



Pressmeddelande 9.9.2015

Får publiceras klockan 11

Fazer satsar på finländskt

Nu innehåller alla Fazers rågbröd endast finländsk råg

Fazer har arbetat målmedvetet för att främja inhemsk råg och kan nu infria sitt löfte till konsumenterna. Fazer är det enda riksomfattande bageriet som använder enbart inhemsk råg i sina bröd. Dessutom bakas hela Fazers rågbrödssortiment i Finland.

”Vi tror på den inhemska rågen och vi har arbetat hårt för att utbudet av inhemsk råg ska vara tillräckligt även i framtiden. Nu har det långsiktiga arbetet gett resultat och vi kan infria det löfte vi gav 2011. Fazer är det enda riksomfattande bageriet som använder 100 procent inhemsk råg i sina bröd”, säger **Heli Anttila**, direktör för sortiment och produktutveckling på Fazer Bageri.

Förra hösten ingick Fazer sex gånger fler rågavtal med inhemska odlare än tidigare och höstråg såddes på ett rekordstort antal hektar. ”Självförsörjningen på råg har varit svag de senaste 50 åren. Lyckligtvis ser det nu ut som att årets skörd kommer att räcka till för att garantera tillgången på inhemsk råg. Senast Finland var självförsörjande var 1992”, säger Anttila.

Resultat genom samarbete i hela värdekedjan

Finländsk råg och finländskt rågbröd symboliserar det äkta finländska. En gemensam oro för den finländska rågens tillräcklighet och framtid var startskottet för samarbetet i kedjan, och 2011 grundade Fazer Bageri, Fazer Mill & Mixes och Boreal Växtförädling Ab föreningen *Pro Råg*. Föreningens syfte är att förbättra förutsättningarna för rågodling och öka rågens popularitet bland såväl odlare som konsumenter.

”Tillsammans har vi skapat kreativa verksamhetsmodeller som ökar informationsutbytet och uppmuntrar rågodling. Växtförädlingen har en viktig roll, särskilt när det gäller att ta fram nya sorter som är mer tåliga och ger bättre skörd”, säger **Anttila**, som även är ordförande för Pro Råg rf.

Fazer är starkt närvarande i de finländska rågbrödsvännernas vardag och fest. Fazers läckra rågbröd bakas i Lahtis och Uleåborg, totalt närmare 30 miljoner kg varje år.

”Fazer lyssnar hela tiden på konsumenternas önskemål och utvecklar sitt brödssortiment. Vår produktutveckling har senast visat prov på sin skicklighet genom att förnya Puikula, som tack vare sin unika surdeg hålls saftigt och mjukt utan tillsatsämnen i upp till fem dagar. Nu bakas även denna familjefavorit helt av inhemsk spannmål.”

Ta del av annat material:

Fazers pressmeddelande 9.9.2015: ”Fazers förnyade Puikula är ett prov på produktutvecklarnas skicklighet”



Video: Förnyade Puikulas historia

<http://www.fazer.fi/tuotteet-ja-asiakaspalvelu/tuotemerkit/puikula/video/katso-fazer-puikula-uudistuksen-syntytarina/>

Rågfakta:

- Rågsådden i Finland är för närvarande större än någonsin tidigare under det gångna årtiondet. Skördenivån förväntas överskrida 100 000 ton. I år ökade den besådda arealen till 36 800 hektar, vilket är 60 procent större än arealen under växtperioden 2014. Endast en gång under de senaste tjugo åren har det odlats höstråg på en större areal än så.
- Rågodlingens samhällsekonomiska betydelse är cirka 20 miljoner euro i form av produktion som ersätter import.
- Rågen är beroende av höstvädret och förhållandena under vintern. Traditionellt odlas höstråg och den bästa tiden för sådd är i augusti.
- Råg är en ekologisk gröda, dess långa rötter förhindrar att jorden komprimeras och den lämpar sig bra för EU:s krav på växtföljd.
- De nya rågsorterna har högre skördepotential, de tål vinterförhållandena bättre och själva rågkornet är större.
- Finländskt matbrödsmjöl som mals av råg är nästan alltid fullkornsråg.
- I Finland bakas rågbröd av surdeg enligt traditionella metoder. I näringsrekommendationerna uppmuntras konsumenterna att öka användningen av fullkorn. Fiberrikt fullkornsrågbröd förbättrar tarmens och magens funktion. Utöver fibrer innehåller det rikligt med mineraler och vitaminer.

Källa: TIKE lantbruksstatistik och Fazer

Mer information:

Heli Anttila, direktör för sortiment och produktutveckling, Fazer Bageri, tfn 040 752 0324,
heli.anttila@fazer.com

Leena Majamäki, kommunikationsdirektör, Fazer-koncernen, tfn 040 585 1585,
leena.majamaki@fazer.com

Medietelefon:

tfn 040 6682 998, vardagar kl. 8–16

Bilder som lämpar sig för tryck:

www.fazergroup.com/pictures, "Media Press", "Fazer Puikula"

Fazer-koncernen

Fazer är ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr- och kexprodukter samt måltids- och kafétjänster. Koncernen har egen verksamhet i åtta länder och export till över 40 länder. Över 95 % av våra bageri- och konfektyrprodukter som säljs i Finland tillverkas i Finland. Fazers mission är att skapa smakupplevelser. Företagets framgång har sedan etableringen 1891 grundats på bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, de kunniga medarbetarnas passion och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. Målsättningen är att dela ett gott liv, varenda dag. Fazer-koncernens omsättning uppgick till knappt 1,7 miljarder euro år 2013, och antalet anställda är över 15 000. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN:s Global Compact (GC).

Vi skapar smakupplevelser