægge vej forbi destilleriet.

Stauning Whisky er et internationalt anerkendt destilleri, som producerer prisvindende whisky. Destilleriet er med til at sætte Ringkøbing-Skjern kommune på landkortet og bidrager til, at kommunen kan bryste sig af være Danmarks fjerde største turistkommune. Her er man stolte af sit destilleri. Faktisk så stolte, at tilflyttere tilbydes en gratis rundvisning på destilleriet.

Også i Limfjorden er det lokale destilleri, Brænderiet Limfjorden, et af områdets attraktioner, som trækker folk til. Det fortæller Kristina Lehmann Schjøtt, der er direktør i Destination Limfjorden.

“Brænderiet Limfjorden er et super hyggeligt sted. Det ligger smukt, og der er rigtig god atmosfære. Vi har mange små perler i området, som hjælper hinanden og trækker folk til. Brænderiet Limfjorden bruger de lokale råvarer, og særligt i forhold til bæredygtighed er det jo rigtig godt.”

I højsæsonen driver Brænderiet Limfjorden også restaurant og har mulighed for overnatning, og rundt regnet har de 30.000 besøgende om året, som kommer for at få en god oplevelse. Ole og Silvia, som ejer destilleriet, gør meget for at skabe en indbydende og gastronomisk spændende oplevelse, og det værdsætter de besøgende, som gerne kommer for tredje gang for at introducere nye venner til den nordjyske perle.



Destillerierne bidrager til at skabe udvikling i deres lokalområde. Ikke kun ved at tiltrække turister, men også ved at samarbejde med andre lokale fødevarerproducenter. Det giver et økosystem, der er med til at skabe vækst og udvikling til lokale virksomheder.

“Vi nyder at bruge de lokale råvarer og kan godt lide at lave forsøg på disse. I nærheden af Brænderiet ligger en god æbleplantage, som vi samarbejder med og har produceret en lokal ‘calvados’. Det samme har vi gjort med lokaldyrkede roer, som gerne skal blive til en god dansk roe ‘rom’ – roerne er dyrket af innovative unge landmænd fra Salling, som dyrker flere forskellige typer af roer og høster på gammeldags facon”, fortæller Silvia.

I madlavningen bruger Ole og Silvia mejeriprodukter fra Thise Mejeri, som nærmest er deres nabo, og så

samarbejder Brænderiet Limfjorden med lokale kroer, som arrangerer ture til dem:

“Vi har et godt samarbejde med de lokale kroer. Deres gæster kommer til Brænderiet og får en rundvisning hos os, hvorefter de tager tilbage og spiser på kroen. På den måde er vi blevet lidt af en attraktion”, fortæller Ole.

Potentiale til mere

Lokale danske destillerier har noget at byde på, som er i stadig højere kurs hos turister. Ifølge Den Nationale Strategi for Dansk Turisme efterspørger turister i højere grad nære og autentiske oplevelser. Charterrejsen er ikke død, men vi ser flere, som går udenom pakkerejserne og selv vil finde og booke oplevelser. Det kan Noa Jankovic, Public affairs-chef i Landdistrikternes Fællesråd nikke genkendende til:

“Det er stadig de store seværdigheder, der trækker turisterne til Danmark, men det er i høj grad de nære, autentiske oplevelser, der holder dem her lidt længere og sikrer, at de kommer tilbage. I den forbindelse er lokale attraktioner vigtige. De brander et område, og det er helt vildt vigtigt med fyrtårne, som nogle destillerier er, der gør området interessant for tilreisende.”

Samtidig bliver mad og gastronomiske oplevelser i højere grad et trækplaster for turister til Danmark. Hele 54 procent af udenlandske turister rejser specifikt efter lokale danske madoplevelser og specialiteter, viser tal fra Visit Denmark.

Danske destillerier skriver sig ind i begge tendenser, og potentialet for at tiltrække endnu flere turister til Danmark – særligt til landdistrikterne – er klart til stede. Netop turisme vurderer Landdistrikternes Fællesråd til at være et afgørende væksterherv for landdistrikterne i Danmark.

“Turismeerhvervet er mega vigtigt uden for de store byer. Når man indregner alle effekterne, er turisme faktisk det største erhverv nu, og vi arbejder målrettet på, hvordan vi kan understøtte særligt de mindre turistoplevelser. Der er helt sikkert potentiale til mere”, fortæller Noa Jankovic.

Ekспортpotentialiet er ikke indfriet endnu

Dansk gastronomi har om noget været med til at sætte fokus på Danmark i udlandet, og med de seneste års rivende udvikling i den danske spiritusbranche er der potentiale for, at dansk spiritus også kan sparke døren ind til udlandet og blive en eksportsucces. Danske produkter er kendt for deres kvalitet og velsmag, og netop det rammer dansk spiritus.

En ting er, at dansk gastronomi trækker turister til Danmark – noget andet er, at dansk gastronomi kan eksporteres og bidrage yderligere til dansk økonomi. En undersøgelse fra Dansk Erhverv viser, at langt størstedelen af danske destillerier de seneste tre år har oplevet en positiv udvikling i efterspørgslen på deres produkter. Produktionen er således mere end tredoblet fra 2017 til 2019, og i 2020 forventes yderligere en fordobling af produktionen i forhold til 2019.

Alligevel er det endnu kun ét ud af fem destillerier, som eksporterer 20 procent eller mere af deres salgsvolumen. Branchen har med andre ord ikke indfriet sit potentiale endnu. Men at potentialet er der, kan der ikke være tvivl om, mener Max Scott, brandmanager hos Juuls Vinhandel, som er en af landets store vin- og spiritus importører og forhandlere.

“Dansk spiritus er eksploderet, og det er fantastisk. Man kan takke den danske gastronomi for, at vi får store investorer, som investerer i danske destillerier”.

Og netop i et gastronomisk perspektiv og et øget fokus på lokale råvarer, mener Max Scott, at én af nøglerne til døren til eksportmarkederne ligger.

“Vi har nogle råvarer i Danmark, som gør, at vi godt kan indfri et større potentiale. Vi er på det rigtige spor, og vi kommer til at se en positiv udvikling, hvor vi i langt højere grad producerer hjemme”.

Hårdt marked

I takt med at danske destillerier bliver bedre og bedre til at udvikle på deres smag og øge deres produktion, har dansk spiritus en stor mulighed for at vække yderligere opsigt uden for landets grænser.

Men det er et hårdt marked, som kræver tålmodighed og høj kvalitet for at klare sig. Danske destillerier har mange og store konkurrenter. Det skal dog ikke stoppe eksportdrømmen, men ifølge Max Scott skal danske producenter huske på, at kvalitet og godt håndlag tager tid, og at det er en styrke at bygge et solidt og stærkt fundament for en branche, som virkelig har potentiale til at blive efterspurgt på verdensplan.



Selvom konkurrencen er hård, er der optimisme at spore i branchen

“Historisk set har Danmark ikke været et spiritusproducerende land, så vi har ikke historikken i ryggen. Vi skal respektere, at ting tager tid, og at historie betyder meget. Det tager tid at lære ting. Men det er en del af det, og vi er godt på vej. Der er helt klart et potentiale, som kan vokse sig stort, men vi må ikke gå på kompromis med kvaliteten – for det er et dansk gastronomisk kendetegn”, uddyber Max Scott.

Romekspert og indehaver af bloggen Romhatten, Mads Heitmann, som har skrevet flere bøger om rom, er enig.

“De danske producenter kæmper mod lande med mange hundrede års erfaring. Både i forhold til gæring og destillering af den rene, rå spiritus, men også i forhold til, hvor længe spiritussen har ligget – det kan danske producenter af gode grunde ikke konkurrere med. Men tiden skal nok gå.”

Fokus på kvalitet skal bane vejen

De danske destillerier oplever øget efterspørgsel. Over 80 procent af destillerierne oplever, at efterspørgslen på deres produkter er større nu, end den var for tre år siden.

Henrik Elsner er master destiller på det danske destilleri Stone Grange, som er ét af de destillerier, som har oplevet øget efterspørgsel på deres produkter. Det er særligt fra England og Tyskland at efterspørgslen kommer, og Henrik Elsner lægger vægt på kvalitet som et konkurrenceparameter.

“Dem, der kan være med internationalt, er dem, der laver et kvalitetsprodukt og ikke sprænger over, hvor gærdet er lavest. Men som samtidig kan hamle op med internationale aktører. Man skal have skabt sig noget omtale, som kan hjælpe på eksportmulighederne”, fortæller Henrik.

Også Mads Heitmann peger på kvalitet som afgørende for, at dansk spiritus bryder igennem lydmuren.

“En barriere kan være, at andre lande simpelthen er bedre til at producere spiritus, fx Skotland eller Caribien, som har flere hundrede års traditioner. Vi har langt endnu, fordi vi kun har lavet whisky i 15 år og rom i små 10 år. Vi har ikke den historiske erfaring med så mange års ‘trial and error’. Der er bare nogle producenter på det internationale marked, som er svære at slå med, når det kommer til kvalitet.”

Men Mads Heitmann peger på, at Dansk spiritus er godt på vej – og dét bliver der lagt mærke til internationalt.

“Inden for de sidste 10 år har vi set en forøgelse af danske spiritusproducenter. Særligt Stauning har været med til at skabe en historie om, at vi kan lave spiritus i Danmark, selvom vi ikke har en tradition for det. Det er god dansk storytelling.”

Også hos Henrik Elsner er der tro på fremtiden.

“Den danske spiritusbranche laver nogle ganske gode og smagfulde produkter, men vi er oppe imod hård konkurrence fra de store, internationale brands. Vi skal turde stole på dansk spiritus og tage det ind, for der skal volumen og flow til for at det virkelig kommer ud over stepperne.”



Optimisme hos destillerierne

Selvom konkurrencen er hård, er der optimisme at spore i branchen. Ifølge Dansk Erhvervs undersøgelse forventer 78 procent af de danske destillerier at have flere ansatte om 5 år, end de har på nuværende tidspunkt, og tallene fra 2016 til 2019 viser også en positiv udvikling med en stigning i det gennemsnitlige antal medarbejdere på over 60 procent. Derudover giver knap 90 procent udtryk for, at der er vækstpotentiale for dansk spiritus.

Destillerierne peger selv på eksportfremstød som et greb, de tror på. For at få hul igennem til det meget konkurrenceprægede marked, er det vigtigt med markedsføringstager, der kan hjælpe med at få udlandet til at få øjnene op for de danske producenter. Det kunne fx være i regi af Gastro 2025, hvor danske myndigheder allerede arbejder med at promovere dansk gastronomi.

Priser til dansk spiritus

Danskproduceret kvalitetsspiritus fortsætter med at bringe priser og anerkendelse hjem til Danmark. 2019 var ingen undtagelse. Danskproduceret spiritus har igen i år vundet et hav af priser ved store internationale konkurrencer.

Produkt	Konkurrence	Placering	Titel	Virksomhed
Ayuuk		1	Most innovation	Empirical
Brandy	ISW	Guld	Guld	Skærsøgaard
Destillat 1	World Whisky Awards	1	Best Danish New Make	Thy Whisky
Dry Gin	Gin Masters	1	Master Award	Copenhagen Distillery
Gin	The Fifty Best	Guld		Nordisk Brænderi
HoneyWhiskey	ADI	Guld	Best of category	Knaplund Destilleri
Oak Gin	Gin Masters	1	Master Award	Copenhagen Distillery
Stauning Rye Rum Cask	Nordic Spirits Awards 2020	Guld	Whisky/ Judges Choice	Stauning Whisky
Stauning Rye	The Fifty Best World Whisky	Guld		Stauning Whisky
Thy Whisky No 9 - Bøg	Jim Murray's Whisky Bible	1	Best European Whisky, 96,5/100	Thy Whisky
Æblebrandy	ISW	Guld	Guld	Skærsøgaard
Aronia	The Liqueur Masters	Sølv	Liqueur Master UK	Westjysk Smag
Ayuuk	World Spirit Awards	Sølv	World Gin Awards	Sønderborg Destillery (Als Gin)
Bay leaf gin	Gin Masters	2	Gold Award	Copenhagen Distillery
Bourbon	ADI	Sølv	Sølv	Knaplund Destilleri
Dybbøl Gin	Nordic Spirit Awards	Sølv	Nordic Spirit Awards Gin	Sønderborg Destillery (Als Gin)
Orange gin	Gin Masters	2	Gold Award	Copenhagen Distillery
Rye Whiskey	ADI	Sølv	Sølv	Knaplund Destilleri
Stauning Port Smoke	San Francisco World Spirits Competition 2020	Sølv	Peat Single Malt Whisky	STAUNING WHISKY
Vodka	ADI	Sølv	Sølv	Knaplund Destilleri
Als Gin	World Spirit Awards	Bronze	World Gin Awards	Sønderborg Destillery (Als Gin)
Akvavit	ADI	Bronze	Bronze	Knaplund Destilleri
Dry Gin	International Wind & Spirit Awards	Bronze	Bronze	Sall Whisky Destillery
Dybbøl Gin	LSC	Bronze	London Spirit Awards Gin	Sønderborg Destillery (Als Gin)
Gin	ADI	Bronze	Bronze	Knaplund Destilleri
Gin Sweet Aronia	ADI	Bronze	Bronze	Knaplund Destilleri
Whisky	Nordic Spirits Awards	Bronze	Distillery Edition #02	Fary lochan destilleri
Whisky	Dramlet: The Dark Prince of Denmark	Anerkendelse	The Scotch Malt Whisky Society	Fary lochan destilleri
Rom			Platin	Nordisk Brænderi



Danske destillerier har medvind

Fremtidsudsigterne er lyse, og kun få sten skal ryddes af vejen for, at dansk spiritus for alvor kan få luft under vingerne. Det viser de senere års udvikling tydeligt. Men danske destillerier er fortsat en branche i sin spæde opstart; drevet af ildsjæle og – for manges vedkommende – uden mulighed for at give sig selv en fuld løn. Forbedrede rammevilkår vil bidrage til for alvor at give branchen luft under vingerne.



Tendensanalysen tager udgangspunkt i data fra før, coronapandemien gjorde sit indtog. Forhåbentlig stikker krisen ikke en kæp i hjulet på den positive udvikling, vi har set de senere år, men der er ingen tvivl om, at coronakrisen har haft og fortsat har stor betydning for destillerierne. Krisen tydeliggør, at det er en skrøbelig branche, som fortsat har behov et lille rygstød, der kan give destillerierne en mere solid platform at stå på. Det skal for alvor give branchen luft under vingerne, skabe jobs i landdistrikterne og bidrage til at cementere Danmarks førerposition på det gastronomiske område.

Bureaukrati og høje afgifter hæmmer destillerier

I Dansk Erhvervs rundspørge peger destillerierne selv på bureaukrati og høje afgifter som hæmsko for deres udvikling. Mere end halvdelen af destillerierne giver udtryk for, at høje afgifter på spiritus hæmmer deres

vækst. En sænkelse af de danske afgifter på spiritus vil være en håndsrekning til de små, danske producenter, som vil have lettere ved at etablere sig på hjemmemarkedet. Det giver en solid base at stå på, når der skal investeres og udvikles.



Danske destillerier har appetit på udvikling og vækst. Hele 89 procent mener, der er vækstpotentiale for dansk spiritus i de kommende år.

Inkluder danskproduceret spiritus i markedsføringen af Danmark

Derudover vil det give et boost til branchen, at myndighederne i højere grad tænker danskproduceret kvalitetsspirit ind i den generelle indsats for markedsføring af dansk gastronomi. I regi af Gastro 2025 arbejder danske myndigheder med at promovere dansk gastronomi, blandt andet i markedsføringen af Danmark over for turister, men også i eksportfremstød i udlandet. Som tendensanalysen viser, har destillerierne i høj grad øje for turisme, og det er oplagt at tænke destillerierne og deres turismeindsats ind i gastro-markedsføringen af Danmark. Ikke mindst for at tiltrække turister til områder uden for de store byer. Noget, som hele restaurations- og gastrosektoren, allerede er gode til.

Danske destillerier har appetit på udvikling og vækst. Hele 89 procent mener, der er vækstpotentiale for dansk spiritus i de kommende år. Ved at rydde de værste sten af vejen, vil branchen for alvor få luft under vingerne.

5 Konkrete forslag, der skal få mere blus under kedlerne hos de danske destillerier

Afgiftssænkelse på spiritus

Afgiften for den samme mængde alkohol er højere på spiritus end vin og øl. Det skaber konkurrenceforvridning.

Reducere bureaukrati

Arbejde med at strømline myndighedernes krav til destillerierne.

Ensartet fødevarekontrol

Klarere retningslinjer for fødevarekontrollen og specialisering i brancher, så kontrollen ikke varierer fra gang til gang.

Eksportfremstød og markedsføring

Indtænk dansk spiritus i eksportfremstød og markedsføring af gastrosektoren, fx i regi af Gastro 2025.

Bedre adgang til finansiering

Forbedring af lånemulighederne i landdistrikterne, fx ved at justere på beløbsgrænsen for vækstlån hos Vækstfonden.

Om analysen

Tendensanalysen er udarbejdet på baggrund af en spørgeskemaundersøgelse i september 2020 blandt destillerier og producenter i Danmark. I alt har 18 virksomheder deltaget i undersøgelsen. Alle virksomheder har ikke svaret på alle spørgsmålene, blandt andet fordi nogle af virksomhederne er nystartede og derfor ikke har haft mulighed for at svare på spørgsmål, som ligger før deres etablering. Det elektroniske spørgeskema er sendt til 61 destillerier, hvilket betyder, at 30 procent af de adspurgte har medvirket i større eller mindre grad i tendensanalysen. Der må derfor tages forbehold for, at undersøgelsen ikke afspejler samtlige destillerier og producenter i Danmark.



Dette er dog ikke unormalt ved brancheanalyser af denne karakter, og tendensanalysen må siges at give det bedst mulige billede af udviklingen og tendenser i branchen for danskproduceret spiritus, som er under hastig udvikling.

