



- Olofssons Bageri -

RIKTIGT BRÖD.

1947

**RIKTIGT BRÖD
FRÅN NORRBOTTEN.**

WWW.OLOFSSONSBAGERI.SE



NORRLANDSBRÖD MED LÅNG HISTORIA

Olofssons Bageri har en lång och stolt historia. Redan 1947 startade bröderna Bengt och Gunnar Olofsson sin dröm om ett bageri som tog hänsyn till det naturnära, lokala och goda. Tillsammans bakade de bröd i en liten timrad bagarstuga och levererade till närliggande gårdar och de beredskapsinkallade soldater som bevakade gränsen mot norra Finland i spåren av andra världskriget. Hur brödet nådde soldaterna? Bröderna tog cykeln! Allt för att säkerställa kvalitet och vara en pålitlig leverantör.

Bengt och Gunnars vision och högt ställda krav är något som lever kvar än idag – 75 år senare. Vi premierar genuinitet, riktiga råvaror och lokalt producerat bröd, där en ständig nyfikenhet på nya produkter och tekniker har blivit vår framgångsfaktor.

Idag drivs verksamheten av andra generationens bagare, Bengt-Olof Olofsson med samma mål – att erbjuda riktigt gott bröd bakat i Norrbotten.

Vi levererar från orten till hela Sverige och tänker miljömedvetet kring alla våra transporter genom samarbeten med andra företag.

Visste du förresten att vi samarbetar med Europas nordligaste kvarn som ligger i Utajärvi, Finland? Genom den får vi ett kvalitetsmjöl som bara kan skapas i nordligaste Skandinavien. Allt för att du ska få en riktigt bra start på dagen med ett bröd bakat med tradition och omtanke.





**Detta kunde varit
ditt budskap...**

Hör av dig till våra annonskonsulter på
040-699 09 00 eller hello@jssverige.se

JS/SVERIGE



MÄNNISKORNA BAKOM BRÖDET

På Bröderna Olofsson bryr vi oss om våra anställda lika mycket som vi bryr oss om vårt bröd. Att ha glada medarbetare som trivs och är professionella i alla steg i processen är viktigt för oss och vi har i dag medarbetare från bland annat Estland, Frankrike, Afghanistan, Polen, Thailand, Sudan och Filippinerna. I dag är vi cirka 28 anställda och en viktig arbetsgivare på orten. Att vi är en aktiv del i att främja integrationen för människor som kommit till Sverige är något vi är mycket stolta över. Tillsammans med lokala leverantörer skapar vi arbetstillfällen i Norrbotten och är med och gör skillnad på riktigt.

Självklart använder vi oss enbart av grön el via Skellefteå Kraft och trots att vi levererar bröd över 60 mil bort hålls vår miljöpåverkan nere på ett minimum genom samarbetet med lokala transportföretag. Våra kunder har varit med länge på resan och ser oss som en trygg leverantör som de kan lita på.

En annan självklarhet för oss på Bröderna Olofssons är de globala målen. Med vår lokalisering vet vi värdet av en levande natur. Vi står upp och arbetar för god hälsa och välbefinnande, hållbar konsumtion, jämlikhet och alla våra anställda ska arbeta under anständiga arbetsvillkor.



GLOBALA MÅLEN
för hållbar utveckling



kontorsgruppen

www.kontorsgruppen.com

PullaPirtti



**Fullkornsbröd från
norra Finland!**

Fiberrikt och bakat på äkta surdeg.



Pulla-Pirtti Oy - Lepolantie 17 90410 Oulu





BRÖD MED SMAK AV NORRBOTTEN

Från värmen i de vedeldade ugnarna 1947 till dagens moderna bageri bakas vårt bröd med tradition i Norrbotten. Våra grundrecept är fortfarande desamma, men vi är ett företag med stor innovationslusta som hela tiden förnyar vårt produktutbud.

När vi tar fram nya produkter är det många saker som är viktiga; bland annat om det finns ett behov på marknaden, att produkten smakar riktigt gott och hållbarhet, men det vi tittar allra mest på är råvarorna och den lokala förankringen. Allt vatten som vi använder vid bakningen är källvatten från Halljärvshedens kalkällområde. Det senaste nu är att vi provbakar med norrbottnisk rybsolja, nära besläktad med rapsolja. Vissa säger att den smakar som sommar.

Ett annat exempel på hur vårt läge i norr gynnar våra produkter är hur vi använder kornmjöl från Överkalix till vårt tunnbröd. Att kornet är odlat där innebär massor av soltimmar och minimal användning av bekämpningsmedel eftersom de kalla vintrarna hjälper till med den biten.

I dag kan vi också erbjuda kakor och fikabröd, med blåbär från länet i våra blåbärskakor, grädde från Norrmejerier i våra tårtor och lokalproducerat smör i våra småkakor.

Sammanfattningsvis kan man säga att vi bakar bröd som ska smaka gott, glädja och mätta och vår filosofi är enkel: brödet ska bakas med lokala råvaror, omtanke och smaka så gott som hembakat.



RIKTIGT BRÖD.

1947



BRÖDERNA OLOFSSONS BAGERI

Fabriksvägen 2
95632 Överkalix

0926-20014

info@olofssonsbageri.se

www.olofssonsbageri.se

Sociala medier: @olofssonsbageri

Lev din dröm - bli företagare!

Företagen i Överkalix kommun är viktiga. Tillsammans bidrar de till välfärd och skapar viktiga arbetstillfällen.

Överkalix företagsklimat bygger på nära och personliga relationer med kommunens Näringslivskontor. För går det bra för Överkalix går det bra för näringslivet.

I Överkalix är det enkelt! Du behöver bara ta en kontakt, Näringslivskontoret, sedan öppnar sig dörren till all den service som kommunen kan erbjuda ditt företag. Överkalix kommun ger dig som företagare det stöd du behöver för att du ska kunna driva ditt företag med framgång.

Välkommen till företagsvänliga Överkalix!

070-115 33 56 | naringsliv@overkalix.se | www.overkalix.se