Fazer Makeiset

Lehdistötiedote

27.10.2009

Vihreät kuulat suomalaisten herkkuna 80 vuotta

Monelle marmeladi on suklaan ohella tärkeä joulunautinto – maku, joka palauttaa mieleen lapsuuden joulut ja viehättää raikkaudellaan. Marmeladimakeiset ovat kuuluneet Fazerin tuotevalikoimaan jo 1800-luvun lopusta lähtien. Karl Fazer toi tuotteiden reseptit, ja alussa myös ammattitaitoiset tekijät, Pietarista. Vihreät kuulat syntyivät Helsingissä 1920-luvulla.



Fazerin Lappeenrannan tehtaalla syntyy jouluksi noin 17 miljoonaa Vihreää kuulaa. Joulun marmeladituotteita valmistetaan elokuun lopusta marraskuun alkuun. Työtä tehdään sesonkiaikana kahdessa vuorossa yhteensä yli 50 henkilön voimin.

Vihreiden kuulien valmistus aloitettiin Fazerilla 80 vuotta sitten vuonna 1929. Tehdas sijaitsi tuolloin Tehtaankatu 29:ssä, Helsingissä. Sieltä valmistus siirtyi Fazerilaan Vantaalle vuonna 1960.

Kun pääkaupunkiseutua koetteli 1980-luvulla työvoimapula, marmeladituotanto siirrettiin Ranualle, minne vuosina 1987−1988 rakennettiin uusi tehdas. Vuonna 1999 Ranuan tehdas suljettiin ja marmeladituotanto keskitettiin Fazer Makeisten Lappeenrannan tehtaalle.



Puolikkaista marmeladipalloiksi

Marmeladin valmistustekniikka oli vielä 1950-luvulla varsin alkeellista. Tuotteet valettiin metallimuotteihin, joita pidettiin palojen irrottamisen helpottamiseksi lyhyen aikaa jääkaapissa. Irrottaminen muoteista tapahtui yksitellen haarukalla.

Nykyisin muotista irrottaminen on vuodesta 2000 lähtien tapahtunut automaattisesti. Kaksi levyä, joihin on valettu puolipallot, painetaan vastakkain, ja näin syntyneet pallot irrotetaan koneellisesti.



Tuotantoa on Lappeenrannassa jatkuvasti modernisoitu. Pari vuotta sitten rasiat muuttuivat ns. moduulikokoisiksi eli paremmin kaupan hyllyyn soveltuviksi.

Vihreitä kuulia on saatavana kahdessa koossa, 260 ja 500 grammaa, hinnat noin 3,90 ja 5,60 euroa.

Fazerin vanhin makeinen uudessa rasiassa



Vihreiden kuulien ja Finlandia-marmeladin lisäksi jouluksi valmistetaan noin 25 miljoonaa Pihlaja-marmeladia. Tutun punakeltaisen pussin lisäksi Pihlajaa saa nyt myös uudessa lahjarasiassa tutulla retroilmeellä. Pihlaja on vanhin edelleen myynnissä oleva Fazer-tuote.

Pihlajamarja-marmeladien valmistus alkoi Fazerin Kluuvikadun konditoriassa vuonna 1895. Alkuperäinen resepti sisälsi pihlajanmarjoja, mutta vuosien varrella resepti on hieman muuttunut ja samalla nimi lyhentynyt Pihlajaksi. Pihlaja kulkee monen suussa nimellä Kettukarkki – sillä juuri kääreen ketusta tämä marmeladi tunnetaan jo alkuajoistaan saakka.

Ilahduta nostalgialla: tutulla retroilmeellä varustettu Pihlaja-rasia, 320 grammaa. Hinta n. 3,30 euroa.

Lisätietoja antaa kategoriajohtaja Farid Hamadi, Fazer Makeiset, puh. 040 502 6890

Fazer-konserni
Fazer-konserni sai alkunsa vuonna 1891 perustetusta perheyrityksestä, kun Karl Fazer avasi ensimmäisen konditoriansa Helsinkiin. Tänään Fazer-konserni tarjoaa ruokailupalveluja sekä leipomo- ja makeistuotteita. Toimintaa on kahdeksassa maassa. Asiakaslähtöisyys, laadukkuus ja yhteistyö ovat toiminnan perusta. Konserniin kuuluu neljä toimialaa, jotka luovat makuelämyksiä omilla aloillaan: Fazer Amica, Fazer Leipomot, Fazer Makeiset ja Fazer Venäjä. Fazer-konsernin liikevaihto vuonna 2008 (proforma) oli yli 1,5 miljardia euroa. Konsernin palveluksessa on noin 17 000 henkeä. **Fazer Makeiset** on Suomen johtava makeisyritys sekä vahva toimija Itämeren alueella. Fazerin makeistehtaat sijaitsevat Suomessa: Vantaalla (suklaat), Lappeenrannassa (sokerimakeiset) ja Karkkilassa (purukumit).
www.fazermakeiset.fi