

Opphem Malts nyhetsbrev – November 2021

Jag vet att det bara gått en och en halv månad sedan förra nyhetsbrevet, men mycket händer som vi vill förmedla. Jag håller det kort och koncist den här gången, så får jag sväva ut mer i januari då vi traditionsenligt försöker blicka tillbaka på det gångna året i sin helhet. Ett sjuårdeles år har det varit och det är inte slut ännu.

Bygget

Jag ska inte påstå att bygget är klart, erfarenheten säger att det aldrig blir det. Men idag fick vi in den sista handlingen som krävs för slutsamråd. Alla dokumenten har skickats till kontrollansvarig, som i sin tur är den som kontakter kommunen för att få slutsamrådet till stånd. En verklig milstolpe. Det vore fantastiskt att kunna avsluta 2021 med ett godkänt avslut på byggnadslovet.

Rent praktiskt har det slutförts en del avseende eldragningen. Tobbe och jag har lyckats få dubbeldörrarna på plats in till produktionslokalen, blev suveränt bra, se bilden. Dessutom en del annat smått och gott.



Fat- och Smakerbjudande!



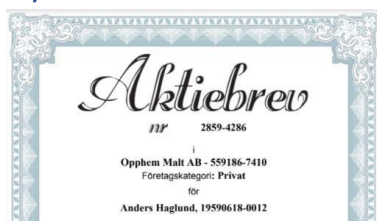
Den 6:e oktober, strax efter det förra nyhetsbrevet, fick vi så äntligen alla detaljer klara och kunde äntligen presentera prospektet för vårt "Fat – och Smakerbjudande". Ett unikt och mycket begränsat erbjudande att teckna sig för vår första whisky. Den kommer att brännas under 1:a kvartalet 2022 om allt går väl.

Mottagandet har varit glädjande bra. Tack alla ni som reserverat fat och andelar. Av de 18 fat vi avser att sälja är 16 redan reserverade. Jättekul! Men vi vill så klart få fulltecknat, så känner du någon som kan vara intresserad så passa på nu. De två sista faten väntar ännu på sina ägare.

Om någon mot förmodan inte fått prospektet så har du länken här:

[Fat- och smakerbjudande – Opphem Malt](#)

Nyemissionen



Om jag tittar på vad vi åstadkommit för det kapital vi ursprungligen tog in så är det imponerande. Mycket beroende på allt det ideella arbete som lagts ner, över 4000 timmar, har vi aktieägare fått en mycket fin lokal för väldigt lite pengar. Den 15:e november skickade vi ut prospektet avseende nyemissionen. Målet är att ta in kapital tillräckligt för att kunna köpa in och installera produktionsutrustningen. Styrelsen tillsammans med övriga A-aktieägare garanterar att satsa 240 000 i emissionen.

Emissionen riktar sig i första hand till dig som redan är aktieägare, vi hoppas att du ska ge oss fortsatt förtroende genom att investera i bolagets fortsatta utveckling. Men vi kommer också att kunna ta emot ett begränsat antal nya aktieägare, maximalt 35 st. Om du missat erbjudandet så finns det [här](#), överst på vår hemsida. Känner du någon som idag inte har aktier men som kan vara intresserad att komma med så informera hen.

Jag vet att alla har olika förutsättningar att investera. Men jag hoppas ändå att alla ni som varit med från början har lust och möjlighet att hänga med även denna gång, var och en utifrån sina möjligheter. Varje satsning är värdefull.

Även om erbjudandet löper en bit in i 1:a kvartalet 2022 så ber jag dig att teckna dig så fort du bestämt dig. Det ger oss bättre förutsättningar att planera framåt.

Provningarna



Den andra av hösten provningar hölls den 22 oktober och avhandlade porter och stout. Personligen är stilarna en favorit, så jag var lättcharmad. 4 spännande öl, svarta som natten, testades under härlig session med Wolfram. Alla var inte bäst, men alla var spännande är väl en bra sammanfattning. En av dem stack ut så mycket att jag inte hade förstått vad jag drack om det inte stått öl på flaskan. Om du inte var med men vill köra en egen test så är listan [här](#).



Ytterligare 2 provningar i Maltakademins regi.

Under sista delen av 2021 kör vi ytterligare 2 provningar digitalt via zoom. Se till att hänga med om du har möjlighet, jag lovar att det är värt besväret.

25/11 En whiskyprovning "Loch Lomond" (Mattias Johannesen)

Whiskyn som kommer att provas är Loch Lomond kombipack, nummer 363, 4x5 cl (räcker till 2 personer).

<https://www.systembolaget.se/.../loch-lomond-single-malt.../>

16/12 En "smakpalett" av olika ölstilar (Wolfram och Petter)

(Beställningslista kommer...)

Deltagande är kostnadsfritt, men du skall vara medlem i Maltakademin. Medlemsavgiften är 200 kr/år, sätt in beloppet på bg 648-8431. Ange "OMA avg" och ditt namn på betalningen.

Vi skickar ut info avseende provningarna till alla medlemmar i Maltakademin i god tid inför varje tillfälle. Så se till att betala in medlemsavgiften i god tid före 25/11 om du mot förmodan inte gjort det.

Har du frågor angående Maltakademin i allmänhet och provningarna i synnerhet så kontakta Helena via ett mail till info@opphemmalt.se.

Tillstånd – Tillstånd – Tillstånd



Vi arbetar för fullt med att förbereda ansökningar om olika tillstånd. Det är många tillstånd, men det som är mest akut just nu är att få lokalen godkänd som "Skatteupplag" och bolaget godkänt som "Upplagshavare". Sedan kommer serveringstillstånd, tillstånd att inneha destillationsutrustning, godkännande från livsmedelsverket, osv, osv. Mycket pappersarbete blir det, men till sist kommer vi att ha ett OK stämplat överallt där det krävs.

Whiskymässa

Den 12:e februari 2022 är det "Whiskyexpo" i Linköping. Vi funderar just nu över om vi skall delta och i så fall på vilket sätt. Det lutar nog åt att vi ses där, men mer om det i nästa nyhetsbrev.

Maltakademin "postcovid" (Helena har ordet)

Skottland nästa år, eller nästa....?

Pandemin till trots är det ju dags att planera för en framtid av ökad kunskap och samvaro. Vi har ju länge pratat om att resa till Skottland, men sedan kom bygge och nedstängningar så det har fått skjutas på framtiden.

Nu när snart vår första whisky ligger och skvalpar i sina tunnor, i vårt snart godkända skatteupplag vore det inte roligt att hämta inspiration från whiskyns hemland – hur man gör, hur man förvarar, hur man bygger en kultur runt omkring....

Jag vill inte vara ensam om att planera utan efterlyser nu en arbetsgrupp som kan planera för en framtida Skottlandsresa – när de stora öarna i väster anses säkra ur pandemihänseende. Jag tänker mig något som kan tillfredsställa många gommor. Som ni vet är jag inte vidare förtjust whisky och efter att ha besökt ett antal destillerier inser jag att det måttet kan bli rågat. Jag tänker mig en resa som bjuder på dels whisky, men också vandringsalternativ om man en dag vill slippa jästa ångor och få ta del av den fantastiska natur som omger whiskyns hemtrakter. Det finns ju en och annan pub att bekanta sig med också....

Så är du intresserad av att vara med i en arbetande grupp så hör av dig till Helena, Maltakademin genom ett mejl till info@opphemalt.se.

Tiggarlistan

Här kommer som vanligt listan på saker vi hoppas att någon har liggande och kan tänka sig att skänka, det är ju snart jul.

- En dammsugare
- Spirorör för ventilationen, initialt 100 eller 125 mm, gärna krökar, t-kors, frånluftsdon, mm
- Kakel. Vitt i standardmått. Att användas till olika ytor i produktionslokalen
- Duschblandare, Duschväggar, Duschmunstycke
- Mikrovågsugn, kaffebryggare, vattenkokare
- Utemöbel, typ, mindre cafémöbel
- Rostfria bänkar både med och utan ho
- Badrumsskåp med spegel, helst med belysning och eluttag
- Skulle någon ha ett fungerande larmsystem liggande så vore det perfekt
- Framtida jästsvampar, humlekottar, mm skulle behöva en begagnad kyl/frys att bo i
- Skåpsstommar för underskåp, typiskt Ikea Metod

Ha det bra tills nästa gång

Anders Haglund