

Tiedote 30.5.2017  
Vapaasti julkaistavissa

## **Kanavan Panimo luottaa hyviin perusoluisiin Maaseuturahaston investointituella tärkeä merkitys yrityksen alussa**

Kanavan Panimon idea lähti liikkeelle jo viitisen vuotta sitten, kun veljekset **Jukka ja Janski (Jan) Karlstedt** alkoivat haaveilla omasta pienpanimosta. Kaksikko oli tehnyt jo aiemmin hyvällä menestyksellä kotiolutia ja myöhemmin hankintaan tuli mikropanimolaitteisto.

– Jo tuolloin saimme oluestamme hyvää palautetta. Kaupallisen toiminnan ajatus alkoi kuitenkin konkretisoitua vasta, kun osallistuimme pari vuotta sitten Mustialan pienpanimokurssille. Teimme samalla mustalaisolutia muun muassa Savonniemen oluttehtaan sekä Hopping Brewsters-panimon kanssa ja jo silloin käytimme markkinointinimenä Kanavan Panimoa, yritystä täyspäiväisesti pyörittävä Jukka Karlstedt kertoo.

Olutkurssin jälkeen veljekset aloittivat tilojen etsimisen omaa yritystoimintaa varten. Asikkalan kunnan kanssa yhteistyössä löydettiin sopivat tilat Päijänne-talosta, aivan Vääksyn kanavan tuntumasta. Tilojen remontti aloitettiin viime vuoden keväällä ja jo huhtikuussa uutta panimolaitteistoa asennettiin paikoilleen.

– Vääksy ja erityisesti vanhan Vääksyn alue on meille kiinnostavaa paikka, sillä asuimme lapsuutemme ja nuoruutemme lähellä nykyistä Päijänne-talosta eli entistä Asikkalan osuusmeijeriä. Miljöö sekä rakennuksen historia sopivat loistavasti ajattelutapaamme ja samalla ne tuovat lisäarvoa toimintaan erityisesti brändin ja oman kesäterassin osalta, Jukka Karlstedt toteaa.

Ensimmäiset ravintolatuotteet käsityöläispanimo sai myyntiin viime vuonna kesäkuun alussa, kauppatuotteet puolestaan heinäkuussa. Oluiden vastaanotto oli heti positiivista. Nyt suurimmat markkinat löytyvät pääkaupunkiseudulta. Lisäksi olutta menee Päijät-Hämeeseen, Pirkanmaalle, Kuopion alueelle, Tahkolle ja Turkuun. On tuotteita nähty myös Äkäslompolassa asti Jounin kaupassa.

– Meillä on aikaisempien töittemme kautta hyvät kontaktit ravintolapuolelle ja toisaalta alusta asti olemme tehneet yhteistyötä paikallisten kauppiaiden kanssa. Yhteistyö jatkuu edelleen ja olemme tehneet esimerkiksi Lahden Citymarketeille omia oluita, joissa kantavana teemana on ollut oluen ja ruoan yhdistäminen.

Kanavan Panimo on perheyritys, joka on veljesten yhteisomistuksessa, vaikka Janski tekeekin vielä leipätyönsä Lehmonkärjen keittiömestarina.

– Myös isämme on tiukasti mukana toiminnassa. Hänellä on vankka panimo- ja meijerilaitteistojen toimittajan yrittäjätausta ja hän auttaa meitä täällä paljon. Alusta asti asiantuntijaroolissa on ollut myös Viron ensimmäinen diplomipanimomestari **Enn Kärblane**. Lisäksi yhteistyö muiden suomalaisten pienpanimoiden kanssa on ollut tärkeää.

### **Lähellä tuotettua**

Kanavan Panimon yksi yritysarvoista on laadukkaat raaka-aineet. Suurin osa raaka-aineista tuotetaan lähellä. Mallasvilja tulee lahtelaiselta Viking Maltilta, mallastamaton vilja, kaurahiutaleet ja ruis taas Vääksyn Myllyn kautta asikkalalaisilta viljelijöiltä. Vain hiiva ja humala tulevat ulkomailta, koska kotimaisia valmistajia ei ole.

Kanavan Panimon filosofia nojaa eurooppalaiseen olutkulttuuriin ja perinteeseen ja sitä kautta hyviin perusoluisiin. Valikoima kattaa nyt viisi erilaista olutta, lisäksi myynnissä on kausituotteita. Osa oluista myydään sekä kauppa- että ravintolavahvuksina. Jukka Karlstedtin mukaan suunnitelmissa on kuitenkin kokeilla tulevaisuudessa myös jotain villimpää ja hausempaa. Reseptejä on takataskussa vaikka kuinka paljon.

– Janski käyttää ruoanlaitossa paljon yrttejä, juureksia ja marjoja. Reseptiikassa onkin oikeastaan vain mielikuvitus rajana. Olemme kokeilleet muun muassa punajuuriolutta, ja ajan kanssa valikoimaan saattaa tulla erilaisia makuoluita. Myös siideriä saatamme tehdä tulevaisuudessa, samoin sahtia.

Valikoimissa olevien oluiden nimet, kuten Sulku, Uitto ja Toivo, henkivät alueen historiaa ja tarinoita.

– Halusimme nimillä tuoda esille paikallisuutta ja koska olemme suomalainen panimo, myös nimet ovat suomalaisia.

### **Rahoitus isossa osassa**

Kanavan Panimon laitteistohankinta on saanut tukea maaseuturahastosta Hämeen ELY-keskukselta. Rahoituksen merkityksen yrittäjä näkee isona.

– Olisimme lähteneet panimoyrittäjiksi joka tapauksessa, mutta rahoituksen avulla pääsimme paljon nopeammin liikkeelle. Laitteistokin olisi ollut pienempi ja kokoonpanoltaan erilainen kuin mitä se on nyt, Jukka Karlstedt kertoo.

Olutta käy kolmessa pääkäymissäiliössä, joissa on yhteensä 4.000 litraa käymiskapasiteettia. Lisäksi tiloista löytyy neljä keittämötankkia ja neljä makaavaa 1.000 litran kypsytys- ja varastotankkia. Investointitukea haettiin myös pullotuslaitteeseen, joka asennettiin paikalle vasta myöhemmin. Rahoitusta myönnettiin 20 prosenttia koko investoinnin suuruudesta.

Jukka Karlstedt toteaa, että maaseuturahaston investointituen hakeminen oli simppeleä. Apua saatiin sekä Hämeen ELY-keskuksesta että Päijänne-talossa myös toimistoa pitävästä Päijänne-Leader ry:stä. Investointitukea yritys aikookin hakea myös jatkossa mahdollisuuksien mukaan.

– Alussa piti vetää raja johonkin ja miettiä minkälaisella laitteiston kokoonpanolla lähdemme liikkeelle. Syksyllä alamme suunnitella uutta etikettilinjastoa. Sen avulla saisimme rytmitettyä työtä paremmin.

Tällä hetkellä Kanavan Panimo valmistaa olutta vuoden aikana vajaa 50.000 litraa. Määrää ei ole tarkoitus kasvattaa aivan heti. Jos litramäärästä mennään yli, tulee koko määrästä maksettavaksi juomapakkausvero. Yrityksen kasvun Karlstedt näkeekin maltillisena.

– Menemme pikkuhiljaa eteenpäin. Jos haluamme kasvattaa tuotantomäärää, on laskettava tarkkaan, että se on juomapakkausveron takia kannattavaa ja tuotanto pitäisi nostaa yli 75.000 litraan. Toisaalta olemme myös odottavalla kannalla suoramyöntioikeuden kanssa. Se olisi meille tietysti iso asia, joka toisi lisämyyntiä, Jukka Karlstedt hymyilee.

### **Lisätietoja:**

toimitusjohtaja Jukka Karlstedt, Kanavan Panimo, puh. 044 5242 288