

## Beretning til Generalforsamling 30.8.2024 i Jelling Bryggeri

Efter sidste års generalforsamling konstituerede bestyrelsen sig med Henrik Løvschall som formand, Mona Munksgaard som næstformand og Birgitte Heick som sekretær.

Fra starten af året vidste vi, at regnskabsåret ville blive en udfordring i forhold til omsætning og i forhold til produktion på anlægget.

Omsætningen blev påvirket af, at vi ikke havde store arrangementer som "Tour de France" og at vi har mistet kunder i nærområdet grundet den generelle afmatning i køb af luksusvarer. Samlet er omsætningen derfor faldet med 11%.

Vores energiomkostninger er kommet tilbage på et normalt niveau og påvirker dermed resultatet i en positiv retning, men til gengæld er råvarer, transport omkostninger og afgifter steget og påvirker dermed resultatet i en negativ retning.

Resultatmæssigt lander vi derfor med et underskud på 22.322 kr.

Salget til vore faste og trofaste kunder i Jelling har været stabilt, men vi har også set, at vores aktionærer desværre har støttet os mindre i år, svarende til en nedgang på 20%. Der ligger derfor en større opgave foran os i at kigge ind i vores salg og marketingsaktiviteter og her kunne vi godt bruge nye og friske kræfter til arbejdet.

Salget er naturligvis vigtig for vores bryggeri, men fundamentet er fortsat de frivillige kræfter der lægger mange timer i alle de aktiviteter, der sker i forbindelse med ølproduktionen.

Omdrejningspunktet ligger i brygning af øl og at kunne se nye muligheder. Det har også resulteret i to nye øltyper og det kommer jeg tilbage til.

Vi har desværre også været udfordret i produktionen på anlægget gennem sensommer og efteråret og dette har haft indflydelse på brygplanerne og i sidste ende at vi ikke har haft alle øl på lager som forventet. I foråret løb vi ind i nye udfordringer med kontaminering af øllen fra de slanger der bruges i forbindelse med pumpe af øl fra brygtank til gæringstank. Dette er løst men har også resulteret i at vi har måtte kassere øl på både flasker og fustager. Øl produktion skal ikke altid været let.

Der har gennem året været afholdt arrangementer/aktiviteter som vi har forberedt os på, men antallet er blevet færre og dette har som nævnt påvirket vores omsætning

Der har dog været afholdt følgende aktiviteter/arrangementer;

- Jelling Musikfestival
- Vejle Madfest
- Grejsdal Distortion
- Jelling Heritage – Ved højene
- Julebryg release
- Julemarked – Campus Vejle
- Enkelte øl til døren, men mindre opbakning fra aktionærer
- Enkelte mindre ølsmagningsarrangementer
- DOX – Jelling med ølsmagning i Byens hus i samarbejde med biblioteket, biografen, cafeen, Jelling Bryghus og BLAS fra Randbøldal
- Salg ved FC prostata årsmøde
- Samt hjælperfest i slutningen af februar.

Afholdelsen af hjælperfesten er noget vi har prioriteret meget højt, da vi meget gerne vil påskønne det store arbejde, som udføres af vore frivillige hjælpere i bryggeriet.

Traditionen tro har vi ønsket at introducere mindst en ny øltype årligt. I år er der blevet produceret to nye øl:

En fyldig øl med enorm kompleksitet på 8,0 % som vi kaldte Stærk Odder.

Øllen blev produceret i efteråret og har lagret 6 måneder på tank. Resultatet er blevet en mørk ravgylden øl, med mange smags noter. Jeg håber, I nåede at smage den, da Stærk Odder desværre var en af de øl vi har måttet kassere.

Vi har også produceret en alkoholfri Pale ale (0,5%) øl, vi har kaldt Toke. Mange af jer har sikkert prøvesmagt øllen. Vi valgte at sende øllen ind til "Danske øl entusiaster" der afholdte en konkurrence i alkoholfri øl. Vi vandt desværre ikke, men her er hvad de skriver om vores øl.

*"Gylden øl med en høj og tæt skumkrone. Der er brugt et gavmildt skud lakrids i øllet, der er tydeligt i både næse og mund. Lakridsen kan maskere meget, og hvis man er til lakrids, så er det en ret helstøbt oplevelse med en god fylde og lang finish. Hvis jeg ikke vidste bedre, ville jeg tro, det var en konventionel øl." (bedømmelse 3½ glas ud af 5 glas)*

Og nyt er på vej. Glæd jer til J-dag fredag den 1.11 her introducerer vi en ny juleøl.

Vi har som nævnt haft større udfordringer med at sikre en stabil drift på bryganlægget i årets løb, og vi har derfor foretaget større investeringer i renovering af bryganlægget. Vi har således både foretaget mindre reparationer og større renoveringer for ca. 100.000kr på anlægget

Vi har løbende monitoreret vores likviditet og har i april igangsat opgradering af styringen på anlægget, der vil føre anlægget up to date. Vi håber at vi med disse investeringer, opnår en mere stabil drift på anlægget, og at vi ved den opdaterede styring kan sikre fjernsupport fra vore bryggere, og at vi dermed får mulighed for at få udvidet vores bryggerteam.

Det bliver spændende at se, hvad dette kan udvikle sig til.

Som tidligere nævnt er et væsentligt fundament for bryggeriets fortsatte succes og eksistens, staben af hjælpere og bryggere. Fundamentet for det frivillige arbejde skal være, at man hygger sig sammen og at man nyder samværet og det skal ikke være en byrde.

Vi er fortsat udfordret på at have nok hjælpere til vore aktiviteter i bryggeriet. Vi vil rigtig gerne have flere hænder til bl.a. ølbrygningsaktiviteterne, arrangementer/aktiviteter ifbm. afholdelse af ølsmagninger og til salg og marketings aktiviteter.

Vi håber fortsat, at der er flere potentielle hjælpere blandt vore aktionærer, som vil give en hånd med, men også at i vil være med til at fortælle om vores bryggeri og de muligheder der er for at være med som hjælper i vores fælles bryggeri.

Gode samarbejdspartnere er vigtig for Bryggeriet og vi er glade for, at en af vore væsentligste samarbejdspartnere "Byens Cafe" fortsat klarer sig godt.


Gode resultater opnås heller ikke uden staben af frivillige i bryggeriet.

- Endnu en stor tak produktionsgrupperne
- Også en stort tak til vor direktør Kim Schrøder, som også har ydet en stor indsats
- ... og ikke mindst en stor tak til kredsen af hjælpere der altid er parat til at yde en hjælpende hånd.

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

Specielt en stor tak til vore to afgangende bestyrelsesmedlemmer Mona og Niels for deres store indsats i bestyrelsesarbejdet.

Vi ser frem til et spændende år med flere aktiviteter og arrangementer.

  
Henrik Løvschall  
formand