



Køb af folkeanparter i Bryghuset Møn ApS



**1250 B - anparter til salg af
Bryghuset Møn ApS
Hver anpart koster kr. 1.025,00**



Bryghuset Møn ApS er rigtig godt i gang, og efter ansættelsen af Brygmester Sven Austel og en voldsom efterspørgsel af det lokale øl, er det nødvendigt med udvidelse af brygkapaciteten og investering i eget tappeanlæg.

Hvorfor sælger **Bryghuset Møn ApS**. anparter?

Efter megen omtale af vores øl bl.a. i dagspressen og TV, er efterspørgslen steget voldsomt.

For ikke at måtte skuffe vores kunder, har vi besluttet at udvide kapaciteten i bryggeriet til det dobbelte og at investere i eget tappeanlæg.

Udvidelsen var planlagt til at foregå over de næste år, men p.g.a. den store efterspørgsel udvider vi hurtigt. Dette kræver øget likviditet, og derfor sælger vi anparter i bryggeriet. Vi håber at få en entusiastisk aktionærkreds, der kan hjælpe os med at sprede det glade budskab om **Bryghuset Møn** og vores gode øl så vi dermed kommer yderligere frem.

1. Hvorfor investere i **Bryghuset Møn ApS**

Anparterne sælges for kr. 1025,00 pr. stk. (nummererede anparter)

Som anpartshaver får du mange fordele:

- Glæden ved at være med til at fastholde et solidt lokalt mikrobryggeri med en fantastisk atmosfære.
- Invitation til generalforsamling, dog uden stemmeret.
- Ret til deltagelse i bryggeriets arrangementer til reduceret betaling.
- Løbende mailorientering om status og nye tiltag i **Bryghuset Møn ApS**.
- Rabat på ølprodukter fra bryggeriets månedlige lagersalg til anpartshavere:
 - 1-4 anparter giver 5% rabat
 - 5-9 anparter giver 10% rabat
 - 10 anparter og mere giver 15% rabat



2. Hvad gør du for at få en anpart:

Tegningen er åbnet den 10. oktober 2007, og løber indtil videre. Du kan hente tegningsmaterialet ved henvendelse i Bryghuset Møns café eller hos Ejendomsfirmaet Kraneled.

Har du internet kan du downloade materiale og tegningsblanket på vores hjemmeside www.bryghusetmoen.dk

3. Hvorfor skal jeg købe en anpart ?

Du skal ikke investere i en anpart, hvis dit formål er at skabe et stort økonomisk afkast ud af din investering. Så skal du søge rådgivning i dit pengeinstitut.

En anpart købes "med hjertet", og fordi man gerne vil være med i det fællesskab der er omkring **Bryghuset Møn** og vores gode øl, og fordi man vil være med til at fastholde noget, der allerede er ved at blive en del af den mønske kultur.

Ønsker du at sælge din anpart igen, kan dette ske via vores hjemmeside. Her opretter vi en "børsside", hvor sælgere kan sætte deres anparter til salg, og hvor interesserede købere kan give bud. Du kan også selv sælge anparterne. I forbindelse med enhver handel skal denne noteres hos ledelsen i **Bryghuset Møn ApS**.

4. Mikrobryggerier – set med Mønske øjne:

Ekspert på området anslår, at der er plads til omkring 100 mikrobryggerier i Danmark. Med ansættelsen af Brygmester Sven Austel og med den anerkendelse **Bryghuset Møns** øl har fået skal vi være et af de 100. Det er på ingen måde usandsynligt, at Danmark ender med at blive et øl-turisme land, på samme måde som f.eks. Belgien er det i dag.

Der er heller ikke noget der tyder på, at folks interesse i varieret øl er en modedille der går over. Det folk ofte glemmer, når der tales om det nye i de mange små bryggerier er, at det faktisk ikke er noget nyt; men derimod en tilbagevenden til normal-tilstanden, som den har set ud i tusinder af år.

Konkurrencen skærpes i de kommende år. Priserne på dansk mikrobryg vil stabilisere sig i et leje, hvor efterspørgslen der i dag er større end udbuddet, vil bestemme prisen. **Bryghuset Møn** er allerede nu godt rustet til fremtiden, og vil være det i endnu højere grad med en stærk ejerkreds, der støtter op om os og vores produkter.

5. Om Bryghuset Møn:

I løbet af foråret 2005 fik vi ideen til at lave Bryghuset Møn i hjertet af Stege By. Bryghuset skulle være et bryggeri med tilhørende café og restaurant. Allerede et par måneder efter starten skabtes husets karakter, og 1. oktober 2005 tappede vi det første øl fra vores egne haner. Vi har hurtigt fået etableret os på markedet. Naturligvis på grund af vores gode øl, men bag ethvert godt glas står en god brygmester. Sven brygger oplevelser på vores tanke.



Bryghuset Møn ApS ejer bryggeri-anlægget, står for ølproduktionen og ølsalget, og bor til leje i lokalerne på Søndersti 3, 4780 Stege. Øllet sælges fra Café og Restaurant Bryghuset Møn, der ejes af Luffes Gård Holding A/S, og drives af Gutte Kraneled. Både flaskeøl og fustager sælges ligeledes på førende ølbarer i hele Danmark og i mange butikker og supermarkeder. Den kommende udvidelse medfører, at det bliver muligt at udvide kundekredsen.

Vil du være en del af Møns lokale bryggeri – have gode oplevelser og godt øl, og være deltager i bryggeriets udvikling - så tegn een eller flere anparter.

Har du spørgsmål til ovenstående er du velkommen til at kontakte

Direktør Ivan Luffe tlf 4030 0327,

Bestyrelsen:

Preben K. Christensen, tlf 4054 5706

Søren Kraneled, tlf. 2089 0330,

Bestyrelsesformand Jørn Sørensen, tlf. 2141 0090.

Med venlig hilsen

Ivan Luffe

Bryghuset Møn ApS

Direktør



Bryghuset Møn i Luffe's Gård

Først lidt om gården

I 1996 køber malermester, Ivan Luffe, Carøe's gamle købmandsgård, som på det tidspunkt var en saneringsmoden ejendom.

Det var et dødsbo, efter møbelhandler fru Christensen. Ejendommen ventede på en nedrivningstilladelse, så der kunne bygges boliger i stedet, men det blev lykkeligvis ikke til noget. Ivan Luffe havde brug for en synlig malerforretning ud mod Storegade, og for at få forretningen måtte han købe hele gården.

Hvad er sådan en gård uden et kastanjetræ?

Det første Ivan Luffe gjorde, efter at have etableret sin malerforretning, var at plante et kastanjetræ på gårdspladsen midt i ruinen, fordi "sådan et træ bare hører sig til på sådan en gårdsplads". Og siden hen har han med mange flittige hænder arbejdet på at genetablere det oprindelige gårdkompleks med buede huller i murværk, trægulv i porten og hejsehjul og lastebom direkte ud mod det smukke Nor.

Møns kommune havde også fået øjnene op for projektet, så i år 2000 bidrog kommunen på allerbedste måde til projektet, da de investerede i genoprettelsen af den smukke brobelagte gård.

Lidt om bryghuset, cafeen og restauranten

Selve bryghuset er naturligvis grundpillen i Bryghuset Møn. De store, smukke kobberkedler er ikke alene det visuelle midtpunkt i herlighederne, det er også herfra, det hele sker.

Ideen til bryghuset blev født i et tæt samarbejde mellem erhvervsmanden, Martin Nielsen og Ivan Luffe. Det var de to, som skabte projektet og rejste kapitalen. Det var de to, som drog ud i Europa for at finde den helt rigtige leverandør til anlægget.

Bryghuset blev åbnet den 1. oktober 2005.

Anlægget blev leveret af den 200 år gamle hæderkronede tyske virksomhed, Kasper Schultz. Og alle de mange forskellige bryg, som kommer ud af de smukke haner, vil ikke alene afspejle de mønske afgrøder til alle tider, det vil også virke stærkt inspirerende for hvad, der foregår i køkkenregionerne.



Undervejs vil der også komme bryg ud af mere populær karakter. Men altid af høj, brygteknisk kvalitet. Det garanterer vores nuværende brygmester for. Han hedder, Svend Austel, og er universitetsuddannet i den smukke kunst at brygge øl. Han stammer fra den smukke middelalderby, Bamberg. Og når du synes, at øllet smager godt, så er det hans skyld.

Vores lille bryggeri kan brygge 1000 liter øl ad gangen og 200.000 liter om året. Vi har ni forskellige bryg, som du kan smage på. De fem er oven i købet på flaske, så du kan tage dem med hjem.

Vi ønsker dig rigtig god fornøjelse, uanset hvor du nyder dem.





Når du har udfyldt tegningsblanketten
og returneret den:

Indsæt beløbet på vores konto i Møns Bank

Regnr. 6140 konto 2017067

og du vil i løbet af få dage modtage dit
tegningsbevis og "id"kort

