

Kohberg bager med dansk mel for klimaets skyld

Det danskejede bageri har besluttet at bage alt brød med dansk mel. Derfor introducerer Kohberg et nyt logo i rød/hvide farver, der guider forbrugerne til at vælge rugbrød og hvedebrød bagt med dansk mel. Det er til gavn for klimaet, fordi de danske råvarer giver det enkelte brød et lavere CO₂-aftryk.

- Vores bagerier bruger store mængder mel, og så betyder det rigtigt meget, hvor melet kommer fra. Ved at bage med dansk mel, udleder det enkelte brød cirka 20 procent mindre CO₂, end hvis vi bruger mel, der er kørt hertil fra udlandet. Hos Kohberg vil vi gerne kæmpe for at gøre en forskel – og her kan vi faktisk gøre en forskel, siger René Normann Christensen, administrerende direktør i Kohberg Bakery Group.

Netop fødevarer og især den varme aftensmad udgør en væsentlig del af CO₂-udledningen i Danmark. Brød har generelt et lavt klimaaftryk sammenlignet med kød, og nu gør Kohberg en ekstra indsats for at sænke det yderligere.

- Det gør en forskel, at vi bager med dansk mel – og nu siger vi det højt. Vi viser forbrugerne, at når de vælger et Kohberg-brød, så vælger de også et brød, der er bagt i Danmark af uddannede bagere og af dansk mel, med de klimamæssige fordele det giver, siger René Normann Christensen.

Kohberg giver tilbage

Bageriet har længe brugt dansk rug i de mange kendte rugbrød. Og fra 1. december bager Kohberg med dansk rug og dansk hvede både i de konventionelle og de økologiske brød. Mel af danskdyrket korn giver nemlig en række gevinster.

- Vi vælger også dansk mel, fordi kontrollen med danske afgrøder og fødevarer er utroligt grundig. Det betyder, at vi som bageri giver kunder og forbrugere en høj fødevarer sikkerhed, når vi bager med danske råvarer. Af samme grund har Kohberg også valgt, at alt vores mel er fra korn dyrket uden stråforkortere og uden sprøjtemidler med glyphosat, siger René Normann Christensen.

Siden Kohberg blev grundlagt i 1969, har bageriet været danskejet, og rødderne er stadig solidt plantet i Bolderslev i Sønderjylland. Med dansk baggrund og historie er det også vigtigt for den familieejede virksomhed at bruge dansk mel og råvarer.

- Ved at købe dansk mel støtter vi danske landmænd, og samtidig er Kohberg med til at sikre danske arbejdspladser både i landbruget og i brancher, der leverer varer og service til landbruget. Vi vil gerne reinvestere i det samfund, vi selv har været en del af i 50 år – det betyder meget, at vi på den måde giver noget tilbage, siger René Normann Christensen.

Opbakning fra Landbrug & Fødevarer

Hos erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer er der glæde over, at Kohberg støtter udviklingen i dansk landbrug ved at bage med dansk mel.

- Det er meget positivt, at Kohberg nu bruger dansk mel. Det danske korn er produceret under nogle skrappe miljøkrav end i udlandet, så de danske forbrugere får et produkt, hvor der er taget ekstra ansvar for vores miljø og klima. At Kohberg vælger dansk mel giver også jobs i hele værdikæden til gavn for den danske samfundsøkonomi, siger direktør Flemming Nør-Pedersen fra Landbrug & Fødevarer.

”Dansk mel”-logoet introduceres løbende på poserne til Kohbergs brød.

- Vi bruger selvfølgelig de gamle poser uden logoet op først. Derfor kan der gå lidt tid, inden alle brød har nye brødposer med logoet. Men melet er dansk – både rug og hvede, og det gælder alle de brød, vi bager i vores tre bagerier, siger René Normann Christensen.

FAKTA OM KOHBERG

Kohberg Bakery Group er det største danskejede bageri og har i 50 år har leveret frisk bagerbrød til danskerne. Med hovedsæde i sønderjyske Bolderslev og to yderligere bagerier i Haderslev og Høje Taastrup bager Kohberg blandt andet forbrugersucceser som Herkules og Mesterværk samt en lang række boller, sandwich og fastfood-brød. Virksomheden har 550 ansatte, hvoraf 80 er uddannede bagere.

Kontakt

For yderligere information kontakt venligst marketing- og kommunikationschef Britt Hougaard på telefon 2144 2153 eller mail brho@kohberg.com

Billedtekst:

Et nyt logo på brødposerne fortæller, at Kohberg bager med dansk mel – blandt andet fordi det er godt for klimaet, når melet ikke transporteres udlandet.