

Referat från Värmländska Ingenjörsföreningens studiebesök 24 oktober 2019 på Barillas knäckebrödsfabrik i Filipstad.

Evenemanget hade rönt stort intresse bland våra medlemmar. Totalt nästan 30 anmälningar.

Värd för besöket var Ola Kellerz, fabrikschef. Ola är relativt ny på posten som fabrikschef, han hade tidigare andra befattningar inom Barilla sedan 2010.

Företaget

Barilla är ett italienskt familjeföretag i fjärde generationen. Företaget grundades 1877 huvudkontoret ligger i Parma.

Koncernen tillverkar pasta och pastasåser samt nudlar, bröd och snacks. Fördelningen är ca 54% pasta och 45% bröd. Kunderna finns över hela världen med tyngdpunkt i Italien (45%) och övriga Europa (31%). Marknadsandelen för pasta uppskattas till 30-40%. Totalt tillverkar Barilla 1 800 000 ton produkter/år. Omsättning ca 3,5 miljarder Euro och över 8000 medarbetare varav ca 400 i Filipstad.

I Filipstad tillverkar Barilla enbart knäckebröd, det finns ytterligare en knäckebrödsfabrik inom koncernen, i Celle, Tyskland. Barilla producerar enbart under egna varumärken, inga Private Labels, detta innebär att IKEA inte säljer knäckebröd från Filipstad.

Från Wikipedia:

Wasabröd grundades i Skellefteå 1919 av bagaren Karl Edvard Lundström under namnet AB Skellefteå Spisbrödsfabrik. År 1931 flyttade företaget till Filipstad eftersom han inte kunnat enas med Skellefteå kommun om ytterligare mark för att expandera fabriken. 1933 lyckades försöken med löpandebandsbakat bröd när Karl Edvard Lundström utvecklade Wasa Husman, som blev en försäljningssuccé i hela Sverige. Företaget blev kunglig hovleverantör samma årtionde. Namnet är taget från Gustav Vasa, vars bild tidigare prydde brödpaketet. Lundström myntade uttrycket "Wasabröd ger råg i ryggen", och det användes under många år som försäljningslogan.

Framgångarna innebar att Lundström kunde köpa upp andra företag vilka bland annat bakade ljust veteknäckebröd och delikatessbröd i Linköping respektive Kristianstad, och flera stockholmsbaserade bagerier, till exempel Öhmans Spisbrödsfabrik 1941. Export till USA och Tyskland inleddes under 1940-talet. Till brödtillverkningen skaffade sig Lundström en kvarn 1938, för att vid sidan av tekniska förbättringar satsa på kvalitetsutveckling. Lundström drev sitt företag till 1959 och överlämnade chefsposten till sin son Ulf Lundström. 1957 bytte bolaget namn till AB Wasa Spisbrödsfabrik och 1964 till Wasabröd AB.

År 1967 började Wasabröd tillverka potatiships för den nordiska marknaden i samarbete med amerikanska Borden Foods genom dotterbolaget OLW. Företaget har ett storbageri i Filipstad samt i Celle i Tyskland. Den tidigare tillverkningen i Hamar i Norge lades ned 2010.

Wasabröd köptes 1982 av den schweiziska koncernen Sandoz AG, som sålde det vidare till italienska Barilla 1999. Vid bageriet i Filipstad arbetar 440 personer och tillverkar 33 000 ton knäckebröd årligen. 2009–2014 investerade Barilla 150 miljoner i Filipstadfabriken för att modernisera utrustningen.

Produktionen

Knäckebröd kan tillverkas enligt fyra metoder:

- Varm metod, till exempel Husman
- Flatbröd
- Kall metod till exempel Delikatess
- Extrudering

De båda första metoderna används i Filipstad på de åtta linjer som fabriken består av.

Råvarorna är ganska få: salt, jäst, mjöl och vatten. Huvudsakligen används rågmjöl, som mals vid fabriken. Man köper alltså rågen som spannmål. Rågen är till nästan 100% svensk råg.

Spillet som uppstår, mals och återanvänds till en del som mjöl. Överblivet spill används som råvara vid en etanolfabrik.

Fabriken är uppdelad i Bageri och Packeri, där Packeriet är flaskhalsen. Ugnarna är eluppvärmda, elnotan för fabriken är ca 40 milj./år. Ett skräckscenario är strömavbrott, då processen inte går att hejda sedan jäsningen satt igång.

Driftformen är 5-skift och kapacitetsutnyttjandet högt, 80–85%. Processen är till stora delar egenutvecklad. Underhållet sker i egen regi, styrkan består av 55 medarbetare, varav ett antal är skiftgående. I Filipstad finns även en produktutvecklingsavdelning.

Produkten

Den traditionelle knäckebrödsconsumenten är en äldre nordbo. Det gäller att få såväl demografiska som geografiska nya konsumenter.

Knäckebröd är ganska känsligt för långa transporter, speciellt för fukt. Stora krav ställs på förpackningen, och dessa krav kommer att bli ännu större för marknader på stort avstånd.

WASA är CO₂-neutralt, en egenskap som blir alltmer betydelsefull.

Akrylamiddebatten satte spår i volymerna, men åtgärder har vidtagits och akrylamidhalten är en kontrollvariabel som man noga följer.

Rundvandring

Efter introduktionen följde en rundvandring i fabriken med fabrikschefens, kvalitetschefens Heidi Blom, och kontrollern Henrik Thoréns kunniga ledning. Vi fick utrusta oss med skyddskläder mm. Fabriken är livsmedelscertifierad. Fotoförbud råder, så de bilder som finns utlagda har vi fått från företaget.

VIFs ordförande tackade för ett fantastiskt studiebesök och överlämnade ett diplom och en minnesbok

Antecknat av Göran Tidstam