

PIRJON PAKARI KY Honkajoki, Seinäjoki och Ylöjärvi

Pirjon Pakari inledde sin verksamhet i Honkajoki 1985. År 2004 öppnades ett andra bageri i Seinäjoki, och våren 2006 öppnade det glutenfria bageriet i Honkajoki. Våren 2009 startade verksamheten i Ylöjärvi. Ägare är Hannu och Pirjo Malmivaara. I Honkajoki verkar en M-market i anslutning till bagerierna. Totalt sysselsätter verksamheten cirka 60 personer. Sedan början av 2010 utgör bagerierna självständiga enheter, vilket har föranlett smärre namnändringar, t.ex. Pirjon Pakari Seinäjoki Ky. I övrigt fortsätter verksamheten enligt tidigare modell.

Principen för verksamheten är att dagligen leverera färskt bröd till butikerna och ta hand om gammalt bröd.

Denna verksamhetsmodell belönades med InnoSuomi-priset i Satakunta under förvintern 2006.

Temat för tävlingen var "Kunnande och idéer skapar nya serviceprodukter". Dessutom vann rågrödet Ruiskakko tävlingen Årets Produkt på Matmässan i Kauhajoki sommaren 2005. Även det glutenfria bageriet har fått erkännande. År 2007 utsågs det till årets glutenfria företag.

Till vinsten bidrog förutom det glutenfria sortimentet att bageriet lämnar samma färskhetsgaranti på det glutenfria brödet som på vanligt bröd. Produkterna innehåller varken konserveringsmedel eller tillsatser. Vi levererar vanligt bröd sex dagar i veckan och glutenfritt bröd i upp till tre dagar i veckan.

Direkt feedback av våra kunder får vi genom brödbilens chaufför, som dagligen levererar bröd till butikernas bröдавdelningar. På så sätt kan vi även enkelt följa efterfrågan på brödet.

Kontaktinformation: Tfn 06-414 40 80, fax: 06-414 40 81
Nina Uitto 044-54 57 87, Hannu Malmivaara 0400-36 89 71
e-post: pirjonpakari@netikka.fi, www.pirjonpakari.fi

HÄJYPOIKA

Häjypoika är brödet som visar en ny väg. Brödet ska vara till glädje och en modell för sunda levnadsvanor.

Häjypoika står för ett starkt hjärta, en smidig kropp och friska tag. Det står alltså inte för något illasinnat eller elakt, utan det är familjens minsting, nykomlingen!