Viestintä / SAU

Joukkoviestimille
4.9.2003

Sinebrychoffin Porin panimo juhlii 150 vuottaan

Karhumaisen vahvaa mielialaa nakertaa valtiovallan veropäätöksen riittämättömyys

Pori tunnetaan karhuistaan. Oli kysymyksessä Suomen suosituin olut, itse kaupunki tai siellä toimivat järjestöt. Porilaiset ovat uskollisia omilleen. Sen osoittaa sekin, että Karhu-olut nousi silloisen Porin Oluttehtaan ykköstuotteeksi ensimmäisen kerran jo 1950-luvulla. Tänään Porin Oluttehdas on Sinebrychoffin Porin panimo ja Karhu-olut Suomen suosituin olut. - Merkkipäivän aurinkoista tunnelmaa nakertavat vain valtiovallan riittämättömät toimet olutveron alentamisen suhteen, toteaa paikallisjohtaja Bo Ranta. Alalla on ennakoitavissa voimistuvan tuonnin aiheuttama ylikapasiteetin vaara, mikä voi toteutuessaan johtaa työpaikkojen menetyksiin.

Eilinen - tämän päivän vahvuus

Porin panimo perustettiin 1800-luvulla, samalla vuosikymmenellä, jolloin Suomessa aloitettiin lager-oluen valmistus. Se on Pohjoismaiden vanhin, edelleen perustamispaikallaan toimiva panimo. Porin Oluttehdas -nimi otettiin käyttöön vuonna 1928.

Porin panimo on usein ollut suomalaisen panimoalan pioneeri. Panimon valmistama Yhdys-olut oli aikoinaan Suomen ensimmäinen tölkkiolut. Porin panimo otti Suomessa ensimäisenä käyttöön muovikorit puusta valmistettujen olutkorien sijaan vuonna 1966. Kymmenen vuotta sitten panimon toimintaa ja oluen historiaa esiteltiin laajasti yhteistyössä Satakunnan Museon kanssa. Museo onkin laajalti dokumentoinut sekä panimon että Karhu-oluen historiaa.

Suunnitellusti alan huippua

Porin Oluttehtaasta tuli osa Sinebrychoffia vuonna 1972. Tänään panimo työllistää sesonkivaihtelut huomioon ottaen noin 150 ammattilaista. Oluita panimolla valmistetaan vuodessa noin 60 miljoonaa litraa. Tästä valtaosa on Suomen suosituinta olutta, Karhua. Viimeisten kymmenen vuoden aikana Sinebrychoff on järjestelmällisesti kehittänyt Porin tuotantolaitostaan oleelliseksi osaksi tuotantorakennettaan. Panimo on käynyt läpi laajan, lähes 20 miljoonan euron investointiohjelman. Viimeisin mittava investointi oli monipakkaus- eli multipack-linja panimolle vuonna 2002. Kuluvana vuonna uusittiin laboratorio. Uuden keittohuoneen panimo sai 1990-luvun jälkimmäisellä puoliskolla.

Suunniteltu alkoholiveron lasku riittämätön

- Hallituksen tekemä päätös laskea olutveroa 32 prosentilla, on alan uhkat huomioiden riittämätön. Tämä varjostaa alan tulevaisuutta Suomessa, toteaa **paikallisjohtaja Bo Ranta** Sinebrychoffin Porin panimolta. Alennus ei vastaa kuluttajien esittämää käsitystä siitä vero- ja hintatasosta, jolla voitaisiin ehkäistä mittava olutralli Virosta tai Ruotsista. Suomen pääseminen samalle tasolle Ruotsin kanssa olisi vaatinut olutveron puolittamisen. Alennuksen jälkeen olutveromme on edelleen Euroopan Unionin korkein, Ranta summaa.

- Tällä hetkellä Porin panimomme toimii täydellä kapasiteetilla. Jos kuluttajat äänestävät jaloillaan ja hankkivat oluensa sieltä, missä keskioluen hinta on alle puolet kotimaisen oluen hinnasta ja vahva olut jopa kolme kertaa edullisempaa, on koko panimoalan tulevaisuus Suomessa voimakkaasti uhattuna näin syntyvän ylikapasiteetin johdosta, painottaa Ranta vakavana.

Merkkipäivän kunniaksi Juhlaolut

Porin panimo juhlii merkkivuottaan työn merkeissä. Merkkipäivän kunniaksi Alkoihin tuli myyntiin syyskuun alussa **panimomestari Jari Väänäsen** luoma Porin Juhlaolut. Tämä täysmallasolut on kehitetty käsityönä erilaisia mallasyhdistelmiä kokeilemalla tavoitteena saavuttaa 1800-luvun perinteisten Märzen- ja Festbier-oluiden makusuuntaus. Juhlaolutta valmistetaan aluksi noin 60 000 litraa.

Lisätiedot:
Paikallisjohtaja Bo Ranta puh. 02-6226 600
Panimomestari Jari Väänänen puh. 02-6226 600

Kuvat:
www.koff.fi/media