**PINTA Barrel Brewing z pierwszymi zyskami**

**Rok 2023 był pierwszym pełnym rokiem działalności, który specjalistyczny browar PINTA Barrel Brewing S.A. zakończył z niewielkim zyskiem. Wypracowane w zeszłym roku metody działania sprawiły, że w tym roku browar zaczął przynosić zyski już od pierwszego kwartału.**

Według zaakceptowanego już przez audytora sprawozdania finansowego niszowy browar, wyspecjalizowany w piwach dzikich i starzonych w drewnianych beczkach po innych alkoholach zarobił w ubiegłym roku nieco ponad 36 tys. zł netto. To spore osiągnięcie, ponieważ w 2022, pierwszym pełnym roku działalności browaru, strata wyniosła ponad 114,5 tys. zł.

Przychody netto ze sprzedaży wzrosły o ponad 14,5% z 1,143 mln zł w roku 2022 do 1,309 mln zł w roku 2023. Na znacznie lepsze wyniki wpłynęło m.in. wprowadzenie na rynek nowej serii owocowych piw „After Hours”, fermentowanych dzikimi drożdżami i bakteriami i nie leżakowanych w beczkach. Dzięki krótszemu i tańszemu procesowi warzenia piwa te szybciej trafiają do konsumentów i są przystępniejsze cenowo.

Nastąpił też wyraźny wzrost zamówień eksportowych. Łączna liczba krajów, do których trafiły piwa PINTA Barrel Brewing zwiększyła się z 15 w roku 2022 do 20 w 2023. Jest to związane m.in. z większą aktywnością browaru na zagranicznych, prestiżowych festiwalach piwnych i większą niż w 2022 roku liczbą kooperacji z zagranicznymi browarami.

Niewykorzystywane wcześniej moce produkcyjne browaru udało się zagospodarować połączeniem warzenia piw własnych z piwami z oferty Browaru PINTA. Daje to comiesięczny stabilny przychód, pokrywający większość kosztów stałych browaru. W 2023 r. piwowarzy PINTA Barrel Brewing uwarzyli dla Browaru PINTA 803 hl piwa. Piw własnych powstało 228,7 hl, w tym 153,4 hl piw dzikich i 75,3 hl mocnych piw ciemnych do starzenia w drewnianych beczkach.

Liczba beczek napełnionych leżakującym piwem wzrosła z 274 szt. na koniec roku 2022 do 313 szt. plus foeder, czyli ogromna beczka o pojemości 30 hektolitrów, na koniec roku 2023.

Piwa leżakowane w beczkach są rozlewane w kilku seriach w roku, po ok. 4-6 nowych piw na każdy zestaw premier. Dzięki zbieraniu zamówień w formule pre-order piwa sprzedawane są w dużej mierze od razu po rozlewie, co pozwala na szybki zwrot gotówki.

Browar kojarzony przede wszystkim z piwami w butelkach 0,33 l wprowadził w 2023 roku nowe rodzaje opakowań: butelki 750 ml dla piw dzikich, limitowane butelki 1500 ml i jednorazowe kegi dla gastronomii.

Zysk wypracowany w 2023 roku w całości zostanie przekazany na pokrycie strat z lat ubiegłych.

*– Nabieramy doświadczenia w prowadzeniu tak specjalistycznego browaru i tworzymy coraz więcej ciekawych piw, o czym świadczą nagrody zdobywane w konkursach i bardzo wysokie oceny na piwnych portalach. Rok 2024 traktujemy jako pierwszy, w którym na nasz wynik operacyjny możemy patrzeć z nadzieją i optymizmem –* mówi Bartek Ociesa, Członek Rady Nadzorczej PINTA Barrel Brewing S.A.

W mailu wysłanym w maju br. do akcjonariuszy spółka poinformowała, że już w pierwszym kwartale 2024 roku odnotowała zysk na poziomie ponad 31,5 tys. zł netto.

PINTA Barrel Brewing S.A. jest pierwszym specjalistycznym browarem typu Barrel Aged w Polsce, z warzelnią o wybiciu 10 hektolitrów. Browar rozpoczął działalność w Wieprzu k. Żywca w połowie 2021 roku. Inwestycja w większości została sfinansowana z kapitałów w wysokości ponad 4,15 mln zł zebranych w ramach zbiórki społecznościowej. Głównym akcjonariuszem PINTA Barrel Brewing S.A. jest rzemieślniczy Browar PINTA, do którego należy 70% udziałów. Reszta akcji znajduje się w posiadaniu ponad 1200 inwestorów indywidualnych.