



DET ER IKKE I MORGEN – DET ER HER OG NU!

Bæredygtig- hedens tidsalder er begyndt



NU KOMMER DE STORMENDE, DE NYE FORBRUGERE. DE VIL HAVE BÆREDYGTIGE PRODUKTER, OG DE GÅR IKKE PÅ KOMPROMIS. CBP ER KLAR TIL AT HJÆLPE DIG, DER VIL TAGE DEN SPÆNDENDE UDFORDRING OP.

Hvor kommer grovbrødet ingredienser fra? Er de økologiske? Har de mennesker, der har fremstillet brødet, gode arbejdsforhold? Kommer råvarerne fra lokalområdet? Den moderne forbruger er ikke tilfreds med, at prisen er lav og kvaliteten tålelig. Nu skal der andre boller på suppen, og de boller skal være bæredygtige på alle måder. Det handler om miljø, klima, arbejdsforhold, dyreetik, transport og meget andet. Velkommen til bæredygtighedens tidsalder.

Bølgen er allerede i gang

Hver anden forbruger ser på et produkts miljøprofil, inden de putter det i kurven*. Dette tal er et par år gammelt og dermed allerede for lavt. Hvert år kommer der titusindvis af nye, unge forbrugere ud i butikkerne, og køb for køb ændrer de detailhandlen for altid. Du mærker det sikkert allerede i din butik.

Dine kunder ændrer sig radikalt

Forbrugerekspert Flemming Birch udtrykker det således:

– Den nye generation er endnu mere anti-forbrugerisk, klimabevidst og bæredygtig end de efterhånden halvgamle "millennials" (født 1983-2000). De nye forbrugere er villige til at udleve idealerne, mens millennials mere er en slags politiske forbrugere, der stemmer med pengepungen. De betaler måske CO2-kompensation, når de bestiller en flyrejse. De nye forbrugere tager slet ikke på flyrejse.

Se mig!

Dine nye kunder tænker ikke kun på miljøet, klimaet og den slags. De tænker også på, hvordan de tager sig ud. De ønsker at fremstille sig selv som miljø- og klimabevidste, og det betyder, at du også skal mestre iscenesættelse og storytelling. Du skal

give kunderne noget flot og bæredygtigt at fotografere til Instagram og gode historier at fortælle videre på Facebook.

CBP hjælper dig i gang

– Ja, store forandringer er i gang, og intet bliver som før. Som alle andre bagere må du indstille dig på de nye tider og vise kunderne, at vores branche kan tænke bæredygtigt. Det sker lige nu, så det er bedre at reagere i dag end i morgen, siger Ruben Solsø fra CBP.

CBP har et stort sortiment af bæredygtige nonfood produkter, herunder et populært udvalg af miljøvenlige emballager. Kontakt din CBP distriktschef og hør mere om, hvordan du nemt kan komme de nye forbrugere imøde.

* Ifølge en undersøgelse fra Miljø- og Fødevarerministeriet, 2017

SÅDAN FÅR DU PLUS-POINT HOS KUNDERNE (OG MILJØET)

1. Brug miljøvenlig emballage

Indpakningen er en vigtig del af din forretningsprofil. Når I rækker miljørigtig emballage over disken til kunderne, kan de se, at I arbejder med omtanke. Og de får måske lyst til at flashe kaffekruset eller brødposen lidt mere på gaden. Hos CBP har vi et stort udvalg af miljøvenlige emballager, der dækker alle behov i en moderne bagerforretning.

2. Køb trygt ind

Med CBP som partner har du tryghed for, at dine indkøbte produkter er dyrket, forarbejdet og transporteret på en måde, der i videst muligt omfang respekterer miljø, klima og mennesker. Samtidig arbejder vi konstant på at blive en endnu bedre og mere bæredygtig leverandør.

3. Spar på ressourcerne

I bageriet bør du også tænke over alle de små ting, som du gør derhjemme. Er der sparepærer i alle lamper? Bliver der fyret for fuglene? Bliver opvaskeren fyldt helt op hver gang? Der er mange gode vaner, som I kan tage med hjemmefra for at spare energi og således bidrage til at mindske klimabelastningen.

4. Reducér madspildet

Med moderne hjælpemidler som CBP Premium Pro er det let at justere produktionen, så den passer til efterspørgslen. Når CBP Premium Pro er koblet til kasseterminalen, kan du køre salgsrapporter og produktionsplaner, der afspejler det præcise salg og ikke din mavefølelse. På den måde kan du nemmere ramme behovet og undgå et stort spild.

5. Fortæl om alt det gode, du gør

Du skal ikke holde dine gode geminger hemmelige, men derimod gøre dem til konkurrencefordele. Fortæl om din miljøemballage, energibesparelser og indsats imod madspild (og meget andet) på skilte i butikken og på sociale medier, så kunderne véd, at du er med på noderne.



VI ER GODT I GANG HOS CBP

MERE MILJØVENLIGE EMBALLAGER

Vores kaffekrus er nu FSC-mærkede og bionedbrydelige, og vi tilbyder plastbakker i 95% genbrugsplast. Samtidig har vi ændret vores serie af brune poser, så de nu fremstilles af PEFC-mærket papir. Det samme sker snart med vores hvide poser samt standardserien.

SMARTERE KØLING I VENTENDE LASTBILER

De lastbiler, der skal afsted til kunderne om natten, bliver læsset i løbet af dagen før. Der kan gå 4-9 timer, inden bileme skal afsted, men varen skal selvfølgelig holdes nedkølet så længe, og det koster diesel at have køleanlægget tændt. Vi har nu installeret udendørs strømstik, således at bilernes kølesystem kan køre på el i stedet for diesel, mens de venter på afgang. Det sparer meget CO2.

GENBRUG AF EMBALLAGE

Som Danmarks største leverandør af råvarer til håndværksbagere kan vi ikke undgå at skulle håndtere emballage i store mængder. Til gengæld kan vi sørge for, at alt pap, plast og alle paller bliver sendt til genbrug, så de gode ressourcer bliver anvendt til nye produkter.

INTET SPILD AF GODE RÅVARER

Det sker af og til, at vi har varer på lager, der nærmer sig sidste salgsdato. Vi vil gerne undgå at skulle smide disse produkter ud, så vi sænker prisen for lettere at komme af med dem – og skulle det ikke lykkes, lader vi dem gå videre som ingredienser til dyrefoder. På den måde forbliver ressourcerne i kredsløbet.



Too Good To Go

NEM INDSATS MOD MADSPILD

– Det er to år siden, vi tilmeldte os Too Good To Go, og vi er meget glade for samarbejdet. Det fungerer nemt via en app, og vores butikspersonale skal ikke gøre andet end at lægge de bestilte restprodukter i poser, når dagen er omme. Resten går af sig selv.

– Jeg kan kun anbefale andre bagere at tilmelde sig Too Good To Go. Det er en supergod måde at komme af med overskydende produkter på en meningsfuld måde, og det sender et stærkt signal til kunderne om, at vi bekymrer os om madspild.

Christian Bodenhoff

Bodenhoffs Bageri, København

