



Mediemeddelande
5.10.2021

Fazer driver tillväxt av hela marknaden för glutenfria bageriprodukter i Finland

Fazer köpte det glutenfria bageriet Vuohelan i Lahtis i fjol och utvecklar ständigt sin produktfamilj Fazer Glutenfri. Företaget har redan lanserat ett tiotal produktnyheter i butik i år och investerar även framöver i tillverkningen av glutenfria produkter. Marknaden för glutenfria bageriprodukter har ökat med 17 procent i Finland under det här året ¹⁾.

Tillväxt inom den glutenfria marknaden ingår i Fazers konsumentorienterade strategi. Integreringen av bageriet Vuohelan i Fazer har gått bra, och det har blivit en naturlig del av företagets bagerinätverk. Fazer är marknadsledande inom glutenfria färskva bageriprodukter med en marknadsandel på 26 procent ¹⁾.

"Genom förvärvet av bageriet Vuohelan fick vi ett stadigt fotfäste på marknaden för glutenfritt. Vi har redan lanserat ett tiotal nya produkter i butik i år och utvecklar produktfamiljen Fazer Glutenfri även i fortsättningen genom att lyssna noggrant på konsumenternas önskemål. Fazers omfattande sortimentsförnyelse har fått hela marknaden att växa", säger **Marko Bergholm**, VD för Fazer Bageri i Finland.

Produktfamiljen Fazer Glutenfri kännetecknas av sitt fräscha utseende. Fazer avskaffar stegvis Vuohelan-varumärket och -förpackningarna. De mest populära Vuohelan-produkterna bibehålls i sortimentet och får nya förpackningar.

"Våra glutenfria nyheter som lanserats i butik i år – särskilt Fazer Glutenfri Mörk Brödbit och Fazer Glutenfri Eväsleipä sandwich – har visat sig bli mycket populära. Även höstens nyhet Fazer Glutenfri Marianne-kaka har blivit mycket omtyckt. Många konsumenter har varit eld och lågor över de välsmakande nyheterna och är glada över att sortimentet blir mer mångsidigt. Förr fanns det inte så många valmöjligheter i hyllan för glutenfritt, men nu finns det", fortsätter Bergholm.

Efterfrågan på glutenfria produkter ökar i Finland

Glutenfria produkter har en andel på cirka 3 procent av den totala bagerimarknaden i Finland ¹⁾. Efterfrågan på glutenfria bageriprodukter har ökat kraftigt under de senaste åren och marknaden för färskva glutenfria bageriprodukter har ökat med över 17 procent i Finland under det här året ¹⁾. Bidragande orsaker till tillväxten är att sortimentet har blivit mångsidigare och att allt fler konsumenter använder glutenfria produkter. Utöver personer med celiaki är det många med känslig mage som upplever att en glutenfri kost passar dem och underlättar magbesvären.

Särskilt positiv har utvecklingen varit inom söta glutenfria produkter och mörkt glutenfritt matbröd. Marknaden förväntas växa ytterligare under de kommande åren.



¹⁾ NielsenIQ Homescan köp mätt i värde från början av året, med utgång 15.8.2021. Inkluderar glutenfria bageriprodukter som säljs färskförpackade eller förpackade i en skyddande atmosfär, inte djupfrysta.

Ytterligare information

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

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.