Braufässchen mit Heimbrauen zum Erfolg!

(Mynewsdesk) Braufässchen ist die schnellste und einfachste Möglichkeit sein Bier zu Hause selbst zu brauen. Dazu verkaufen die Münchner Jungunternehmer Heimbrausets im 5 L Maßstab, welche der Kunde vorher im Internet genau nach seinem Geschmack zusammenstellen kann. Online werden die Lieblingsbiersorte und die Hopfenintensität gewählt und das Bier mit bis zu drei natürlichen Aromen verfeinert. So kann der Kunde aus über 50.000 Möglichkeiten sein individuelles Bier kreieren. Er bekommt alle Zutaten bereits passend abgewogen nach Hause sowie ein leeres fünf Liter Fass, eine Anleitung und ein Druckventil. Damit kann er sein Bier in 10 Minuten zur Gärung vorbereiten und bereits nach einer Woche frisch vom Fass zapfen.

Das StartUp wurde im Sommer 2012 von drei Studenten der TU-München gegründet. Sie investierten am Anfang ihr Erspartes in die Gründung der GmbH. Hinzu kam die Unterstützung von zwei erfahrenen Business Angels, welche die Gründung mit 30.000 ? Eigenkapital unterstützten. Gründer Dominik Guber berichtet dass die Entwicklung des Unternehmens von Anfang an von Erfolg geprägt war: ?Bereits wenige Wochen nach Verkaufsstart hatten wir so viele Fässer verkauft, wie wir fürs gesamte Jahr geplant hatten. Wir hatten zwar gehofft, dass unser Konzept auf Interesse stößt, mit so einer gewaltigen Nachfrage hätten wir jedoch nicht gerechnet?.

Seither haben sich die Verkaufszahlen stets gesteigert und bereits Ende 2013 war das junge Unternehmen rentabel: ?Nur etwas mehr als ein Jahr hat es gedauert, bis wir schwarze Zahlen schreiben konnten? berichtet Guber. Ende 2013 konnten die Jungunternehmer noch einen strategischen Investor von ihrem Konzept überzeugen. Dabei handelt es sich um ein Unternehmen aus der Lebensmittelindustrie, welches das StartUp nicht nur mit Eigenkapital, sondern auch mit Kontakten, Rohstoffen, Produktentwicklung und Wissen unterstützt. Für dieses Jahr rechnet das Unternehmen mit einem Umsatz von knapp 1,5 Mio. ? und damit mit einer Verdoppelung zum Vorjahr. Seit Verkaufsstart bis heute wurden etwas mehr als 40.000 Fässer verkauft. Bis Ende des Jahres sollen nochmal 15 - 20.000 zusätzliche Fässer dazu kommen. Dies liegt laut Guber an mehreren Faktoren: Dem bevorstehenden Weihnachtsgeschäft, einer neu geschlossenen Partnerschaft mit der Vertriebsgesellschaft MBG sowie dem Release der internationalen Marke Brewbarrel.

Weihnachten als besonderes Highlight und Herausforderung

Mittlerweile bereitet sich das Unternehmen auf das dritte Weihnachtsgeschäft seit Bestehen vor. Wolfgang Westermeier berichtet davon, dass Weihnachten immer ein ganz besonderes Highlight ist: ?Das Braufässchen eignet sich ideal als Weihnachtsgeschenk. Schließlich will jeder gerne mal sein eigenes Bier brauen.? Die letzten Jahre konnte das Unternehmen in den Weihnachtsmonaten November und Dezember daher fast den 8 ? 10 fachen Umsatz pro Monat verzeichnen als in einem normalen Monat. ?Weihnachten ist immer eine ganz besondere Herausforderung. Dieses Jahr haben wir bereits im August mit der Planung angefangen und sind bestens auf den Ansturm vorbereitet? berichtet Gründer Ping Lu.

Zusammenarbeit mit MBG International Premium Brands

Ab Oktober übernimmt die MBG Unternehmensgruppe ? Getränkespezialist und Markenschmiede mit Sitz in Paderborn ? exklusiv den Vertrieb von Braufässchen für den LEH und Getränkeabholmärkte in Deutschland und Großbritannien. ?Wir sind permanent auf der Suche nach innovativen Marken und Ideen?, so Andreas W. Herb, geschäftsführender Gesellschafter MBG. ?Das Konzept hat uns sofort überzeugt; da sind wir auch bereit, unkompliziert und schnell zu agieren.? Unterstützt wird die bundesweite Einführung durch ein aufmerksamkeitsstarkes Zweitplatzierungsdisplay sowie über eine reichweitenstarke PR- und Onlinekampagne. Das Braufässchen ist ab November bundesweit im führenden Getränkehandel erhältlich (UVP: 29,99 Euro).

Release der internationalen Marke Brewbarrel

Ab Ende Oktober beginnt der internationale Verkaufsstart unter dem Markennamen Brewbarrel in Großbritannien. Dominik Guber berichtet davon, dass das Unternehmen bereits von Anfang an sehr viele Anfragen von interessierten Kunden und Importeuren aus allen Teilen der Welt bekommen hat. ?Mit Brewbarrel haben wir nun endlich die Möglichkeit internationale Anfragen effizient zu bedienen? berichtet Guber weiter. Eine hundert prozentige Tochter für den Auslandsvertrieb - die Brewbarrel Inc. mit Sitz in New York - wurde bereits im Sommer gegründet. Gründer Wolfgang Westermeier berichtet ?Wir haben fast das gesamte Jahr am Brewbarrel Launch gearbeitet. Angefangen vom Markenauftritt, den Vertriebskanälen und der PR- und Marketingstrategie bis hin zu neuen Geschmacksrichtungen wie Ale, Lager und Ingwer?. Dazu werden ab Verkaufsstart (23.10.2014) die gleichen Vertriebskanäle wie in Deutschland bedient. Dazu zählen der Webshop unter www.brewbarrel.com , Amazon, Ebay sowie die Platzierung auf mehreren englischen Geschenkeseiten und Heimbraushops. Die Gründer erhoffen sich einen guten Verkaufsstart. Ausgefallene, handwerkliche Biere ? so genannte Craft Biere ? erfreuen sich mittlerweile weltweit großer Beliebtheit. Mit der Möglichkeit das Bier Online zu individualisieren und den hochwertigen Zutaten kann Braufässchen an diesen Trend perfekt anschließen. Nach dem Markteintritt in Großbritannien sind für 2015 unter anderem USA, Australien und Skandinavien geplant.

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im Braufässchen .

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
http://shortpr.com/oko5de

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
http://www.themenportal.de/essen-trinken/braufaesschen-mit-heimbrauen-zum-erfolg-48579

Pressekontakt

-

Ulrike Stöckle
Landsbergerstr. 322
80687 München

presse@braufaesschen.de

Firmenkontakt

-

Ulrike Stöckle
Landsbergerstr. 322
80687 München

shortpr.com/oko5de
presse@braufaesschen.de

Braufässchen verhilft jedem auf geschickte Art und Weise zu seinem persönlichen Wunschbier. Nach erfolgreicher Online-Bestellung erhalten Kunden per Post ein leeres Fünf-Liter-Fass, ein ausgewähltes Malzextrakt aus den Grundsorten (Pils, Weizen, Dunkles, Pale Ale, Lager) in der gewünschten Hopfenstärke (mild, mittel und herb) und bis zu drei natürliche Aromen. Das Ganze wird im Fass mit Leitungswasser gemischt und fängt sofort an zu gären. So lässt sich zu Hause in nur einer Woche Bier brauen. Da Heimbrauer von den Beschränkungen des Reinheitsgebots ausgenommen sind, nutzen die "Braufässchen"-Gründer diese Lücke genüsslich aus und bieten tausende von Geschmacksrichtungen an - natürlich nur aus besten und ausgewählten Rohstoffen. Der Innovative Brauprozess und beste Rohstoffe ermöglichen über 50.000 verschiedene Kombinationsmöglichkeiten und sorgten so für bereits über 35.000 zufriedene Kunden. Aktuell wird das Braufässchen in München auf 340 m² produziert. Das Braufässchen Team besteht aus den drei Gründern, zwei festen Mitarbeitern, zwei Werksstudenten und einem Praktikanten.Â