

# **SUDHAUSORDNUNG**

**Sudhausordnung für das Sudhaus (49.33211286138241, 11.023717130039023)**

**des Brauvereins Schwabach e.V.**

Um einen geordneten Sudhausbetrieb zu gewährleisten und dauerhaft eine positive Atmosphäre zu erhalten, müssen einige Regeln aufgestellt werden. Diese sind für alle Mitglieder und Gäste verbindlich. Änderungen der Sudhausordnung müssen durch die Jahreshauptversammlung genehmigt werden.

## **ALLGEMEINES**

### **§1**

Das Sudhaus dient der Unterstützung der Aktivitäten des Vereins. Es soll das Brauen von Bier zu Vereinszwecken ermöglichen und die Kommunikation (z.B. monatlicher Stammtisch) unter den Mitgliedern fördern. Das Betreten und die Nutzung des Sudhauses ist grundsätzlich allen Vereinsmitgliedern gestattet. Gäste sind herzlich willkommen. Die in der Sudhausordnung aufgestellten Regeln sind zu befolgen.

### **§2**

Das Sudhaus sowie jegliche Geräte und Anlagen müssen pfleglich und sachgemäß behandelt werden. Jeder ist verpflichtet, nach besten Kräften zur Aufrechterhaltung der Ordnung und Sauberkeit im Sudhaus und zur Erhaltung des Vereinseigentums beizutragen. Das Sudhaus sowie die Zugänge und die Außenanlagen sind sauber zu halten. Verschmutzungen sind unverzüglich bzw. nach dem Brauen zu beseitigen. Es gilt das Verursacherprinzip!

### **§3**

Das Sudhaus wird dem Brauer in einem ordentlichen, gereinigten Zustand überlassen. Der verantwortliche Brauer hat dafür Sorge zu tragen, dass sich das Sudhaus nach seiner Nutzung wieder in einem ordentlichen und sauberen Zustand (besenrein, bzw. nach Brautagen gewischt) befindet. Notwendige Nachreinigungen aufgrund extremer Verschmutzung werden in Rechnung gestellt.

### **§4**

Mit Inventar, Geräten und Anlagen ist pfleglich umzugehen. Beschädigungen jeglicher Art sind dem Vorstand und dem Sudhauskoordinator über Email [sudhaus@brauverein-schwabach.de](mailto:sudhaus@brauverein-schwabach.de) umgehend mitzuteilen. Dies gilt sowohl für selbstverursachte als auch für festgestellte Schäden jeder Art. Der Benutzer haftet für vorsätzliche und / oder fahrlässige Beschädigungen des Inventars und der technischen Geräte. Geräte und Einrichtungen dürfen nur ihrer Bestimmung nach verwendet werden.

### **§5**

Lebensmittel und andere mitgebrachte Gegenstände, mit Ausnahme von vereinseigenen Brauzutaten, dürfen nicht länger als 7 Tage im Sudhaus zwischengelagert werden und müssen in dieser Zeit zwingend mit einem Namen gekennzeichnet werden. Nicht gekennzeichnete Lebensmittel und Gegenstände werden entsorgt.

### **§6**

Gebrauchtes Geschirr und Gläser sind zu reinigen und wegzuräumen. Alle Tische sind zu säubern. Abfall und Müll sind vom Benutzer zu entsorgen.

### **§7**

Das Rauchen im Sudhaus ist untersagt.

## **SUDHAUSORDNUNG**

**Sudhausordnung für das Sudhaus (49.33211286138241, 11.023717130039023)**

**des Brauvereins Schwabach e.V.**

### **§8**

Eine private Nutzung des Sudhauses (z.B. für private Feiern) außerhalb von Vereinsaktivitäten und Brautagen ist nicht gestattet.

### **§9**

Vereinseigene Fässer zum Ausschank dürfen nur durch Vereinsmitglieder ausgeliehen werden, Schanktechnik nur bei vorhandener Erfahrung mit der Technik. Die Schanktechnik ist komplett gereinigt wieder zurückzugeben. Die Reinigung ist im Betriebsbuch zu dokumentieren und dafür zu unterschreiben. Der Vorstand sowie der Sudhauskoordinator sind über eine Ausleihe von Geräten rechtzeitig zu informieren und müssen der Ausleihe zustimmen. Die Ausleihe von Fässern und Schanktechnik ist auf max. 2 Wochen am Stück begrenzt.

## **BRAUTAGE**

### **§10**

Der Brautermine ist mit mindestens einer Woche Vorlauf mittels E-Mail an [sudhaus@brauverein-schwabach.de](mailto:sudhaus@brauverein-schwabach.de) anzumelden. Bei Terminüberschneidungen mit anderen geplanten Brautagen oder sonstigen Einschränkungen, z.B. mangelnde Gärkapazitäten, ist in Abstimmung mit dem Sudhauskoordinator ein Alternativtermin zu suchen.

Folgende Daten sind bei der Sudanmeldung anzugeben:

- Name von min. 2 verantwortlichen Brauern, wovon mind. einer mit der Brauanlage vertraut sein muss
- Was wird gebraut (Bierstil)
- Wie viel wird gebraut (in Liter)
- Wie viel Liter sind für den Privatgebrauch und wie viel Liter stehen dem Verein zur Verfügung.

### **§11**

Die verantwortlichen Brauer sind für die Beschaffung der benötigten Zutaten für den Brautag selbst verantwortlich. Im Sudhaus vorhandene Zutaten, z.B. Basismalz und Hopfen, können genutzt werden. Der Sudhauskoordinator ist über den Umfang der Entnahme zu informieren. Eine Liste der im Sudhaus vorhandenen Zutaten wird durch den Sudhauskoordinator geführt und kann bei ihm erfragt werden.

### **§12**

Einer der verantwortlichen Brauer hat das Gebäude als Letzter zu verlassen oder ein anderes, noch anwesendes Vereinsmitglied als neuen Verantwortlichen zu benennen. Der Verantwortliche hat dafür zu sorgen, dass

- das Sudhaus nach dem Brauen gewischt und aufgeräumt hinterlassen wird
- die elektrischen Geräte ausgeschaltet sind (außer Kühlgeräte)
- das Wasser abgedreht ist
- alle Fenster verriegelt und die Rollläden heruntergelassen sowie
- sämtliche Türen abgeschlossen sind.

## **SUDHAUSORDNUNG**

**Sudhausordnung für das Sudhaus (49.33211286138241, 11.023717130039023)**

**des Brauvereins Schwabach e.V.**

### **§13**

Die verantwortlichen Brauer sind dafür zuständig, dass der Sud zeitnah nach der Gärung in Fässer abgefüllt wird und die Fässer beschriftet werden. Nach der Nachgärung sind die verantwortlichen Brauer ebenfalls dafür zuständig, dass die Fässer zeitnah zur Reifung und Lagerung in den Kühlraum gestellt werden.