

Henrik modtager tonsvis af brød, der ikke kan sælges: Salling og Schulstad er allerede kunder

FoodRemade har gjort sig til specialister i at bearbejde brød, der ikke længere kan sælges, så det igen kan bruges i fødevarerindustrien, og sælges i nye produkter



Henrik Ottesen foran den ovn, virksomheden på nuværende tidspunkt lejer, hvor man kan se på pladen, hvordan brødet ser ud efter en tur igennem ovnen. Martin Kjærgaard - Nordiske Medier

Af [Martin Kjærgaard](#) 18. juni 2024 13:55

Flere tons brød om dagen. Det er, hvad der kører gennem ovnen hos FoodRemade, der på nuværende tidspunkt lejer en ovn, men er i gang med at få bygget deres egen version, der er markant større end den nuværende. Og der er brug for en rigtig stor ovn, når målet er at gøre brød, der ikke længere kan sælges, til en god forretning.

For det, ovnene bliver brugt til, er primært at få brød, der ellers skulle smides ud, til at blive til nye brugbare produkter, hvor det på nuværende tidspunkt primært er rasp og mel, der produceres. Brødet modtager FoodRemade fra samarbejdspartnere som Schulstad og Salling Group.

Og samarbejdet giver rigtig god mening, mener Henrik Ottesen, der er stifter og medejer af FoodRemade.

- Vi får jo det her brød gratis på CO2-regnskabet, da det allerede er produceret. Så i stedet for at man skal producere nyt brød og lave rasp af det, så gør vi det med brød, der ellers skulle smides ud, fortæller han.

Henrik Ottesen er uddannet Jordbrugsøkonom fra den Kgl. Veterinær og Landbohøjskole og har arbejdet med madspild og cirkulær økonomi i virksomhederne AgroTech og Teknologisk Institut. De erfaringer og kompetencer, han samlede op på vejen, har været med til at skabe FoodRemade.

Energikrise og unik forretning

Det er ikke fordi, at FoodRemade har haft en problemfri opstart. For tørring af brødet i den store ovn kræver energi, og da energikrisen ramte, betød det, at priserne blev sendt i vejret, hvilket gjorde det svært at overbevise virksomheder om at indgå samarbejde med FoodRemade, da prisen på FoodRemades rasp og mel steg sammen med energipriserne.



Før brødet kommer igennem ovnen skal det først rives til små stykker, hvilket sker i maskinen. Martin Kjærgaard - Nordiske Medier

Heldigvis for Henrik Ottesen og FoodRemade faldt energipriserne igen, der blev landt aftaler med store kunder, og der kom investorer ind, som sikrede kapital, der blandt andet skal bruges på egen ovn med større kapacitet samt et automatisk sorteringsanlæg.

Forretningsmodellen er, så vidt Henrik Ottesen ved, helt unik og ikke noget, andre arbejder med i samme skala.

- Jeg kender ikke til andre, der laver det her. Det er også et stort projekt at få logistikken og produktionen til at gå op, så vores setup er ret unikt, fortæller han.

Svær logistik

Og netop logistikken er også en stor udfordring for FoodRemade. Det er her, en meget stor del af virksomhedens udgifter ligger.

- Brød fylder jo en del, så når vi skal modtage mange tons af det, så er det en stor opgave, som også koster en del for os. Derudover skal vores kunder have et setup, hvor de kan samle brødet ind i store mængder, som vi kan aftage, og det er ikke alle steder, hvor det kan lade sig gøre, fortæller Henrik.



Henrik Ottesen viser de forskellige slags rasp som FoodRemade kan producere. Martin Kjærgaard - Nordiske Medier

På nuværende tidspunkt har FoodRemade aftaler med Schulstad og Salling Group om at aftage op mod 8.000 tons brød om året. En del af brødet bliver til rasp, noget ender som biogas, og en mindre del bliver brugt i andre produkter, som for eksempel øl, hvor FoodRemade for nyligt har indgået et samarbejde med Salling Group og bryggeriet Brøl.

- Det er et lukket økosystem, hvor Salling Group leverer brød, der ikke længere kan sælges, så bearbejder vi det, sender det til bryggeriet, og i sidste ende bliver det igen solgt af Salling Group som øl. Det synes jeg giver rigtig god mening.

Brød til øl er dog ikke det, der fylder mest i FoodRemades forretning. Det er i stedet rasp og mel, som virksomheden primært producerer, hvorefter det bliver solgt videre til fødevarerindustrien, der kan bruge det til alt fra nyt brød til mysli, pasta og meget andet.

- Det vigtigste for os er egentlig ikke, hvad det bliver brugt til. Så længe vi sørger for, at brødet tilføjes mere værdi, end hvis vi ikke havde bearbejdet det, så er det positivt for mig, fortæller Henrik Ottesen.

En god forretning

Det handler dog ikke kun om bæredygtighed og reducere af spild hos FoodRemade. Forretningen skal også være i orden, siger Henrik Ottesen.

- Vi vil også gerne tjene penge. Det er ikke nogen hemmelighed. Og når vi producerer for eksempel rasp på den her måde, så kan vi altså stadig godt konkurrere på prisen.

- Så er det bare en bonus, at vi efter min mening, producerer et bedre produkt, da det er skabt af brød, der er lavet til at skulle spises. Derfor har det en rigtig god smag, og så er det også en fordel for virksomhederne, da der er god branding i fortællingen om, at det er brød, der bliver genbrugt, og man ikke bare smider tingene ud, fortæller han.