



Mediemeddelande
26.2.2021

Fazers undersökning visar: För finländarna är rågbröd det mest intressanta brödet

I Finland firas Rågbrödets dag söndagen den 28 februari. Det finns en god anledning till att rågbrödet har en egen dag. Vi äter nämligen mest råg i hela världen, hela 16 kg per person och år¹. Enligt en omfattande brödundersökning som Fazer låtit göra är olika rågbröd alltså de mest intressanta brödprodukterna för finländarna². Råg är en av Fazer Bageris viktigaste råvaror och Finlands största rågbageri lanserar nya rågvarianter flera gånger om året.

Bagerimarknaden ökade i Finland 2020, och försäljningen av mörkt bröd och havrebröd var större än året innan. Konsumtionen av mörkt bröd ökade på våren, men utjämnades mot slutet av året.³

"När coronapandemin började hamstrade finländarna särskilt rågbröd. Är anledningen till rågbrödets popularitet att det känns som ett bekant och tryggt livsmedel som är starkt förknippat med inhemskt ursprung? Rågbröd har också lång hållbarhet och upplevs vara en viktig del av en hälsosam kost", säger **Noora Pöyhönen**, direktör för marknadsföring och portfölj på Fazer Bageri Finland.

Råg passar till mycket: Tunt bröd samt mellanmåls- och snacksprodukter ökar

Trots havreboomen de senaste åren har rågbrödet bevarat sin ställning som finländarnas favoritbröd. Enligt den färskaste, omfattande brödundersökningen Suuri Leipätutkimus som Fazer låtit göra upplevs olika rågbröd vara de mest intressanta brödprodukterna i Finland. Utöver vanligt rågbröd i portionsbitar är det särskilt tunna brödprodukter som konsumenterna visar intresse för.² Tunt bröd köps ofta som snacks, även för att produkterna har mindre format.⁴

Utöver tunt bröd är också olika mellanmål och snacksprodukter att ta med en ökande trend i Finland. Inom Fazers produktutveckling lyssnar man noggrant på konsumenterna, och råg passar inte enbart i traditionellt portionsbröd utan också i otaliga andra produktvarianter.

"Populariteten hos de fyllda Reissumies Eväsleipä-bröden och de mer hälsosamma Efterugns rågchipsen har varit en mycket positiv överraskning för oss alla. Vår senaste rågbrödsinnovation är Puikula Mjukare100Råg som bakas på gröt. Basen i bröddegen är gröt som har fått småkoka länge, vilket gör brödet exceptionellt mjukt. Vi förutspår att detta kommer att bli en hitprodukt särskilt bland barnfamiljer", säger Pöyhönen.



Bakas i Finland, av inhemsk spannmål, av mjöl från egen kvarn

Råg är en av Fazer Bageris viktigaste råvaror och företaget har gjort stora investeringar i rågbakning.

”Vid rågbakning är det viktigaste att veta hur man ska hantera surdegen, dvs. raskdegen. Den ger rågbrödet smak och konsistens. Fazer har långa traditioner av gedigen rågkompetens”, säger **Jani Heinonen**, direktör för bageriet i Lahtis.

Lahtis är centrum för Fazers rågkunnande. På samma tomt finns såväl Finlands största rågbageri som Finlands största rågkvarn. Tillsammans sysselsätter dessa 460 personer. I Lahtis bakas bland annat bröden Fazer Puikula Fullkornsråg och Oululainen Reissumies samt Oululainen Efterugnsbröd och Oululainen Efterugns rågchips. Fazer tillverkar årligen tiotals miljoner rågbrödspaket. Alla produkter som tillverkas på Fazers bagerier bakas av inhemsk spannmål.

Rågbrödets dag

År 2017 utsågs rågbrödet till Finlands nationalrätt. Sedan dess har den finländska matkulturen, där rågbrödet har ett starkt symboliskt värde, även firats på den finska kulturens dag, Kalevaladagen den 28 februari.

Källor:

¹ Brödfakta rf, www.leipatieidotus.fi/materiaalit/ruisleipapaiva.html

² Suuri Leipätkimius 2021, Red Note, N=669

³ Nielsen Homescan, med utgång 27.12.2020

⁴ Red Note 2019: Behovsbaserade brödsegment, Fazer Bageri segmentering 10-2019

Ytterligare information:

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

Fazers medietelefon är öppen mån–fre kl. 8–16, tfn +358 40 668 2998, media@fazer.com

Fazer-koncernen

Med fokus på matupplevelser, gör Fazer det möjligt att njuta av dagens bästa stunder. 1891 öppnade den unge Karl Fazer sitt första konditori, med missionen att skapa mat med mening – och en passion för att skapa stunder av glädje för alla människor runt omkring honom. Enligt sin vision För perfekta dagar, formar Fazer framtidens smaker, traditioner och matupplevelser. Förankrade i vårt unika arv och baserade på djupa konsumentinsikter, fokuserar vi på innovationer för att skapa hållbara matlösningar för framtiden. Vi vill att människorna skall uppleva den nordiska magi vi skapar. Fazer fokuserar på snabbbrörliga konsumentprodukter, har verksamhet i åtta länder och export till cirka 40 länder. Fazer-koncernens omsättning 2020 uppgick till 1,1 miljarder euro och antalet anställda till närmare 8 500. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN-initiativet Global Compact.

Northern Magic. Made Real.