

KFI og SuperBest-købmand bliver øko-grossister

NYT MÆRKE

Søren Engberg fra SuperBest i Værløse er initiativtager til lanceringen af et nyt paraplymærke for velsmagende øko-produkter i kæden. KFI er medinvestor i Hedeagergaard

Af **JESPER VEBER KNUDSEN**

Da en række SuperBest-købmænd først i juni fik en ny øko-mælk under mærket Hedeagergaard ind i deres butikker, var det kun begyndelsen på en særdeles ambitiøs økologisk satsning.

Nu følger blandt andet oste, spegepølser og andet kødpålæg under samme mærke, mens der på længere sigt skal komme endnu flere økologiske produkter til under paraplyen.

Bag Hedeagergaard-navnet gemmer sig en usædvanlig ny konstellation, hvor købmand Søren Engberg fra SuperBest i Værløse – kædens øko-pioner – og KFI Holding har købt sig ind i den lille økologiske grossist Chriss Hedeagers eksisterende forretning med henblik på at løfte købmændenes øko-profil markant.

Formålet er at kunne bringe SuperBests supermarkeder på niveau med – eller måske overgå – konkurrenterne på et felt med rekordhøje vækstrater i de seneste år.

Hedeagergaards direktør, øko-ildsjælen Chriss Hedeager, er ikke i tvivl.

- Det er ikke nok for mig at være på omgangshøjde med de andre kæder. Jeg vil slå de bedste og have, at det er SuperBest, der er førende inden for de økologiske varer, siger han.

Påvirker smagen positivt

Initiativtager Søren Engberg sigter lige så højt.

- Vores mission er at ligge i de købmandsejede supermarkeder som et koncept, der er troværdigt og eftertragtet. Hedeagergaard skal være danskerens foretrukne økologiske mærke for fødevarer i kølemontrene, siger han.

Indtil videre har små 40 butikker i SuperBest ifølge Søren Engberg tilsluttet sig Hedeagergaard-sortimentet, der foreløbig tæller omkring 40 varenumre.

Han understreger, at sortimentet nok er for alle SuperBests købmænd, men at det er vigtigt, at de med sig selv har afgjort, at de vil have en markant økologisk position.

Brandingen er gennemført med et fælles nyt emballage-design for alle produkter, som skal høre til i den absolut øverste ende af kvalitets-skalaen.

- Varerne skal være ekstraordinært gode. Vi har Gobi Vin som forbillede. Nu



NYT MÆRKE – De første produkter under det nye økologiske kvalitets-mærke i cirka 40 SuperBest-butikker, Hedeagergaard, var mælken, der bliver tappet på det lille økologiske mejeri Naturmælk. Siden er der kommet oste og pølser til, og æg kan blive det næste produkt.

har de taget vinen, så tager vi de økologiske varer. Vi har indført noget, som vi kalder en PSP-værdi, der står for "Påvirker Smagen Positivt". Vi skal vinde smagstests med Hedeagergaard-produkterne, erklærer Søren Engberg.

Chancerne er der. For eksempel har pølse- og pålægsleverandøren Aalbæk allerede tidligere vundet Børsens fødevarerpris.

Hedeagergaards mælk bliver tappet på det lille sønderjyske mejeri Naturmælk og adskiller sig ved at komme fra køer, som har fået en speciel fodring med blandt andet urter.

- Naturmælk er også dem, der sørger for logistikken, så vi selv kan levere varerne, fortæller virksomhedens direktør Chriss Hedeager.

Mindst 100 butikker

Hedeager har blandt andet stået bag den økologiske butik af samme navn i Kolding og er samtidig økologisk landmand med hud og hår.

- Jeg har sagt ja til det her for at tage de konventionelle producenters hylde-meter. Jeg ønsker mere økologi ind, og så er der kun én vej: at smide noget af det andet ud, siger han.

Chriss Hedeager opfatter selv sit store netværk blandt landmænd og øko-virksomheder som et af sine største aktiver i SuperBest-projektet.



ARKIVFOTO: MICHAEL HJULER
ØKO-INITIATIV – Købmand Søren Engberg, SuperBest i Værløse, er stærkt medvirkende til at fremme kædens økologiske profil. Han er initiativtager til Økotorvet og nu til det private øko-kvalitetsmærke Hedeagergaard.

- Takket være min butik i Kolding har jeg lært rigtig mange leverandører at kende, fortæller han.


Efter en artikel om det nye projekt i økologernes blad, Økologisk Jordbrug, har der allerede meldt sig to nye "interessante" potentielle leverandører.

Initiativtager Søren Engberg ser også gerne, at der kommer varer som eksempelvis æg, is og kød med ind under para-

plyen. Selv om hans forrige øko-initiativ på frugt og grøntområdet, Økotorvet, er blevet adopteret af SuperBest-kæden, er der ikke umiddelbart udsigt til en gentagelse af den model.

- Men kæden er positiv, og vi har valgt at holde en åben dialog med kæden, siger han.

Indtil videre er Hedeagergaard-sortimentet forbeholdt SuperBest, men Søren Engberg kan godt forestille sig, at andre

 butikker i SuperGros-familien **BAKTA** med på et senere tidspunkt.

Hedeagergaards leverandører:

Naturmælk. Økologisk mejeri i sønderjyske Tinglev med et større sortiment af mejeriprodukter. Står blandt andet bag landets første og hidtil eneste biodynamiske mælk.

Aalbæk Specialiteter. Pølser og pålæg fra en gammel familievirksomhed i midtjyske Farre. Har blandt andet vundet Børsens fødevarerpris to gange.

Jernved Mejeri. Stort og varieret udbud af oste.

- For os i Hedeagergaard skal vi op og have en vis kritisk masse. Der kan 40 butikker ikke gøre det, men der skal vi op på omkring 100 – og samtidig et par produktlinjer mere, siger han.

Øko-professionalisme

Chriss Hedeager var i 24 timer mest tilbøjelig til at sige nej til samarbejdet – men ombestemte sig.

- Det var mit livs chance. Her kommer der nogle købmænd og tilbyder mig, at jeg virkelig kan gøre en forskel for økologien, fortæller han.

- Jeg tror, at mine partnere kan lære økologerne noget professionalisme. Vi har alle tre noget at bidrage med på hver sin måde.

Søren Engberg ser den tredje partner, KFI, som en helt nødvendig deltager i Hedeagergaard-projektet.

- Jeg var ikke gået ind i det her uden KFI, understreger han.

KFI-direktør Marcus Choleva har tidligere givet udtryk for stærk utilfredshed med SuperBests øko-profil.

"Samtlige købmandskæder er økologisk set proffiløse, også den ledende kæde SuperBest; kædens markedsføring er overordnet set nærmest anti-økologisk", skrev han i KFIs beretning for 2007.