



Pressmeddelande 2017-09-27

Världens största glutenfria knäckebrödsbageri invigs i Falun

När Semper tog över Korsnäs bageri i Falun för sju år sedan påbörjades en storsatsning på glutenfritt knäckebröd. Sedan dess har hela bageriet renoverats och flera nya glutenfria knäckebröd tagits fram. Nu invigs bageriets fulla kapacitet som möjliggör export av svenskt glutenfritt bröd till hela världen.

Korsnäs bageri i Falun är ett familjebageri från 1920-talet som specialiserat sig på knäckebröd. Semper tog över verksamheten 2010 och då övergick bageriet till att enbart baka glutenfria knäckebröd. Bageriet har sedan övertagandet helrenoverats och produktionen har stadigt ökat. I september invigs den nya utbyggnaden som fördubblar bageriets kapacitet.

– Genom satsningen på ett befintligt och traditionellt knäckebrödsbageri fick vi tillgång till flera generationers hantverkserfarenhet. Det är en ovärderlig kunskap då glutenfria knäckebröd ställer höga krav på bagarnas skicklighet, säger Jörgen Thunholm, bagerichef på Semper.

Bageriet har sedan Sempers övertagande utvecklat flera nya glutenfria knäckebröd som bland annat superknäcke med chia, surdegsknäcke och müsliknäcke. Produktionen har också mer än dubblats från 25 miljoner skivor knäckebröd per år till 64 miljoner. Produkterna säljs inte bara i Norden utan även i länder som England, Tyskland, Holland, Island samt Baltikum.

– Det finns en stor efterfrågan på glutenfria produkter i hela Europa som bara fortsätter att öka, säger Karsten Becht, marknadsdirektör för glutenfritt på Semper. Fram tills nu har vi fått kvotera vårt knäckebröd till återförsäljarna då produktionen inte räckt till. Med vår nya produktionslinje kommer vi bättre att kunna matcha efterfrågan.

Semper har varit engagerad i glutenfri matlagning och bakning i 25 år och är nu marknadsledande på glutenfritt i Norden. Produkterna utvecklas alltid utifrån den senaste kunskapen från läkare och forskare. Målet är inte bara att erbjuda ett glutenfritt alternativ utan även att ge njutning och valfrihet genom tillverkning av flera olika produkter inom samma varukategori.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Malin Westling, kommunikationschef

Mail: malin.westling@semper.se

Mobil: 0733-323126



Fakta om Semper:

Sempers välkända varumärke borgar för samma höga kvalitet som det gjort sedan starten 1939. Idag är Semper ledande i Norden inom barnmat, modersmjölksersättning och glutenfritt. Huvudkontoret ligger i Sundbyberg och produktionen i Götene och Falun. Semper har 200 medarbetare i Sverige, Finland, Norge och Danmark och omsätter cirka 1,2 miljarder SEK. Företaget ingår i livsmedelskoncernen Hero med drygt 4 300 medarbetare i 16 länder.

Fakta Semper Glutenfritt

- Semper började sälja glutenfria produkter 1991.
- Idag är Semper marknadsledare i Norden.
- Den glutenfria marknaden i Sverige har vuxit stort senaste åren. På fem år har den mer än dubblat och idag omsätter den cirka 500 miljoner kronor per år.
- Sempers marknadsandel är omkring 34 procent.

Fakta bageriet i Korsnäs

- Korsnäs Bröd startade på 1920-talet och drevs i tre generationer, innan det såldes till Semper 2010 och ställdes om till helt glutenfritt.
- Här jobbar 24 anställda i 3 skift.
- Förra året bakades 900 ton glutenfritt knäckebröd, vilket motsvarar drygt 64 miljoner knäckebrödsskivor.
- I september 2017 invigs en andra produktionslinje och nytt lager, vilket mer än dubblar kapaciteten till 2400 ton per år.
- Totalt bakas 10 olika sorter.
- 50 procent går på export till främst Norden, men även till Tyskland, Schweiz, Benelux och Storbritannien.