



November 2007

Leksandsbröd ökar försäljningen med 14 procent - hälsotrend och närodlat orsaken

Den globala hälsotrenden och närodlat gör att Leksandsbröds produktion nu slår i taket. Försäljningen ökar med 14 procent. Var femte ton råg är dessutom odlat i Dalarna.

- Vi köper bara svensk råg. Inte ett enda rågkorn åker mer än max 34 mil.

För fyra år sedan kom 50-60 ton råg från Dalarna. Nästa år räknar Leksandsbröd med att köpa 25 gånger mer, d vs 1 300-1 400 ton hemifrån. Orsaken är det stora intresset för närodlat. Detta tack var ett samarbete om rågodling med Lantmännen i Hedemora.

Sammanlagt köper Leksandsbröd cirka 8.000 ton råg per år.

- Vi köper ingen råg längre söderut än Östergötland/Västergötland. Och tack vare samarbetet med Lantmännen kan vi alltså köpa närmare 20 procent här i Dalarna. Det är inte minst bra för miljön.

Leksandsbröd bakar knäckebröd 24 tim per dygn, sju dagar i veckan. Och allt säljs. Nu kan man bara leta upp och justera flaskhalsar i produktionen. Men i dagsläget finns det inte plats för större produktionsökningar än så.

Det är främst den globala hälsotrenden som ligger bakom försäljningsökningen.

Men det är inte bara i Sverige försäljningen ökar kraftigt. Leksandsbröds export har ökat med 150 procent det senaste året. Bl a till USA.

MILJÖFÖREGÅNGARE

Leksandsbröd är också miljöföregångare i svenskt näringsliv. Företaget började med värmeåtervinning redan för över 50 år sedan,

- Då var det i första hand en ekonomisk fråga. Vi ville spara pengar helt enkelt, säger vd Peter Joon.

Idag är hela personalen engagerad i miljöarbetet och Leksandsbröd är självförsörjande på värme ända ner till – 3 grader. Först under den temperaturen behöver man få lite extra tillskott från annat håll.

För ytterligare information: Peter Joon, VD 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 Häradshuset, 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 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.