

# Automatisera de tråkiga jobben – inte de roliga

*Det ska vara roligt att driva processen anser mikrobryggaren Claes Wernerson*

**D**et är tråkiga och tunga jobb som ska automatiseras – inte de roliga bara för att vi ska kunna öka produktionen. Visst är efterfrågan så stor att vi skulle kunna expandera, men vi vill behålla kontakten med produkten.

Så säger Claes Wernerson. Tillsammans med hustrun Annica driver han ett litet bryggeri i Kvänum på Västgötaslätten, inrymt i en ombyggd ladugård. Här tillverkas öl och i begrän-

sad omfattning spritdrycker. Visst vill de att tillverkningen ska löna sig, men det är intresset för produkten, nöjet i att ta fram nya smaker och smakkombinationer, som är den starkaste drivkraften.

– Vi vill inte tillverka miljoner liter om året, säger han.

Men en produktion på 90 000 liter öl om året ligger bryggeriet Qvänum mat och malt långt

### Sammanfattat

□□ Qvänum mat och malt är ett mikrobryggeri i Västergötland.

□□ Där tillverkas cirka 90 000 liter öl om året.

□□ Fokus ligger på att ta fram nya ölsorter och smaker, inte på stor produktion.

□□ Många av ölsorterna är specialtillverkade för olika restauranger.

□□ Bryggeriet använder lokala råvaror från lantbrukare i trakten.

□□ Även tre olika spritdrycker tillverkas.



**”** Efterfrågan

**är så stor att vi skulle kunna expandera, men vi vill behålla kontakten med produkten.”**

CLAES WERNERSON, BRYGGARE  
QVÄNUM MAT OCH MALT



**Annica och Claes Wernerson** driver sitt bryggeri i en ombyggd ladugård. Förutom ägarna har företaget två anställda.

ifrån miljonsiffror. Men man tillverkar desto fler sorter. Till systembolagen i närheten levererar bryggeriet ett tiotal olika ölsorter. Men ännu fler varianter tillverkas för olika restauranger. Bryggeriet levererar öl till mer än 60 restauranger. Femton av restaurangerna får ett eget specialöl som tillverkas enbart för en viss restaurang. De flesta av dessa finns lokalt men bland kunderna finns också restauranger i både Göteborg och Stockholm.

### Processindustri i liten skala

– Restaurangerna kommer till oss och säger att ”vi vill ha ett öl som passar till vår mat”, och då försöker vi ta fram ett öl med maten i fokus, förklarar Claes Wernerson.

– Det är så himla roligt att skapa nya smaker.

Claes Wernerson menar att han är typisk för många som driver småbryggerier. Man håller inte på med verksamheten för att starta en stor industri, utan för att man gillar sin produkt och hela tiden vill utveckla den.

Samtidigt är det förstas en processindustri han, frun och de två anställda sköter. Det är ständigt flera satser öl på gång i bryggeriets tankar.

– Vi använder en gammaldags bryggmetod som behöver lite längre processtider. Vi filtrerar till exempel inte ölet eller använder några kemikalier som får ölet att klarna. Ölet får stå i tankarna tills det klarnar av sig själv,

”**Det är så himla roligt att skapa nya smaker.**”

vilket kan ta två till tre månader.

Men även om produktionen inte kan mäta sig med de stora bryggeriernas, är det inget hantverk Claes Wernerson bedriver. Bryggeriet har elektriskt styrda ventiler liksom ett system för temperaturreglering. Temperaturen är en viktig parameter vid jäsning och lagring så den måste vara den rätta.

En tappmaskin som tappar upp ölen på flaskor köpte bryggeriet för tre år sedan. Det är en ►

## Har bryggt öl i Kvänum sedan 2005

QVÄNUM MAT OCH MALT är ett bryggeri och bränneri beläget i Kvänum i Västergötland. Företaget ägs av Claes och Annica Wernerson. Utöver dessa har företaget två anställda plus timanställd personal vi behov.

ÅRLIGEN TILLVERKAS cirka 90 000 liter öl. En tredjedel av detta säljs via systembolag i trakten. Resterande två tredjedelar går till restauranger, företrädesvis i närheten men även i städer som Göteborg och Stockholm. Flera av restaurangölen är specialtillverkade för sina beställare.

Kvänum mat och malt tillverkar även tre spritdrycker. Produktionen uppgår till några tusen liter per år.





**Råvarorna köps** från lantgårdar i grannskapet, exempelvis från denna, Kungsgården, som ligger inom synhåll från bryggeriet.

”**En viktig drivkraft när vi startade var att använda lokala råvaror från lantbrukare i trakten.**”

► viktig maskin i produktionen och den är liten men effektiv, säger Claes Wernerson. Kapaciteten är 1 000 flaskor i timmen.

Men visst finns det uppgifter som borde automatiseras, anser Claes Wernerson, som inte nekar till att han tycker automatisering också är kul. Men automatiseringen ska ta bort de tråkiga och tunga arbetsmomenten. Dit hör att packa ölfaskorna i lådor och lasta lådorna på pallar. Claes Wernerson skulle gärna hitta en liten och bra anläggning som klarar den uppgiften. Men ännu har han inte hittat någon.

### Städning, städning och städning

En annan tråkig uppgift är att hålla rent. Livsmedelstillverkning i allmänhet har stränga krav på hygien i produktionen. Öl måste dessutom skyddas från att oönskad jäst kommer in i processen eftersom den jäst man använder är avgörande för resultatet.

– Att brygga öl handlar om städning, städning och städning, säger Claes Wernerson.

I själva verket misstänker han att de kanske städar för mycket bara för att vara på den säkra sidan. Därför efterlyser han en metod att ta reda

på hur rent det egentligen är, så man vet när rengöringen är tillräcklig.

### Kapsylerna en återvändsgränd

En speciell fråga är hur man sätter på kapsylerna, ett arbete som idag utförs manuellt. Orsaken är att man använder gammaldags patentkorkar, sådana där korkar av porslin med en gummi-packning som sitter fast på flaskan med en metallbygel. De är trevliga och kunderna gillar dem, men de är opraktiska i produktionen. Därför är det en ständig fråga om man ska gå över till kronkapsylar som de flesta andra bryggerier.

– Vi valde vår flaska och kapsyl när vi startade verksamheten för drygt tio år sedan, 2005, berättar Claes Wernerson.

– Då trodde vi stenhårt på att gårdsförsäljning av öl skulle bli tillåten i Sverige och att vi skulle kunna sälja ölet direkt från bryggeriet. Hade det blivit så, hade vi kunnat få tillbaka flaskorna från våra kunder och använda dem på nytt.

Men så blev det inte. Gårdsförsäljning av alkoholfria drycker är inte tillåten och ser inte ut att bli det heller. Därmed kommer inte flaskorna tillbaka till bryggeriet.

### Flaskorna har andrahandsvärde

Eftersom man inte själva kan återanvända flaskorna i ölproduktionen har de i praktiken blivit engångsglas, vilket alltså inte var planen från början. Ändå verkar flaskorna med sin patentkork som kan återförslutas hur många gånger som helst, ha ett andra liv.

– Det kokas mycket saft ute hos folk och då är flaskorna populära, så populära att det finns en andrahandsmarknad för dem. Jag tror priset ligger runt 20 kronor för en begagnad ölfaska, säger Claes Wernerson.

## Stort intresse för bryggerier

En gång i tiden var Sverige ett land med några få stora ölbryggerier plus ett par halvstora. Uppköp och nedläggningar var trenden under slutet av 1900-talet. För 25 år sedan, början av 1990-talet, var antalet bryggerier i Sverige ungefär 20 stycken.

SEDAN KOM ÖLBOOMEN runt år 2000 och det öppnades bryggerier runt om i hela Sverige. Alla har inte överlevt, men antalet bryggerier har ändå växt lavinartat under 2000-talet. Enligt föreningen Svenska Ölfrämjandet finns idag 170 bryggerier som tillverkar öl i egen regi. I Sverige producerades 464 miljoner liter öl år 2014.

För bryggeriet är patentkorkarna däremot en produktionsteknisk återvändsgränd, menar han. Det är svårt att se hur det skulle gå att överlåta på en maskin att sätta på patentkorkarna. Men om det till slut blir några andra kapsyler är fortfarande en öppen fråga. För det är många som säger att bryggeriet absolut inte får byta.

### Lokala råvaror

En viktig drivkraft när paret Werner-son startade sitt byggeri var att använda lokala råvaror från lantbrukare i trakten. Därför köper man säden som används i processen från granngårdarna. I huvudsak handlar det om korn, men även om andra sädeslag som havre och vete för att få fram nya smaker.

Det enda processteg som inte utförs på bryggeriet är mältningen. Vid öltillverkning ska säden förvandlas till malt, det vill säga gro så att jäsbart socker bildas. När detta fått pågå några dagar värms den grodda säden upp så mycket att processen avbryts och man har fått malt. Men just den delen av tillverkningen låter Qvånum mat och malt ett malteri ta hand om.

När mältningen är klar, skickas den färdiga malten tillbaka till Qvånum, där malt från olika sädeslag blandas enligt receptet för varje ölsort, krossas, blandas med vatten, humle, jäst och får jäsas i stora tankar. Att få tag på lokal humle är dock svårt, så den mesta humlen kommer från andra länder. Ett undantag finns dock, humle till en av ölsorterna som kommer från Floby i närheten av Falköping.

### Restaurang gav återkoppling

Namnet på bryggeriet, Qvånum mat och malt, skvallrar om att det inte bara handlar om öltillverkning utan också om matservering. Och så var det i början då man drev en restaurang vid sidan av bryggningen.

Restaurangverksamheten hade två fördelar, menar Claes Wernerson. För det första gav det pengar som man kunde investera i bryggeriet istället för att ta lån. För det andra gav det en direkt återkoppling när man kunde få veta vad gästerna tyckte om olika ölsorter, något som är betydelsefullt när viljan att ta fram nya smaker

är en viktig drivkraft.

– Vi bryggde öl på dagarna och skötte restaurangen på kvällar och nätter. Men det gick inte att hålla på så i längden, så vi lade ner restaurangen för ett par år sedan. Nu har vi istället bryggerikvällar någon gång i



”Flaskorna är populära, så populära att det finns en andrahandsmarknad för dem. Jag tror priset ligger runt 20 kronor för en begagnad ölflaska.”

månaden när vi visar bryggeriet, låter folk prova våra produkter och serverar en enklare måltid, berättar Claes Wernerson.

### Tillverkar även sprit

Inte bara öl tillverkas hos Qvånum mat och malt, utan också tre spritdrycker: en bourbon som innehåller humle, en egen aquavit och ett brännvin baserat på ett recept från slutet av 1600-talet. Produktionen uppgår till några tusen liter per år men växer stadigt.

Även här är det viktigt att få fram nya spännande smaker, anser Claes Wernerson.

– Varför ska vi tillverka whisky, det gör ju skottarna så bra. Vi vill ha vårt eget tänk.

Bränningen sker i en ganska liten kopparpanna, där man manuellt sköter destilleringen för att få fram de aromer och smaker man vill ha.

– I den processen är våra näsor ett oslagbart redskap. Det går inte att automatisera och det gillar jag, konstaterar Claes Wernerson.

Dag Toijer

## Mikrobryggeri beskrivs av EU

Med sin produktion av 90 000 liter öl PER ÅR räknas Qvånum mat och malt som ett mikrobryggeri. Det finns i själva verket en EU-definition av det begreppet, som säger att det är bryggerier som tillverkar mindre än två miljoner liter per år. Qvånum mat och malt ligger alltså långt under den gränsen.

ATT EU ALLS BRYR SIG OM en sådan definition beror på att i många länder är alkoholskatten lägre för produkter tillverkade vid sådana bryggerier. Så är det dock inte i Sverige.