

## Bestyrelsens beretning om selskabets virksomhed i det forløbne år

*Ved Jens-Ole Pedersen, formand for bestyrelsen, 24. maj 2014*

Igen i år er det jo en udsøgt fornøjelse at få lov til at stå her og aflægge beretning for det forgangne år. 2013 blev endnu et år med en fantastisk aktivitet, utallige vellykkede arrangementer, masser af glade gæster og ikke mindst en fortsat meget tilfredsstillende udvikling i økonomien.

Sidste år kunne jeg beklage mig lidt over, at vejrguderne heller ikke i 2012 havde været med os. Det argument kan vi jo bestemt ikke bruge i år, for sommeren 2013 var ganske fantastisk med masser af varme og sol, nøjagtigt sådan, som vores bryghus har brug for. Dette kunne da også aflæses på omsætningen, som i 2013 steg til ny rekord med 7.260TKR mod 5.976TKR i 2012 (ikke mindst på grund af en fantastisk juni og i særdeleshed juli måned). Med en dækningsgrad på 57,3 % (mod 56,2 % året før) og en fortsat stærk kontrol over omkostningerne, som steg procentvis mindre end omsætningen, nåede vi således et - efter bestyrelsens opfattelse - særdeles tilfredsstillende resultat med et overskud før skat på 487TKR.

Også vores likviditet har gennem hele året været særdeles tilfredsstillende, på trods af afvikling af en del gæld og diverse nye investeringer. Dennis Mikkelsen vil under regnskabsaflæggelsen selvfølgelig komme nærmere ind på detaljerne i regnskabet og orientere lidt om, hvordan vi er kommet i gang i 2014 i forhold til budgettet.

Som nævnt har aktivitetsniveauet også i 2013 været særdeles højt. Der er således afviklet ikke mindre end 50 større eller mindre arrangementer på Bryghuset. Blandt de største navne, som har gæstet Bryghuset, kan f.eks. nævnes Moonjam, Søs Fenger, Peter Belli, Anders Blichfeldt og Preben Elkjær (som dog heldigvis undlod at synge!). Herudover har vi naturligvis haft rigtig mange af vore mere "faste" kunstnere på scenen. Det er simpelthen fantastisk, at det med vores begrænsede personale kan lade sig gøre at præsentere en så lang perlerække af kunstnere for vore gæster i løbet af en sæson. At ambitionerne er intakte, kan I jo i øvrigt overbevise jer om ved at besøge vores hjemmeside, hvor I kan studere hele programmet for indeværende år.

Som nævnt har det også i 2013 været nødvendigt at foretage visse investeringer i såvel vedligeholdelse som i nyanskaffelser. De fleste har således nok bemærket, at der i 2013 og i begyndelsen af 2014 er gennemført vedligeholdelse og reparationer på tag, isolering af ydervæg, afslibning af gulv osv. Herudover sagde vores gode gamle ovn pludselig stop, ligesom der jo måske mere væsentligt er investeret i nye møbler i cafeen, en total investering på ca. 375.000.- kr. De gamle stole var simpelthen ved at være slidt op, ligesom ikke mindst bordene var ganske besværlige og tunge for personalet at flytte rundt på.

Også på det personalemæssige er der sket udvidelser siden seneste generalforsamling, idet vi har ansat yderligere en uddannet kok, således at vi nu råder over to fastansatte kokke. Det er således en glæde at kunne præsentere Tommy Pedersen fra Frederiksværk, som er faldet rigtig godt til i de nye omgivelser og allerede er godt i gang med at sætte sit præg på køkkenet. I cafeen og på kontoret er det heldigvis fortsat vores fantastiske M&M, der råder, godt hjulpet af en fantastisk stab af dygtige timelønnede medarbejdere (i denne sommer er 41 timelønnede tilknyttet Bryghuset, heraf 19 nye). I bryggeriet er det fortsat Thomas der regerer, og det gør han med stor succes. Der er således siden Thomas startede blevet til ikke mindre end 7 specielle og meget forskellige øl brygget på vores eget lille, men hyggelige anlæg. Det seneste skud er selvfølgelig den 5. i rækken af fødselsdagsøl, hvor vi nu er nået til HB no.5: Let pale ale brygget med røgmalt

og sellerifrø (kreativiteten kender ingen grænser!). På vores ”standard øl” har vi fortsat et fremragende samarbejde med Herslev Bryghus.

Også på markedsføringssiden er der sket mærkbare forbedringer siden sidste generalforsamling. Vi har netop fået ny lækker hjemmeside med ”google view”, ligesom der nu er skabt mulighed for meget let at reservere bord og plads til arrangementer. Billetsalget til vore arrangementer er, for at lette administrationen, overgivet til BilletBoxen.dk. Markedsføringssamarbejdet med Gjethuset fortsætter bl.a. med fælles flyer osv.. Og så kan jeg i øvrigt oplyse, at der nu er registreret ikke mindre end 1.497 modtagere af vore fantastiske Nyhedsbrev.

Vi står således grundlæggende rigtig godt rustet til fremtiden og kunne jo sagtens læne os tilbage og nyde succesen! Men sådan er virkeligheden jo desværre (eller heldigvis) ikke. For vi ønsker naturligvis sammen med jer at sikre, at vi får udbygget og fortsat den succes, som vi sammen har bygget op gennem de sidste 5 år. Og det stiller os over for nogle væsentlige udfordringer. De, som har fulgt Bryghuset fra starten, vil kunne huske, hvad den oprindelige vision gik ud på. Et sted primært for den aldersgruppe, som ikke rigtig syntes, de havde nogen steder at gå hen, hvis de ville ud. Et sted i harmoni med – og med respekt for - vores beliggenhed her på havnen. Et sted hvor man kunne nyde et rigtig godt glas øl og eventuelt nyde et ganske enkelt måltid til, samtidig med, at man kunne få kulturelle oplevelser af forskellig art. Et sted som alle kunne opfatte som ”vores” sted.

Jeg synes den vision er blevet opfyldt mere end til fulde, og vi er vel også alle enige om at Halsnæs Bryghus blev en større succes, end nogen havde forestillet sig! Det er jo dejligt, men specielt på ét punkt har det løbende givet os alvorlige problemer, nemlig på maddelen. Det var jo faktisk aldrig meningen, at Bryghuset skulle være et egentligt spisested, og at maden og køkkenet dermed skulle fylde så meget, som det faktisk er kommet til. Det var imidlertid det, som I som gæster ønskede, og derfor er det selvfølgelig også blevet sådan! Problemet er bare, at køkkenet aldrig var dimensioneret til en så voldsom produktion af mad, som tilfældet er blevet. Og selv nu efter to udvidelser må vi konstatere, at rammerne simpelthen er for trange til at kunne følge med, ikke mindst i den højsæson vi nu bevæger os ind i. Og det betyder faktisk, at det ikke er muligt at øge forretningen væsentligt i højsæsonen med de nuværende køkkenfaciliteter, og at det simpelthen er ekstremt vanskeligt at sikre den kvalitet, på både mad og service, som vi alle ønsker, når sæsonen starter for alvor.

Såfremt vi får køkkenet opgraderet til noget, der i langt højere grad passer til den virkelighed, vi befinder os i, vil vi så i øvrigt få mulighed for at gøre noget ved vores helt store og længe nærede ønske. Nemlig at få lovliggjort ”Kontoret”. Det vil give os mulighed for i langt højere grad at efterkomme vores kunders ønsker i hverdagen og vil kunne medvirke til en god og sund udvikling af Halsnæs Bryghus. Kontoret (eller hvad det nu skal hedde) vil give uanede muligheder for aktiviteter, som ikke er mulige i dag; afholdelse af mindre private arrangementer mens Cafeen er åben (kurser, møder, receptioner osv.). Man kan, hvis behovet er der, eventuelt holde åbent på kontoret, hvis caféen er optaget af arrangementer. Herudover ligger der en lang lang række andre ideer og tanker om anvendelsen, som vi dog gerne vil arbejde lidt mere med, inden vi offentliggør dem.

Vi har i bestyrelsen set det som optimalt og naturligt at arbejde med begge projekter under ét. Kontordelen giver nemlig ikke rigtig mening uden en udvidelse af køkkenet, og en etablering af Kontoret vil samtidig være medvirkende til at give en bedre udnyttelse af et større køkken. En praktisk detalje i hele sagen er, at

det har vist sig, at det simpelthen ikke økonomisk kan betale sig at renovere den gamle bygning. Projektet er derfor baseret på, at den gamle bygning nedrives, og at der opføres en ny bygning, som bygges sammen med den nuværende køkkenbygning, som samtidig udvides, således at køkkenarealet faktisk omtrent fordobles. Vi har derfor, på baggrund af en enkelt plantegning, ladet Jens Erik Forsmann udarbejde et par skitser, som viser hvordan udvidelsen *kunne* se ud.

Det er vigtig her at slå fast, at dette projekt ikke er et udtryk for, at bestyrelsen ønsker, at Bryghuset skal vokse bare for at blive større. Det handler om, at vi ønsker, at Bryghuset skal udvikle sig på en fornuftig måde, således at det også fremadrettet er det sted, som vi alle holder af, og hvor vi elsker at komme, hvad enten det drejer sig om at få oplevelser, et godt måltid mad og et par dejlige øl eller måske bare for at være sammen med vennerne. Halsnæs Bryghus skal altså ikke med denne udvidelse omdannes til en traditionel familierestaurant eller et forsamlingshus/selskabslokale til suppe/steg og is arrangementer med hvide duge osv. Halsnæs Bryghus skal derimod fortsat udvikles med den største respekt for de oprindelige visioner og det koncept som med jeres hjælp (og efter jeres ønsker!) har udviklet sig gennem de første fem år. Altså i virkeligheden: "Mere af det samme..."

Økonomien i dette projekt har vi naturligvis også forholdt os til. Der er i sagens natur endnu ikke indhentet detaljerede tilbud, men et overslag tyder på en samlet anlægssum på et sted mellem 2,2 og 2,5 millioner kroner. Det vil sige, at vi jo faktisk taler om en investering i samme størrelsesorden, som da vi først etablerede Halsnæs Bryghus A/S. Den helt store forskel er jo bare, at der den gang var en del der *troede*, at det kunne lade sig gøre. Nu er vi rigtig mange, der *ved* at det kunne lade sig gøre! Investeringen påtænkes finansieret ad tre kanaler: Udstedelse af yderligere B-aktier (det vender jeg tilbage til om lidt) samt egne midler (der er jo heldigvis skabt en vis likviditet gennem ikke mindst gennem sidste års gode resultat). Resten ved låneoptagning.

Projektets endelige udformning vil naturligvis komme til at afhænge af, hvor mange aktier vi kan sælge, og hvor meget kapital vi derigennem råder over. Et tillægsønske kunne jo være en form for fleksibel overdækning af gårdhaven, så udnyttelsesgraden kunne øges betragteligt. Vi håber således naturligvis, at det vil vise sig muligt at sælge rigtig mange B-aktier, således at vi for det første overhovedet kan skaffe den nødvendige finansiering og dels for at begrænse den rentebærende låneoptagning mest muligt. Vi har heldigvis løbende modtaget ganske mange forespørgsler omkring en eventuel nu emission, så vi er forholdsvis optimistiske på det punkt.

Til brug for aktieemissionen er der udarbejdet et prospekt, som allerede nu kan ses på vores hjemmeside, selvom det jo faktisk først er gyldigt, når I som aktionærer (forhåbentlig) har godkendt vedtægtsændringerne, da det i henhold til Bryghusets vedtægter kræver det en generalforsamlingsgodkendelse inden en aktieemission kan sættes i værk. Reglen er således, at der på den ordinære generalforsamling skal være afgivet min. 75 % af de mulig stemmer, og min. 75 % af de afgive stemmer skal stemme for. Såfremt antallet af afgivne stemmer ikke når de 75 % (men såfremt der er det nødvendige flertal), skal der indkaldes til ekstraordinær generalforsamling, hvor der alene kræves et flertal på 75 %. Vi håber naturligvis ikke, at det bliver nødvendigt at afholde en ekstraordinær generalforsamling, hvilket naturligvis også er grunden til, at vi på det seneste har opfordret så kraftigt, som vi har, til at de som ikke kunne være til stede i dag fik afgivet deres stemme via fuldmagt. Det er der heldigvis rigtig mange, der har benyttet sig af. Ikke mere om aktieemissionen nu, den skal vi jo stemme om senere.

Omkring B-aktier kan jeg i øvrigt oplyse, at der fra en af vore B-aktionærer, Henning Grosse, er indkommet et forslag om etablering af et forum/database, hvor såvel potentielle købere som potentielle sælgere kunne tilmelde sig, således at der derigennem skabes en kontakt mellem købere og sælgere. Vi har (med Hennings godkendelse) valgt at behandle dette forslag rent administrativt i stedet for at tage det op til afstemning på generalforsamlingen. Vi vil derfor, når snart støvet har lagt sig lidt efter fødselsdag og generalforsamling, tage skridt til oprettelse af et sådant forum (eventuelt i forbindelse med hjemmesiden). Det afgørende er blot, at Bryghuset ikke kommer til at fungere som "børsmægler", men at eventuelle handler aftales direkte mellem køber og sælger.

Lad mig her til slut slå fast, at det på alle måder går godt for Halsnæs Bryghus. Vi kan alle sammen være rigtig stolte over det fantastiske sted, som vi jo alle hver på sin måde har været med til at skabe. Jeg kan garantere for, at alle, som er involveret i Bryghuset, fortsat brænder for – og vil arbejde stenhårdt for – at vores bryghus, som jo er en lidt unik blanding af et fælles kulturprojekt og en almindelig virksomhed, også fremover, på et ansvarligt økonomisk grundlag, vil udvikle sig positivt og kreativt til glæde for aktionærerne, kunderne, havnen og området. Et væsentligt element i den fremtidige udvikling er naturligvis det projekt, vi har forsøgt at løfte sløret for her i dag samt naturligvis fortsatte bestræbelser på at udnytte vore faciliteter mere uden for højsæsonen. I den forbindelse forsøgte vi jo i den forgangne vinter med udvidede åbningstider i forhold til tidligere. Den udvikling vil selvfølgelig blive videreført også fremadrettet. Målesætningen må jo være at vi engang er stand til på et økonomisk forsvarligt grundlag at holde fuld åbningstid hele året!

Nu til "takkedelen". Allerførst vil jeg gerne takke Tanja for hendes arbejde og hendes faglige bidrag til Bryghuset gennem hendes 4 – 5 år i bestyrelsen. Tanja har besluttet, at hun af arbejdsmæssige grunde desværre ikke længere ser sig i stand til at deltage i bestyrelsen. Det er vi selvfølgelig kede af, men har omvendt fuld forståelse for Tanjas beslutning. Så kæmpe tak til Tanja og al mulig held og lykke i dit nye job. Tak selvfølgelig også (og ikke mindst) til vores fantastiske direktions Mette og Maise, uden hvem et besøg på Bryghuset ville blive en tom og trist oplevelse. Tak for jeres fortsatte kæmpeindsats og jeres smittende ildhu (og jeres søde smil og kærlige betjening). Og de øvrige faste medarbejdere Claus og Tommy som utrætteligt kæmper for, at køkkenet lever op til de forventninger, som I (og vi) altid har, når vi skal spise på Bryghuset. Og i øvrigt for at skabe og fastholde en stemning i køkkenet som jeg er sikker på, at de fleste restauranter vil misunde os (i det mindste medarbejderne!). Tak også selvfølgelig til Thomas for fortsat at berige os med store øl oplevelser igennem året. Vi håber, at også dette samarbejde kan fortsætte i årene fremover.

Stor tak også til de mange, mange dygtige timelønnede medarbejdere (af hvilke nogen jo efterhånden næsten kan betragtes som fast inventar). Uden jer ville det jo simpelthen ikke kunne lade sig gøre. Jeg er nødt til også i år at rette en stor tak til de mange, som af ren interesse møder op og på helt frivillig basis giver en hånd med, når det brænder lidt på. Uanset om det er vedligeholdelse eller en tjans bag baren. MEN mest af alt: TAK til alle jer, som jo i virkeligheden gør det hele muligt, nemlig Danmarks absolut og i særklasse bedste gæster. Jeres opbakning er simpelthen utrolig (og i øvrigt helt afgørende for Bryghusets succes). Jeg håber da også, at den kommer til udtryk, når vi forhåbentlig snart skal til at sælge B-aktier. Aller sidst: Tak fra mig til mine kollegaer i bestyrelsen og de faste medarbejdere for endnu et fantastisk års samarbejde. Det er simpelthen en kæmpe fornøjelse at få lov til at arbejde sammen med så entusiastiske mennesker om et så spændende projekt. Tak.