

HAVA BAST BEISKA SMAKKINUM

Fyrstu ølirnar vóru dupult so beiskar sum kappingarneytin, men Petur Petersen sigur, at nú er uppskriftin broytt og fólk hava tikið væl ímóti mildaru smakkunum

Danjal av Rana, danjal@sosialurin.fo

Tað var eitt sindur tungt í byrjanini, tí fólk hildu, at øl okkara var eitt sindur beiskt. Hesum trupulleikanum hava vit bast nú, og halda sjálvir, at tað sæst aftur á söluni, sigur Petur Petersen, stjóri á Okkara.

Petur Petersen, vanligu nevndur Petur Øl, greiðir frá, at trupulleikin lá í nøgdini av humlu í ølinum.

– Føroyingar eru ikki vanir við so nógva humlu í ølinum, sum er hon, sum gevir beiska eftirsmakkin. Tí hava vit minka nøgdina av humlu nakað í pilsnaranum og klassik ølunum í mainstream-úrvali okkara. Tá vit byrjaðu dámdu bryggjarunum betri beiska ølið, og tað var faktiskt dupult so beiskt sum ølin, vit kappaðust við, sigur hann.

Loysnin lá tí í at minka um nøgdina av humlu í sonevnda mainstream-úrvalinum, men varðveita serstaka smakkin í ser-ølunum.

– Fólk taka undir við tí nýggja smakkinum og góðskuni og tað byrjar

at síggja betri út fíggarliga. Nú er avbjóðing at vinna lojalitetin hjá kundunum, sigur hann.

Petur Petersen sigur, at hann vónar, at rákið við mikrobryggjaríum, sum ein sær uttanlands, eisini fer at koma Okkara til góðar.

– Eg vóni, at vit vera góðtiknir innan hatta umhvørvið eisini. Vit síggja, at føroyingum dámar væl at royna okkurt nýtt, keypimynstrið broytist og vit síggja eisini, at úrvalið til dømis í Rúsumi veksur. Vónandi fara fólk eisini at royna Okkara øl millum allar hinar, sigur Petur Petersen.

Okkara er lítlibeiggin, hvat føroyska ølmarknaðinum viðvíkur, men vóna kortini at vinna sær ein størri part av marknaðinum enn nú.

– Vit eru tilvitað um, at vit eru lítlibeiggin og hava stóra virðing fyri kappingarneytanum, men vit arbeiða fyri at vinna ein størri part av marknaðinum, sigur Petur Petersen. Marknaðarparturin hjá Okkara ligg-



ur í lötuni um 10 til 15 prosent, men málið er at vaksa til eitt stað millum 20 og 30 prosent.

Petur Petersen sigur, at Okkara fæst eitt sindur við at útflyta øl, serliga til Danmarkar, og væntandi

verður meiri gjørt við tað komandi tíðina.

– Nú fáa vit eisini vitjan av Mikkeler, sum fer at bryggja eina øl her hjá okkum. Hasir fyramir hava einki bryggjarí sjálvir, men lána eina tunnu onkustaðni og gera so eina øl. Mikkeler skuldi vitja okkum longu í 2011, men flogfarið fekk ikki lent, so hann kom ongantíð til Føroya. Vit eru sera spentir um tað samstarvið og vóna, at vit fáa eitt gott herðaklapp frá honum, sum vit kunnu nýta í okkara marknaðarføring uttanlands, sigur Petur Petersen.

Okkara Øl hevur verið fastur gestur á festivalunum seinastu tíðina og so verður eisini á Ólavsøku.

– Vit vera sjónligir um allan býin og eru serliga spentir um at sleppa at vera úti á havnalagnum, meðan kappróðurin er. Her er altíð góður rómur og vónandi verður tað eisini í ár, sigur Petur Petersen.



BAKKAFROST
ESTABLISHED 1968

HEILSUGÓÐUR
LAKSUR

LÆTT OG LESKILIGT!

Bakkafrost útflytir tað, sum svarar til 600.000 døgurðar av laks um dagin til allan heimin. Heilsugóði og vælsmakandi laksurin frá Bakkafrost fæst eisini í flest øllum handlum í Føroyum.

Tú finnur leskiligar uppskriftir við laks her:



Bakkafrost P/F - FO-625 Glyvur - Tel 405000



**Bakkafrost ynskir øllum
føroyingum eina góða Ólavsøku**