

Selv grisene spiser Hatting-pølsebrød

Hatting Bageri har fundet en opskrift, der er guld værd, nemlig opskriften på succes

Man tager en industri-virksomhed med 230 ansatte, blander den op med gode gamle bagermestertaditioner og tilsætter lidt gammel familieånd fra 1947.

Når det hele så er blandet godt sammen, skulle resultatet gerne blive et usædvanligt dansk familie-foretagende, der eksporterer deres produkter til ni forskellige lande, ejer datterselskaber i Norge, Sverige, England og Tyskland, og får danskerne til at sætte tænderne i alt fra pølsebrød til lagkagebunde.

Sådan er resultatet i hvert fald blevet på Hatting Bageri.

Cykler rundt i produktionshallen

- Der er mange, der får et chok, når de kommer ud på vores afdeling på Oensvej, fortæller produktionsdirektør Ib Kristensen fra A/S Hatting Bageri.

- De tror, at det er et gammeldags bageri, de skal besøge.

Men afdelingen på Oensvej har ikke meget landsby-bageri over sig.

Når man har vasket sine hænder grundigt og iført sig hvid kittel og papirshue, træder man ind i en gigantisk hal, hvor tre 160 meter lange stål-

bånd kører frem og tilbage med pølsebrød, flûtes og mesterstykker.

Langs med væggen står en BMX-cykel, som holdlederen bruger, hvis der pludselig går noget galt i den anden ende af produktionshallen.

I den forreste del af hallen bliver melet blæst ind gennem

melfiltre og ned i en stor røre-maskine, der ville passe fint ind i en kæmpes køkken.

75 kilo mel blandes med tømælk, vegetabilsk plantemargarine og surdej, og bliver så formet til flûtes.

Brødene skal hvile en time, før de bliver bagt, og de tre stålband er indrettet sådan, at

det tager nøjagtigt en time for dem at køre de 160 meter frem og tilbage.

Fra blandings-afdelingen kører brødene ind i ovnen, hvor de skal være i femten minutter.

Afdelingen med ovnene kører automatisk, så de ansatte ikke behøver at opholde sig i nærheden af ovnene i mere end et par minutter ad gangen.

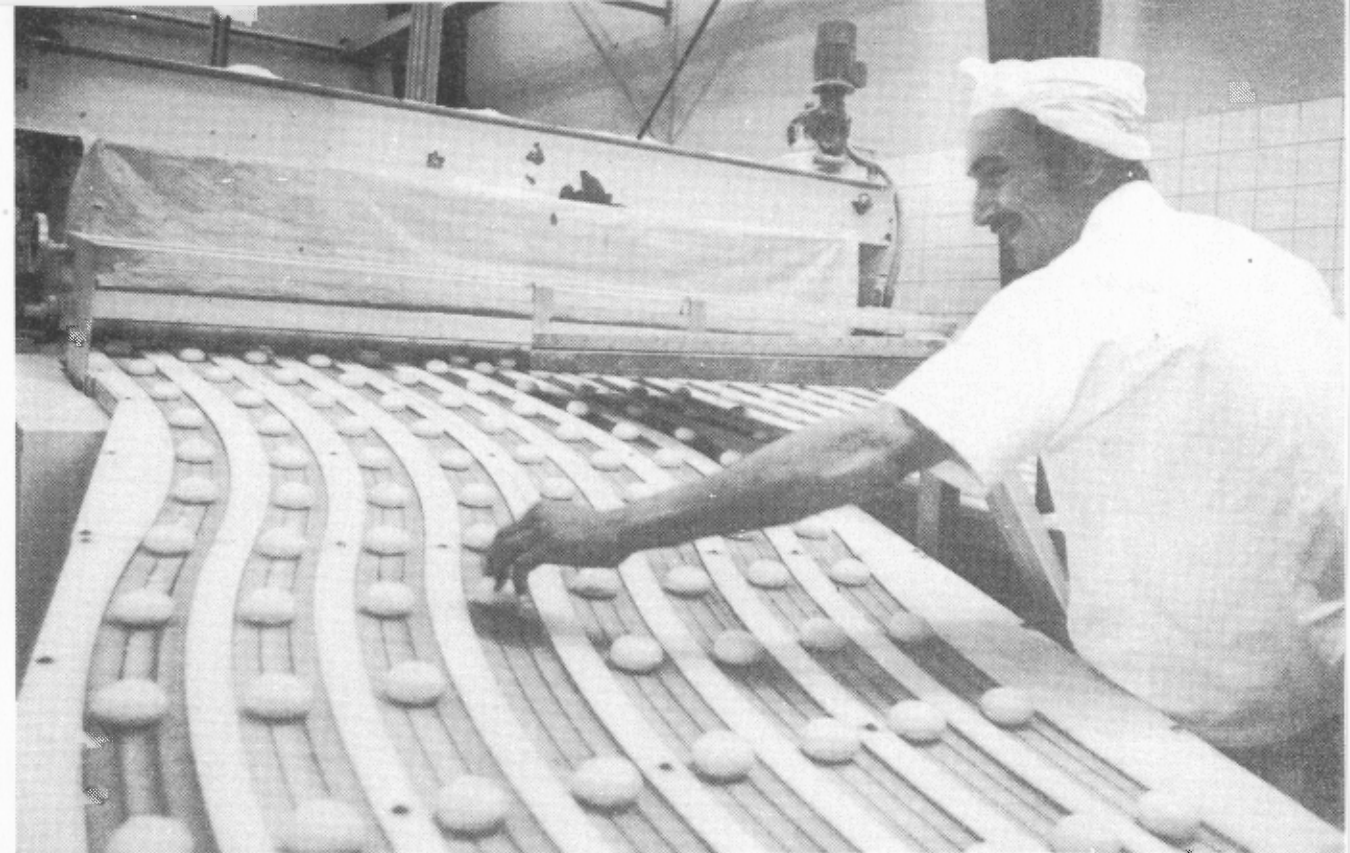
Kører døgnet rundt

Varme pølsebrød og flûtes kommer ud fra ovnene 24 timer i døgnet, men produktionsdirektør Ib Kristensen kan ikke fortælle, hvor mange brød der bliver bagt i døgnet på Oensvej, for det afhænger helt af, hvordan ordrebogen ser ud.

Men de tre stålband kan klare 26.000 brød hver i timen, og Ib Kristensen er ikke i tvivl om, at afdelingen på Oensvej er langt mere effektiv end den gamle fabrik på Overholm, hvor der bla. produceres lagkagebunde og tvebakker.

Inden brødet bliver frosset i et kølerum, hvor 42 graders kulde river en i halsen, bliver det pakket i den fjerneste ende af hallen.

Her arbejder Inge Bøje, der også er tillidskvinde for de ufraglærte på Oensvej.



Bagerne på Hatting Bageri bruger ikke tid på at rulle dej ud, for det har de maskiner til. Her er det bager Jan Larsen, der checker bollernes tykkelse. (Foto:Lene Sørensen)

Selv om Inge Bøje er glad for sin arbejdsplads, spiser hun ikke mange Hatting-brød når hun har fri, og da slet ikke når hun er på arbejde.

- Jeg kan godt lide at bage selv, når jeg kommer hjem, og når vi arbejder, må vi slet ikke spise af brødene af hygiejniske grunde.

Inge Bøje har både vænnet sig til lugten og larmen i bageriet, og hun synes ikke arbejdet bliver for ensformigt.

- Vi skifter funktion hver halve time, først sorterer jeg brød en halv time, så går jeg over og pakker, og bagefter checker jeg tællerne.

Alle de pølsebrød, der bliver

sorteret fra, bliver for øvrigt solgt til en lokal bondemand, der bruger dem til fodre sine grise.

»Tælleren« er en fotocelle der holder øje med, at der kommer nok brød i poserne.

- Det eneste, vi ikke kan kontrollere, er, om der kommer lige mange »overe« og »undere« i tvebakke-poserne, smiler Ib Kristensen.

Men ellers er der ikke overladt meget til tilfældighederne på bageriet, der har haft kraftig vokseværk siden Rasmus »Tvebak« i 1947 købte det gamle landsby-bageri i Hatting.

Rasmus Hansens sønner

overtog Hatting Bageri, efter at deres far døde.

I 1986 blev afdelingen på Oensvej indviet, og for tre måneder siden startede produktionen på »Bake-Off« afdelingen, der laver wienerbrød.

Men selv om det gamle bageri har forvandlet sig til et børsnoteret aktieselskab, synes Ib Kristensen og Inge Bøje stadig, at den gamle familieånd præger stedet.

- Jeg synes ikke, der er lang fra top til bund herude, og vi er allesammen på fornavn med hinanden, siger Inge Bøje.

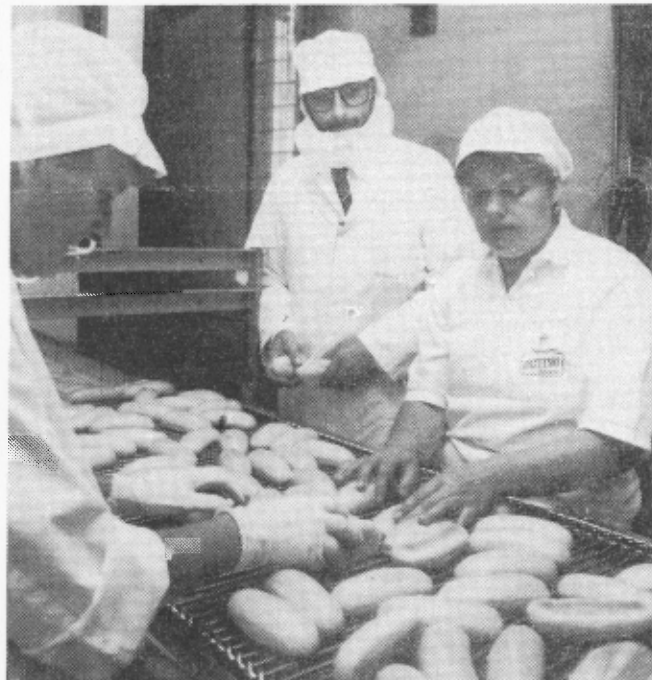
Ib Kristensen mener, at det bedste fra den gamle tid er

overført til den moderne virksomhed.

- Vi har en meget flad struktur, og har givet de enkelte medarbejdere et stort ansvar, som de skal leve op til, siger Ib Kristensen.

- Vi kan bedst lide at gå ind i noget, der er vanskeligt, fortæller Ib Kristensen, for det er der pengene ligger.

- Vores fordel er nok også, at vi aldrig har haft nogle vi skulle spørge, når vi har fået en idé, så der har ikke været langt fra beslutning til handling, siger produktionsdirektøren, der selv startede som bager på Hatting Bageri for seksten år siden. (Aa)



Produktionschef Ib Kristensen ser til, mens Lillian B. Hansen og Kirsten Simonsen koncentreret sorterer de skæve flûtes fra. (Foto:Lene Sørensen)