

**Lähetäjä**  
**Lähetysaika**  
**Vastaanottaja**  
**Kopio**  
**Aihe**  
  
**Liitteet**

Heidi Saaristo-Levin <Heidi.Saaristo-Levin@pargas.fi>  
4/19/2023 8:19:39 AM  
<Katarina.ostman@pargas.fi>  
Pasi Hyvärilä <Pasi.Hyvarila@pargas.fi>  
VL: Ansökan om ändring av detaljplan på Kyrkbacke i Nagu Centrum  
Nagu Distillery\_Beskrivning av verksamheten.pdf;  
Nagu Distillery \_ Bilaga 1 Situationsplan.pdf; Nagu Distillery \_ Bilaga 2 Visionsbilder.pdf

---

**Lähetäjä:** Jonathan Smeds <jonathan.smeds@gmail.com>  
**Lähetetty:** tiistai 18. huhtikuuta 2023 21.41  
**Vastaanottaja:** Heidi Saaristo-Levin <Heidi.Saaristo-Levin@pargas.fi>  
**Aihe:** Fwd: Ansökan om ändring av detaljplan på Kyrkbacke i Nagu Centrum

Hej,

Vi ansöker om en ändring av detaljplanen för fastigheten 445 -102 - 230 - 1 enligt bifogade dokument.

En ändring av planen är nödvändig för den fortsatta verksamheten för Oy Nagu Distillery Ab i Nagu.

Bilagor:

Nagu Distillery\_Beskrivning av verksamheten  
Nagu Distillery\_Bilaga 1 Situationsplan  
Nagu Distillery\_Bilaga 2 Visionsbilder

Den sökande är ägaren till fastigheten:  
BANG & OLANDER INVEST AB  
FO- nummer: 3186540-2  
Postadress: c/o Jonathan Smeds  
Läkarstigen 1  
21660, NAGU

Kontaktperson: Jonathan Smeds (VD, Bang & Olander Invest Ab),  
tel: 040 559 6031, e-post: [jonathan.smeds@gmail.com](mailto:jonathan.smeds@gmail.com)

Vi önskar att ärendet anhängiggörs så fort som möjligt och behandlas i brådskande ordning.

Med vänlig hälsning

Jonathan Smeds  
Nagu Distillery  
040 559 6031  
[jonathan.smeds@gmail.com](mailto:jonathan.smeds@gmail.com)



N A G U  
DISTILLERY

## Beskrivning av verksamhet

18.04.2023

Oy Nagu Distillery Ab

FO nr: 0800766-1

Vikomvägen 130

21650 LILLANDET

Tel +358 40 559 6031

[www.nagudistillery.com](http://www.nagudistillery.com)

[info@nagudistillery.com](mailto:info@nagudistillery.com)

## Innehåll

Verksamheten .....	3
Fastigheten .....	3
Åtgärder.....	3
Ansökan om ändring av detaljplan .....	4
Konsekvenser.....	4
Potentiellt positiva konsekvenser .....	4
Potentiellt negativa konsekvenser .....	5
Avslutningsvis .....	5

## Verksamheten

Nagu Distillery är ett småskaligt destilleri som tillverkar premium alkoholprodukter i Nagu i Åbolands skärgård. Destilleriets historia sträcker sig tillbaka till 1996 då verksamheten inleddes i gästhamnen i centrum av Nagu. Verksamheten fortsatte i sina lokaler i centrum av Nagu fram till 2019 då den flyttade till den gamla flipperhallen i Vikom på Lillandet i Nagu. Där har hallen renoverats och fyller de krav som finns för vår verksamhet. Hallen i Vikom har fungerat bra under de åren som destilleriet varit verksam där. Våra grannar i Vikom har varit mycket hjälpsamma och nöjda med att området snyggats upp och fått liv och rörelse igen.

Vi har en önskan att utveckla vår verksamhet och vi behöver en verksamhetslokal som kan bjuda på något som inte Vikom kan erbjuda i tillräcklig utsträckning, synlighet. En fastighet på Kyrkbacken i Nagu har köpts år 2021 av fastighetsbolaget Bang & Olander Invest Ab. Nagu Distillery kommer efter att fastigheten har de möjligheter som krävs för utvecklingen av verksamheten att teckna ett långtids hyresavtal för fastigheten och bedriva sin verksamhet där.

Inom vår bransch, exklusiv alkoholtillverkning, är synlighet och närhet till kunderna av största vikt. Vår verksamhet är bunden av mycket regleringar och lagar angående bland annat marknadsföring och kan inte konkurrera med stora statliga sprittillverkare och utländska aktörer som inte behöver följa finsk lagstiftning i samma omfattning. Att synas och vara lokalt verksamma på ett centralt ställe, som kunder och intresserade lätt kan besöka, är livsviktigt för oss.

## Fastigheten

Den aktuella fastigheten i Nagu centrum har fastighetsbeteckningen:

445-102-230-1

Denna fastighet kallas ibland "Aaltos-butiken" eller senare "Korv och Spik". På fastigheten har i tiderna bedrivits dagligvaruhandel och järn- och byggvaruhandel samt under en tid även antikhandel. Fastigheten har dock under en längre tid stått tom och förfallit förfärligt. Fastigheten är nu en nagel i ögat på alla i Nagu och en skamfläck för Nagu centrum. Läget är dock centralt och kommer att passa vår verksamhet utmärkt.

## Åtgärder

Fastigheten på Kyrkbacken är som redan nämnts i bedrövligt skick och förfular hela Nagu Centrum. Vi är medvetna om att stora ingrepp i fastigheten är nödvändiga för att den ska bli tjänlig som destilleri, bryggeri samt besökscentrum. Vi har anlitat en arkitekt (Rickard Ramberg) och en byggnadsingenjör (Sven Sjöström) för att hjälpa oss med detaljer, ritningar och konstruktioner. Våra planer kan ses i bifogade filer: Bilaga 1 - 2 (Situationsplan och Visionsbilder).

Våra planer överskrider byggrätten som är fastställd på fastigheten och en ändring av detaljplanen blir nödvändig. Vi har dock blivit beviljade ett undantagslov att överskrida byggrätten som i dagens läge uppgår till 650 m<sup>2</sup>. Vår plan kommer att genomföras i tre faser. Fas 1 kan genast genomföras genom det beviljade undantagslovet under tiden vi väntar på en planändring vilket ska möjliggöra fas 2 och fas 3. Bygghusen kan ses i bilagorna.

## Ansökan om ändring av detaljplan

Vi ansöker härmed om en ändring i detaljplanen för fastigheten 445-102-230-1 så att byggrätten utökas till 1794 m<sup>2</sup> så att Nagu Distillery kan utveckla sin verksamhet på fastigheten och bygga de byggnader som behövs till detta. Bifogat finns föreslagna ändringar i form av situationsplan och skisser av planerade byggnader.

Den sökande är ägaren till fastigheten:

BANG & OLANDER INVEST AB  
FO- nummer: 3186540-2  
Postadress: c/o Jonathan Smeds  
Läkarstigen 1  
21660, NAGU

Kontaktperson: Jonathan Smeds (VD, Bang & Olander Invest Ab),  
tel: 040 559 6031, e-post: jonathan.smeds@gmail.com

## Konsekvenser

Vår verksamhet är förutom väldigt småskalig och hårt reglerad, dessutom mycket ordningsfull och ren. Det ligger i vårt intresse att följa lagar och att det ser snyggt och prydligt ut runt hus och gårdsplan. Vi är trots allt inom turism-/bar och restaurang-branschen och första intrycket av verksamheten är mycket viktigt. Vi kan inte identifiera några direkt negativa konsekvenser men listar dock sådana negativa konsekvenser av vår verksamhet som man kunde tänka sig och åtgärder för att förebygga eller hantera dessa. Positiva konsekvenser finns det dock en hel del som dessutom snabbt kunde realiseras.

## Potentiellt positiva konsekvenser

1. Uppsnyggande av en central fastighet på Kyrkbacken i Nagu. Många invånare, turister och företagare har i många år ondgjort sig över att det finns en tom, förfallen fastighet mitt i byn som sänker helhetsintrycket av Nagu.
2. Marknadsföring/Turism. Vår verksamhet är inte endast lokal utan vårt "bränd" sträcker sig genom hela landet och även internationellt. Nagu som ort är en viktig del i vår "bränding"-strategi och vi ser stora möjligheter till ökad turistström till Nagu.
3. Arbetsplatser. Förutom att renoveringen av fastigheten kommer att ge arbete till lokala byggare kommer även vår verksamhet i den nya lokalen att kräva nyanställningar och således nya arbetsplatser i Skärgården.
4. Värdehöjning på fastigheter i närheten. Alla kringliggande fastigheter kommer att öka i värde efter att det förfallna ödehuset i centrum snyggats upp. Åtminstone kommer det att se bättre ut med skötsamma grannar.
5. Extra affärslokaler i Nagu centrum. Nagu lider brist på affärslokaler i centrum och här kan vi även skapa möjligheter för nya arbetsplatser i Nagu.
6. Förlänger säsongen. Vi ordnar evenemang så som skolningar, rundturer, events under hela året. Detta kommer att förlänga den annars så korta men viktiga säsongen i Skärgården. Det kan leda till ökat behov av restaurangtjänster och övernattning även under den lugnare tiden av året.
7. Samarbete med lokala företagare. Vi kommer i mån av möjlighet att anlita oss av lokala krafter vid renovering av fastigheten. Men även bespisning och övernattning kommer att behövas i vår verksamhet. Vi använder oss dessutom i mån av möjlighet av lokala råvaror i vår tillverkning.

## Potentiellt negativa konsekvenser

1. Lukt. Storskalig destilleriverksamhet kan ibland medföra en doft av diverse kryddor, örter eller säd främst inne i lokalerna. Vi har dock en mycket småskalig verksamhet och har under de år vi varit verksamma aldrig erfarit någon störande lukt. Om ett sådant problem mot förmodan skulle uppstå kan det åtgärdas av filtrering i ventileringsystemet.
2. Avfallshantering. Man kan tänka att en storskalig destilleriverksamhet kan medföra stora mängder avfall. I vårt fall är det dock inte fallet. Vårt avfall består till största del av de saker vi konsumerar till lunch dvs vanligt hushållsavfall. Vi har även viss plast och paff-avfall då råvaror och övrigt material levereras till oss. Paffen förs till återvinning. Vi har på nuvarande fastighet i Vikom ett tömningsintervall på 1 gång i månaden och har aldrig ännu fyllt sopkärlet helt. Restprodukter vid tillverkningen är ljummet vatten som går ut i avloppet samt förbrukade örter och kryddor som komposteras.
3. Ljud. Verksamheten kan medföra viss ökning i ljud eftersom det på dagar då tillverkning är i gång kan höras ljud från ventilationssystemet. Vi tror dock inte att det kommer att höras mera än tex de närliggande butikernas fläktar. Dessutom är vår ventilation endast i gång vid behov och aldrig på natten. Vårt läge intill Skärgårdsvägen betyder också att en viss ljudförorening redan finns på området.
4. Ljus. Vi kommer inte att ha mer utomhusljus än vad som kan anses normalt.
5. Trafik. Vår verksamhet kan medföra en viss ökning av trafiken på fastigheten. Vi brukar få och skicka leveranser ca 2–4 gånger per månad. Även mängden kunder kan komma att öka speciellt sommartid, men med tanke på att det tidigare bedrivits verksamhet som säkert medförde betydligt större trafikmängd så bedömer vi inte det inte som störande. Vi är dessutom belägna intill den mest trafikerade vägen på Kyrkbacken.
6. Byggarbetsplats. Under renoveringstiden som uppskattas pågå under några år kan det uppfattas som störande för grannar att ha en byggarbetsplats alldeles intill. Detta är dock under en byggnadsperiod som förhoppningsvis inte ska överstiga tre år.
7. Vatten och avlopp. Fastigheten är ansluten till det kommunala vatten- och avloppssystemet. Vår verksamhet är beroende av vatten men vi är inte, har det visat sig, storkonsumenter av vatten. Uppskattningsvis använder vi ca 100–200 kubik per år. Destilleriet kommer dessutom antagligen ha uppehåll i tillverkningen under högsäsongen i Nagu (Juni-Augusti) och då satsa på rundturer och turism.

## Avslutningsvis

Vi hävdar att vår verksamhet inte kommer att innebära några men för grannar och omgivning utan tvärtemot kan bidra till ökad trivsel och ett vackrare Nagu. För vår fortsatta verksamhet är det enormt viktigt att flytta oss närmare kunden och kunna dra nytta av den turism och servicenivå som Nagu erbjuder, speciellt sommartid. Vi tror även att vår verksamhet kommer att ha en positiv påverkan på Nagu och skärgården genom nationell och internationell marknadsföring, locka nya kunder och turister till regionen samt skapa nya arbetsplatser i Skärgården.

NAGU 18.04.2023

Jonathan Smeds

Nagu Distillery, Bang & Olander Invest

















