



Leksand 24 april 2009

Hälsotrenden tömde lagren – Leksandsbröd en vinnare inviger ny bagerilinje

En ständigt ökande efterfrågan på lokalodlat och lokalproducerat i kombination med hälsotrenden har fullständigt tömt Leksandsbröds lager. När knäckebrödsmarknaden ökade med 2,4%. Steg Leksandsbröds försäljning med hela 14%. Tomma lager och förlorad export blev resultatet. En ny bagerilinje blev lösningen. Den invigdes i dag, den 24 april.

Det enorma suget efter lokalproducerat och lokalodlat knäckebröd har skapat ett vakuum hos Leksandsbröd på 600 ton.

Ny bagerilinje precis klar

För att klara denna ständigt ökande efterfrågan har därför Leksandsbröd byggt en helt ny bagerilinje, den sjätte i ordningen. I praktiken är det ett helt nytt bageri och en rejäl investering på 50 miljoner kr - bagerilinje, mjölsilo och råvarulager. Det första spadtaget togs i april förra året och redan i fredags, den 24 april kunde landshövding Maria Norrfalk inviga det nya bageriet.

- Jag utnämner Leksandsbröd till familjeföretaget med stort F. Det är imponerande att investera 50 miljoner kr mitt i den värsta lågkonjunkturen. Vilken framtidstro, sa Maria Norrfalk.

- Vi vill jobba för lönsamhet samtidigt som vi säkrar jobben. Därför höjer vi effektiviteten. Med vår nya, sjätte bagerilinje kan vi öka produktionen med bibehållen personalstyrka i bageriet. Dessutom nyanställer vi och går från 96 till 105 anställda, säger vd Peter Joon.

192 miljoner kr 2008 blir – 221 miljoner kr 2009.

Med den nya bagerilinjen kommer både volymen och omsättningen att öka med 20%. 7 740 ton och 221 miljoner kr 2009. 2010 är man uppe i full drift och 8 400 ton knäckebröd.

Marknadsandelen är nu ca 24 %, därmed är Leksandsbröd det näst största och det i särklass största svenskägda knäckebrödsbageriet. Marknadsledande Wasabröd har 64 % och resterande aktörer har tillsammans ca 12%.

Endast lokala entreprenörer

- Man kan inte 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. Vi bygger med speciell teknik för att kunna baka just Leksandsbröd, berättar Peter Joon. Även den här gången har vi byggt själva med hjälp av lokala entreprenörer – det är jäsbanda, bakmaskin, ugn och brödhanting. Mycket it-teknik ingår också.

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

./.

Bildtext: Landshövding Maria Norrfalk provsmakar den första brödkakan under överinseende av vd Peter Joon.

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

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 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 24 procent av knäckebrödsmarknaden och är marknadsledare på rundbröd, de traditionella stora runda brödkakorna

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