

Detaljert informasjon om andelsinnskuddet, medlemsavgiften og flaskeprisene:

En andel i Samvirkebryggeriet Oslo SA gir andelshaveren en *immateriell rettighet*; det å kunne brygge sitt eget øl sammen med andre, på felles utstyr og i felles lokaler. Sammen med den ølbrygge-kompetansen som andelshaverne kollektivt har bygget opp gir dette andelen en immateriell verdi som er vanskelig å tallfeste i kroner og øre. Det å omsette en andel kun basert på en regnskapsmessig verdivurdering vil være meningsløst.



Andelsinnskuddet på kr 5.000,- ble opprinnelig innbetalt for å dekke de investeringene som ble gjort for å etablere et nytt bryggeri (planlegging, oppussing av lokaler, utstyr og opplæring). Den bokførte verdien av disse opprinnelige investeringene avskrives lineært i løpet de første 3 årene mot en restverdi tilnærmet lik null. Selv om den regnskapsmessige verdien av den opprinnelige investeringen, og således også verdien av det opprinnelige andelsinnskuddet går mot null, vil fremdeles bryggeriets bruksverdi være tilnærmet like stor som da bryggeriet var nyetablert. Ved kjøp av en «brukt» andel kan det umiddelbart virke urimelig at man som nybakt andelshaver skal være med på å betale for vedlikehold av utstyr man selv ikke har vært med på å bruke. Man bør da ta i betraktning at nytt utstyr i dag ville kostet 15-20% mer enn da det ble kjøpt inn for 3 år siden, men man betaler likevel bare 5.000,- for andelsinnskuddet.

Fremtidig vedlikehold - Intensjonen er jo å opprettholde bryggeriaktiviteten i mange å fremover. Selv om bryggekjelen, som jo er «hjertet» i bryggeriet sannsynligvis har en teknisk levetid på mer enn 10 år må man regne med at kostnadene til vedlikehold av kjelen vil øke med tiden. Videre er det også en del annet utstyr i bryggeriet som enten må skiftes ut eller vedlikeholdes med visse intervaller.

I tillegg til det tekniske utstyret er man avhengig av egnede lokaler. Vi forholder oss til ulike utleiere og et utleiemarked som stadig endres, og dette er dessverre en usikkerhet vi må leve med. I noen tilfeller har leiekontraktene våre en begrenset løpetid grunnet planer om rivning, utbygging etc. og når slike leiekontrakter avsluttes har vi selvsagt en utfordring med å finne nye, egnede lokaler. Flytting til nye lokaler vil imidlertid kunne medføre noen ekstra oppussings- og flyttekostnader, samt økte, årlige driftskostnader for bryggeriene.

Styret i Samvirkebryggeriet Oslo SA går derfor inn for at man skal ta høyde for fremtidig økt vedlikehold og eventuelle bytter av lokaler f.o.m 2017, og at dette gjøres ved å etablere et eget vedlikeholdsfond for slike formål. Hver andelshaver vil måtte betale inn 2-3 ekstra hundrelapper pr år etter år 3 fra oppstarten av «sitt» bryggeri, for å sikre et robust vedlikehold i årene fremover. Med dagens 8 bryggerier betyr dette i praksis at andelshavere som er tilknyttet bryggeriene Nordberg, Nesodden, Østensjø og Nesbru vil starte å bygge opp vedlikeholdsfondet fra 2017, Ringerike, Drøbak og Bæckelaug fra 2018 og Lørenskog fra 2019. Vedlikeholdsfondet balanseføres som felles andelskapital i regnskapet, dog vil alle posterings bokføres opp mot det enkelte bryggeri for tettere budsjettoppfølging.

Medlemsavgiften – kr 1.300,- for 2017. I de 3 første årene etter etableringen av et nytt bryggeri har driften vært garantert gjennom en driftsavtale, og medlemsavgiften har dekket alle kostnader til husleie, strøm samt andre felleskostnader som regnskap, revisjon, datatjenester, reparasjoner og utskifting av utstyr samt annen løpende driftsstøtte. Etter de første 3 driftsårene vil alle disse støttetjenestene videreføres gjennom en ny driftsavtale med automatisk forlengelse hvert 3 år. For 2017 har styret anbefalt at medlemsavgiften settes til **kr 1.300,-** altså en viss økning fra 2016. Medlemsavgiften skal iflg vedtektene godkjennes av årsmøtet, og det forutsettes at årsmøtet godkjenner styrets anbefaling. Fra og med 2017 bestemmes av et årlig driftsbudsjett som blir behandlet og anbefalt av styret. Medlemsavgiften vil være lik for alle bryggeriene, uavhengig av de økonomiske betingelsene ved hvert enkelt sted. Siden medlemsavgiften ble fastsatt til kr 1.000,- i 2014 er det inngått ytterligere 7 husleiekontrakter, alle dyrere enn den første. Videre har kostnader til web, regnskap/revisjon samt løpende driftsstøtte blitt høyere enn forutsatt for 3 år siden. Årsregnskap skal som vanlig godkjennes av årsmøtet.

Flaskeprisen ved uttak av ferdig øl består av tre elementer, og betales ved uttak av øl:

- 1) Råvarekostnad (mellom kr 8,- og 14,- pr flaske inkl 15% mva)** avhengig av øltype og råvarebehov. Det er gjort detaljerte kostnadsberegninger av alle øltypene og disse er for enkelhets skyld delt inn i 4 priskategorier;
 - X(ø)L: Råvarepris kr 8,-/flaske. Ale-typer brygget av standard råvaresortiment, lav alkoholstyrke uten tilsetninger/krydder/tørrhumling eller lignende. (Amber, Blonde, Brown, Hvete, Pale..)
 - XX(ø)L: Råvarepris kr 10,-/flaske. Lager-typer brygget av standard råvaresortiment, lav alkoholstyrke uten tilsetninger/krydder/tørrhumling eller lignende. (Pilsner, Bayer, Grolsh, Kölsch, Stella, Kellerbier....)
 - XXX(ø)L: Råvarepris kr 12,-/flaske. Ale/Lager brygget av standard råvaresortiment, middels til høy alkoholstyrke, middels mengde humle(<1kg), tilsetning av krydder og tørrhumling kan forekomme. (APA, YPA, IPA, WIT, WIT IPA, Porter, Stout, Saison, Schwarzbier, Jule Ale, Jule Lager, Påske, Pinse..)
 - XXX(ø)L: Råvarepris kr 14,-/flaske. Brygges kun etter avtale med bryggerisjef/oppskriftsgruppen, ingredienser utover standard råvaresortiment, høy alkoholstyrke, høy mengde humle/dyr humle, tilsetning av candis, spraymalt, krydder etc.. (Belgisk Dubbel, Dobbel IPA, Dobbelbock, Trappist, Trippel.....)
- 2) Flaskepant (kr 5,- 0% mva)**, man betaler kr 5,- for selve flasken når man tar ut øl, og får tilbake kr 5,- ved retur. Det forutsettes at 80% av flaskene gjenbrukes og de resterende 20% av flaskene blir et «svinn».
- 3) Tappekostnad (kr 3,- pr flaske, inkl 25% mva)** dekker driftsmaterialer og regelmessig fornying av rekvisita og utstyr knyttet til gjæring og tapping.
Typiske driftssmaterialer er:

- Sjøppelsekker, Star San, PBW, Tape, Tusj, Etiketter, Pappesker, Korker, Tørkeruller, Vaskemidler, Plastkrus...

Typiske suppleringsmaterialer pr bryggeri/år er:

- 40 nye gjæringsbøtter, 2 pakninger, 1 duk, 2 heverter, 4 tapperør, 4 hydrometer, 1 Korkemaskin, Trykktanker/dyser til vasking/desinfisering. I tillegg vil slangene på bryggerikjelen byttes ut regelmessig hvert 2 år.

Fra 2017 vil 30 øre fra hver flaske som tappes godskrives det respektive, lokale bryggeri. Dette er penger som bryggerisjefen kan disponere til særlige tiltak, ønskede oppgraderinger, sosiale tilstelninger osv.

Oslo, 31 januar 2017