

Halsnæs Bryghus

Formandens beretning

2017

Ordinær generalforsamling lørdag den 26. maj 2018.

Ved formand Jens-Ole Pedersen.

Efter flere års fortsat fremgang og omsætningsrekorder påstod jeg i sidste års beretning, at vi ikke nødvendigvis kunne forvente, at den fantastiske udvikling ville fortsætte i det uendelige. Og der fik jeg for en gangs skyld ret i noget. For 2017 blev ikke noget rekordår, - og det blev det primært ikke fordi vi jo må konstatere at vejret bestemt ikke var med os, tværtimod blev det en af de koldeste og mest regnfulde sommer i mange år. Men vejret kan vi jo ikke rigtig gøre noget ved, udover at konstatere at, vi fortsat er utroligt afhængige af det. Samtidig kan vi jo konstatere at vi - heldigvis - har fået flere nye kollegaer på og ved havnen. Det er vi faktisk rigtig, rigtig glade for, selvom vi jo ikke kan udelukke, at når antallet af gæster på havnen falder på grund af vejret, ja, så bliver der jo lidt mere "kamp" om de gæster der trods alt finder herved. Dermed kan vi jo godt have mistet lidt omsætning til "de nye". Det betragter vi dog som en kortsigtet udfordring for på lang sigt er det efter vores opfattelse stadig vældig positivt og vigtigt at udbuddet af forskellige serveringssteder øges. For kun derved kan vi jo sikre, at vi også fremover kan tiltrække endnu flere gæster til havnen til glæde for os alle.

I starten af 2017 og et godt stykke ind i foråret og sommeren var vi faktisk bange for at året - og dermed også regnskabet - ville blive rigtig, rigtig skidt. Faktisk frygtede vi, at året kunne ende med røde tal på bundlinjen, hvilket jo ville have været lidt trist efter en række år med ganske positive resultater. Det havde dog i betragtning af Bryghuset i øvrigt grundlæggende sunde økonomi ikke på nogen måde været livstruende.

Og helt så galt gik da heller ikke. På grund af et rimeligt efterår og en dejlig positiv udvikling på de aktiviteter der ikke direkte relaterer sig til turister og sommervejr (brunch, selskaber og mad ud af huset osv.) lykkedes det faktisk at lande et ganske pænt resultat. Vores talekvilibrist Dennis vil senere som sædvanligt give jer en grundig indførelse i regnskabet, så jeg skal her i beretningen nøjes med at konstatere, at der IKKE blev nogen vækst i omsætningen i 2017, som endte på 14,3 mill. mod sidste års 14,6 mill., altså en minimal tilbagegang. Men med en fortsat god kontrol over DG endte bundlinjen alligevel med et resultat før skat på +239K mod sidste års rekordoverskud på 778K. Samtidig har vi fortsat kunnet glæde os over en rigtig fin likviditet.

Det er bestyrelsens opfattelse, at et positivt resultat på en lille kvart million i et år med forholdsvis store vedligeholdelsesomkostninger og et absolut rædselsfuldt sommervejr må betragtes som absolut tilfredsstillende.

Bryghuset arbejder jo efter bestyrelsens opfattelse under ganske gunstige vilkår, idet vi i virkeligheden jo ikke er sat i verden for at tjene en masse penge til nogen ejere, for der sidder ikke nogen "grimme kapitalister" nogen steder og trækker penge ud af bryghuset. Vores opgave er jo i vores optik stadig den samme som gjaldt da Bryghuset blev startet, nemlig at skabe og fortsat udvikle et sted som de lokale kan bruge og kan nyde, og med det yderligere formål at medvirke til at skabe aktivitet på havnen (og dermed også være med til at forbedre områdets image udadtil). Alt selvfølgelig med den nødvendige omhu og respekt for aktionærernes investering. Hvis aktionærerne ikke er enige i dette formål går vi ud fra at vi hører om det.

2017 var som tidligere år et år med virkelig mange aktiviteter på vores bryghus: Det blev f.eks. til 15 musikarrangementer (bl. m. a. Anne Dorte/BillyCross, Anders Blichfeldt, Marie Carmen Koppel, Sko/Torp osv). Et tilsvarende antal mad/øl/gin/vin/festrelaterede arrangementer. Herudover har bryghuset deltaget i 4 øl festivaler eller ølhyldestarrangementer både internt og eksternt.

Som lidt FUN FACT kunne det måske være interessant her at nævne at der sammenlagt hos Hersted og her i huset i 2017 er produceret (og drukket!) 60.635 liter HB øl. Det svarer faktisk til 151.587 store fadøl, hvilket vil sige at der hver time i 2017 døgnet rundt faktisk et eller andet sted blev drukket 17 HB øl!!! Her må det være på sin plads at sige. "Tak for hjælpen!"

Der er ligeledes i 2017 blev arbejdet hårdt på at forbedre vores service på Bryghuset, og vi kan glædeligvis konstatere at tiltagene med nye logistikrutiner, fintuning af menukort, montering af "tilkaldeflag" på udendørsbordene, øget fokus på oplæring af nye medarbejdere osv. faktisk har haft en særdeles positiv effekt på vores serviceniveau, og vi glæder os over at vi umiddelbart har oplevet væsentlig færre klager end i tidligere år.

Én klage er selvfølgelig altid en for meget, og vores dygtige personale fortsætter ufortrødent med at forsøge at hæve serviceniveauet. Der er dog ingen tvivl om, at der også i den kommende højsæson vil kunne forekomme perioder med ventetid på mad når vi (forhåbentlig) oversvømmes af glade sommergæster, det er simpelthen uundgåeligt. Derfor på forhånd tak til alle jer der udviser forståelse for situationen og stadig møder vores søde unge lidt pressede (og i nogen tilfælde utrænede) medarbejdere med et smil!

På personale siden er der enkelte ændringer siden sidste år. I køkkenet kunne jeg sidste år meddele at vi desværre havde måttet sige farvel til Detlev og derfor søgte en ny kok. Som de fleste af jer formentlig har opdaget, er det lykkedes for os at finde en virkelig fantastisk erstatning for Detlev, nemlig Morten. En ung, frisk og kreativ kok, og tillige et dejligt positivt og behageligt menneske fuldstændig ligesom vores øvrige dygtige medarbejdere i køkkenet (Claus, Susan, Elin, Michelle og alle de andre fantastiske unge mennesker). I caféen har vi desværre måttet sige farvel til Christina, som desværre ikke længere kunne få jobbet på bryghuset til at hænge sammen med familie og to små børn. Der er endnu

ikke ansat en egentlig fastansat erstatning for Christina. Så indtil videre knokler dejlige Maise og Mette med at servicere vores gæster, rigtig godt hjulpet af vores mange virkelig dygtige og flittige unge mennesker, hvoraf en del efterhånden er ganske erfarne. I lighed med tidligere år har vi jo måttet ansætte rigtig mange ekstra unge mennesker til at hjælpe os gennem sommeren, hvoraf nogle i sagens natur vil være nye og mindre rutinerede. Rent faktisk vil der være over 70 timelønnede ansat på Bryghuset hen over sommeren. Også her håber vi at I vil hjælpe med at gøre livet lidt lettere for dem. Et smil gør jo en kæmpe forskel.

På ølsiden er det heldigvis Thomas der fortsat regerer. Det er vi særdeles glade for, for det er jo altså en fornøjelse at have en brygger tilknyttet som gang på gang fremtryller fantastiske nye og spændende øl (som kunderne oven i købet kan lide). I 2017 f.eks. Påskebryg anno 17 - HB no. 8 - Enebær IPA - Melby Overdrev Brown ale - Nüsse Dunkelweissen!! For at afslutte personale delen, skylder jeg at orientere jer om at vi også i år har haft besøg af 3F, som fortsat ønsker at vi skal indgå i restaurationsbranchens overenskomst. Vi har dog i lighed med sidste år endnu en gang afvist deres ønske ud fra den betragtning, at hverken Bryghuset eller vores medarbejdere vil få nogen fordele af overenskomsten. Tværtimod vil den medføre utrolig meget administration og omkostninger og i øvrigt gøre hverdagen meget besværlig for os. Der er ikke fra medarbejdersiden udtrykt noget ønske om en overenskomst, ligesom vi aktuelt ikke har ansatte som er medlem af 3F. Jeg vil dog gerne understrege, at det fortsat er Bryghusets politik, at alle medarbejdere skal behandles godt, respektfuldt og have mindst lige så gode arbejdsforhold som de ville have haft med en overenskomst.

Hvis vi kigger lidt fremad, ja - så fortalte vi jo sidste år lidt om, at vi havde et ønske om at opprioritere øllet. Vi har i mellemtiden kunnet glæde os over at mange af jer og vores øvrige kunder øjensynligt, at dømme efter de kommentarer vi modtager, er helt enige i den holdning. Vi (og primært Bryghusets ledelse og medarbejdere) har således indledt en proces, hvor formålet er at udvikle os til igen at være måske lidt mindre café og meget mere Bryghus, med en lidt tydeligere reference til at vi faktisk ligger på en havn. Det er helt bevidst en langsom proces, som berører både ølbrygning, spisekort og mad og endelig også selve bryghuset rent interiørmæssigt. Lokaler og interiør vil hen over tiden få et lidt mere bryghusagtigt rustikt udtryk, maden vil blive lidt mere rustik og i højere grad bære spor af at vi ligger på en havn og faktisk i nogen udstrækning har adgang til lokale råvarer. Desværre kan vi ikke fuldstændigt basere os på lokale råvarer da udbuddet ikke altid er tilstrækkeligt eller til rådighed når vi skal bruge det. Vi bruger jo efterhånden ganske store mængder af råvarer og har selvfølgelig behov for at de kan leveres i de mængder og på det tidspunkt vi har brug for. Måske har I bemærket, at menukortet og tavlen allerede har ændret en smule karakter, at service (tallerkener) er blevet mere rustikke, ligesom Mette har barslet med en fantastisk ny opdateret hjemmeside. Alt sammen en del af den udvikling som vil fortsætte gennem

2018.

Men for at vi rigtig kan fremstå som et bryghus, drejer det sig selvfølgelig i høj grad også om øllet. De fleste af jer har formentlig bemærket, at der i bryggeriet nu står to nye moderne combi tanke som er i færd med at blive færdigmonterede. Det er fase 1 i den plan som vi allerede præsenterede på sidste års generalforsamling. Ideen med de nye tanke er selvfølgelig at det skal blive meget lettere at producere god øl i huset. Vi har derfor også indgået en aftale med Thomas om at udvide samarbejdet med det formål at producere endnu flere nye spændende øl gennem året. Det bliver fantastisk spændende og vi glæder os rigtig meget til at slippe Thomas løs i det lidt mere moderne bryggeri.

MEN! Der er jo altid en pris at betale, og den kommer I jo til at være med til at betale (dog i dette tilfælde ikke i kroner og ører!). Men da vi i de nuværende barer kun har 6 haner, svarende til antallet af faste øl, - ja, så giver det sig selv at en større del af disse haner fremover vil være optaget af nye og spændende øl fra vores eget bryggeri (som jo ikke kommer på flaske). I vil derfor fremadrettet i højere grad end tidligere komme til at opleve at lige netop jeres yndlings øl altså måske ikke er på hanerne. Til gengæld vil de jo altid være tilgængelige på flaske (så får man jo også 10 cl mere!).

Jeg vil godt endnu en gang understrege at alle disse ændringer som langsomt vil finde sted i løbet af året, og som jo bliver utrolig spændende at følge, faktisk er et udtryk for de ønsker og kommentarer vi i højere og højere grad modtager fra aktionærer og kunder omkring flere nye spændende øl, og lidt mere bryghus., så vi lytter altså faktisk til jer! I øvrigt er både bestyrelsen og ledelsen fuldstændig enige i retningen, for vi er nemlig sikre på, at vi skal lidt tilbage til rødderne og ikke glemme at Halsnæs Bryghus faktisk er et bryghus, for kun derved adskiller vi os jo væsentligt fra havnens øvrige udmærkede forretninger.

Et par aktionærer har i forbindelse med tilmeldingen til generalforsamlingen bedt om at blive informeret lidt om bestyrelses honorarer og A-aktionærernes mulighed for at få forrentet deres investering. Det er jo et ganske relevant spørgsmål (og måske mærkeligt at det ikke er stillet før!).

Jeg vil meget gerne svare på de to spørgsmål, og svarene er for så vidt ganske enkle: Det sidste først. A-aktionærernes mulighed for at få forrentet deres aktieinvestering er fuldstændig den samme som B-aktionærernes, dog med den forskel, at der i tilfælde af at det på et eller andet tidspunkt skulle besluttes at udbetale udbytte, så skal der betales to gange udbytte per A-aktie mod 1 gang udbytte til B-aktier. Der er i øvrigt også dobbelt stemme ret til A-aktier ved en eventuel afstemning på generalforsamlingen. Dette fremgår alt sammen af både de oprindelige og de nye vedtægter som i øvrigt kan ses på hjemmesiden. (Der er indtil videre aldrig udbetalt udbytte og kun foretaget en afstemning

vedr. ny aktieemission). Det alternative udbytte, som jeg beskrev sidste år, gælder både A – og B-aktionærer.

For så vidt angår bestyrelshonerer er svaret det enkle at der ikke udbetales nogen form for honorar eller godtgørelse til bestyrelsen. Ingen sidder altså i bestyrelsen for pengenes skyld, men alene af interesse, og det er faktisk i min optik rigtig godt (Vi har forsøgt det samme med personalet, men uden succes!).

Bestyrelsesmedlemmerne kan så glæde sig over at der er gratis kaffe og brød til bestyrelsesmøderne som i øvrigt afholdes kl. 7:00 om morgenen. Herudover tilfalder der ikke bestyrelsesmedlemmerne andre fordele end dem de måtte have ret til som aktionærer (evt. en gratis øl ved arbejde), men når vi træder ind ad døren som gæster er det fuldstændig på lige fod med alle andre gæster.

Sluttelig, som altid, en kæmpe tak til vores meget dygtige ledelse (de skønne direktører Maise og Mette og køkkenkongen Claus) og til alle de øvrige fantastiske medarbejdere både de fastansatte og de mange skønne unge timelønnede i både køkken, opvask og café. I har alle, hver på jeres område ydet en kæmpeindsats og medvirket til, at det der truede med at blive et katastrofalt dårligt år, alligevel endte rigtig positivt. Tusind tak til jer allesammen!

Stor tak også til den øvrige bestyrelse for et fantastisk godt samarbejde og en ekstra hånd her og der når der var behov for det. Og så igen i år ikke mindst tusind tak til alle jer der støtter, bruger og holder fast i bryghuset. I er fortsat helt uden sammenligning Danmarks absolut bedste stamkunder.

Tak.