

Årsberetning for Jelling Bryggeri A/S 2016-2017 afgivet på generalforsamlingen
18.8.2017

Efter sidste års generalforsamling konstituerede bestyrelsen sig med Preben Schou som formand, Mona Munksgård som næstformand og Henrik Løvschall som sekretær.

Den nyvalgte bestyrelse som også bestod af Benny Gulbrandsen og Jens Verner idet vi måtte sige farvel til Lone Broch Hansen, der på grund af arbejde måtte trække sig, besluttede sig for at arbejde videre med at fordele direktørens opgaver på flere hænder, idet opgaven er for store for en person når man samtidig skal være erhvervsaktiv og passe familien.

Dette har bestyrelsen åbenbart ikke været hel god nok til, selv om vi 27 februar afholdte et aktionærmøde med aktionærer som kunne og ville, give en hånd med i bryggeriet, hvilket gav flere tilbud om hjælp. Vi kom ikke helt i mål og det medførte at Jørn Stjernholm valgte at opsigte sin stilling som ulønnet direktør, men heldigvis vil fortsætte som ansvarlig for enkelte områder og opgaver.

Dette beklager bestyrelsen selvsagt da Jørn har lagt et meget stort arbejde i vort bryggeri og har været med til at skabe gode resultater.

Bestyrelsen henvendte sig til aktionæerne i håb om at finde en aktiv efterløner eller anden person som havde lyst til opgaven som direktør.

Det gav desværre ikke noget resultat og i erkendelse af at det nok er for stor en opgave til en person på frivillig basis, har bestyrelsen besluttet at med Poul Erik Nielsen som ansvarshavende direktør og Annegrethe Høgsvig som administrator at dele opgaverne ud på selvstyrende ansvarlige grupper, produktion, tapping, pasteurisering, salg, arrangementer, rengøring, pudsning af kedler, udlejning af fadølsanlæg, ansvarlige for enkelte kunder o.s.v.

Det er vort håb at vi med denne struktur kan løse opgaven, med på den ene side at være en frivillig arbejdsplads hvor alle har det hyggeligt, og på den anden side være en ansvarlig virksomhed, der skaber resultater for aktionæerne .

Vi afholdt 13 januar et meget hyggeligt arrangement for vore hjælpere med partner, med spisning og godt Jelling Øl, en tradition vi ønsker at fortsætte.

Ledelsen har stadig haft en løbende fokus på øllets holdbarhed og eventuelle **forureningskilder** og det er åbenbart en stadig løbende opgave, som vi også hører det fra andre mikrobryggerier.

Vi har i det sidste år virkelig haft glæde af vort lejemål i det gamle mejeri i vort daglige arbejde, selv om det selvfølgelig har betydet ekstra omkostninger, husleje, el og ekstra udgifter til sundhedsmyndigheder, giver det os alle stor hjælp i det daglige.

Vi har igen i år afholdt en del ølsmagninger i samarbejde med Byens Cafe samt ude i byen, en del af dem med et pænt stort antal deltagere, vi deltaget i Musik ved Højene, Sct. Hans fest ved Fårup Sø. Vi havde en julebryg release med 190 deltagere, frokostjazz med Neanders med 125 deltagere en meget vellykket forårsfest hvor billetterne blev udsolgt på en time og har i øvrigt været aktive og udadvendte i vore aktiviteter.

Vi har fået nye Brugser ind som forhandlere og har også der gennemført ølsmagninger samt fået mulighed for at sælge vort øl i cafeen i Kongernes Jelling, med hvem vi også har fået lavet ny etiket til Gorm No 1, som vi i justeret form havde tænkt at anvende til vor nye Abby Ale som i smager i dag.

Vi har gennemført en møderække med Byens Cafe for også der at optimere vort salg og kan konstatere at vort salg af gaveæsker i såvel cafeen som i detail er steget meget, faktisk med 20 %, det er en rigtig god gave når i skal besøge familie og venner. Husk at I som aktionærer får specialpris ved køb af gaveæsker og øl ud af huset i Byens Cafe.

Bestyrelsen kan konstatere en kraftig forbedring af vort resultat fra sidste regnskabsår, idet bruttofortjenesten er steget fra et minus på 14.000 til et plus på 112.000 kr og at vor egenkapital efter afskrivninger stadig er på knap 2 mill.

Vi havde sidste år 3 målsætninger :

1. Skaffe flere aktionærer, da vi har en fortjeneste på videreformidling af aktier. Dette er ikke helt lykkedes så vi opfordrer jer aktionærer til at hjælpe os her. En aktie koster 2,500 kr og giver ret til en rabat på fadølsanlæg og fustager samt gaveæsker og øl.

2. Forøge omsætningen med 15% gennem større salg og justering af bl. andet fustagepriser. Dette har vi opfyldt idet omsætningen er forøget med 22 %.
3. Stram styring af omkostninger, Dette er også opfyldt idet omkostningerne er sænket med 15 %.

Vi fik således et betydeligt bedre resultat, men kom ikke helt i mål, dette vil vi arbejde videre på og er allerede godt på vej idet omsætningen i år per 1.august er steget med 28 %, trods en dårlig Festival for Jelling Bryggeri, 33% mindre solgte vi , primært på grund af en uheldig placering af Radiobaren, noget som også Jelling Musikfestivals ledelse beklager.

Sluttelig vil jeg rette en stor tak til vor brygmester Kurt Berg og vor direktør Jørn Stjernholm for deres store indsats, ligeledes vil jeg takke den dejlige kreds af aktive aktionærer som enten fast eller ved særlige anledninger er parat til at række os en hjælpende hånd.

En stor tak skal også lyde til mine bestyrelseskollegaer for jeres altid positive engagement og indsats for vort bryggeri.

Bestyrelsen ser frem til ved vort årlige release af årets julebryg, sammen med jer at fejre Jelling Bryggeri A/S 10 års jubilæum, hvor vi som et af de få microbryggerier i Danmark stadig kan konstatere at vor egenkapital intakt og vi ser lyst på fremtiden med lokalområdets positive indstilling og de mange turister der gæster Jelling.

På bestyrelsens vegne

Preben Schou

formand