

Verksamhetsberättelse 2019

Styrelsen.

Under Verksamhetsåret 2019 har styrelsen bestått av sju personer, det har hållits 9 styrelsemöten, varav tre fysiska träffar samt sex stycken via Google hangout:

Jonas Andersson (Stockholm) ordförande
Irina Carlén (Malmö), vice ordförande,
Robin Loo (Hackås), kassör
Albert Braaten (Sollentuna)
Christoffer Sörensen (Stockholm)
Daniel Fröberg (Sigtuna)
Sebastian Jonsson (Göteborg)

Styrelsen har under det gångna verksamhetsåret fokuserat på sju huvudpunkter:

1. Rekrytering till föreningens utskott som har uttryckt behov av förnygring.
2. Teckna nytt avtal med huvudsponsor.
3. Fortsatt arbete med att ta fram en tydligare avtalsmall för samarbetspartners.
4. Se över lokalbehov, samt minimera ökade lokalhyror.
5. Vidare utveckling av nya hemsidan.
6. Digitalisera betalningslösning med Stripe
7. Ökat närvaron på sociala medieplattformar med SHBFs budskap.

Styrelsen har arbetat kontinuerligt med samtliga sju punkter.

Vissa av föreningens utskott/kommitteer har önskat hjälp med att rekrytera in nytt blod till sin grupp. Webb/IT har under året fått hjälp med två rekryteringskampanjer, som givit en del resultat och nya medlemmar som kan tänka sig hjälpa till. Även Redaktionen har haft behov av ny chefredaktör samt någon inom design, ny chefredaktör är på plats samt en ny förstärkning till redaktionen med grafisk design kunskap.

I och med att Åbro och SHBF valde att inte förlänga samarbetet vidare efter SM 2019, startades ett arbete att hitta ett nytt bryggeri som kunde tänka sig agera huvudsponsor och brygga 2020 års vinnaröl, efter samtal med ett antal bryggerier stod det klart att Nils Oscar kändes helt rätt för SHBF, samarbetsavtal är påskrivet och ett antal möten har redan hållits för att lägga grunden för ett gott samarbete. Något vi fick som grädde på moset var att Nils Oscar även kommer att brygga ett jubileumsöl (30år) då SHBF firar 30 år som förening 2020, detta öl är en nytolkning av det första vinnarölet i SM sammanhang, och ska släppas både på Systembolagets tillfälliga sortiment samt på kran hos restaurangkedjan Bishops Arms runt om i landet. Ölet bryggs i samarbete med samtliga före detta samt sittande ordföranden.

En av våra nya styrelsemedlemmar, Daniel Fröberg utsågs till avtalsansvarig under 2018 och har även under 2019 arbetat med att hålla kontakten med våra samarbetspartners. Han har arbetat fram en avtalsmall som kommer att användas som underlag framöver. Målet med detta är att minska den framtida arbetsbördan samt ge mer transparens i vad som gäller för en sponsor vid evenemang likt SM.

Under 2019 har det aviserats lokalhyra från ägare av de lokaler vi hyr, styrelsen har sett över kostnaderna för lokalhyror, då en av lokalerna chockhöjdes så togs beslutet att säga upp den lokalen och flytta de som fanns däri till en containerlösning i stället. Kommande år beräknas det minska lokalhyror med nästan 10tkr.

Den nya hemsidan lanserades lagom till SM 2019, och under året har den förbättrats, och

kommer att aktivt arbetas med framgent, tillsammans med ny betalningslösning så görs samtliga betalningar för medlemsavgift, domar, helmalt samt felsmaks-utbildningar digitalt via hemsidan.

Styrelsen har ökat närvaron på event samt via inlägg på olika sociala plattformar, detta för förhoppningsvis med sig en ökad förståelse för SHBF som förening och i sin tur ett något ökat medlemsantal. Det har även tagits fram en reklamfolder som tagits med på event som förklarar lite om SHBF och hur man blir medlem. På en av våra sociala plattformar, har det under 2019 ökat med ca: 320 nya följare medan bara 19 har valt att sluta följa SHBF. Vi hoppas även att den nya hemsidan har fått fler besökare än tidigare, då vi mer frekvent länkar till hemsidan för mer information.

Införandet av den nya betalningslösningen Stripe har överlag fungerat väl. Framförallt har det underlättat för köpare och Utbildningsutskottet. En del barnsjukdomar och inlärningsproblem uppstod dock i början, och några detaljer kvarstår. Exempelvis specas inte vad som köpts i transaktionen. Betalningslösningen har varit väldigt populär och totalt 150 000 kr har betalats in via Stripe.

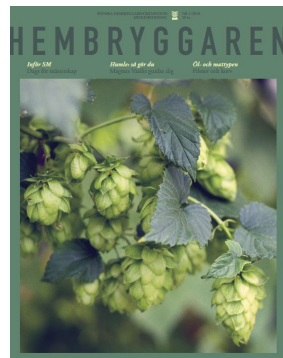
Föreningens ekonomiska hantering har underlättats genom att gör över till e-post fakturor från pappersfakturor. En mindre revidering av kontoplanen sker nu inför kommande budgetår, samt en eventuell revidering av kostnadsställen. Tanken var att under 2019 se över fakturahanteringen och möjligheten till att hantera fakturor i bokföringsprogrammet. Något som dessvärre inte hanns med och får tas under nästa år.

Tidningen Hembryggaren.

Pontus Nyman, februari 2020

Under 2019 har Hembryggaren utgått med fyra nummer varav de första två under ledning av tidigare chefredaktören Magnus Johnsson.

Nummer ett, 24 sidor, innehöll förutom de två stående inslagen Mattypen och Öltypen matnyttig information om hur man humlar sin öl rätt samt en grundläggande kurs i god jästhantering. Hembryggaren tittade också på den trendiga uppstickaren bland icke alkoholhaltiga drycker, kombucha. Numret präglades förstås även mycket av information inför SM 2019 som hölls i Solna lördag den 13 april.



Nummer två, 28 sidor, kretsade i sedvanlig ordning kring vinnarna i SM 2019. Vi gjorde även en djupare intervju med vinnaren i Folkets val på SM och fortsatte jästskolan som påbyggnad till tidigare nummer. Tidningen presenterade även Svenska Hembryggareföreningens nya ordförande Jonas Andersson.



Nummer tre 2019, 36 sidor, blev ett tjockare nummer än vanligt. Dels då samtliga vinnarecept från SM publicerades och dels på grund av det omfattande material som Petter Olsson och Magnus Johnsson samlat på sig under resan till Homebrew Con i USA – världens största hembryggarevent. Därifrån bjöd vi bland annat på en intervju med mannen bakom den kända boken "How to brew", John Palmer, samt bilder och kuriositeter. Vi tog också båten över till Visby där Brut IPA tillsammans med Gotlands hembryggarförening stod på agendan. Vi berättade om den nya hembryggarbutiken i Örebro och presenterade nya medarbetaren Bianca Lindblad till redaktionen. I det här numret bjöd hon på sina erfarenheter av vintillverkning. Nummer tre var också första numret med undertecknad som ny chefredaktör.



Nummer fyra 2019, 32 sidor, bjöd på ytterligare en intervju med en hembryggarlegendar, nämligen Brad Smith, skapare av programmet Beersmith. Bianca Lindblad startade ett experiment med Kveik som kommer att presenteras i ett antal artiklar och gick också igenom konsten att göra snygga etiketter. I en intervju med Nina Schultes och Kalle Andersson från Snausarve gårdsbryggeri på Gotland tog vi tempen på hur det egentligen är att gå från hembryggare till kommersiellt bryggeri och alla de utmaningar som finns på vägen.



Mål och resultat:

Tidningsproduktionen under året har gått bra redaktionellt men som konstaterat även i tidigare verksamhetsberättelser är redaktionen fortfarande ansträngd med många ideella arbetstimmar fördelat mellan ganska få redaktionsmedlemmar. Vi har dessutom också fått lite bortfall i form av Nina Schultes som valt att sluta som matredaktör samt Magnus Johnsson som valt att trappa ned. Däremot har vi också fått nytt blod till redaktionen i form av Bianca Lindblad, reporter och layoutare samt undertecknad som ny chefredaktör. Vi välkomnar också Christoffer Stridsberg som framöver kommer att ersätta Nina Schultes som matkrönikör.

Ambitionen är att göra en så bra tidning som möjligt för läsarna och därför är det viktigt att öka närvaron genom fler intervjuer, reportage och annat eget material. Det är också viktigt att bevakningen får en större spridning geografiskt – eftersom läsarna finns över hela landet. Därför planerar vi under 2020 dels att försöka utöka antalet skribenter i tidningen och dels göra fler nedslag på andra ställen än i Stockholmsområdet. Vi kikar även på vad vi kan göra under SM för att locka fler medlemmar till föreningen och tidningen.

Antalet annonsörer har ökat under året vilket är positivt eftersom det bidrar ekonomiskt till föreningen. Redaktionen planerar att liksom tidigare ge ut fyra ordinarie nummer av tidningen. Två under våren och två under höst/vinter.

Redaktionen planerar inte att skicka några reportrar till Homebrewcon i USA under året vilket kommer att spara på kostnadssidan. I år hålls SM i Göteborg snarare än Stockholm vilket däremot kommer att innebära högre kostnader för de 4-5 från redaktionen som vi planerar att skicka dit. Vi planerar även att genomföra någon form av konferens under hösten, där fokus kommer att bli att planera tidningens framtid, skapa gemensamma skrivregler samt hålla i lite journalistiska lektioner. Vi kommer också att titta på hur Hembryggaren kan ta nästa steg och locka fler medlemmar till SHBF och tidningen.

Hembryggaren drog över budget 2019 främst eftersom tryckkostnaderna ökade jämfört med 2018. Det är svårt att veta exakt vart de kommer att landa i år men jag har svårt att se att vi kommer att göra någon 32-sidig tidning under 2020 eftersom det tunga materialet från USA kommer uteblir. Däremot tror jag ändå att de kommer att bli större än 2018 och har därför lagt mig någonstans mitt emellan, vilket känns rimligt.

Evenemangsgruppen.

Evenemangsgruppen består av Håkan Liljegren, Timo Berg, Rebecca Foreman, Patrik Lekberg, Christian Olsson, Anders Rosenqvist och Hans Lundberg.

SM-2019 hölls i Stockholm och avlöpte utan större mankemang. Den nya hemsidan presenterades under SM. Höst- och vinteröl genomfördes som vanligt i Rågsved. Vi hade väldigt få bryggare till höstölen, men det berodde troligen på krock med annat evenemang. Vi hade nu också domarbedömning i vinterölen. Planeringen för SM-2020 pågår just nu för fullt. SM kommer i år att hållas i Göteborg den 9:e maj och anordnas av Gothia Hembryggarförening, Amylase amatörbryggarförening och Hönö ölagille. Det kom in en del ändringsförslag på anmälningssystemet efter förra SM och dom flesta ändringsförslagen har nu lagts in.

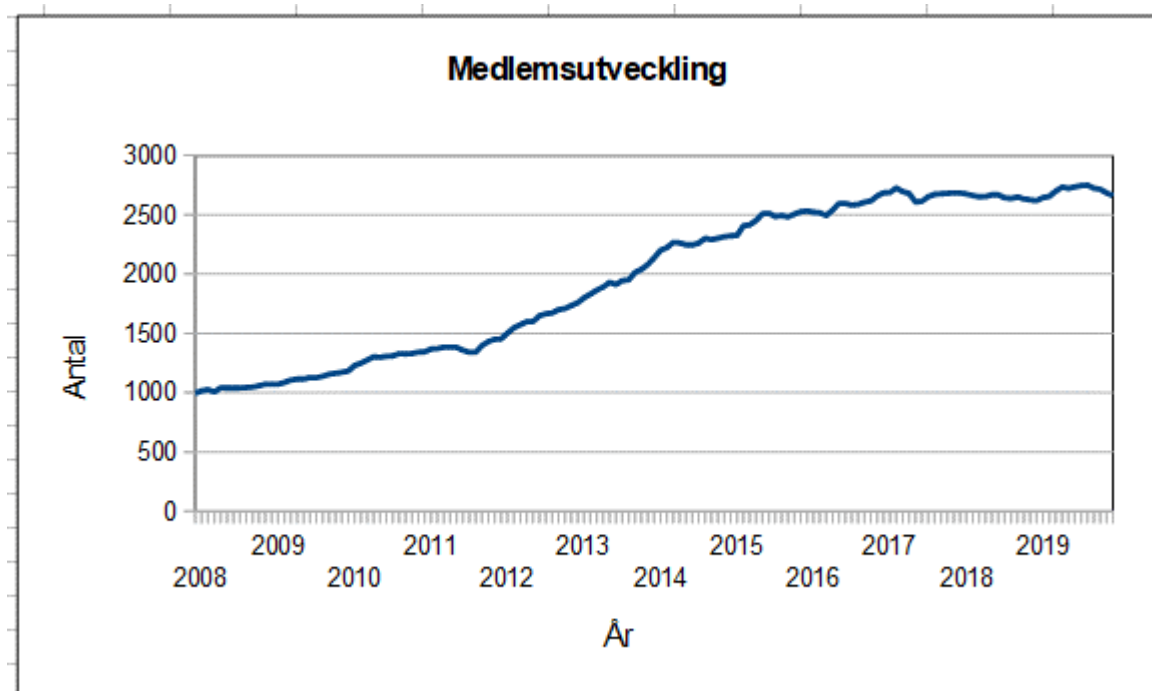
Utbildning.

Det stora för Utbildningsgruppen 2019 har varit relaterat till flytten av hemsidan och hur kurserna numera hanteras som produkter som köps. Detta minimerar en himla massa e-mailande för kursledare och deltagare får direkt feedback på att de fått en kursplats. Alla kursledare har under sommaren fått instruktioner hur man skapar och hanterar kurser och anmälningar på nya hemsidan. Det finns dock fortfarande ett behov kvar i att kunna köpa (och använda) presentkort för kurser, vilket vi hoppas kan lösas under 2020. Något som påbörjades under 2018 men till slut har lösts under årets gång var hur bryggklubbar som upplåter sina lokaler för SHBFs kurser ska kunna ersättas på ett smidigt sätt. Förhoppningsvis kan vi under 2020 också till slut komma någonstans med ett nytt och uppdaterat kurskompendium för den moderna hembryggaren. Under 2019 har det även tagits fram en felsmaksprovning som hållits vid två tillfällen, en i Helsingborg samt en i Stockholm, båda blev mycket uppskattade.

Vi har gått +/- 0 med kursledare under året där vi välkomnat Christoffer Emet och Samantha Gainsford i Stockholm men sagt farväl till Björn Holgersson och Alexander Félix i Sösdala. Trycket på kurser verkar ha minskat en aning jämfört med året innan men om man följer med på diverse internetforum (t.ex. på Facebook) så finns behovet! Kurser har under året hållits i Stockholm, Umeå och Helsingborg.

Medlemshantering.

Statistiken för 2019 är här. Första halvåret hade en ganska kraftig ökning som sedan avtog under hösten. 525 nya medlemmar under året, 90 fler än föregående period, men 513 har valt att inte förnya, men det är 40 färre än föregående period. I de fall vi fått feedback från de som väljer att inte förnya medlemskapet, är det oftast pga att de har slutat brygga. Några har angett att de inte tycker att medlemskapet ger tillräckligt många fördelar. Att folk slutar brygga för att de tröttnat på hobbyn kan vi inte göra så mycket åt, medan de som tycker att de inte ger tillräckligt många fördelar kan vi arbeta vidare med.



Domarkommittén.

Motion till årsmötet 2019 om att minska antalet flaskor till SM.

DK har beslutat att vi fortfarande ska ha 5 flaskor av varje öl till domartävlingen.

Svar på motionen är skickad till styrelsen och så här lyder svaret:

Domarkommittén anser att antalet flaskor inte kan minskas då antalet flaskor är baserat på nedanstående behov. Vi har inget egensyfte med att hålla upp antalet flaskor utan det skulle underlätta mycket även för oss om antalet flaskor blev färre. Till skillnad mot en del tävlingar i andra länder där man får brygga om sitt öl om man kvalificerat sig så är tidsramen från SM inlämningen till SM final och Nordiska för kort.

Flaskornas antal är baserat på följande:

-
- 1 Flaska till grundomgången
- 1 Flaska till kvalificering för finalen på SM dagen
- 1 Flaska till finalen på SM dagen
- 1 Flaska till Nordiska mästerskapet
- 1 Flaska i reserv om någon är dålig eller det blir en extra kvalificerings omgång.

Bemanning: Inga förändringar har skett i DK.

Under året har DK sammanträtt vid ca 10 tillfällen. Mycket planering har skett via mail och Hangouts. Årets domarutbildning hölls i Stockholm. 19 deltagare. Elva nya domare examinerades i januari från 2018 årskurs.

Till förra årets SM (2019) lämnades det in ca 650 öl till domartävlingen. 2019 års bedömning skedde på 5 platser i landet, Stockholm, Uppsala, Linköping, Helsingborg och Göteborg.

Svenska mästare i hembryggd öl 2019:

Henrik Kristedal & Pernilla Zackrisson med ölet SheepFucker - English Brown Ale

Årets SKM avgjordes i Köpenhamn. Sverige skickade ner 3 bidrag och 3 domare.

Sverige behöll Guldmedaljen med Kalle Andersson's Oud Bruin - Bronze. (Tråkigt att SHBF inte någonstans kommenterar resultaten i SKM)

Under 2019 fortsatte arbetet med typdeffarna av klass 9. NEIPA har kommit till i klassen för kraftig ale och kommer gälla för SM 2020.

DK, jobbar vidare med ett nytt modernare bedömningsprotokoll för tävlingar, version 1, provdömdes under belgoträffen 2019, och bör bli klart under kommande år.

Förutom SM har vi haft några domar dömda tävlingar;

- Belgoträffen i Uppsala
- Höstölsträffen i Stockholm
- Maltes hembryggarfestival i Limhamn
- Linköping hembryggartävling
- Porter & Stoutträffen i Göteborg
- Vinterölsträffen i Stockholm

Brygg hjälp

Tjänsten som erbjuder medlemmarna att skicka in sina öl för receptoptimering och/eller felsökning fortsätter att öka. Under året har domarkommittén/domare ute i landet testat ett antal öl för bedömning. Trenden är att intresset fortsätter att öka.

Domarkommittén genom Mikael Jansson

Webbredaktionen.

Webbredaktionen har under 2019 fortsatt jobba med den nya hemsidan och informera om SHBFs evenemang både på hemsidan och Facebook. Vi har sett flera förfrågningar från lokala hembryggningsföreningar att lägga upp deras evenemang i SHBFs kalendarium vilket vi anser är positivt eftersom det visar att fler hittar oss och vill även synas på vår hemsida. Vi har även sett ökad aktivitet på Facebook, vi har gått från 3350 till 3617 likes under 2019. Under 2020 kommer vi förhoppningsvis få utökad funktionalitet på hemsidan i form av avgränsade medlemssidor där vi kan publicera digitala versioner av Hembryggaren. Vi kommer även att se över strukturen på hemsidan för att hitta ett lämpligt ställe för att publicera resultat från olika tävlingar istället för att lägga dem som nyheter.

Webbgruppen.

Webbgruppen består av fyra personer varav tre är aktiva. En av dessa är ny under året. Gruppen driver föreningens webbplats som består av några olika delar:

- Allmän Information om Svenska Hembryggareföreningen och dess aktiviteter finns på huvudwebbplatsen shbf.se. Den har under året flyttats från en Joomla-installation till en webbplats som byggts på Wordpress. Själva utvecklingsarbetet med den nya webbplatsen har skett av en extern webbyrå på uppdrag av styrelsen, och under hösten har webbgruppen tagit över driften.
- Bryggaren är ett diskussionsforum för hembryggare och använder programvaran phpbb.
- Bryggarwikin är en wiki som fungerar som ett litet uppslagsverk om ölbryggning som alla kan bidra till.
- SHBFs öltypsdefinitioner ligger i ett separat egenutvecklat system.
- Receptdatabasen innehåller recept som vunnit erkännande i tävlingar som SHBF arrangerat. Systemet är gammalt och webbgruppen funderar över hur recepten skulle kunna visas på ett mer modernt sätt, speciellt eftersom de tävlande själva numera matar in sina recept i anmälningsystemet. Det vore önskvärt att slippa kopiera över recept från tävlingsinlämningsystemet till receptdatabasen. Det är domarkommittén som sköter själva innehållet i receptdatabasen.
- Registrering till SM i hembryggd öl sker numera genom ett system som utvecklas och underhålls av Håkan Liljegren. Det har sedan något år tillbaka ersatt det system som webbgruppen utvecklade för många år sedan.

Webbgruppen administrerar även föreningens mailadresser och mailkonton. Vi använder sedan några år tillbaka Google för detta, något som är gratis för ideella organisationer.