



WENDORFF TÆNKER GRØNT FRA MORGEN TIL AFTEN

BÆREDYGTIG BAGER

Den kendte fynske bagervirksomhed Wendorff har gjort bæredygtighed til hjørnестenen i forretningen. Det har en positiv effekt på omdømmet, arbejdsglæden og evnen til at tiltrække nye medarbejdere.



HVEM

Preben Wendorff

HVOR

Wendorff
i Svendborg,
Odense og Fåborg





”
**I EN TID, HVOR REKRUTTERING AF
 DYGTIGE MEDARBEJDERE BLIVER
 MERE OG MERE VANSKELIG FOR
 MANGE BAGERE, ER BÆREDYGTIG-
 HED ET STÆRKT VÅBEN**

At tænke bæredygtigt har altid været naturligt for Preben Wendorff. Den fynske bagermester med fire bagerier fordelt på Odense, Faaborg og Svendborg begyndte allerede for to årtier siden at eksperimentere med økologi, og i dag er forretningen nået meget langt med at blive økologisk på alle fronter.

– Vi var tidligt ude med økologi. Også for tidligt, fandt vi ud af. I 1999, hvor vi første gang forsøgte os med økologisk brød, var kunderne ikke klar til det. De få frontløbere, der var indstillet på at betale ekstra for økologien, kunne tælles på meget få fingre. Så vi trak os hurtigt igen. Det var i øvrigt også svært at få de rigtige råvarer dengang, fortæller Preben Wendorff.

– Jeg kunne dog ikke slippe tanken om at gøre min forretning mere bæredygtig, og heldigvis er der sket meget hos både forbrugere og leverandører siden da, særligt i de seneste år. Og i dag kan vi med god samvittig kalde os selv en bæredygtig bager!

Jo mere lokalt, jo bedre

For Preben Wendorff handler bæredygtig-

hed om alt det, man gør i virksomheden. Det er ikke nok at have de rigtige mærkater på råvaresækkene.

Han forklarer det således:

– For os giver det ikke mening at hente økologiske produkter i Kina. Den lange transport belaster kloden, og det er ikke de sparede småører værd. Her i Danmark har vi masser af dygtige producenter, som ikke alene tilbyder råvarer af høj kvalitet, men som også ligger lige om hjørnet.

– Vi har fundet en række gode lokale leverandører, blandt andet det lille fynske økolandbrug og -mølleri Kragegården, hvor de dyrker specielle kornsorter og selv formaler dem. Deres mel er ganske vist ikke markedets billigste, men det giver brød med en fantastisk smag og krumme, som kunderne gerne betaler ekstra for. De er blot én af en lang række lokale producenter, som nu leverer til vores bagerier.

Ud med buræggene

I dag står der "økologisk" på alle de æg, Wendorff bruger. Skalæggene købes direkte fra en økologisk landmand på Fyn, mens CBP leverer de pasteuriserede æg.

– Vi kunne spare et pænt beløb hvert år, hvis vi valgte de billige buræg. Men jeg betragter det som en investering i sundhed, fremtiden og ikke mindst den gode historie, at købe økologiske æg. Og det er en investering, som er det hele værd, siger Wendorff.

Strømmen leveres af vinden

Preben Wendorff kigger som sagt på hele forretningen, når det gælder bæredygtighed. Al belysning i Svendborg-bageriet er blevet udskiftet til LED, og strømmen til alle fire bagerier kommer fra vindmøller.

– Vi kan gøre endnu mere for at spare energi, siger han. – I øjeblikket undersøger vi muligheden for at skifte vores varebiler til elektriske modeller. Vi håber snart, at bilerne på markedet er driftssikre nok, og når dét sker, er vi klar. Forhåbentligt bliver det her i 2020.

Også resterne gør gavn

Det er umuligt at undgå affald og overskudsprodukter i en bagerforretning, og det handler om lade det komme til nytte på en eller anden måde.



Kristian Andersen fra økomølleriet Kragegaarden i Ringø

OGSÅ LOKALE LEVERANDØRER

Udover hos CBP køber Wendorff råvarer hos en lang række lokale producenter, blandt andre:

- Mel fra økomølleriet Kragegaarden
- Økologisk ølandshvede dyrket på Steensgaard
 - Ost og smør fra Kirkeby Trane
- Frugtsaft fra små fynske leverandører som Gaardmøsteriet og Nybro frugtplantage
 - Honning fra bistader på Fyn
- Friske bær og frugter fra fynske bæravlere, når sæsonen tillader det

”

JEG BETRAGTER DET SOM EN INVESTERING
I SUNDHED, FREMTIDEN OG IKKE
MINDST DEN GODE HISTORIE,
AT KØBE ØKOLOGISKE ÆG

– Efter at have overvejet det nøje fravalgte vi Too Good To Go. Vi følte, at vi ville gøre vores trofaste, betalende kunder til grin, hvis vi solgte resterne billigt efter lukketid. Derimod har vi valgt at forære vores restprodukter til en række væresteder og institutioner i vores område – den løsning har vi det godt med.

– Desuden sorterer vi alt affald, og det organiske bliver til dyrefoder og råstof i biogasanlæg. På den måde prøver vi at få mest muligt ud af alle vores ressourcer, siger Preben.

Kunderne sætter pris på det

Efter at have været foregangsvirksomhed inden for bæredygtighed, er Wendorff efterhånden nået dertil, hvor kunderne for alvor værdsætter det.

– Der er sket et stort skifte i kundernes holdning til bæredygtighed. For ikke så mange år siden var prisen altafgørende for det fleste, men i dag vil mange gerne betale lidt mere for den gode smag og den gode samvittighed. Vi tager omkring 10% ekstra for vores økologiske brød, og omsætningen bare stiger og stiger.

– Jeg skal dog indrømme, at vi stadig ikke er gode nok til at fortælle vores kunder om alt det, vi gør. Her vil vi gøre en ekstra indsats, og så er jeg sikker på, at vi vil få endnu mere ud af vores anstrengelser med at blive bæredygtige.

Giver flere ansøgere

I en tid, hvor rekruttering af dygtige medarbejdere bliver mere og mere vanskelig for mange bagere, er bæredygtighed et stærkt våben. Det har Preben Wendorff erfaret.

– Vi har let ved at tiltrække ansøgere til vores ledige job, og det er tydeligt, at vores bæredygtige profil giver os pluspoint som arbejdsplads. De nye generationer af medarbejdere går meget op i den slags, fordi de ønsker at arbejde med noget godt og meningsfuldt. ■