



Valsemøllen ligger centralt placeret ved Esbjerg Havn, ligesom det har gjort siden starten i 1899.

Spis brød til - nu og i fremtiden

Gennem 120 år har Valsemøllen i Esbjerg forarbejdet korn til gode produkter. Og det har virksomheden tænkt sig at blive ved med i en fremtid, hvor vi alle skal spise lidt grønnere.

God smag, høj kvalitet og mel dyrket bæredygtigt i Danmark.

Det er omdrejningspunktet for Valsemøllen, der har ligget på Esbjerg Havn siden 1899, hvor mange esbjergensere formentligt er gået forbi i

tidens løb og har tænkt over, hvad der mon foregår bag møllens vægge?

På tværs af møllerne i Esbjerg, Køge og Svendborg arbejder i dag 130 medarbejdere med mange forskellige fagligheder: der er f.eks. møllere, udviklingsbagerer, laboranter, sælgere og marketingfolk, som alle sørger for, at kornet, der kommer ind i den ene ende, ender som velsmagende produkter i den anden ende.

- Vi vil kun producere produkter, som vi ville give til vores egne børn. For os betyder det produkter med fokus på kvalitet, smag og naturlige ingredienser. Vi stiler mod, at 90 pct. af kornet til Valsemøllens produkter skal være dyrket, høstet og malet i Danmark - og altid med omtanke for mennesker og miljø, fortæller Niels Brinch-Nielsen, adm. direktør hos Valsemøllen A/S.

Den gode smag viser sig bl.a. ved, at Valsemøllen lægger vægt på, at bageblandingerne skal have samme høje kvalitet, som hvis forbrugeren køber ingredienserne hver for sig og bager fra bunden. - Det skal være samme gode smag, vi har bare blandet melet for dig. Det kan forhåbentligt få danskerne til at holde fast i hjemmebagning i en travl dagligdag, siger Charlotte Clausen, marketingchef B2C og bæredygtighedsansvarlig hos Valsemøllen A/S.

Hun tilføjer:



Der udvikles løbende nye bageblandinger, meltyper og andre spændende kornprodukter i egne udviklingsbagerier med egne udviklingsbagerer.



Valsemøllen har et bredt sortiment af dansk og økologisk mel til både forbrugere og professionelle køkkener og bagerier.

- Mange tænker måske, at mel er bare mel, men det er det ikke for os. Det er et gammelt håndværk, som vi løbende forfiner og videreudvikler på med fokus på høj kvalitet og god smag i slutproduktet.

Innovative udviklingsbagerier

Mølleriets forarbejder korn i form af rug, hvede og havre til havregryn og melprodukter. Men for at kornet kan blive til gode slutprodukter, er der en masse afgørende skridt undervejs. Først bliver kornet købt af Valsemøllens indkøbsafdeling, som lægger vægt på at købe kornet af danske landmænd, så der er så kort vej som muligt fra mark til mølle. Når kornet ankommer til møllen, kommer det ind i kornmodtagelsen og videre til egne laboratorier, der tester kornets kvalitet. Dernæst kommer kornet ind i møllerne og bliver forarbejdet til f.eks. fuldkornsmel, havregryn eller bageblandinger.



Niels Brinch-Nielsen har de seneste 20 år været administrerende direktør hos Valsemøllen

- Hele vejen er vi et team af forskellige medarbejdere, som arbejder tæt sammen for f.eks. at planlægge produktionen, sørge for at emballagen spiller og udvikle nye produkter. F.eks. har vi vores egne udviklingsbagerier, hvor vi tester melet og udvikler nye spændende produkter, fortæller Niels Brinch-Nielsen.

Klimaneutral værdikæde

Og det er der brug for i en verden, hvor ikke bare korn, men også klimavenlighed og bæredygtigt bagværk er kommet på menuen inden for de senere år.

Uanset om Valsemøllen måler sine produkter til storkøkkener, den lille håndværksbager eller den almindelige dansker har virksomheden tre pejlemærker, som den styrer efter; nemlig bæredygtighed, høj kvalitet og god smag.

- Når det kommer til en mere bæredygtig og på sigt klimaneutral værdikæde fra jord til bord, bidrager vi bl.a. til udviklingen med ansvarlig mølledrift gennem CO₂e-neutral formaling af vores egne kornprodukter, siger Charlotte Clausen.

Fremtiden er lys

Gennem de senere år har Valsemøllen arbejdet med at reducere drivhusgasserne i sin produktion med fokus på mere energieffektive maskiner, mindre spild, dansk korn og kortere transporter. - Det er baggrunden for, at vi nu kan tage næste skridt og formale vores egne produkter CO₂e-neutralt via grøn energi og en mindre andel klimakompensation, forklarer Charlotte Clausen og tilføjer:

Et af de næste store skridt, som vi arbejder på, er at producere havregryn helt klimaneutralt uden brug af klimakompensation. Det arbejder vi på i et tæt partnerskab med landbruget og andre organisationer med fokus på at udvikle både vores råvarer og forbruget i en mere bæredygtig

retning. På den måde er vi med til at sikre mere bæredygtige madvaner med et minimalt klimaftryk i fremtiden, siger hun.

Derfor er hun også fortrøstningsfuld, når det gælder fremtiden.

- Vi tror på fremtiden. For vi arbejder med korn, som er en klimavenlig ingrediens, uanset om man spiser den som havregrød om morgenen, brød til frokost eller rugotto til aften, siger hun.

**VALSE
MØLLEN**
SIDEN 1899

Valsemøllen A/S
Havnegade 58
6700 Esbjerg
Tlf.: 76 10 33 00