



Meddelande
Får publiceras
29.11.2019

Fazer främjar inhemsk rågodling – största rågskörden i Finland på närmare 30 år

I år var rågskörden i Finland den största på närmare 30 år. Rågskörden var nästan fyra gånger så stor som 2018, enligt Naturresursinstitutet*. Mycket arbete ligger bakom de rekordhöga skördesiffrorna. Fazer har främjat och utvecklat odlingen av finländsk råg systematiskt alltsedan 2011 då rågskördarna inte räckte för att täcka ens behovet i Finland.

”Fazer har jobbat i många år tillsammans med finländska odlare för att säkerställa tillgången på inhemsk råg. Genom att dra nytta av de bästa egenskaperna i den finländska naturen och tillämpa de senaste odlingsteknikerna har vi uppnått något som vi inte ens kunde drömma om så sent som för tio år sedan”, säger **Markus Hellström**, VD för Fazer Bageri Finland.

År 2011 grundade Fazer Bageri, Fazer Kvarn och Boreal Växtförädling föreningen Pro Råg, eftersom den totala rågskörden i Finland inte tillgodosåg efterfrågan bland företagen i bageribranschen. Målet var att ta den inhemska rågodlingen till en ny nivå och stödja växtförädling samt höja rågens anseende och utveckla odlingsmetoderna. Fazer har även främjat odling av nya rågsorter som trivs i klimatet och jordmånen i Finland. Tillgången på inhemsk råg grundar sig på långsiktig kontraktsodling som förutsätter engagemang i hela kedjan från odlare till bageri.

”När vi inledde Pro Råg-projektet 2011 var de genomsnittliga rågskördarna i Finland omkring 3 200 kg per hektar. Vårt arbete har gett ett utmärkt resultat och nu är situationen en helt annan. Under gynnsamma förhållanden kan skördarna vara över 10 000 kg per hektar. Den genomsnittliga skörd som Fazers kontraktsodlare har anmält i år är redan över 6 000 kg per hektar”, säger Hellström.

Styrkan hos de inhemska rågsorterna är att de kan odlas i hela rågens växtområde. Eftersom råg är höstsäd är åkrarna täckta av gröda så gott som året runt. Kolinlagringen i marken är mycket större när skördenivåerna är så här höga.

Fazer använder inhemsk spannmål och bakar i Finland

Fazer bakar rågbröd i Lahtis och använder alltid i första hand inhemskt mjöl från egen kvarn. Användning av inhemsk spannmål är en av hörnstenarna i Fazers hållbarhetsarbete.

”När vi använder vanliga sädeslag som vete, råg och havre är de alltid 100 procent inhemska. Enda undantaget är ekologisk råg som vi använder i ett fåtal produkter. Än räcker skörden av inhemsk ekologisk råg inte riktigt till, men vi jobbar på det också”, säger Hellström.



Fazer bakar nästan alla sina produkter i Finland på bagerierna i Vanda, Lahtis och Villmanstrand. Produkterna är inhemska till cirka 95 procent. Ett fåtal enskilda produkter i sortimentet bakas på Fazers bagerier i Sverige eller Lettland. Dessutom har Fazer 84 butiks-bagerier i stora matbutiker runt om i Finland där bröd bakas för hand av hantverksbagare varje dag.

Fazer utvecklar nya generationens produkter av finländsk råg. Ett exempel på en innovation är Fazer Magvänlig** Råg, världens första rågbröd som har sänkt FODMAP-kolhydratinnehåll och som är skonsamt mot magen. Fazers mest sålda rågbröd är Fazer Puikula Fullkornsråg.

Källor:

*Naturresursinstitutet. (27.11.2019). Hämtat från webbplatsen <https://www.luke.fi/sv/nyheter/76814/>

**Kalcium bidrar till matsmältningsenzymernas normala funktion som en del av en balanserad och mångsidig kost och en hälsosam livsstil. Kalciuminnehållet i produkten är 140 mg/100 g, vilket är 18 procent av referensvärdet för det dagliga intaget.

Ytterligare information:

Anniina Niemistö, kommunikationsdirektör, Fazer Bageri Finland, anniina.niemisto@fazer.com, tfn +358 40 674 4672

Fazers medietelefon är öppen vardagar kl. 8–16, tfn +358 40 668 2998

Fazer-koncernen

1891 öppnade den unge Karl Fazer sitt första konditori, med en mission att skapa mat med mening – och en passion för att skapa stunder av glädje för alla människor runt omkring honom. Detta är Northern Magic. Made Real. I dag är Fazer ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter, växtbaserade måltider, mjölkfria produkter och on-the-go-mat och -dryck samt måltids- och cafétjänster av hög kvalitet. Koncernen har egen verksamhet i nio länder och export till cirka 40 länder. Fazers framgång grundar sig på Karl Fazers vision, värderingar och kreativitet: bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, kunniga medarbetares engagemang och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. Fazer-koncernens omsättning 2018 uppgick till 1,6 miljarder euro och antalet anställda till över 15 000. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN-initiativet Global Compact.

Northern Magic. Made Real.

Föreningen Pro Råg

Föreningen Pro Råg har grundats för att intensiviera samarbetet i värdekedjan för råg och höja rågens anseende, från jord till bord. Syftet är att förbättra förutsättningarna för rågodling och öka rågens popularitet bland såväl odlare som konsumenter genom bland annat växtförädling, odlingsrådgivning, kontraktsodling, forskning och utbildning. <http://www.proruis.fi/>