

Kristian og Peter Alfred Andersen foran deres nye centralbageri i det nordlige Vejle. Herfra leveres kvalitetsprodukter til egne butikker og eksterne kunder.



*Håndværksbager
med succes*



Bager Andersen tog Vejle med storm med sin flotte butik i Skyttehusgade. Her fotograferet i 1924.



Familien Andersen har altid haft næse for opsigtsvækkende markedsføring.



Peter Alfred Andersen er tredje generation i bagerdynastiet, der i dag trives bedre end nogensinde.

HISTORIEN OM P. A.

TRE TUSIND KRONER FOR AT FORLADE GRENÅ

Det hele begynder med Peter Alfred Andersen, der blev født i Grenå i 1877. Han blev udlært bagermatros og havde udsigt til en god og tryk jobfremtid hos de lokale redere.

Den unge skibsbager var ikke uden en vis charme. I hvert fald fik borgmesterens datter Caroline et godt øje til Peter Alfred, og sympatien var gengældt i sådan en grad, at hun inden længe blev gravid.

At få barn uden for ægteskab og så med en bagermatros! Borgmesteren var mere øm over sit omdømme end sin datter, så han stak det unge par 3.000 kroner med besked om, at de kunne forlade Grenå straks. Farvel og tak.

Alfred og Caroline slog sig nu ned i Vejle for at begynde forfra. Peter Alfred var en dygtig bager og med lidt kapital på lommen var det oplagt for parret at åbne et bageri. Vi skriver nu 1899.

Peter Alfred Andersen var god til at skabe forretningsmuligheder, og bageriet voksede hastigt. Samtidig involverede han sig i en række nye, lokale virksomheder – han var med til at stifte Vejle Margarinefabrik og var også aktiv inden for rugbrødsproduktion, trykkeri, avisudgivelse og meget andet.

Heller ikke på hjemmefronten lå han på den lade side. Han og Caroline fik 10 børn, hvoraf de otte blev bagere.

I 1954 overtager to af sønnerne bagerforretningen i Vejle, og de driver den videre med stor succes. I 1973 kommer turen så til tredje generation i skikkelse af Peter Alfred Egstrand Andersen – kendt i dag som P. A.



P. A. ANDERSEN & SØNNER I VEJLE ER ET AF DANMARKS ÆLDSTE FAMILIEDREVNE BAGERIER. VI MØDTE 3. OG 4. GENERATION TIL EN SNAK OM VOVEMOD, HÅNDVÆRK OG DANMARKS MÅSKE BEDSTE WIENERBRØD.

Deres udsendte er nødt til at tjekke gps'en to gange for at være sikker. Jo, det skulle være den korrekte adresse for P. A. Andersen & Sønner. De moderne fabriksbygninger i Vejles nordlige industri kvarter syner ikke umiddelbart af håndværksbager.

Dét indtryk ændrer sig radikalt, når man træder indenfor. Her er dusinvis af bagere og konditorer i gang med at producere grundprodukter til P. A. Andersen & Sønners bagerbutikker og de mange eksterne kunder.

Pladsen er god, men de 2100 m² virker ikke som en fabrik. Mere som et (meget) stort håndværksbageri, hvor fagfolk arbejder for at bage det bedste, de har lært.

Jeg har sat Peter Alfred III og sønnen Kristian i stævne. Som hhv. 3. og 4. generation i Andersen-dynastiet driver de i dag den topmoderne bagervirksomhed.

Kristian fortæller:

– Disse rammer er ret nye for os. Vi flyttede herop i maj 2017 fra Skyttehusgade i midtbyen, hvor min oldefar grundlagde bageriet for 118 år siden. Vi havde udvidet

meget i løbet af årene demede, men vi havde alligevel kun en tredjedel af den plads, vi har nu.

– Vi har selv seks butikker, og derudover leverer vi til en lang række kunder. Det var et godt tidspunkt at investere i bedre faciliteter, så pladsmanglen ikke ville gå ud over kvaliteten.

– Med tiden har vi fået nogle store aftager, for eksempel Lego og Kvickly (Meyer Food), supplerer P.A. – Men vi har også en lang række håndværksbagere, der især køber wienerbrødsdej af os. Dét er et af vores

Bagere og konditorer arbejder side om side med at fremstille lækkerier af bedste kvalitet.





Historien er flyttet med ud i det nye moderne centralbageri.



”
**HOV! TAG ENDELIG IKKE FEJL!
 VI HOLDER OS LANGT VÆK
 FRA BAKE-OFF**

ekspertiseområder. Vi har nemlig mulighed for at kæle for hver eneste lag af dejen, så bageren kan bage det perfekte wienerbrød hver eneste dag.

Ok, så det er bake-off, I leverer?

– Hov, tag endelig ikke fejl! Vi holder os langt væk fra bake-off. Vi laver klassisk wienerbrød som i gamle dage, pointerer Kristian. – Vi gør det bare i stor skala, så vores kunder kan få nøjagtig samme kvalitet som vores egne butikker. Også økologisk, hvis de ønsker det.

– Vi gør det faktisk nemmere for de bagere, der ikke vil spise deres kunder af med bake-off, pointerer Kristian. – Vi leverer frossen dej, der skal tøes op, raskes og bages ude hos den enkelte bager. Det er den rigtige måde, hvor dejen kommer gennem en naturlig proces, fordi den ikke forhæves eller forbages hos os.

– Helt principielt ser vi os selv som klassiske håndværksbagere, selvom det er blevet en stor virksomhed. Og det er netop håndværket, vi også i fremtiden skal skille os ud på. Dét er vi meget opmærksomme på.

Man sporer alligevel en vis opportunisme hos jer. I virker ikke bange for at gå nye veje og prøve idéer af. Og at investere i dem.

– Det er rigtigt, svarer Kristian og kigger over på sin far. – Specielt den gamle derovre har sat gang i mange ting i tidens løb. Han har produceret butterdej til Tyskland, wienerbrød til USA plus pølsebrød, hundekiks og rødkål. Ikke alt er gået lige godt, men det er lige præcis den sans for nye muligheder, der har drevet os fremad og gjort os til den virksomhed, vi er i dag.

P. A. griner og siger:

– Vi er først og fremmest bagere. Ingen

tvivl om det. Men det er en stor verden, der flytter sig hurtigt, og vi er nødt til at udvikle os for ikke at gå i stå og blive overhalet.

– At udvikle fremtidens bagerbutik er vores store projekt, fortæller Kristian. – Ved siden af vores seks bagerbutikker (fire konventionelle bagerforretninger) har vi to anderledes butikker, der hedder Mad & Brød. Én i Vejle og én i Horsens. Her kan kunderne få alt vores gode brød, men også en lang række delikatesser og færdige retter til frokost og aften.

– Vi vil gå videre i den retning, for den klassiske bagerbutik kan efterhånden for lidt. Moderne kunder vil have kvalitetsfødevarer, men de vil også have dem nemt og hurtigt – og gerne, så man kan spise på farten. Den udvikling prøver vi at tage bestik af med Mad & Brød.

Hvad gør I for at sikre, at jeres "almindelige" bagerier udvikler sig og holder sig attraktive i kundernes øjne?

– Kundernes oplevelse i vores butikker er afgørende for, om de kommer igen, fortæller Kristian. – Derfor er jeg meget ude i butikkerne, hvor jeg holder gang i en løbende intern dialog om, hvad god service er.

– Den snak har ført til, at vi har kunnet udarbejde en slags "håndbog i god service". Her beskrives ti trin i løbet af en ekspedition. For eksempel: Hvornår på dagen siger vi "godmorgen" og "goddag"? Hvordan tackler vi en reklamation? Og flere af den slags helt håndgribelige principper, som alle skal lære.

– Jeg bruger også mine butiksbesøg til at opsnuse, hvad kunderne vil have. Vi har et stabilt grundsortiment, men vi sørger for

” KUNDERNE SKAL ALTID KUNNE MÆRKE AT VI FORNYR OS

at have mindst én nyhed om måneden. Kunderne skal mærke, at vi fornyer os og stadig er spændende at besøge, selvom mange måske kan huske P. A. Andersen & Sønner siden deres barndom.

P. A. Andersen & Sønner har haft CBP som totalleverandør gennem årtier – hvorfor?

– Vi har handlet med CBP i mere end 30 år. Og det har vi, fordi vi får hele pakken ét sted. Vi får alle de råvarer, vi skal bruge, men også emballager, rengøringsmidler, hjælp til markedsføring og ikke mindst Premium Pro. Vi har nu det smarte program i alle butikker, og det er en stor hjælp i hverdagen, at alle medarbejdere har

øjeblikkelig adgang til alle informationer via butikkernes iPads.

– CBP er på alle måder en tæt partner. Vi har gode personlige relationer og kan altid få hjælp. Jeg tror, at jeg snakker med dem mindst tre gange om ugen. CBP giver ro på bagsmækken, så vi kan koncentrere os om at udvikle forretningen i tillid til, at alt fungerer. Dét er vigtigt for os, så vi kan holde farten oppe.

Da samtalen slutter, er P. A. for længst stukket af. Han har mange ting at se til og holder et højt tempo trods sine 70 år. Jeg takker af med Kristian og forlader det moderne bagerværksted med en fornemmelse af, at med foretagsomme mennesker som Andersen-slægten i front ser det alligvel godt ud for branchen.

5 SPRØDE BUTIKSRÅD

fra Kristian Andersen

Mange varer på hylderne

Kristian indrømmer selv, at det lyder som en floskel: Men det er ikke desto mindre en sandhed, at varer sælger varer. I alle butikkerne sørger personalet for, at hylderne er fyldt godt op gennem hele dagen, så butikken fremstår indbydende.

Beliggenhed, beliggenhed, beliggenhed

Også en banal sandhed, men ofte forskellen på liv og død for en butik. P. A. Andersen & Sønner har gennem årene haft mange butikker og også lukket en del af dem igen, fordi placeringen ikke var god nok. Derfor kommer nye butikker kun på tale, når beliggenheden er perfekt.

Service er nøglen

En sød og smilende ekspedient kan redde et uheldigt produkt. Til gengæld kan et surt ansigt og dårlig betjening ødelægge selv den mest geniale kage. Service-niveauet skal være højt fra første til sidste kunde, hver eneste dag. Jo større forretningen er, jo vigtigere er det at

sætte præcise ord på den service, der skal ydes. Måske er det også en ide for dig at lave "håndbog i service" til dit butikspersonale?

Sæt dialogen i system

Hos P. A. Andersen & Sønner har man en fast rytme for besøg i butikkerne. Der er altid noget at snakke om og noget at forbedre. Selvom man måske har én enkelt butik, hvor alle medarbejdere er tæt på hinanden, kan det være en fordel at sætte tid af til den gode snak, hvor problemer og idéer kommer frem i lyset. Man bliver aldrig dummere af at lytte til hinanden.

Tag chancer – for egne penge

Nye muligheder tilbyder sig løbende, og som bager må man være åben og vågen. Man kan dog aldrig gøre noget med garanti for succes, og man må tage velkalkulerede risici, der ikke kan vælte hele forretningen, hvis tingene går skævt. Som Kristian udtrykker det, så skal man tillade sig selv at blive klogere.



Fakta om P. A. Andersen & Sønner

Etableret i 1899 i Skyttehusgade, Vejle, af Peter Alfred Andersen og hustruen Caroline

Ledes i dag af 3. og 4. generation, Peter Alfred III og Kristian Andersen

Ejer fire butikker under navnet PA Brød og to Mad & Brød

Indviede nyt centralbageri i Vejle 2017

Beskæftiger 65 fastansatte og 80 ungarbejdere



Lækkert brød på hylden i delikatessebutikken Mad & Brød.