

## Selskab bag Lagkagehuset vil åbne 40 nye butikker



**Koncernen bag Lagkagehuset, Danish Bake Holding, sætter nu igen for alvor turbo på vækstsporet. Selskabet vil de kommende tre år åbne mere end 40 nye butikker.**

Ifølge CEO Jason Cotta fra Danish Bake vil der være fokus på ekspansion i specielt London og New York, men vi vil også se flere Lagkagehuset bagerier i Danmark.

"Vi har naturligvis kunnet mærke effekten af Covid-19 i 2020. Men samtidig kan vi se, at der i kølvandet på pandemien er en masse potentiale, vi kan forløse. Vi har nogle økonomisk stærke ejere og finansielle samarbejdspartnere, som virkelig tror på virksomheden og os. Og derfor går vi nu efter at udnytte mulighederne for at ekspandere yderligere i London, New York og Danmark," siger Jason Cotta.

Han fortæller om vækstplanerne samtidig med, at Danish Bake netop har offentliggjort regnskabet for 2020. Og netop som Jason Cotta siger, så har 2020 været et udfordrende år for koncernen, som driver Lagkagehuset i Danmark samt 17 bagerier internationalt i London og New York under navnet Ole & Steen. På trods af at COVID-årene 2020 og 2021 er udfordrende vil koncernen bag Lagkagehuset åbne +15 bagerier i perioden.

Selskaberne i Danish Bake Holding oplevede i 2020 et fald i omsætningen på næsten 20 pct. til 933 mio. kr. Nedgangen udløste et fald i indtjeningen (EBITDA før særlige poster) på 110 mio. kr. fra 146 mio. kr. i 2019 til 36 mio. kr. i 2020. Alle beløb opgjort efter IFRS regnskabsstandard.

I forbindelse med Covid-19 betød hurtig omstilling, at næsten alle 103 bagerier i Danmark kunne forblive åbne og løbende var der kun 10-13 bagerier, som måtte holdes lukket i her i landet. Nedlukningen i London og New York har været noget mere indgribende, men trods nedlukningerne har det været muligt at beskytte mange arbejdspladser, og antallet af årsværk i 2020 faldt således kun med 38 personer til 1298.

"Jeg er stolt af den indsats og den omstillingsparathed vores mange medarbejdere har vist på alle niveauer i koncernen. De er vores største styrke, og jeg er glad for, at vi har kunnet stå COVID-19 i gennem på en måde, så vi faktisk nu kan kigge frem og sætte gang i fornyet vækst. Det kan vi være stolte over," siger Jason Cotta.

Han fortæller, at Danish Bake samtidig har brugt corona-perioden til at lægge ny strategiplan, der vil ændre den måde de enkelte butikker drives på, og vil frigøre tid fra medarbejderne, så de har mere tid til kunderne og kan give dem en bedre service. Der er sat øget fokus på digitalisering og at skabe endnu bedre oplevelse for loyalitetsmedlemmer, både via Lagkagehusets app og i bagerierne. Dette har medført en signifikant stigning i antallet af medlemmer og øget salg via Click & Collect.

Og så har koncernen fokus på at nedbringe madspild. Det sker både ved at give udvalgte godgørende organisationer adgang til at få overskydende produkter og ved at genanvende visse produkter til f.eks. rugbrødschips eller rugmysli, samt anvendelse overskudsprodukter til produktion af biobrændsel. Derudover har Lagkagehuset indgået et samarbejde med Too Good To Go i Danmark og New York, som forventes at redde omkring en million brød og kager årligt. Samarbejdet med Too Good To Go forventes udrullet til London senere på året. Der indføres også et nyt ordresystem, så der sikres både et stort udvalg af varer i butikkerne samtidigt med at spildet kan nedbringes.

#### Kontaktinformation

Morten Huse Eikrem-Jepesen, PressConnect, mobil +45 53 85 07 70