

## Leksandsbrod.se ny spännande satsning på sociala medier

Gott knäckebröd, hantverk och modern tradition är och har alltid varit synonymt med Leksandsbröd. Nu tar man ytterligare ett steg och lanserar nya leksandsbrod.se en hemsida som direkt vänder sig till dagens och morgondagens knäckebrödsälskande medieanvändare. Målsättningen är att äga begreppet knäckebröd i digitala medier och det ska man göra genom att utveckla kundens kunskap om företaget, dess identitet och värderingar. Den nya hemsidan visar också företagets medvetenhet om designens och formens betydelse och att alltid ha en nära kommunikation med kunden.

Leksandsbrod.se har utvecklats av Identity Works med fokus på användarnyttig information och på integration med sociala medier. Med ett enda klick kan besökaren automatiskt ladda upp produktbilder/recept till facebook, twitter, blogg, Dig eller Delicious. Företagets miljöarbete, knäckerecept från välkända kockar och bilder på läckra knäckemackor får därmed enorm möjlighet till spridning.

- Den nya webbplatsen med sin nya design följer Leksandsbröds visuella profilering i övriga kanaler. Som bakgrund på sidan ligger genomgående det moderna, nyframtagna kurbitsmönstret. För att besökaren enkelt ska kunna ta del av informationen, lyfter webbplatsen också fram centrala delar av innehållet, på ett mer tydligt och attraktivt sätt än tidigare, säger Bjarne Otterdahl på Identity Works som har arbetat med den nya webbplattformen.

Tradition, miljö och närproducerat är nyckelbegrepp för Leksandsbröd. Förutom den nya designen, bjuds besökarna även på ett par virtuella upplevelser. En tidslinje med intressanta årtal för det svenska knäckebrödet och Leksandsbröd. Här kan man stanna till och läsa om intressanta händelser. Den virtuella kartan tar oss med runt Häradsbygden där det goda knäckebrödet bakas. Den som vill veta mer om den närproducerade rågen hälsar på hos Gustaf Stigers, rågbonde i södra Dalarna, som levererar all sin råg till Leksandsbröd.

- Leksandsbröd ligger nu i framkant inom livsmedelsbranschen vad gäller sociala medier. Bl a genom våra nya knappfunktioner, som är smått unika i branschen, har vi ökat tillgängligheten av bilder och recept för våra besökare. Nu hoppas vi att våra redan nu så populära knäckebrödsrecept kan inspirera ännu fler till nya matupplevelser för fest och vardag, säger Annika Sund, marknadschef, Leksandsbröd.

Utan att ge det allra minsta avkall på kvalitet och tradition har familjen Joon ända sedan 1929 bakat sitt fantastiska knäckebröd i Häradsbygden i Leksand. Genom att ständigt modernisera och utveckla företaget är man nu det i särklass största svenska knäckebrödsbageriet med 24 procents marknadsandel. Den nya hemsidan är ytterligare ett exempel på företagets förmåga att utvecklas med sin tid.

./.

---

Pressmeddelandet finns att ladda ner på: [www.rppr.se](http://www.rppr.se) under externt pressrum.  
För ytterligare information: Annika Sund, VD Leksandsbröd, tfn: 0247-448 00,  
070- 651 36 32

Informationen lämnad av Rita Platzer Public Relations, tel. 08- 545 292 56

## **Fakta om Leksandsbröd**

Leksandsbröd är ett familjeföretag som i fyra generationer, sedan 1929, har bakat knäckebröd i byn Häradsbygden, Leksand. Ingredienserna är desamma nu som då, svensk råg, jäst, salt och vatten. Vattnet har hela tiden kommit från samma underjordiska vattenåder med rent friskt källvatten nära bageriet. Och inte ett rågkorn åker mer än 34 mil. Idag har Leksandsbröd cirka 24 procent av knäckebrödsmarknaden och är marknadsledande på rundbröd, de traditionella stora runda brödkakorna.