



ggar hha

**Hagar hf.**

Finnur Árnason

25. október 2013

BÓNUS

BÓNUS

BÓNUS

BÓNUS

BÓNUS

BÓNUS

BÓNUS

Kynning fyrir hluthafa og  
markaðsaðila 25. október 2013



# Helstu upplýsingar – 6 mánaða uppgjör

- Hagnaður tímabilsins nam 1.973 millj. kr. eða 5,2% af veltu.
- Vörusala tímabilsins nam 37.794 millj. kr.
- Framlegð félagsins, þ.e. álagning lækkar úr 24,2% í 24,1%.
- Hagnaður fyrir afskriftir, fjármagnsliði og skatta (EBITDA) nam 3.003 millj. kr.
- Heildareignir samstæðunnar námu 26.867 millj. kr. í lok tímabilsins.
- Handbært fé félagsins nam 3.854 millj. kr. í lok tímabilsins.
- Eigið fé félagsins nam 10.118 millj. kr. í lok tímabilsins.
- Eiginfjárhlutfall félagsins var 37,7 % í lok tímabilsins.

# Nokkrir punktar

- Veltuaukning umfram verðlag.
- Bætt afkoma þrátt fyrir lægri álagningu.
- Kostnaðarhlutfall lækkar.
- Fjárhagsstaða félagsins heldur áfram að batna.
- Gott sjóðstreymi nýtt til arðgreiðslu og niðurgreiðslu lána.
- Lán greitt niður um 500 millj. kr. umfram lánasamning á tímabilinu.



Rekstur, efnahagur og sjóðstreymi



## Rekstrarreikningur

|                              | 2013         | 2012         | 2013         | 2012         |
|------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
|                              | Q2           | Q2           | 1.3-31.8     | 1.3-31.8     |
| Vörusala                     | 19.415       | 18.205       | 37.794       | 35.569       |
| KSV                          | (14.747)     | (13.765)     | (28.679)     | (26.944)     |
| <b>Heildarframlegð</b>       | <b>4.668</b> | <b>4.440</b> | <b>9.115</b> | <b>8.625</b> |
| Aðrar tekjur                 | 37           | 52           | 68           | 76           |
| Laun og launatengd gjöld     | (1.518)      | (1.475)      | (3.116)      | (3.045)      |
| Annar rekstrarkostnaður      | (1.520)      | (1.522)      | (3.064)      | (3.024)      |
| <b>EBITDA</b>                | <b>1.667</b> | <b>1.495</b> | <b>3.003</b> | <b>2.632</b> |
| Afskriftir                   | (160)        | (181)        | (328)        | (365)        |
| <b>EBIT</b>                  | <b>1.507</b> | <b>1.314</b> | <b>2.675</b> | <b>2.267</b> |
| Fjármunatekjur (-gjöld)      | (87)         | (145)        | (209)        | (301)        |
| <b>Hagnaður fyrir skatta</b> | <b>1.420</b> | <b>1.169</b> | <b>2.466</b> | <b>1.966</b> |
| Tekjuskattur                 | (284)        | (243)        | (493)        | (412)        |
| <b>Hagnaður tímabilsins</b>  | <b>1.136</b> | <b>926</b>   | <b>1.973</b> | <b>1.554</b> |

## Efnahagsreikningur

|   | 31.08.2013    | 28.02.2013    |
|---|---------------|---------------|
| <b><i>Eignir</i></b>                      |               |               |
| Fastafjármunir                            | 12.774        | 12.875        |
| Veltufjármunir                            | 14.093        | 12.839        |
| <b><i>Eignir samtals</i></b>              | <b>26.867</b> | <b>25.714</b> |
| <b><i>Eigið fé og skuldir</i></b>         |               |               |
| Hlutfé                                    | 1.172         | 1.172         |
| Annað eigið fé                            | 8.947         | 7.559         |
| <b><i>Eigið fé samtals</i></b>            | <b>10.118</b> | <b>8.731</b>  |
| Langtímaskuldir                           | 8.124         | 8.948         |
| Vaxtaberandi skammtímaskuldir             | 668           | 667           |
| Aðrar skammtímaskuldir                    | 7.957         | 7.368         |
| <b><i>Skuldir samtals</i></b>             | <b>16.749</b> | <b>16.983</b> |
| <b><i>Eigið fé og skuldir samtals</i></b> | <b>26.867</b> | <b>25.714</b> |

## Sjóðstreymi

|   | 2013         | 2012         | 2013         | 2012         |
|---|--------------|--------------|--------------|--------------|
|   | Q2           | Q2           | 1.3-31.8     | 1.3-31.8     |
| Handbært fé frá rekstri                         | 1.576        | 928          | 2.524        | 2.275        |
| Fjárfestingarhreyfingar                         | (114)        | (65)         | (207)        | (135)        |
| Fjármögnunarhreyfingar                          | (752)        | (693)        | (1.410)      | (1.346)      |
| <b><i>Hækkun (lækkun) á<br/>handbæru fé</i></b> | <b>710</b>   | <b>170</b>   | <b>907</b>   | <b>794</b>   |
| Handbært fé í byrjun tímabils                   | 3.144        | 2.773        | 2.947        | 2.149        |
| <b><i>Handbært fé í lok tímabils</i></b>        | <b>3.854</b> | <b>2.943</b> | <b>3.854</b> | <b>2.943</b> |



## **Breytingar á eigin fé**

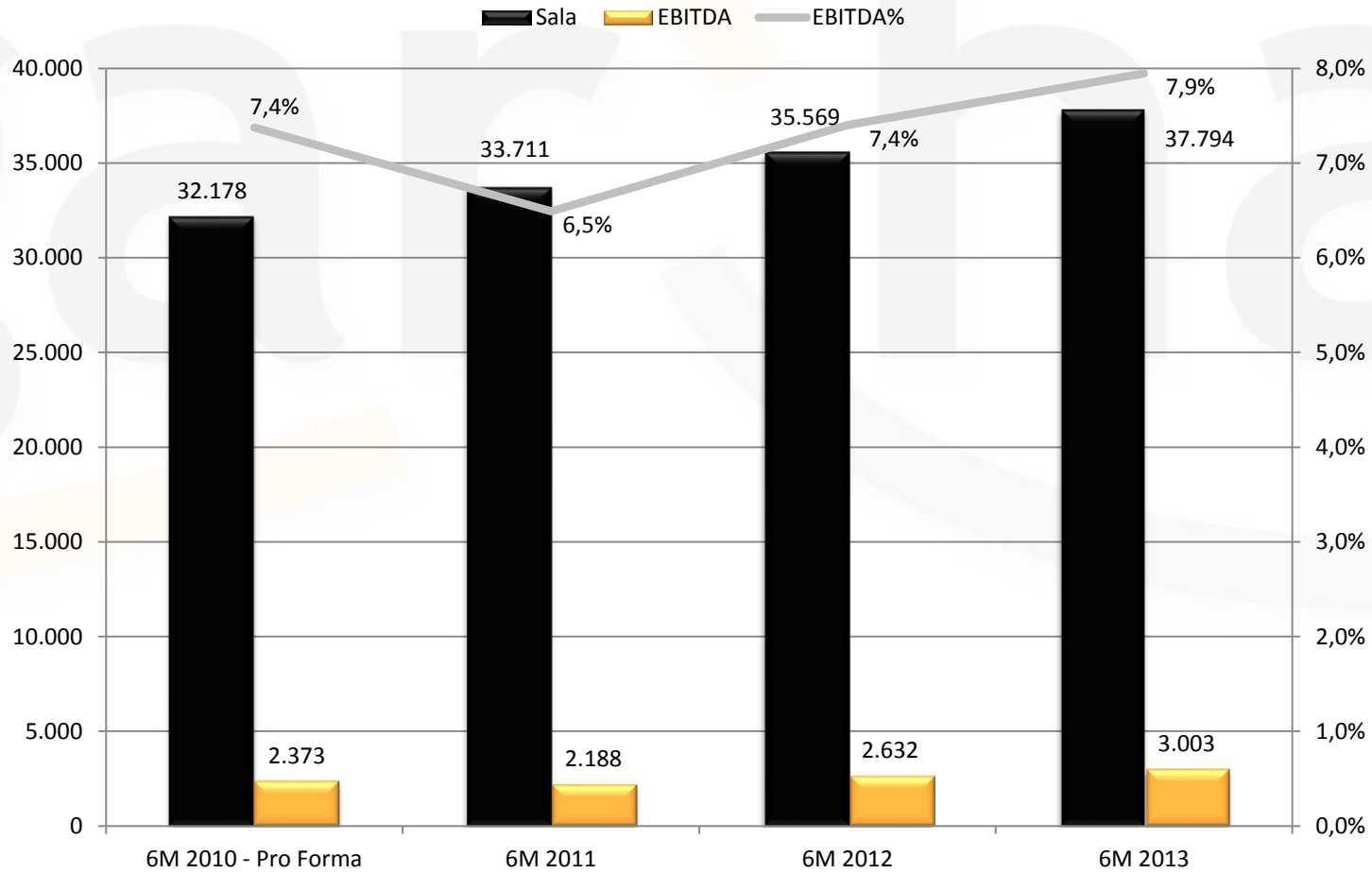
|                                       | <b>Hlutfé</b> | <b>Yfirverðs-<br/>reikningur</b> | <b>Óráðstafað<br/>eigið fé</b> | <b>Samtals</b> |
|---------------------------------------|---------------|----------------------------------|--------------------------------|----------------|
| <b><i>Eigið fé 1. mars 2013</i></b>   | 1.172         | 1.272                            | 6.286                          | 8.731          |
| Greiddur arður                        |               |                                  | (586)                          | (586)          |
| Hagnaður tímabilsins                  |               |                                  | 1.973                          | 1.973          |
| <b><i>Eigið fé 31. ágúst 2013</i></b> | 1.172         | 1.272                            | 7.673                          | 10.118         |



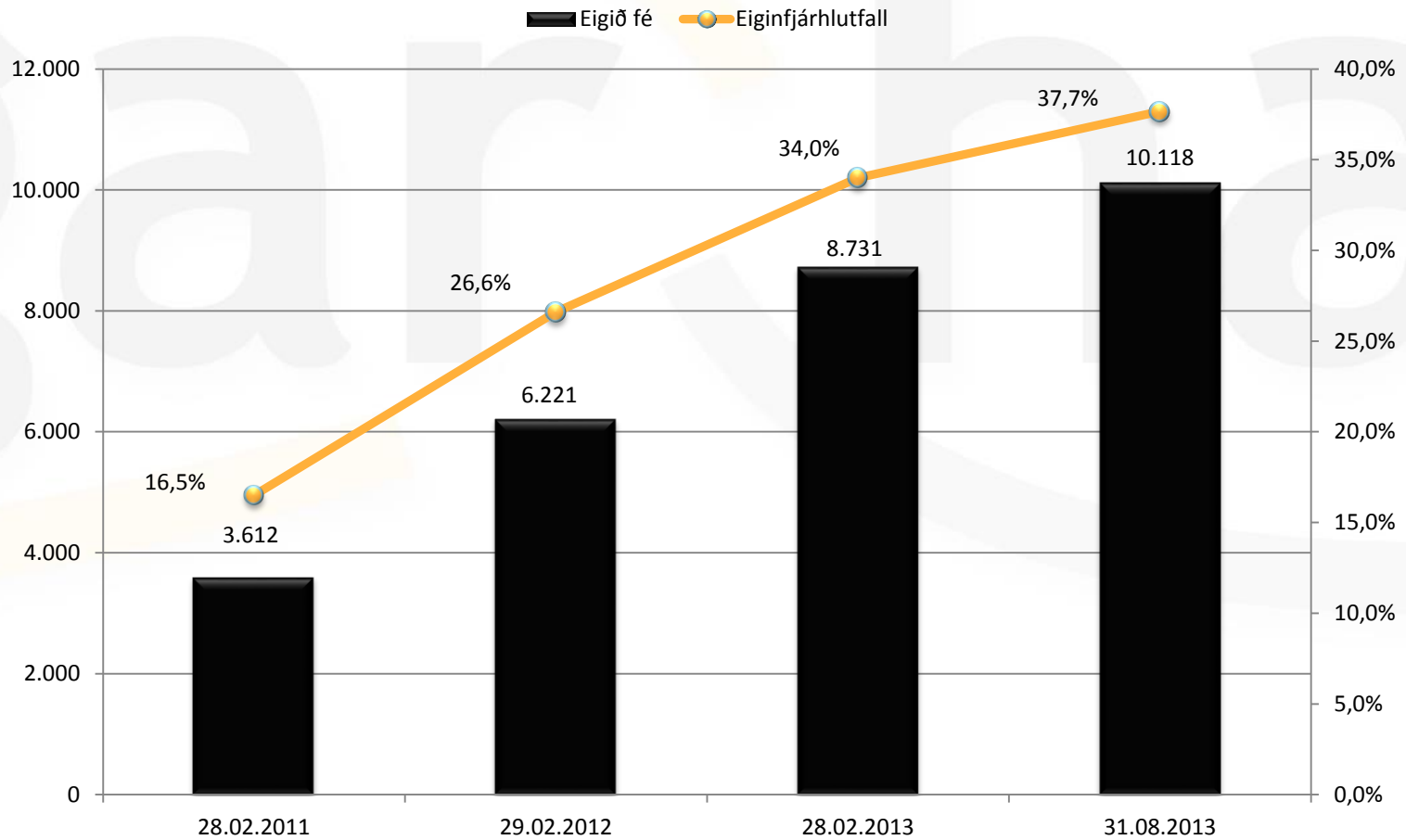
Nánari rekstrarupplýsingar



## Sala og EBITDA - í millj. kr. -

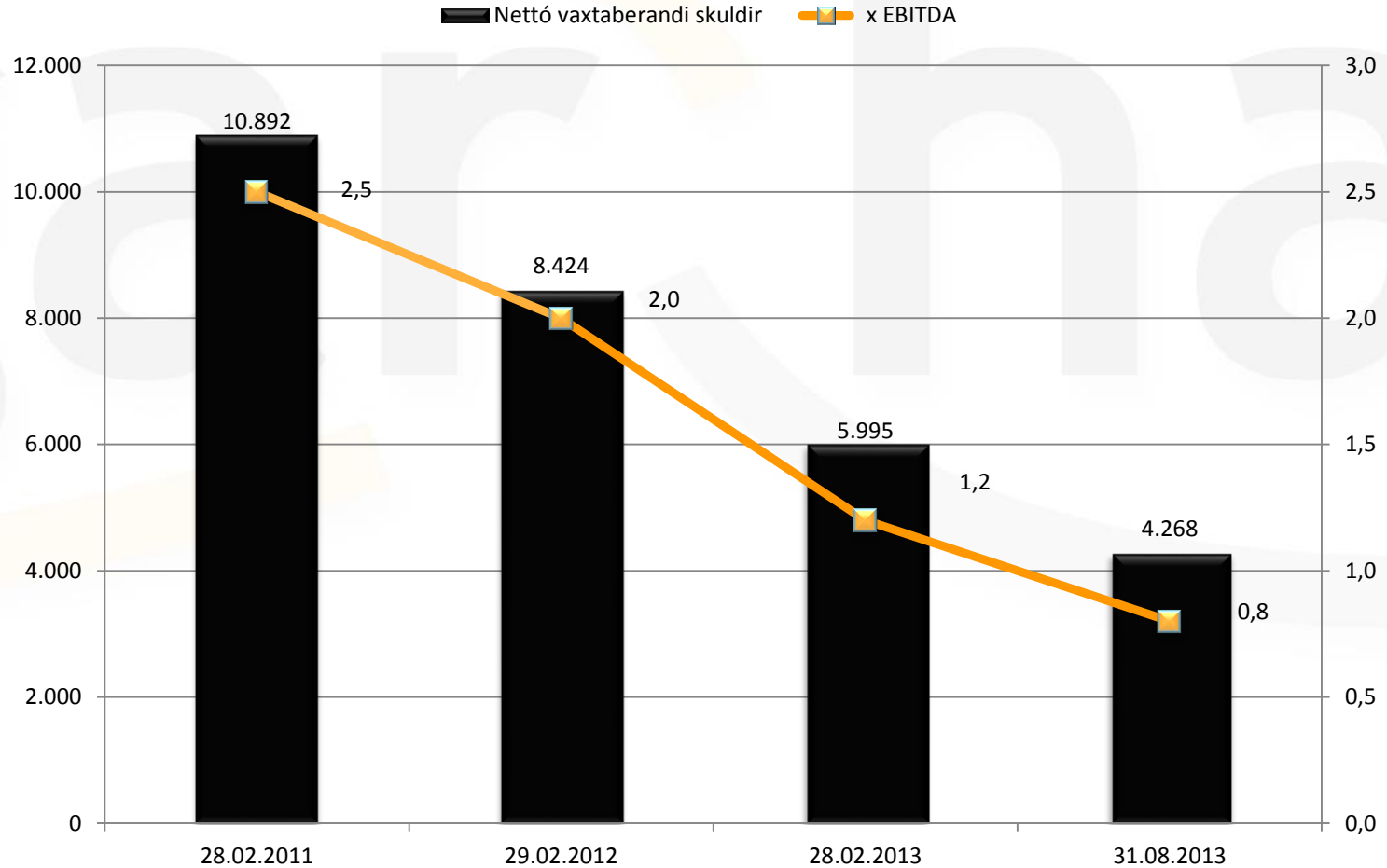


## Eigið fé - í millj. kr. -



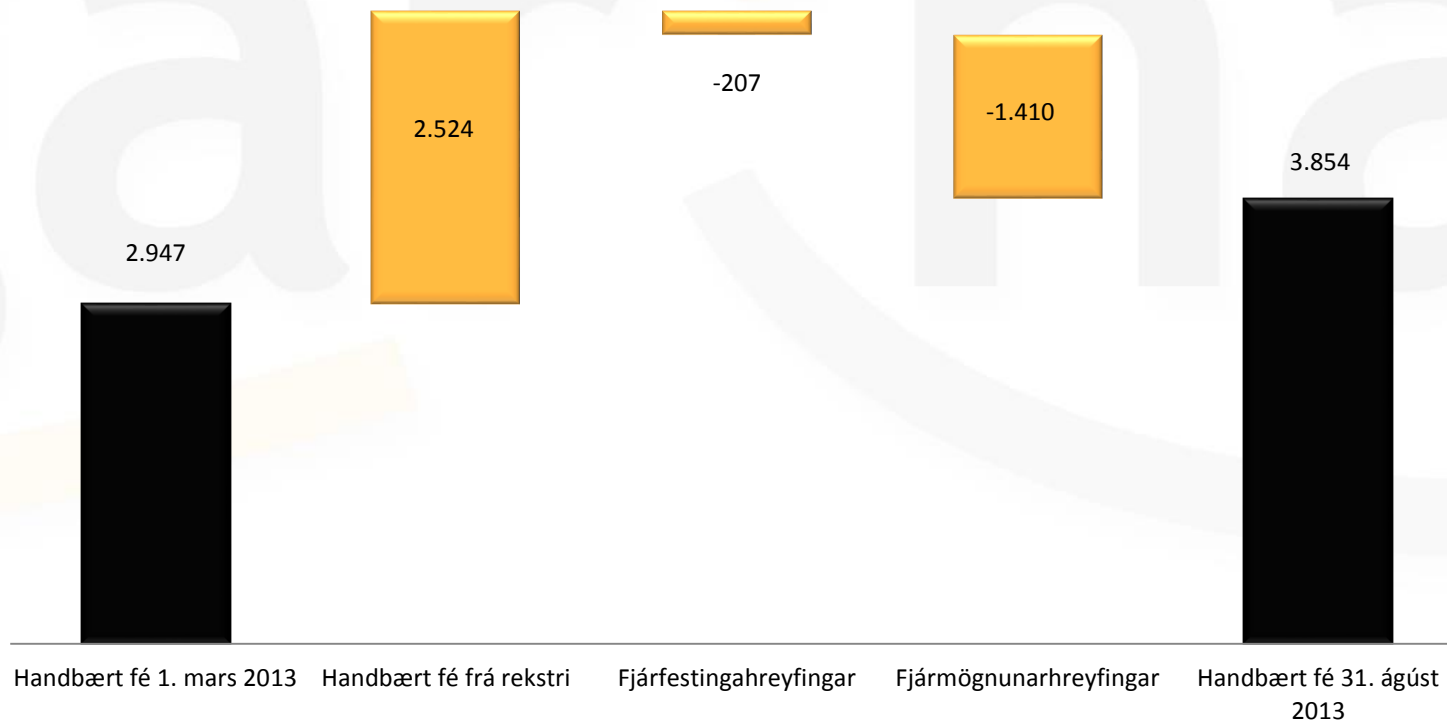
## Skuldsetning

- í millj. kr. -



## Sjóðstreymisyfirlit 1.3.2013 - 31.8.2013

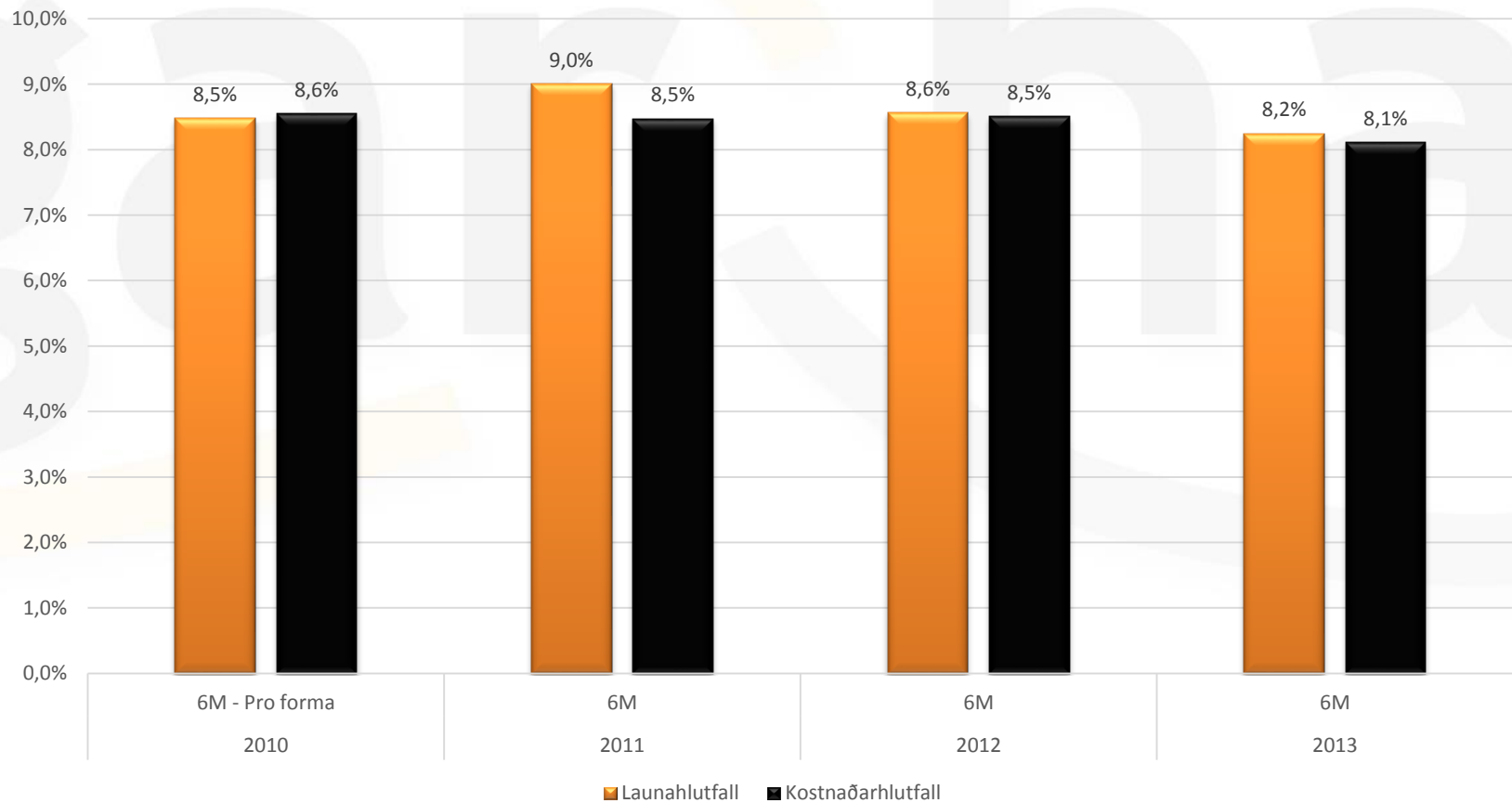
- í millj. kr. -



## Þróun framlegðar í %



## Kostnaðarlutföll Laun og annar kostnaður





# Fjárfestingar

- Áætlaðar fjárfestingar ársins leggjast meira á síðari hluta rekstrarársins.
- Fasteignin Skútuvogur 5 var afhent félaginu í vikunni. Uppgjör fer fram í nóvember. Greitt verður fyrir eignina með handbæru fé.
- Hafist verður handa við framkvæmdir / breytingar á fasteigninni á rekstrarárinu.

# Framtíðarhorfur

- Viðræður eru í gangi við Smáralind um framtíð Haga í verzlunarmiðstöðinni, með það að markmiði að fækka fermetrum og gera ákveðnar einingar hagkvæmari.
- Markmið að fækka fermetrum í Holtagörðum.
- Frekari niðurgreiðslur lána eru fyrirhugaðar.
- Nýjar staðsetningar fyrir verlanir eru í skoðun.



# Sérvörverslanir



# Sérvörusvið

- Verzlun Útilífs í Holtagörðum lokaði í upphafi rekstrarársins. Rúmlega 1.000 fermetrar.
- Verzlunin Day í Kringlunni var seld á fyrri hluta rekstrarársins.
- Bati á sérvörusviði, en veikur kaupmáttur hefur áhrif á markaðinn í heild.



Bónus

21. desember 2012

Handmerktir bolir eftir Tolla. Íslensk framleiðsla... 5000 kr stk.

Einungis 300 bolir í boði

Allir bolir í handmerktri númeraröð

Lífrænn bómull

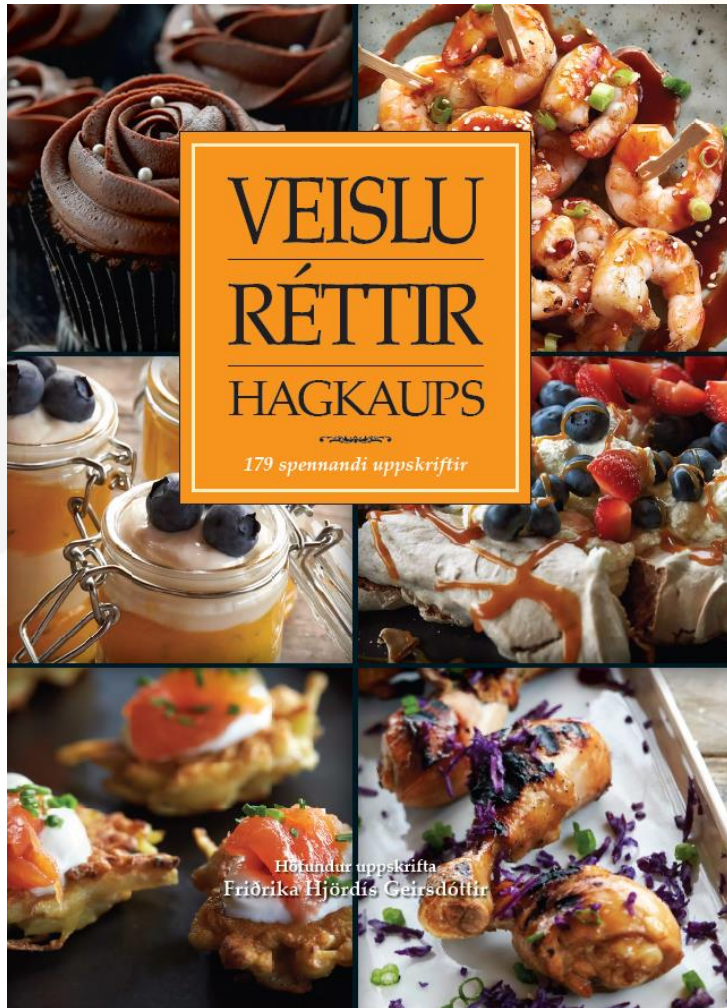
Fæst aðeins í Bónus á hallveigarstíg - laugarvegi - smáratorgi



Mörg skemmtileg verkefni og  
skemmtilegt samstarfsfólk



# Söluhæsta bókasérían – Ný Hagkaupsbók með Rikku



**V**eisluréttir Hagkaups er 14. bókin í röð matreiðslubóka sem Hagkaup hefur gefið út. Í þessari bók er áherslan lögð á uppskriftir að gímilegum og einföldum smáréttum sem henta í hvers kyns veislur og sem flestir ættu að geta leikið eftir. Köflunum er skipt niður eftir tímamótum og má þar á meðal finna tillögur að uppskriftum fyrir brúðkaup, barnaafmæli og grillveislu auk annarra tilefna, stóra sem smárra.

Fríðrika Hjördís Geirsdóttir, eða Ríkka eins og hún er kölluð í daglegu tali, er landsmóntnum að góðu kunn. Þessi brosmildi kokkur, sem lærði við Le Cordon blue í London, hefur verið með fjöldann allan af sjónvarpsþáttum og innslögum á Stöð 2 ásamt því að gefa út bækur, bæklinga og uppskriftir undanfarin ár við góðan orðstir. Ljósmyndari bókarinnar er Brynjólfur Jónsson og á hann hrós skilið fyrir frábærar myndir. Verði ykkur að góðu.

**HAGKAUP**  
Ein fork helna verk



ISBN 978-9955-9610-3-3



# Hagkaup með einn stærsta uppskriftavef landsins

## HAGKAUP

[FORSÍÐA](#)[NETVERSLUN](#)[UPPSKRIFTIR](#)[VERSLANIR](#)[UM HAGKAUP](#)[KARFAN ÞÍN](#)

### RIKKA

[KJÚKLINGUR](#)[NAUTAKJÖT](#)[SVÍNAKJÖT](#)[LAMBAKJÖT](#)[FISKUR](#)[PIZZUR](#)[PASTA](#)[MEÐLÆTI](#)[ÖND](#)[SALÖT](#)[GRÆNMETI](#)[FORRÉTTIR](#)[FORMKÖKUR](#)[MÚFFUR](#)[SPARITERTUR](#)[SMÁRÉTTIR](#)[SÚKKULÆÐTERTUR](#)[ÝMISLEGT](#)[ÝMISLEGT GÓÐGÆTI](#)[FLOKKA EFTIR BÓK](#)

### Rikka



#### Engifer og tómatakjúklingur

Þurrstið möndlumar á meðalheitri þönnu og setjið til hliðar. Steikið kjúklingalundirnar og bætið engifer og hvítlauk saman við. Steikið í 2-3 mínútur. Hellið þá sojasósunni, hunanginu og tómatsbykkninu saman við, hrærið og steikið áfram í 2-3 mínútur. Hellið vatninu saman við og látið malla í 10 mínútur. Kryddið með salti og pipar og stráið möndluflögum yfir. Berið kjúklinginn fram með hýðishrísgrjónum og gufusoðnu brokkolí.



#### Grillað lambainnalæri með heimalagaðri BBQ-sösu

Stingið út litlar rifur í kjötið. Setjið ólífuolíu og lauka saman í matvinnsluvél og vinnið vel saman þar til að laukarnir eru orðnir finsaxaðir. Bætið þá afgangnum af hráefninu saman við, fyrir utan salt og pipar, og vinnið saman. Penslið vel af sósunni á kjötið og látið marinerast í a.m.k 30 mínútur. Grillið kjötið á meðalheitu grilli í u.þ.b 12-15 mínútur á hvorri hlið eða þar til að kjarnhiti nær um 65°C. Penslið kjötið reglulega á meðan það er grillað. Kryddið kjötið með salti og pipar og pakkjið því inn í álappír og hvílið í 5-7 mínútur. Gott er að bera kjötið fram með hrásalati og bökuðum kartöflum.



#### Hrásalat með gráðaosti

Hrærið majónes, AB mjólk, gráðaost vel saman og kryddið með laukryddunum, hunangi, ediki, salti og pipar. Rífið kálfhöfuðin niður í matvinnsluvél eða finskerið. Blandið öllu saman og kælið þar til að salatið er borið fram.

# Breytt matarmenning! Vel heppnað átak – Origami Sushi

facebook Leita að fólki, stöðum og hlutum



**ORIGAMI SUSHI**

**KRINGLUNNI**

**Origami Sushi Kringlunni**

637 kunna að meta þetta · 10 eru að tala um þetta · 1 was here

✓ Ánægjuefni ★ Umsögn





# Markvisst unnið með Himneskt vörumerkið


■ video

**BONUS**

**HAGKAUP**

HIMNESKT

Myndbönd



**#30 Kínóabuff**

**Uppskriftin**

2 dl soðið kínóa  
2 dl smátt skorið grænmeti, t.d. blómkál + gulrætur + brokkólí  
50 gr rifinn sojaostur (má nota annan ost eða tófú eða kartöflur í staðinn)  
4 msk smátt skornir sólþurrkaðir tómatar  
1/2 tsk karry  
1/2 tsk timían  
1/2 tsk salt  
smá cayenne -- má sleppa  
2 msk smátt saxaður kóríander  
2 msk smátt saxaður basil

Setjið kínóað í matvinnuvél í 5-10 sekúndur, bætið restinni af uppskriftinni úti og blandið þar til þetta "límist" saman. Mótið buff með ískúluskeið og setjið á bökunarpappír í ofnskúffu og bakið við 200°C í 15-20 mín.

Allar uppskriftir >

- |   |  |   |  |   |  |   |   |   |
|---|--|---|--|---|--|---|---|---|
|  <p>#30 Kínóabuff</p>  |  <p>#29 Steikt brokkólí</p> |  <p>#28 Grænmetissjeik</p> |  <p>#27 Kínóasalat</p>  |  <p>#26 Heimagerð kokosmjólk</p> |  <p>#25 Heimagerð músli</p> |  <p>#24 Trollahfragrautur</p> |  <p>#23 Franskar</p>     |  <p>#22 Bláberjasjeik</p>    |
|  <p>#21 Bananakaka</p> |  <p>#20 Hrásalat</p>        |  <p>#19 Límónubökur</p>    |  <p>#18 Ananas sæla</p> |  <p>#17 Orkubitar</p>            |  <p>#16 Sumarlegt salat</p> |  <p>#15 Íspinnar</p>          |  <p>#14 Basil Mojito</p> |  <p>#13 Fersk sumarpizza</p> |

**-10-  
KRÓNUR**

**AF HVERRI  
SELDRI  
HIMNESKT  
VÖRU  
Í OKTÓBER  
RENNA  
TIL LJÓSSINS**

 **LJÓSIÐ**

  
HIMNESKT

**hagar**

# Öflugt samstarf með mbl.is

The screenshot shows the mbl.is website interface. At the top left is the mbl.is logo with the date 'fimmtudagur, 24. október 2013'. To the right is a banner for 'SMARTLAND MÖRTU MARIÚ' featuring a woman's portrait. Further right is a '100 DAGA HRINGFERÐ' banner with a map of Iceland and the text 'FRÍTT EINTAK: Hér færðu blaðið' and a logo. Below these are navigation menus for 'Forsíða', 'Viðskipti', 'Íþróttir', 'Fólkið', 'Smartland', 'Monitor', 'Veði', 'Bílar', 'Greinar', 'Myndir', 'Fasteignir', 'Leiga', 'Smáaugl.', 'Atvinna', 'Frægð', 'Tíska', 'Heimili og hönnun', 'Útlit', 'Næring og heilsa', 'Matur og vín', 'Frami', 'Samkvæmislífó', 'Pistlar', 'Smartland TV', and 'Bókaklúbburinn'. The main content area features a video titled 'Kínóabuff Sollar' with a timestamp '20.10.2013 | 10:03 | Uppfært 18:24'. The video shows a woman in a kitchen with a wooden log wall background. Below the video is the caption 'Mynd 1 af 1 Solla Eiríksdóttir.' To the right is an advertisement for the movie 'TÍMAR' with the text 'SÍNT Í BORGARLEIKHÖSINU, MIDASALA Í SÍMA 5688000 EDA WWW.ID.IS'. The ad includes a rating of four stars from Morgunblaðið and Frettablaðið. At the bottom right of the ad is the price '6.990,- VILSHULT mynd'.

- Vikulega nýtt myndband með uppskrift



# Pokasjóður verslunarinnar



**BONUS**

**HAGKAUP**

- Viðskiptavinir Bónus og Hagkaups leggja drjúgan hlut í Pokasjóð verslunarinnar. Ný stefnumörkun að fjármunir Pokasjóðs fari til tækjakaupa fyrir sjúkrastofnanir landsins.
- Fyrsta tækið sem Pokasjóður afhenti nýlega var brjóstholssjá fyrir skurðstofur Landspítalans við Hringbraut.

**hagar**

# Láttu drauminn rætast

- Öllum grunnskólum á landinu stendur til boða að fá fyrirlestur Þorgríms Þráinssonar „LÁTTU DRAUMINN RÆTAST“, þeim að kostnaðarlausu í boði Hagkaups og Bónuss.
- Þorgrímur Þráinsson:
  - „Ég fjalla um mikilvægi þess að bera ábyrgð á eigin vegferð, koma fallega fram við aðra, fara út fyrir þægindahringinn, ég segi sögu af Óla Stef -- hvernig hann hugsar hvern dag í litlum augnablikum með hámarksárangur í huga. Ég teikna upp Hjól lífsins og sýni krökkum hvernig þeir geta gefið sér einkunn miðað við hvernig þeir standa sig í ýmsum þáttum daglegs lífs. Og að lokum kenni ég markmiðasetningu. Það er ekki hægt að lýsa því með orðum hversu þakklátir skólastjórnendur, námsráðgjafar, deildarstjórar, kennarar eru með þetta frumkvæði Hagkaups og Bónuss. Mér er ætíð tekið opnum örmum og ef ég hef ekki sent póst snemma að hausti - spyrjast skólar fyrir um hvort ég fari ekki að mæta“.



Nemendur skrifa markmið sín





Takk fyrir

