

Statusnotat sep. 2007

I forbindelse med den første kapitalfrembringelse til selskabet lavede vi et lille informationsbrev "fra ide til virkelighed". Meget er sket siden da, og vi har ajourført ovennævnte informationsbrev, så nye potentielle anpartshavere kan få et godt indtryk af vores ideer og handlinger.

Ideen:

I oktober 2006 købte en selvbestaltet gruppe ejendommen på Markedsgade 9 med det formål atter at få gang i ølproduktionen i Hjørring. Bryghuset var tænkt som et multifunktionshus med fokus på at brygge specialøl, at lave mad og events af god kvalitet og det til fornuftige priser.

Initiativgruppen bestod af Erik Lytzen, Henning Pedersen, Steen Madsen, Ib Mariegaard, Morten Ovesen og Henrik Lintner.

Bygningen:

Initiativgruppen fandt efter nogen tids søgen netop den ejendom, der efter ombygning og renovering, ville kunne opfylde de beskrevne ønsker.

Bygningen Markedsgade 9 har tidligere haft forbindelse til både mad og drikke, idet Markedsrestauranten her havde til huse. Restauranten opfyldte de behov, som naturligt opstod i forbindelse med Hjørring Eksportsamlestalds aktiviteter på den anden side af gaden. Mandag var der eksportmarked og lørdag kreaturauktion.

Markedsrestauranten blev opført i 1941 i det, der dengang hed Fredensgade. Bygningen rummede endvidere tre af Hjørrings banker samt lokaler til kredsdyrlæge og inspektør.

Senest har bygningen huset byens erhvervs- og turistkontor.

Ombygning:

Ombygningen af huset er gået godt, og huset åbner efter de oprindelige planer lørdag den 15. september 2007.

Efter første udbud af anparter, hvor den estimerede samlede anskaffelsessum for bygninger incl. byggeri, restauration m.v. var 16,9 mio kr, er det sket væsentlige ændringer i hele konceptet.

Med ansættelse af to stjernekokke med Kristian Rise i spidsen, er der således sket ændringer i selskabets driftsbudgetter, og i kravene til husets kapacitet og formåen.

Dette har medført en samlet forøget anskaffelsessum på ca. 2 mio kr. Da det budgetterede driftsresultat efter ansættelse af Kristian Rise nu viser en forventet større indtjening på ca. 400.000 kr, vil denne merinvestering fuldt ud blive dækket ind via den større indtjening.

Bryggeriet:

Selve brygværket blev leveret af Gourmetbryggeriet i Roskilde som et nøglefærdigt anlæg. Oprindeligt med en brygkapacitet på 5 hl pr bryg (1 hl= 100 liter), men på grund af den store forhåndsinteresse for bryggeriet, er kapaciteten udvidet til 8 hl pr bryg. Bryghuset er opbygget så det fungerer efter helt moderne brygprincipper.

Der er fra starten etableret 6 stk's gærings-/lagertanke. Oprindeligt var disse på hver 5 hl, men er nu udvidet til 10 hl. Og der er stadig mulighed for senere etablering af flere tanke.

Produkterne:

Med ovennævnte brygværk er det muligt at have 3-4 faste øltyper, plus 1 til 2 årstids øl, på egen hane – som f.eks. jul, påske, pinse, sommer, oktoberfest eller Valentinsdag.

De tre første øl er allerede markedsført. Det drejer sig om Hans (IPA), Ole (Bock) og Trine (hvedeøl) . Se produktbeskrivelse på selskabets hjemmeside.

Bryghuset Vendia vil brygge øl af høj kvalitet, ud fra unikke opskrifter.

Der vil blive mulighed for at købe øl direkte fra bryghuset, tappet på større flasker eller fustager. Endvidere er det tanken, at restauranter og værtshuse skal kunne sælge bryghusets fadøl.

Flaskeøl i 66 cl's flasker vil bryghuset i første omgang få tappet i lønarbejde hos Gourmetbryggeriet, der har den fornødne kapacitet med hensyn til pasteurisering og tappekolonne.

Gavekartoner til forskellige lejligheder bliver også en mulighed, ligesom vi vil udleje fadølsanlæg.

I tilknytning til bryghuset vil der blive udskænkning, restaurationsdrift, rundvisninger, smagninger, foredrag, receptioner og andre arrangementer.

Som faglig sparringspartner og garant for øllets kvalitet, er der indgået aftale med brygmester Michael Knoth fra Gourmetbryggeriet i Roskilde. Han skal sikre, at den fornødne ekspertise er til stede fra første bryg, hvor nu vores egen brygger Morten Pedersen er ansat.

Restaurationsdelen.

Bygningen opdeles i 4 hovedafsnit, bryggeridel, brasseriområde med spiseafsnit og barområde, gourmetrestaurant og selskabs- mødelokaler.

Restaurationsindrettes i i husets stueetage, hvor den midterste og største del af arealet gøres handicapvenlig med niveaufri tilgængelighed fra gadeniveau. Denne del - brasseriområdet, indrettes udover servicearealer med stor bar og mindre kvadratiske borde med plads til i alt 50 personer, der får spændende indkig til bryggeriet.

1.salen indrettes til selskabs- og servicelokaler med plads for ca. 100 personer, ligeledes med spændende indkig til bryggeriet. 1.salen har adgang fra den gavl hvor bryggeriet er placeret via trappen, der afskærmet med glasvægge skærer sig gennem bryggeriet.

Restaurationsudbudet tænkes udover hovedattraktionen , - det specialbryggede øl, at omfatte et mindre men afstemt vinudbud, og andre drikke – samt små lækre retter, som gæsten selv kan sammensætte fra husets professionelle køkken. Der vil blive udbudt frokostretter og aftensmad.

Driftsselskabet:

Selskabet er stiftet under navnet ”Bryghuset Vendia ApS” og ledes af den valgte bestyrelse og den ansatte direktør.

Selskabets direktør er Kristian Rise.

Selskabets bestyrelse udgøres af:

Henning Pedersen, formand
Henrik Lintner
Ib Mariegaard
Kent Jørgensen
Hans Christian Ledet
Erik Lytzen
Steen E. Madsen.

Bestyrelsen er valgt, indtil selskabets første ordinære generalforsamling, der afholdes i sommeren 2008.

For yderligere information henvises til www.bryghusetvendia.dk , hvor det fuldstændige tegningsmateriale ligger.