

## Bestyrelsens beretning om selskabets virksomhed 2015

Det er som altid en stor fornøjelse at aflægge beretning på Bryghusets generalforsamling, og ikke mindst når det endnu en gang sker efter et år med en fantastisk fremgang. For også 2015 blev et utrolig spændende år med en fantastisk udvikling, men også med store udfordringer.

2015 var jo året hvor vi skulle se om de store investeringer i såvel Bolværket som det nye og væsentlig større køkken nu også kunne retfærdiggøres og om de kunne leve op til forventningerne. Og lad os da bare starte med at slå fast at udvidelsen har været en kæmpe succes. Omsætningen steg i 2014 til 11,6 millioner, hvilket er en stigning på over 30 % i forhold til året før, og på trods af denne fantastiske vækst, lykkedes det at holde dækningsgraden over de magiske 60 %. Altså en udvikling langt over det forventede og budgetterede.

Desværre fulgte bundlinjen ikke helt med i den positive udvikling, men det er der flere gode grunde til. Først og fremmest skulle ledelsen altså forholde sig til, at de nu i virkeligheden skulle køre to cafeer i stedet for en. Og som omsætningsudviklingen antyder, skulle der altså produceres meget, meget mere mad, og vel at mærke med en væsentlig større variation, med a la carte, selskaber på Bolværket og mad ud af huset (samtidig).

Det var en helt ny situation for alle, og vel at mærke en situation som vi ikke på forhånd kunne planlægge os ud af, da ingen jo i virkeligheden vidste hvordan og hvor meget ekstra aktivitet vores nye faciliteter ville skabe. Det viste sig jo nødvendigt at udvikle helt nye rutiner og en helt ny logistik, og det tager selvfølgelig tid. Den kraftige forøgelse af aktiviteterne krævede naturligvis samtidig ansættelse af et meget stort antal timelønnede i højsæsonen. En stor del af disse var naturligvis nye hvilket igen kræver oplæring og træning, hvilket igen betyder ekstra-bemanding i indlæringsfasen.

Åbningstiderne uden for højsæsonen blev også i 2015 udvidet yderligere, hvilket jo er et erklæret mål, da vi gerne vil sikre en bedre udnyttelse af vores faciliteter også udenfor sæsonen.

Samtidig har det været et bevidst valg at øge kvaliteten yderligere på køkkendelen, både i forhold til større udvalg og til selve maden (mere hjemmelavet osv.) idet maden fortsætter med at udgøre en voksende andel af omsætningen. Alt dette har selvfølgelig medført et væsentligt større personaleforbrug end vi har været vant til (og også væsentligt højere end budgetteret (ikke ledelsens skyld!!)). Herudover har ibrugtagning af såvel Bolværket som køkkenet har naturligvis medført en del engangsomkostninger til småanskaffelser osv., ligesom forbrugsafgifterne naturligvis er steget i takt med den øgede aktivitet i huset.

Det betyder tilsammen, at resultatet før skat i 2015, på trods af den fantastiske omsætningsstigning, faldt en anelse fra 633K i 2014 til 530K i 2015. I lighed med tidligere år har likviditeten i løbet af året været tilfredsstillende, ikke mindst i betragtning af de gennemførte investeringer. Set i lyset af de førnævnte forklaringer betragter bestyrelsen dog resultatet for 2015 som absolut tilfredsstillende. I får naturligvis som sædvanligt en mere detaljeret gennemgang af regnskabet samt 2016 budgettet når Dennis lidt senere fortager den egentlige regnskabsfremlæggelse.

Jeg kan så berolige jer med at der i budgettet for 2016, naturligvis er taget højde for de forøgede personaleomkostninger. For vi må simpelthen konstatere, at livets gang på Halsnæs Bryghus har ændret sig. Hvis vi ønsker at fortsætte udviklingen med udvidede åbningstider uden for højsæsonen, hvis vi ønsker at udnytte vores nye faciliteter maksimalt og hvis vi ønsker at fastholde et højt kvalitetsniveau på vores mad, samtidig med at vi fortsat vil leve op til det koncept og de servicekrav vi har vedtaget for Bryghuset – og det vil vi jo – ja, så kræver det simpelthen en anden bemanning end vi har været vant til.

Tilbage til den i øvrigt fantastiske udvikling i 2015, som jo i øvrigt uden Bolværket og det nye køkken slet ikke havde været mulig. Men hvad var det så egentlig der muliggjorde den fortsatte fantastiske fremgang for Bryghuset? Ja, vi kan i hvert fald konstatere at det 2015 ikke var en fantastisk varm og solrig sommer der hjalp os. Men vi kan jo så til gengæld glæde os over, at vi stadigvæk i høj grad nyder godt af at ligge på Hundested Havn som fortsætter med at udvikle sig enormt positivt til glæde for alle havnens aktører. Men den egentlig årsag til at netop Halsnæs Bryghus kan fortsætte en så forrygende udvikling skal vi naturligvis finde her i huset og blandt alle jer. For vi er jo i den fantastiske situation at vi stadigvæk råder over Danmarks mest fantastiske aktionærer og stamkunder, som i den grad er med til at bakke op om Bryghuset, både som gæster og som ambassadører for Halsnæs Bryghus både i lokalområdet og rundt omkring i Danmark. Men det der skaber de perfekte rammer på Bryghuset, det er jo fortsat vores helt fantastiske, dedikerede og innovative direktion og ledelse og de mange, mange dygtige og motiverede medarbejdere. Sammen leverer de jo nøjagtigt det vi alle sammen gerne vil have, og det som turisterne elsker, nemlig dejlig mad, fantastisk øl, og ikke mindst en smilende, glad og kærlig betjening i en uhøjtidelig og afslappet atmosfære, som får enhver til at føle sig hjemme på Bryghuset.

Samtidig med den afslappede stemning, fastholdes stadigvæk et super højt aktivitetsniveau, som sikrer, at huset også lever og leverer rigtig mange store og små oplevelser.

I 2015 blev der således gennemført ca. 40 større eller mindre "offentlige" arrangementer og et for mig ukendt, men stort antal private arrangementer, primært på Bolværket.

Af de mere kendte navne som har gæstet Bryghuset i 2015 kan nævnes f. eks.: Moonjam, Steen Jørgensen, Esben Just, Peter AG, Backseat, Halberg Band, Morten Remar, Billy Cross og Poul Dissing m sønner.

Og hvem er så disse fantastiske medarbejdere som jeg ikke synes vi kan rose nok. Ja, der er ikke i det forløbne år siden sidste generalforsamling sket ændringer i forhold til de fastansatte.

I køkkenet er det således fortsat Le Chef Claus, Tommy, Elin, Susan og Michelle der svinger panderne. Café og arrangementer styres fortsat hårdt, men kærligt af Maise, Mette og Kristina. Herudover er det selvfølgelig fortsat Thomas, der brygger Danmarks mest fantastiske øl på vores lille hyggelige bryganlæg. Det blev sidste år igen til en perlerække af skønne øl. (HB6, Lynæs Lyngbakker, Torbens Porse, Valnød, Løvfald osv.). Jeg vil dog gerne personligt specielt fremhæve en øl fra 2016, nemlig dette års påskebryg som var så fantastisk, at jeg overhovedet ikke nåede at smage den inden den var udsolgt! Måtte det aldrig ske mere!!

Udover disse 9 fantastiske hårdtarbejdende mennesker, har Bryghuset tilknyttet en lang, lang række super dygtige unge medarbejdere på timebasis i både køkken, cafe og opvask. En del af disse har vi glæde af det meste af året (og for en dels vedkommende endda efterhånden gennem mange år), medens andre primært træder til i turistsæsonen. Når vi når til højsæsonen i år, vil der således udover de 9 allerede nævnte være tilknyttet yderlige 17 i baren, 20 i køkkenet og 20 i opvasken, altså totalt set 66 medarbejdere. Så mon ikke bryghuset efterhånden beskæftiger noget der svarer til omkring 15 – 16 årsværk.

Vi har på baggrund af den gode udvikling således ikke set nogen grund til at foretage ændringer i direktionen, som altså fortsat består af the amazing Maise og Mette. En kæmpe tak til ALLE medarbejdere for en helt utrolig indsats (til tider under særdeles vanskelige forhold) gennem hele 2015.

Hvis vi kigger lidt på 2016, som vi jo nu er godt i gang med, ja – så må vi konstatere, at det går forrygende. Eventyret fortsætter simpelthen! Både Bolværket og det nye køkken har mere end levet op til forventningerne. Bolværket er blevet et fantastisk populært sted at afholde selskaber, møder osv. Weekend brunchen er blevet en kæmpesucces og samtidig indgår Bolværket som ekstra café, når pladsen i "den gamle café" ikke slår til, hvilket heldigvis sker ganske ofte.

Køkkenet håndterer nu helt professionelt både á la carte, buffeter, selskaber og i stigende grad mad ud af huset, og vel at mærke uden at der er gået på kompromis med kvaliteten, - tværtimod. Samtidig kan vi med stor tilfredshed konstatere, at vores dygtige ledelse efter en den udfordrende start sidste år, nu har fået fuldstændig styr på logistik og bemanning. Det får man bekræftet hvis man kigger på udviklingen i de første måneder af 2016. Der er nu simpelthen fuldstændig styr på både personaleforbrug og dækningsgrader.

Omsætningen i årets første 4 måneder (2.647K) ligger således 55 % over sidste år og 35 % over budgettet. I den samme periode er lønningerne procentvis steget væsentlig mindre end omsætningen og da der i øvrigt har været godt styr på øvrige omkostninger siger det sig selv at vi på nuværende tidspunkt er ganske pænt foran på bundlinjen.

Omsætningsudviklingen ser da i øvrigt ud til at fortsætte, idet jeg godt allerede nu tør love at vi også i maj måned lander et pænt stykke over budgettet og sidste år. Det skyldes til dels at vi den 8. maj i forbindelse med første krydstogt anløb slog vores egen tidligere omsætningsrekord med en omsætning på dagen på ikke mindre end 161K.

Endnu et eksempel på den værdi det har at være placeret på Hundested Havn. Vi forventer ikke samme succes ved de kommende anløb, som jo sker på hverdage, men værdien af disse anløb kan simpelthen ikke overvurderes, for det handler jo ikke kun om omsætningen på selve anløbsdagen, men i allerhøjeste grad også på den fantastiske måde hvorpå Hundested markerer sig og kommer på landkortet. Så det tegner til endnu et fantastisk år i 2016.

Det har dog været nødvendigt hen over vinteren at foretage endnu en lille investering for at håndtere de forøgede mængder af mad, idet vores kølefaciliteter ret hurtigt viste sig at være utilstrækkelige. Vi var så i virkeligheden så heldige at en af de kraftige storme løftede taget af det gamle skur i gården. Da vi jo alligevel skulle have udbedret skaderne, benyttede os derfor af anledningen til at ombygge det gamle skur og indbygge et splinternyt kølerum i den ene ende. En investering på, så vidt jeg husker, omkring 250K alt i alt. Investeringen blev så for en mindre dels vedkommende finansieret af forsikringspenge til taget, men kunne herudover dækkes af egne midler.

Og hvad skal så være den næste større investering for Bryghuset? Ja, hvis man går ud og kigger på det meget lille skur og den ekstremt lille gård der efterhånden er tilbage, må vi jo konstatere at der nu i hvert fald ikke er mere plads at bygge på. Omvendt må vi jo også sige, at vi nu faktisk råder over så fantastiske faciliteter at der også fremadrettet er masser af udfoldelsesmuligheder. Jeg har i øvrigt også en klar fornemmelse af, at vores direktion og vores faste medarbejdere meget gerne vil have en periode med lidt ro. Og jeg synes sådan set at der er al mulig grund til at lytte til dem efter 7 år med mere eller mindre konstante udbygninger og udvidelser. Vores medarbejdere er jo vores allerstørste aktiv, og vi har jo jo også en målsætning om at vi ikke alene vil være et fantastisk bryghus, men også en eftertragtet og god arbejdsplads med glade medarbejdere. Det er jo i sidste ende dem der skaber vores succes. Og foreløbig er vi jo altså så heldige at kunne tiltrække de allerbedste unge mennesker til Bryghuset, det skulle vi gerne kunne blive ved med.

Det betyder ikke at Halsnæs Bryghus ikke længere skal udvikle sig. For som en klog mand (og Jens Købmand her forleden aften) har sagt: Ingen udvikling er lig med afvikling. Men jeg tror det vil være klogt at bruge det næste år eller to til at konsolidere os og få endnu mere styr på rutinerne og logistikken for derigennem at optimere driften yderligere.

Yderligere må vi jo nok også forvente at den kraftige aktivitetsforøgelse i huset sker en kraftigere nedslidning af maskiner og inventar, således at der hen ad vejen vil blive brug for flere midler til vedligeholdelse og reovering.

Vi har haft og har fortsat en fantastisk, ja nærmest eventyrlig udvikling, og vi tror på at vi også fortsat kan udvikle os særdeles positivt, men omvendt har en anden klog mand sagt at træerne

sjældent vokser ind i himlen. Men som sagt skal vi da selvfølgelig fortsætte med at udvikle Bryghuset, også i år og næste år, men nok i første omgang indenfor de nuværende bygningsmæssige rammer. Og der er masser af muligheder, for selvom vi jo fortsat nogen gange mangler plads i højsæsonen, ja så er der jo også perioder på året hvor lokalerne ikke er 100 % udnyttet, og hvor der er mulighed for at skabe ny aktivitet i huset uden nye store investeringer. Det vil der være rigtig god økonomi i. Spørgsmålet er jo også om Bryghuset rent faktisk skal være større? For kan vi fortsat fastholde det koncept, den kultur og den fantastiske stemning der er skabt gennem årene hvis vi bliver ved med at ville vokse? Det er jo ting som vi nok skal tænke over i den kommende tid.

Inden vi nu når til takkedelen, er jeg blevet bedt om at bringe en lille service meddelelse til aktionærerne: Som I måske har bemærket er der endnu ikke kommet så forfærdelig mange informationer ud om efterårets program. Det skyldes, at vi synes at netop I skulle være dem, der så det fantastiske program allerførst og dermed også får mulighed for at sikre jer nogen af de sædvanligvis meget eftertragtede billetter. I vil derfor i jeres lille gavepose finde en flyer med efterårets program. For de af jer som måske ikke allerede modtager Nyhedsbreve fra Bryghuset, skal jeg anbefale at I via hjemmesiden kontakter Mette og bliver ført på hendes mailingliste således at I altid fremover er blandt de allerførste får informationer om Bryghuset og kommende arrangementer.

Nogen af jer blev måske lidt chokerede over, at høre, at der i år er en lille gavepose til de fremmødte aktionærer – ganske vist en beskeden gave, men alligevel.... Men vi synes faktisk, at Bryghusets økonomi efterhånden er så solid, at der er plads til at forkæle aktionærerne en lille smule. Jeg har i den forbindelse også lovet at gøre opmærksom på at der jo faktisk allerede nu eksisterer flere aktionærfordele. Gratis lokale leje, rabat på gaveæsker, rabat 2l. patentflasker og opfyldning af samme, rabat på fadøl og leje af anlæg.

Til slut: Tusind tak for den fantastiske fortsatte opbakning fra alle jer, som jo er den egentlig årsag til at vi overhovedet stadig har et fantastisk bryghus.

Til vores fantastiske direktion og ledelse og alle de skønne medarbejdere i cafeen, køkkenet og opvasken: Tusind tak for en fantastisk indsats og for at være med til at skabe og fastholde den helt specielle og fantastiske bryghusstemning overalt i huset.

Tak også i år til alle de frivillige der fortsat med højt humør stiller op når der er behov for en hånd hvad enten det er inde eller ude. Og til allersidst naturligvis også en kæmpe tak til mine bestyrelseskollegaer og til medarbejderne for et fantastisk dejligt og positivt samarbejde, som er med til at gøre bestyrelsesarbejdet i Bryghuset til noget helt særligt.

I år skal der dog lyde en speciel tak til Alex for hans indsats gennem mange år, faktisk fra før starten. Alex har besluttet at udtræde af bestyrelsen for at hellige sig andre opgaver Så stor tak og al mulig held og lykke fremover til Alex (selvom jeg dog er sikker på at Alex også fortsat vil være en hyppig gæst på Bryghuset). Tak....

*Bestyrelsesformand Jens-Ole Pedersen*

*21. maj 2016*