

Kan ikke sælge brød under produktionspris

Forretningsfører Karl Christensen, der fylder 60 år, fortæller om 34 år i virksomheden, der nu er lukket

Der skal et godt helbred og en god psyke til at fejre sin 60 års fødselsdag, når man lige har mistet sit job. Det er forretningsfører Karl Christensen, der har været ansat på Bagermestrenes Rugbrødsfabrik i Horsens i 34 år, i besiddelse af. Fabrikken bagte sit sidste brød den 29. marts på et tidspunkt, hvor der var 12 ansatte. Nu er fabrikken, få måneder før sit 85 års jubilæum, lukket, og det er ikke opmuntrende for Karl Christensen at gå rundt i en virksomhed, hvor travlhed altid har rådet, men hvor der nu er dødsstille.

Lukningen af fabrikken er et barsk udtryk for sandheden i ordet: »Den enes død, den andens brød«.

Har solgt

Indtil nu har man solgt goodwill og maskiner til Magdalene Brød i Århus. Tilbage står rummelige bygninger og moderne ovne og siloer, som flere har forhørt sig om.

Om Lukningen siger siver Karl Christensen:

- Den skarpe konkurrence fra de store koncentrationer, der sælger brød til under produktionsprisen og kun har været interesseret i, at de mindre fabrikker lukkede. Sidste år var der kun to-tre brødfabrikker herhjemme, der havde overskud.

Derfor lukningen

Karl Christensen, der sammen med sine medarbejdere har udført et stort og påskønnelsesværdigt arbejde, siger, at han ikke er bitter, men ked af det, fordi han har mistet en arbejdsplads, han var glad for. Han siger, at et rugbrød på 1800 gram alene i råvarer koster 3,20 kr. Men når man ude omkring kan købe rugbrød af denne størrelse for tre for en tier, kan tingene simpelt hen ikke hænge sammen. Da han kom til for 34 år siden, holdt de sidste bagere op

*Interview af
Paul Nielsen*

Foto: Lene Sørensen

med at bage selv, men det er fortid.

- I 1982 er købet hos os dallet med 50 pct., fordi bagerne selv bager deres rugbrød, siger han. Der var til sidst ca. 100 bag fabrikken, men udviklingen har gjort, at de med deres dalende salg har fundet anledning til også at lave rugbrød. Det har råvareleverandørerne lært dem, og hertil kommer naturligvis, at også mange husmødre i dag selv fremstiller deres rugbrød. Endnu en ting har spillet ind, nemlig en stor import af brød fra Vesttyskland og Holland. I 1980 var importen af brød 2900 tons. Med udgangen af 1983 lå tallet på 5200 tons. Og f.eks. i Vesttyskland har man givet eksporttilskud.

Da han begyndte

I morgen fylder Karl Christensen 60 år, og han holder reception i sit hjem Lokesallé 5 fra kl. 11, så der skal nok komme mange mennesker for at ønske tillykke og sige tak for god indsats gennem de mange år.

Karl Christensen begyndte 1. februar 1951 på Bagermestrenes Rugbrødsfabrik, hvor han blev forretningsfører i 1964. Undervejs har han haft tilbud fra andre brødfabrikker, men han følte sig så godt behandlet i Horsens, at han sagde nej tak. Også fordi han gennem mange år følte, at han havde en god opbakning fra bagermestrene, samtidig med at han havde omsorg for sine medarbejdere.

- Hvad har du at glæde dig til i dag?

Som han selv siger det:

- Det har været en god branche med mange rare mennesker. Jeg har altid følt, at det var vigtigt at

have en positiv indstilling overfor kunderne og ikke mindst medarbejderne. Det har været et princip hos mig, at hver morgen, jeg stod op, sagde jeg til mig selv: »Hvad har du at glæde dig til i dag?«.

- At der er opstået en brist her i det sidste årstid, er måske forklarligt, for jeg har aldrig været ked af at møde på arbejde. Den udvikling, der er sket, beklager jeg dybt, for man kan ikke være tilfreds med en udvikling, der er gået én imod.

Også mine problemer

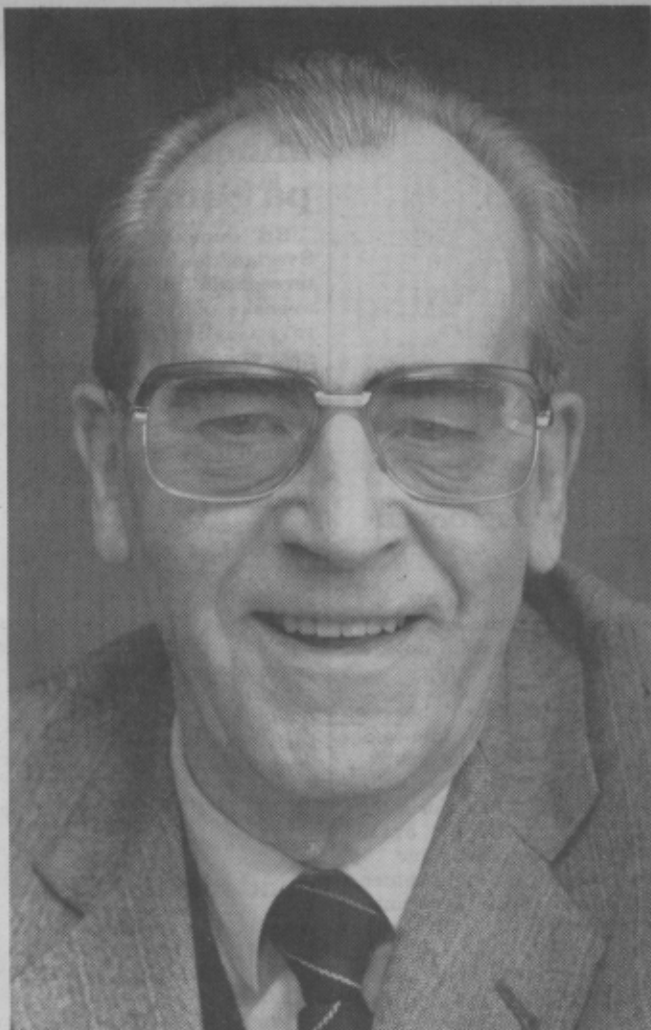
- Jeg har altid følt, at de problemer, mine medarbejdere kunne have, også har været mine, og for mig har det været væsentligt, om jeg har kunnet gøre noget for dem. De har slidt og slæbt helt fantastisk. Og så nu? Ja, jeg skal jo afvikle fabrikken, og jeg har haft nogle

forsigtige forespørgsler om et nyt job.

- Jeg håber, det lykkes, for jeg duer ikke til at sidde hjemme i lænestolen. Men jeg kan selvfølgelig igen tage mit fiskegrej frem. Meget kan blive svært, fordi arbejdet har været min hobby, men jeg er glad for de mange positive tilkendegivelser, jeg har fået.

En lille trøst

- Måske kan man finde lidt trøst i - selvom det måske ikke er det bedste - at 15-16 brødfabrikker er lukket før os. Selvom det kan se besværligt ud, har jeg ikke mistet humøret, og jeg er nok én af de ældste indenfor brødbranchen herhjemme på det plan. Der ligger også en tilfredsstillelse i, at fabrikken her altid har opfyldt miljøkravene til punkt og prikke, og det er vemodigt at gå rundt og se de dejlige anlæg, vi har, helt ude af drift.



Forretningsfører i den nu lukkede Bagermestrenes Rugbrødsfabrik Karl Christensen: - Det har været et princip hos mig, at hver morgen, jeg stod op, sagde jeg til mig selv: »Hvad har du at glæde dig til i dag?