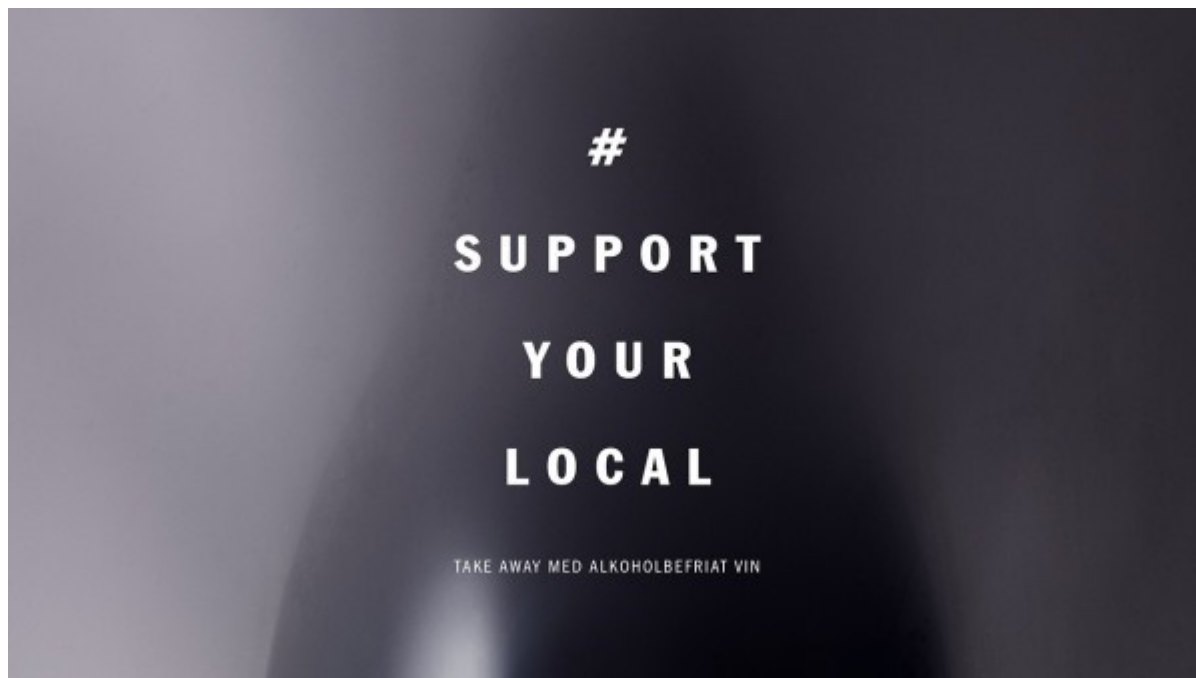


**Oddbird och Arvid Nordquist i gemensam insats för stötta restaurangbranschen**  
För att stötta hotell och restaurangbranschen lanserar Oddbird och Arvid Nordquist ett samarbete där Oddbird Spumante kommer att skänkas till restauranger. Genom detta ges restaurangerna möjlighet till en större intäkt och ett förhöjt take away-erbjudande då flaskan kan säljas kyld.



I sviterna av

Covid-19 lider en hel bransch. Restauranger, barer och hotell står inför en av de tuffaste perioderna någonsin. Samtidigt startas flera initiativ som på ett eller annat sätt stöttar de som kämpar för att finnas kvar när Coronakrisen lagt sig. I förra veckan lanserades bland annat #stödöl och #kvarikvarteret, även #supportyourlocal är ett populärt sätt att visa sitt engagemang för lokala företag som har det svårt. Tillsammans tar nu Oddbird och Arvid Nordquist gemensamma krafter för att försöka hjälpa branschen och skapa fler affärsmöjligheter. Under #supportyourlocal kommer Oddbird Spumante att skänkas till restauranger och erbjudas som en del av ett take away-erbjudande och underlätta möjligheten för kunderna att göra mer medvetna val.

Som en direkt relation till att försäljningen på restauranger minskar, syns också en tydlig ökning av försäljningen av alkoholhaltiga drycker på Systembolaget. Ökningen beror troligtvis till stor del på de uteblivna besöken på restaurang samtidigt som försäljningen av alkoholfria drycker går ner. En oroande utveckling för den svenska hälsan om den sociala distanseringen behöver pågå i flera månader.

Det finns idag flera bra alkoholfria alternativ att välja på, mycket tack vare att det funnits ett stort intresse för drycker utan alkohol i Sverige. Oddbird Spumante är Sveriges första alkoholbefriade mousserande vin från den italienska provinsen Treviso i Veneto, känd för att producera prosecco. Vinet är gjort på 100% Glera, lagras i upp till 12 månader och befrias sedan varsamt från alkohol med en unik metod som bevarar vinets naturliga karaktär.

Genom detta kan restauranger erbjuda en förhöjd take away upplevelse då flaskan kan säljas kyld men

det ger också en ökad lönsamhet till restaurangen. Det rekommenderade priset för vinet är 89 kr men restaurangerna har även möjlighet att låta kunderna betala valfri summa för en flaska, som ett extra stöd för restaurangen.

Erbjudandet lanseras inledningsvis i Stockholm till utvalda restauranger som har satsat hård på ett take away-koncept till följd av effekterna av Covid-19. De restauranger som är anslutna just nu är:

Farang

Mishumashu

Långbro Vårdshus

Vassa Eggen

TAKO