

# SKÆRTOFT MØLLE

---

## Fra jord til bord – i praksis

**På Skærtøft Mølle forenes respekten for naturen med den højest mulige kvalitet i det økologiske stenformalede mel. Her ejer og driver ægteparret, Hanne Risgaard & Jørgen Houbak Bonde, økologisk landbrug, mølledrift og kursusvirksomhed for kvalitetsbevidste kunder i detail- og en gros handlen.**

-Ambitionen er i al beskedenhed at arbejde frem mod at producere verdens bedste mel, fortæller Hanne Risgaard om produktionen af økologisk stenformalet mel på Skærtøft Mølle. Sammen med sin mand repræsenterer hun 4. generation på det økologiske landbrug, Skærtøft, der ligger ved Fynshav på Als, og her forsøger de – sammen med deres mange medarbejdere – på at omsætte talemåden ”fra jord til bord” til virkelighed.

Siden de første paller mel blev sendt af sted fra Skærtøft Mølle til hylderne i Irma-butikker på Sjælland for 7 år siden, er kundeporteføljen ekspanderet. Den omfatter i dag bl.a. Kvickly, Super Brugsen, Helsam, Hørkram Foods, BC Catering m.fl., samt en lang række specialforretninger, restauranter og store virksomhedskantiner over hele landet.

### **Det bedste samarbejde er kimen til det bedste produkt**

En selvvalgt håndfæstning med klart fokus på kvalitet og produktudvikling udgør den bærende ide i forretningsplanen for Skærtøft Mølle.

-Når vore egne kompetencer ikke rækker, så søger vi hjælp hos de bedste i branchen. Vi samarbejder f. eks. om produktudvikling med stjernekokke som Mikkel Maarberg fra Kirk + Maarbjerger i København og Thorsten Schmidt fra Malling & Schmidt i Aarhus, mens det er Gitte Gross fra Vifoss i Roskilde, som rådgiver os om det ernæringsmæssige, fortæller Jørgen Bonde. Han tilskriver samarbejdet med specialisterne en stor del af æren for, at produkterne fra Skærtøft Mølle altid opfylder ejernes krav om, at forene stor velsmag med den højeste grad af sundhed.

Skærtøft Mølle afsætter også specialudviklede produkter til f. eks. Team Saxobank-Sunguard, og har en kontrakt med Kræftens Bekæmpelse om at levere produkter til et cancerforsøg på Skejby Sygehus, samt til OPUS-projektet/Ny nordisk hverdagsmad, som afvikles i regi af KU Life. Desuden er Skærtøft Mølle en del af Fuldkornspartnerskabet, som arbejder for fremme af folkesundheden i Danmark.

## **Meget mere end et mølteri**

Arbejdsopgaverne på Skærtøft er mange og forskelligartede lige fra markdrift over oprensning af råvarer, formaling, pakning, markedsføring, produktudvikling og kurser med hands-on undervisning – primært i bagning. Det er Marie-Louise Risgaard, som er 5. generation på Skærtøft, som er den daglige leder af kurserne i Skærtøft Staldkøkken.

- Med så mange opgaver er vi alle nødt til at være blæksprutter. Det gælder de dygtige medarbejdere i både landbrug og mølteri, og det gælder os selv, lyder det fra teamet bag Skærtøft Mølle, som understreger den store glæde, der ligger i at have det fulde ansvar, for det, de arbejder med - lige fra såningen over høsten til forarbejdningen og frem til salget af de mange, prisbelønnede kornprodukter fra Skærtøft Mølle. I 2006 modtog møllen således Den Økologiske Guldmedalje, i 2009 Det Danske Gastronomiske Akademis Hædersdiplom og INITA Prisen. I 2010 blev møllen hædret med hele to priser fra Dansk Design Center: Den Danske Designpris for møllens samlede emballagedesign, samt prisen Designmatters, som er en specialpris, der gives til en virksomhed, som i sin forretningsstrategi aktivt har brugt design til at skabe vækst.

Med venlig hilsen  
Hanne Risgaard

**SKÆRTOFT mølle®**

Skærtøft 2  
6440 Augustenborg  
Tlf 74 47 44 80  
[www.skaertoft.dk](http://www.skaertoft.dk)