



Pressmeddelande
20.5.2026

Fazer Bagare öppnar bageriets kulisser för hela Finland i en direktsändning – brödet bakas helt från grunden i 144 butiksbagerier

Många finländare tror att brödet som säljs nybakat i mataffärer bara gräddas på plats. I verkligheten bakas Fazer Bagares bröd för hand från grunden i butiksbagerier som finns i mataffärer. Fazer gör nu bagarnas arbete synligt i en direktsändning, som kan följas i sociala medier och på digitala skärmar i tunnelbanan.

Under de senaste åren har långsamt live-innehåll blivit ett fenomen både i Finland och internationellt. Folk följer realtidsbaserat, ofta vardagligt innehåll i timmar – de mest kända exemplen är direktsändningar av valpar och sälar samt från kassabandet. Samtidigt har intresset för matens ursprung och produktion vuxit: konsumenter vill veta mer exakt var maten kommer ifrån och hur den produceras.

Fazer Bagare Live kombinerar dessa två fenomen och förstärker förståelsen för vad ett butiksbageri egentligen innebär. Fazer Bagares bröd bakas av finskt spannmål som har malts i Fazers egen kvarn i Lahtis. Råmaterialkedjan är känd hela vägen från fält till bord.

"Direktsändningen synliggör det som konsumenter ofta inte lägger märke till. Vi vill öka transparensen kring var våra ingredienser kommer ifrån och hur brödet tillverkas – av finskt spannmål för hand av våra hantverksbagare. I sin kortaste form kan avståndet från bakkbordet till kundkorgen mätas i meter", säger **Marika Hagelberg**, direktör för Fazers butiksbageriverksamhet.

"Vårt bröd är inte bara en bake-off-produkt, utan det har gjorts från grunden i samma butik där det köps. När du med egna ögon ser hur bröd bakas, får färskhet och kvalitet en helt ny betydelse", fortsätter Hagelberg.

Bröd bakas i realtid av finskt spannmål

Butiksbesökare kan dagligen ta en titt på Fazers 144 butiksbagerier under livsmedelsbutikernas öppettider. Nu, för första gången, kommer bakning att föras till hela Finland i en direktsändning från butiksbageriet – även nattetid.

I direktsändningen följs brödets resa från deg till färdig produkt steg för steg. Fokus ligger på bagarna och deras arbete: hur arbetsdagen ser ut, hur degen blir till och vilket hantverk som ligger bakom färskt bröd.

"Det här är inte bara en direktsändning, utan en upplevelse. Tittarna får delta i bageriets vardag på ett sätt som aldrig tidigare setts. Dessutom kan tittarna påverka innehållet av direktsändningen på sociala medier. Jag ser fram emot att se vilka slags utmaningar de hittar på åt våra bagare", tillägger Hagelberg.



Fenomenet av Slow TV och direktsändningar växer också i Finland

Att föredra långsamt live-innehåll är en motreaktion till snabbt och fragmenterat innehåll: allt fler söker lugnare, mer autentiskt och mer långvarigt innehåll att titta på vid sidan av korta videor.

"Charmen med Slow TV är att inget behöver komprimeras eller accelereras. Bakning är en process som går i sin egen takt – och det är därför det är intressant att följa. För oss är detta också ett sätt att öka transparensen och visa hela processen som den verkligen är", tillägger Hagelberg.

Fazers butiksbagerier sysselsätter cirka 700 professionella bagare, vars expertis och skicklighet inom hantverksbakning är en källa till stolthet. Fazer utbildar också bagare vid sin egen Artesanbagarskola.

Direktsändningen kan följas den 20–21 maj 2026 från klockan tio på kvällen till tio på morgonen:

- Instagram @FazerSuomi och TikTok @FazerLeipurit
- På utvalda digitala utomhusreklamatorer vid Helsingfors tunnelbanestationer

Ytterligare information:

Tarja Kuusela, kommunikationsdirektör, Fazer Bageri Finland, tarja.kuusela@fazer.com, tel. 040 587 6063

Fazers medietelefon betjänar mån–fre kl. 8–16, tel. 040 668 2998, media@fazer.com

Fazer Bageri Finland

Fazer är den ledande aktören inom bageribranschen i Finland. Fazers stora bagerier finns i Vanda, Lahtis och Villmanstrand. Företaget har också över 140 butiksbagerier inne i dagligvarubutiker, där hantverksbagare bakar bröd för hand på plats av inhemskt mjöl. Fazer Bageri sysselsätter cirka 1 600 personer i Finland. Andelen inhemsk produktion av bageriprodukter är 94 %.

Fazer-koncernen

Med fokus på matupplevelser, gör Fazer det möjligt att njuta av dagens bästa stunder. Vår mission, Mat med mening, bygger på vårt unika över 130-åriga arv, djupa konsumentinsikter och innovationer för att skapa hållbara matlösningar för framtiden. Med våra nästan 5 000 engagerade medarbetare fokuserar vi på konsumentprodukter, vår direkt till konsument-riktade verksamhet i Nordeuropa och export till mer än 40 länder. Vår verksamhet följer Fazers uppförandekod som baserar sig på koncernens värderingar och FN-initiativet Global Compact. Fazer-koncernens omsättning 2025 uppgick till 1,2 miljarder euro.

Northern Magic. Made Real.