



Blir DU med på å starte et nytt Samvirkebryggeri i ditt lokalmiljø?!

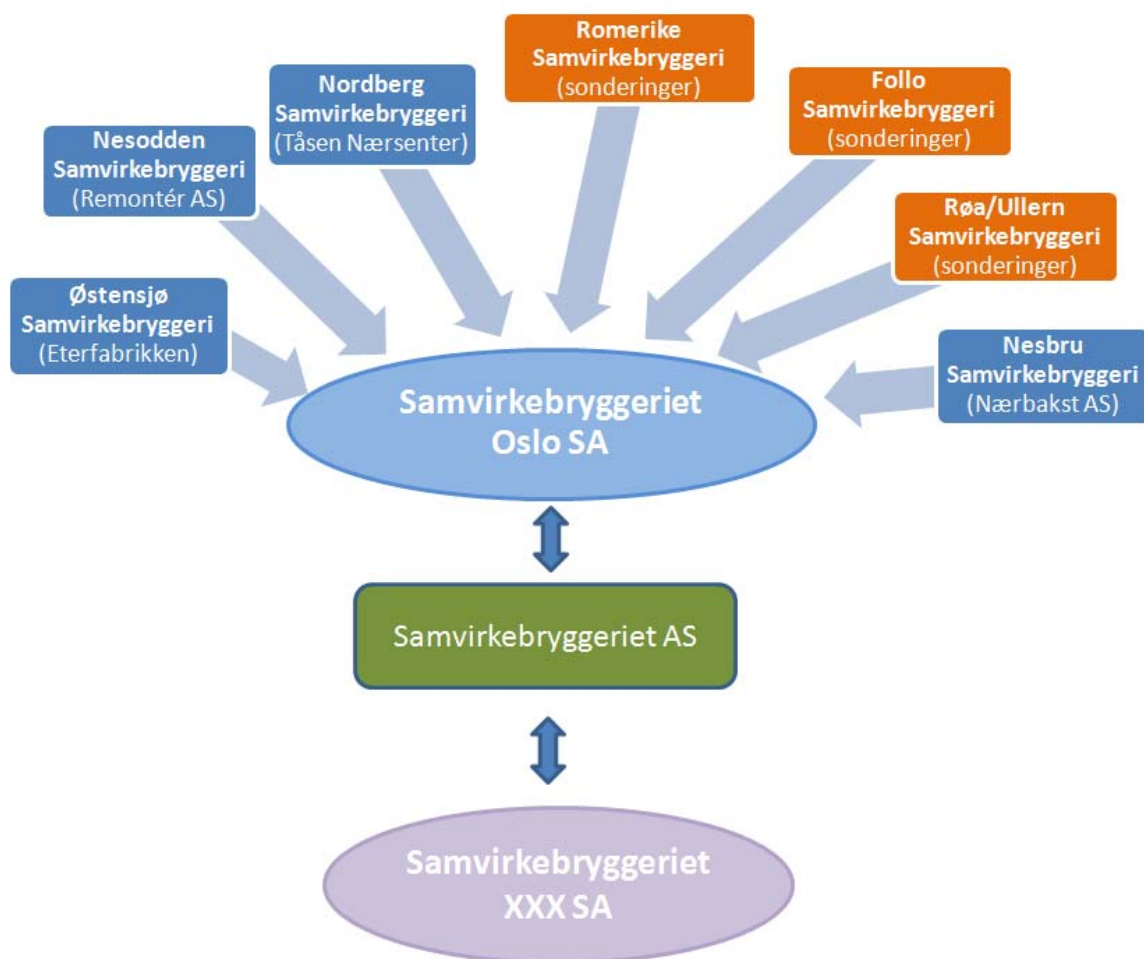
Enkel kvalifikasjonstest for å starte et lokalt Samvirkebryggeri:

	Ja	Nei
✓ Har du lyst til å finne på noe helt annet?	☐	☐
✓ Er du selv, eller kjenner du noen hjemmebryggere?	☐	☐
✓ Ønsker du å skape noe helt nytt i eget nærmiljø?	☐	☐
✓ Har du et godt nettverk i lokalmiljøet ditt?	☐	☐
✓ Klarer du å engasjere andre mennesker?	☐	☐
✓ Klarer du å skaffe et rimelig lokale på 50-60 m ² ?	☐	☐
✓ Klarer du å verve 100 lokale, ferske hjemmebryggere?	☐	☐
✓ Er du villig til å ta i et ekstra tak i en oppstartsfase?	☐	☐
✓ Ønsker du å tjene litt ekstra på din egen hobby?	☐	☐

Fornøyd med svarene? Da er du sannsynligvis godt kvalifisert til å inngå en franchiseavtale for et lokalt Samvirkebryggeri.

Hvordan er Samvirkebryggeriet organisert?

- ✓ **Nordberg Samvirkebryggeri** startet som det første lokale bryggeriet og satt den første batchen med øl 30. mai 2013. Vi har leid lokaler i kjelleren på Tåsen Nærseier og er allerede fulltegnet med 100 andelseiere.
- ✓ **Samvirkebryggeriet Oslo SA** ble stiftet i mars 2013. Det siste året er det etablert ytterligere 3 lokale, fysiske bryggerier i Oslo-området (Nesodden, Østensjø og Nesbru) som eies i fellesskap av andelseierne i Oslo Samvirkebryggeri SA.
- ✓ **Samvirkebryggeriet AS** er nå under etablering for å bistå med å starte og drive nye Samvirkebryggerier andre steder i Norge. Vi ønsker derfor å komme i kontakt med entusiastiske ølsjeler som kan være med på å etablere flere lokale Samvirkebryggerier . En mulig, fremtidig organisering er vist under:



Hvordan fungerer et Samvirkebryggeri?

- ✓ Man får sitt eget bryggeri med nytt bryggeriutstyr på 200 ltr, gjæringstanker og korkeutstyr i et lokale i sitt eget nærmiljø
- ✓ Man verver maksimalt 100 andelseiere fra sitt eget lokalmiljø
- ✓ Hver andelseier kan være med på inntil 6 bryggebatches pr år, og man velger selv bryggedato og øltype via bryggekalenderen
- ✓ Man brygger flere ølsorter; Hvete, Pale Ale, IPA, Pils, Brown Ale...
- ✓ 5-6 andelseiere brygger sammen og en batch tar en ettermiddag/kveld, drøyt 6 timer. Det brygges 1-3 kvelder i uken
- ✓ Hver batch gir ca 15-20 liter ferdig flasket øl pr andelseier
- ✓ Råvarekostnaden er en snau 10'er pr ½-liter
- ✓ Råvarer og flasker kjøpes inn felles av Samvirkebryggeriet og betales av den enkelte etter uttak av ferdig, flasket øl
- ✓ Ølloven i Norge ble avskaffet i 1998, så dette er helt lovlig!

En rask rundspørring blant dine naboer, venner, og deres bekjente, osv.. vil gi deg en pekepinn på interessen.

Å starte et lokalt Samvirkebryggeri krever en god del innsats det første året, men du kan også regne med å tjene litt på din nye hobby.

Send din egen lille franchise-søknad på e-post til post@samvirkebryggeriet.no

Vi tar deretter kontakt for en uformell samtale.

Innkjøp, logistikk, regnskap, revisjon, web osv. vil håndteres sentralt.

BEER! The cause of... and solution to... all of life's problems.

Homer Simpson



Samvirkebryggeriets franchisemodell:

- ✓ DU bor i nærområdet og engasjerer deg aktivt i å finne et egnet lokale og DU rekrutterer de første 25 interessentene i nærområdet.
- ✓ Samvirkebryggeriet AS leier lokalet, gjør investeringen på ca 250.000,- og bistår med etablering av bryggeriet samt opplæring av DEG og de 10-15 første bryggelederne. Sammen etablerer vi rutiner for videre rekruttering, brygging og råvareforsyning. Deretter overtar du den lokale driften av bryggeriet og vil som lokal initiativtaker og bryggerisjef få opsjon på å kjøpe inntil 5% av aksjene i Samvirkebryggeriet AS.

Sjekk vår nettside www.samvirkebryggeriet.no (under etablering)