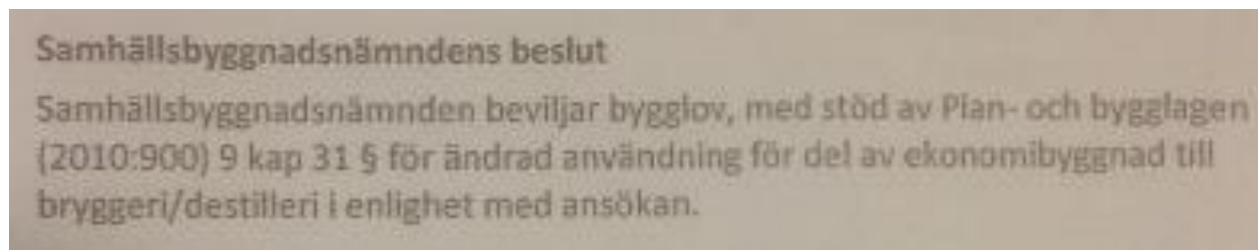


Opphem Malts nyhetsbrev - December 2019

Hej. Här kommer sista nyhetsbrevet för 2019, även om det gått ett par dagar in på 2020. Mycket har hänt under 2019, men det är under det nya decenniet som det blir på riktigt.

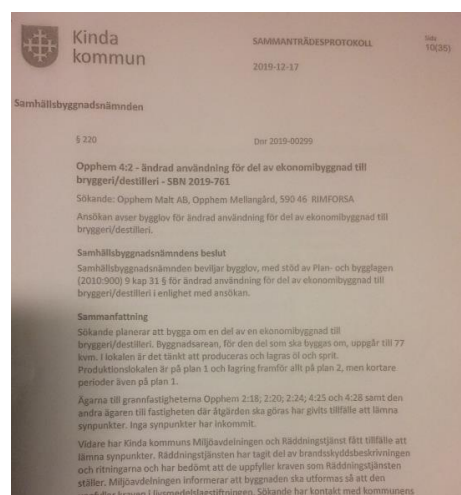
Bygget

Hurra!



Bara några dagar före julafton var tomten (eller möjligen Nordposten om ni följt adventskalendern) förbi med det beviljade byggnadslovet. Det innebär att kommunen har godkänt, inte bara själva ombyggnaden av lokalerna, utan också den avloppslösning som är en del av helheten.

En stor applåd och tack till Anders L, Tobbe, Ulf, med flera som oförtrutet jobbat med ritningar, skrivningar och kompletteringar.



Avloppslösning

Tanken är att anlägga en avloppsbrunn, initialt ca 100 m³, dit avloppsvatten leds. Detta "gråvatten" inklusive eventuell urin från toalett är godkänt att sprida på åkrarna, på samma sätt som görs från lantbruk i allmänhet.

Det finns flera olika modeller för hur en sådan uppsamlingsbrunn kan byggas. Den kan gjutas på plats, den kan köpas i form av prefabricerade block eller den kan bestå av en grävd grop klädd med duk. Vi tittar på de olika lösningarna. Bland annat har vi varit på studiebesök på Löts Gårdsmejeri och tittat på deras lösning (grop med duk). Kanske inte jättesnyggt, men praktiskt och prisvärt.



Sponsring

Bygget inklusive avloppsbrunn kommer att kosta mycket pengar. Därför är vi så klart oerhört glada och tacksamma för att [Måleri-hantverkarna](#) i Linköping erbjudit sig att sponsra oss, så här skriver de:

"... erbjudit att sponsra med material till byggnationen. Med det menat färg, spackel, eventuell väv och de produkter som används runt målning. Vi räknar med att utföra arbetet också, kanske med hjälp av händiga aktieägare..."



Det här är givetvis värt massor i ett projekt av den här typen. Ägna dem en tanke och kolla in deras hemsida nästa gång du behöver hjälp med den typen av tjänster.

Vet du någon annan som skulle vilja sponsra så be dem ta kontakt med oss. Det kommer att gå åt kompetens och material inom snickeri, gjutning, el, vvs, osv. Vi kommer så klart att skapa en "Sponsorhörna" på hemsidan och rent fysiskt i lokalerna.



Den 15:e november arrangerade Maltakademin en Whiskyprovning i Smedjan. Vår ciceron var Mattias Johannessson. Kvällen var helt fokuserad på Springbank och Mattias presenterade en härlig bukett av olika whisky därifrån. Dessutom visades bilder och film från hans besök där. En mycket trevlig kväll. Tack Mattias och alla som var där.

Privat bryggning ("Mellangården Single Hop")

I väntan på att vi skall få allt klart för att brygga i bolagets regi så går det naturligtvis inte att bara sitta still. Delar av styrelsen har ägnat en del kvällar åt att laborera med ölbryggning helt privat. Vi har lärt oss en del saker:

- Det är lättare än man tror att göra öl
- Det är svårare än man tror att göra exakt det öl man vill göra
- Det blir ganska kladdigt i ett vanligt kök 😊

Bland annat har vi bryggt en "single hop" på den humle som plockades på Mellangården i höstas. Blev den god? Så klart! Fast vi älskar ju alla våra egna barn...

Möte med kommun och skatteverk

Den 8:e november träffade delar av styrelsen alkoholhandläggare från Kinda kommun och sakkunnig från skatteverket. Mötet var ett allmänt möte för att titta på vilka regler, tillstånd, kurser, mm som behövs, samt vilka myndigheter som hanterar olika typer av frågor. Det var bra diskussioner, generellt kan man säga att alla vi är i kontakt med är väldigt positiva och hjälpsamma. Ett konkret resultat är att styrelsen kommer att gå kurs avseende alkohollagen och dess tillämpning under första halvåret 2020. Det behövs bland annat för att vi skall kunna få ett "partihandelstillstånd", vilket skulle möjliggöra att Maltakademin kan få ett "stadigvarande provningstillstånd".

Däremot är det inte möjligt att få börja producera med privata kök som "filial", vilket vi hade en svag förhoppning om, reglerna har skärpts. Vi blir helt enkelt tvungna att vänta tills lokalerna är byggda.

Lite framåt

Medlemsavgift till Maltakademin

Opphem Maltakademi är den del av Opphem Malt AB som arbetar med kunskapsspridning och olika event. Det handlar om studiecirklar, provning av maltdrycker, utflykter, mm. Här har vi en liten medlemsavgift. Medlemskapet är grunden för att delta i Maltakademin aktiviteter, och så klart ett stöd till verksamheten i stort. För 2020 gäller samma avgift som tidigare, 200 kr, betala in senast 31:a januari till: Swish 123 321 1489 eller BG 648-8431. Märk inbetalningen med OMA + namn.

Studiecirkel – Brygga öl

I Maltakademin regi ska vi försöka få till en studiecirkel om hur man brygger öl. Här handlar det inte om provning av öl (men man vet aldrig), utan om hur man lyckas med bryggning hemma eller i lite större sammanhang. Tiderna är inte klara, men planen är februari till april. Mer info kommer från Maltakademin.

Arbetshelg 2-3 maj

Vi planerar att ha en arbetshelg den 2-3 maj på Mellangården i Opphem. Utifrån kompetens och intresse kommer det att finnas att göra både i bygget av bryggeriet/destilleriet och i anläggandet av humlegården. Boka in helgen redan nu, så kommer det mer information längre fram.

Bolagsstämma

Vi har satt ett preliminärt datum för bolagsstämma till den 3:e maj, 2020-05-03. En officiell inbjudan kommer senare, men det kan vara bra att bocka av datumet i kalendern redan nu om du vill komma. Observera att vi lagt bolagsstämman så att den skall passa ihop med arbetshelgen ovan.

Logga

Det är ganska länge sedan nu som vi bad om förslag på en logga för bolaget och dess produkter. Det kom in ett knappt dussin förslag, i olika grader av bearbetning. Tack alla som bidragit.

Styrelsens helt subjektiva och enväldiga beslut har varit att gå vidare med en modifierad version av ett av dessa. Bilden till höger är ett montage och absolut inget slutgiltigt.

Motivering:

Den enkla, runda designen passar lika bra på en flaska som på ett brevpapper eller en byggnadsvägg. Den kan skalas upp och ned utan att förlora i tydlighet. Den ger utrymme för att kombineras med olika produkter. Färgskalan kopplar till ett synsätt där stolthet, mångfald, öppenhet, nyfikenhet och variation är ledord. Färgskalan kan dessutom ändras så att den anpassas till olika produkters smak, känsla och särart (grönt för ekologiskt, lila för stout, orange för IPA, osv).

