

Själarna bakom ölen

Namn: Peter Skarp

Ålder: 53 år

Utbildning: M. Sc. Ekonom

Roll på Bryggeriet:

Säljare och Affärsutvecklare

Favoritöl:

Helsingborgs New Skåne IPA

Vad särskiljer Helsingborgs Bryggeri från andra bryggerier?

Vi var tidigt ute på den skånska marknaden och har etablerat ett rykte om att erbjuda produkter med hög och jämn kvalitet. Vi försöker också hålla en hög servicenivå, exempelvis med leverans samma dag, om det önskas och krävs.

Hur ser en arbetsdag ut för dig?

Regelbundna kundkontakter och order/leveranser. Det gäller att konstant hålla sig ajour med allt som våra krögare och återförsäljare behöver för att ge slutkonsumenterna den bästa upplevelsen. Det blir även en del konkurrentbevakning och planering av framtida, varumärkesbyggande affärer och aktiviteter.

Vad är det bästa med ditt jobb?

Att få jobba med ett brett spektrum av kunder och att få möjlighet som säljare att leverera det där extra för att vi tillsammans med krögarna kan öka våra affärer.

Vad gör du när du inte jobbar?

Ägnar mig åt familj, vänner och motor-/båtsport.

Vad är din bästa ölupplevelse?

En kall, lokalproducerad blond APA vid randen av Taffelberget i Kapstaden.

... och sämsta?

En trött fatöl från en av de större bryggerierna på välrenommerad restaurang i Gamla Stan.

Finns det någon ölsort som du gärna skulle vilja se i Helsingborgs Bryggeris sortimentet i framtiden?

Jag tror att den klassiska lagerölen går mot en renässans och går att modernisera och utveckla vidare.



Vilka trender ser du just nu ute på krogarna?

Att ha ett bredare ölsortiment med lokalproducerade inslag efterfrågas mer och mer. Gästerna vill ha det och utvecklingen liknar den vi haft för vin från början av 80-talet. Man vill ha en bredd och kunna rekommendera eller som gäst kombinera olika ölsorter och smaker till olika sorters öl.

Hur hamnade du på Helsingborgs Bryggeri?

Jag har jobbat med sälj i alla dess slag tidigare, men det kom en punkt då jag sökte efter en möjlighet att få jobba närmare hemmaplan. Av en slump hamnade jag i diskussion med ägarna till bryggeriet, som var intresserade av min bakgrund och tidigare erfarenheter. Jag alltid har varit intresserad av mat och dryck, så högkvalitativa bryggeriprodukter kändes som en kul utmaning!