

— Tendensanalyse 2017 —

Danske destillerier

En branche i
spirende vækst

vsod

Om tendensanalysen

Dansk Erhverv har i marts 2017 foretaget en undersøgelse af danske destillerier – både spiritusproducenter med eget destilleri og producenter, som får destilleret deres alkohol andetsteds. Undersøgelsen er foretaget med henblik på at få et samlet billede af denne branche. Hovedparten af disse destillerier er ikke medlem af Dansk Erhverv.

Dansk Erhverv har i samarbejde med Vin og Spiritus Organisationen i Danmark (VSOD) udarbejdet et spørgeskema, der er sendt ud til 34 destillerier, hvoraf 20 destillerier har svaret. Mange af destillerierne er nyetablerede, og flere er først startet op inden for det seneste år eller to.

Det betyder for det første, at flere destillerier endnu har svært ved at indberette økonomiske tal og konkrete forventninger til fremtiden. Samtidig er flere destillerier stadig tilbageholdende med at udlevere eksakte produktions- og omsætningstal og har derfor ikke ønsket at opgive tal og forhold om fremtiden af konkurrencemæssige hensyn.

Som følge af vores bekymring for, om datagrundlaget er solidt nok til at afrapportere absolutte tal, har vi valgt at præsentere en række af undersøgelsens resultater i indekstal, som tegner et billede af udviklingen, tendenser og forventninger i en spirende branche som denne.

Analysen sikrer ikke desto mindre en rigtig god pejling af, hvor den spirende danske spiritusbranche er på vej hen. Tendensanalysen giver med andre ord det bedst mulige billede af udvikling, tendenser og forventninger i en branche, der stadig er under udvikling, men med meget stor tro på fremtiden og fremtidig vækst i arbejdspladser og turisme over hele landet.

Forord



Af Steen Bocian, cheføkonom Dansk Erhverv.

For 200 år siden var Danmark et landbrugssamfund, siden kom den industrielle revolution og gav et voldsomt velstandsløft, og væksten flyttede fra landbruget mod industrien. De seneste 50 år har servicesamfundet sat sit præg på dansk økonomi, men samtidig er produktionen i både landbrug og industri steget. Parallelt hermed er dansk økonomi blevet global. Eksporten fylder mere end halvdelen af vores bruttonationalprodukt – og vi besøger som aldrig tidligere andre lande, ligesom turismen og oplevelsesøkonomi fylder mere og mere i dansk økonomi. I oplevelsesøkonomien smelter landbrug, industri og service mere og mere sammen – et landbrugsprodukt skal forarbejdes i industrien og sælges som led i en oplevelse.

Destillerierne er et strålende eksempel på oplevelsesøkonomiens stigende rolle og sammensmeltningen af flere brancher i samme virksomhed. Destillerierne fylder endnu ikke så meget i dansk økonomi, men væksten er høj. Over de seneste to år er produktionen steget mere end 50 procent, og frem mod 2025 ventes en mangedobling. Antallet af arbejdspladser i destillerierne stiger, og destillerierne bidrager positivt til vores eksport.

At tre ud af fire destillerier har åbent for turister, og at flere forventes at åbne for besøgende over de kommende år, understreger tydeligt, at et destilleri ikke kun er et spørgsmål om at producere spiritus. Man sælger oplevelser til de besøgende – oplevelser, der naturligvis går hånd i hånd med den gode smag. Og håndværket er i orden, vi er dygtige til at producere alkohol, de mange flotte internationale priser taler deres tydelige sprog.

Unikke smagsoplevelser tiltrækker turister fra både ind- og udland, og destillerierne er dermed med til at forstærke billedet af Danmark som et land, man ikke må undvære at have besøgt, hvis man interesserer sig for kulinariske oplevelser.

Mikro-destillerierne ansætter gradvist flere medarbejdere og er dermed med til at trække de lokalområder, de er beliggende i, op rent økonomisk. Så selvom der i ordet "mikro" ligger, at noget er småt, så gælder det ikke den økonomiske betydning, som allerede nu er stor i nogle områder, og som kan forventes at stige.

God læselyst!

Overblik



- Destilleri
- Producent



Kortet viser et øjebliksbillede af den danske spiritusbranche, som stadig er under udvikling.

Jylland

- 1 Nordisk Brænderi – Fjerritslev
- 2 Spritfabrikken Thylandia – Thisted
- 3 Thy Whisky – Snedsted
- 4 Brænderiet Limfjorden – Øster Assels
- 5 Brænderiet Enghaven – Randers
- 6 Sall Whisky Distillery – Hammel
- 7 Bryggeriet Herning – Herning
- 8 Pure Shots – Aarhus
- 9 Njord Gin Distillery – Aarhus
- 10 Lowdown Distillers IVS – Solbjerg
- 11 Fary Lochan Destilleri A/S – Give
- 12 Skærsøgaard – Almind
- 13 Trolden Distillery – Kolding
- 14 Stauning Whisky A/S – Skjern
- 15 Anholt Gin – Anholt

Fyn

- 16 Ørbæk Bryggeri – Ørbæk
- 17 Mosgaard Whisky – Oure
- 18 Aqua Vitae Sydfyn – Skårup
- 19 Ærø Whiskey Destilleri – Ærøskøbing

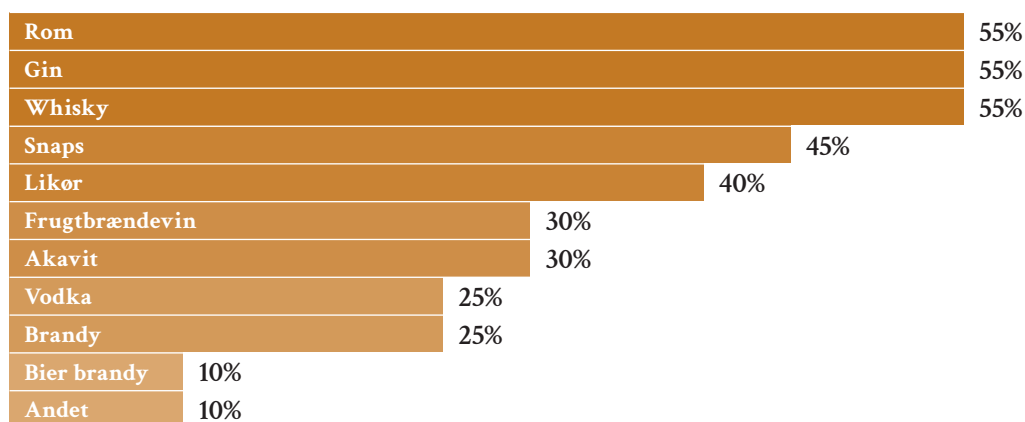
Sjælland

- 20 Dyrehøj Vingaard
- 21 Lammefjordens Destilleri
- 22 Schumacher's – Vejby
- 23 Den Ny Spritfabrik A/S – Fredensborg
- 24 Snaps Bornholm – København
- 25 Den Klodsede Bjørn ApS – København
- 26 VI.ER AKVAVIT – København
- 27 Skotlander Spirits – København
- 28 Mikkeller Spirits – København
- 29 Copenhagen Distillery – Kastrup
- 30 Braunstein – Micro Brew and Destillery – Køge
- 31 Noorbohandelen – Stege

Bornholm

- 32 Nordsnaps by Rie Uldahl – Allinge
- 33 Den Bornholmske Spritfabrik ApS – Nexø
- 34 Lille Gadegård – Aakirkeby

Hvilke spiritusprodukter fremstiller I?



Kilde: Dansk Erhvervs medlemsundersøgelse marts 2017 n=20

Note: Beregnet som andele af virksomheder, der fremstiller de viste typer spiritus. Andet er Shots og Bitter m.m.

Renaissance for stolt dansk tradition

Historisk har Danmark en stolt tradition for produktion af spiritus, som kan spores langt tilbage. Den danske produktion faldt imidlertid efter monopoliseringen under De Danske Spritfabrikker i 1900-tallet og har først for alvor været på vej op igen inden for de sidste 5-10 år.

Destillering af spiritus kan angiveligt spores tilbage til år 1100, hvor man begyndte at koge vin og fortætte dampene¹. Frem til 1400-tallet var spiritus forbeholdt medicinsk brug til adelige, men fra omkring 1470 begyndte Danmark og resten af Norden at fremstille brændevin som nydelsesmiddel. Siden da skød flere og flere brændevinsbrænderier og spiritusfabrikker op rundt om i landet, og i 1621 indførte Christian III skat på brændevin. I en årrække herefter kunne de private husholdninger dog frit fremstille brændevin, men i 1689 blev hjemmebrænding forbudt².

Udviklingen i dansk spritproduktion fortsatte og blev samlet i færre og større fabrikker. I 1881 blev aktieselskabet De Danske Spritfabrikker stiftet, som flere og flere brænderier blev en del af. Sammenlægningerne under De Danske Spritfabrikker betød, at antallet af brænderier rundt om i landet faldt støt, og allerede i 1923 ejede De Danske Spritfabrikker samtlige tilbageværende brænderier i Danmark. Samtidig fik De Danske Spritfabrikker eneret på fremstilling af gær og sprit i Danmark, hvilket naturligvis betød, at antallet af mindre destillerier faldt drastisk. Dette monopol varede helt frem til 1. januar 1973, da Danmark trådte ind i EF³.

I 2012 blev De Danske Spritfabrikker solgt til norske Arcus, og i 2015 flyttede produktionen fra Danmark til Norge. Selvom De Danske Spritfabrikkers monopol ophørte for mange år siden, har sammenslutningen også i de senere år domineret det danske spiritusmarked, og først inden for de sidste 10 år har danske spiritusproducenter oplevet en helt ny opblomstring.

Dansk spiritus rider på 'ny-nordiske-bølgen'

Branchen er blevet ramt af en lun medvind fra det nordiske køkkens popularitet, der siden finanskrisen i slutningen af 00'erne har båret små danske destillerier frem – ikke bare i Danmark, men i hele verden.

De seneste år er flere og flere destillerier og spiritusproducenter startet op rundt omkring i landet. I starten af 2017 er der over 40 destillerier og spiritusproducenter i Danmark, hvor flere end 10 virksomheder er startet op inden for de seneste fem år⁴ – og branchen er fortsat i vækst. Der er stadig tale om en niche, men de seneste par år har danske spiritusproducenter især løftet sig fri af det åg, som blandt andet De Danske Spritfabrikker og de gamle danske snapsetraditioner har lagt over udbredelsen af destilleriernes produkter.

I dag er det hovedsageligt whisky, rom og gin, der bliver produceret⁵, hvor hovedfokus tidligere var på snaps og brændevin.

¹ denstoredanske.dk

² aalborgakvavit.dk

³ slks.dk

⁴ Dansk Erhvervs undersøgelse marts 2017

⁵ Dansk Erhvervs undersøgelse marts 2017

Prisvindende dansk spiritus

De seneste år har en lang række danske destillerier og spiritusproducenter hevet medaljer hjem til Danmark for deres fortolkninger af blandt andet whisky, rom, gin og brændevin på internationale spirituskonkurrencer i byer som San Francisco, New York og Berlin.

Ved flere konkurrencer har de mere etablerede danske spiritusproducenter som Stauning, Skotlander og Braunstein gjort sig bemærkede. Men i løbet af de sidste par år er også flere af de nyere producenter kommet på sejrsskamlen.

For selvom mange af destillerierne er startet op inden for de sidste par år, viser Dansk Erhvervs undersøgelse, at over halvdelen (55 procent) af virksomhederne, der har deltaget i undersøgelsen, har oplevet, at deres produkter har vundet anerkendelse ved konkurrencer eller lignende – både nationalt og internationalt⁶.

Ved det uofficielle verdensmesterskab IWSC (International Wine & Spirit Competition) i 2016 vandt Danmark eksempelvis hele 23 priser – både for whisky, rom, gin og akvavit.

Whisky

I 2014 vandt Stauning Whisky den største hæder, nogen dansk whisky har fået: to priser i Whisky Magazine Awards. Den ene som den bedste europæiske ryewhisky under syv år og den anden som den bedste europæiske single malt.

Senere har flere af Bransteins whiskyer også vundet priser, fx sølv for Braunstein Edition 7 ved det uofficielle verdensmesterskab (IWSC) i 2016.

Gin

Ved det uofficielle verdensmesterskab IWSC (International Wine & Spirit Competition) vandt Mosgaard Dry Gin en bronzemedalje i 2016.

Skotlanders gin 'Herbie' vandt i 2016 medaljen 'Dobbelt Guld' i Fifty Best Gin, der er en blindsmagning blandt 17 eksperter i New York.

Rom

I 2016 fik flere danskproducerede rom tildelt priser ved den årlige tyske festival Destille Berlin. Både Trolden Distillery (Danish Golden Rum) og Brænderiet Enghaven (Rom Oak Aged 1 year old) fik tildelt sølv, mens Brænderiet Enghaven fik en bronzemedalje for deres 'Hvid Rom'.

Ved IWSC 2016 vandt Skotlander blandt andet sølv for sine to rum 'Cask Rum' og 'White Rum'.

Snaps

I 2016 vandt VLER.AKVAVIT, der produceres hos Nordisk Brænderi, både en bronzemedalje og titlen som 'Aquavit Distillery of the Year' ved Berlin International Spirits Competition.

⁶Dansk Erhvervs undersøgelse marts 2017.

Branchens nøgletal

I samarbejde med VSOD har Dansk Erhverv i marts 2017 foretaget en undersøgelse af danske spiritusproducenter – både dem med og dem uden eget destilleri. Af undersøgelsen fremgår det, at destillerierne har haft en markant stigende omsætning de sidste år. Fra blot 2014 til 2016 har virksomhederne oplevet en fremgang i deres totalomsætning (engrospriser) på 60 procent⁷.

Står det til virksomhederne, stopper denne omsætningsfremgang ikke her. Ifølge undersøgelsen, ser virksomhederne meget positivt på deres fremtidige salg. Virksomhederne forventer, at produktionen vil være 7-8 gange større i løbet af de næste 8 år.

Udsigt til flere danske arbejdspladser

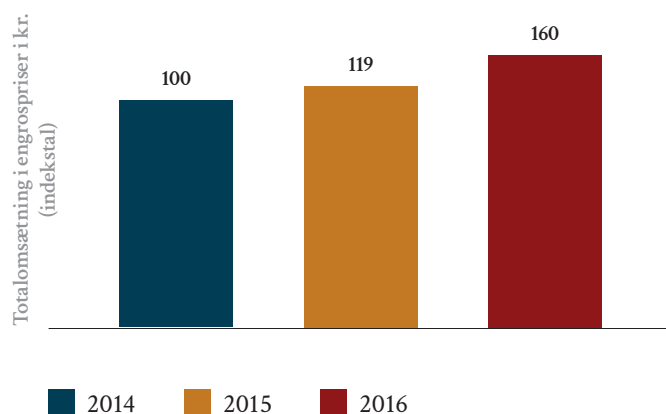
Branchens økonomiske fremgang de seneste år har samtidig betydet en stigning i antallet af fuldtidsstillinger hos virksomhederne i perioden fra 2013 til 2016.

De virksomheder, der har deltaget i Dansk Erhvervs undersøgelse, har fordoblet antallet af fuldtidsbeskæftigede i den nævnte periode. Dertil skal det bemærkes, at flere af de nystartede iværksætter-destillerier hovedsageligt beskæftiger frivillige ildsjæle, der arbejder hårdt på at kunne sikre fremtidige fuldtidsstillinger.

Den samlede betydning af destilleriernes vækst kan ikke måles isoleret på virksomhedernes øgede beskæftigelse, men afspejler sig også i tilknyttede erhverv som turisme i lokalområdet, byggeri og transportbranchen. På den måde bidrager de små iværksættere positivt til den lokale samfundsudvikling.

Udviklingen med flere fuldtidsansatte i branchen forventes at fortsætte blandt de deltagende virksomheder i Dansk Erhvervs undersøgelse. Virksomhederne forventer at have cirka tre gange så mange fuldtidsstillinger i 2020 i forhold til 2016, og i 2025 forventer virksomhederne, at antallet af fuldtidsstillinger er steget knap fem gange i forhold til 2016⁸.

Hvad var jeres totalomsætning i engrospriser i kroner (ex. moms) i henholdsvis 2014, 2015 og 2016?



Kilde: Dansk Erhvervs medlemsundersøgelse marts 2017 n=8

⁷Dansk Erhvervs undersøgelse marts 2017.

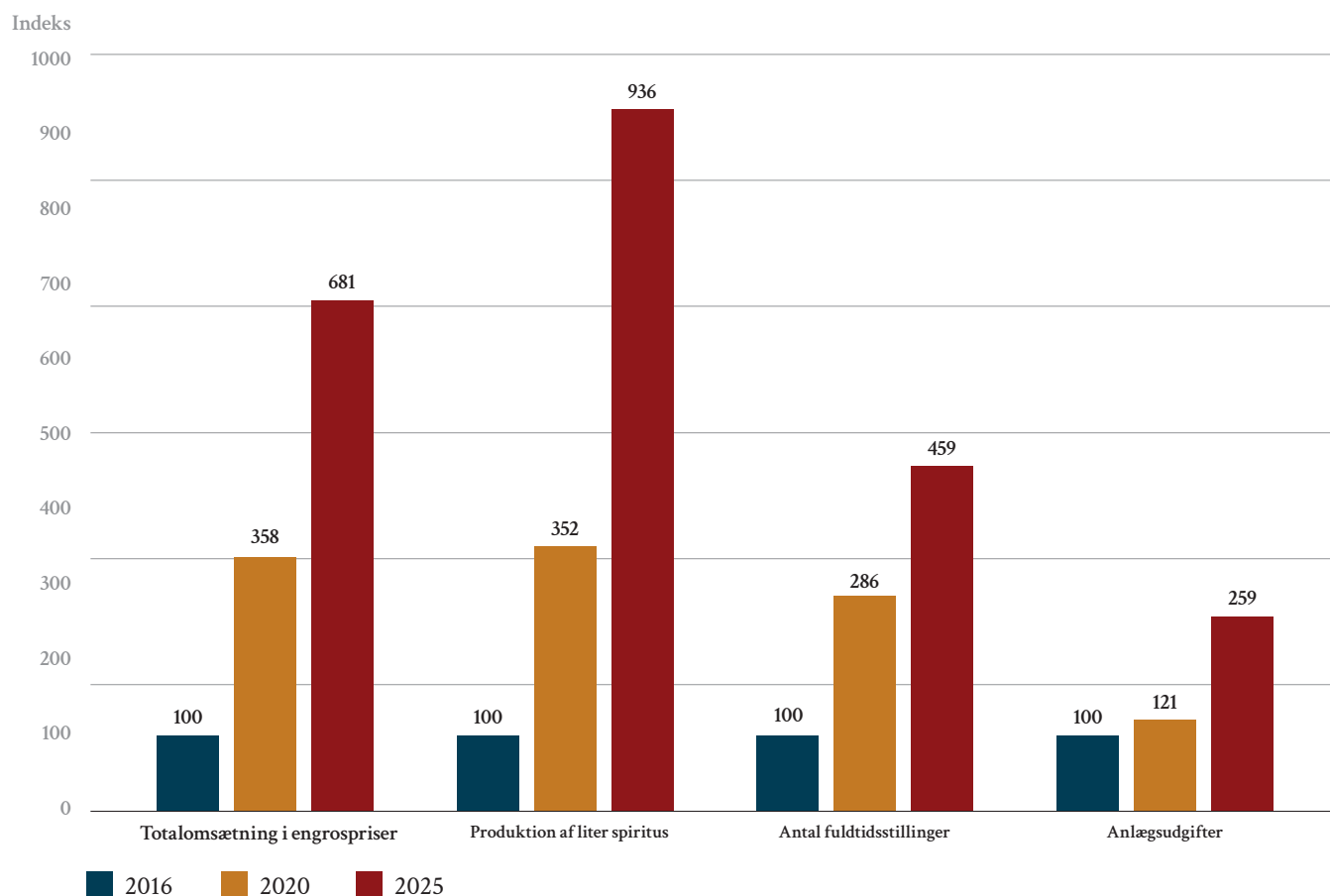
⁸Dansk Erhvervs undersøgelse marts 2017.

Samlede forventninger til fremtiden

Figur nedenfor viser en samlet oversigt over indekserede forventninger til 2020 og 2025 i forhold til 2016. Blandt de virksomheder, som har deltaget i undersøgelsen, er der en forventning om, at mængden af produceret spiritus og

antallet af medarbejdere vil stige i 2020 og 2025, hvilket samtidig giver en forventning om højere totalomsætningen i engrospriser. For at nå disse mål er flere af virksomhederne nødt til at investere i flere anlægsudgifter for, at produktionen kan følge med efterspørgslen.

Forventninger til totalomsætning i engrospriser, produktion af liter spiritus, antal fuldtidsstillinger og anlægsudgifter



Kilde: Dansk Erhvervs medlemsundersøgelse marts 2017 n=15/19 vedr. fuldtidsstillinger

Note: Indeks 2016 = 100

Et hjemmemarked i vækst

Ifølge flere spiritusproducenter er det især inden for de sidste par år, at danskerne er begyndt at interessere sig for og efterspørge danskproduceret spiritus. Dansk Erhvervs undersøgelse viser, at tre ud af fire af de adspurgte virksomheder oplever en større efterspørgsel efter deres produkter end for fem år siden⁹.

Det er afgørende for spiritusproducenterne, at danskernes fokus på danskproduceret spiritus fastholdes og gerne øges. Dansk Erhvervs undersøgelse viser, at det er på det danske hjemmemarked, at producenterne afsætter den største andel af deres produkter. Samlet sælger de danske producenter 88 procent af deres produkter i Danmark, mens endnu kun 12 procent går til eksport¹⁰.

Stadig stort vækstpotentiale

Når man spørger detailhandlen, tyder det på, at potentialet for danskproduceret spiritus er stort, og at opsvinget i danskernes interesse kun lige er begyndt. Det mener De Samvirkende Købmænds vicedirektør Claus Bøgelund Nielsen:



Der er intet, der tyder på, at forbrugernes interesse for lokale fødevarer har toppet – tværtimod! Og dansk produceret spiritus passer fantastisk ind i den moderne forbrugers ønske om lokale fødevarer. Vi kan derfor kun opfordre til at fortsætte det gode arbejde og udvikle endnu flere lokale produkter.¹¹

Claus Bøgelund Nielsen, vicedirektør, DSK

I kølvandet på cocktail-revolutionen, som startede i København for 5-10 år siden, hvor nye brands og typer af spiritus bliver mixet på eksklusive cocktailbarer, er danskerne blevet mere opmærksomme og interesserede i nye og mere sjældne produkter. En stadig større efterspørgsel, der kan mærkes i butikslivet:



Vi mærker en klar større efterspørgsel efter danskproduceret spiritus. De sidste fem år er efterspørgslen efter danskproduceret spiritus femdoblet, hvis ikke tidoblet.¹²

Max Scott, Juul's Vinhandel

For fem år siden havde Juul's Vinhandel ikke noget dansk gin på hylderne, i dag har de omkring 12 forskellige danskproducerede gin stående.

⁹Dansk Erhvervs undersøgelse marts 2017

¹⁰Dansk Erhvervs undersøgelse marts 2017

¹¹Interview med Claus Bøgelund Nielsen marts 2017

¹²Interview med Max Scott marts 2017

Danskerne betaler gerne for det lokale produkt

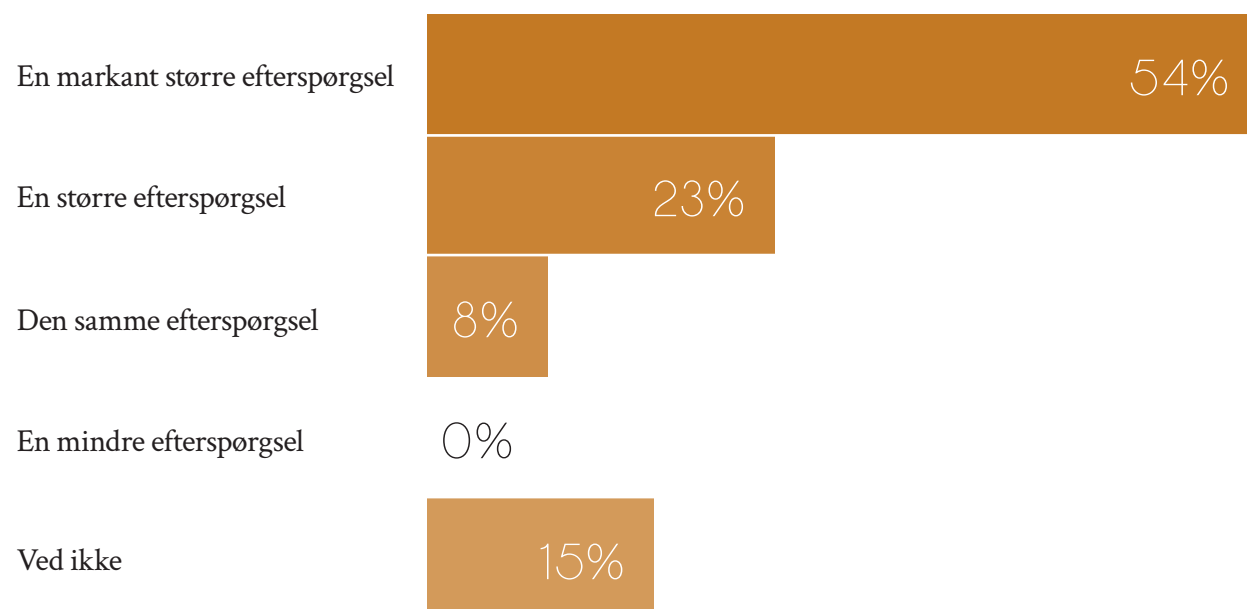
Samtidig ses en tendens til, at danskerne drikker mindre, og når de køber spiritus, vil danskerne gerne købe produkter af høj kvalitet – godt håndværk og gode, lokale råvarer:

“Danskerne efterspørger i højere grad produkter af høj kvalitet med en personlig storytelling – produkter som er mere sjældne. Samtidig ser vi, at folk drikker mindre, men drikker varer af bedre kvalitet, idet forbrugerne også er blevet mere villige til at betale mere for varerne.”

Max Scott, Juul's Vinhandel

Som rapporten tidligere har belyst, er det hovedsageligt whisky, rom og gin, de små danske destillerier producerer i dag. Men ifølge branchen og detailhandlen er den danske snaps og akvavit på vej tilbage på radaren hos danskerne, som ønsker et nyt og friskt alternativ til den traditionelle snaps.

Sammenlignet med for fem år siden, hvordan oplever I så, at efterspørgslen på jeres produkter fra spiritushandlere og detailhandlen er i dag?



Kilde: Dansk Erhvervs medlemsundersøgelse marts 2017 n=13

Fremtids- forventninger

Danmark har ideelle forudsætninger for at producere god spiritus: korn, kartofler, frugt og ikke mindst et godt grundvand. De gode forudsætninger og fortællingerne om de første succesrige producenter som fx Stauning, får drømmen om at producere spiritus til at blomstre hos flere iværksættere. VSOD har derfor store forventninger til fremtidens danske spiritusproduktion.

Dansk spiritus er stadig en nichebranche, men ifølge VSOD har vi ikke set det fulde potentiale af opblomstringen inden for mikrodestillerier endnu. Flere destillerier vil dukke op de kommende år og dertil forventes, at vi vil se flere konsolideringer i branchen ved opkøb eller investeringer, som fx investeringen på 100 mio. kroner, Stauning har modtaget fra verdens største spiritusproducent Diageo, der derved også har 40 procent af aktierne i Stauning.

Ny spiritusbølge på vej

Selvom spiritusbranchen er i vækst, er øl og vin stadig de mest almindelige typer alkohol i Danmark og udgør knap 82 procent af det samlede salg i Danmark¹³. Spiritussalget står kun (med 1,4 liter ren alkohol per indbygger) for 17,5 procent af det samlede salg.

VSOD forventer en ny bølge inden for spiritussalget de næste år, hvor forbrugernes efterspørgsel på kvalitetsspirituss vil fortsætte¹⁴. Efter at vi i en årrække har set vinen trænge spiritussen i baggrunden som nordeuropæernes foretrukne alkohol sammen med øllen, ser VSOD så småt en ændring i markedet, hvor spiritus bliver brugt i andre sammenhænge. For eksempel som supplement til madlavningen.



Der er så mange muligheder med spiritus og mad, som mange ikke kender til endnu, så vi mener, at det her er en kategori med kæmpestore muligheder.

Michael Holm, formand, VSOD

Større kendskabsgrad kan øge hjemmemarkedet

I 2015 foretog analysevirksomheden Wilke en undersøgelse af den danske spiritusbranche¹⁵. Undersøgelsen viste en relativ begrænset kendskabsgrad hos danskerne over for de danske producenter, hvilket bekræfter VSODs syn på det store potentiale i det danske hjemmemarked. I takt med, at flere danskere får øjnene op for de danske produkter og i højere grad erstatter den billige vare med højere kvalitet, vil det give yderligere økonomi i produktionen.

Udover det danske marked ligger der et stort eksportpotentiale i danskproduceret spiritus. Ifølge Dansk Erhvervs undersøgelse udgør virksomhedernes eksport til udlandet blot 12 procent af det samlede salg¹⁶. I takt med, at vi de sidste to år har set, at flere af destillerierne oplever en større efterspørgsel fra udlandet og begynder at eksportere til lande som fx Kina og USA, forventer VSOD, at den samlede eksportandel vil vokse de kommende år.

¹³ Danmarks statistik: dst.dk

¹⁴ Dansk Erhvervs undersøgelse marts 2017

¹⁵ wilke.dk – Dansk spiritus er blevet genfødt

¹⁶ Dansk Erhvervs undersøgelse marts 2017

Danske destillerier og turisme

VSODs tendensanalyse belyser, at væksten i den danske spiritusbranche ikke kan måles isoleret, men også har en positiv effekt på tilstødende erhverv som fx turisme. Især som følge af, at en stor del af de små destillerier hører til i de danske yderområder, er det en samfundsgevinst, at destillerierne hjælper med at tiltrække turister.

“Det er jo arbejdspladser, der i sidste ende bliver skabt, og i mange tilfælde er det faktisk arbejdspladser ude i områder, hvor de falder på et tørt sted. Jeg er ikke i tvivl om, at der kan være et væksteventyr her.”

Michael Holm, formand VSOD

Tre ud af fire af de virksomheder, der har deltaget i Dansk Erhvervs undersøgelse, har eget destilleri, og hovedparten af disse destillerier (73 procent) har også en tilhørende butik, hvor turister og andre besøgende kan købe destilleriets produkter. Flere af destillerierne tænker turismeaspektet ind i deres forretning. Også blandt de destillerier, der endnu ikke har åbent for turister, forventer flere, at turisme fremadrettet bliver en del af deres forretning.



Vi ser en stigende interesse for lokale kulinariske oplevelser som fx ø-specialiteter og mikrodestillerier. Stauning Whisky i Skjern er et godt eksempel på et lokalt destilleri, som både har en lokal og en international appel.

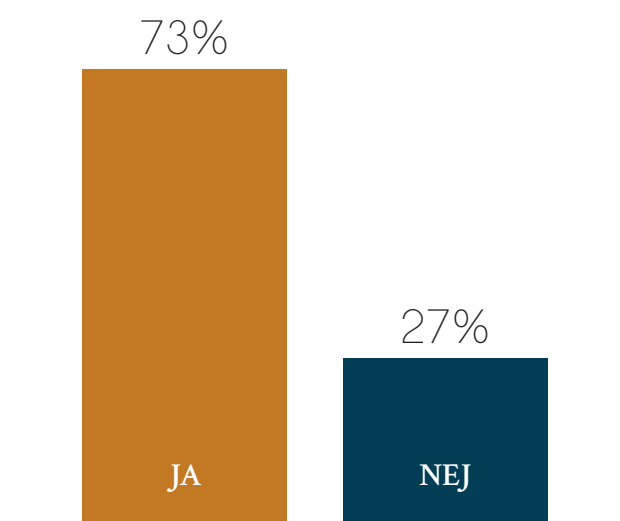
Helle Damkjær, analysechef, VisitDenmark.

VisitDenmark registrerer samtidig en stigende efterspørgsel efter danske fødevarerprodukter hos de turister, der kommer til landet. Turisterne søger i stigende grad efter lokalt producerede og autentiske fødevareroplevelser på deres ferie.

VisitDenmark bemærker, at turisterne ikke kun besøger destillerierne for at købe og smage fx whisky, men også for at blive inviteret helt med ind i maskinrummet, hvor den bliver til.

VisitDenmark har lavet en analyse, der viser, at 26 procent af de udenlandske turister decideret rejser efter de lokale danske madoplevelser og specialiteter, som fx de lokale destillerier. VisitDenmark mener derfor, at både de store og små producenter rundt om i Danmark spiller en vigtig rolle i at skabe vækst i den internationale turisme og øge omsætningen i lokalsamfundet.

Har I åbent for turister på jeres destilleri?



Kilde: Dansk Erhvervs medlemsundersøgelse marts 2017 n=15
Note: Spørgsmålet er kun stillet til dem med eget destilleri.

Brancheudfordringer

Den danske spiritusbranche spirer, men flere rammevilkår begrænser de små producenters vækstpotentiale. Her er fremhævet et par af de mest presserende rammevilkår, som bør ændres for at sikre, at de danske producenter kan udnytte deres vækstpotentiale. Ikke kun til gavn for destillerierne selv, men også for deres lokalområder og områdernes turismeerhverv.

Som Dansk Erhvervs undersøgelse 2017 viser, er der et godt udgangspunkt og vækstpotentiale for dansk spiritusproduktion med stærke traditioner og adgang til gode lokale råvarer. Men ligesom resten af dansk erhvervsliv står spiritusbranchen over for en række udfordringer – et af verdens højeste skattetryk¹⁷, store mængder regler og administrative byrder¹⁸ og høje lønninger, som gør det svært at stable et nyt destilleri på benene.

Godt udgangspunkt holdes nede af høje afgifter

Den spirende danske iværksætterscene inden for produktion af spiritus er sket på trods og holdes i dag nede af blandt andet meget høje afgifter på spiritus.

“Inden for spiritusbranchen kan vi for øjeblikket se en stærk grobund af små spændende virksomheder, der ikke rigtigt får chancen, hvis der ikke bliver gjort noget på afgifterne. I stedet bliver det et unikum, når nogen lykkes med det, som Stauning har gjort med deres whisky”.

Michael Holm, formand, VSOD

Den danske spiritusafgift er i dag på 150 kroner pr. liter 100 procent ren alkohol. Ifølge undersøgelsen mener to ud af tre virksomheder, at de danske afgifter på spiritus er for høje og påvirker deres vækstpotentiale i en negativ retning¹⁹. Den høje spiritusafgift er ikke synkroniseret med afgifter på øl. Hvis man bryder afgiftsbelastningen på øl og spiritus end pr. liter ren alkohol, fremkommer et billede af, at



En sænkelse af spiritusafgiften vil gøre os mere konkurrencedygtige (...)

Producent i Dansk Erhvervs undersøgelse 2017

afgiftsbelastningen på den identiske mængde alkohol er langt højere, hvis den optræder i spiritus end i øl.

Sikkerhedsstillelse

I dag er det lettere og billigere at starte et bryggeri end at starte et destilleri. Blandt andet fordi afgifterne er så meget højere på spiritus. Lempeligere rammevilkår for branchen vil være med til at genetablere Danmark som et land med tradition for produktion af kvalitetsspiritus.

VSOD ønsker, at der fra politisk side bliver justeret på den garanti, man som oplaghaver skal stille, når man ønsker at starte et destilleri. Som det er i dag, skal man kunne stille en 'sikkerhed for betaling af afgift', når man ønsker at starte en produktion, der skal fremstille og sælge varer, der er omfattet af EU-punktafgiftsloven. Sikkerhedsstillelsen skal betales til SKAT og varierer fra lovområde til lovområde. Et nystartet bryggeri skal kunne stille en sikkerhed på minimum 10.000 kroner, mens et destilleri skal kunne stille en garanti på minimum 200.000 kroner²⁰.

I Dansk Erhvervs undersøgelse svarer 75 procent af de adspurgte, at de er enige eller meget enige i, at nye iværksættere bliver pålagt for mange regler og krav samt at mindre bureaukrati og indberetning vil gøre det nemmere at starte et destilleri²¹.

Bedre konkurrenceevne

I Dansk Erhvervs undersøgelse peger flere destillerier på, at der stilles ulige krav til produktion og lagerforhold i Danmark sammenlignet med fx Skotland, Irland og Tyskland.

Den nuværende regering har nedsat et saneringsudvalg, der har foretaget en saneringsanalyse og et nabotjek af administrative byrder i forbindelse med punktafgifter. Det er positivt, at regeringen har fokus på at gøre det lettere at drive virksomhed i Danmark, men VSOD foreslår derudover, at der ligeledes fortages et nabotjek af andre forhold, som berører destillerierne. Et nabotjek, der blandt andet afdækker krav til lagerforhold, tilladt størrelse af fade og håndtering af fødevarerlovgevingen. Det er afgørende for at skabe vedvarende vækst i en branche, at der er ens internationale konkurrencevilkår, og et lige udgangspunkt vil stille de danske destillerier bedre i konkurrencen med udlandet.

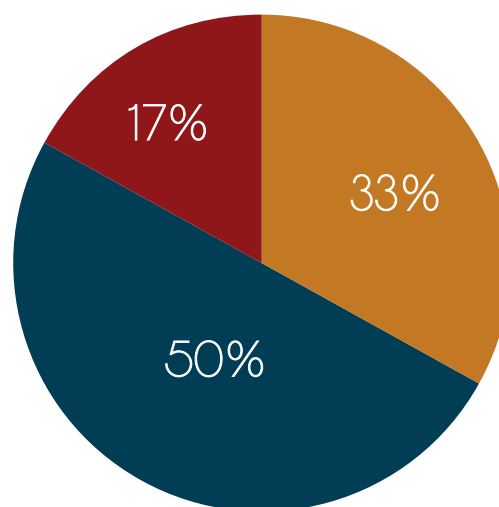
”

Det her er et område med kæmpe vækstpotentiale for Danmark (...), men der er simpelthen for mange unødvendige regler fra det offentlige – det er for bureaukratisk at starte eget destilleri, og der er for høje afgifter på alkohol i Danmark.

Producent i Dansk Erhvervs undersøgelse 2017

Hvis man fra politisk side skulle gøre én ting for at skabe bedre rammevilkår for mikrodestillerier i Danmark, hvad skulle det så være?

- Sænke afgiften på spiritus, så den kommer tættere på den lavere afgift på øl.
- Indføre lempeligere krav og regler for nye iværksættere.
- Andet



Kilde: Dansk Erhvervs medlemsundersøgelse marts 2017 n=18

¹⁹ Dansk Erhvervs undersøgelse marts 2017

²⁰ Tax.dk

²¹ Dansk Erhvervs undersøgelse marts 2017



Børsen, 1217 København K | Tel: 3374 6187 | vsod@vsod.dk