

NATURFRISK GROUP A/S

# TILLÆG TIL ÅRSRAPPORT 2021

NATURFRISK



macarn

ØRBÆK

ESTD BRYGGERI 1906

NYBORG DESTILLERI

## Indhold

3	Naturlig forkælelse siden 1997
4	Vores fundament og idé
5	Vejen til glade kunder og en sund virksomhed
6	Koncernstruktur
7	Fem års resultatudvikling for alle Naturfrisk selskaber
8	Fem års økonomisk udvikling for Naturfrisk Group A/S
9	Virksomheden klargjort til vækst
12	Brand - Naturfrisk
13	Brand - Macarn
14	Brand - Ørbæk Bryggeri
15	Brand - Nyborg Destilleri





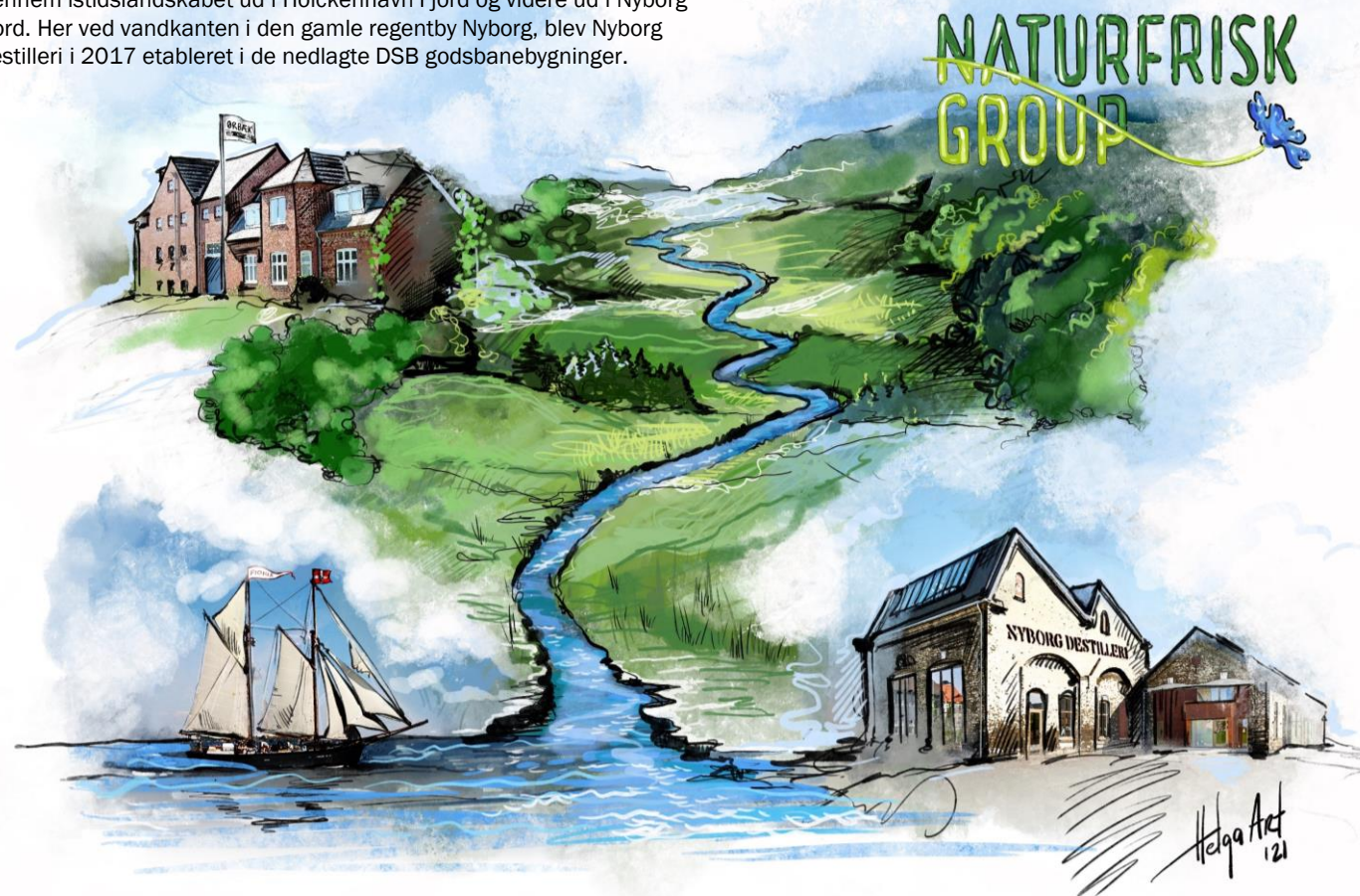
## Naturlig forkælelse siden 1997

I det smukke østfynske landskab, mellem herregårde og slotte, ligger Ørbæk Bryggeri. Bryggeriet blev etableret i 1906 og i 1996 erhvervet af Niels og Nicolai Rømer. Visionen var, i harmoni med natur og miljø, at producere verdens første økologiske sodavand. I 1997 kom de første sodavand på markedet, i 2001 blev der igen brygget øl på bryggeriet og i 2009 whisky, rom og gin. Alt sammen økologisk, naturligtvis.

Fra Ørbæk Kildens udspring snor Ørbæk Å sig forbi Ørbæk Bryggeri igennem istidslandskabet ud i Holckenhavn Fjord og videre ud i Nyborg Fjord. Her ved vandkanten i den gamle regentby Nyborg, blev Nyborg Destilleri i 2017 etableret i de nedlagte DSB godsbanebygninger.

Til virksomheden hører også Restaurant Remisen, som ligger i tilknytning til destilleriet og Skonnerten Fionia, der for det meste chartrer gæster rundt i det sydfynske øhav.

Således forbundet af og produceret med vand fra den fynske undergrund forkæler Ørbæk Bryggeri og Nyborg Destilleri i dag mennesker i Danmark og udlandet med velsmagende, fynsk, økologisk læskedrik, øl og spiritus.



### I runde tal

24  
år gammel

2  
produktionssteder

35  
medarbejdere

40  
slags læskedrikke

40  
slags øl

25  
slags spiritus

180  
egne produkter

14  
lande sælges der til

# Vores fundament og idé

I Naturfrisk Group er natur, miljø og mennesker i højsædet. Alle vores drikkevarer er økologiske, og på vores bryggeri i Ørbæk og destilleri i Nyborg er målet at lave drikkevarer, der smager helt fantastisk. Intet mindre. Visionen er at være Danmarks førende leverandør af økologiske drikkevarer. Førende på smag, innovationskraft, brandstyrke, bæredygtighed og med tiden også på de økonomiske nøgletal.

## Hvorfor producere økologisk?

Svaret er ganske enkelt: Vi mener, at der for vores børns og efterkommeres skyld er al mulig grund til at tænke og handle økologisk for at bevare balancen i naturen. Vores overordnede bevæggrund er vores overbevisning om, at det vi putter i munden skal være af den bedste kvalitet. Der skal ikke være rester af pesticider eller andre kemikalier, og produkterne skal laves så naturligt som muligt. Vi vil ikke anvende råvarer, som måske er dyrket på bekostning af rene søer, åer og have, rent drikkevand, biodiversiteten i vores natur og menneskers velvære.

## Vi ønsker den bedste kvalitet

Vi producerer vores drikkevarer ud fra den overbevisning, at den bedste smag fås ved at benytte de bedste, økologiske råvarer. De råvarer vi anvender er blandt andet byg, hvede, humle, frugt, krydderier og grøntsager. Vi tilstræber at anvende lokale råvarer i det omfang det kan lade sig gøre. For eksempel er den malt vi anvender i vores whisky og i flere af vores øl dyrket på lokale jorde mellem Ørbæk og Nyborg, og mange af juicerne kommer fra fynske frugtavlere. Vores produkter er under løbende kontrol af danske fødevareremyndigheder og udenlandske kontrolinstanser. Hvis vi ikke synes vores produkter smager godt nok, vil vi hellere undvære dem i sortimentet.

## Selskabets væsentligste aktiviteter

Selskabets formål er at være aktiv ejer af og drive virksomhederne Naturfrisk A/S, Nyborg Destilleri ApS og Nyborg Distillery Property ApS samt al virksomhed, som efter bestyrelsens skøn har forbindelse hermed.

## MISSION

Vi vil i harmoni med natur og miljø skabe drikkevarer, der forkæler mennesker.

## VISION

At blive Danmarks førende leverandør af økologiske drikkevarer.

## VÆRDIER

Kærlighed til natur og mennesker  
Innovativ og nysgerrig  
Passion for god smag og kvalitet





# Vejen til glade kunder og en sund virksomhed

Naturfrisk Group er en dansk, økologisk drikkevarer virksomhed i mellemstørrelsen. Vi har ikke et stort og omfattende produktions- og salgsapparat, og vi er ikke en lille, håndholdt producent, der udelukkende sælger i nærområdet. Salget er fordelt omkring 50/50 mellem on-trade og off-trade, og omkring 25% af vores omsætning sælges udenfor Danmark. Med det som rammerne er vores strategi at være fleksible, innovative og professionelle.

## Vi er fleksible

Vi siger sjældent "nej", men er klar på at håndtere de ønsker, opgaver og udfordringer vores kunder og samarbejdspartnere har til os. Vores produktionsapparat kan brygge, destillere, fermentere, blande, tappe og pasteurisere en bred vifte af drikkevarer og emballagetyper, hvis blot de er økologiske. Vores egen produktportefølje er omfattende og passer til mange forbrugssituationer og smagspræferencer. Vi er friske på at prøve nye ting, og er der noget, der ikke fungerer eller opstår der udfordringer, er vi hurtige til at reagere og tilpasse os. Fx tog det os en måned fra ide til færdigvare, da vi i sommeren 2021 producerede den første ND Cocktail med Gin & Mango.

## Vi er innovative

Den brede portefølje af både læskedrikke, øl og spiritus giver virksomheden stor innovationskraft. Vi har udstyret, vi har råvarerne, vi har netværket, og vi har erfarne og veluddannede medarbejdere, der kan udvikle og producere alverdens økologiske drikkevarer. I krydsfeltet mellem de forskellige kategorier opstår ofte nye produkter. Produkterne Kong Havtorn, Symbiostout og ND Cocktails er nyere eksempler på dette. Selvstyring, frihed til at sige sin mening, dialog, samarbejde med andre virksomheder i vores netværk og mulighed for at lave fejl er med til at udvikle iværksætterkulturen i virksomheden.

## Vi er professionelle

Selv om vi ikke er store, forsøger vi at være professionelle. Virksomhed og brands har egne, opdaterede hjemmesider og er repræsenterede på diverse sociale medier. Vores sælgere råder over avancerede salgsværktøjer på dansk og engelsk. I vores administration mødes kunder og leverandører med et smil og med hjælpsomhed. Vi har installeret et moderne ERP-system, og i vores produktion indfører vi gradvist nye, moderne maskiner, systemer og metoder.

I vores planer sigter vi mod at udvikle disse tre strategiske prioriteter, og hvor vi de seneste år har arbejdet på at stabilisere forretningen og gøre den klar til vækst, er fokus de kommende år at strømline forretningen og frigøre potentialet.

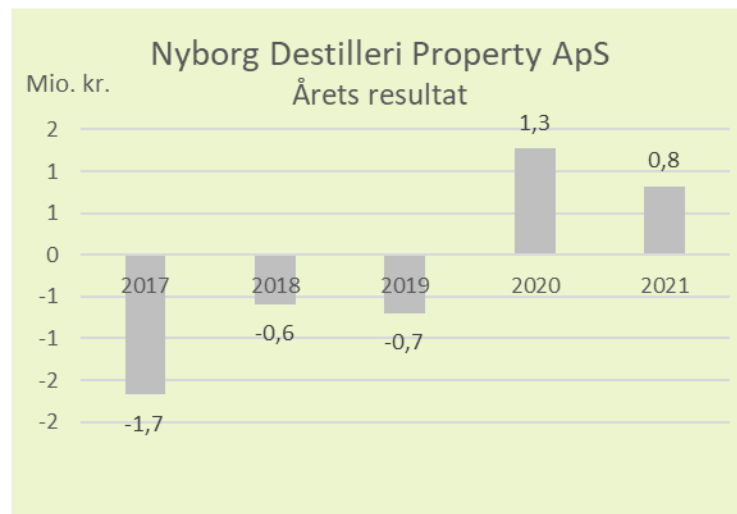
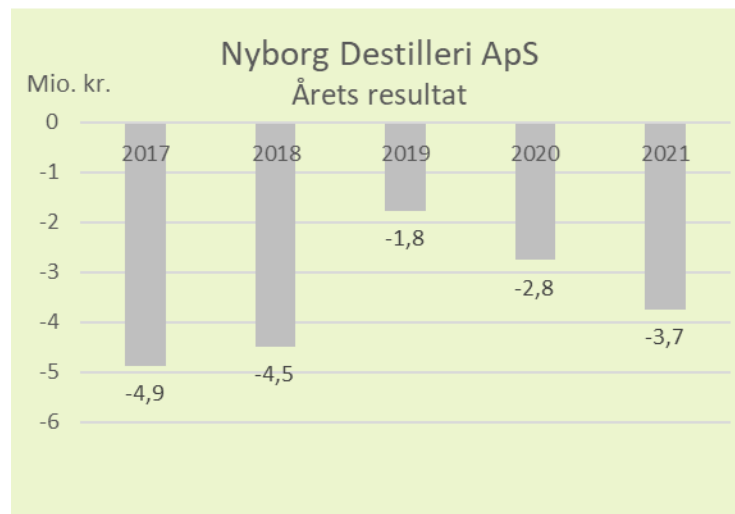
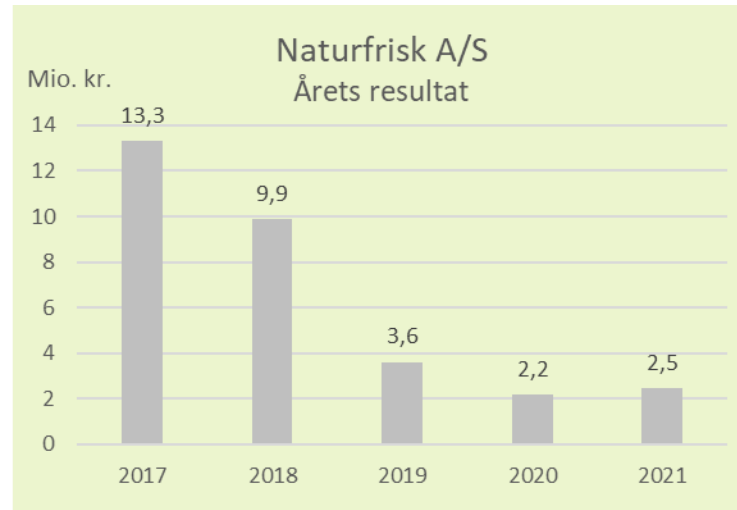
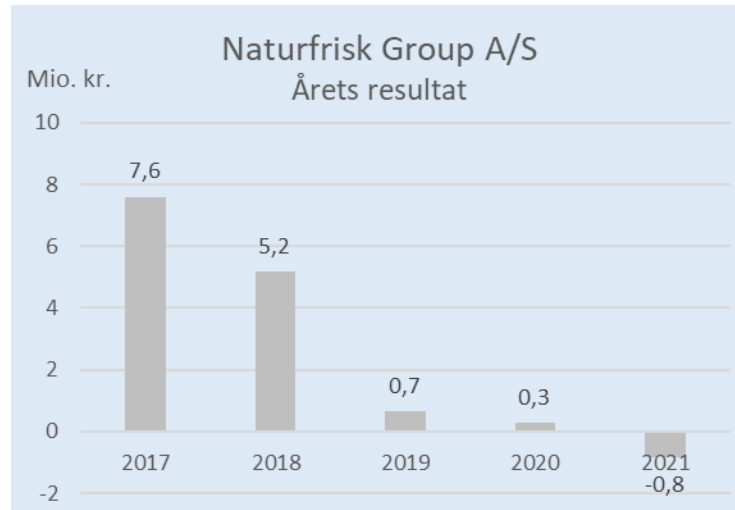




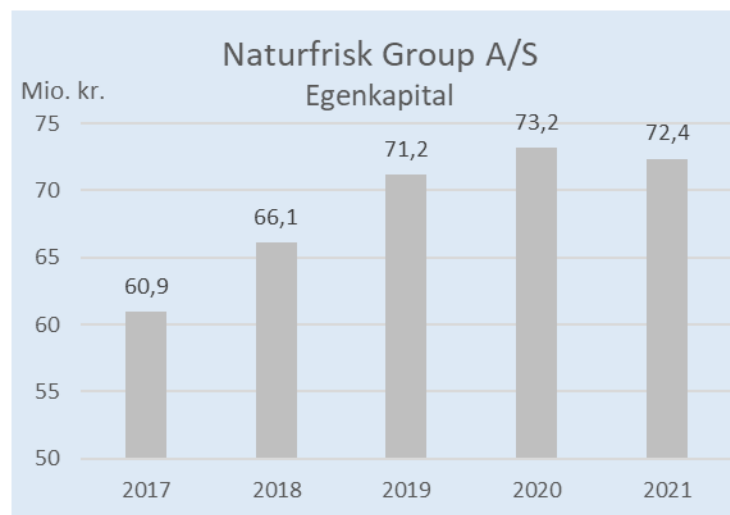
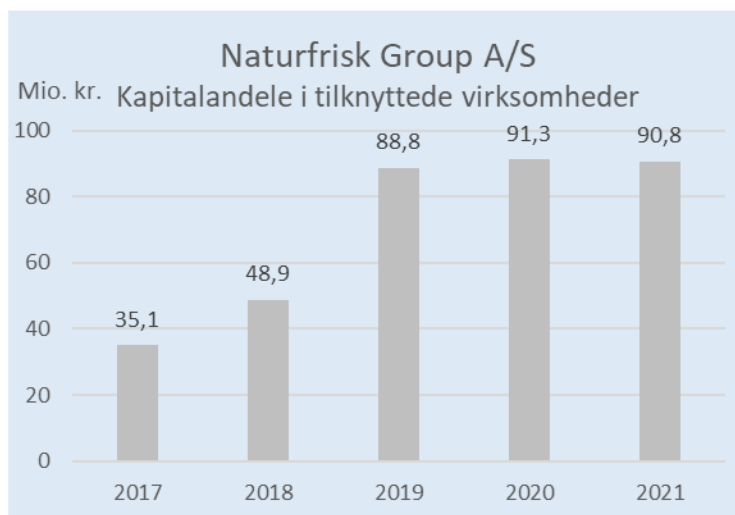
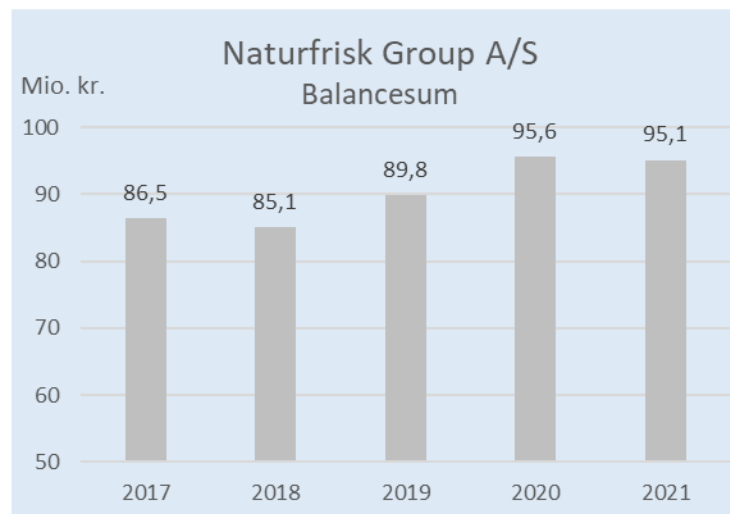
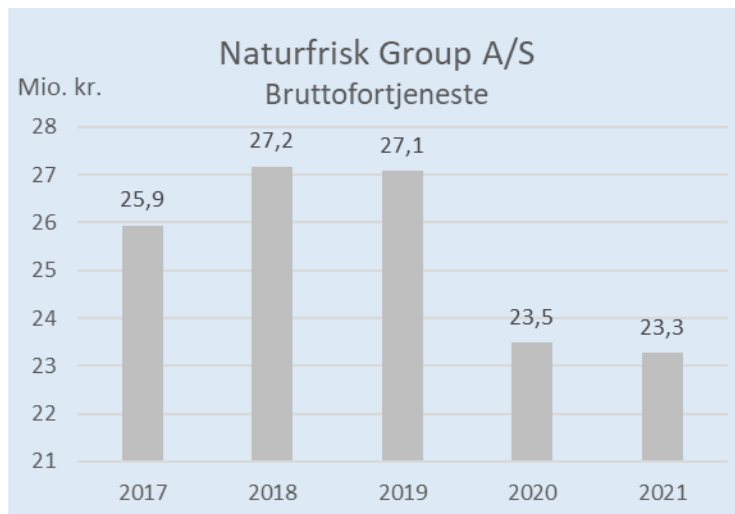
# Koncernstruktur



# Fem års resultatudvikling for alle Naturfrisk selskaber



# Fem års økonomisk udvikling for Naturfrisk Group A/S





## Virksomheden klargjort til vækst (1:3)

Resultatet for Naturfrisk Group A/S er som ventet nogenlunde på niveau med 2020 og fortsat ikke tilfredsstillende.

Der har været en vis fremgang i omsætningen i både Naturfrisk A/S og Nyborg Destilleri ApS i 2021 i forhold til 2020, men salget til særligt on-trade kanalen er endnu ikke tilbage på niveauet før Corona-pandemien.

Årets resultat er præget af fortsat store udgifter til optimering af sortiment, organisation, salgsapparat og produktionsapparat og til at gøre virksomheden klar til vækst.

Gruppens samlede bruttofortjeneste i 2021 var på 23,3 mdk mod 23,5 mdk i 2020. Gruppens resultat for 2021 lander på -0,8 mkr mod +0,3 mkr i 2020. Selskabets balance pr. 31. december 2021 udviser en egenkapital på 72,4 mkr mod 73,2 mkr i 2020.

Resultaterne for gruppens enkelte selskaber kan være vanskelige at sammenligne med tidligere år, da der er gennemført omstruktureringer af en række væsentlige aktiver og personalegrupper både i 2020 og 2021.

Corona-nedlukningerne i 2021 har dog også givet bedre tid til at fortsætte arbejdet med at få virksomheden klargjort til vækst. De væsentligste aktiviteter er kort beskrevet i det følgende.

### Produktoptimering og nye produkter

Optimering og sanering af det omfattende sortiment er ved at være gennemført og forventes at være fuldført for hele porteføljen til efteråret 2022.

En række nye produkter så dagens lys i 2021. Kong Havtorn og Falkoner, der blev udviklet i slutningen af 2020, kom på hylderne i detailhandlen i foråret 2021 og har leveret et flot salg. I løbet af sommeren udmøntede en symbiose mellem Ørbæk Bryggeri og Nyborg Destilleri sig i en serie af tre færdigblandede cocktails under navnet ND Cocktails. Ørbæk Porter, Blonde, Dubbel, Bygvin, Little Isle whisky og Nyborg Juleakvavit er andre innovationer, der også så dagens lys i 2021. Bygvinen opnåede i øvrigt at få maksimumpoint i Ekstra Bladet, Ølentusiasten og Whisky&-magasinet.

### Øgede marketingaktiviteter

Selv om 2021 var et år med mange aflyste arrangementer bød året på et par events, hvor Naturfrisk gruppen var repræsenteret som stædeholder. Herunder CPH Beerweek, Ølfestival, Øllets Dag, Whisky & Rom-festival og Anuga-messe i Köln. Det har givet gode muligheder for at møde eksisterende og nye kunder og forbrugere. Ørbæk Bryggeri deltog også i flere virtuelle ølsmagninger og havde en øl med i Natholdets Julekalender, hvor vi ligeledes var repræsenteret med en juleakvavit fra Nyborg Destilleri.

I 2021 fortsatte vi vores eksponering på Facebook og Instagram for vores fire brands. Relevante billeder og historier blev suppleret med lejlighedsvis konkurrencer og kampagner. Særligt Ørbæk Bryggeri og Nyborg Destilleri har en meget dedikeret følgerskare. På Naturfrisk Group LinkedIn kommunikeres nyheder, der er mere virksomhedsrelaterede. I 2021 blev der også skruet op for den generelle markedsføring gennem magasiner og andre medier.



## Virksomheden klargjort til vækst (2:3)

### Organisation med større fokus på salg og drift

I august 2021 ansatte vi virksomhedens første kørende sælger med ansvar for danske kunder vest for Storebælt. Fra april 2022 har vi også en kørende sælger øst for Storebælt. En af destilleriets medarbejdere fungerer desuden lejlighedsvis som sælger af spiritus til specialdetailhandlen og on-trade.

I løbet af 2021 har vi tilpasset organisationen i Nyborg Destilleri således, at der nu er flere ressourcer allokeret til produktionen. Vi forventer fremadrettet at øge den årlige produktion af new make, som kan blive til ny, god, økologisk whisky på flaske 3-8 år efter.

### Bestilling af nyt produktionsudstyr

I 2021 blev planen for ombygning af tappelinjen i Ørbæk Bryggeri færdiggjort, og en ny pasteuriseringsmaskine og etiketmaskine er blevet installeret i begyndelsen af 2022. Det vil spare virksomheden for et udslip på ca. 75 ton CO2 årligt og forbedre produktkvaliteten. Endvidere er der bestilt og indkøbt en hopgun til at forbedre tørhumling af øllet, en ny centrifuge for at sikre optimal fjernelse af gærrester og en 330 HL lagertank til at håndtere den øgede efterspørgsel efter særligt Fynsk Forår.

Også i Nyborg Destilleri blev der i 2021 bestilt nyt udstyr. Et specialdesignet fadlagersystem blev i begyndelsen af 2022 opstillet. Det vil udvide den samlede lagerkapacitet for destilleriet og give bedre mulighed for at komme til fadene, når de skal vurderes og blendes.

### Restaurant Remisen lukkede midlertidigt

Restaurant Remisen, der efter et par startvanskeligheder fandt melodien og det rigtige koncept i slutningen af 2019, har på grund af pandemien levet et turbulent liv de seneste år. På trods af stor kundetilstrømning i måneder med mulighed for at holde åbent, valgte vi i oktober 2021 at lukke restauranten, da vi havde udfordringer med at finde tilstrækkeligt med personale. April 2022 åbnede restauranten igen med virksomheden Kirk Hedegaard som ansvarlige for restaurantens daglige drift. Den løsning vil give den øvrige virksomhed bedre mulighed for at fokusere på drikkevareforretningen, og sikre at vi stadig har en hyggelig, veldrevet restaurant med god mad på vores destilleri.

### Forsat arbejde med automatisering og systematisering

ERP-systemet, der i 2020 blev implementeret i Ørbæk-forretningen, blev i 2021 også rullet ud i Nyborg Destilleri. Systemet giver blandt andet bedre mulighed for at håndtere fakturering, produktion, lager, råvarer med videre og for at forsimple rapporteringen til interne og eksterne interessenter.

Både i Ørbæk og Nyborg er der etableret simple systemer og procedurer til at støtte op omkring produktionsplanlægning, varebestilling, indkøb med videre. Der er etableret faste rutiner omkring rengøring og vedligeholdelse. I salg og kundeservice understøttes arbejdet nu af lettilgængelige værktøjer til for eksempel at udregne private label priser, udarbejde kundeaftaler, lave kundepræsentationer og til at håndtere eksportkunder.





## Virksomheden klargjort til vækst (3:3)

### Bæredygtig udvikling og samfundsansvar

I Naturfrisk Group ønsker vi at udvikle virksomheden i harmoni med natur og miljø, samt aktivt at støtte og hjælpe, dér hvor vi kan. Det arbejde har stået på lige siden begyndelsen i 1997, og bliver hvert år udbygget. Også i 2021 har vi udbygget vores aktiviteter i virksomheden med at skabe bæredygtig produktion, salg og udvikling.

### Støtte til forskning og uddannelse

I Naturfrisk gruppen har vi en ambition om til enhver tid at deltage aktivt i mindst ét banebrydende forsknings- eller innovationsprojekt. I 2021 valgte vi at være del af et forskningsprojekt drevet af Syddansk Universitet, Odense Universitetshospital og Teknologisk Institut omkring gulerødders forebyggende effekt på tarmkræft. Vi har også i løbet af året gennemført foredrag på UCL og CPH Business Academy og haft flere elever og trainees igennem virksomheden.

### Cirkulær økonomi og reduktion af CO2

Til at understøtte klimaindsatsen og ansvarlig produktion har vi i 2020 introduceret en maskine til indsamling af den overskydende CO2 fra vores ølproduktion for at genanvende den som brus i vores sodavand. Det har i 2021 reduceret vores CO2-udslip med ca. 30 ton. Vi har lavet en aftale med en lokal landmand om at levere økologisk

malt til vores øl- og whiskyproduktion, og vi forsøger i øvrigt så vidt muligt, at anvende lokale eller danske råvarer. Vi har taget initiativ til installation af nyt og energibesparende produktionsudstyr, og vi indkøber så vidt muligt energi fra vedvarende kilder. Glas og pap er lavet af genbrugsmaterialer, og overskydende materialer indsamles og sendes til genbrug. Masken, et restprodukt fra vores øl- og whiskyproduktion, bliver til biogas, og det mineralske restprodukt fra biogasproduktionen anvendes som økologisk gødning på markerne og indgår atter i naturens kredsløb.

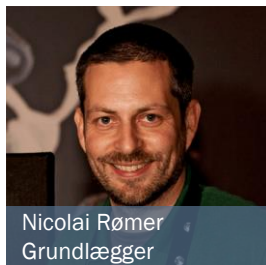
### Håndsrækning til biodiversiteten og andre

2021 var første år, hvor vi valgte at donere en del af omsætningen i Naturfrisk til genopretning af dansk natur. 50.000 kr. blev doneret til Den Danske Naturfond. Beløbet har medfinansieret frikøb af Heskjærg Skov nær Odense. Fremover vil vi støtte genopretning af 1 m2 dansk natur for hver 100 flasker Naturfrisk brus og smoothies, der sælges i Danmark. I efteråret 2021 omlagde vi vores udeområder ved Nyborg Destilleri og fik sået frø fra danske urter og plantet egetræer og bærbuske på området. Også andre organisationer og personer får i løbet af året en håndsrækning fra Naturfrisk gruppen i form af produkt donationer. Fx til bespisning af hjemløse og ensomme, lokale foreninger og unge kunstnere.

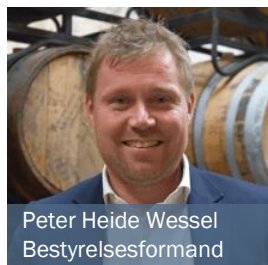
Tørk Eskild Furhauge, Adm. direktør



Niels Rømer  
Grundlægger



Nicolai Rømer  
Grundlægger



Peter Heide Wessel  
Bestyrelsesformand



Tørk Eskild Furhauge  
Adm. direktør





# Drik naturen glad!

NATURFRISK

Da Nicolai Rømer i 1990'erne spurgte sin far, Niels, hvorfor der ikke fandtes økologisk cola, fik Niels en idé. Jagten på at finde det perfekte sted til at producere deres egne økologiske sodavand gik ind. Valget faldt på det nedlagte Ørbæk Bryggeri på Østfyn, som oprindeligt blev bygget tilbage i 1906. I 1997 begyndte Niels og Nicolai at producere verdens formodentligt første økologiske sodavand.

På loftet i det gamle bryggeri fandt Niels og Nicolai en mængde gamle etiketter til produkter, som de tidligere ejere havde fremstillet. Et af produkterne havde haft navnet Naturfrisk. Navnet Naturfrisk indeholdt mange af de værdier Niels og Nicolai ønskede at bygge ind i deres virksomhed, og det inspirerede dem til at kalde deres nye virksomhed for Naturfrisk.

Naturfrisk brandet består i dag af 33 forskellige slags sodavand, safter, smoothies, shots og juicer. Smoothies, shots og juicer er uden tilsat sukker, og udelukkende sødet af den frugt, der indgår i produkterne, og alle drikkevarerne er naturligvis økologiske.

Læs mere på [www.naturfrisk.dk](http://www.naturfrisk.dk).

## BRUS



## JUICE



## SAFT



## SHOTS



## SMOOTHIES





# Et dansk, naturligt mix af kvalitet og fornøjelse



macarn

Macarn mærket blev i 2019 del af Naturfrisk gruppen og har siden været et velsmagende alternativ til alle dem, der gerne vil have en dansk, økologisk mixer til deres cocktails og drinks. I sortimentet findes både soda og sirup mixere, og alle er de fulde af gode økologiske råvarer uden alt det kunstige.

Produkterne er produceret og tappet på Ørbæk Bryggeri på Østfyn, hvor økologi, høj kvalitet og god smag er i højsædet.

I kombination med spiritus fra Nyborg Destilleri udgør Macarn mixere og sirup ingredienserne i mange af de saftige, spændende og smagfulde cocktails og drinks, som vi anbefaler fra vores cocktail-side, og som man kan finde link til på Macarn og Nyborg Destilleri hjemmesiderne. Her kan man også se en beskrivelse af de omkring 10 forskellige Macarn mixerprodukter.

Læs mere på [www.macarn.dk](http://www.macarn.dk).

## MIXER 66 CL



## MIXER 25 CL



## SIRUP



MIXERE SIRUP



# Det lille bryggeri med den store smag

## ØRBÆK

ESTD BRYGGERI 1906

I 1906 grundlagde familien Madsen Ørbæk Bryggeri. Bryggeriet var i familien Madsens ejerskab igennem tre generationer inden det blev solgt. Bryggeriet blev oprindeligt bygget som et hvidtølsbryggeri med eget malteri. På Fyn var bryggeriet særligt kendt for sit stakitøl, der blev fremstillet ved brug af egen røgmalt. Efter familien Madsen var bryggeriet igennem mange ejerskaber. Det var derfor nedlagt og slidt men dog stadig intakt med bryghus, øltanke og tapperi, da Niels og Nicolai erhvervede det i 1996. De første år blev bryggeriet kun brugt til at producere økologiske læskedrikke, men i 2001 begyndte Niels og Nicolai atter at producere øl på det gamle bryggeri, økologisk naturligvis.

Det første bryg, en Brown Ale, var på gaden i 2002 og vandt allerede samme år en økologisk guldmedalje. Ørbæk Bryggeri har siden vundet mange priser og anerkendelser i både ind- og udland. Bryggeriet er igennem årene blevet udbygget og moderniseret flere gange og har mangedoblet sin kapacitet siden oprindelsen.

Ørbæk Bryggeri producerer i dag over 40 forskellige Ørbæk øl og hjælper med produktion af øl og andre drikkevarer for et antal mindre drikkevarer virksomheder.

Læs mere på [www.oerbeak-bryggeri.nu](http://www.oerbeak-bryggeri.nu).

33 CL



20 L



50 CL



75 CL





# Destilleriet i Danmarks riges hjerte



I 125 år var bygningerne, der i dag huser Nyborg Destilleri, værksted for Statsbanernes godstog i Nyborg. Her ved vandkanten i Danmarks riges hjerte holdt gæve mænd Danmark kørende. Da Storebæltsbroen åbnede, lukkede værkstedet alle sine 4.000 m<sup>2</sup>, og i over 13 år stod alt stille og faldt hen. Først i 2017 kom der igen liv i bygningerne, da Niels og Nicolai Rømer åbnede et af Danmarks største destillerier.

Whiskyeventyret begyndte dog allerede tilbage i 2009 i kælderen på Ørbæk Bryggeri, hvor produktionen af whisky, gin og rom blev sat i gang. Her fortsatte det indtil det voksede sig så stort, at det havde brug for sine egne lokaler. Alle produkterne er økologiske, og flere af dem har vundet medaljer i nogle af de mest anerkendte spirituskonkurrencer i verden.

Destilleriet råder også over en økologisk restaurant og en butik, hvor man kan købe destilleriets 25 forskellige spiritusprodukter samt udvalgte øl og læskedrikke fra Ørbæk Bryggeri.

Læs mere på [www.nyborgdestilleri.com](http://www.nyborgdestilleri.com).

## ISLE OF FIONIA



Eks. på limited editions

## NYBORG LIKØR



## NYBORG AKVAVIT



## FIONIA SPIRITS



## ND COCKTAILS



## NYBORG GIN



## HERBA FLORA GIN



WHISKY GIN AKVAVIT LIKØR ROM

COCKTAILS



### Ledelsespåtegning

Dette tillæg til ledelsesberetning i årsrapporten for Naturfrisk Group A/S for 2021 indeholder yderligere beskrivelser af selskabets væsentligste aktiviteter, udviklingen i aktiviteter og økonomiske forhold. Hoved- og nøgletallene på side 7 og 8 er desuden udtaget af årsrapporterne for Naturfrisk-gruppens selskaber for 2017, 2018, 2019, 2020 og 2021.

Tillægget er i alle væsentlige henseender konsistent med årsrapporten, men indeholder ikke alle de oplysninger, der kræves i årsregnskabsloven. Tillægget kan derfor ikke læses som erstatning for årsrapporten for Naturfrisk Group A/S for 2021.

Dato 31. maj 2022  
Direktion og bestyrelse