

Ordinær Generalforsamling i Halsnæs Bryghus A/S 19.05.2012.

Beretning:

Også i år må jeg indlede med at sige, at det er en kæmpe fornøjelse at få lov til at aflægge beretning for Halsnæs Bryghus A/S. Året 2011 var bestemt ikke noget let år, både restaurationsbranchen og microbryggerierne har gennemgående haft det svært og vejret i sommeren 2011 (som vi jo er så utroligt afhængige af) var mildest talt ikke særlig godt.

Ikke desto mindre lykkedes det at afslutte 2011 med et efter bestyrelsens opfattelse absolut acceptabelt resultat. Man kan selvfølgelig sige, at med en omsætning på knap 5,5 millioner, er et overskud på godt tre tusinde kroner måske ikke prangende, men dog procentuelt væsentlig bedre end året før. Hertil kommer at vores likviditet i 2011 (modsat i 2010) var så god at vi selv i de svære vintermåneder har været i stand til uden problemer at betale vore kreditorer til tiden.

Alt i alt synes jeg vi kan konstatere at vores barn ikke alene trives og har det godt, men også er i færd med at vokse sig stort og stærkt.

Det betyder desværre ikke at alt nu er fryd og gammen. Økonomien er fortsat stram, og det vil også fremover være nødvendigt med en særdeles stram økonomistyring. Det siger sig selv, at når der med en omsætning på ca. 5,5 millioner kun genereres et overskud på godt 3.000.- kr. – ja, så er der ikke meget der skal gå galt før tallene på bundlinjen bliver røde.

Jeg skal ikke sige så meget mere om tallene, det har vi kompetente folk til efterfølgende, derimod vil jeg forsøge at give en lille orientering om de ting der er sket i løbet af 2011 og 2012 her frem til generalforsamlingen.

Først lidt om de fysiske rammer:

Den mest skelsættende begivenhed i 2011 var så afgjort indvielsen af den nye køkkentilbygning som vi jo allerede kunne glæde os over ved sidste års generalforsamling. For som jeg antydede i sidste års beretning, så kom fordeling af mad og øl i cafeen ganske enkelt bag på os alle, og vi var simpelthen ikke lokalemæssigt indrettet til at producere mad i de mængder der var nødvendige. Vi kan i år så konstatere at tilbygningen har været en kæmpe succes. Det er jo sådan, at knap halvdelen af vores omsætning stammer fra køkkenet, hvilket svarer til at vi i 2011 formentlig har serveret omkring 20 - 25.000 tallerkener, - det havde simpelthen ikke været muligt uden den nye køkkenbygning.

En anden fantastisk investering har været anskaffelsen af de håndholdte terminaler som gør det muligt langt mere effektivt at servicere specielt vores udendørs gæster.

Vi har så i løbet af dette år endvidere påbegyndt/gennemført en renovering af førstesalen, hvor der indrettes lager, kontor osv. I lighed med køkkentilbygningen er der også her tale om et projekt som kun er blevet muligt på grund af en fantastisk frivillig indsats. Også her er der således rigtig mange venner af huset som har stillet både arbejdskraft og gode forbindelser til rådighed.

Der er endvidere investeret i yderligere bænkesæt til udendørsserveringen, således at vi i stand til på fornuftig vis at betjene de mange, mange gæster og turister som forhåbentlig vil strømme til når hedeølgen rammer os indenfor de næste par uger!

Endelig er der også foretaget en mindre, men nødvendig reparation af vores bryganlæg, således at vi igen kan få gang i brygningen her i huset, ligesom vort tankanlæg er under endelig klargøring, således at vi fremover vil kunne modtage øl fra Herslev på tanke hvilket selvfølgelig er væsentlig lettere end de mange fade. Jeg vender tilbage til øllet om lidt.

Tilbage står nu primært at få renoveret kontoret, således at det bliver lovliggjort til at kunne indgå i vores serveringsarealer. Det er et stort ønske, som dog desværre må vente til økonomien tillader det.

Det personalemæssige:

På det personalemæssige område er der sket rigtig meget i det forløbne år. Hvis vi starter i køkkenet, udtrykte jeg jo sidste år en vis bekymring over at vores daværende kok, Søren Lange havde besluttet at forlade os. Men som så ofte i livet viste også denne bekymring sig at være grundløs.

Det lykkedes nemlig at finde en mere end kompetent afløser, idet vi var så heldige at Claus Bonde gerne ville ned og være en del af bryghuset. Claus behøver formentlig ikke nogen nærmere præsentation, for hvis I ikke kendte ham før, ja – så tror jeg at I alle kender ham nu.

Claus har været en absolut gevinst for bryghuset. For det første har Claus formået at skabe en madstil på bryghuset som i den grad er faldet i kundernes smag, ligesom han jo altid er god for lidt specielt til specielle lejligheder. For det andet, og mindst lige så vigtigt, er det med Claus ved køkkenroret lykkedes efterhånden at få rigtig godt styr på DG på maden. Når I spiser på bryghuset er prisen på maden således ikke nogen tilfældighed. Hver eneste ret er kalkuleret ned til mindste detalje, ja- det er lige før at de salatblade der ligger på tallerkenen er blevet vejet. Disse kalkuler og den stramme og præcise styring af køkkenet er simpelthen en nødvendighed, for som jeg antydede tidligere, er vi fortsat økonomisk ”skrøbelige”. Og det er jo sådan at hvis der blot bliver smidt for én kroner mere på tallerkenerne end der er kalkuleret med, ja- så ville vi faktisk i 2011 have haft et underskud på over 20.000.- kr.

På ølsiden er der i løbet af året sket det, at vi har måttet sige delvis farvel til Peter Sonne. ”Delvis” skal forstås således, at Peter af helt private grunde (grunde som vi i øvrigt har den største

forståelse for) ikke længere mente at være i stand til på fornuftig vis at bestride både den faste tilknytning til Halsnæs bryghus og ansættelsen på Herslev Bryghus.

Vores øl er dog fortsat i de bedste hænder, idet Peter stadig forestår brygningen af vores øl på Herslev Bryghus, ligesom han også fortsat udvikler nye øl til Halsnæs Bryghus. Som man måske har bemærket får vi da også fortsat jævnlige besøg af Peter i forbindelse med ølsmagninger og lignende. Derfor har Peter heldigvis en fortsat tilknytning til huset.

I denne forbindelse kan jeg også i år med stolthed fortælle at vi nu for anden gang netop har modtaget Dansk Ølentusiasters "Ølmærke", i øvrigt som den ene af blot to modtagere i Nordsjælland.

Bestyrelsen er dog af den opfattelse, at der også fortsat skal brygges øl på vores eget anlæg. Det glæder mig derfor at kunne meddele, at vi netop har lavet aftale med en ny "husbrygger", nemlig Michael Wilken som I altså fremover vil kunne opleve på bryghuset. Michael er en både erfaren og kreativ brygger, så jeg er sikker på, at der venter os mange spændende oplevelser fremover.

Fra køkkenet, via bryggeriet er vi så nået ind i selve cafeen, og jeg var lige ved at sige at her er der heldigvis ikke sket noget. M&M er her nemlig heldigvis stadig. Men at sige at der ikke er sket noget vil jo være løgn, for i cafeen sker der jo hele tiden en forfærdelig masse.

Og selvom bemanningen heldigvis fortsat er den samme, er der faktisk også sket noget rent organisatorisk. Med Peters løser tilknytning var det nemlig nødvendigt at udpege en ny direktør/direktion. Og det glæder mig at kunne sige at en samlet bestyrelse ikke et øjeblik var i tvivl om at M&M selvfølgelig skulle udnævnes til direktion. Så vi kan jo passende i dag ønske Maise og Mette tillykke med udnævnelsen til sidestillede direktører i bryghuset.

Udover god mad og fantastisk øl, så er bryghusets succes og overlevelse jo fuldstændig afhængigt af at der i huset skabes en atmosfære som får kunderne til at føle sig rigtig godt tilpas, og at der samtidig skabes aktiviteter der gør det interessant fortsat at komme på bryghuset. Og her kan jeg igen i år konstatere at Halsnæs bryghus er utrolig heldige med at råde over et par naturtalenter som M&M.

Med et aktivitetsniveau som kan gøre de fleste forpustede, og i en til tider utrolig hektisk hverdag, ja - så formår de faktisk med deres søde smilende væsen at skabe en utrolig rar og hyggelig atmosfære som får vores gæster til at føle sig rigtig godt tilpas i bryghuset.

Og for at belyse aktivitetsniveauet kan jeg oplyse at vi i 2011 afviklede ikke mindre end knap 50 arrangementer (koncerter med navne som f.eks. Sko/Torp, Billy Cross, Alberte Winding, Zididada osv. + mange andre spændende arrangementer) Og tempoet er ikke sat ned, for i år har vi faktisk på 5 måneder afviklet ikke mindre end 26 arrangementer. Også for resten af året foreligger der allerede aftaler om en lang, lang række fantastiske arrangementer.

Og alle disse arrangementer skal jo vel at mærke ikke bare skal afvikles, men også arrangeres, planlægges, markedsføres osv. Det kræver simpelthen et fantastisk engagement.

I den forbindelse har jeg erfaret at der af enkelte har været stillet spørgsmål til prisen på vores arrangementer. Derfor vil jeg godt lige fastslå, at samme princip som gælder for kalkulationen af prisen på mad faktisk også er gældende for arrangementer.

Det er simpelthen et krav fra bestyrelsen at alle arrangementer nøje kalkuleres og prissættes således at de er selvfinansierende. Dvs. at der simpelthen ikke må tabes penge på arrangementerne.

Så hvis man har kritiske bemærkninger til prisen på arrangementerne må man faktisk henvende sig til bestyrelsen og ikke til M&M.

Man skal måske også i denne forbindelse også tænke på at der på Bryghuset jo faktisk jævnligt afholdes koncerter med kunstnere som man i virkeligheden under andre omstændigheder ville have svært ved at trække til Hundested. Når vi kan præsentere sådanne kunstnere (bl.a. nogle af dem jeg nævnte lige før) på bryghuset så skyldes det faktisk alene M&Ms ihærdighed og benhårde forhandlingsteknik. Og her får vi altså vel at mærke mulighed for at opleve disse fremragende kunstnere under ekstremt hyggelige og intime forhold på bryghuset.

Udover de medarbejdere jeg har nævnt, er der jo en lang, lang række mennesker som bryghuset er helt afhængige af. De mange "løse" medarbejdere (hvoraf nogen jo ikke er så løse endda) som ikke mindst i de kommende 3 måneder kommer til at løbe rigtig stærkt for at servicere de mange turister og faste gæster som forhåbentlig vil skabe trængsel i huset. De mange frivillige som på mange forskellige måder giver en hånd med i løbet af året, hvad enten der skal serveres, males, tømres eller udføres andre mere eller mindre mærkelige småjobs i huset.

Om det år som nu snart allerede er halvbrugt kan jeg sige, at vi i lighed med tidligere har opstillet et forsigtigt budget som dog trods alt udviser en yderligere væsentlig forbedring af bundlinjen til et overskud på 63 tusinde kroner. Og det er med glæde at jeg kan sige at vi efter fire måneder faktisk ligger foran dette budget. Det endelige resultat vil dog være helt afhængigt af hvilket vejr de højere magter har tænkt sig at byde på i de kommende 3 – 4 måneder. I Bryghuset har vi i hvert fald gjort hvad vi kunne for at være parate.

Som det forhåbentlig er fremgået af beretningen så er vi i bestyrelsen af den opfattelse at Halsnæs Bryghus står rigtig godt rustet til fremtiden. Rammerne er grundlæggende i orden, vi råder over et fantastisk godt og engageret personale på alle poster, og vi har ikke at forglemme et fantastisk stort antal glade, trofaste og positive stamkunder, ikke mindst alle jer der er til stede her i dag.

Så alt i alt er der al mulig grund til fortsat at glæde os over det fantastiske sted vi sammen har skabt her på Hundested Havn, og hvor vi forhåbentlig også i år og årene fremover vil kunne få mange fantastisk oplevelser, hvad enten det er med spændende kunstnere, eller blot en stille vidunderlig øl sammen med vennerne og med udsigten over Hundested Havn.

Til slut skal der fra mig blot lyde en kæmpe tak

til personalet for en fantastisk indsats,

til alle de frivillige som ofrer deres fritid for at støtte vores bryghus,

til alle jer aktionærer og kunder uden hvem det hele jo ville være meningsløst,

og til slut til mine kollegaer i bestyrelsen for et fremragende samarbejde, og denne gang måske specielt til Martin Thomsen for mange års heroisk kamp og for hans altid tilstedeværende optimisme, idet Martin jo har valgt at forlade bestyrelsen for at hellige sig andre spændende opgaver.

Det har simpelthen været en kæmpe stor fornøjelse at arbejde sammen med så mange spændende, glade og engagerede mennesker.

Tak

Jens-Ole Pedersen

Formand