



Att upphandla bröd

En guide till förfrågningsunderlag

Pågen[®]



Innehållsförteckning

Vi bakar med kärlek	05
Klimatsmart med svenska råvaror	06–07
Från sädesslag till smakupplevelse	09
Bröd är en näringsrik vardagshjälte	11
Brödets innehåll	12–13
Allergener	15
UHMs hållbarhetskriterier	15
Utforma dina krav på rätt sätt	17–18
Vill du veta mer om våra bröd?	19



Vi bakar med kärlek

Pågen är Sveriges ledande bageri och ett familjeföretag i femte generationen, med en bagartradition som sträcker sig ända tillbaka till 1878. Med ett långsiktigt och hållbart perspektiv bakar vi bröd med omsorg om våra medarbetare, kunder, konsumenter och vår jord. Vi brukar säga att "det vi bakar ska vi kunna ge till våra barn" – och det är precis så vi arbetar, varje dag.

Vi bakar många av svenska folkets favoritbröd och vill att de ska kunna avnjutas inte bara i hemmet, utan även i offentliga kök och storhushåll. Därför erbjuder vi våra bröd även i fryst flöde – alltid med samma höga kvalitet och goda smak.

Det här är en guide för dig som ska göra en upphandling av bröd till offentlig verksamhet. Här har vi samlat fakta och tips som vi hoppas ska göra det lite enklare för dig att ställa rätt krav i ett förfrågningsunderlag för just bröd. Ju tydligare du kan formulera din förfrågan, desto tryggare kan du känna dig med att du får rätt bröd till varje måltid.

Pågen idag:

- Cirka 1 400 medarbetare
- Omsätter 4,7 mdr SEK
- Cirka 60 artiklar
- Två bagerier. Ett i Malmö och ett i Göteborg

- Medarbetare i Sverige, Danmark, Norge, Finland och Tyskland
- Marknadsledare i Sverige på matbröd och jäst kaffebröd

Klimatsmart bröd med svenska råvaror

Bröd är ett enkelt sätt att äta både näringsrikt och hållbart. Våra bröd bakas på svenska, växtbaserade råvaror, som hör till de mest klimatsmarta livsmedlen, med ett klimatavtryck i nivå med pasta och baljväxter. Tack vare noga utvalda ingredienser och stor omsorg bakar vi bröd med naturligt god smak – helt utan konserveringsmedel. Som samhällsviktig verksamhet är vi stolta över att varje dag kunna leverera bröd av högsta kvalitet, med samma goda smak.



Klimatsmart

Svenskproducerat bröd med lågt klimatavtryck.

Lokala råvaror

Självförsörjande på högproteinvetor – anpassat för svenska förhållanden.

Hög proteinhalt

Innehåller upp till 10 % växtbaserat protein.

Äkta hållbarhet

Spårbara och transparenta råvaror genom egen kvarn.

Svenska råvaror för lägre klimatavtryck

Närmare 90 % av våra bröds klimatavtryck kommer från råvarorna. Därför är mjölet och andra råvaror självklart det mest prioriterade området i vårt hållbarhetsarbete. Svensk odling av spannmål hör till de mest miljövänliga i världen, och vi väljer att så långt det är möjligt baka med svenskt mjöl och svenska råvaror.

Svenskt mjöl från egen kvarn

Vi bakar med svenskt mjöl från vår egen kvarn, Lilla Harrie Valskvarn, nära våra bagerier. Spannmålen kommer från kontrakterade svenska bönder, vilket ger oss kontroll över kvaliteten och möjlighet att främja hållbar odling. Symbolen "Svenskt mjöl från egen kvarn" garanterar att våra bröd innehåller minst 90 % svenskt mjöl.

Genom nära samarbeten och egna testodlingar kan vi driva utvecklingen mot ännu mer hållbar spannmålsodling och stärka den svenska livsmedelsförsörjningen. Vi premierar också våra odlare för hållbara odlingsmetoder, vilket ytterligare förbättrar både miljö och kvalitet.



Fördelar med svensk spannmålsodling:



Låga CO2-utsläpp
Närodlat med kortare transporter



Hög kvalitet
Ljusa sommar-dagar ger starka skördar



Mindre bekämpning
Långa frostperioder minskar behovet av växtskydd



Hög säkerhet
Ledande hygien-standard



Strikta regler
Världens mest hållbara odlingskrav



Rent vatten
Bland världens renaste

Från sädesslag till smakupplevelse

Vid utveckling av brödrecept lägger vi stor vikt vid att hitta rätt balans mellan smaker som syra, sötma och salta för att ge en tydlig och väl sammansatt smakprofil. Alla produkter i sortimentet testas regelbundet för att säkerställa att smak och konsistens håller hög kvalitet.

Surdeg – kvalitetsfördelar

Bröd bakat med surdeg har längre hållbarhet och bättre textur. Surdegen bidrar till saftigare bröd med rikare arom och minskar risken för mögelangrepp. Detta ger ett mer hållbart och smakrikt bröd med minskat matsvinn.

Våra vanligaste sädesslag

Mjöl från olika sädesslag är grunden för vårt brödbak. Valet av mjöl eller olika kombinationer beror på vilken smak, karaktär och struktur vi vill ge brödet. Förutom mjöl använder vi också flingor, gryn och kärnor för att skapa unika smakprofiler.



Vete

Vete ger ett mjöl med hög protein- och glutenhalt, vilket ger luftiga och saftiga bröd med fin struktur. Vete delas in i vårvete och höstvet, beroende på när det sås.



Korn

Kornmjöl ger ingen volym till jäst bröd, men används för sin fylliga smak och sitt höga fiberinnehåll.

Råg

Rågmjöl ger ett kompaktare, fiberrikt och näringsrikt bröd. Klippt råg, som är krossade rågkärnor, bör blötläggas eller skållas för att mjukna och bevara näringen.



Havre

Havre är naturligt glutenfritt och rikt på kostfiber, men bidrar inte till volym, så det bakas ofta tillsammans med andra mjölsorter.





Bröd är en näringsrik vardagshjälte

Frukost, mellanmål eller middag? Bröd kan vara en del av alla måltider och variationsmöjligheterna är oändliga. Att äta bröd är ett enkelt sätt att fylla på med bra, växtbaserad energi. Förutom kolhydrater innehåller bröd även protein, kostfiber, vitaminer och mineraler.

Nyckelhålmärkningen hjälper dig att göra hälsosamma val

En nyckelhålmärkt produkt innehåller mindre socker och salt, mer fullkorn och fibrer, samt nyttigare eller mindre fett. Ungefär en tredjedel av våra bröd är nyckelhålmärkta.



Gränsvärden för Nyckelhålet

Mjukt bröd

- Sockerarter högst 5 g/100 g
- Fiber minst 5 g/100 g
- Fullkorn minst 30 % (torrvikt)
- Salt högst 1,0 g/100 g
- Fett högst 7 g/100 g

Rågbröd

- Sockerarter högst 5 g/100 g
- Fiber minst 6 g/100 g
- Fullkorn minst 35 % (torrvikt)
- Salt högst 1,2 g/100 g
- Fett högst 7 g/100 g

Visste du att:

- En skiva grovt bröd ger lika mycket järn som en portion broccoli. Järn är en viktig mineral för inlärning och minne. (Källa Brödinstitutet)
- 1 av 3 svenskar ser bröd som en naturlig del av sin baskost. Drygt 6 av 10 svenskar kan inte tänka sig att vara utan bröd under en hel vecka.

Brödets innehåll

Fullkorn

Fullkorn innebär att man använder hela spannmålskärnan – vilket ger ett naturligt rikt näringsinnehåll. Fullkorn är den enda källan till kostfibrer från spannmål och innehåller viktiga näringsämnen som B-vitaminer (tiamin, riboflavin, niacin, pyridoxin, folat) samt mineraler. Skaldelen är särskilt fiberrik och innehåller bioaktiva

ämnen, grodden är rik på mineraler och vitaminer, medan mjölkroppen bidrar med stärkelse och proteiner. För att ett mjukt bröd ska märkas "Rikt på fullkorn" eller "Fullkornsbröd" krävs minst 22 % fullkorn i hela brödets vikt, inte bara i ingrediensernas torrsvikt.

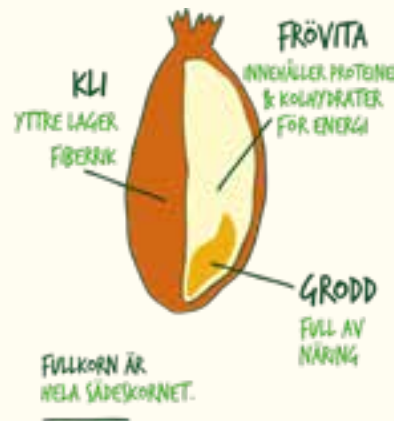
Fiber

Fiber bidrar till en rad hälsofördelar. Det ger en god mättnadskänsla, stödjer en frisk tarmfunktion, stabiliserar blodsockret och kan sänka kolesterolnivåerna, vilket gynnar hjärt- och kärlhälsan. Fiber är också viktigt för att stärka immunförsvaret och stimulera matsmältningen. För små barn kan det

dock vara bättre att äta främst ljusare bröd, eftersom för mycket fiber kan orsaka en orolig mage. Därför är det bra att successivt vänja sig vid smaken av fiberrikt bröd. För att märka bröd som "Rikt på fiber" krävs minst 6 g per 100 g, alternativt 3 g/100 kcal.

Salt

Salt, eller natriumklorid, tillför bröd flera positiva egenskaper, som god smak och bättre volym. Saltet hjälper också till att öka brödets hållbarhet och lyfta fram andra smaker. Vi har många bröd i sortimentet med ett saltinnehåll på en procent eller lägre.



Fett

Fett är en viktig energikälla och behövs för att kroppen ska ta upp fettlösliga vitaminer (A, D, E och K). Det innehåller också livsnödvändiga fettsyror som linolsyra och linolensyra, vilka kroppen inte kan producera själv och därför måste få via maten. I bröd används fett

för bättre smak, jämnare struktur, mindre smulning och längre hållbarhet. Fettmängden är generellt låg, 2–6 gram per 100 gram bröd. I Pågens matbröd använder vi främst rapsolja, helst från svenskt ursprung.

Socker

Socker finns naturligt i spannmål och därmed även i mjöl. Därför är inga bröd helt sockerfria. I vissa bröd är socker, sirap eller malt tillsatt för att förstärka naturliga smakämnen, öka saftigheten

och hållbarheten - i synnerhet när det gäller mjukt fullkornsbröd. En liten mängd socker kan tillsättas för att få igång jässprocessen snabbare.

Osötat bröd

Osötat bröd betyder att inga ingredienser som efterlämnar söt smak har tillförts brödet. Osötat bröd innehåller alltid en viss mängd socker, som kommer naturligt från spannmålen och

därmed mjölet. Det kan innehålla små mängder sirap, socker eller honung (enligt ingrediensförteckningen), om motsvarande mängder förbrukats under jäsningsen.

För att ett mjukt bröd ska få märkas "Rikt på fullkorn" eller "Fullkornsbröd" ska det innehålla **minst 22 procent fullkorn** i färdig produkt. Idag anges andelen fullkorn av hela brödet – inte av ingrediensernas torrsvikt.

För att märka ett bröd med "Fiberkälla", "Med fiber" och "Innehåller fiber" ska det innehålla minst 3 g fiber/100 g, alternativt 1,5 g fiber/100 kcal. Krav för att märka ett bröd "Högt fiberinnehåll" eller "Rikt på fiber" är minst 6 g fiber/100 g alternativt 3 g/100 kcal.





Allergener

Trygga bröd för många

För oss är det av största vikt att våra kunder och konsumenter känner sig trygga när de serverar eller äter bröd från Pågen. Det säkerställer vi med noggranna rutiner för hela bakprocessen och genom att arbeta med kvalitetssystem som HACCP och BRC. Det är också viktigt för oss att ha ett sortiment som många kan äta av. Därför bakas samtliga Pågens matbröd utan allergener som ofta är av betydelse att utesluta inom servering i förskola och skola, exempelvis mjölk, sesamfrö, ägg och soja.

UHMs hållbarhetskriterier

– och Pågens utökade krav

Hållbarhet är en hjärtefråga för oss på Pågen. Vi ser gärna att Upphandlingsmyndighetens (UHM) hållbarhetskriterier används som stöd för att utforma en upphandling med fokus på både miljömässig och social hållbarhet.

Samtliga produkter i Pågens sortiment uppfyller följande av UHMs hållbarhetskriterier:

- Information om ursprung – sammansatta produkter vegetabilier
- GMO-fri vara
- Pågens bröd och kaffebröd innehåller inte palmolja

Här hittar du information om ingredienser

På vår webbplats www.pagen.se och www.dabas.com finns den senaste uppdaterade informationen om ingredienser i våra bröd. Läs alltid ingrediensförteckningen på förpackningen för att vara säker på att brödet inte innehåller en icke önskvärd ingrediens.

Tips inför upphandling via grossist

- Typ av bröd som önskas
- Specifika krav på ingredienser som brödet ska innehålla (per 100 g)
- Om det ska vara osötat och/eller nyckelhålmärkt
- Specifika krav på vad brödet ska väga
- Vilka av UHMs hållbarhetskriterier som ska uppfyllas



Vi ställer högre krav

Pågens arbete med att utveckla ett hållbart svenskt jordbruk innebär i vissa fall att vi ställer högre krav än UHMs hållbarhetskriterier. Vi ser det därför som positivt att även följande krav ställs vid upphandling av bröd:

- Vete och råg ska ha odlats utan användning av stråförkortningsmedel
- Brödet ska vara bakat på råvaror som odlats utan slamgödsel

Vad är stråförkortningsmedel?

Stråförkortningsmedel används inom spannmålsodling för att förhindra att stråna lägger sig. Användningen innebär dock risk för rester i livsmedel och spridning av kemiska ämnen i miljön. Därför godkänner vi inget vete eller råg med stråförkortningsmedel.

Vad är slamgödsel?

Vi anser att dagens metoder för att rena avloppsslam inte är tillräckligt säkra och beprövade. Därför tillåter vi inte att våra bönder använder slamgödsel på sina åkrar. Vi vill baka med mjöl av spannmål som gödslats med omsorg.

Utforma dina krav på rätt sätt

För att lyckas med din brödupphandling är det viktigt att vara så specifik som möjligt med dina krav. Fundera på vilken typ av bröd du behöver och vilka näringsmässiga och hållbarhetsrelaterade egenskaper som är viktiga för dig. Tänk också på om brödet ska vara osötat, nyckelhålmärkt eller ha en viss andel fullkorn, och ange tydliga krav på innehåll per 100 g.

Om du köper via grossist, säkerställ att du ställer krav som matchar dina behov och välj leverantörer som kan uppfylla hållbarhetskriterier enligt UHM. Vid upphandling av färskt bröd som inte distribueras via grossist tillkommer dessutom särskilda logistiska och leveransmässiga aspekter att beakta. Har du frågor inför din brödupphandling är du välkommen att kontakta oss brödleverantörer för rådgivning och stöd.



Vill du veta mer om våra bröd?

Dennis Livgren

Key Account Manager Syd
076-535 39 53
dennis.livgren@pagen.se

Malin Strömberg

Key Account Manager Nord
070-687 19 50
malin.stromberg@pagen.se

Magnus Lindén

Försäljningschef
070-550 32 18
magnus.linden@pagen.se

Order Pågen Storhushåll
order.storhushall@pagen.se
040-32 36 00



www.pagen.se/om-pagen/foodservice



Pågen