



Leksand den 2 februari 2007

Återvinning och närodlat - Leksandsbröds miljöpolicy

Återvinning och närodlat. Det är kortversionen av familjeföretaget Leksandsbröds miljöpolicy, ett gott exempel på vad engagemang och långsiktig planering kan göra för både ekonomi och miljö. I praktiken betyder det att oljeförbrukningen minskat med 90 procent och inom ett par år kommer vart fjärde ton råg att vara odlad i Leksand med omnejd.

Redan 1956 började Leksandsbröd återvinna energi. Då var framtidsoptimismen enorm i världen och ingen talade om miljö. Leksandsbröd ville spara pengar och miljöförbättringen fick man på köpet.

Nu, 50 år senare, talar alla om miljö och Leksandsbröd har genom kontinuerliga förbättringar kunnat minska sin oljeförbrukning med hela 90 procent och ändå baka 6.700 ton knäckebröd per år.

1956 började Leksandsbröd ta tillvara värmen ur ugnarna och använda till tappvarmvatten. Nästa stora steg i miljöarbetet togs på 80-talet då man gick över till att även värma lokalerna med återvunnen energi. Sedan stod kompressorerna på tur. När man bakar knäckebröd drivs vissa maskiner av 180-gradig tryckluft. Atlas Copco och Leksandsbröd utvecklade ett pilotprojekt för att ta tillvara denna värme. Numera återvinns ca 95 procent av tryckluftsvärmen.

Leksandsbröd bakar knäckebröd dygnet runt, sju dagar i veckan. Det är bara i samband med de största helgerna som anläggningen står stilla.

– Vi är helt självförsörjande när det gäller värme förutom de få dagar vi inte bakar och när yttertemperaturen är under minus 3 grader. Samtliga våra 90 anställda är engagerade i miljö-satsningarna. Vi brukar säga att Leksandsbröd är det goda knäckebrödet, säger Peter Joon, VD på Leksandsbröd.

Råg från Leksand

Andra benet i Leksandsbröds miljöpolicy är att minimera transporter. Därför kommer snart vart fjärde ton råg att vara odlad i Leksand med omnejd. Tidigare gick det inte att odla råg så långt norrut i Sverige. Men genom ett gediget växtförädlingsarbete finns det nu flera rågkvaliteter som går alldeles utmärkt att odla i Leksand.

– För fyra år sedan var bara 60 ton av Leksandsbröds råg odlad i Dalarna. I år är det närmare 1.000 ton. Inom ett par år blir det dubbelt så mycket. Det betyder att 25 procent av de 8.000 ton råg vi köper in är odlad i Dalarna. Och ännu bättre: mellan 500-1.000 ton råg behöver inte fraktas längre än fem km! Överhuvudtaget kommer aldrig Leksandsbröds råg längre bort än en linje Skaraborg/Östergötland, berättar Peter Joon.

Sigill-råg i bakningen.

Förutom att minimera råguttransporterna använder Leksandsbröd enbart Svensk Sigill-råg i sitt knäckebröd. Svenskt Sigill är ett kvalitetsmärke som finns på mat och blommor från svenska gårdar och odlingar. Sigill-rågen är producerad med känsla, omsorg och ansvar för djur och natur. En grundlig, regelbundet återkommande kontroll säkerställer att odlarna följer svenskt Sigills regler, och råvaran går att spåra tillbaka till sitt ursprung. Optimal kvalitet med så liten miljöpåverkan som möjligt.

./.

För ytterligare information kontakta: Peter Joon, VD för Leksandsbröd, tel 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 Häradshöjden, 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 som fabriken är byggd ovanpå. Idag är Leksandsbröd Sveriges näst största tillverkare av knäckebröd.

Företaget har ökat sitt sortiment och sin marknadsandel kraftigt under de senaste 20 åren. Idag har Leksandsbröd cirka 23 procent av knäckebrödsmarknaden och är marknadsledare på rundbröd, de traditionella stora runda brödkakorna.