



Storbritannien

Det kooperative bageri



I takt med at flere og flere igen har fået interesse for at bage deres eget brød, vælger en del at gøre deres hobby til deres arbejde.

I en mølle, tilhørende et gammelt væveri lige ved kanalen, der løber gennem landsbyen Slaithwaite i West Yorkshire i England, har Dan McTiernan og hans hustru Johanna bragt brødbagning sammen med naboerne op på et nyt niveau. "The Handmade Bakery" (det håndlavede bageri) som de grundlagde i 2008, er Storbritanniens første non-profit bageri – et madkooperativ, hvor der bliver bagt brød til lokalsamfundet - af lokalsamfundet.

Den profit, der bliver skabt, geninvesteres i bageriet og den lille tilhørende café, og investorerne, som hovedsageligt er beboerne i landsbyen, der hjalp med til at skaffe de £40.000,00 (ca. 370.000,00 kr.), der var nødvendige for at kunne udvide forretningen og flytte bageriet til de nye omgivelser ved kanalen, får renterne af deres indskud udbetalt i brød. På trods af at opstarten af bageriet fandt sted lige midt i den finansielle nedtur, er det blevet til en fremgangsrig kooperative forretning. Hver uge bliver der bagt mere end 1.500 store brød, og derudover laves der konditorkager, almindelige kager, supper, salater samt frokostsandwiches.



"Til at begynde med handlede det mest om at give folk et alternativ", siger McTiernan, som før han startede bageriet arbejdede som kommunikationsmedarbejder i en velgørende miljøorganisation. "Vi havde lige fået vores første barn, og vi tænkte meget over, hvad det egentlig var vi gav ham at spise. Vi vidste, at det brød man kunne købe i supermarkedet var fuld af skidt, og vi ville gerne kunne give vores søn noget bedre. Vi ønskede at kunne give alle tilbuddet om at købe noget, der var bedre."

Selvfølgelig er McTiernan ikke den første i verden, der har foretaget et så drastisk karriereskift. Men hvad der er interessant er at se, hvordan hans beslutning har haft så positiv en indflydelse på lokalsamfundet, idet det har givet flere beskæftigelse, et bageri er igen blevet lokalsamfundets samlingspunkt og bageriet er



Storbritannien

med til at lære byens indbyggere fordelene ved at spise rigtig brød i modsætning til supermarkedets brød fyldt med tilsætningsstoffer.

”Det har gjort en fantastisk forskel i lokalsamfundet. Indbyggerne kommer hinanden ved. Bageriets eksistens har skabt en tilhørsfølelse til et trygt og dynamisk sted”, siger han. ”På det personlige plan har det også medført en stor forandring. Jeg plejede at bruge tre timer om dage på at pendle til mit arbejde i Bradford, uden at tale med en eneste undervejs. Nu kender jeg bare så mange flere af dem, der bor her i byen. Når man har et almindeligt kontorarbejde, kan det være svært at sætte tal på, hvad man egentligt har opnået, når arbejdsdagen er slut. Nu bager jeg brød med mine egne hænder, et brød som vil udgøre en del af en families kost. Det er fantastisk”



I løbet af de næsten fire år bageriet har eksisteret er The Handmade Bakery vokset fra kun at være Dan og Johanna, der bagte brød til venner og familie i deres eget køkken derhjemme, til først at have tre frivillige, der hjalp til, til nu at have 16 ansatte. De ansatte er alle medlemmer af kooperativet og dermed medejere i kraft af, at de er andelshavere, men de kan først blive medlemmer af kooperativet, når de har arbejdet i bageriet i seks måneder, og de skal arbejde minimum to dage om ugen.

”Det hørte lynhurtigt op med at være 'Dan og Johannas bageri'”, siger McTiernan. ”Der er ingen chef. Vi er alle lige her på arbejdspladsen, og vi arbejder baseret på at flertallet bestemmer.”

The Handmade Bakery har været inspirationskilde for andre lokale bagerier. I oktober sidst år, åbnede The Dunbar Community Bakery i sydøst London, og på åbningsdagen stod der mere en 1.500 kunder i kø

for at købe friskbagt brød. Omkring 400 lokale investerede i bageriet, som har givet beskæftigelse til 8 ansatte, og de skød alt lige fra £20 (ca. 185 kr.) til flere tusinde pund i projektet, og samlet blev der rejst næsten £40.000,00 (ca. 370.000,00 kr.). Over døren til bageriet står der nu skrevet, at indehaveren er ”Lokalsamfundet”.

Artiklen er blevet forkortet. Publiceret i The Times den 3. maj 2012.

Faktaboks:

Navn: The Handmade Bakery

Branche: Fødevarer

Land: England

Ansatte: 16 medarbejdere

Hjemmeside: <http://www.thehandmadebakery.coop/>