

Atlungstad Brenneri



KUNSTFORVALTNING

JUBILEUMSAKEVITT

Et møte mellom kunst, håndverk og lokal identitet

Nina J Habberstad
2026

JUBILEUMSAKEVITT 2029

Hovedidé

Utvikle en eksklusiv jubileumsakevitt i forbindelse med Jan Bakers 90-årsjubileum i 2029.

Prosjektet skal kombinere kunst, håndverk, historie og lokal identitet, og bli en naturlig del av den samlede jubileumssatsingen rundt kunstnerskapet.

Jan Baker

Oslo 2026

Atlungstad Håndverksdestilleri (anbefalt løsning)

Hvorfor Atlungstad?

Jan Baker kommer fra Stange. Atlungstad representerer sterk lokal historie, håndverk og identitet. Et samarbeid vil gi en unik og troverdig fortelling som knytter sammen:

- Jan Bakers kunstnerskap
- Stange og Hamar-regionen
- Norsk håndverkstradisjon
- Innlandets kulturarv

Fordeler

- Sterk lokal forankring.
- Høy troverdighet og autenticitet.
- Naturlig del av et regionalt signaturprosjekt.
- Kan inngå i partnerpakker og jubileumsarrangementer.
- Stor samler- og gaveverdi.
- Eksisterende merkevare med høy anerkjennelse.

Ulemper

- Potensielt mindre fleksibilitet i produksjonsprosessen.
- Lengre beslutningsveier.
- Kapasitetsutfordringer må avklares tidlig.

Atlungstad Håndverksdestilleri (anbefalt løsning)

Referanse – Atlungstad på Vinmonopolet

Atlungstad har i dag flere etablerte produkter på Vinmonopolet med priser hovedsakelig mellom 450 og 560 kroner.

Se dagens sortiment:

<https://www.vinmonopolet.no/search?q=akevitt+atlungstad%3Arelevance>

Dette gir et godt sammenligningsgrunnlag for prisnivå og posisjonering av en eventuell jubileumsutgave.

Foreløpig økonomisk case

Produkt

Jan Baker 90 år – Jubileumsakevitt 2029

- Begrenset opplag: 2 029 flasker
- Flaskestørrelse: 0,35–0,37 liter
- Eksklusiv etikett utviklet av Jan Baker
- Mulighet for nummererte flasker dersom det er praktisk gjennomførbart

Estimerte nøkkeltall

Utsalgspris pr. flaske:
449 kroner

Estimert varekost:

150 kroner pr. flaske

Royalty til Baker Kunstforvaltning:

40 kroner pr. solgte flaske

Estimert inntekt til Baker Kunstforvaltning

2 029 flasker × 40 kroner

= 81 160 kroner

I tillegg kommer:

- Omtale og markedsføring.
- Bruk i partner- og jubileumspakker.
- Bedriftsgaver og representasjon.
- Økt synlighet rundt Jan Bakers 90-årsjubileum.
- Samlerverdi og langsiktig merkevarebygging.

Produksjon og tidslinje

En tradisjonell fatlagret akevitt krever normalt 12–18 måneders produksjons- og lagringstid.

Det anbefales derfor at prosjektet avklares i løpet av 2026 eller første halvdel av 2027.

Alternativ A – Egen jubileumsakevitt

- Egen oppskrift og profil.
- Fatlagring gjennom 2028.
- Lansering i 2029.
- Total utviklingstid: 12–24 måneder.

Alternativ B – Eksklusiv jubileumsutgave av

eksisterende produkt

- Benytte en etablert Atlungstad-akevitt som grunnlag.
- Utvikle eksklusiv Jan Baker-etikett og emballasje.
- Betydelig lavere risiko og kortere ledetid.
- Estimert utviklingstid: 3–6 måneder.

Foreløpig vurdering er at alternativ B kan være den mest realistiske og kommersielt attraktive løsningen.

Oslo Håndverksdestilleri (tentativ vurdering)

Kan vurderes dersom en lokal løsning ikke lar seg realisere.

Fordeler

- Trolig større fleksibilitet i utviklingsprosessen.
- Erfaring med spesialutgaver og begrensede opplag.
- Kortere beslutningsveier.
- Mulighet for raskere kommersialisering.

Ulemper

- Ingen naturlig kobling til Stange eller Hamar.
- Mister mye av den regionale historien og identiteten.
- Lavere autentisitet i jubileumsfortellingen.
- Vil oppleves som et svakere strategisk valg enn Atlungstad.

Mulig tilleggsspør

Det bør vurderes om prosjektet også skal omfatte et alkoholfritt jubileumsprodukt.

Dette vil:

- Gjøre prosjektet mer inkluderende.
- Åpne for bruk i offentlige virksomheter.
- Gi muligheter for gave- og samlerutgaver.
- Kunne inngå i partnerpakker og arrangementer.

Mulig tilleggsspor

Mulig tilleggsspor

Det bør vurderes om prosjektet også skal omfatte et alkoholfritt jubileumsprodukt.

Dette vil:

- Gjøre prosjektet mer inkluderende.
- Åpne for bruk i offentlige virksomheter.
- Gi muligheter for gave- og samlerutgaver.
- Kunne inngå i partnerpakker og arrangementer.

Foreløpig anbefaling

Atlungstad bør være førstevalget.

Dette handler ikke bare om å utvikle en akevitt, men om å skape et regionalt signaturprodukt som kobler sammen:

- Jan Bakers kunstnerskap
- Stanges historie
- Atlungstads håndverkstradisjoner
- Hamar 2029
- Innlandets identitet og kulturarv

Målet er å utvikle et samlingsobjekt og et jubileumsprodukt som lever videre lenge etter at jubileumsåret er over.