

FAQ – Spørsmål og svar om ting og tang i Samvirkebryggeriet

Denne oversikten er foreløpig ikke uttømmende, og kan bli utvidet med nye temaer. Kom gjerne med innspill dersom du har forslag til nye punkter som bør være med.

Ta kontakt direkte med din bryggerisjef dersom du etter å ha lest dette fremdeles synes noe er uklart i forhold til rutiner ved bryggeriet, ansvarsforhold, andelen din, medlemskontingenten eller andre saker. Bryggerisjefen videreformidler spørsmål til Hans Jacob som han selv ikke kan forklare, eller som åpenbart er av interesse for flere.

Hvem har ansvar for hva i Samvirkebryggeriet Oslo SA?

- **Samvirkeoven** setter rammene for hvordan et samvirkeforetak skal organiseres og bestemmer bl.a hvordan årsmøtet, som er foretakets høyeste beslutningsorgan, skal gjennomføres.
- **Årsmøtet** skal gjennomføres én gang pr år, og har noen faste saker som f.eks godkjenning av årsregnskapet og revisjonsberetning. I tillegg kan årsmøtet beslutte endringer i vedtektene. Alle andelshavere har én stemme hver på årsmøtet. Samvirkebryggeriet Oslo AS har så mange medlemmer at vedtektene sier at hvert bryggeri isteden skal stille med 3 utsendinger som i tillegg til bryggerisjefen avgir stemmer på vegne av andelshaverne ved sitt bryggeri.
- **Vedtektene** har en del faste regler som er gitt av Samvirkeoven, mens årsmøtet i tillegg kan vedta en del regler spesielt for Samvirkebryggeriet Oslo SA.
- **Styret** består av én representant fra hvert bryggeri, normalt bryggerisjefen eller en han har utpekt. Styret møtes normalt 4 ganger pr år og behandler da saker som gjelder alt fra praktiske løsninger i bryggeriene til formelle beslutninger som årsregnskap og andre forhold som skal forberedes til årsmøtevedtak. For enkelte saker, som f.eks fastsetting av medlemskontingentens størrelse sier vedtektene at styret er gitt mandat til å fastsette denne.
- **Vi Smaker AS** har en avtale med Samvirkebryggeriet Oslo SA som i hovedsak regulerer bistand til driften av bryggeriene mhp innkjøp, råvarelogistikk, vedlikehold/reparasjoner, husleieavtaler, fakturahåndtering, regnskapførsel og lignende.
- **Bryggerisjefene** har i tillegg til sine styreverv ansvaret for å organisere den daglige driften av «sine» bryggerier, samt å holde direkte kontakt med «sine» bryggere via egne facebooksider, e-postutsendinger og lignende. Bryggerisjefene har etablert egne ressursgrupper som kan hjelpe til med praktiske arbeidsoppgaver som f.eks medlemskontakt, vedlikeholdsrutiner, fjerning av mask, oppfølging av kalenderen samt brygge- og tappelogg, varetelling etc.
- **Bryggelederne** har ansvaret alt som skjer i forbindelse med de praktiske brygge- og tappeøktene, de har ansvaret for at bryggeinstruksjonen følges, og skal også sørge for føring av brygge- og tappelogg etter hver gjennomført økt. En bryggeleder har ansvaret for å følge med på at en brygget batch også blir satt opp for tapping, men har ikke nødvendigvis ansvaret for å faktisk gjennomføre tappingen selv.
- **Andelshaverne (også kalt medlemmer, bryggere)** har også noen forpliktelser, den viktigste er selvsagt å betale tilsendte fakturaer for medlemsavgift og uttak av øl. Disse fakturaene sendes på e-post, og hver enkelt har selv ansvaret for at den e-postadressen som er registrert hos Samvirkebryggeriet leses regelmessig og at e-post til denne adressen fra avsender noreply@xledger.net ikke havner i spamfilteret.

Om andelen, medlemskontingenten og lignende

- **Hva må jeg gjøre dersom jeg ønsker å melde meg ut?**

NB – NYTT FRA 1 SEPTEMBER 2020!! Hittil har man kun vært forpliktet til å betale medlemskontingenten i inntil 6 måneder fra det tidspunktet man gav beskjed om at man ville melde seg ut. Dette har gjort det vanskelig å budsjettere inndekning av faste kostnader for et helt regnskapsår. Styret vil derfor be årsmøtet om å endre vedtektene på dette punktet nå i august 2020. Vedtektsendringen vil bety at man ved å gi beskjed innen 1 november dersom man ønsker å melde seg ut, ikke behøver å betale medlemskontingenten for det påfølgende året. I motsatt fall betaler man kontingenten for hele det påfølgende året. Utmelding sendes på e-post til bryggerisjefen som bekrefter mottak og videresender til Vi Smaker AS (Hans Jacob) for oppdatering i medlemsregistret.

- **Hvordan fungerer den såkalte «ønsker-å-selge-listen»**

Vi etablerte på et tidligere tidspunkt en ordning der man ved utmelding fikk tilbud om å sette seg opp på en «ønsker-å-selge-liste», sortert løpende etter dato for utmelding. Nye interessenter fikk da tilbud om å kjøpe en «brukt» andel fra den som står øverst på denne listen. Så lenge det ikke var fullbooket med 110 andeler ved bryggeriet ble det solgt annenhver ny og brukt andel. Styret besluttet våren 2020 at det kun skal selges andeler via denne listen dersom bryggeriet er fulltegnet med 110 andeler. Ved salg gjennom denne listen beregnes det p.t. et gebyr på 20% av salgssummen for andelen.

- **Får jeg automatisk tilbake andelsinnskuddet mitt dersom jeg melder meg ut?**

Nei – andelen er din, og dersom du ønsker å selge er det ditt eget ansvar å skaffe en kjøper til den. Verdien av din andel er først og fremst den rettigheten den gir til å brygge øl i Samvirkebryggeriets lokaler og utstyr. Prisen på andelen bestemmer du i prinsippet selv, men hittil har alle andeler som er solgt via «ønsker-å-selge-listen» solgt til pålydende, dvs kr 5.000,-. Selv om man melder seg ut før 1 november og ikke skal betale medlemskontingent for påfølgende år eier man fremdeles andelen sin inntil denne blir solgt.

- **Hva er andelsinnskuddet brukt til?**

Andelsinnskuddene er brukt til å kjøpe inn bryggekjelene og alt det andre utstyret, samt til å sette i stand lokalene. Disse innkjøpene ble forskuttert av Vi Smaker AS, og dette betales tilbake fortløpende etter hvert som det ble solgt andeler. Så lenge ikke alle andelene er solgt har Samvirkebryggeriet Oslo SA en gjeld til Vi Smaker AS. Samvirkebryggeriet har altså ikke kontanter til å kjøpe tilbake andeler fra folk som ønsker å selge. Ved en eventuell avviking av et bryggeri vil man imidlertid kunne selge utstyret, f.eks på Finn.no, og salgssummen fordeles på medlemmene etter fratrukk av evt utestående gjeld til Vi Smaker AS. Den samlede verdien av utstyret i et bryggeri vil ligge på rundt 100 000.

- **Hvordan fastsette størrelsen på medlemskontingenten?**

NB – NYTT FRA 4 JUNI 2020!! Medlemskontingenten går til å betale alle faste kostnader som husleie, strøm, renovasjon, regnskap, revisjon, web, forsikring osv. Hittil har alle andelshavere hatt lik medlemskontingent uavhengig av størrelsen på husleie og antall betalende andelshavere

ved det enkelte bryggeri. Ifølge vedtektene skal styret fastsette størrelsen på medlemskontingenten, og styret har nå besluttet at medlemskontingenten skal fastsettes individuelt pr bryggeri. Årsavgiften vil da bli satt ned for noen bryggerier og opp på andre, alt etter utgiftene til husleie og antall medlemmer ved det enkelte bryggeri. Årsavgiften ved det enkelte bryggeri vil med dagens medlemsantall variere mellom ca 1.300,- og 2.800 kroner i året. Medlemmer betaler kontingent for ett kalenderår av gangen, og faktura sendes ut rundt årsskiftet.

- **Hva skal vedlikeholdsfondet brukes til?**

Vedlikeholdsfondet skal dekke fremtidig vedlikehold av utstyr og lokaler utover normale slitedeler som pakninger, tapperør, silikonslanger etc. Typisk gjelder dette utskifting av utstyr og komponenter som går i stykker, for eksempel pumper, ventiler, termostater og annen elektronikk. I tillegg kan vedlikeholdsfondet benyttes til å dekke kostnader til flytting av et bryggeri til nye lokaler. Styret beslutter om og hvor mye som evt skal innbetales til vedlikeholdsfondet. For 2019 og 2020 har innbetalingen vært kr 200,- pr medlem pr år.

Om brygging, uttak av øl og andre praktiske ting

- **Kan jeg melde meg på så mange bryggeøkter jeg ønsker?**

Nei dessverre – hver brygger har rett til inntil 6 brygginger i løpet av et kalenderår. For å unngå altfor mange regler er det ikke sagt noe om hvor mange brygginger man da kan sette seg opp på i løpet av en måned eller et halvår, her må man bare bruke eget skjønn.

- **Er ølkvoten den samme for brygge- og tappeøkter?**

Ja – selv om en normal bryggeøkt består av både brygging og tapping, er det bestemt at kvoten skal være lik selv om det unntaksvis bare tappes, eller bare brygges i løpet av en økt. P.t. er kvoten på 4 esker øl pr økt. Merk at det er først når bryggelederen loggfører brygge- eller tappeøkten at ditt navn registreres som deltatt på en økt, og kvoteindeksen oppdateres. Dette kan i enkelte tilfeller ta etpar dager. **NB!! Under korona-pandemien ble det innført egne regler som oppdateres løpende med info på hjemmesiden/facebook etc.**

- **Kan jeg tappe min ølkvote på egne fat istedenfor å ta ut ferdig tappet øl på flasker?**

Ja – da må du bare selv avtale dette med den som er bryggeleder for tappingen av den batchen du ønsker øl fra. Du møter da selv opp i bryggeriet og desinfiserer/tapper på fatet ditt selv, eller avtaler med noen andre som kan gjøre dette for deg. Du kan ikke regne med at bryggelederen tar ansvar for å tappe ditt fat. Tapping på eget fat tar bare ca 10 minutter og gjelder ikke som egen tappeøkt i forbindelse med kvoteberegning. Kvoten din endres heller ikke om du tapper på egne fat. Et 12-liters fat kun rommer 11 liter, som da tilsvarer på 22 flasker dvs snaut 2 esker med øl, ett fat på 19 liter rommer ca 17,5 liter øl og tilsvarer 35 flasker, dvs snaut 3 esker. Uttaksindeksen din tar dette automatisk med i beregningen når du registrerer uttak på egne fat.

- **Hvordan fastsettes egentlig prisen på ølet?**

Prisen på en flaske øl er satt sammen av tre elementer:

1. Råvarene: fra 9,- til 18,- kr pr flaske (avhengig av mengde og kompleksitet inkludert en margin på ca 3,- pr flaske, mva-sats 15%)
2. Tappeavgiften: 4,- (Dekker volumavhengige produksjonskostnader til korker, pappesker, rengjøringsmidler, slitedeler, flaskesvinn, brekkasje og lign., mva-sats 25%)
3. Flaskepanten: 5,- (Lik for uttak og retur av godt skylte og uskadde flasker, mva 0-sats)

- **Hva gjør jeg dersom jeg tar ut øl som skummer eller smaker dårlig?**

Dette er et vanskelig punkt fordi det er å mange ting som kan gå galt, og det er ikke lett å plassere ansvaret og derved også kostnaden. I prinsippet kjøper dere råvarene av Vi Smaker AS, og gjør resten av jobben med å lage ølet selv. Dersom det er slik at råvarene har vært dårlige på grunn av feil lagring/ompakking eller at det er direkte feil ved oppskriftene, bryggeinstruksen eller produksjonsutstyret er det Vi Smaker AS som har ansvaret. Alt annet som resulterer i dårlig øl er det i prinsippet bryggerne selv som har ansvaret for. Her er listen av mulige feil lang; f.eks dårlig skylling av flasker før retur til bryggeriet, slurvete vask og desinfisering av flasker før tapping, dårlig rengjøring av gjæringstanker og tappeutstyr, feil bruk av tapperør og korkemaskin, feil blanding av primer osv osv.

Øl som skummer ut av flasken når man jekker av korken, men som ellers smaker og ser helt OK ut, kan man i de aller fleste tilfeller fikse på følgende måte: La flaskene stå oppreist og helt rolig i kjøleskapet i 3-4 timer før den skal åpnes. Før åpning tas flasken forsiktig ut, helst uten å sette den ned på benken igjen, ha et stort glass klart (0,4-0,5 ltr), jekk av korken og start umiddelbart å helle ølet forsiktig over i glasset. Når ølet begynner å bli tåkete når man nærmer seg slutten slutter man å helle

Alt som kan gjøres feil blir gjort feil før eller siden, av noen, og med så mange kokker i sving kan vil feil forekomme... I forbindelse med at alle kostnader og inntekter etterhvert nå skal bokføres på det enkelte bryggeri vil det være naturlig å samtidig se på plasseringen av kostnaden for dårlig øl, og man bør samtidig få bedre rutiner for sporing av feil. Inntil videre må man dessverre være innstilt på at det vil dukke opp batcher/esker/flasker med dårlig øl, og har man tatt ut en eske med slikt øl er det ens eget ansvar, på vegne av fellesskapet og man kan ikke uten videre kreve å få pengene tilbake. Man må uansett ikke bare sette esken tilbake uten å gi beskjed til bryggerisjefen.

- **Hva innebærer «Feilvare» i uttaksloggen?**

Vi har i en tid hatt priskategorien «Feilvare» i uttaksloggen, dette skal være øl som av ulike årsaker har fått blitt helt feil i forhold til type/kategori og forventet alkoholstyrke og smak, men som likevel fint kan drikkes. Typisk gjelder dette øl som får alkoholstyrke lavere enn 4% på grunn av feil under mesking, feilfylling av vann før oppstart osv. Tappedato eldre enn 6 mnd har også tidligere vært et kriterium, men dette blir selvsagt helt feil siden en god del øltyper holder vesentlig lengre og enkelte blir jo også bedre med alderen. Batcher som skal kunne tas ut som «Feilvare» må være vurdert/smakstestet som feil men drikkbare og plassert/merket av bryggerisjefen i en egen hylle eller på eget sted i bryggeriet.