

Gjesdal Kommune,

Vi i Gjesdal Bryggeri AS vil med dette melde oss på «Lokomotivstallen – skissekonkurransen».

Vurderingskriteriene som er lagt til grunne i denne konkurransen passer som «hånd i hanske» med Gjesdal Bryggeri sine visjoner om Lokstallen.

- Konseptet vårt går ganske enkelt ut på å drive en restaurant med eget bryggeri der folk skal komme for å spise god mat og kose seg med stedsbrygget øl av forskjellige slag. Selve bryggeridelen er en åpen løsning på innsiden av Lokstallen til skue for publikum gjennom glassvegger. Dette litt spesielle konseptet vil gjøre at det er interessant både for tilreisende og lokale gjesdalbuer.
- Kaffe og lunsjretter på dagtid, kvalitetsmat og lokalbrygg på kveldstid. Dette vil bidra til aktivitet på torget fra morgen til kveld.
- Prosjektet vil sette Gjesdal og Ålgård på kartet og forhåpentligvis bli en merkevare for Ålgård sentrum.
- Vi ønsker også å bygge en liten scene i Lokstallen, der vi kan invitere til ulike kulturelle opplevelser og kanskje få en liten oppblomstring i kulturlivet i Gjesdal.
- Som dere vil se på skissene ønsker vi og benytte oss av muligheten til å bygge ut Lokstallen til et litt mer egnet lokale for slik drift vi ønsker. Den gamle mursteinsbygningen møter moderne arkitektur, noe som gjør at Lokstallen får seg en ansiktsløftning som folk legger merke til. Innsiden av Lokstallen vil bære preg av historien til Ålgård og ikke minst Ålgårdbanen. Vi har funnet mange fine motiver på sidene til Ålgårdbanens Venner, og her er det mye inspirasjon å hente.
- Investeringsrammen på dette prosjektet har vi anslått til å ligge på 5,5 millioner kroner.
- Finansieringsløsningen er basert på aksjesalg i håp om å dra med mest mulig lokal tilhørighet. Små og store investorer er ønsket rundt Gjesdal Bryggeri for å bygge entusiasme blant folk flest. Kanskje velger folk da å besøke Gjesdal Bryggeri i stedet for å dra til Sandnes, Stavanger eller Bryne. Dette kommer også frem i vedlagt prospekt.
Hvis vi ikke kommer i mål med finansieringen ved aksjesalg, vil de 3 styremedlemmene i Gjesdal Bryggeri dekke det resterende beløpet med privatfinansiering.
Vi har allerede fått gode signaler fra investeringsvillige gjesdalbuer som ønsker å være med på dette.
- Vi vil bruke Siv Støfringstøl som konsulent på den delen som gjelder mat, hun har drøssevis med erfaring fra lignende prosjekter, se vedlagt CV
- Selve bryggeriet vil bli levert og installert av et firma som heter Techimpex. De har også mengder med erfaring fra dette. Bare siden 1995 har de produsert og installert over 200 bryggerier i hele Europa. Se vedlagt presentasjon av Techimpex.
- Ellers er det viktig for oss og få frem at dette er et restaurantkonsept og ikke nattklubbkonsept. Vi vil bidra til positiv aktivitet rundt sentrum og ikke at det skal bli fylt opp med bråk og fyll.
- Vi har heller ingen krav utav det som fremkommer i søknadsbeskrivelsene.



NYTT SENTRUM

NYE ÅLGÅRD SENTRUM BYGGES OPP I FORM AV NYE KJØPESENTRER OMKRANSET AV NYE LEILIGHETSBYGG. MIDT MELLOM KJØPESENTRERNE KLORER DEN GAMLE LOKSTALLEN SEG FAST. BLANT BEFOLKNINGEN ER DET DELTE MENINGER OM BYGGET. MANGE MENER DET HAR EN ESTETISK OG IDENTITESTBEVARENDE VERDI, MENS ANDRE MENER DET HAR UTSPILT SIN ROLLE OG BØR RIVES.

VI ER AV DEN KLARE OPPFATNING AV AT DETTE BYGGET HAR EN KVALITET OG EN IDENTITET SOM ER KNYTTET TIL BYGDEN. VED OPPGRADERING OG TILPASNING AV TILBYGG OG UTOMHUSOMRÅDER, KAN BYGGET BLI ET MIDTPUNKT I BYGDA. SAMMEN MED DEN GAMLE TOGSTASJONEN OG KIRKENE KAN DETTE BLI ET BINDELEDD TIL HISTORIEN OG STEDET.

NYTT TORG

SOM ET SÅRT TILTRENGT PUSTEROM MELLOM STORE KOLOSSER AV KJØPESENTRER OG LEILIGHETSBYGG VIL DET NYE TORGET VOKSE FREM. VOGNHÅLLEN PÅ TORGET VIL BLI ET NATURLIG MIDTPUNKT MED SKULPTURELT OG RUSTIKT UTTRYKK. DETTE VIL TILFØRE DET NYE TORGET SUBSTANS OG PONDUS.

VOGNHÅLLEN

TEKNISK SETT ER DET FULL MULIG Å OPPGRADERE VOGNHÅLLEN TIL ET MODERNE SPISESTED OG BRYGGERI. I VÅRT FORSLAG ØNSKER VI Å FREMHEVE KVALITETENE I DET OPPRINNELIGE BYGGET VED Å RESTAURERE FASADER OG KONSTRUKSJON. INNVENDIG SKAL DET OPPGRADERES TIL DAGENS TEKNISKE KRAV. DET ER LIKEVEL EN FORUTSETNING AT OPPRINNELIG KONSTRUKSJON OG MATERIALBRUK BEVARES.

BYGGET ER DOG IKKE STORT NOK TIL Å HUSE DET SOM KREVES AV ET SPISERI OG DE FUNKSJONENE OG DET AREALET SOM KREVES. ET TILBYGG VIL ETABLERES MOT SØR-VEST - I LENGDERETNINGEN AV BYGGET.

MENINGEN ER AT TILBYGGET SKAL UNDERORDNE SEG EKSISTERENDE BYGG I STØRST MULIG GRAD. DET ETABLERES ET ENKELT OG PENT TILBYGG SOM ER MEST MULIG TRANSPARENT SLIK AT MAN SER EKSISTERENDE BYGG GIENNOM DET NYE TILFØRTE.

VEGGENE MELLOM SØYLENE I EKSISTERENDE BYGG RIVES. GESIMSEN PÅ TILBYGGET LEGGER SEG UNDER VOGNHÅLLENS OG UNDERORDNER SEG DET VERTIKALT. FOR Å UNDERSTREKE OG VISE EKSISTERENDE BYGG, AVSLUTTES DEN HORIZONTALE DELEN FØR DEN OPPRINNELIGE HÅLLEN.

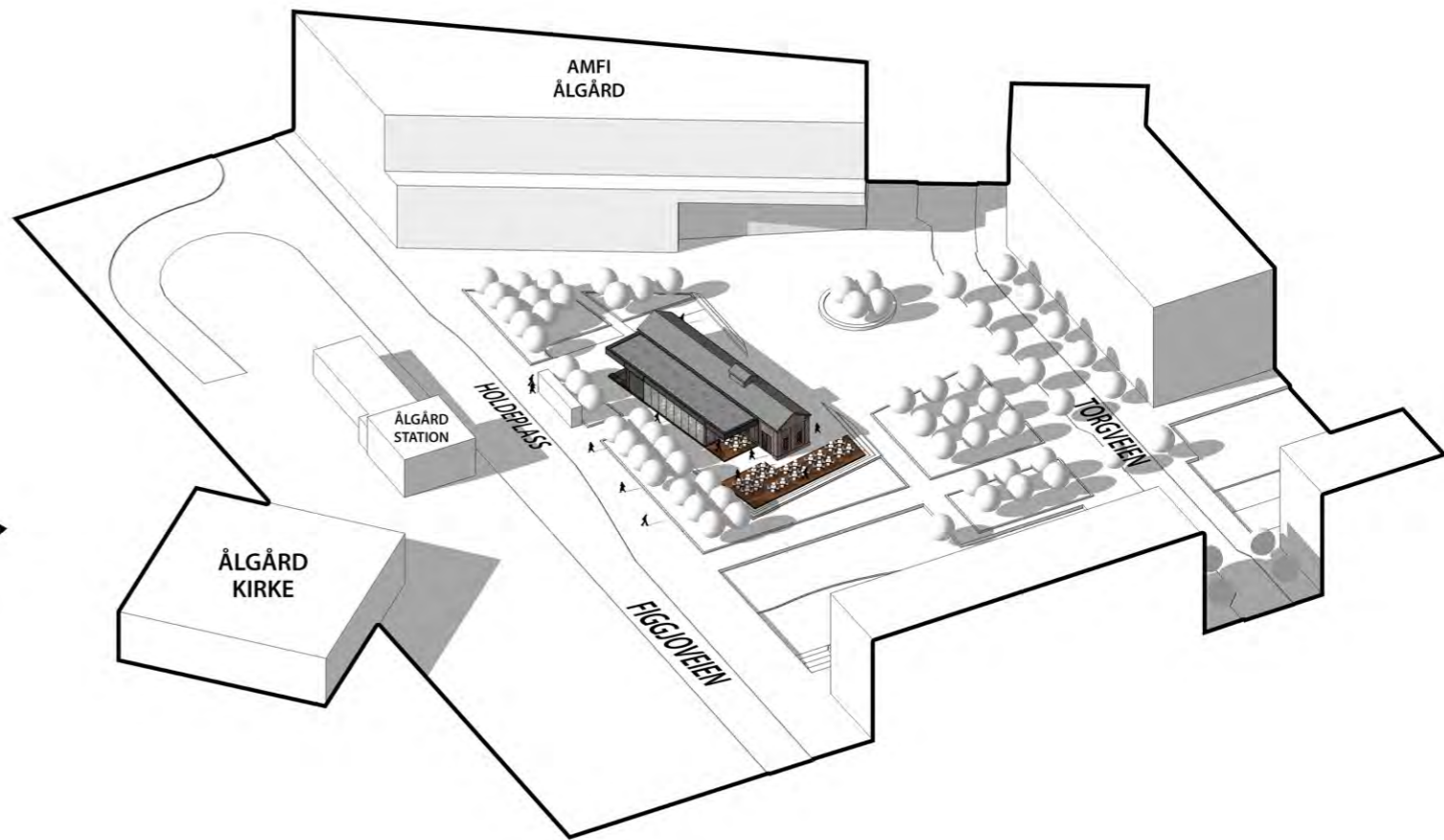
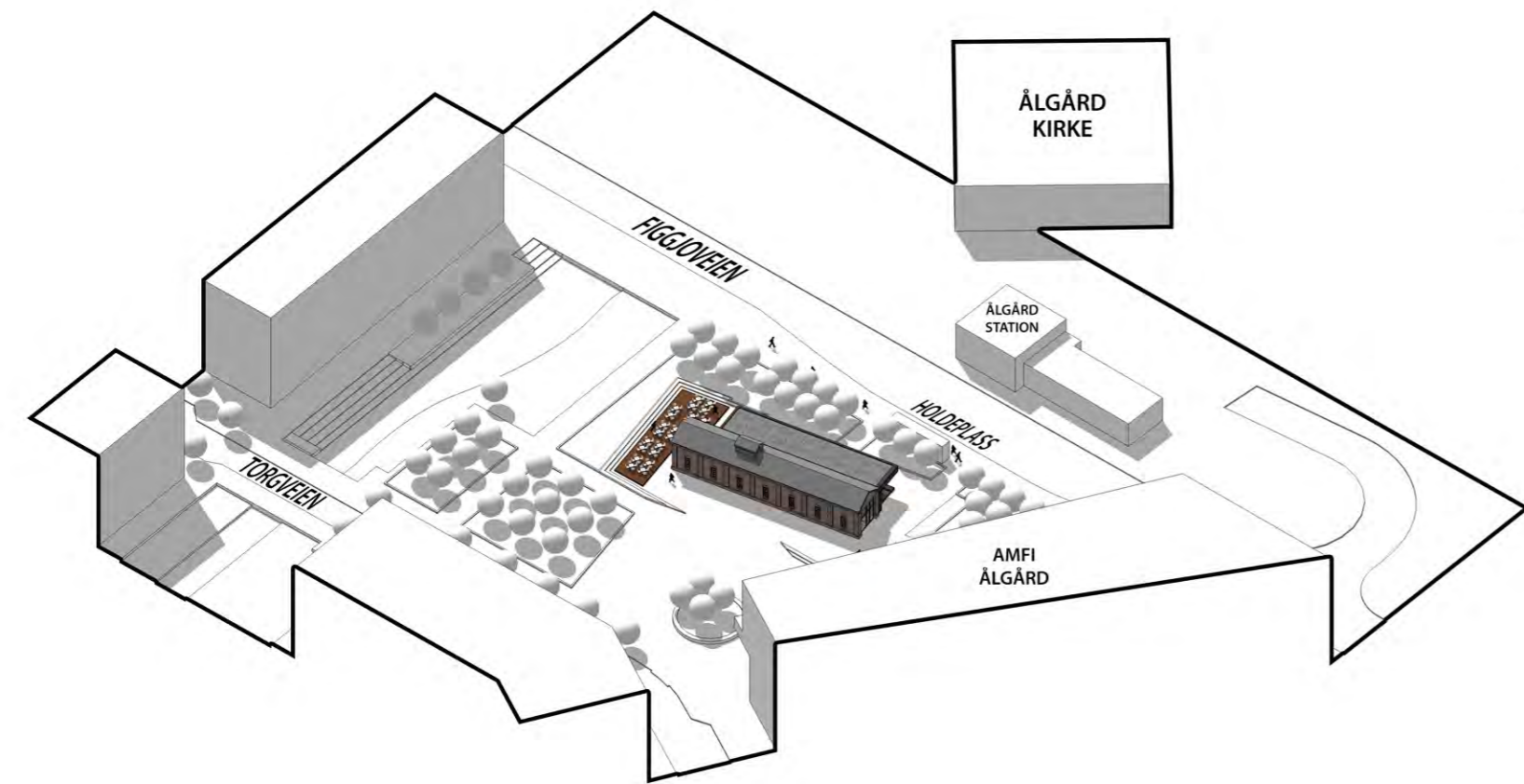
VI MENER VÅRT FORSLAG VIL BLI ET POSITIVT BIDRAG TIL STEDET SPESIELT OG ÅLGÅRD GENERELT.



LOKSTALLEN ÅLGÅRD



ARKITEKTUR KONSEPT
OVERSIKTSMODELL

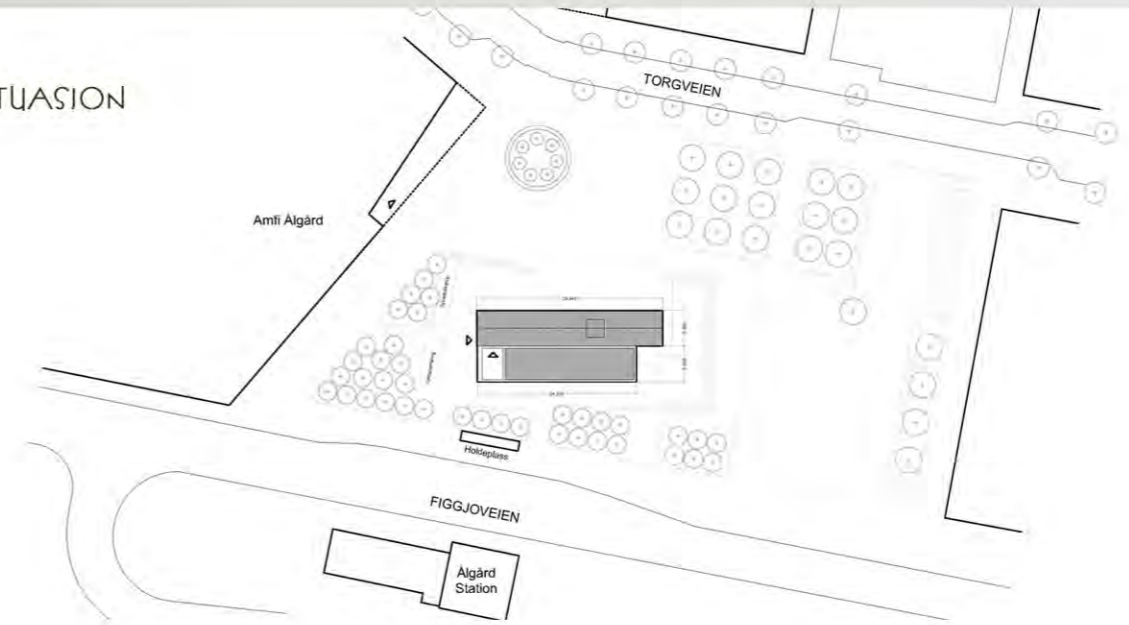


LOKSTALLEN ÅLGÅRD



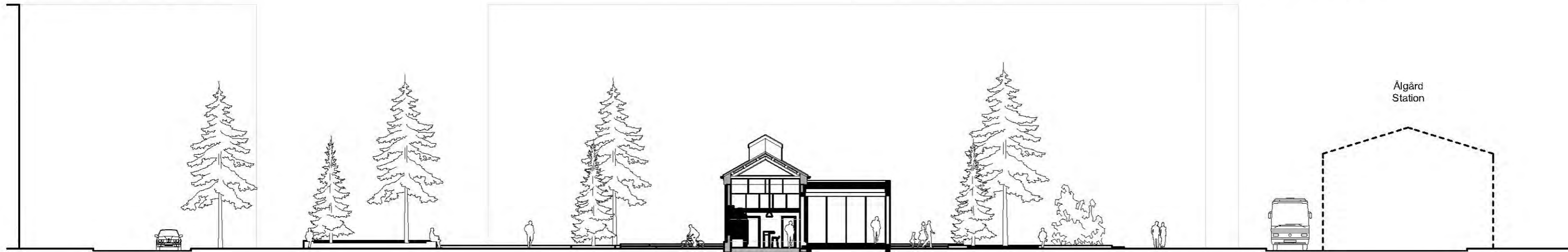
ARKITEKTUR KONSEPT
SIT PLAN OG SNITT

SITUASION

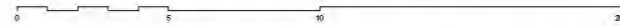


TORGVEIEN

FIGGJOVEIEN



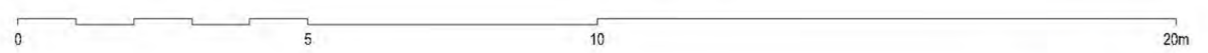
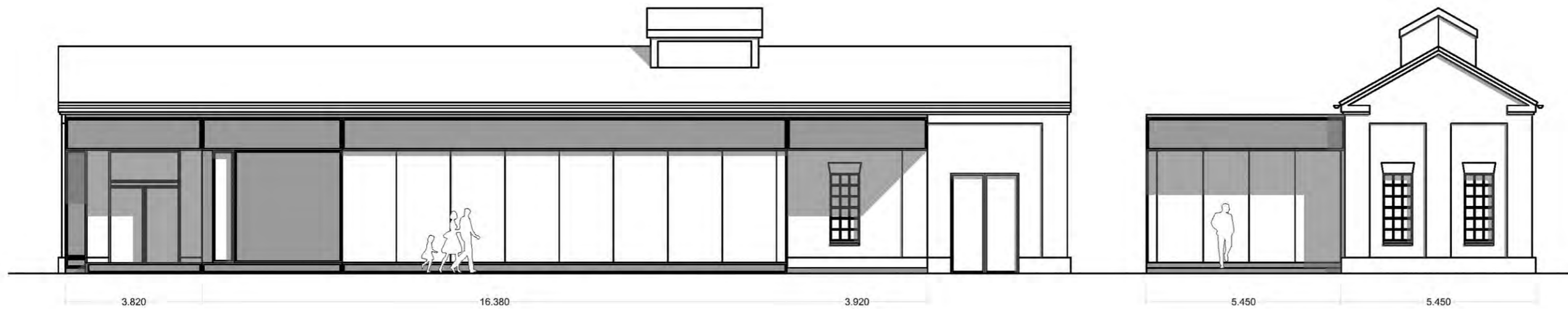
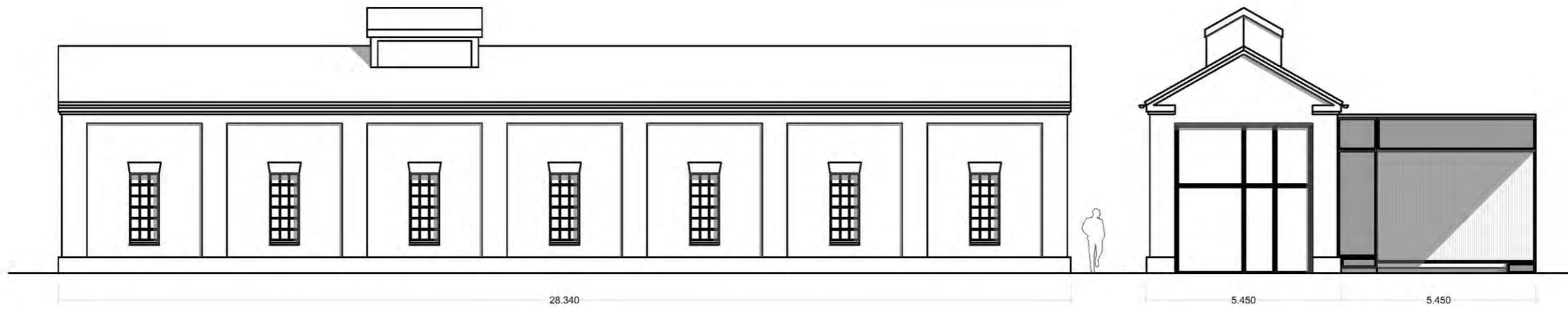
SNITT



LOKSTALLEN ÅLGÅRD

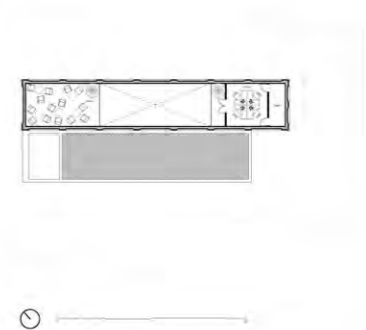
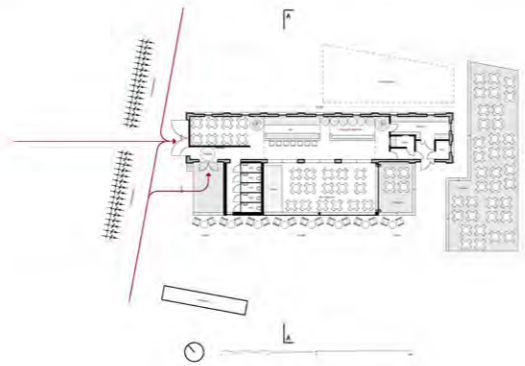


ARKITEKTUR KONSEPT
FASADER



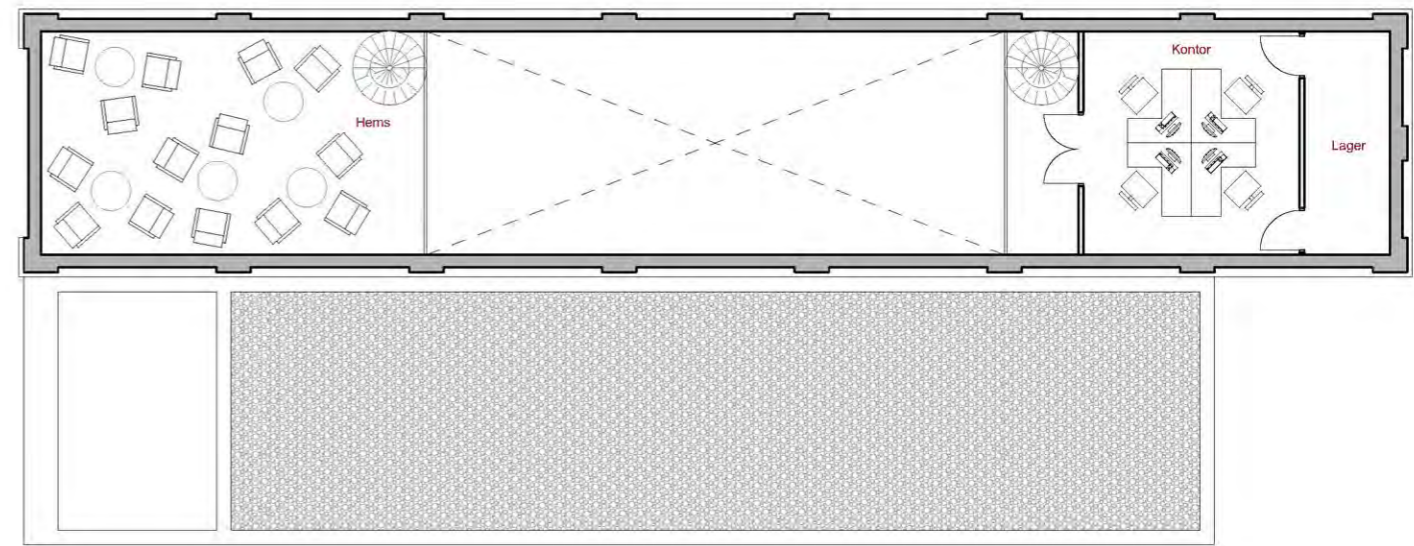
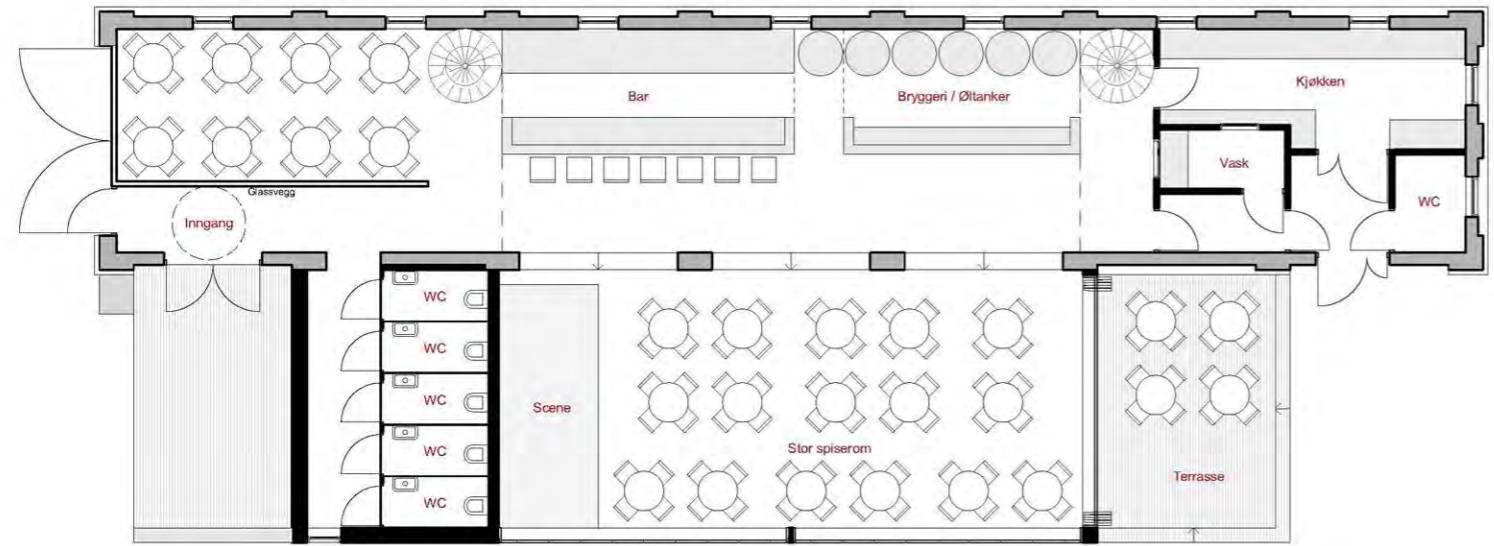
FASADER

LOKSTALLEN ÄLGÅRD



HØVEDETASJE

LOFT





ARKITEKTUR KONSEPT
STUDIER



SETT FRA NORD-ØST

LOKSTALLEN ÅLGÅRD

SETT FRA SØR



LOKSTALLEN ÅLGÅRD

SETT FRA SØR



LØKSTALLEN ÄLGÅRD

SETT FRA VEST



LOKSTALLEN ALGÅRD

SETT FRA SØR-VEST



LOKSTALLEN ÅLGÅRD

INTERIØR BAR OG BRYGGERI



LOKSTALLEN ÅLGÅRD

INTERIØR BAR OG BRYGGERI



LOKSTALLEN ÅLGÅRD

INTERIØR SPISERI



LOKSTALLEN ÅLGÅRD

INTERIØR SPISERI



LOKSTALLEN ÅLGÅRD

Prosjekt:

GJESDAL BRYGGERI



**DEN NYE MERKEVAREN FOR HELE
GJESDAL**

Gjesdal Bryggeri

LØKSTALLEN

- **Kaffebar og enkle småretter på dagtid.**
- **Restaurant med fantastiske retter og øl av lokal kvalitet på kveldstid.**
- **Inni Gjesdal Bryggeri står selve bryggeri-delen åpent til skue for gjestene som gir en ekstra opplevelse og atmosfære.**
- **Bygge en merkevare for hele Gjesdal som oser av kvalitet.**

Gjesdal Bryggeri AS

- Starte et lokalt bryggeri med matservering, der hovedmålet er å sette Gjesdal på kartet med egenprodusert øl og kvalitets matservering.
- Lokstallen blir et åpent bryggeri der selve bryggeridelen er en åpen løsning, øl-tanker og selve produksjonen står til skue for publikum der de kan oppleve bryggingen på nært hold mens de nyter en bedre middag sammen med familie og venner.

Illustrasjonsbilder:



- Matserveringen på kveldstid vil bestå av 3-5 middagsretter, mens serveringen på dagtid vil bære preg av enkle lunsj-retter og kaffe-bar som fokus, selvsagt med lokale råvarer og gode smaker. Det skal være enkelt, kom inn og ta en kopp kaffe, kom inn og ta med deg en kopp kaffe, du velger.

Illustrasjonsbilder:



- Dette er et kjempe prosjekt både for gjesdalbuer og for Gjesdal Kommune, som vil vær med å sette Ålgård og Gjesdal på kartet med egne bryggeri-produkter og kanskje får vi øl som heter «Ålgårdianeren» «Månafossen» «DFU» «Ole Nielsen» eller lignende ☺



Førstesteg er å drive bryggeriet som en egen restaurant der vi er selvforsynt med brygge-vare, og kanskje selge produktet vårt rundt til lokale arrangementer som Vannfestivalen, Tvangsfestivalen, Westernbyen, Gjesdal Gjestgiveri, Byrkjedalstunet, o.l.

- Vi har som mål og drive Gjesdal Bryggeri som en kvalitetsplass, der vi legger mye i opplevelsen til folk, en litt tung mørk stil som «Lokstallen» innbyr til, ser vi for oss med kraftig treverk sammen med murstein og enkle flater. Målet er at vi skal kunne ha ca. 100 gjester.

Illustrasjonsbilder:

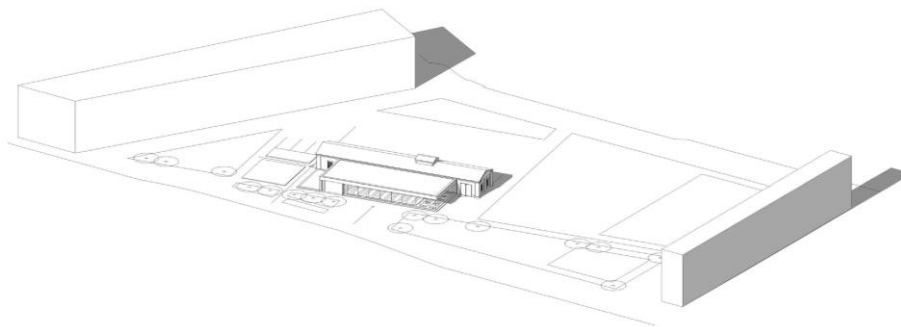




Bildene illustrerer bare litt hvordan vi tenker stilen i Lokstallen blir.

- Vi ønsker også å lage en liten scene der det er mulighet for å arrangere diverse kulturelle oppsett.
- Vi vil benytte oss av muligheten til å bygge ut Lokstallen i bredden, mulig bare en del av den. Dette vil selvsagt bli gjort gjennom en autorisert arkitekt i samsvar med byggeforskriftene for bygget.

Illustrasjonsbilder:



-
- Når Gjesdal Bryggeri er oppe og går i Lokstallen, har vi et håp om å starte Gjesdal Bryggeri også utenfor Gjesdals kommunegrens, vi har ståltrua på dette prosjektet og ser ingen grunn til at det ikke skal fungere andre steder. Da snakker vi merkevarebygging og Gjesdal på kartet!!

Fordeler med Gjesdal Bryggeri:

- Setter Gjesdal på kartet med Gjesdal Bryggeri som en merkevare, i motsetning til en større restaurant-kjeden «utenfra» som ikke gjør noe som helst for Gjesdal.
- Bevarer Lokstallen og historien.
- Arbeidsplasser, aktivitet i sentrum
- Hovedsete til Gjesdal Bryggeri vil alltid ligge i Gjesdal.
- Samarbeide med lokale krefter for å få kortreist mat, og ikke minst forsøke å dyrke frem lokale humle i samarbeid med gjesdalbønder.
- Ikke det enkleste valget for Gjesdal Kommune, men definitivt det mest spennende for hele bygda.
- Lokale gründere som elsker GJESDAL og har gode forutsetninger til å ha et positivt samarbeid med kommunen.



Finansiering

- Vi ønske er å overta Lokstallen for 1,- eller få en avtale der vi ikke får store leie/gjeldsutgifter på selve bygningen FØR vi starter, deretter restaurere bygningen slik at den kan bli brukt til vårt formål, selvsagt også i samsvar med de aktuelle byggeforskriftene på bygget.
- Gjesdal Bryggeri vil bli bygd opp på et sameie-prinsipp der vi ønsker at flest mulig gjesdalbuer vil vær med og investere for å få dette til og gå bra, da skaper vi mangfold og engasjement rundt bryggeriet.
- Vi vil prøve å finansiere ca. 3-4 millioner med å selge aksjer, i forholdsvis små aksjeposter for å oppnå mest mulig mangfold på eiersiden i selskapet.
 - Vi går først ut til et bredest mulig publikum med tanke på å opprettholde mest mulig lokalt engasjement blant gjesdalbuen, der folk føler et eierskap til bryggeriet. Her får småsparerne en mulighet til og vær med og invester i Ålgård sentrum.
 - Etterpå går vi ut til litt «tyngre» investorer, «finans-eliten» i Gjesdal, der bør det vær ganske stor interesse for å få til et slikt produkt i hjertet av Ålgård.
 - Den resterende kosten blir dekket av styret i Gjesdal Bryggeri med privatfinansiering.
- Det er et samlet mål at en stor prosent andel av overskuddet går tilbake til investorene for å gi noe tilbake. Vi ser for oss aksjeposter i en slik størrelse at vi håper og få med oss mest mulig av småsparerne.

Gjesdal Bryggeri består av LOKAL FORANKRING i:

☺ Frank Szanto / tlf: 472 53 371

☺ Tomas Eriksson / tlf: 907 17 885

☺ Ivar Åmodt / tlf: 920 29 072

Her

kommer

skissene

SIV STØFRINGSTØL
KVEDNABERGET 43
4332 FIGGJO

MAIL, PRIVAT: sss@lyse.net
MOBIL TELEFON: 99 59 93 90
SIVILSTAND: Samboer

YRKESERFARING

2013 -

Selvstendig næringsdrivende driver innen bedriftsrådgivning, prosjektledelse, administrasjon, konseptutvikling og organisering av ulike event. Hovedsakelig innen matbransjen og nærliggende bransjer.

2009 – april 2013

Stiftelsen Norsk Matkultur, prosjektleder/konsulent

2006 - 08 Kronengruppen, Norge

Konstituert daglig leder ved GamlaVærket

Food and Beverage Manager kronengruppen

Food and Beverage Manager St Svithun Hotell – oppstart av Stavanger sitt første pasienthotell

2003 - 06 Gastronomisk Institutt Stavanger, Norge

Food and Beverage Consultant

2002-03 Kronen Gaard Hotell Sandnes, Norge

Soussjef

2000-02 Lærlingekompaniet Øst Østfold, Norge

Fagkonsulent for kokk, servitør og resepsjonsfag

1996-00 Oslo kokk og stuertskole Oslo, Norge

Lærer videregående Kurs II, klassestyrer videregående kurs I

1994-95 Den Norske Ambassaden i Paris, Frankrike

Kokk

1992-96 Hotell Continental Oslo, Norge

Kokk

UTDANNELSE

1997-98 Høgskolen i Akershus Stabekk, Norge

Praktisk pedagogisk utdanning

1989-90 Rauma VGS Åndalsnes, Norge

Videregående kurs kokkefag

1988-89 Førde Husstellfagskole Førde, Norge

Grunnkurs kokkefag

UTMERKELSER/ VERV

1993 Fru Brochmanns reisestipend, praksis ved Pier Orsi, Lyon Frankrike

2001 Lagleder for kokkelaget til Østfold i Norgescupen 2001

2004 Sensor i prøvenemnda kokkefaget i Rogaland, perioden 2004 – 2007

2004 Styremedlem, vara, ansattes representant, Gastronomisk Institutt AS

2005 Styremedlem i Kokkenes Mesterlaug Rogaland.

2005 Nasjonalt og Nordisk dommersertifikat

2006 Skriver i Kokkenes Mesterlaug Rogaland. Avsluttet våren 2007 etter 2 obligatoriske år.

2007 Styremedlem i Opplæringskontoret for hotell og resepsjonsfag/
Lærlingekompaniet.

2012 Wacs dommersertifisering

2014 Styremedlem Ålgård Håndballklubb og leder aktivitetskomiteen

Vennlig hilsen
Siv Støfringstøl

Presentation of the company Techimpex s.r.o.

March 2016

Company Techimpex s.r.o. is one of the leading companies in the world regarding manufacture of micro and minibreweries with productivity from 200 l up to 50 000 liters of finished beer per day. Since 1995, Techimpex s.r.o. produced more than 200 breweries, which are installed and operating in many countries of the world. From the beginning company Techimpex works with stainless steel and produce breweries, therefore our engineers and brew-masters are one of the most experiences people in brewery producing business among the Europe.

Company Techimpex employs over 70 professionals with extensive experience (engineers, mechanics, welders, electricians, electronics experts, brew masters and other professionals). Company Techimpex owns specialized, fully equipped production facilities, enabling to produce technologically sophisticated equipment. All the breweries are delivered on a turnkey basis. Except a complete set of the brewery, our company is offering equipment for water treatment, pasteurization, bottling lines, labelling machines, tap towers and etc. All types of the breweries are certified – Conformity Certificate (CE) and Quality Certificate (ISO).

Breweries produced by company Techimpex are known under brand BlonderBeer. Brand is owned by company Techimpex s.r.o. Beer on breweries BlonderBeer is brewed by traditional technology and only of natural raw materials. Company Techimpex provide installation and launching of the equipment at the Buyer's premises, training of Buyer's personnel to operate the equipment, 4 recipes of craft beer, warranty and post-warranty service. Company Techimpex also delivers high quality raw materials for beer brewing.

Regarding Gjesdal Bryggeri's project "restaurant Lokstallen", which is located in Ålgård, Gjesdal kommune, Norway, company Techimpex s.r.o. will provide installation and launching of the equipment, including training of Gjesdal Bryggeri's personnel to operate the equipment. The following will be provided by company Techimpex s.r.o.:

1. Equipment will be manufactured at the company Techimpex production facilities, in accordance with the requirements provided by Gjesdal bryggeri and their project "restaurant Lokstallen".
2. High-qualified specialists of the company Techimpex, who have accomplished hundreds of installations and launchings of breweries, provide installation and launching of the breweries quickly and qualitatively.
3. Training will be conducted by the brew master of the company Techimpex with brewing experience for 45 years.
4. Company Techimpex will deliver high quality brewing raw materials for brewing in Gjesdal bryggeri's project "restaurant Lokstallen".
5. Techimpex will be supervising the equipment and providing warranty and post-warranty service in order to achieve Gjesdal bryggeri's objective.

Traditional artisanal brewing existed in Europe for centuries. As the movement grew and some breweries expanded their production and distribution, the more encompassing concept of craft brewing emerged. A brewpub is a pub that brews its own beer for sale on the premises. Brewpub is an abbreviated term combining the ideas of a brewery and a pub. A brewpub can be a pub or restaurant that brews beer on the premises.

Although the term "microbrewery" was originally used in relation to the size of breweries, it gradually came to reflect an alternative attitude and approach to brewing flexibility, adaptability, experimentation and customer service. Microbreweries have adopted a marketing strategy that differs from those of the large, mass-market breweries, offering products that compete on the basis of quality and diversity instead of low price and advertising.

Purpose of this presentation was to introduce company Techimpex s.r.o. as a well known brewery producer and worldwide supplier. As well as to present craft beer and micro brewing as the each year fast and highly rising trend, which is related to the term of quality and locality. Company Techimpex is deeply experienced and reliable producer, supplier and partner for the long-term business relationship.

Please find list of the breweries produced by our company in the last few years in a separate document, which is also a part of this presentation.

Yours faithfully,

Zoltan Plajer
Director of the company Techimpex s.r.o.



Breweries launched by company Techimpex s.r.o. in the past few years

Brewery launched by company Techimpex in 2016:

- 1) 31.01.2016, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Victoria (Seychelles).
- 2) 29.02.2016, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Bratislava (Slovakia).

Breweries in installation:

- 3) Brewery (200 liters / day) in Riga (Latvia).

Breweries prepared in installation:

- 4) Brewery (300 liters / day) for Vääksy (Finland).

Breweries in production:

- 5) Brewery (500 liters / day) for Lima (Peru).
- 6) Brewery (300 liters / day) for Bratislava (Slovakia).
- 7) Brewery (3000 liters / day) for Surgut (Russia).
- 8) Brewery (500 liters / day) for Aix-en-Provence (France).
- 9) Brewery (500 liters / day) for Rajka (Hungary).

Installed and launched breweries in the past few years:

- 1) 18.03.2015, finished installation of the brewery (300 liters / day) in Burgas (Bulgaria).
- 2) 10.04.2015, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Nove Zamky (Slovakia).
- 3) 15.04.2015, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Alma-Ata (Kazakhstan).
- 4) 21.04.2015, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Nowe Rochowice (Poland).
- 5) 30.04.2015, finished installation of the brewery (200 liters / day) in Kostanay (Kazakhstan).
- 6) 05.05.2015, finished installation of the brewery (300 liters / day) in Lyckeby (Sweden).
- 7) 16.06.2015, finished installation of the brewery (300 liters / day) in Belovo (Russia).
- 8) 24.08.2015, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Halmstad (Sweden).
- 9) 25.08.2015, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Belgrad (Serbia).
- 10) 03.09.2015, finished installation of the brewery (200 liters / day) in Livny (Russia).
- 11) 15.09.2015, finished installation of the brewery (200 liters / day) in Wroclaw (Poland).
- 12) 24.09.2015, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Szentes (Hungary).
- 13) 12.10.2015, finished installation of the brewery (6000 liters / day) in Krasnovodsk (Turkmenistan).
- 14) 23.11.2015, finished installation of the brewery (200 liters / day) in Novopolotsk (Belarus).
- 15) 04.01.2014, finished installation of the brewery (200 liters / day) in Tyumen (Russia).
- 16) 14.01.2014, finished installation of the brewery (200 liters / day) in Yalutorovsk (Russia).
- 17) 12.02.2014, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Vinslöv (Sweden).
- 18) 28.02.2014, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Linköping (Sweden).
- 19) 21.03.2014, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Volgodonsk (Russia).
- 20) 23.04.2014, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Volgodonsk (Russia).
- 21) 05.05.2014, finished installation of the brewery (3000 liters / day) in Saransk (Russia).
- 22) 26.05.2014, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Beirut (Lebanon).
- 23) 29.05.2014, finished installation of the brewery (200 liters / day) in Vilnius (Lithuania).
- 24) 02.06.2014, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Eslöv (Sweden).
- 25) 05.06.2014, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Georgievsk (Russia).
- 26) 14.06.2014, finished installation of the brewery (2000 liters / day) in Vladivostok (Russia).
- 27) 24.06.2014, finished installation of the brewery (1500 liters / day) in Umea (Sweden).
- 28) 25.06.2014, finished installation of the brewery (300 liters / day) in Kemerovo (Russia).
- 29) 03.07.2014, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Semikarakorsk (Russia).
- 30) 10.07.2014, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Rubtsovsk (Russia).
- 31) 31.07.2014, finished installation of the brewery (7500 liters / day) in Ishim (Russia).
- 32) 07.08.2014, finished installation of the brewery (3000 liters / day) in Volzhskiy (Russia).
- 33) 29.08.2014, finished installation of the brewery (200 liters / day) in Narva (Estonia).
- 34) 09.09.2014, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Kursk (Russia).

- 35) 18.09.2014, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Korinthos (Greece).
- 36) 04.10.2014, finished installation of the brewery (1500 liters / day) in Berezne (Ukraine).
- 37) 05.11.2014, finished installation of the brewery (200 liters / day) in Astana (Kazakhstan)
- 38) 18.12.2014, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Uralsk (Kazakhstan).
- 39) 02.02.2013, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Gothenburg (Sweden).
- 40) 05.03.2013, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Kislovodsk (Russia).
- 41) 04.04.2013, finished installation of the brewery (6000 liters / day) in Mary (Turkmenistan).
- 42) 30.04.2013, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Poreč (Croatia).
- 43) 07.05.2013, finished installation of the brewery (200 liters / day) in Lisbon (Portugal).
- 44) 17.05.2013, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Yegoryevsk (Russia).
- 45) 24.05.2013, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Volgodonsk (Russia).
- 46) 10.06.2013, finished installation of the brewery (300 liters / day) in Rovno (Ukraine).
- 47) 17.06.2013, finished installation of the brewery (2000 liters / day) in Kaliningrad (Russia).
- 48) 28.06.2013, finished installation of the brewery (1000 and 200 liters / day) in Belgorod (Russia).
- 49) 01.07.2013, finished installation of the brewery (3000 liters / day) in Dimitrovgrad (Russia).
- 50) 05.07.2013, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Dnepropetrovsk (Ukraine).
- 51) 25.07.2013, finished installation of the brewery (3000 liters / day) in Lipetsk (Russia).
- 52) 05.08.2013, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Velikiy Novgorod (Russia).
- 53) 16.08.2013, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Volgograd (Russia).
- 54) 19.08.2013, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Donetsk (Russia).
- 55) 25.08.2013, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Mikhaylovsk (Russia).
- 56) 14.11.2013, finished installation of the brewery (200 liters / day) in Yekaterinburg (Russia).
- 57) 16.11.2013, expansion of the brewery (500 liters / day up to 1000 l) in Gothenburg (Sweden).
- 58) 24.11.2013, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Keila (Estonia).
- 59) 03.12.2013, finished installation of the brewery (1500 liters / day) in Sundbyberg (Sweden).
- 60) 16.12.2013, finished installation of the brewery (200 liters / day) in Magnitogorsk (Russia).
- 61) 19.03.2012, finished installation of the brewery (3000 liters / day) in Surgut (Russia).
- 62) 20.03.2012, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Atyrau (Kazakhstan).
- 63) 26.03.2012, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Astana (Kazakhstan).
- 64) 28.03.2012, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Kiev (Ukraine).
- 65) 17.04.2012, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Vyborg (Russia).
- 66) 30.04.2012, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Astana (Kazakhstan).
- 67) 28.05.2012, finished installation of the brewery (3000 liters / day) in Volgograd (Russia).
- 68) 23.05.2012, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Mikhaylovka (Russia).
- 69) 21.06.2012, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Vladimir (Russia).
- 70) 02.07.2012, finished installation of the brewery (300 liters / day) in Astana (Kazakhstan).
- 71) 02.08.2012, finished installation of the brewery (500 liters / day) in the Almetyevsk (Russia).
- 72) 15.08.2012, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Dimitrovgrad (Russia).
- 73) 17.09.2012, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Mossel Bay (South Africa).
- 74) 25.09.2012, finished installation of the brewery (300 liters / day) in Omsk (Russia).
- 75) 24.10.2012, finished installation of the brewery (200 liters / day) in Kostomuksha (Russia).
- 76) 30.10.2012, finished installation of the brewery (300 liters / day) in Chaykovsky (Russia).
- 77) 15.11.2012, finished installation of the brewery (500 liters / day) in the Ukhta (Russia).
- 78) 03.12.2012, finished installation of the brewery (200 liters / day) in Tula (Russia).
- 79) 15.15.2012, finished installation of the brewery (1500 liters / day) in Engels (Russia).
- 80) 25.12.2012, finished installation of the brewery (200 liters / day) in Liski (Russia).
- 81) 09.04.2011, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Atyrau (Kazakhstan).
- 82) 25.04.2011, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Krymsk (Russia).
- 83) 16.05.2011, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Orel (Russia).
- 84) 19.05.2011, finished installation of the brewery (200 liters / day) in Astrakhan (Russia).
- 85) 06.06.2011, finished installation of the brewery (2000 liters / day) in Tiraspol (Transnistria).
- 86) 10.06.2011, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Magnitogorsk (Russia).
- 87) 14.06.2011, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Tashkent (Uzbekistan).

- 88) 27.06.2011, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Tula (Russia).
- 89) 11.07.2011, finished installation of the brewery (3000 liters / day) in Neftekamsk (Russia).
- 90) 15.07.2011, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Slavyansk-na-Kubani (Russia).
- 91) 26.07.2011, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Yoshkar-Ola (Russia).
- 92) 04.08.2011, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Ussuriysk (Russia).
- 93) 15.08.2011, finished installation of the brewery (300 liters / day) in Kiev (Ukraine).
- 94) 23.08.2011, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Orenburg (Russia).
- 95) 15.09.2011, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Petropavlovsk-Kamchatka (Russia).
- 96) 14.10.2011, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Spassk (Russia)
- 97) 04.11.2011, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Sterlitamak (Russia).
- 98) 14.11.2011, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Cherepovets (Russia).
- 99) 02.12.2011, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Kharkov (Ukraine).
- 100) 04.12.2011, finished installation of the brewery (300 liters / day) in Astrakhan (Russia).
- 101) 30.12.2011, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Nikolayev (Ukraine).
- 102) 17.01.2010, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Ashgabat (Turkmenistan).
- 103) 06.02.2010, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Bishkek (Kyrgyzstan).
- 104) 10.03.2010, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Kaliningrad (Russia).
- 105) 17.03.2010, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Belgorod (Russia).
- 106) 27.03.2010, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Yerevan (Armenia).
- 107) 21.04.2010, finished installation of the brewery (2000 liters / day) in Chelyabinsk (Russia).
- 108) 08.05.2010, finished installation of the brewery (300 liters / day) in Buzuluk (Russia).
- 109) 14.05.2010, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Antalya (Turkey).
- 110) 21.05.2010, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Volgograd (Russia).
- 111) 08.06.2010, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Efremov (Russia).
- 112) 15.06.2010, finished installation of the brewery (500 liters / day) in the Derbent (Russia).
- 113) 03.07.2010, finished installation of the brewery (300 liters / day) in St. Petersburg (Russia).
- 114) 09.07.2010, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Vladivostok (Russia).
- 115) 19.07.2010, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Novokuznetsk (Russia).
- 116) 27.07.2010, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Orsk (Russia).
- 117) 09.08.2010, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Tyumen (Russia).
- 118) 21.08.2010, finished installation of the brewery (200 liters / day) in the Ust-Ilim (Russia).
- 119) 29.08.2010, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Osh (Kyrgyzstan).
- 120) 10.09.2010, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Stupino (Russia).
- 121) 23.09.2010, finished installation of the brewery (3000 liters / day) in Barnaul (Russia).
- 122) 14.10.2010, finished installation of the brewery (500 liters / day) in Gagry, Abkhazia).
- 123) 19.10.2010, finished installation of the brewery (1000 liters / day) in Yoshkar-Ola (Russia).

Yours faithfully,

Zoltan Plajer
Director of the company Techimpex s.r.o.

