

Tiedotusvälineille 8.8.2013

SUOMEN LEIPURILIITTO RY:N VUOSIKOKOUS VUOKATISSA 9.8. - 11.8.2013

- Leipomoalan yrittäjät huolissaan tuonnin kasvusta

Vuokatti ympäristöineen toimii isäntäpaikkakuntana suomalaisten leipomoyrittäjien kokoontuessa 9.8. - 11.8.2013 sidosryhmineen pitämään 113. vuosikokoustaan ja kesäpäiviään noin 500 henkilön voimin. Leipuripäivät järjestetään ensimmäistä kertaa Sotkamon Vuokatissa. Aikaisemmin Leipuripäivät on järjestetty Kainuun seudulla kahdesti, Kajaanissa vuosina 1974 ja 1996.

Huoli leipomoiden tulevaisuudesta ja kilpailukyvästä kasvaa. Alentunut kuluttajien ostovoima ja kova hintakilpailu ovat lisänneet leipomoalan yrittäjien huolta leipomoiden tulevaisuudesta ja alan työllistämismahdollisuuksista. Onneksemme satonäkymät näyttävät Euroopassa kohtuullisilta, joten toivottavaa on, että markkinat eivät tuo hinnoitteluun raaka-aineiden osalta paineita. Tärkeänä osana kilpailukyvyn säilymisessä pidetään myös ensi kevään palkkaneuvotteluja. Maltillinen kokonaisratkaisu on ehdottoman tärkeää työpaikkojen säilymisen kannalta. Kotimainen työ on tärkeä osa Suomen hyvinvointia ja siihen jokainen voi vaikuttaa ostamalla suomalaisen leipurin leipomaa suomalaista leipää ja pullaa. Suomessa leivotut tuoreet leipomotuotteet ovat mitä parasta tuoretta lähiruokaa mitä kauppa voi asiakkailleen tarjota. Lisääntynyt leipomotuotteiden tuonti aiheuttaa kuitenkin huolta leipomoalan yrittäjien keskuudessa. Tuonnin osuuden arvioidaan olevan leipomotuotteiden markkinoista jopa 20 %. Päivittäistavarakauppojen paistopisteissä paistetaan myös yhä enemmän ulkomailta tuotuja leipomotuotteita.

Leipomoalan yritykset ovat Suomessa lähes yksinomaan perheyriytyksiä, joissa yrittäjät/omistajat itse työskentelevät, usein aamuvarhaisesta alkaen. Perinteisen perheyriytyksen arvoja vaalitaan yhtä hyvin pienissä paikallisissa leipomoissa, lukuisissa keskisuurissa leipomoissa kuin suurimmassa suomalaisessa leipomoalan perheyriytyksessä. Leipomoalalla on paljon pieniä yrityksiä, mitä kuvaa hyvin se, että yli 550 leipomoalan yritystä työllistää vähemmän kuin 10 henkilöä. Monissa perheyriytyksissä toimii perheen ulkopuolelta palkattu johtaja, mutta niissäkin omistajat ovat yrityksen taustalla vahvasti mukana. Paikallisten makutottumusten vaaliminen ja tuoreus ovat palveluteollisuutta harjoittaville leipureille edelleen keskeisiä menestymisen edellytyksiä yhä kansainvälistyvässä maailmassa.

Haluamme muistuttaa siitä, miten monipuolinen ja monimuotoinen leipäkulttuuri Suomessa yhä on. Meillä itäinen ja läntinen leipäkulttuuri kohtaavat mitä hienoimmalla tavalla. Itäsuomalainen leipäkulttuuri perustuu tummaan perinteiseen ruisleipään, ja myös karjalanpiirakoilla ja erilaisilla kukoilla on Itä-Suomessa merkittävä rooli. Länsi-Suomessa suosiossa ovat maustetut ja makeahkot leivät, kuten saaristolaisleipä, piimälimppu sekä rusinaa, anista tai fenkolia sisältävät leivät. Keskemällä Suomea, kuten Tampereella, taas melkein kaikki leipätyypit maistuvat, vaikka ohraa sisältävät rievätyyppiset sekaleivät perinteiseen tapaan taitavatkin olla suosituimpia. Pohjois-Suomi on tunnettu etenkin rieskoistaan.

Suomalaisissa leipomoalan perheyrytyksissä tehdyt tuotteet ovat tuoreita, hyvänmakuisia ja kotimaassa valmistettuja. Kun kuluttaja ostaa Suomessa valmistettuja leipiä ja muita leipomotuotteita, niin hän samalla tukee suomalaista yritystoimintaa ja työllisyyttä. Samalla ylläpidetään leipomisen ammattitaidon säilymistä Suomessa.

Tilastokeskuksen mukaan maassamme toimi vuoden 2012 lopussa 697 leipomoyritystä, joilla oli yhteensä 766 toimipaikkaa. Lisäksi monissa päivittäistavarakaupoissa toimii suomalaisten leipomoiden ylläpitämiä jauholeipomoita, joten tuoreita leipomotuotteita on maassamme hyvin saatavilla. Leipomoala on muusta elintarviketeollisuudesta poiketen edelleen hyvin monipuolista ja monimuotoista. On suuria, keskisuuria ja paljon pieniä leipomoita, ja joukkoon mahtuu niin käsityövaltaisia kuin teollistuneita yrityksiä.

Lisätietoja: Suomen Leipuriliitto ry:n toimitusjohtaja Mika Väyrynen p. 0400 887761 ja puheenjohtaja Jari Elonen p. 0400 642454.