



Vaasan Ruispalat on avainasemassa suomalaisten täysjyvän saannin varmistamisessa

Miten suosikkituotteesta pidetään huolta, jotta se täyttää tärkeän tehtävänsä?

Syksyllä julkaistuissa kotimaisissa ravitsemussuosituksissa oli ensi kertaa mukana grammamääräinen suositus täysjyvälle: päivässä tulisi syödä vähintään 90 grammaa täysjyvää. Tällä hetkellä suomalaiset eivät yllä suosituksiin, sillä miehet syövät täysjyvää noin 63 grammaa ja naiset noin 47 grammaa päivässä. Suomalaisten tärkein täysjyvän lähde on ruisleipä, joten leipävalinnoilla on väliä.¹ Suomalaisten suosikkileipä, Vaasan Ruispalat, on erityisen merkittävässä roolissa täysjyvätavoitteiden saavuttamisessa. Ruisleipää juhlistaan perjantaina 28.2. Ruisleipäpäivänä.

Täysjyvän syöminen edistää sekä omaa että ympäristön terveyttä. Siksi Vaasan haluaa lisätä täysjyvätietoisuutta ja tehdä täysjyvän valitsemisesta helppoa ja herkullista. Olemme asettaneet tavoitteeksi, että vuonna 2030 myyntivolyyminamme 60 % on täysjyväleipiä. Veturina kohti tavoitetta on Suomen suosituin leipä, Vaasan Ruispalat. Suosikkiasemansa se on saavuttanut sitkeän ja rouhean suutuntumansa sekä täysjyväruukiista ja taikinajuuresta syntyvän herkullisen happaman maun ansiosta, jotka ovat vedonneet suomalaisiin jo yli 30 vuotta.

”Koska ruisleipä on suomalaisten tärkein täysjyvän lähde ja Vaasan Ruispalat Suomen suosituin ruisleipä, on meillä tärkeä tehtävä auttaa suomalaisia voimaan hyvin ja syömään ravitsemussuosituksen mukaisesti. Meidän on pidettävä hyvää huolta täysjyväsuosikeistamme, sillä jos täysjyväleipämme eivät maistu hyvältä, niiden terveellisyshyödyt jäävät saamatta”, toteaa Vaasanin Senior Category Manager **Mikko Kajansinkko**.

Muuttuva ilmasto vaikuttaa myös ruisleipään

Vaasan Ruispalat on ollut kaupoissa jo vuodesta 1991, ja sen tuotekehitykseen on vuosien aikana panostettu Vaasan-tuotteista kaikkein eniten. Vaasan Ruispaloja leivotaan kolmessa leipomossa – Vantaalla, Kuusankoskella ja Kiimingissä. Ruispalojen leivonnassa käytettävä taikinajuuri on koko ajan ollut sama, ja se tuo tuttuun suosikkiin sen rakastetun maun ja rakenteen. Monet muista leivonnin raaka-aineista ovat toki muuttuneet vuosien varrella. Tulevaisuudessa myös ruislajikkeet muuttuvat, mikä tuo lisähaasteita tuotelaadun säilyttämiselle.

”Vaasanin leipomoissa on käytetty rukiin populaatiolajikkeita, mutta ilmaston muuttuessa viljelijät ovat siirtymässä satoisampiin ja varmempisiin hybridilajikkeisiin. Uusiin lajikkeisiin siirtyminen vaatii tutkimusta ja testausta, jotta saadaan selville, miten hybridilajikkeet käyttäytyvät leivonnassa. Kun raaka-aineet muuttuvat ja kehittyvät, on prosessinkin muututtava, jotta lopputulos pysyy halutunlaisena, tuttuna ja rakastettuna”, kertoo Vaasanin Head of Innovation **Maija Kauppi**.



Tavoitteena kasvattaa uusia ruisleivän syöjiä

Vaasan Ruispaloille on toteutettu erilaisia tuotehuoltoprojekteja tiuhaan tahtiin, ja usein muutokset ovat pieniä. Kesällä 2023 toteutettu tuoreutus oli kuitenkin suuri onnistuminen, joka näkyi selvästi myös Vaasan Ruispalojen ja ylipäätään ruisleivän kysynnän kasvuna. Vaasan Ruispalojen leivontaprosessia kehitettiin niin, että suosikkileipä säilyy herkullisen tuoreena ja mehevänä aiempaa pidempään. Parempi tuoreus tuntuu kaupan hyllyllä: Vaasan Ruispalat on puristettaessa aiempaa pehmeämmän ja tuoreemman tuntuinen. Tämän suomalaiset ovat myös huomanneet. Jo yli 30 vuotta markkinoilla ollut klassikkoleipä on saanut jälleen uutta tuulta alleen.

”Ruispalojen resepti on ainutlaatuinen, ja maku perustuu omaan taikinajuureemme ja vankkaan leivontaosaamiseen. Sitä aitoa ja alkuperäistä makukokemusta pidämme yllä parhaamme mukaan. Tuotekehityksen ohella pidämme Ruispaloista parhaiten huolta sillä, että saamme kasvatettua myös uusia sukupolvia ruisleivän pariin. Silloin huolehdimme myös suomalaisten riittävästä täysjyvän saannista ja rikkaasta leipäkulttuuristamme”, päättää Kaijansinkko.

1) [Finravinto 2017 -tutkimus, täysjyvän saanti Suomen aikuisväestössä](#)

Lisätietoja:

Anni Pyykkö, viestintäpäällikkö, Vaasan Oy
040 826 8254, anni.pyykko@vaasan.com

Vaasan Oy on suomalainen leipomoalan yritys, joka työllistää Suomessa noin 520 henkilöä. Yhtiön historia ulottuu aina vuoteen 1849, mikä tekee meistä Suomen vanhimman valtakunnallisen leipomoalan toimijan. Leivomme suomalaisten rakastamia leipiä neljässä leipomossa eri puolilla maata, rikkaan suomalaisen leipäkulttuurin edistämiseksi. Tunnetuimpia tuotemerkkejämme ovat Vaasan Ruispalat ja Vaasan Kauratyynyt. Suomen lisäksi leivomme myös Baltian maissa. Omistajamme Lantmännen Unibaken kautta olemme osa ruotsalaisten maanviljelijöiden omistamaa Lantmännen-monialakonsernia, joka on yksi Euroopan suurimpia toimijoita bioenergia-, kone-, maatalous- ja elintarviketoimialalla. vaasan.fi