



Pressinformation 1 mars 2005

Samgående slår vakt om svensk särart

Leksandsbröd och Vika Bröd går samman

Leksandsbröd är ny ägare av Vika Bröd i Stora Skedvi. Samgåendet stärker båda företagen. Vika Bröd får bland annat ökad ekonomisk stabilitet och tillgång till Leksandsbröds distributions- och säljkanaler. Leksandsbröd förädlar sitt sortiment samtidigt som den hantverksmässiga och unika verksamheten vid Vika Bröd kan fortsätta som idag.

– Vika Bröds särart och hantverkstradition ska bevaras. Det är viktigt både för bygden och för konsumenterna, säger Rune Joon, VD för Leksandsbröd. Med oss som ägare och samarbetspartner kan Vika Bröd fortsatt stå starkt. Samgåendet har skett för att de båda företagen tillsammans ska bli starkare.

Vika Bröds knäckebröd är en ren hantverksprodukt som gräddas på håll för öppen låga i vedeldade ugnar. Sedan starten 1923 har inte en enda nyhet lanserats, man har hållit sig till ursprunget.

Ökade försäljningsmöjligheter

Sören Andersson fortsätter som VD för Vika Bröd som ska finnas kvar som eget fristående bolag, på samma plats, i samma lokaler och med samma personal som idag.

Med samgåendet ska de båda företagen dra nytta av varandra. Vika Bröd har till exempel få kontakter med de stora grossisterna som dominerar livsmedelsmarknaden i Sverige. Här har Leksandsbröd stor kunskap och blir till stor hjälp när det gäller att öka Vika Bröds försäljning. För Leksandsbröds säljorganisation blir det unika Vika Brödet ett värdefullt tillskott när det gäller att konkurrera på en allt tuffare marknad. Leksandsbröd blir en koncern med ca 25 procents marknadsandel och med möjligheter att växa vidare.

– Vi är väldigt glada idag, säger Rune Joon. Vi har sedan länge haft ett bra samarbete och att på det här sättet kunna säkra framtiden för ett unikt hantverk känns väldigt bra. I de båda företagen finns unika kunskaper, traditioner och ett stort personligt engagemang. Detta ska vi förvalta vidare.

- Vika Bröd gräddas för hand i vedeldade ugnar. Det kommer vi aldrig att ändra på – det är som en single malt whisky, avslutar Rune Joon. ./.

Fakta Vika Bröd

Idag drivs det anrika familjeföretaget Vika Bröd av den tredje generationen Andersson. Man bakar knäckebrödet på samma sätt som vid starten 1923. Brödet bakas helt för hand och gräddas på häll för öppen låga i vedeldade ugnar. Ingen kaka blir den andra lik. Produktionen följer inga förprogrammerade mallar och ugnarna saknar termostat. Det är gräddningen som ger det unikt goda och fylliga brödet. Vika Bröd ligger i Stora Skedvi i Södra Dalarna.

-

Fakta Leksandsbröd

Leksandsbröd AB är ett familjeföretag grundat 1929 som specialiserat sig på tillverkning och försäljning av knäckebröd i Sverige. Varumärket har idag en marknadsandel på 23 procent. Den egna rikstäckande säljkåren representerar idag varumärkena Leksands, Rahms, Mjälloms, Brandt, FinnCrisp och Vika Bröd. Leksandsbröd samarbetar med samtliga grossister inom dagligvaruhandeln.

För mer information kontakta gärna:

Rune Joon
VD, Leksandsbröd
Tfn: 0247-448 00
Mobil: 070-555 16 82

Sören Andersson
VD, Vika Bröd
Tfn: 0225-400 12 eller 401 67
Mobil: 070-565 02 63

LEKSANDSBRÖD AB
Box 250
793 26 Leksand

Vika Bröd i Dalarna AB
Landsvägen 38
783 93 Stora Skedvi