



Daglig leder Thomas Bjarkhom åpner ny hvetebakstlinje ved Lantmännen Unibake Norge på Langhus.

11-01-2019 12:00 CET

Klart for hvetebakst på Langhus

11. januar klippet Thomas Bjarkholm snoren for den nye hvetebakstlinjen til Lantmännen Unibake på Langhus. Det er første gang det produseres noe annet enn pølse- og hamburgerbrød i det tradisjonsrike bakeriet.

– Dette er en historisk dag som innleder en ny epoke i vår historie. Nå får vi enda et ben å stå på – som bollebakere, sier Thomas Bjarkholm, daglig leder i Lantmännen Unibake Norge.

Det nye utstyret er koblet på en av de to linjene som i dag produserer pølse- og hamburgerbrød. Her skal deigemner av boller bli til – som siden heves, stekes og sender deilig bolleduft ut i tusenvis av kantiner, kiosker og

bensinstasjoner. I første omgang er det de populære hvetebollene, rosinbollene og sjokoladebollene som blir laget på Langhus.

– Det har vært et år med intens jobbing og planlegging for å få dette til. I dag er vi utrolig stolte over den nye hvetebakstlinjen. Her skal vi lage verdens beste boller. Det blir gode og kjente klassikere, men jeg lover også noen spennende nyheter på bolle-fronten, sier Anette Andersen, kategorisjef for boller og fast food i Lantmännen Unibake Norge.

Optimisme og fremtidsvisjoner

De siste årenes forandringer i markedet har også Lantmännen Unibake fått kjenne på kroppen. I et konkurransedrevet marked må man snu seg fort rundt for å stå støtt i markedet. Lantmännen Unibake har hele tiden satset på langsiktige planer for driften og har fått med våre eiere, Lantmännen, på å investere ytterligere i bakeriet på Langhus. Gode planer med eiere som har troen på oss, har vært oppskriften for å beholde produksjonen på Langhus og bevare viktige arbeidsplasser i Norge.

– Med de endringene som skjer i markedet kunne vi fort lagt oss ned og gitt opp, men det har aldri vært aktuelt for oss! Vi jobber med langsiktige planer og satser sterkere enn noensinne. Vi skal vokse – og vi skal bevare våre verdifulle arbeidsplasser, sier Thomas Bjarkholm.

Bakeriet på Langhus har allerede utmerket seg internt i det internasjonale bakerikonsernet Lantmännen Unibake og er blant de mest effektive blant Lantmännen Unibakes 37 bakerier verden over. Gode rutiner og dyktige medarbeidere får æren.

– Våre kolleger fra andre land i Europa kommer hit til Langhus for å se på det vi har gjort i produksjonen. Sist oppgraderte vi med stor suksess ny pakkehall. Nå har vi utvidet med en ny hvetebakstlinje i rekordfart. Jeg tar av meg hatten for våre fabrikkmedarbeidere som har stått på den siste tiden for å få dette til. Jeg er utrolig stolt og takknemlig, sier Thomas Walman, fabrikkisjef i Lantmännen Unibake Norge.

Historien om bakeriet på Langhus

Den gang kjent som Pølsebrødbaker'n begynte vi å produsere pølsebrød i

1970. Fra 1980 ble bakeriet etablert der det ligger i dag på Langhus. Pølse- og hamburgerbrødene fra bakeriet på Langhus ble etter hvert kjent under navnet Skoga.

Fra 2010 kom alle produktene fra Langhus inn under merkenavnet Hatting. Hattings pølse- og hamburgerbrød er godt kjent fra dagligvarebutikken. Mange har også spist de gode brødene når de kjøper en pølse eller burger fra kiosk eller bensinstasjon.

I dag er Lantmännen Unibake Norge en mangfoldig arbeidsplass der de om lag 120 ansatte har bakgrunn fra mange ulike språk og kulturer og ledergruppen har en kvinneandel på 66%. Et bevisst arbeid med gode rutiner og internkultur har skapt en unik arbeidsplass med høy trivsel og godt samhold.

[Lantmännen Unibake Norge](#) har i dag ca 120 ansatte og har hovedkontor på Langhus, sør for Oslo. Vi er lidenskapelig opptatt av god bakst og jobber kontinuerlig for å løse morgendagens utfordringer i bakeribransjen og å sette nye standarder for brødets muligheter.

[Lantmännen Unibake](#) er et ledende internasjonalt bakerikonsern med ekspertise på frosne og ferske bakervarer for storhusholdning og detaljhandel. Lantmännen Unibake eies av [Lantmännen](#), et samvirkeforetak eid av svenske bønder.

Kontaktpersoner



Thomas Bjarkholm

Administrerende direktør

thomas.bjarkholm@lantmannen.com

+47 98 28 86 78