



Lehdistötiedote

Viipurilainen Kotileipomo

Julkaisuvapaa 29.1.2025 klo 21

Viipurilainen Kotileipomo sijoittui kolmanneksi Suomalainen menestysresepti 2025 -kilpailussa uudella SITKAS-ruistuorenäkkärillä. Uutuustuote syntyy oman myllyn lähirukiista. Samalla Viipurilainen ottaa askeleen kohti valtakunnallista toimintaa ja kattavaa toimitusketjua läpi Suomen.

Yli puolen vuoden tuotekehitysmatka lanseerattavaksi tuotteeksi Suomalainen menestysresepti -kilpailussa päättyi kolmanteen sijaan ja SITKAS-ruistuorenäkkäri on myynnissä 30.1.2025 alkaen S-ryhmän kaupoissa kautta maan. Samalla se on Viipurilaisen Kotileipomon merkittävä päänavaus valtakunnalliseen toimitusketjuun.

“Onnistuimme tuotekehityksessä vaiherikkaan kilpailun lopulla. SITKAS paistetaan neljä kertaa, joka on aikamoinen temppu leipomolla. Monet tuotekehittäjät saavat tuotteet kauppaan sopimusvalmistuksen avulla, mutta me päädyimme leipomaan itse Viipurilaisella. Näin voimme olla varmoja siitä, että tuotteet maistuvat meille tunnusomaisilta – juureen puhtaista lähiraaka-aineista leivotuilta.” sanoo Teppo Ylä-Hemmilä, yksi Viipurilaisen veljessarjan leipomoyrittäjistä.

Tuomas Ylä-Hemmilä, Viipurilaisen toimitusjohtaja jatkaa: “Olemme kasvaneet kymmenessä vuodessa yli 500% - nyt otetaan taas yksi merkittävä kasvuloikka, kun jakelu laajentuu huomattavasti laajemmaksi eli koko Suomeen. Kaikki tuotteemme eivät kuitenkaan ole saatavilla joka paikasta vaikka SITKAS-tuorenäkkärin myötä myös muuta toimitusketjua tarkastellaan niin että koko Suomi pääsisi nauttimaan kaikista tuotteistamme. Välitön investointi- ja työllistämisaikutus Suomalaisen menestysreseptin myötä Vääkseen on merkittävä.”





Viipurilaisen erikoisuus on läheinen yhteistyö paikallisten viljelijöiden kanssa sekä oma mylly, jota pyörittää yrittäjäveljeksistä nuorin, Joonas Ylä-Hemmilä. Rukiin matka pellolta oman myllyn kautta leipomolle on lyhimmillään 12 kilometriä. “Se on meidän tuoreuttamme, ei sitä että pakastetaikina on paistopisteen jäljiltä lämmin. Lähiruoan periaatteista ei koskaan tingitä.” jatkaa Suomalainen menestysresepti -kisassa yritystä edustanut Teppo Ylä-Hemmilä.

Kilpailuun osallistumista hän pitää hienona, mutta erittäin intensiivisenä kokemuksena. “On upeaa että puhdasta kotimaista ruokaa tuodaan esille erilaisin tavoin. On pientuottajien etu että kuluttajat näkevät myös kulissien taakse. Kaltaisiamme periaatteiltaan tinkimättömiä tuottajia löytyy kyllä ja kisassa tarvittavaa tuotteistamisen osaamista tarvitaan lisää. Nyt toivon että SITKAS maistuu suomalaisille ja saamme olla esimerkkinä tekemässä tietä itsemme lisäksi muille nouseville tuottajille.”

Viipurilainen Kotileipomo on 100-vuotias lähiraaka-aineista juureen leipomiseen erikoistunut leipomo Vääksyssä. Se on ollut Ylä-Hemmilän perheen johdossa vuodesta 1996. Viipurilainen valmistaa kaupalle kuluttajamyyntiin palaleipiä kuten Jäärä, Lähipala ja nyt SITKAS-ruistuorenäkkäri. Viipurilaisella on myös leipomon kahvila ja myymälä Vääksyssä. Se työllistää noin 50 henkilöä liikevaihdon ollessa kuluvana vuonna kasvussa aiemmasta 5,3 m€ (3/2024).

Yhteystiedot medialle

Teppo Ylä-Hemmilä

044 274 2005

tepi@viipurilainen.fi

