

Ordinær Generalforsamling Halsnæs Bryghus, den 19. maj 2010

Formandens beretning:

Kære generalforsamling – hjertelig velkommen til Halsnæs Bryghus’
2. ordinære generalforsamling 2010.

Sidst vi var samlet til samme anledning var den 14. maj 2009, præcis 7 dage før åbningen af bryghuset den 21. maj 2009.

Dengang var vi alle meget spændte på, hvordan der ville blive taget imod vores fælles bryghusprojekt, da vi kun på daværende tidspunkt havde rammerne at forholde os til, og det er jo ikke altid nok for at skabe en succes!

Jeg drog nogle paralleller mellem bryghuset og et nyfødt barn som værende en fødsel med komplikationer og lidt vakkende på benene, men dog sund, god kulør og masser af mod på de udfordringer der ventede forude.

Dem har vi nu efter godt 7 måneders drift fået prøvet af, og hér kan vi se tilbage på rigtig mange gode succesoplevelser, men selvfølgelig også punkter hvor der helt sikkert har været plads til forbedringer, men generelt, rigtig mange gode og positive tendenser.

Uden at overdrive var der skyhøje forventninger fra alle sider, såvel initiativtagere og aktionærer, som kunder og ikke mindst de ansatte på bryghuset.

Dagen blev skudt i gang og efter mange måneders hårdt fysisk arbejde samt et stort planlægningsarbejde var det en stolt bestyrelsesformand, der under høj sol kunne erklære Halsnæs Bryghus for åbent.

Flere hundrede nysgerrige og tørstige gæster stod trippende og utålmodige for at se og ”smage” på det nye bryghus. Dette var den foreløbige kulmination på den mangeårige rejse fra den gode idé til det færdige bryghus.

Modtagelsen af bryghuset har været langt større og flottere end selv de mest optimistiske havde turdet håbe på.

Alle budgetter på omsætningen blev langt overgået, og især den budgetterede omsætning på mad oversteg alle forudsigelser og forventninger!

Oprindeligt var udbuddet af mad tiltænkt som værende et supplement til bryghusets øl, men allerede fra første dag blev det klart, at kunderne forventede meget mere, og de benyttede i langt højere grad bryghuset som et egentlig spisested i stedet for en såkaldt brewpub, som oprindeligt var tiltænkt.

Som følge heraf har der været meget pres på personalet og ikke mindst det logistiske omkring tilberedning af mad og håndtering af større bestillinger.

Rammerne er nu en gang som de er, men forestil jer at skulle lave mad til 200-250 spisende gæster i et køkken, hvor størrelsen kan matches af de fleste parcelhuse?

Dette punkt har nok affødt de flest kritiske stemmer, men vi lever jo også i en verden hvor alle kræver, men kun få gør sig lidt tanker om, hvad der kunne ligge til grund for, at tingene var som de var!

Dog har vi selvfølgelig løbende forsøgt at forbedre dette punkt inden for de eksisterende rammer, noget der har båret frugt, men som der for altid vil skulle arbejdes med for at holde niveau.

Alt i alt har dette første opstartsår været yderst positivt og ikke mindst, så har det bekræftet behovet for og opbakningen omkring bryghuset på Hundested Havn. Men i kølvandet på den noget hektiske og kaotiske opstart har der selvsagt også været en række ekstra omkostninger, både engangsomkostninger men også omkostninger som ikke er 100% tilpasset, som følge af det positivt overraskende aktivitetsniveau.

Ud over rammerne har vores personale selvfølgelig været den alt bærende faktor for succes. Rigtig meget har hvilet på Maibrits og Peters skuldre, men de har arbejdet med en iver og ihærdighed og lagt alt deres sjæl i stedet for at kunne indfri de mange forventninger. Der har helt sikkert været perioder, specielt i den sene del af sommeren, hvor kræfterne var ved at være brugt op, men alligevel kom de begge igennem, med troen og lysten intakt, til at vise hvad de ville med bryghuset – rigtig flot gået begge to!

De mange løst ansatte hænder har været uundværlige og ingen nævnt, ingen glemt, men de har også alle bidraget med en super flot og fantastisk indsats. Stor tak skal lyde til alle ansatte og frivillige, der har bidraget.

Siden hen er staben af fastansatte blevet udvidet og styrket (medio/ultimo marts 2010), med ansættelsen af Mette Jacobsen og Mette Ingversen. To meget kompetente medarbejdere med hver deres styrker, som fra starten af har sat deres tydelige positive præg på driften og indgået fint i samarbejdet med Maibrit og Peter. Som en del af den fremtidige strategi vil der blive brugt flere lønkroner på voksent og uddannet personale, som så vil give mindre lønforbrug til løst ansatte.

Jeg vil selvfølgelig også nævne en anden vigtig parameter, nemlig det der serveres på bryghuset.

Øllet er omdrejningspunktet og det må vi sige, at Peter har styret med usædvanlig sikker hånd, og han bliver jo ved med at trylle den ene fremragende øl efter den anden ud af hanerne.

Røde Ran, Classens Lise og Store Knud kendte de fleste inden åbningen og de afsættes stadig i stor stil i både butikkerne og bryghuset. Siden hen kom Fabritius, Vådbinder, Poulsen, Frederikke, Havnens Perle, Havets guld, Sælhunden, Jul på Valsen samt Julemandens Pause til – alle øl med et lokalt navn og lokal historie bag sig.

Igen i år bliver jeg nødt til at fremhæve vores brygmesters fantastiske evner til at producere øl opskrifter der på en gang både er unikke og specielle, samtidig med at de også rammer de flestes smag – vist ikke en let balance men for Peter lykkes det altså, og derfor kan Halsnæs Bryghus igen i 2009 stolt modtage følgende hæder:

Fabritius	– Nr. 3 i Smag & Behags "Årets sommerøl"
Poulsen	– Nr. 6 i selvsamme konkurrence!
Jul på Valsen	– Nr. 1 i Smag & Behag "Årets juleøl"

Alt sammen hædret af personer, der er inden for øl- og restaurationsbranchen, efter blind-smagningstest!

Brygmesteren er selvfølgelig glad og stolt over priserne, men ser det som sit job at lave det bedste øl, så ydmyg som Peter er, tager han det som noget naturligt at hans øl er i top. Dette kan vi alle selvfølgelig kun glæde os over, og vi er sikre på, at fremtiden byder på endnu flere nye, spændende og velsmagende øl oplevelser.

Vi har stadig et fantastisk samarbejde med Herslev Bryghus, hvor Peter er ansat en del af hans tid. Tore, som er indehaveren, har udvist en yderst flot velvilje på stort set alle områder, også det økonomiske, og anser i dag hans samarbejde med Halsnæs Bryghus som værende yderst vigtigt og udgør efterhånden en ikke ubetydelig andel af deres produktion.

Ingen tvivl om, at hér så vi rigtig, og at det er vejen frem for at underbygge økonomien og den fortsatte udvikling, ved at kunne trække på de kompetencer som Herslev Bryghus er i besiddelse af.

Maden på menukortet har været som lovet – let & godt – hvor kvaliteten er i højsædet og til meget overkommelige priser.

Det er lettere, kolde anretninger og lidt lunt samt noget til den søde tand.

I ville falde bagover, hvis I vidste hvor mange æggekager, sildetallerkner og rejemadder der er kommet ud af dette meget lille køkken, så ikke noget at sige til, at det til tider har knebet med at kunne følge med.

Mad konceptet passer generelt rigtig godt til bryghusets stil, men kræver selvfølgelig løbende små tilpasninger, og så længe køkkenets fysiske rammer er som de er, vil udbuddet også bære præg af dette.

At drive bryghus på en aktiv havn, hvor besøgsconcentrationen om sommeren er speciel stor, og noget mindre hen over vinteren, giver også visse udfordringer, og dette har selvfølgelig også sin pris!

Vi er vist alle blevet meget klogere på, hvordan disse sæsoner skal styres af, men ofte er det jo sådan, at tingene skal prøves af hen over et års drift, hvorefter der er nogle erfaringer der kan drages aktiv nytte af.

Som billedet ser ud efter et års drift, starter hovedsæsonen blødt op fra Påske, topper i juni, juli og august og ebber ud hen over september. Oktober, november og december er der stadig liv på havnen samt mange arrangementer op mod jul, mens de 3 første måneder af året kun lever i weekenderne samt de arrangementer som bryghuset selv laver.

Der skal selvfølgelig arbejdes med at udvide forretningen i det kolde halvår, men billedet hen over året vil nok stadig være nogenlunde det samme.

Efter åbningen af bryghuset modtog vi utallige opfordringer til at lave endnu en runde med aktietegning. I sommeren 2009 forsøgte en kapitaludvidelse gennemført.

Bestyrelsen vurderede, på baggrund af mange henvendelser om aktietegning, at lave en kapitalforhøjelse. Da en del af provenuet ved kapitaludvidelse går til administrative omkostninger, blev der sat et minimum på 200 aktier, der skulle tegnes, for at kapitaludvidelsen kunne finde sted. Efter endt tegningsperiode havde bryghuset modtaget 75 tegningsblanketter, og udvidelsen faldt som følge heraf til jorden.

Kapitalen skulle blandt andet anvendes til at få gjort 1. salen færdig, så den var fuldt brugbar, men dette må så vente en stund.

Det er dog stadig muligt at skrive sig på en liste i bryghuset såfremt man ønsker at tegne aktier, men selve tegningen vil først ske når der er tegnet mindst 100 stk.

Ligeledes må vi heller ikke markedsføre denne mulighed grundet regler fra Finanstilsynet.

Det indkøbte bryganlæg kom desværre ikke i gang i 2009 som forventet og udmeldt. Dette skyldes primært, at aktiviteten på bryghuset, som tidligere nævnt, var betydelig større end forventet, og vores brygmesters første prioritet har været at sørge for at der hele tiden var øl på hanerne og derfor givet mindre tid til at installere og tilslutte anlægget. Der har været meget stor interesse for netop bryganlægget og igangsættelsen. Dette med rette, da det i sagens natur er et bryghus som aktionærerne har investeret i.

Dette er der dog rodet bod på efterfølgende, da vores brygmester den 18. marts 2010 bryggede den første øl på vores eget anlæg.

Øllen er en chili-røg øl som i sin egenskab af at være den første øl brygget på anlægget er blevet døbt Batch No. 1.

Der blev indbudt til forpremiere for alle aktionærer den 20. april 2010, med mulighed for alle øvrige kunder at smage den efterfølgende dag.

Dette var en tur rundt om de mange aktiviteter og hændelser som har berørt bryghuset i regnskabsårets løb.

Dette bringer mig ind på en absolut ikke uvæsentlig del, nemlig økonomien.

Resultatet for regnskabsåret 2009 viser et underskud på tdkk. 1.808, hvilket ikke anses for tilfredsstillende.

Årsagerne til det realiserede underskud er mange og kan i det væsentligste nævnes her:

- Der er i året foretaget en betydelig nedskrivning af ejendommen, Nordre Beddingsvej 35, 3390 Hundested, på tdkk. 1.200. Ejendommen er efterfølgende vurderet til tdkk. 2.500. Nedskrivningen er foretaget som følge af en generel afmatning i boligmarkedet, specielt inden for vores branche, og ejendommen er nedskrevet til estimeret salgspris.
- Småanskaffelser til bryghuset har i regnskabsåret været af en ikke ubetydelig størrelse. Disse er kendetegnet som engangsinvesteringer og forventes kraftig reduceret i regnskabsåret 2010. Langt den overvejende del af disse er følgeomkostninger til udvidelse og tilpasning af køkken – og caféfaciliteterne.

- Den store aktivitet har medført en meget vanskelig opgave med at forecaste indkøbet. Dette har ført til øgede omkostninger til indkøb, som har påvirket selskabets dækningsgrad negativt. Bedre og mere rentable samarbejdsaftaler med leverandører er blevet forhandlet på plads ultimo i regnskabsåret samt i 1. kvartal 2010. Det forventes at øge selskabets dækningsgrad væsentlig i positiv retning, især på den madmæssige del af menukortet.
- Regnskabsårets 4. kvartal har også bidraget negativt til det samlede resultat. Efter en sommer med stigende og ekstremt højt aktivitetsniveau, faldt dette markant men hvor tilpasningen af åbningstider, indkøb og personaleforbrug ikke fulgte med ned. Dette medførte store og væsentlige omkostninger! Der er i 2010 foretaget væsentlige tilpasninger på alle områder, hvilket også har haft sin positive virkning i det nye regnskab.
- Som tidligere nævnt har den tidspressede åbning medført nogle lettere kaotiske logistiske udfordringer. Hvis logistikken ikke er 100% på plads i en virksomhed som bryghuset, medfører det selvsagt yderligere og unødvendige omkostninger til driften. Der er i 1. kvartal implementeret adskillige nye rutiner og arbejdsgange, hvoraf langt størstedelen er nedskrevet og tilgængelige for alle ansatte i bryghuset. Håbet er selvfølgelig, at dette vil bidrage til en yderligere effektivitet og ikke mindst bedre service og oplevelse for bryghusets kunder.

Når dette så er sagt, er der rigtig meget positivt at arbejde videre på. Omsætningen er ganske imponerende med 4,1 mio. kr. inkl. moms for godt 7 måneders drift og da omsætning er omdrejningspunktet for at kunne få drift i en virksomhed, er grundlaget fuldt ud tilstede.

Der er lagt et meget realistisk budget for regnskabsåret 2010, som efter de første 4 måneder kører lige efter bogen, dog med 2 punkter som falder positivt ud, en omsætning på tdkk. 1.060 mod tdkk 905 (inkl. moms) og et resultat før afskrivninger på tdkk. 0 mod – tdkk 200 ift. budget.

Det forventes, at resultatet for regnskabsåret 2010 vil være væsentligt bedre end for det netop afsluttede regnskabsår 2009 grundet de mange sunde og positive tiltag der er gjort, og som jeg har været inde på.

Vi har også i bestyrelsen arbejdet meget målrettet og intenst for at få tilrettet driften. Der har gennem hele året været en meget positiv stemning omkring bordet og specielt siden årsskiftet, i det nye regnskabsår, er der med bestyrelsesmøde hver 14. dag blevet trukket på alles kræfter, hvilket også kan aflæses på det foreløbige resultat.

Økonomien følges helt tæt, og vi har nydt stor gavn og glæde af revisor Dennis Mikkelsens faste deltagelse på disse møder, hvor han holder os alle fuldt orienteret om selskabets økonomi og drift.

Dette skylder vi en stor tak for.

Ligeledes vil jeg også gerne sige tak til den øvrige bestyrelse for et fantastisk samarbejde og en ihærdig arbejdsindsats.

Som generalforsamlingen vil kunne se under punkt 6, kommer der forslag til en lidt ændret bestyrelsessammensætning fremadrettet, såfremt generalforsamlingen godkender dette. Bestyrelsen foreslår en udvidelse fra nuværende 6 til 7 medlemmer. Dette betyder at en enkelt forlader bestyrelsen og 2 nye vælges ind, og efterfølgende konstituerer bestyrelsen sig.

Som formand for selskabet Halsnæs Bryghus A/S er det med beklagelse at måtte meddele forsamlingen, at jeg grundet nye arbejdsmæssige udfordringer ser mig nødsaget til at forlade bestyrelsen.

Pr. 30. maj overtager jeg yderligere et supermarked, SuperBest i Frederiksværk, hvilket vil kræve min fulde tilstedeværelse.

Det er dog med en stor glæde og stolthed, at jeg efter mere end 2½ års arbejde med Halsnæs Bryghus kan se, hvordan tingene har udviklet sig fra spirende idé til succesfuld realitet.

En fantastisk opbakning blandt den lokale befolkning har fuldendt projektet, og jeg er helt sikker på, at de næste år også i praksis vil vise, at grundlaget virkelig er tilstede for en fortsat udvikling af forretningen og økonomien i Halsnæs Bryghus A/S.

Med disse ord vil jeg afslutte min foreløbig sidste beretning som formand for selskabet med at sige jer alle tak for utrolig flot opbakning og brug af bryghuset og håber det også vil forholde sig sådant i årene fremover i

VORES BRYGHUS!

Fortsat rigtig god generalforsamling.