

Samvirkebryggeriet Oslo SA

En kort orientering om viktige aktiviteter i 2017 samt kommentarer til Årsregnskapet 2017



Fra 1 januar 2018 er ikke lenger styret i mindre selskaper pålagt å presentere «styrets beretning». Styret i Samvirkebryggeriet Oslo SA ønsker likevel å gi en kort orientering om de viktigste aktivitetene og utfordringene man har arbeidet med i løpet av 2017.

Medlemsutvikling

Årsmøtet vedtok i 2017 å øke det maksimale antallet andelshavere pr bryggeri fra 100 til 110, bl.a for å finansiere en del teknisk oppgradering av utstyr. Dette gjelder spesielt gjæringstanker i rustfritt stål som erstatning for plastbøtter. I løpet av 2017 har det samlede antallet registrerte/betalende medlemmer økt med 57, fra 717 til 774, fordelt som følger: Nordberg (108), Nesodden (98), Østensjø (102), Nesbru (95), Drøbak (98), Ringerike (100). Bæckelaug (100), Lørenskog som er siste etablering i 2016 hadde 73 andelshavere pr 31.12.2017. For å korrigere for tidligere medregnede andeler som i realiteten ikke har innbetalt andelsinnskudd, er det derfor kun lagt inn en tilgang på 40 nye andeler i balanseverdien av andelsinnskuddene slik at denne nå blir mer korrekt. Ingen nye bryggerier er etablert i løpet av 2017.

Ved flere av bryggeriene har man sett en tendens til at interessen for å brygge eget øl er noe svakere, og det har tidvis vært vanskelig å få satt opp og fylt opp bryggekvelder. Styret er likevel av den oppfatning at forutsetninger om fortsatt drift er til stede men vil holde utviklingen i medlemsmasse og bryggeaktivitet under nøye oppsyn fremover.

Styret ønsker å ha fortsatt økt fokus på å effektivisere driften ved hvert enkelt bryggeri. Videre blir det viktig å arbeide for å få medlemsmassen opp til maksnivå ved hvert bryggeri, vekke inaktive medlemmer og således få til et jevnere og høyere nivå på bryggeaktiviteten.

Forbedringer i bryggeprosessen

I starten av 2017 var drøyt 20 av bryggelederne med på et eget oppskriftskurs som ble arrangert i samarbeid med St.Hallvards bryggeri. Her lærte vi mye nyttig om råvarer og oppskrifter, og fikk samtidig bekreftet noe flere av bryggerne våre har hevdet, nemlig at vi ved å skylle masken uten videre vil kunne øke volumet av produsert øl pr batch uten at ølet endrer hverken smak eller alkoholstyrke. Etter en del sporadisk utprøving og testing ved flere av bryggeriene ble det i løpet av høsten satt i gang et eget prosjekt for å komme frem til felles rutiner for skylling. Fire av bryggeriene brygget først to «like» test-batcher; én batch med skylling og én batch uten skylling. Deretter ble det planlagt en samling hvor ølet skulle smakstestes etter «triangelmetoden», primært for å se om man kunne smake noen forskjell på en gitt øltype fra en batch som var skylt og en batch som ikke var skylt. Samlingen ble

gjennomført i potetkjelleren på Vøienvolden gård vinteren 2018, og konklusjonen var klar; det er ingen merkbar forskjell.

Forbedringer i utstyr

Alle bryggeriene har i løpet av 2017 fått sine første nye gjæringstanker i rustfritt stål, og hvert bryggeri skal til sammen ha minst 5 slike tanker i løpet av våren 2018. Gjæringsbøttene i plast vil dermed kunne fases helt ut. De nye gjæringstankene er enklere å rengjøre, de rommer en hel batch på ca 150 liter samtidig som de opptar mindre plass på gjæringsrommene. Samlet sett vil disse nye gjæringstankene bidra til en jevnere kvalitet på ølet samtidig som volumet av øl kan økes fra ca 120 liter til 140-150 liter pr batch.

Forbedringer i loggføring, uttak, fakturering og regnskapsrutiner

I løpet av 2017 ble det forberedt og gjennomført store endringer i vårt administrative system. Databasen vår binder nå sammen medlemsregisteret, oppskriftene, brygge/tappeloggen og uttaksloggen og alt dette skal samtidig samordnes med regnskapssystemet vårt. Fra januar 2018 har dette vært satt gradvis i drift, og til tross for en del startproblemer ser vi at dette vil bety en stor forbedring i den administrative driften av bryggeriene. Et slikt system stiller samtidig en del nye krav til brukerne, og det står fremdeles noe igjen for å bedre brukervennligheten av systemet.

Hver andelshaver kan nå også logge seg inn på sin «Min side» og får der en full oversikt over sine brygginger, uttak og mottatte fakturaer. Det har vært en stor jobb med å få importert alle historiske data om uttak og brygginger fra oppstarten i 2013, men nå ser det ut til at det meste er på plass.

Ved å få all informasjonen om brygginger, tappinger, uttak, råvarer og regnskap inn i ett integrert system vil vi også få helt nye muligheter til å lage nyttige oversikter og statistikk over aktivitetene i bryggeriene. Dette vil styret jobbe videre med i tiden fremover.

Vedtekter

I 2017 vedtok Årsmøtet å endre vedtektene slik at styret kunne starte med å bygge opp et vedlikeholdsfond for å sikre finansiering av fremtidige reparasjoner av utstyr og ekstraordinære kostnader ved evt bytte av lokaler etter den innledende 3-års perioden. Hver andelshaver skal betale inn kr 200,- pr år til dette fondet, som blir bokført som andelskapital i regnskapet. Av praktiske hensyn ble ikke dette iverksatt før ved innkreving av medlemskontingenten for 2018.

Årsregnskapet for 2017

I prinsippet skal resultatregnskapet for Samvirkebryggeriet Oslo SA gå i null, pluss tillegg for eventuelle gjestebrygginger og de lokale disposisjonsfondene som kom på plass i 2017. Hvert bryggeri har i 2017 fått tilbakeført 30 øre pr solgte flaske gjennom året, samlet for alle bryggeriene utgjør dette ca kr 30.600,-. Dette er midler den enkelte bryggerisjef kan disponere til lokale/sosiale tiltak, ekstra utstyr eller annet som anses for å være nyttig for det enkelte bryggeri.

Likevel viser resultatregnskapet et underskudd på kr minus 73.008,-. Forklaringen er at det ikke kom penger inn på vedlikeholdsfondet før i 2018, mens det påløp kostnader både til

flytting av bryggeriet på Østensjø samt til en del nødvendige reparasjoner ved pumpehavari etc.. Videre har det påløpt noen kostnader til lokale tiltak og til slutt utgjør gebyrene ved innbetaling med VIPPS en betydelig kostnad i 2017.

Balanseregnskapet viser en økning i andelskapital/inventar fra 4 millioner til 4.131.334,- dette utgjøres i all hovedsak av de 24 nye gjæringstankene i rustfritt stål som ble montert opp i løpet av 2017, og som er supplert med ytterligere 16 tanker i 2018. Det vil bli laget en egen balansepostering på disse tankene når leveransen er komplett.