



Byens Brød går mod strømmen

Mens bagerier over hele landet kører på pumperne går Byens Brød i Silkeborg mod strømmen

- Projektet har været længe undervejs og betingelsen for, at vi overhovedet tør gennemføre denne satsning på 40 millioner kroner, er, at vi kunne købe denne grund og blive genbo til McDonald's, siger bagermester Varny Møller Nielsen, 52. Varny Møller Nielsen og hustruen, Inger Nordestgaard Nielsen fik for fem år siden en kompagnon, da Byens Brød blev omdannet til et aktieselskab. I dag er det således bagermester Lars Nørgaard Lauridsen, 42, der styrer produktionen i det 1700 kvadratmeter store gennemventilerede bageri med nye ovne og et afvejningsanlæg, der kan håndtere hele 19 forskellige meltyper. - Vi har ansat en kok til at lave sandwiches og udvidet konditoriet, men langt de fleste nyansættelser er damer til butikken. Alt i alt er vi gået fra 35 til 47 ansatte, siger Varny Møller Nielsen.

Topmoderne bageri

Produktionen i bageriet er fordoblet stort set med de samme folk, alene fordi de nye maskiner og pladsforholdene gør arbejdsgangen meget lettere. Udover de to drive in sluser er bageriet indrettet med 21 parkeringspladser på egen grund, hvilket sikrer et godt flow i butikken. Og det har der været brug for. De første hverdage har man næsten haft et tusind ekspeditioner om

dagen. Specielt flødekager og sandwiches har været en succes allerede fra starten. - Budgettet er baseret på en fordobling af omsætningen i forhold til det gamle bageri, og det holder vi i alt fald. Man må sige, at de første dage har fejlet enhver tvivl bort, siger Varny Møller Nielsen. I 2002 var han med til at stifte "Brødets Bånd", en erfaringsgruppe på 20 af Danmarks bedste bagermestre.

En udfordring

Her har der været meget inspiration at hente. - Vi er nødt til at finde vores berettigelse, og det er lidt af en udfordring. De fleste døgnkiosker kører med Bake Off nu. Kunderne fordrer et stort udvalg samtidig med, at vi gerne selv vil have gode forhold at arbejde under, og efterlade en levedygtig butik, siger Varny Møller Nielsen. Byens Brød har en filial i den anden ende af byen, som hidtil har stået for en tredjedel af omsætningen. Derudover har man nogle store



Der er travlhed i bageriet.

institutionskunder, der samlet har aftaget andre fem procent af omsætningen.

1000 ekspeditioner

Med tusind ekspeditioner om dagen er der basis for et bredt udvalg. Med nye CO2-frysere og kølere og med 100 nye stikovne, 750 nye plader og 500 netplader til at arbejde med kan produktionen styres på en helt anden måde end før.

- Med denne satsning får vi forhåbentlig mere tid til produktudvikling og mere fritid end før, foreløbig har jeg selv brugt sofaen på kontoret flittigt, men det bliver bedre. Med den massive opbakning byen har givet os her fra starten, er vi i alt fald godt på vej, slutter Varny Møller Nielsen.

DKBU der står for dansk bageriudvikling har stået for hele projekteringen og indretningen af Byens Brød.

AF PETER JENSEN
(tekst og fotos)



Byens Brød i Silkeborg er en rigtig flot forretning.



Interiøret er åbent, lyst og venligt.



Lars Nørgaard Lauridsen og Varny Møller Nielsen foran de nye stikovne.

*Vi siger tak for et godt samarbejde med
Byens Brød i Silkeborg*



DKBU

Dansk Bageri Udvikling

Rådgivning, projektering og salg af løsninger til en hver butik samt bageri i Danmark - se mere på dkbu.dk