

Formandens Beretning til GF 2023 afholdt 25.05.2024

Efter at vi på sidste års generalforsamling desværre måtte præsentere jer for et rigtig kedeligt regnskab, har vi naturligvis sat alle sejl til for at kunne få rettet op på de lidt kedelige tal. Og det glæder mig at kunne berette at det faktisk er lykkedes for os i endnu højere grad end vi havde turdet håbe på.

Regnskabet for 2023 viser en omend begrænset så dog positiv udvikling i omsætningen (+8%).

Men endnu mere positivt er det dog, at bundlinjen endte med et overskud på ca. ¼ mill. kr. mod underskuddet i 2022 på -460K, altså en forbedring på knap ¾ mill. kr. Dennis vil som sædvanligt selvfølgelig gå mere i detaljer med tallene.

Der er flere grunde til den regnskabsmæssige forbedring. Dels har vi jo naturligvis som tidligere nævnt faktisk i hele perioden efter Coronaen arbejdet intenst med at analysere alle omkostninger og gennemføre alle de besparelser der har været fornuftige og mulige. En del af disse besparelser er nu slået igennem og påvirker regnskabet positivt. Det er naturligvis et arbejde som fortsættes løbende.

Samtidig har vi selvfølgelig fortsat måttet kigge på priserne hvor vi i så høj grad som muligt har forsøgt at kompensere for den ret voldsomme inflation vi i en periode har oplevet på vores indkøbspriser. Det vil vi også gøre fremadrettet, så vi kan ikke love at I ikke også fremadrettet vil kunne opleve mindre justeringer af vores priser. Men det er glædeligt at vores DG i 2023 vendte tilbage til et noget mere positivt og normalt niveau.

Og det er fortsat, som det har været siden vi startede, vores målsætning at Bryghuset skal kunne levere mad af en god kvalitet til priser som vores kunder synes de har råd til at betale.

Men alt i alt kan vi jo heldigvis konstatere, at vi efter et glimrende 2023 fortsat befinder os på sikker grund med en fortsat glimrende økonomi.

Udsigterne for indeværende år er fortsat svære at vurdere på. Perioden jan – april (som jo er den periode vi kender nu) ligger nogenlunde på niveau med sidste år og en my efter budgettet. Men vi må jo konstatere at foråret lod vente på sig, da foråret og solen jo ikke viste sig inden vi kom ind i maj. Tallene er meget små i jan – april, og alt afgøres jo næsten af resultaterne i perioden maj – august hvor vi har de store omsætningstal og de mange turister. Så vi er fortsat ret fortrøstningsfulde mht 2024.

Hvad skete der så i det forgangne år ?

Ja, på den kedelige side sige må vi konstatere at det fortsat ikke helt er lykkedes os at få løst de tekniske/bureaukratiske problemer i forhold til vores tanke, så vi har også gennem hele

2023 og frem til i dag måttet støtte os til Herslev og ikke mindst Peter Sonne som har hjulpet os med en lang række spændende og dejlige specialbryg. Tak til Peter for det.

Ikke mindst Rene har arbejdet virkelig hårdt på at finde løsningen på vores problem, og vi følte faktisk for et par måneder siden at vi var lige ved at være der. Men bureaukratiet vandt desværre i første omgang (igen). Der arbejdes videre på sagen, og vi finder selvfølgelig før eller sener en brugbar løsning på problemet.

På den positive side kan vi nævne:

De udendørs bordbænkesæt er blevet fuldstændig renoverede inden foråret for alvor startede. Vi synes faktisk de er blevet ganske flotte igen. Det havde ikke kunnet lade sig gøre uden stor hjælp fra både nogle af de ansatte, nogle bestyrelsesmedlemmer og bestemt ikke mindst en kæmpe hjælp fra venner af huset (specielt Majbritt og Ole for mange, mange timers frivilligt arbejde). Tusind tak.

Det samme gælder sådan set for den indvendige renovering som iflg. traditionen blev gennemført i januar (i år med maling, afhøvling af gulve, nye lofter osv.). Også her er vi rigtig glade for opfriskningen med nye farver osv.

Men det vi har modtaget absolut den største ros for er utvivlsomt at vi har fået monteret 2 ekstra haner på baren i cafeen ! Det har virkelig forstærket indtrykket af at vi jo faktisk er et bryghus, nu med et endnu større udvalg af spændende og dejlige øl. Det gælder både vores egne og forskellige spændende gæstebryg.

2023 blev som altid et spændende og ekstremt travlt år, både i cafeen og i køkkenet. Der blev gennemført mere end 30 åbne arrangementer, heraf 24 musikarrangementer (bl.a. med Dissing og Las, Kristian Lilholt, Kim Larsen Hyldest, John Mogens Showband, Beatles Tribute og mange andre) + og dertil selvfølgelig rigtig, rigtig mange private arrangementer, primært på bolværket.

Vores "Onsdag uden opvask" har også udviklet sig til en virkelig succeshistorie, og det samme gælder faktisk vores brunch i weekenderne som efterhånden er virkelig velbesøgte.

Så er der i 2023 også dukket et helt nyt og sjovt fænomen op, idet der på vores vinter lukkedag om mandagen er opstået hvad der da formentlig er Nordsjællands største strikkeklub. Vi antydede på sidste års generalforsamling at det kunne være på vej, men ingen havde vel forestillet sig at Maises initiativ kunne udvikle sig til som det er sket. Hvem havde forestillet sig at vi skulle opleve op til 80 strikkende, glade (og formentlig snakkende) kvinder i cafeen på en lukkedag. Fantastisk hvad Bryghuset altså også kan bruges til. (Mangler vist stadig at se den første strikkende mand hernede, men det sker måske i næste sæson hvor strikkeaftenerne vender tilbage på bryghuset).

Vi antydede også sidste år at der blev arbejdet med evt. at arrangere Bingo-Banko. Dette projekt har endnu ikke materialiseret sig, men der arbejdes fortsat på det.

For at kunne gennemføre så mange arrangementer og selskaber og for igennem hele året at kunne servicere rigtig mange kunder og give dem gode og positive oplevelser på bryghuset, - Ja, der kræves naturligvis et fantastisk personale, - og det har vi virkelig !!

Vi har i det forløbne år tilknyttet endnu en enkelt medarbejder i caféen til staben af fastansatte, nemlig Marie Louise. Det er vi rigtig glade for.

Men udover de fastansatte (som I jo sikkert alle efterhånden kender, Maise, Claus, Susan, Michelle, Tinika, Marie Louise osv.), ja så har vi jo en fantastisk stab af timelønnede, primært yngre, medarbejdere uden hvem det hele ville være umuligt.

Det gælder i opvasken, i køkkenet og i cafeen. Og her er vi jo i den grad heldige med at råde over de mest fantastiske unge mennesker. Vi mister naturligvis nogle af dem hvert år når de f.eks. drager til hovedstaden for at studere, men til gengæld er nogen af de yngste efter deres turnus i opvasken så klar til at rykke ind i selve køkkenet og måske senere i caféen. Man kan sige at vi på en måde er en lille smule selvforsynende. Hertil kommer, at en del af de erfarne unge som er rejst til Kbh., ofte vender tilbage for at deltage i arbejdet i og fællesskabet omkring Bryghuset. Ikke desto mindre er det en kæmpe opgave hvert forår – og også i år -at få fundet de unge som der er brug for ikke mindst i caféen og sikre, at de er klar til sæsonen når det rigtig går løs. Det plejer at lykkes, og det gør det også i år.

Men som sædvanligt lige en lille bøn til jer allesammen. Husk at mange af vores unge mennesker jo er helt nye når de starter, og der er meget der skal læres. Så vær søde at gi dem et lille smil hvis et eller andet skulle kikse en lille smule her i begyndelsen. Det varmer og hjælper meget mere end sure og negative bemærkninger.

Sidste år nævnte jeg, at vi havde ansat vores første kokkelev Tinika. Tinika er nu i sit andet år som kokkelev og hun bliver selvfølgelig hamrende dygtig. Derfor har Tinika nu også (efter eget ønske!) fået lov til at føre sig lidt mere frem som kok. Der er derfor arrangeret et par aftener hvor Tinika byder på en toretters "Tinikamenu". Det kræver tilmelding, og jeg kan da oplyse at den næste menu serveres på onsd. d. 29. maj. Så I kan lige nå at bestille bord.

Jeg har nævnt de mange aktiviteter der blev gennemført i 2023, men aktivitetsniveauet er jo ikke dalet i år. Der er allerede gennemført virkelig mange super gode arrangementer i 2024, og det fortsætter! Der har til næsten alle arrangementer været fuldt hus, og vi er sikre på at den tendens fortsætter. Så et rigtig godt råd vil være at opfordre jer til at gå ind på bryghusets hjemmeside og se alle de kommende arrangementer og få bestilt plads i god tid. En del af de

kommende arrangementer er faktisk allerede udsolgt, og resten bliver formentlig udsolgt meget hurtigt.

For første gang julekoncert d. 29.11 m. Rie Rasmussen, et bliver fantastisk !

Der skal som sædvanlig lyde en kæmpe tak

Tak til direktionen og ledelsen for at holde styr på det hele.

Tak til det faste personale for deres fantastiske og loyale indsats

Tak til de unge for at knokle på fantastisk vis og for at fastholde os (mig i hvert fald) i troen på og tilliden til ungdommen.

Tak til jer alle sammen for at skabe og bevare et arbejdsklima som jeg tror er ganske exceptionelt for vores branche.

Og tak selvfølgelig til alle jer der bliver ved med at støtte vores bryghus med jeres besøg. Det er jo faktisk for jeres skyld vi er her.....

Så har jeg i år en lidt særlig tak...fra mig. Som nogen måske har hørt, bliver dette min sidste beretning, da jeg har besluttet at trække mig fra bestyrelsen fra og med slutningen af denne generalforsamling. Der er ikke noget dramatisk i det, og det er mit eget valg. Jeg fornemmer simpelthen at tiden er kommet, og som I vil erfare lidt senere findes der yngre og meget kompetente erstatninger klar til at overtage i bestyrelsen. Så det bliver så godt!

Men jeg vil gerne takke for de snart 15 fantastisk år som jeg fik lov til at være med. Jeg har nydt hvert et øjeblik. Tak til mine venner i bestyrelsen, tak til et utroligt dejligt personale og tak til alle i aktionærer som har bakket op om bryghuset i alle årene.

Tak.....

