

Ordinær generalforsamling i Halsnæs Bryghus A/S 25.05.2019

Formandens beretning:

Jeg har nu efterhånden stået her nogle gange for at aflægge beretning på Bryghusets generalforsamling. Men jeg må indrømme, at det i år er noget ganske særligt. For dagen i dag er jo i min optik (måske lige med undtagelse af vores åbningsdag) den største dag i bryghusets historie. Tænk at det lykkedes!

Sagen er jo den at ud over jer der sidder her, ja – så var der ikke ret mange der for 10 år siden troede på, at den fugl nogensinde ville komme op at flyve. Men fuglen spredte vingerne og den fløj – og den fløj højt, og det blev en helt fantastisk smuk og dejlig fugl.

Men det lykkedes jo kun fordi der var nogle der var stædige, stålsatte og dedikerede, - og fordi der trods alt var nogle (nemlig jer der sidder her!) der troede nok på projektet til at stille den kapital til rådighed der gjorde det hele muligt at komme i gang.

Så når vi fester i dag på bryghusets, ja så fejrer vi ikke bare vores fantastiske bryghus, men også jer, der har været med til at bevise at selv det umulige er muligt hvis man er nok der tror på det og hvis man løfter i flok.

Så tak til jer for 10 fantastiske år.

Efter den bragende gode sommer i 2018, havde de fleste formentlig forventet, at vi i år på generalforsamlingen kunne præsentere et absolut rekordregnskab. Som det fremgik af Dennis' fremlæggelse af regnskabet, er det faktisk ikke tilfældet. Vi fremlægger et pænt, - og efter vores opfattelse absolut godkendt – regnskab, men et regnskab som ikke afviger væsentligt fra vores 2017 regnskab, hvor sommeren omvendt var ekstrem kold og regnfuld.

Faktisk kan man konstatere, at vi de seneste 3 år har været ganske "stabile" med resultater som har været ganske sammenlignelige, uden vækst, men med ganske fornuftige bundlinjer.

Så helt grundlæggende vil vi påstå, at bryghuset fortsat er en ganske fornuftig forretning, som "løber pænt rundt" med det aktivitetsniveau vi har i øjeblikket. Selv med en marginalt faldende omsætning sidste år, lykkedes det faktisk at øge bundlinjen en smule. Det skyldes at der som altid er rigtig godt styr på lønforbrug og øvrige omkostninger, ligesom (ikke mindst) at det igen lykkedes at øge dækningsgraden lidt fra 60,3 til 63,1% i forhold til 2017. Da likviditeten ligeledes fortsat er særdeles god, ser vi absolut ingen mørke skyer i horisonten.

Men tilbage til den manglende vækst.

Der er efter vores opfattelse flere grunde til at væksten (efter flere års rekordstigninger) ligesom er stoppet. For det første er det jo sådan at halvdelen af vores omsætning faktisk nås på 3 måneder - juni, juli og august, altså i de tre måneder hvor turisttilstrømningen er allerstørst, og hvor der derfor kunne være basis for yderligere vækst. Her er situationen imidlertid den, at aktiviteten på bryghuset i netop de tre måneder er så stor at alle ressourcer og faciliteter er (godt og vel) maksimalt udnyttede. Vi kan simpelthen ikke presse mere ud af vores eksisterende faciliteter i den periode, medmindre vi enten slækker på servicen (og det har vi ikke lyst til) eller udvider bryghuset yderligere, og det har vi faktisk heller ikke lyst til. For vi synes fortsat, at vi i årets øvrige 9 måneder har et bryghus med netop den størrelse og det aktivitetsniveau som passer til Hundested og til vores kunder. Og vi er meget bevidste om ikke at få ødelagt den stemning og det fællesskab der præger vores bryghus i det daglige.

Vi kan også konstatere at vejret efterhånden spiller en mindre rolle i højsæsonen. Hvis det er skidt vejr vil alle sidde inde og så er der fyldt, og hvis det er varmt vil alle folk sidde ude (medmindre det bliver *for* varmt, så går de hjem eller på stranden!). Så uanset vejret er bryghuset faktisk optimalt udnyttet i turistsæsonen.

Den anden ting som naturligvis påvirker vores vækstmuligheder på den korte bane er den øgede konkurrence der naturligt opstår når antallet af kollegaer på havnen øges. I de tre højsæson måneder er der naturligvis rigelig med kunder til alle, hvorimod der i ydersæsonerne helt naturligt bliver lidt mere kamp om kunderne. Når jeg lige før brugte udtrykket ”på den korte bane”, er det fordi vi på Bryghuset fortsat er helt overbeviste om at det på langt sigt er en fordel for os alle at havnen fortsat udvikler sig og at udbuddet af serveringssteder og attraktioner fortsat øges. For kun på den måde kan vi fortsætte med at tiltrække både gamle og nye gæster til Hundested – og til havnen. Så vi hilser absolut fortsat alle nye tilkomne kollegaer velkommen og håber at også de vil falde godt til og få succes på Hundested havn.

Betyder det så at vi har resigneret og indstillet os på at det er helt slut med at vokse? Nej, selvfølgelig har vi ikke det. Men vi må nok acceptere, at den næsten automatiske rekordvækst vi så i de første 5 – 6 år er historie. Men uden for højsæsonen kan vi fortsat udvikle os og skabe nye oplevelser for både eksisterende og nye kunder.

En af vejene hertil var jeg inde på under sidste års generalforsamling. Vi konstaterede dengang, at vi nok i nogen grad havde ”glemt”, at vi faktisk først og fremmest er et bryghus. Og da netop øllet og bryghusdelen er det sted hvor vi for alvor kan adskille os fra de øvrige forretninger på havnen, valgte vi at gøre noget ved det.

Jeg tror de fleste af jer gennem det seneste halve år har kunnet følge de småændringer der er sket i cafeen (nye mørkere bordplader, nye farver

og billeder på væggen, nyt mere rustikt service osv.). Denne del af projektet er nu gennemført og har været med til at skabe et bryghus som vi oplever som varmere, mere hyggeligt og mere bryghusagtigt. Og heldigvis har reaktionerne fra de fleste af jer vist at I er enige.

Hertil kommer at der nu brygges langt mere (spændende) øl her i huset, hvilket flere og flere gæster efterlyste. Vores to nye tanke blev taget i brug tidligere på året og gør det muligt for Thomas at sikre at der er nu faktisk altid er nye spændende øl på hanerne

Og de fleste af Jer har faktisk accepteret, at lige netop jeres favorit-øl ikke altid er på hanerne. (så længe den kan fås på flaske!).

Alt i alt synes vi hele projektet er lykkedes rigtig godt, således at vi i dag står med et Halsnæs Bryghus med et langt hyggelige og mere rustikt bryghusagtigt udtryk. Og vi er sikre på at det ikke alene øger oplevelsesmulighederne på havnen, men at det også stiller vores bryghus langt stærkere i kampen om kunderne i fremtiden.

For lige at vende tilbage til Thomas og de spændende øl, ja så har vi siden sidst blandt andet stiftet bekendtskab med

Skansen (IPA), Ingward d.2 (abbey ale), Happy Easter, Melby Overdrev, Svabergast (brown ale) og Stejleplads (Schwartzbier)

I dag kan I så smage yderligere 2 nye øl:

Lynæs (IPA) som også kommer på flaske og kommer til at indgå i det faste sortiment. og årets fødselsdagsøl HB10 (hvedøl)

På tanken ligger lige nu Rød Flandern (syrlig øl) og i morgen brygges en ny unavngiven porse/malurt øl.

Så der sker altså virkelig noget på øl fronten ude i Thomas domæne.

I den sammenhæng kan jeg da yderligere oplyse, at vi sidste år solgte stort set samme mængde øl som året før, altså ca. 60.000 l. svarende til, at der fortsat drikkes 17 Halsnæs Bryghus øl hver time - dag og nat - året rundt. I øvrigt fortsat med Røde Ran som mest solgte skarpt forfulgt af Store Knud.

Jeg har så i øvrigt lovet Maise også at gøre lidt reklame for vores nye 7 styks gaveæsker !!

Aktivitetsmæssigt blev 2018 også et ganske hektisk år. Der blev afviklet et rekord stort antal musikarrangementer, nemlig ikke mindre end 19. Der blev afholdt ølsmagning (Carsten Bertelsen) og ølfest på bryghuset, ligesom vi deltog i 3 eksterne ølarrangementer. Herudover et stort antal offentlige arrangementer Tøseaften, Fødselsdagsfest, Julefester, Påske-Pinse- og Julefrokoster osv. Hertil kommer en voldsom stigende interesse for afholdelse af private fester på bryghuset (eller hjemme med mad fra Bryghuset).

Så der er ingen på bryghuset der har haft grund til at kede sig i løbet af 2018, hvilket jo bringer os til vores fantastiske personale som altså igen har haft et ekstremt travlt og hektisk år:

For så vidt angår de fastansatte er det sådan, at vi i køkkenet har måttet sige farvel til Susan, som desværre ikke længere kunne få arbejde og privatliv til at gå op. Til gengæld kan vi så i næste måned glæde os over at få Michelle tilbage efter veloverstået fødsel og barsel. Med dirigentstokken er det fortsat Claus der styrer, rigtig godt hjulpet af Elin og Morten (som jo i den grad er vokset og har tilført køkkenet nye spændende elementer). Et fantastisk køkkenteam med et arbejdsklima som jeg ikke tror ses i ret mange andre køkkener.

Og når jeg tidligere sagde at vi har valgt at opprioritere bryggeridelen, ja – så betyder det altså ikke at vi sænker ambitionerne i køkkenet, snarere tværtimod, for også i køkkenet bliver der løbende justeret og udviklet, sådan at også maden i lidt højere grad passer til bryghuskonceptet. Mere mad brygget med øl, nye og spændende retter og mere fokus på tavleretterne, specielt uden for højsæsonen. I højsæsonen er vi jo fortsat tvunget til at tilpasse os til de enorme mængder af mad som skal kunne serveres hurtigt og præcist, og i nogen tilfælde af et lidt mindre rutineret personale end om vinteren.

I bryggeriet er det som tidligere nævnt heldigvis fortsat Thomas der rører i mæsken, og det er vi utrolig glade for, for der bliver altså virkelig brygget rigtig meget fantastisk øl på vores nye tanke i det lille lettere moderniserede bryggeri.

I cafeen er det fortsat kun Maise og Mette der er ”faste”. Desværre må vi i øjeblikket undvære Mette som er heltidssygemeldt. Vi kan ikke sige noget om hvornår Mette forventes tilbage. Mette har i øvrigt bedt mig hilse og sige at hun jo selvfølgelig er rigtig ked af ikke at kunne være til stede.

Det betyder jo, at Maise (eller kromutter som vi kalder hende) gennem et stykke tid faktisk har været alene på posten som cafechef og direktør.

Og selvom det er lykkedes at få fordelt visse af Mettes opgaver under hendes sygemelding, ja så er det altså et faktum, at der er blevet lagt rigtig, rigtig meget ekstra arbejde, ansvar og byrder på Maises skuldre. Og jeg synes det er på sin plads at vi her i dag virkelig siger tak til Maise for (igen) at have ydet en fantastisk indsats under vanskelige vilkår.

Man kan selvfølgelig også sige, at der stadig må være masser af kræfter og energi tilbage i Maise, for ellers kunne man vel ikke finde på lige at

smutte ud og snuppe en maraton i frokostpausen, bare som en uplanlagt opvarmning til næste Ironman.

Nu kunne Bryghuset naturligvis ikke fungere med bare 5 fastansatte og en deltids brygger. Så heldigvis har vi herudover både i køkkenet, opvasken og i cafeen et stort antal unge mennesker ansat (pt. vist omkring 70!).

Af frygt for at glemme nogen, vil jeg undlade at begynde at nævne nogen navne (selvom de virkelig godt kunne fortjene det). Vi har simpelthen de mest fantastiske unge mennesker ansat her på bryghuset. De arbejder hårdt, de smiler, de skaber en fantastisk stemning og de er alle sammen super ambassadører for vores bryghus.

Så hvis der er nogen der klager over den danske ungdom, ja så vil jeg da gerne invitere dem herved på bryghuset for at vise dem at de tager så meget fejl.

Jeg synes i den anledning også at det er værd at nævne at trods enorm travlhed i sidste års højsæson, ja – så lykkedes det faktisk vores fantastiske personale at holde et ekstremt højt service niveau. Jeg er sikker på at vi aldrig har modtaget så få berettigede klager hen over en hel sommer.

Inden jeg forlader personalelederen, skal jeg da i øvrigt også lige huske at fortælle at vi for kort tid siden kunne fejre bryghusets første 10 års jubilare, nemlig Michelle og Maise som faktisk er de eneste der har været ansat lige fra starten.

Som sædvanligt skal jeg naturligvis slutte med at takke, - ikke fordi jeg SKAL, men fordi der er al mulig grund til det!

Kæmpe tak endnu engang til verdens bedste personale, lige fra opvasken, over køkkenet til cafeen. Det er simpelthen en fornøjelse at komme på bryghuset og opleve den fantastiske stemning der altid møder en.

Og igen tusind, tusind tak til de mange der (oven i købet glade og smilende) helt frivilligt påtager sig alle mulige forskellige opgaver på bryghuset. Ole & Maibrit (skilte) – Jonna og Flemming (gavepakning o.m.a.)

Og tak selvfølgelig ikke mindst til alle jer der trofast bliver ved med at lægge vejen forbi Bryghuset gang på gang. Uden jer ville det hele jo ikke rigtig give nogen mening.

Tusind tak selvfølgelig også til mine bestyrelseskollegaer som gør hvert eneste bestyrelsesmøde til en fornøjelse og som på den mest positive måde sørger for at det lige netop den bestyrelse jo er den man allerhelst vil sidde i!

Jeg mangler så bare lige to opfordringer til alle jer. Jeg har gemt dem til allersidst så jeg er sikker på at I ikke glemmer dem:

1. På trods af at vi har verdens bedste unge mennesker ansat, så er enkelte af dem jo fortsat ganske nye. Derfor kan der jo ske fejl, så husk at hvis I skulle komme ud for en enkelt svips, - så er et lille smil langt den bedste måde at hjælpe den unge videre på!
2. Som jeg omtalte tidligere tror vi meget på, at vi med en kraftigere fokusering på bryghusstemningen og øllet godt kan udvide aktivitet og omsætning uden for højsæsonen. Og her er det jo i virkeligheden mest af alt jer jeg tænker på.

Så vi glæder os rigtig meget til at se jer alle sammen, jeres venner og alle dem i kender rigtig, rigtig tit hernede, også (og måske specielt) uden for højsæsonen, så vi i fællesskab kan sikre at vores Bryghus også kan flyve videre i de næste 10 år.

Tak.