

Ordinær generalforsamling i Halsnæs Bryghus 21.5.2011.

## Beretning

Det er en kæmpe stor glæde og fornøjelse, at få lov til at aflægge beretningen for Halsnæs Bryghus A/S første hele operationelle år. 2010 var jo året hvor det skulle vise sig om vi i 2009 blot havde redet på en bølge båret af nyhedens interesse, eller om konceptet for et bryghus på Hundested havn nu virkelig også kunne holde i længden.

Lad os blot starte med at konstatere at konceptet mere end holdt, for 2010 blev jo simpelthen et fantastisk år for Bryghuset.

Når jeg siger at konceptet mere end holdt, så er det jo fordi vi oplevede en fortsat fantastisk opbakning fra aktionærer og øvrige stamkunder gennem hele året, og fordi virkeligheden i den grad overhalede vores forventninger. Det er utrolig positivt, men det medførte også, at vi nødvendigvis måtte justere lidt på konceptet.

Vi havde jo oprindeligt forestillet os, at Halsnæs Bryghus skulle være et sted hvor "voksne" kunne mødes for at få gode og spændende oplevelser af forskellig art, medens man samtidig kunne nyde noget fantastisk øl, måske med en bid brød til. Virkeligheden viste imidlertid hurtigt, at det som aktionæerne, de øvrige stamkunder og turisterne ville have, var et spisested hvor man kunne mødes for at spise og så nyde et godt glas øl til.

(Jeg skal dog retfærdigvis tilføje at nogle af Jer også lejlighedsvist har koncentreret jer 100 % om at nyde Peters fantastiske øl).

Denne uventede fordeling mellem øl og mad var vi simpelthen ikke gearede til, hverken personalemæssigt eller køkkenmæssigt, og vi må desværre konstatere at dette medførte en del problemer i 2010. Man kan vel i virkeligheden sige at vi i en eller anden grad var ved at blive kvalt lidt i vores egen succes.

Vi oplevede derfor i 2010 (ikke mindst i højsommeren) desværre at vi ydede en utilfredsstillende service, primært på serveringen af mad, med alt for lange ventetider til følge. Hertil kom, at vi havde ganske svært ved, at opnå et tilfredsstillende dækningsbidrag på maden.

På trods af disse problemer blev 2010 dog som sagt et fantastisk år, og det skyldes ikke mindst et usædvanlig engageret og dynamisk personale som gennem hele året har ydet en hel formidabel indsats, til tider under ganske svære betingelser.

Vi forsøgte naturligvis i løbet af året at tage hånd om problemerne, blandt andet ved en styrkelse af organisationen, for så vidt angår de fastansatte medarbejdere.

Det betyder at organisationen således ved årets udgang (og i øvrigt fortsat) bestod af

Bryggeri:

Brygger Peter Sonne med ansvar for øl og bryggeri, - måske Danmarks dygtigste brygger.

Peter vandt jo allerede i 2009 adskillige priser og udmærkelser for sit fantastiske øl, og succesen fortsatte i 2010. Classens Lise (som jo tidligere blev kåret som Danmarks bedste sommerøl i Smag og Behag), fik i 2010 5 stjerner i en anmeldelse i Jyllandsposten.

Herudover fik bryghuset i 2010 tildelt Dansk Ølmærke 2010 af Danske Ølentusiaster (microbryggeriernes svar på Michelinstjernen), ligesom Peter personligt modtog Den Regionale Ølpris 2010 "for en stor og engageret indsats for at vise mangfoldigheden og spændvidden i øllets verden" og det må man i sandhed sige at Peter har gjort.

Her er det i øvrigt også værd at bemærke at 2010 blev året hvor Peter for alvor begyndte at brygge øl på vores eget hyggelige anlæg, så vi nu er et "rigtigt" bryghus.

Café:

I caféen har naturligvis fortsat vores caféchef Maise, som med flid, et kolossalt engagement og godt humør, sørger for at cafeen fungerer og at vores gæster til alle tider føler sig velkomne og godt tilpas.

I 2010 fik Maise følgeskab af Mette Ingversen (de to går i øvrigt nu under betegnelsen M&M). Mette har siden sin tiltræden på fantastisk vis højnet kvaliteten af de udadvendte aktiviteter, herunder ikke mindst kontakten til kunder og aktionærer. Blandt andet er vores hjemmeside og nyhedsbreve blevet løftet til et fantastisk og meget professionelt niveau som vi kan være yderst stolte af, og som vi får meget ros for.

Hvordan arbejdsopgaverne ellers er fordelt mellem M&M tror jeg kun de selv kan forklare.

Køkken:

I køkkenet (som jo var det helt store problem i 2010) fik vi i første omgang heldigvis ansat Mette Jacobsen hvilket gav os et kæmpe løft både kvalitetsmæssigt og styringsmæssigt for så vidt angår maden.

Og helt fantastisk blev det så da vi fik tilknyttet kokken Søren Lange, som har kunnet tilføre køkkenet den professionalisme og faglighed som vi manglede. Under Sørens kyndige ledelse er der sket en mærkbar og nødvendig professionalisering af køkkenet, hvilket har haft en særdeles positiv effekt på såvel madens kvalitet som spisekortets variation, ligesom der nu er ved at komme styr på dækningsbidraget. Maden er formentlig også blevet lidt sundere!

Vi har så desværre fået den udfordring, at Søren har valgt at acceptere andre udfordringer og derfor forlader os inden så længe. Det er vi rigtig kede af, men vi er dog ikke i tvivl om at vi også nok skal få løst dette problem. En stor tak i øvrigt til Søren for alt hvad han har tilført Bryghuset.

Hertil kommer så naturligvis de mange, mange unge og yngre mennesker som gennem året og ikke mindst i højsæsonen har ydet en fantastisk indsats.

Jeg har et par gange nævnt den fantastiske højsæson sidste år. Og det er jo klart, at med det fantastiske vejr, vi var begunstiget af i sommeren 2010, - ja – så er det jo i virkeligheden ikke så svært at skabe aktivitet og omsætning.

Udfordringen er derimod at udnytte vores hus i de kolde og stille måneder (som jo desværre udgør i hvert fald 8 ud af de 12 måneder). I den periode styrtdykker omsætning helt naturligt, medens omkostninger for den største dels vedkommende kører videre.

Men netop her ligger måske årsagen til at 2010 for Halsnæs Bryghus blev et godt og trods alt overskudsgivende år. For det er fuldstændig fantastisk hvad M&M og resten af staben har kunnet skabe af aktiviteter og arrangementer i disse stille perioder.

Der er således i perioden april sidste år til i dag har været gennemført over 60 arrangementer i huset! Langt de fleste netop i de mørke og kolde måneder udenfor sæsonen.

Arrangementerne har været af meget forskellig karakter, jeg nævner i flæng:

Koncerter, foredrag, prøvesmagninger, fodbold på storskærm, julebuffeter osv. ..Og ikke at forglemme TV-optagelser til "Gintberg på kanten" som i øvrigt kan ses på landsdækkende TV til september.

Det er fantastisk flot at der i huset har været kræfter og overskud til at afvikle alle disse arrangementer, men det helt fantastiske er jo i virkeligheden den kæmpe opbakning der er fra jeres side. For det er jo faktisk sådan, at man godt kunne tillade sig at kalde Halsnæs Bryghus for "Huset hvor alt kan lade sig gøre".

Fakta er nemlig at stort set alle arrangementer uanset karakter faktisk bliver afviklet for fulde huse, ja – nogen gange når M&M simpelthen ikke engang at annoncere begivenheden før der er udsolgt! Og på samme måde er det for så vidt med andre tiltag, hvis vi eksempelvis får den fantastiske idé at udbyde de udendørs borde i sponsorater, - ja så står sponsorerne simpelthen klar.

I denne fantastiske opbakning fra aktionærer og kunder ligger jo i virkeligheden baggrunden for bryghusets succes og overlevelse.

Martin Thomsen vil senere gennemgå regnskabet for 2010, så det skal jeg ikke komme nærmere ind på i beretningen, blot afslutningsvist om 2010 sige at et overskud på kr. 766.- kan selvfølgelig virke beskedent, men jeg kan love jer for, at der er rigtig, rigtig mange i såvel restaurationsbranchen som blandt microbryggerierne som ville være lykkelige for sådant et resultat, - så det synes jeg også, at vi skal være!

Nu lidt om 2011. Sammenfattende kan man sige, at det ser rigtig fornuftigt ud. Vi har lagt et relativt konservativt budget for året (som Martin også senere vil åbenbare for jer), og på nuværende tidspunkt er vi for så vidt angår både omsætning og driftsresultat fornuftig foran budgettet, men meget vil selvfølgelig afhænge af højsæsonen de næste tre måneder, hvor ikke mindst vejret jo vil være en helt afgørende faktor. For det er simpelthen i de næste 3 måneder at pengene skal tjenes i 2011.

Vi synes dog, at vi med de tiltag der er foretaget, står fantastisk godt rustet.

Som allerede nævnt føler vi at vi har fået skabt en fantastisk god og kompetent organisation omkring bryghuset, og som de fleste vel har bemærket, har vi jo netop fået foretaget en absolut nødvendig udbygning af køkkenfaciliteterne, sådan at vi både lovgivningsmæssigt og kapacitetsmæssigt er klar til en forhåbentlig forrygende travl sommer. En udbygning som i øvrigt kun har kunnet lade sig gøre på grund af stor velvilje fra de udførende håndværkere.

Vi har også indgået aftale om levering af øl til årets Veterantræf i Græsted hvor vi skal levere 5000 l. Veteranøl. Dette er arrangeret med Superbest som sponsor, hvilket endvidere medfører at man efterfølgende vil kunne finde Peters øl i 13 Superbest forretninger i hel Nordsjælland.

Samtidig er det fantastisk at konstatere, at Halsnæs Bryghus (og Hundested Havn i det hele taget) er blevet et kendt og elsket udflugtsmål for hele Nordsjælland. Der tales faktisk om Halsnæs Bryghus i hele Nordsjælland.

Det betyder ikke, at alle problemer er forsvundet, der er stadig udfordringer.

Driftsøkonomien er fortsat stram og vil være det i lang tid fremover. Likviditeten er, specielt efter en lang vinter, fortsat problematisk. Det kræver selvfølgelig, at der til stadighed fokuseres på en stram økonomistyring. Der er rigtig mange ting vi gerne ville, og vi får mange gode forslag fra vores trofaste gæster, men desværre kan mange ting på nuværende tidspunkt ikke lade sig gøre af økonomiske grunde.

Overordnet set er vi dog meget optimistiske. Vi er simpelthen overbeviste om at vi med Halsnæs Bryghus har skabt et fantastisk og blivende sted som vi alle, med jeres fortsatte opbakning, kan glæde os over i mange, mange år fremover.

Sluttelig vil jeg gerne sige tak.

Først og fremmest føler vi faktisk trang til at takke alle jer (aktionærer og kunder) som på en helt fantastisk måde har bakket op omkring bryghuset. Uden jeres opbakning ville der jo ikke være noget bryghus.

Stor tak også til et fantastisk engageret, kreativt og dedikeret personale, og det gælder både de fastansatte og de mange, mange andre medarbejder som yder en kæmpe indsats.

Og allersidst tak til mine bestyrelseskolleger og de mange andre som uden at være ansat eller bestyrelsesmedlemmer møder op og yder kæmpe stor og helt frivillig arbejdsindsats på mange forskellige områder. Tak for et fantastisk spændende og inspirerende samarbejde

Tak