

Bagermestre igen optimister

De bagermestre, der har flere butikker og en kort distributionsradius, står bedst rustet i konkurrencen, vurderer bageriejer.



Foto/Colourbox

Af Kamilla B. Hansen
26. august 2014 08:56

I dagens udgave af Berlingske Business vurderer Thorleif Kristensen bagerbranchens vilkår netop nu. Og han er ikke i tvivl om, driftsformen er afgørende, hvis man vil bevare sit fodfæste i markedet.

- Har du en større distributionsradius og flere butikker, mister du nemt overblikket. Og brødet bliver blødt, fordi det ikke kan tåle kondens om sommeren og kulde om vinteren, siger han til avisen.

Thorleif Kristensen driver selv fem bagerforretninger i det københavnske, som alle forsynes fra et centralbageri i Valby. Og det koncept virker, og man kan endda tjene gode penge på det, udtaler han. Immervæk hvis man investerer i det nødvendige udstyr, så produktionen af brød og kager er effektiv, samtidig med håndværket bevares. Desværre deler bankerne ikke den samme optimisme, og det er derfor ikke pt. nemt at låne finanser til at udvide forretningen.

Ifølge statistikken er 140 bagermestre siden 2010 gået konkurs, men trods øget konkurrence fra de store pengestærke kæder som Emmerys og Lagkagehuset og ikke mindst supermarkedskæderne, er branchen igen optimistisk.

Privatlivets fred

- Vi har ikke regnskabstal, men mange af de bagermestre, jeg taler med for tiden, er optimister. Finanskrisen er forbi. Folk har flere penge mellem hænderne, og de vil gerne betale mere for god kvalitet, siger Hardy Christensen, der er formand for Bagermestrene.

Både Emmerys og Lagkagehuset har store kapitalfonde i ryggen og har derfor formået at klare sig helskindet gennem kriseårene. Driftsselskabet bag Lagkagehuset er kommet ud med et overskud på 13 millioner kroner i 2013 og ifølge adm. direktør Christian Wounlund i Emmerys kommer selskabet ud med et overskud i det regnskab, der er afsluttet pr. 30 juni i år.

