

Bageribranschen vann igen guld och berömmelse

Bageribranschens företags framgångar i livsmedelsbranschens tävlingar fortsatte när Leipomo Rosten Oy:s produkt Rostis vann årets tävling *Suomalainen menestysresepti* (Det finländska framgångsreceptet) som ordnades av S-gruppen och visades på TV 4/Ruutu. Programmet visades på tv under sommaren och vinnaren utsågs i augusti. Att Rostis-produkten vann är igen ett utmärkt bevis på den finländska bageri- och konditoribranschens otroliga mångsidighet, mångfald, innovativitet och kreativitet. Detta förstärks ytterligare av det faktum att tävlingen båda gångerna har vunnits av ett bageriföretag. Ifjol vann Leivon Leipomos Boltsi-bulle.

Rostis påminner om en pastej och innehåller risgrynsgröt, ägg och smör i ett tunt skal av rågdeg. Boltsi-bullen ser ut som en köttbulle, men är gjord av havre och frön. Båda produkterna är goda exempel på hur man kan skapa framgångsrika innovationer genom att vidareutveckla traditionella produkter.

Under årens lopp har stora, medelstora och små bagerier, med både nationell, regional och lokal verksamhet, vunnit ära och berömmelse på många olika sätt. Till exempel år 2016 vanns tävlingen Årets finländska livsmedel av bageriet Viipurilainen Kotileipomo med havrepulverprodukten Puhtikaura. Och redan år 2007 vann bageriet Ehon Leipomo samma tävling med havrebrödet Kaura 100 och Pielispakaris Pirkka karelsk pirog fick ett hedersomnämmande i tävlingen. År 2006 vanns tävlingen av Fazer Bageris Ruistoast och bland finalisterna fanns då också Kaesan Kotileipomos produkter Kuitupiikit, Ruistikut och Pettupiikit.

Även bagerier som satsar på specialdieter har under årens lopp tilldelats olika priser och vunnit positiv uppmärksamhet. Keliakiförbundet valde till exempel redan år 2007 Pirjon Pakari till Årets glutenfria företag. Samma utmärkelse tilldelades år 2018 bageriet Gluteeniton Leipomo Ilona, och samma år fick Porokylän Leipomo ett



hedersomnämmande för sin verksamhet. Keliakiförbundets pris för Årets glutenfria produkt har under 2000-talet ungefär 10 gånger gått till ett bageriföretag.

Dessa offentliga erkännanden av enskilda företags verksamhet är en fantastisk sak för hela bageribranschen och höjer uppskattningen av hela branschen. Valen visar också på att bageribranschen följer med sin tid och att bagerier i alla storleksklasser både behövs och uppskattas. Samtidigt är det en tydlig indikation på vilken mångsidighet och mångfald det finns inom bageribranschen och hur innovativa dess företag är.

Totalt sett är den finländska bageribranschen unik i jämförelse med den övriga livsmedelsindustrin som styrs av storföretag, till exempel kött-, bryggeri- och mejeribranschens företag. Naturligtvis finns det också enskilda framgångsrika mindre företag inom dessa branscher, men de är sällsynta. Även om de finländska företagen tillverkar högklassiga och läckra produkter inom alla branscher, så skulle det verkligen vara synd om också bageribranschen skulle vara koncentrerad hos några få industriella storföretag. Till all lycka har detta inte hänt, och knappast

blir det heller någonsin så, även om följderna av coronakrisen och statsmaktens beslut under våren för branschens företag och arbetskraft inte ses förrän under den kommande hösten och nästa år. Till följd av coronakrisen har konsumenternas uppskattning av finländsk lokal och närproducerad mat vuxit ytterligare och förhoppningsvis syns detta också i konsumenternas ökade vilja att köpa produkter från de små och medelstora företagen inom bageri- och konditoribranschen.

I detta skede är det bra att igen påminna om och betona mångsidigheten i den finländska brödkulturen. Östra Finlands brödkultur bygger på mörkt, traditionellt rågbröd, och omfattar också karelska piroger, olika slags kukko-produkter och till exempel lepuska som är populärt i sydöstra Finland. I västra Finland är kryddade och söta bröd populära, såsom skärgårdsbröd, filmjölkslimpa och bröd med russin eller kummin. I mellersta Finland äter man så gott som alla slags bröd, men blandbröd av rievä-typ är antagligen populärast. Norra Finland är, vid sidan av allt annat, också rieska-brödens förlovade land. Låt oss alla för egen del arbeta för att den mångsidiga finländska bröd- och konditorikulturen bevaras också för kommande generationer!

Mika Väyrynen

* På Ruutus webbplats beskrivs tävlingen så här: "I serien *Det finländska framgångsreceptet* söker man den nya superstjärnan inom finländsk matkultur! Programmets vinnare får introducera sin produkt i alla mataffärer i hela Finland. Tävlingsens deltagare sparras av en jury som består av proffs inom mat-, marknadsförings- och handelsbranschen".