



Pressinformation
2 september 2009

Leksandsbröd – Årets leverantör

Leksandsbröd valdes i går kväll till årets Leverantör vid Dagligvarugalan på Grand Hôtel i Stockholm. Det var sjätte gången affärstidningen Fri Köpenskap delade ut det prestigefyllda priset.

Juryns motivering: *”Leksandsbröd har som utmanare till marknadsledaren utvecklat hela knäckebrödssegmentet. Ett familjeföretag som investerar för framtiden och profilerar sig med sitt miljöarbete och med sin stora förankring i hembygden”.*

Enligt juryns ordförande Åke Rosengren (chef red Fri Köpenskap) var det i knivskarp konkurrens som Leksandsbröd tog hem segern. På delad andra plats placerade sig Metsä Tissue och Ridderheims & Falbygden.

- Det här var riktigt, riktigt roligt. Jag är både stolt och glad säger Leksandsbröds vd Peter Joon. Trots att vi i flera år haft brist i produktionen och fått bromsa marknadsföringen har vi fått det här fina priset. Det är först nu, tack vare vår nya bagerilinje, som vi kan öka kapaciteten med 20 procent och följa upp efterfrågan. Vi drar t o m igång en stor marknadsföringskampanj där vi belyser våra mervärden, bl a att vi enbart bakar på svensk sigillmärkt råg och helt utan tillsatser. Och att ingen råg fraktas längre än 34 mil. Närodlat och miljöansvar är inte bara ord för oss – det är verklighet.

- Det är vi och Wasabröd som på var sitt håll utvecklar och står för basproduktionen. Leksandsbröd har idag ca 24 procent av marknaden, vilket gör oss till det i särklass största svenskägda knäckebrödsföretaget. Tack vare Vikabröd, som är ett helägt dotterbolag, är vi väldigt starka även inom premiumsegmentet. På Vikabröd handbakas och handgräddas allt bröd i vedeldade ugnar över öppen eld. Det är vi ensamma om.

./.

För ytterligare information: Peter Joon, VD Leksandsbröd, tfn: 0247-448 00, 070- 593 32 50

Fler bilder hittar du på Leksandsbröds hemsida www.leksandsbrod.se/press

Fakta om Leksandsbröd

Råg, salt, jäst och vatten från egen källåder – inget mer – det är Leksands knäckebröd!

Leksandsbröd är ett familjeföretag som i fyra generationer, sedan 1929, har bakat knäckebröd i byn Häradsbygden, Leksand. Ingredienserna är de samma nu som då, svensk råg, jäst, salt och vatten. Vattnet har hela tiden kommit från samma underjordiska vattenåder med rent friskt källvatten nära bageriet. Och inte ett rågkorn åker mer än 34 mil. Idag har Leksandsbröd cirka 24 procent av knäckebrödsmarknaden och är marknadsledare på rundbröd, de traditionella stora runda brödkakorna.

Rita Platzer 08-545 292 50, rita.platzer@rppr.se