



Årsberetning for Jelling Bryggeri A/S 2014-2015 afgivet på generalforsamling 28.8.2015

Efter sidste års generalforsamling konstituerede bestyrelsen sig på sit første bestyrelsesmøde med Preben Schou som formand og Jørgen Rasmussen som næstformand og på daværende tidspunkt Jørn Stjernholm som sekretær.

En af bestyrelsens første opgaver var at prøve at finde en ny direktør til afløsning af Erik Ø. Jensen som ønskede at fratræde på grund af sit engagement i Byens Cafe ApS. Vi arbejdede stærkt på at finde en ekstern, men da dette trods en fordeling af Eriks tidligere opgaver ikke rigtig lykkedes, overtalte vi Jørn Stjernholm til at overtage jobbet. En af Jørns betingelser for at overtage arbejdet var at vi omlagde opgaverne således at andre overtog en del af arbejdet, dette er desværre ikke helt lykkedes, men der arbejdes stadig på dette.

Vi har blandt andet fået nedsat en produktionsgruppe som planlægger bryg, tapning pasteurisering, transport, så det bliver nemmere for alle at kunne hjælpe til og dermed også aflaster bestyrelsen med den praktiske planlægning. Vi har fået nogle ansvarlige personer for vore ”nøglekunder” som kan sørge for at der er øl til salg altid og øvrige aktiviteter hos disse kunder.

En følge af en stigende produktion og bestyrelsens fokus på øllets holdbarhed, har medført at vi pasteuriserer og opbevarer flaske øl i Hvejsel, har fustagelager i kølerummet i Super Brugsen Jelling samt lager hos AC El og i garagen hos Kjærgård (tidligere Jelling EL.) Dette medfører meget kørsel frem og tilbage samt ofte problemer med at det vi skal bruge står et forkert sted. Herudover mange resurser på rengøring af lageret i Byens Hus når der er kværnet malt.

Bestyrelsen besluttede at gå på jagt efter lokaler i Jelling så vi kunne samle tingene et sted foruden Byens Hus.



Vi var ude og se på egnede lokaler hos Veteranhotellet på Nordkrogen, Snedkergården ligeledes på Nordkrogen, som netop var udlejet til Jelling Musikfestival, samt hos Jelling Varmeværk i Grønnegade. Vi fandt her meget velegnede lokaler navnlig hos Veteranhotellet men måtte konstatere at det igen ville kræve en del intern transport og da Kærgård pludselig gennem salget af Jelling El. fik en del lokaler ledig besluttede vi os efter en gennemgang af lokalerne med vore lokale sundhedsmyndigheder at gå videre med dette projekt i det gamle Jelling Mejeri. Dette indebærer som et meget væsentlig grund til netop dette valg og vi her kunne klare den interne transport med en håndtrukket vogn og en afstand på kun ca. 400m. Økonomien i dette projekt muligøres af at vi med udgangen af oktober måned er færdig med vor leasingaftale i Den Jyske Sparekasse der kostede ca. 125.000 per år.

Vi har planer om at samle alle aktiviteter bortset fra brygning og tapning her og dermed skaffe bedre plads i vore lokaler i Byens Hus, således at der i fremtiden kan blive plads til flere gæringstanke. Overtagelse af lokalerne er sat til medio/ultimo oktober 2015, hvor vi vil finde en passende måde at fejre vort indtog i det gamle mejeri som lukkede i 1973

Vort bestyrelsesmedlem Ole Holmgård måtte desværre trække sig fra bestyrelsen, men det lykkedes at få vor suppleant Henrik Løvschall til at træde ind i stedet for.

For første gang i vort bryggeris historie har vi været nødsaget til at kassere 2 x 1000 liter øl, vi havde en julebryg som blev lidt for citrusagtig og en høstbryg som ikke var tilfredsstillende. Efter denne sidste hændelse gennemførte vi en større undersøgelse af vore rutiner og mener at have fundet årsagen til problemet. Vi har nedsat et lille smagspanel som måned efter måned smager på de forskellige øl vi har på lager og som fungerer som en kvalitetskontrol.

Problemet med at kassere 2000 l. øl for et lille bryggeri som vort er selvsagt at vi kommer bagud med leverancerne, samt at vi må brygge



meget intensivt. Vi måtte endda købe øl fra et par andre Micro bryggerier for at kunne betjene vore kunder. Dette havde desværre også en negativ effekt på vort regnskab idet dækningsbidraget på købt øl er væsentlig mindre end det vi selv producerer.

Vikingskibslauget havde i år jubilæum og Kongernes Jelling blev genindviet efter en større om og tilbygning, en rigtig god grund til at lave en ny øl JELLING ORM som blev en god salgssucces, selv om den kun blev leveret som fadøl. Byens Hus fejrer den 10.10.2015 sin 5 års fødselsdag og vi har her besluttet at relancere Jelling Bryggeris første øl Gorm nr. 1.

Et af bestyrelses mål for det forgangne regnskabsår var et stigende salg og vi må konstatere at dette trods vort lille "kiks" med 2000 liter kasseret øl, alligevel er lykkedes at forøge salget med 23% og at forbedre resultat før afskrivninger med 50 % til 104.701 kr. hvilket ikke var helt nok til at opfylde vore finansielle mål om et lille overskud efter afskrivninger og finansielle poster.

Slutteligt vil jeg rette en tak ikke blot til vor direktør Jørn Stjernholm og vor bygger Kurt Berg men til den samlede bestyrelse som har lagt et stort arbejde, også til de mange aktionærer som har givet en hjælpende hånd med utallige praktiske ting i Jelling Bryggeri, uden jer alle var resultatet ikke blevet det vi ser i dag.

Bestyrelsen ser optimistisk på fremtiden med flere turister i Jelling, en aktiv Cafe ledelse og mange aftagere af en af de få kvalitets øl fra Vejle Kommune og glæder os til fremtiden NU OGSÅ I DET GAMLE MEJERI.

Også omkring Jelling Bryggeri vil fortiden og nutiden således gå hånd i hånd, som det i øvrigt gerne skal i hele Jelling centrum.

På bestyrelsens vegne

Preben Schou