

Ordinær Generalforsamling 2021 21.05.22

Formandsberetning

Som jeg sagde i min velkomst, er det virkelig fantastisk endelig at stå her igen til en "rigtig" generalforsamling. Vi havde naturligvis et lille hyggeligt "aktionærmøde" 14.11.21, men nogen rigtig generalforsamling var det jo ikke.

De tre år der er gået siden seneste generalforsamling har været lidt af en rutchebanetur for vores bryghus, ikke mindst naturligvis p.g.a Coronaen. Heldigvis går rutchebaner dog både op og ned, og de ender sædvanligvis der hvor de startede!

Men forløbet har været ganske specielt og derfor vil jeg godt forsøge – helt kort – at beskrive bryghusets udvikling gennem de sidste 5 år.

Bryghuset har jo siden starten for 13 år siden haft en rivende udvikling med stigende omsætning og efterhånden acceptable bundlinjer.

I 2017 og 2018 nåede vi op på en omsætning godt 14 mill. med en bundlinje før skat ca. 1/4 mill. Pænt og solidt! Og måske vores naturlige niveau. Og det var sådan set også acceptabelt rent økonomisk idet bryghuset jo efterhånden er ganske velpolstret.

2019 gik det så faktisk rigtig skidt. Omsætningen faldt til 12,5 mill og bundlinjen endte på – 1/2 mill. Det første underskud i mange år. Årsagen til det? Ja, det var mest af alt en utrolig dårlig sommer (for det meste af byens forretningsliv). Også øget konkurrence på havnen. Det fik os naturligvis til at kigge indgående på vores forretning m.h.t struktur, omkostninger, indkøb osv. Så vi følte faktisk at vi havde fået tilpasset os "de nye tider" med - måske – lidt lavere omsætning.

Men så kom 2020 og 2021 med coronanedlukningerne! Omsætningen faldt yderligere (helt naturligt) til ca. 11 mill. MEN bundlinjen blev igen positiv med overskud i begge år på knap 1/2 mill.

Det positive resultat skyldes naturligvis i høj grad de compensationer vi har modtaget (og som muliggjorde, at vi kunne fastholde vores faste personale gennem hele forløbet), men også de besparelser og justeringer vi havde gennemført i 2019. Og ikke mindst kunne vi jo også glæde os over, at vi havde (og fortsat har) en utrolig loyal kundekreds, som altid støtter på om Vores Bryghus.

Det var lidt historisk!

Nu er rutchebaneturen forhåbentlig slut, og vi håber nu, at vi i 2022 igen kan nærme os vores "normale" niveau som i 2017 og 2020. Det er der faktisk en del der tyder på, selvom vi indtjeningsmæssigt, som alle andre forretninger er lidt pressede af de voldsomme prisstigninger.

Som Dennis vil illustrere senere, er situationen i dag den, at vi er kommet godt gennem 2 - 3 turbulente år, og fortsat kan glæde os over en solid forretning med en ganske fornuftig økonomi.

Men det er jo i dag 2021 det drejer sig om. Og på trods af stort set 3 måneders nedlukninger og restriktioner en stor del af resten af året, ja – så blev det faktisk et ganske aktivt år på bryghuset, og som Dennis vil illustrere, med et ganske tilfredsstillende resultat.

På de 9 måneder hvor vi var åbne, afviklede vi rigtig mange arrangementer. Koncerter med HP Lange Blues, Beatles hyldest, Thomas Buttenschön, Alberte. Aura, Hoppleheads, Moon Jam, Agerbæk/Jepsen osv. Vi deltog i Taste and Run (Grønnesegård) og Esrum Ølfestival og Øllets Dag på Bryghuset. Vi havde søndagsjazz i august o.m.a.

Så solgte vi faktisk også en hel del af vores fantastiske øl. Faktisk 47.500 liter svarende til 107.022 genstande (fordelt på flasker og fadøl). Det svarer faktisk til, at der blev drukket gennemsnitligt 438 genstande per dag på de 244 åbningsdage vi faktisk havde i 2021. (293 genstande/dag helt år).

Men ølsalget svarer jo fortsat kun til ca. 40% af omsætningen, så der skulle jo også produceres lidt mad ude i køkkenet. For det er jo fortsat sådan, at maden altså udgør den største del af vores omsætning. Og for ligesom at illustrere størrelsen af vores madproduktion i køkkenet, ja så producerede og solgte vi faktisk:

8.500 rejemadder (1,7 tons rejer)

11.000 burgere/pariserbøf (3,2 tons oksekød)

1 ton nakkefilet (pulled pork)

...og så stegte vi faktisk 825 kg. bacon.....

Så grundlæggende håndterer vi jo ganske store mængder af øl, mad og andre lækkerier her på bryghuset. Men uden nogen til at arrangere, planlægge, lave maden og servere øl og mad og forkæle vores gæster er det hel jo ikke rigtig noget værd!

Derfor skal der også i år lyde en kæmpe tak til hele vores fantastiske personale, ledelsen, de faste medarbejdere og de timelønnede. De har alle sammen ydet en helt formidabel indsats gennem et svært, turbulent og til tider i virkeligheden ekstremt travlt år.

Der er jo siden sidste generalforsamling i øvrigt sket lidt på personalesiden.

I cafeen er det jo stadig Maise der styrer, godt hjulpet af Lisa. Hertil kommer naturligvis vores fantastiske unge mennesker hvoraf en del næsten må betragtes som "faste".

(Nogen vil måske have bemærket at Maise faktisk ikke er til stede i dag. Hun har helt undtagelsesvist fået fri og styrter i disse dage dels på cykel og dels løbende op og ned af alle Spaniens bjerge). Hun har bedt mig hilse jer alle mange, mange gange og beder mig i øvrigt i den forbindelse oplyse, at der jo stadig er plads til flere sponsorkilte på vores udendørs borde! (2000+moms/8 fadøl)

.

I køkkenet styrer Claus og Susan fortsat godt hjulpet af Michelle som nu er tilbage efter et par omgange barselsorlov, (hvilket der i øvrigt kom et par fantastisk søde børn ud af). Også i køkkenet er vi velsignede med en lang række fantastiske unge timelønnede.

Susan var som nogen måske ved borte en kort periode, men fandt heldigvis hurtigt ud af, at hun selvfølgelig alligevel ikke kunne undvære bryghuset. Så hun er heldigvis tilbage. Siden sidst, har vi så desværre måttet sige farvel til Elin og Trine. I den forbindelse skal jeg da også lige nævne at Claus nu også er trådt ind i rækken af 10 års jubilarer på bryghuset.

I bryggeriet er det stadig Thomas der drejer på hanerne og hele tiden kan blive ved med at producere nye spændende og ikke mindst velsmagende øl. Som man måske vil have bemærket, er produktionen af øl brygget in house steget ganske meget. Det er jo et led i vores øgede fokus på øllet.

Som de skarpeste af jer har bemærket, nævnte jeg jo ikke mange navne. Det skyldes, at vi faktisk er lidt færre fastansatte end tidligere. Det betyder til gengæld, at vi har et større antal timelønnede tilknyttet, Og heraf nogen med en ret fast (og for enkeltes vedkommende også ret lang) tilknytning til bryghuset. Det er sådan, at vi lige p.t. (tror jeg) har omkring 40 – 50 medarbejdere tilknyttet.

Det stiger jo så, når vi kommer længere hen på sommeren formentlig til omkring 70 (hvis vi da kan skaffe alle dem vi gerne vil have!)

Så det vil tage rigtig lang tid at nævne dem alle, og af fare for at glemme nogen af dem, vil jeg således ikke begynde at nævne deres navne, hverken Tina, Marie, Kristine, Jonatan, Gustav, Lærke, Tinika, Maggie, Signe, Natasja, eller nogen af de andre..... men blot slå fast, at vi har verdens bedste medarbejderstab. De er allesammen lige vigtige, uanset om de arbejder i opvasken, køkkenet eller i cafeen. Og vi er sindssyg glade for dem alle.

Så kæmpe tak til alle medarbejdere for deres formidable indsats.

Hvis vi lige skuer lidt fremad og kigger på 2022, ja så ser det faktisk ganske pænt ud. Omsætningen følger indtil videre pænt vores budget, som omsætningsmæssigt vil bringe os tilbage til niveauet fra 2017 og 2018. Men som sædvanligt afhænger det meste jo af hvordan sommeren, og dermed turistsæsonen udvikler sig (ikke mindst vejrmæssigt).

Der er planlagt en lang række arrangementer/koncerter i resten af 2022 og reservationerne vælter ind. Også programmet for det kommende år er allerede under udarbejdelse. Da mange af vores koncerter sædvanligvis (heldigvis) bliver ret hurtigt udsolgt, kan jeg kun opfordre til at man orienterer sig om programmet på vores hjemmeside og husker at booke i god tid.

Det er klart, at med den turbulens der i de seneste par år har præget hverdagen på bryghuset under coronaen, - ja – så har der ikke rigtig været overskud til at udvikle helt nye og vilde strategier for bryghuset. Vi arbejder derfor fortsat med udvikling indenfor de to områder som blev fastlagt i 2018.

1. Stærkere fokus på øllet og det faktum at vi jo faktisk er et bryghus, som jo er den måde hvorpå vi adskiller os fra de øvrige forretninger på havnen
2. Fokus på at udvikle omsætning og aktiviteter udenfor højsæsonen, hvor vi fortsat har en hel del ledig kapacitet. Så forsøger fortsat at afvikle så mange arrangementer og koncerter udenfor højsæsonen.

Her var f.eks. også vores Taco-tirsdage en stor succes.

Situationen har jo heller ikke inviteret til de helt store nye investeringer. Der er dog investeret i en ny superkølemaskine til køkkenet (120K) med det formål at kunne nedkøle vores mad meget hurtigt og effektivt. Selvfølgelig for fortsat at kunne sikre den højst mulige kvalitet af vores mad.

Ellers har det mest drejet sig om almindelige udskiftninger og vedligehold.

Jeg har ved tidligere lejligheder nævnt vores drøm om bygningsmæssigt at udvide lidt på selve bryggeridelen, hvor vi i den grad kunne bruge lidt mere plads. En udbygning er dog foreløbig sat lidt på hold, medens vi nu i stedet arbejder med en plan om at anskaffe yderligere et antal serveringstanke (500 l.). Dette vil være med til at formindske det plads- og arbejdskrævende brug af fustager. Dels for cafepersonalet og ikke mindst for vores brygger som vi jo gerne vil give så gode arbejdsforhold som muligt, så vi også fremover kan nyde Thomas' fantastiske "in house" bryggede øl.

Jeg har tidligere i beretningen velfortjent rost og takket vores fantastiske personale, men jeg vil også gerne her mod slutningen sende en varm tak til alle dem/der gennem året, helt frivilligt, er os behjælpelige med mange forskellige opgaver.

Det gælder f.eks. OleMaibritt, folkene fra Danske Ølentusiaster som har hjulpet os i forbindelse med øl-messer osv.) og mange andre.

Og ikke mindst skal der selvfølgelig også lyde en stor tak til mine bestyrelseskollegaer for deres indsats og for et fremragende samarbejde.

...Og så, selvfølgelig, til slut aller mest en kæmpe, kæmpe tak til alle jer der som aktionærer og trofaste gæster på bryghuset gør det muligt fortsat at drive og udvikle dette fantastiske sted til glæde for os alle sammen.

Tak