

Bestyrelsens beretning om selskabets virksomhed i det forløbne år

Ved Jens-Ole Pedersen, formand for bestyrelsen, 30. maj 2015

At aflægge beretning på Bryghusets generalforsamling er jo altid en kæmpe stor fornøjelse. Men jeg skal ikke nægte, at fornøjelsen og glæden ved at stå her i år er endnu større end normalt. Dels kan jeg berette om et fantastisk 2014 med fortsat fremgang, og dels kan jeg selvfølgelig ikke undlade at komme ind på perioden fra sidste års generalforsamling og frem til i dag, en periode hvor der jo, som man kan konstatere, er sket rigtig, rigtig meget på bryghuset.

2014 blev som nævnt endnu et fantastisk godt år for vores bryghus. Vores optimale placering her på en Hundested Havn i fortsat udvikling, en fortsat utrolig flot opbakning fra vores aktionærer og stamkunder, en fortsat fantastisk indsats af vores dygtige medarbejdere og et perfekt sommervejr sidste år betød, at vi endnu en gang kunne øge omsætningen fra 7,3 millioner til 8,9 millioner og dækningsgraden fra 57% i 2013 til lige over 60% i 2014. Så selvom omkostningerne naturligvis også steg, kan vi således præsentere et overskud før skat i 2014 på 633.339.- kr. mod 487K i 2013, og vel at mærke gennem hele 2014 med en særdeles god likviditet. Det er et, efter bestyrelsens opfattelse, særdeles tilfredsstillende resultat, og vi håber selvfølgelig, at aktionærerne deler denne opfattelse. I får naturligvis som sædvanligt lejlighed til at studere både 2013 regnskabet og dette års budget nærmere, når Dennis lidt senere under regnskabs gennemgangen gennemgår begge dele.

Bryghusets arrangementer var også i 2014 nærmest et overflødigshorn med vinsmagninger, Italienske aftener, julefrokoster, tuseaften, bogudgivelser og naturligvis masser af dejlig musik med både kendte og mere lokale navne. Af de mere kendte kan f.eks. nævnes Moonjam, Rugsted & Kreutzfeldt, Sko/Torp, Sing Sing Sing osv. Alt i alt ca. 40 velgennemførte arrangementer og som sædvanligt med en fantastisk opbakning fra alle jer aktionærer og de øvrige stamkunder. Og vi kan jo med stolthed slå fast, at aktivitetsniveauet i dette år mere end lever op til tidligere år, hvilket man jo bl.a. kan konstatere ved at tage et kig på årets arrangementskalender. Den øgede aktivitet i år skyldes både et fortsat enormt engagement og stor kreativitet hos vores dygtige direktion og husets øvrige medarbejdere, men selvfølgelig også de mange, mange nye muligheder vi har fået med den gennemførte udvidelse af faciliteterne. Og lad os da bare tage den del af beretningen nu, for det er jo det, der har optaget os alle sammen det sidste års tid.

På sidste års generalforsamling kunne vi meddele jer, at vi havde planer om såvel en udvidelse af køkkenet som en lovliggørelse af "kontoret", alt sammen under forudsætning af, at vi kunne få generalforsamlingens godkendelse til at gennemføre en udvidelse af aktiekapitalen. Tilladelsen fik vi efter afholdelse af en ekstraordinær generalforsamling og aktieemissionen blev igangsat straks herefter, hvilket indbragte ikke mindre end 1.120K kroner (320 nye aktionærer købte i alt 448 aktier); et fantastisk resultat. En kæmpe tak til alle de nye aktionærer (hvoraf enkelte rent faktisk havde aktier i forvejen). Den fortsatte fantastiske opbakning fra jer luner virkelig på en kold forårsdag! Sideløbende med aktieemissionen gik vi naturligvis i gang med at udarbejde det endelige projekt, udbudsmateriale osv. Det hele endte med et budget på 4,5 millioner kroner, hvilket nok var en smule mere, end vi umiddelbart havde forestillet os. Men vi var fast besluttet på, at vi nu skulle have en løsning, som kunne række et godt stykke ud i fremtiden, og så skulle der jo også være penge til en overdækning af gårdhaven!

Med de 1.120K fra emissionen og ca. 1 millionen egne midler, opsparat efter et par rigtig gode år, manglede vi således "kun" ca. 2,5 millioner. Efter at have forhandlet os til et lånetilsagn fra vores bankforbindelse (Handelsbanken) på de 2,5 millioner, kunne vi så endelig gå i gang med byggeriet.

De næste måneder var ekstremt hektiske, vi skulle først have byggetilladelser, og vi skulle have overstået fundament, mure og tag, inden der kom frost, idet planen gik ud på at vi skulle være åbningsklare til påsken. Det var virkelig en ekstremt ambitiøs og stram tidsplan, og vi er virkelig alle sammen både lykkelige, og også lidt stolte over, at det lykkedes at gennemføre udvidelsen - ikke bare indenfor tidsplanen, men faktisk lidt hurtigere (og med ganske lidt lukketid da det gamle og nye køkken skulle sammenbygges) OG vel at mærke næsten indenfor budgetrammen.

Der er således al mulig grund til, endnu en gang, at takke alle de involverede parter, som gjorde det muligt. Entreprenører og håndværkere som arbejdede dag/nat og weekender. Vores medarbejdere (M&M&C) som har arbejdet under et kolossalt pres og til tider under meget vanskelige vilkår. Udover at være optaget af hele byggeprojektet, var der jo et Bryghus, der samtidig skulle fungere. En fantastisk indsats har det været fra dem alle.

Nu står (sidder) vi så her og kan sammen glæde os over resultatet. Et fuldstændig moderne, velfungerende og veludstyret køkken, godt og vel dobbelt så stort som det gamle (måske det største/bedste køkken i regionen!) og en fantastisk smuk tilbygning (som allerede inden "stabelafløbningen" var døbt det maritime navn "Bolværket").

Og hvad skal vi så bruge disse nye faciliteter til? Ja, som jeg gav udtryk for allerede i sidste års beretning, var vi faktisk lidt tilbageholdende med på forhånd at lægge os alt for fast på noget, fordi vi var ret sikre på, at virkeligheden langt hen ad vejen ville vise, hvad blandt andet I ønskede at bruge huset til (ligesom det jo har været tilfældet med Bryghuset lige fra begyndelsen). Og virkeligheden har da også allerede vist, at problemet ikke bliver at få udnyttet Bolværket, men snarere at prioritere de mange ideer, der fortsat dukker op. Et stærkt ønske var fra starten, at vi skulle have en mulighed for at kunne afvikle private fester, møder osv. under private former samtidig med, at der var åbent på Bryghuset. Den del kan vi vist allerede nu betegne som en succes, idet der allerede er afholdt rigtig mange arrangementer af den art, ligesom der er adskillige bestillinger fremover. Brunchen lørdag/søndag kan vi også allerede betragte som en succes, så mon ikke den er kommet for at blive. Hertil kommer, at vi allerede nu, ganske ofte har måttet åbne Bolværket, simpelthen fordi vi løb tør for plads på Bryghuset til frokost og aften, primært i weekenderne (ikke mindst når vejret ikke indbyder til at sidde udenfor).

Herudover er der fortsat mange, mange ideer til at udnytte Bolværket, men det handler altså i virkeligheden, i hvert fald her i forårs- og sommersæsonen, mest om at vurdere, hvad der overhovedet er plads til. Men at Bolværket vil blive vel udnyttet er der i hvert fald ingen tvivl om.

Også køkkenudvidelsen har selvfølgelig givet masser af nye muligheder. For det første kan vi nu på fornøftig og tilfredsstillende vis betjene vore mange gæster, også når der er travlt. Det endelige bevis på det får vi jo her i løbet af sommeren. For hvis/når der bliver fyldt 100% op både inde og ude (flere borde udendørs), ja så råder vi nu faktisk over siddepladser til omkring 300 – 350 mennesker!

Man har formentlig også bemærket, at der med de meget, meget bedre faciliteter, er sket noget på menu fronten, både med vores "tavlemenu" og generelt. Yderligere er Claus og Co. nu så småt også begyndt at levere mad ud af huset.

Alt i alt føler vi faktisk, at vi er kommet rigtig, rigtig godt i gang med at udnytte vores nye faciliteter, og vi er sikre på, at vi vil se yderligere spændende initiativer hen ad vejen. Ikke mindst bliver det jo fantastisk spændende at se, hvordan vi får skabt masser af nye aktiviteter i bygningerne i vinterhalvåret.

Har starten på alt det nye så været problemfri? Nej, det har den bestemt ikke. Alt nyt er jo svært(!), og nye aktiviteter, nye faciliteter og nye muligheder har selvfølgelig samtidig krævet nye rutiner, nytænkning af hele vores logistik set-up osv. Det har så også betydet, at det i begyndelsen nogen gange har været utrolig svært at beregne personalebehov osv., hvilket ved enkelte lejligheder har medført en noget længere leveringstid på maden, end vi er vant til – og end vi ønsker. Hvis enkelte af jer i den forbindelse synes, at de ikke helt har fået den sædvanlige "Bryghus- service", vil vi gerne

beklage det. Men grundlæggende synes vi faktisk, at vi er kommet rigtig godt i gang, og at der nu igen er fuldstændig styr på tingene, hvilket vel også blev bevist i forbindelse med den netop overståede pinseweekend, hvor der var virkelig travlt på Bryghuset.

Som jeg har antydnet, er aktivitetsniveauet på Bryghuset ganske kraftigt stigende, og det er klart, at dette også medfører et stigende krav til organisation og medarbejdere. Der er derfor også sket en del på personalefronten, siden vi sad her sidste år.

I caféen (eller caféerne) har vi udvidet med endnu en fast medarbejder, nemlig Christina, medens vi jo herudover stadig råder over en masse fantastisk dygtig timelønnede unge mennesker (hvoraf nogen vel efterhånden nærmest må betragtes som faste!). Vi er virkelig heldige (eller dygtige) til at tiltrække de absolut bedste dygtige unge mennesker til at servicere vores kunder.

Ikke mindst i køkkenet har det været nødvendigt at udvide ganske kraftigt. Udover (le Chef) Claus og Tommy, har vi ansat yderligere en uddannet kok, Suzan, ligesom vi har ansat Elin og Michelle som faste medarbejdere. Herudover råder vi jo også i køkkenet over en lang række fremragende unge mennesker, som gør et fantastisk arbejde.

I bryggeriet er det fortsat Thomas, der regerer, hvilket jo i løbet af 2014 udmøntede sig i f.eks. Clocwork Almost Orange, HB No. 5, Løvfald og den nye juleøl A' nisse. Alle fremragende og spændende nye øl. Vi tilstræber faktisk i år og fremover at få brygget endnu flere spændende øl på vores eget lille anlæg, således at der altid er en eller anden spændende og måske lidt anderledes øl på én af hanerne.

Og over det hele stråler jo som altid fortsat M&M, som på fantastisk vis sørger for, at alt i den sidste ende går op i en højere enhed (hvilket vel at bemærke på ingen måde er blevet lettere!)

For at illustrere den udvikling, der er sket siden den spæde start med Maise (og hendes mors frikadeller), kan jeg oplyse, at vi jo nu er 7-8 fastansatte medarbejdere, medens det totale antal tilknyttede medarbejdere i højsæsonen nu overstiger 60 personer. Det svarer i år formentlig til ca. 13 – 15 heltidsansatte, og dermed må vi jo konstatere, at Bryghuset efterhånden også har påtaget sig et ikke uvæsentligt socialt ansvar som arbejdsgiver. Det er derfor vigtigt for os, at ikke blot I og de øvrige kunder er glade for Bryghuset, men at også alle vores medarbejdere fortsat synes, at Bryghuset er en sjov, spændende og dejlig arbejdsplads.

De første 6 år i Bryghusets liv har jo været en helt vild spændende rejse. Og hvordan skal den rejse så fortsætte? Ja, jeg tror, at alle er enige om, at vi nu på en eller anden måde har nået en grænse. Rent fysisk kan man jo se, at der ikke er de store muligheder for flere udvidelser, medmindre vi ønsker at bygge i højden - og det er der absolut ingen planer om!

Vi tror i virkeligheden ikke, at Bryghuset skal være større rent bygningsmæssigt. For risikoen er jo, at det, hvis vi bliver ved med at udvide, bliver for vanskeligt at fastholde den ånd og den stemning, der har været med til at skabe det Bryghus, som vi alle sammen holder af. Og netop det prioriterer vi alle sammen meget højt. Det betyder jo ikke, at vi ikke skal udvikle os fremover, for det skal vi selvfølgelig absolut. Men det skal bare ske indenfor de fantastiske rammer, som vi nu råder over, og som giver os så fantastisk mange muligheder.

Vi skal selvfølgelig sikre, at vi i vintersæsonen får skabt så mange aktiviteter, at vi forhåbentlig kan slippe af med de røde tal, som vi stadig ser i de kolde måneder. Vi skal sikre os, at Bryghuset forbliver det fantastiske hus, vi kender, men med nye anderledes og spændende aktiviteter og oplevelser til glæde for os alle sammen. Og det er vi rigtig godt gearret til, både mht. fysiske rammer og menneskelige ressourcer.

Hermed er vi så nået til den traditionelle "takke-del". Tusind tak for endnu et fantastisk og vanvittigt spændende år til:

- Alle jer, som jo fortsat er det afgørende element i Bryghusets succes og som fortsat er Danmarks suverænt bedste stampublikum og uden hvem det hele jo ikke ville give nogen mening.
- Til vores vidunderlige og søde M&Ms, til Le Chef Claus, til Tommy, Thomas, Christina, Elin, Michelle, Asbjørn og til alle de andre fantastiske unge mennesker, som vi er så heldige at have ansat på Bryghuset. I har ydet en fantastisk indsats i det seneste år.
- Til alle dem der fortsat møder op, når der skal ydes en frivillig indsats med maling, bag baren eller alle mulige andre opgaver.

Til slut naturligvis også en kæmpe stor tak til mine bestyrelseskollegaer for et fantastisk dejligt og altid konstruktivt samarbejde. Her vil jeg gerne rette en speciel tak til Thomas Ingversen, som har valgt at forlade bestyrelsen efter denne generalforsamling. Thomas har jo været med fra begyndelsen og har sin store andel i, at der overhovedet blev noget bryghus. Så stor tak til og al mulig held og lykke fremover til Thomas.

Tak fordi I også i år lyttede så tålmodigt.