



Fazer toteuttaa suomalaista ruisunelmaa: Oululainen Jälkiuunileivät leivotaan nyt 100-prosenttisesti kotimaisesta rukiista

Suomessa rukiin viljely on haastavaa. Pohjoisen arktisissa oloissa tuotantoon vaaditaan kehittyneet viljelytekniikat, korkealuokkaiset ruislajikkeet sekä pitkäjänteistä yhteistyötä koko rukiin arvoketjussa. Samaan aikaan suomalaiset haluavat pitää kansallisen ikonimme, ruisleivän, aidosti suomalaisena*. Fazer on ottanut tavoitteekseen rukiin viljelyn turvaamisen Suomessa ja saavuttanut yhden tärkeistä tavoitteistaan: Oululainen Jälkiuunileivät leivotaan nyt 100-prosenttisesti suomalaisesta rukiista.

"Ruisleipä on yksi kansallisista ylpeydenaiheistamme. Olemme tehneet sitkeästi töitä, jotta suomalaista ruista riittäisi tulevaisuudessakin. Fazer Leipomoilla on valtakunnallisena toimijana mahdollisuus varmistaa, että kotimaisesta rukiista leivotut ruisleivät ovat jokaisen suomalaisen kuluttajan saatavilla", toteaa Fazer Leipomoiden tuotekehitysjohtaja **Heli Anttila**.

Suomalaisen Työn Liiton tutkimuksen mukaan suomalaiset haluavat nauttia ruisleipänsä kotimaassa leivottuna*. Itsekin viljelijäperheessä kasvaneen Anttilan mukaan suomalaisuus on myös osa Fazerin sielua. "Fazerin leipomotuotteiden kotimaisuusaste on yli 95 prosenttia, ja Oululaisen Jälkiuunileivät ovat ensimmäinen valtakunnallinen tuoteperhe, joka leivotaan nyt 100-prosenttisesti kotimaisesta rukiista", Anttila painottaa.

Fazer Mylly kuusinkertaisti ruisviljelijäsopimusten määrän

Huoli suomalaisen rukiin riittävyydestä ja tulevaisuudesta käynnisti pitkäjänteisen yhteistyön koko ketjussa kasvinjalostuksesta tuoksuvaan ruisleipään saakka. Vuonna 2011 Fazer Leipomot, Fazer Mylly ja Boreal Kasvinjalostus Oy perustivat Pro Ruis -yhdistyksen, jonka tavoitteena on parantaa rukiin viljelyn edellytyksiä ja lisätä rukiin suosiota niin viljelijöiden kuin kuluttajienkin keskuudessa.

"Yhteistyössä on löydetty uusia toimintamalleja, joiden tuloksista suomalaiset kuluttajat pääsevät jo nauttimaan. Fazer Myllyn tekemien ruissopimusten määrä on kuusinkertainen aikaisempaan verrattuna. Oululaisen Jälkiuunileivät ovat yksi hieno välietappi, ja työ suomalaisen rukiin turvaamiseksi jatkuu", Fazer Myllyn toimitusjohtaja **Pekka Mäki-Reinikka** iloitsee.

Oululaisen Jälkiuunileivällä on vankka jalansijansa suomalaisessa ruokahistoriassa. Ensimmäisen kerran rakastettua jälkiuunileipää leivottiin pian sotien jälkeen vuonna 1947 ja vuosikymmenien saatossa se on vakiinnuttanut asemansa yhtenä suomalaisen ruoan ikoneista. Fazerin uunituoreen tutkimuksen mukaan ruisleipä on edelleen suomalaisen sitkeyden symboli. **

"Oululaisen Jälkiuunileivän suosion salaisuus on sen ainutlaatuinen valmistustapa. Pitkä paistoaika matalassa lämmössä luo jälkiuunileivälle omaleimaisen maun ja rakenteen", Heli Anttila kertoo.

Nykyisin Oululaisen Jälkiuunileipien tuoteperheeseen kuuluu neljä eri tuotetta, jotka leivotaan Lahdessa 100-prosenttisesti suomalaisesta rukiista. Vuonna 2014 Oululainen Jälkiuunileipää myytiin 12 miljoonaa pakkausta.

Ruisfaktaa

- Ruista on tällä hetkelle kylvössä Suomessa enemmän kuin kertaakaan menneenä vuosikymmenenä. Kylvöala nousi tänä vuonna 36 800 hehtaariin, joka on 60 % suurempi kuin kasvukauden 2014 viljelyala. Viimeisen kahdenkymmenen vuoden aikana syysrukiin viljelyala on ollut tätä suurempi vain kerran.
- Suomalainen, rukiista jauhettu leipäjauho on lähes poikkeuksetta täysjyväruista.
- Suomessa ruisleipä leivotaan perinteisillä menetelmillä hapatetusta taikinajuuresta.
- Ravitsemussuosituksissa kannustetaan lisäämään täysjyväviljan käyttöä. Runsaskuituinen täysjyväruisleipä parantaa suoliston ja vatsan toimintaa. Kuidun lisäksi siinä on paljon mineraaleja ja vitamiineja.

Lähde: TIKE maataloustilastot ja Fazer

*Suomalaisen Työn Liiton Sinivalkoinen jalanjälki -kampanjatutkimus

**Fazerin Suomalainen sitkeys -tutkimus. [Katso myös Fazerin tiedote tutkimuksesta](#)

Lisätietoja:

Heli Anttila, tuotekehitysjohtaja, Fazer Leipomot, p. 040 752 0324, heli.anttila@fazer.com

Pekka Mäki-Reinikka, toimitusjohtaja, Fazer Mylly, p. 0400 422 051, pekka.maki-reinikka@fazer.com

Satu Ikäheimo, viestintäpäällikkö, Fazer-konserni, p. 050 380 4996, satu.ikaheimo@fazer.com

www.oululainen.fi

Kuka ansaitsee kiitosta sitkeydestä?

Osallistu #suomensitkein-haasteeseen Twitterissä hashtagilla #suomensitkein ja osoittamalla ehdotuksesi @fazersuomi. Suomen sitkeimmäksi voi ehdottaa sanoin tai kuvin ketä tai mitä tahansa, joka mielestäsi ansaitsee tämän maininnan. Eniten Fazerille osoitettuja #suomensitkein-mainintoja Twitterissä kerännyt suomalainen henkilö, teko tai taho palkitaan. Palkinnoksi Fazer lahjoittaa 1 000 euroa haasteen voittajan valitsemaan hyväntekeväisyyskohteeseen. Lisäksi voittajalle luovutetaan sitkeysdiplomi.

Painokelpoiset kuvat

Fazer-konserni

Fazer on kansainvälinen perheyritys, joka tarjoaa leipomo-, makeis- ja keksituotteita sekä ruokailu- ja kahvilapalveluita. Fazerilla on toimintaa kahdeksassa maassa ja vientiä yli 40 maahan. Yli 95 % kotimaassa myytävistä leipomo- ja makeist tuotteistamme valmistetaan Suomessa. Fazerin missio on luoda makuelämyksiä. Yrityksen menestys on sen perustamisesta lähtien vuonna 1891 perustunut parhaaseen tuotteiden ja palvelun laatuun, rakastettuihin brändeihin, osaaviin ihmisiin ja vastuulliseen toimintatapaan. Fazer haluaa, että elämä maistuisi hyvältä joka päivä. Fazer-konsernin liikevaihto vuonna 2013 oli lähes 1,7 miljardia euroa ja yrityksessä työskentelee yli 15 000 henkeä. Fazer noudattaa liiketoiminnassaan eettisiä periaatteita, jotka pohjautuvat yrityksen arvoihin ja UN Global Compactin periaatteisiin.

Kun haluatte hyvää