



Cervesa del Montseny amplia instal·lacions i augmentarà producció per fer front a la demanda

La cervesera de Sant Miquel de Balenyà creix fins els 900m2 per augmentar l'eficiència i separar la zona de producció i envasat

A més, invertirà 250.000 euros addicionals en l'adquisició de maquinària per augmentar la producció

Cervesa del Montseny constata l'augment de consum de cervesa artesana i destinarà esforços a incrementar la presència en el sector d'hostaleria

Sant Miquel de Balenyà (Seva), 16 de febrer de 2016.- La Companyia Cervesera del Montseny ha iniciat el 2016 amb un ambiciós pla de creixement que ja s'està deixant notar amb la important ampliació de les seves instal·lacions de Sant Miquel de Balenyà (Osona). La cervesera ha doblat la superfície de la fàbrica fins els 900m2. Aquesta ampliació permetrà a la companyia treballar d'una manera més eficient, augmentant la capacitat de producció i separant la zona de producció de l'àrea d'envasat. A més, la companyia osonenca té previst invertir 250.000 euros addicionals en l'adquisició de nous dipòsits fermentadors i instal·lant una moderna maquinària d'elaborar cervesa.

Tot plegat, ha de permetre a Cervesa del Montseny fer front a una creixent demanda de cervesa artesana, un sector que està en ple desenvolupament al nostre país. Les xifres de producció i vendes de la cervesera osonenca així ho demostren i es posicionen en un creixement anual superior al 20%.

L'augment del consum també queda demostrat amb la consolidació de festivals cervesers de referència a Europa com el BBF ([Barcelona Beer Festival](#)), que se celebra a principis de març a Les Drassanes de Barcelona i on Cervesa del Montseny hi és present cada any.

Més presència al sector hostaleria

En aquest inici d'any, Cervesa del Montseny ha constatat, a més de l'augment en el consum, que la majoria de vendes de cervesa artesana al nostre país es fan a les grans superfícies, petits cellers i llocs especialitzats, i té menys presència a l'anomenat Canal Horeca (hotels, bars i restaurants). Per això, la cervesera osonenca destinarà part dels seus esforços a créixer en aquest sector, ja que creu que hi ha un gran potencial de millora. Així, a més de seguir buscant distribuïdors especialitzats, presentaran com a

novetat la instal·lació d'unes aixetes a bars i restaurants que permeten servir la cervesa artesana més fresca.

Sobre Cervesa del Montseny

La Companyia Cervesera del Montseny està constituïda com una societat limitada laboral i és una empresa pionera a Catalunya en la producció de cervesa artesana. Ocupa a vuit persones i destina a l'exportació el 20% de la seva producció. A Cervesa del Montseny envasen cerveses naturals sense pasteuritzar. Al llarg de l'any n'elaboren fins a catorze varietats: Blat, Malta, Negra, Lupulus, Ecolupulus, Hivernale, Malta Cuvée, Aniversari, Castanya, Mala Vida, Estival, Mala Vida Bourbon, Mala Vida Brandi i Mala Vida Xili.

Trobareu més informació de Cervesa del Montseny a www.ccm.cat

**Per qualsevol altra informació, concertar alguna entrevista o conèixer més detalls:
Carles Muñoz, responsable de premsa de la Companyia Cervesera del Montseny
(Tel. 687 924 284)**