



Leksand den 31 mars 2008

Pressinformation

Hausse hos Leksandsbröd- hälsotrenden har tömt lagren

En ständigt ökande efterfrågan på lokalodlat och lokalproducerat i kombination med hälsotrenden har fullständigt tömt Leksandsbröds lager. Under 2007 ökade knäckebrödsmarknaden med 2,4%. Men Leksandsbröds försäljning steg med hela 14%. Nu bygger man en ny bagerilinje.

Just nu har det enorma suget efter lokalproducerat och lokalodlat knäckebröd skapat ett vakuum hos Leksandsbröd på 600 ton. För att om möjligt hinna i kapp jobbar personalen dygnet runt och alla helger. Men lagren förblir tomma. Och man måste tacka nej till en ökad export på ca 100%.

Bygger en ny bagerilinje

För att klara den ständigt ökande efterfrågan bygger därför Leksandsbröd en helt ny bagerilinje. Det blir den sjätte i ordningen. Det första spadtaget tas i april och det nya bageriet ska stå klart i mitten av april 2009, redo att klara sommarens och höstens högtryck. Bageriet i Häradsbygden, utanför Leksand kommer även att växa med en ny mjölsilo.

- Vi vill jobba för lönsamhet samtidigt som vi säkrar jobben. Därför höjer vi effektiviteten genom - att med vår nya, sjätte bagerilinje - öka produktionen med bibehållen personalstyrka i bageriet. Dessutom nyanställer vi sex personer i paketeringen. Vi går från 96 till 102. anställda, säger vd Peter Joon.

Leksandsbröd ökar mest

Med den nya bagerilinjen kommer både volymen och omsättningen att öka med 20%, till ca 8 300 ton och ca 223 miljoner kronor vid full drift.

Leksandsbröd leder volymökningen stort på den svenska marknaden, + 530 ton 2007! Wasabröd ökade 100 ton och marknaden totalt med 565 ton förra året. Leksandsbröds marknadsandel är i volym nu 23,4 %, därmed är Leksandsbröd det största svenskägda knäckebrödsbageriet. Marknadsledande Wasabröd har 64,5 % och resterande aktörer ca 12% (källa AC Nielsen).

Endast lokala entreprenörer

- Man kan inte bara gå ut och köpa ett knäckebrödsbageri på marknaden. Men vi har lärt oss mycket efter att ha byggt fem bagerilinjer tidigare, den senaste stod klar i februari 1997, berättar Peter Joon. Även den här gången kommer vi att bygga själva med hjälp av lokala entreprenörer – det blir jäsbana, bakmaskin, ugn och brödhantering. Mycket it-teknik ingår också. Det här stora bygget kommer att skapa många arbetstillfällen i Leksand under minst ett år.

- Vi vill både kunna baka ett traditionellt knäckebröd med den allra godaste rågsmak och hålla en jämn, hög kvalitet. Detta gör vi nu i ett av världens modernaste bagerier, säger Peter Joon. ./.

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

Fakta om Leksandsbröd

Leksandsbröd är ett familjeföretag som i fyra generationer, sedan 1929, har bakat knäckebröd i byn Häradsbygden, Leksand. Ingredienserna är desamma 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 23 procent av knäckebrödsmarknaden och är marknadsledare på rundbröd, de traditionella stora runda brödkakorna.