

Bestyrelsens beretning for Bryghuset Vendia ApS, generalforsamling 26. Juni, 2016.

På bestyrelsens vegne vil jeg gerne byde velkommen til generalforsamling i Bryghuset Vendia ApS, for regnskabsåret 2015 / 16.

Vi driver stadig en god og stabil forretning, med et solidt primært driftsresultat, om end der er nogle forudsætninger der har påvirket det regnskabsmæssige resultat.

Alle vore forretningsområder viser stadig positive resultater, herunder er det især dejligt at kunne konstatere at vores nye Bistro V i Aalborg, efter i regnskabsåret kun at have været i drift i ca. 5 måneder, bidrager positivt.

Vi kan for regnskabsår 2015 - 2016, som er vores 9. regnskabsår, konstatere et faldende overskud.

Som nævnt på sidste års generalforsamling har vi for årene 2012 - 2015 udnyttet den daværende kommunale løntilskudsordning, hvilket har betydet et sekscifret tilskud. I dag er der ingen tilsvarende tilskudsmuligheder.

Morten Ovesen vil, som vores revisor, senere præsentere regnskabet, men jeg vil gerne her knytte nogle bemærkninger til det.

Regnskabet for 2015 / 16 viser et samlet overskud, for alle tre forretninger, på 469 tKr. efter afskrivninger og skat på 1065 tKr.

Bistro V Aalborg bidrager med 112 tKr. I regnskabet fremgår det af posten "Indtægter af kapitalandele".

Det giver et primært driftsresultat på ca. 1,5 million kr.

Bistro V Aalborg er et selvstændigt ApS, med den samme bestyrelse som Bryghuset Vendia ApS. Bestyrelsen har inden denne generalforsamling afholdt generalforsamling i Bistro V Aalborg ApS.

Bistro V Aalborg's resultat er meget tilfredsstillende, da det er for en 6 måneders opstartsperiode, bl.a. præget af husleje og lønninger inden åbning.

Vi har i regnskabets ledelsesberetning betegnet regnskabet som værende tilfredsstillende, idet den primære drift viser et resultat på lige fod med tidligere år.

Hvis løntilskudsordningen havde bestået, ville resultatet for Bryghuset Vendia ApS have været på niveau med sidste års resultat.

Og jeg er glad for at kunne sige, at løntilskudsordningen har virket efter hensigten her i huset, idet vi i dag har fastansat 5 medarbejdere, der er kommet ind i firmaet efter at have været ansat under denne ordning.

Vi beskæftiger i dag i alt ca. 80 medarbejdere, inklusiv Bistro V Aalborg, og har således forøget vores samlede medarbejderstab med ca. 30 personer.

Drift af restaurant byder på rigtig mange udfordringer. Specielt ventetider er et generelt problem i branchen – det er det til tider også på vores restauranter.

Der er en hårfin balance mellem at have ikke for meget personale på job, og heller ikke for få.

Vi bruger derfor mange kræfter på hele tiden at have den korrekte bemanning, dels ud fra erfaringer fra tidligere år, men i særdeleshed ud fra hvad der sker i byen, hvad der er i TV og ikke mindst spiller vejrudsigten en meget stor rolle.

Det er ikke altid vi rammer plet – men vi gør vores absolut bedste.

Vi har af samme årsag fået installeret nyt bookingsystem på de to Bistro V restauranter, så det nu er muligt at booke online, både via mobil, tablet og computer.

Booking systemet hjælper med at optimere vores gæsteantal, og det giver et bedre overblik over vores bookinger, ankomsttidspunkter m.v. hvilket er med til at minimere ventetider.

Systemet fortæller også, om vi kan tage flere gæster ind og stadig nå at servicere dem.

Vi har derfor en stor bøn til vores gæster om at benytte sig af dette booking system. Book i god tid, så man er sikker på at få plads.

Vi er nu blevet en ganske pæn stor virksomhed i Nordjylland, en virksomhed der i høj grad præger det nordjyske restaurantliv, en virksomhed der er kendt på landsplan, en virksomhed vi alle kan være stolte af.

Vi har således også i dette regnskabsår modtaget rosende omtale af mange madskribenter.

I den Danske Spiseguide er Bryghuset Vendia's Brasserie udnævnt til "Årets Brasserie 2015".

I White Guide er der 30 restauranter optaget i Nordjylland, og Vendia er repræsenteret med alle vores restaurantforretninger, nemlig "Bistro V Hjørring", "Bistro V Aalborg", "Vendia Brasserie" og "Vendia Gourmet", der er placeret som nr. 22 i hele Danmark.

I White Guide Norden er Vendia Gourmet optaget i masterclass, og Vendia Brasserie øverst i klassen lige under.

Vi arbejder vedvarende med udvikling af alle vores forretningsområder.

Lad mig eksempelvis nævne Føtex's "Go Local", der er forskellige lokalvarer landet over, og hvortil vi leverer forskellige af vore produkter.

Samme koncept leveres til slagterkæden "Mad med Mere".

Jeg omtalte sidste år vores foodline koncept, der nu er navngivet "100 %", og findes i to varianter.

Den ene serie har sort logo, med påskriften "100 % hjemmelavet".

Og det er netop det det er. Lavet i eget køkken, helt fra bunden, af vores egne dygtige kokke, af sæsonens gode råvarer – gerne lokale – men vigtigst af alt, er alt lavet efter den sammen kompromisløse tankegang, som er grundstenen i vores virksomhed.

Det kan være færdigretter fra frost, som blot skal lunes, supper, saucer, marmelader, marinader og meget mere.

Den anden serie er "100 % håndplukket". Det er produkter som vi ikke selv fremstiller, men som vi bruger i vores køkkener og restauranter.

Det er produkter som vi står 100 % inde for, og denne serie tæller en lang række af delikatesser, f.eks. bjæske, kaffe, the, oliven og honning.

Alt kan købes i vores Deli'er - så kom endelig forbi og bliv fristet.

Bryggeriet er i god gænge, og vi har fået gode samarbejdsaftaler med mange af de lokale foreninger.

Vi leverer efterhånden øl til mange store og vigtige begivenheder i hele Vendsyssel, senest det store "Naturen" møde i Hirtshals, og aktuelt lige nu "Hjørring Revyen", hvor man også kan nyde vores mad, og til Hirtshals Fiskefestival er det også Vendia øl der skal drikkes.

Syd for fjorden er vi også begyndt at få flere kunder, og en af årsagerne hertil er den gode synlighed vi har i Bistro V Aalborg, som er den bedst tænkelige repræsentant for vores øl – og som også er bryggeriets største ølkunde.

Som de fleste fodboldinteresserede nok har bemærket, har vi investeret i en ølvogn som har haft fast adresse på Hjørrings nye stadion ved alle VFF's hjemmekampe.

Og når den ikke slukker tørsten på engagerede fodboldfans, kommer den vidt omkring til store arrangementer som f.eks. karneval i Aalborg, Regatta Aalborg, Jazz festival, og sågar helt til Give til Weber Grill Camp.

Vi får fra tid til anden opfordringer til at fremstille andre typer af øl, og måske især mere særprægede typer .

Det vil vi også meget gerne, men vi har ikke mulighed for det.

Med de kunder og salgssteder vi har, og især de mængder de aftager, er det, med den produktions kapacitet vi har, ikke en mulighed.

Hen over året producerer vi 15 forskellige øltyper, hvoraf 9 er de faste typer, der er på lager året rundt.

Vi er nødt til hele tiden at have en tilstrækkelig mængde af de foretrukne typer på lager, ellers mister vi den fornødne fleksibilitet.

Breder vi os på antal af typer forsvinder fleksibiliteten.

Vi har de sidste par år internt i bestyrelsen arbejdet med muligheden for at udbetale udbytte til vores anpartshavere, og finder nu at tiden er inde til det.

Vi finder at virksomheden er i en god og stabil gænge, og er velkonsolideret.

Vi har en bred vifte af forretningsområder og indtjeningsområder.

Så vi har basis for det.

Bestyrelsen foreslår derfor i år at udbetale 5 % i udbytte - svarende til 587 tKr. - under forudsætning af generalforsamlingens godkendelse under dagsordenens pkt. 3.

Der er udsendt mail fra Computershare – det er firmaet der administrerer vores anpartshaverfortegnelse – i maj 2016, hvor vi har anmodet om oplysning om anpartshavernes CPR / CVR nummer, samt et bankkontonummer.

Vi havde håbet på at kunne være helt på plads med alle disse forberedelser til denne generalforsamling, men det er desværre ikke lykkedes.

Det viser sig at rigtig mange anpartshavere endnu ikke har givet os disse oplysninger, og det er der flere grunde til.

Det kan være skift af mailadresse eller at mailadressen aldrig er oplyst, en fuld mailbox, ændret postadresse, vi har i parentes skrevet til mange og fået mange af disse breve retur, det kan være forglemmelse, dødsfald o.s.v.

Så situationen er i dag at vi mangler oplysninger fra knap halvdelen af vores anpartshavere.

Jeg kan derfor ikke kraftigt nok anmode om, at alle der endnu ikke har bragt forholdet i orden får det gjort.

Hvis der er behov for hjælp, kan man henvende sig til enten Bryghuset Vendia eller Henrik Lintner på Svaneapoteket.

I henhold til skattelovgivningen er det ikke muligt for os at foretage udbetaling uden disse oplysninger, idet Bryghuset Vendia er tilbageholdelsespligtig af skat af det udbetalte beløb.

Under forudsætning af generalforsamlingens godkendelse, vil der derfor kun ske udbetaling til de anpartshavere, der har givet oplysning om CPR / CVR nummer og bankkonto.

I takt med at der efterfølgende sker registreringer af anpartshavere, vil vi månedsvist udbetale udbytte til disse anpartshavere.

Bestyrelsen har også haft opmærksomheden rettet mod muligheden for at kunne give anpartshaverne visse fordele.

Vi har derfor besluttet at indføre et "VIP" kort, der fra tid til anden giver mulighed for med fordel at kunne købe produkter fra Vendia og V.

Kortet har udseende som ethvert andet plastic kort, og skal præsenteres ved anvendelse af tilbuddet.

Oplysning om disse fordelskøb vil ske løbende via vores nyhedsbreve.

Indtil videre er der oprettet kort til alle anpartshavere, der har registreret sig i henhold til ovennævnte, og disse kort kan allerede afhentes nu.

Registrerede anpartshavere der ikke er til stede i dag kan efterfølgende afhente VIP kortet i restauranten på Vendia.

Lad mig også her, i parentes, gøre opmærksom på, at der på vores hjemmeside er oprettet en handelsplads for køb og salg af anparter.

Gå ind på www.bryghusetvendia.dk under "Om Vendia / Anpartshavere".

Det er også her du kan afgive oplysning om CVR / CPR nummer og bankkontonummer.

Jeg vil gerne præsentere Bistro V Aalborg lidt i ord og billeder.

Bistro V Aalborg er beliggende Toldbod Plads 2, mellem slottet og den gamle toldbod, og lige ned til havneområdet, hvor blandt andet krydstogtskibene ligger til.

Toldbod Plads er for ca. to år siden blevet gennemrestaureret og fremstår i dag meget smukt med marmorbelægninger, granitbænke m.v.

Det er et sted som er meget synligt fra den kørende trafik langs havneområdet, og hvor der hele året rundt er megen gående trafik.

Det er et sted, hvor det på nudansk så smukt hedder når man er ung, at man "chiller out". Der er under fem minutters gang til gågaden, og ca. ti minutter til "Gaden".

På Toldbod Plads foregår der igennem hele året en lang række af forskellige events. Der er et aktivt kulturliv hele tiden.

Restauranten har plads indendørs til 80 gæster, og der er mulighed for 125 gæster på vel nok Aalborgs bedste solbeskinnede udendørs serveringsområde.

Konceptet er det samme som er kendt fra Bistro V i Hjørring.

Vi er blevet fantastisk godt modtaget i Aalborg, og vi glæder os rigtig meget til at se hvordan sommeren kommer til at gå.

Indtil videre er starten gået over al forventning.

Så jeg vil tillade mig at konstatere, med en kendt danskers ord, at etableringen af Bistro V i Aalborg var "iagttagelse af rettidig omhu".

Jeg kunne også sige "iagttagelse af anpartshavernes interesser".

På personalefronten fortsætter vi med at uddanne dygtige elever.

Kokkeelev Thomas Sindvad har netop bestået med sølvmedalje, og Lasse Jensen fik guldmedalje.

Bryghusets nye tjener Mathias Bang Andersen har netop bestået sommelier uddannelsen.

Det er en sand fornøjelse at have så dygtige og dedikerede ansatte.

Der skal herfra lyde en stor tak til hele personalet i alle tre restauranter.

Ligeledes en stor tak til Kristian Rise, der som vanligt udviser stor entusiasme og dedikation, også uanset den store yderligere arbejdsbyrde Bistro V Aalborg indebærer.

Og naturligvis tak til bestyrelsen, der stadig udviser stor entusiasme og indlevelse i hele forretningen.

Tak for indsatsen i det forløbne år, jeg ser frem til et fortsat godt samarbejde.

Og hermed overlader jeg bestyrelsens beretning til generalforsamlingens videre behandling.

Med venlig hilsen
Bestyrelsen.