

USKOMATON UUTUUS VAASAN TAIKARUIS 100 %

VAALEA. PEHMEÄ. KUOHKEA LEIPÄ. JA SILTI 100 % RUISTA.

Uusi vuosi käynnistyy leipämarkkinoilla poikkeuksellisen mielenkiintoisissa merkeissä, sillä VAASAN-uutuus muuttaa käsitukset ruisleivästä.

VAASAN TaikaRuis 100 % on kuin vaalea leipä: ihanan pehmeä ja kuohkea. Yllättävää on se, että leivän leivontaan käytetään pelkästään ruista, eikä yhtään vehnää.

Tutkimuspäällikkö **Seija Sulanto** VAASAN Oy:stä, kuinka tämä on mahdollista?

”Leipä perustuu tutkimuksen ja tuotekehityksen yhdesä kehittämään uuteen leivontatapaan, jossa on onnistuttu ansiokkaasti yhdistämään vehnä- ja ruisleivonnan osaamista. VAASAN TaikaRuis 100 % -leivän vaaleaa väriä, kuohkeaa rakennetta ja pehmeää makua selittää muun muassa se, ettei sen valmistuksessa käytetä perinteistä ruistaikin hapattamismenetelmää.”

VAASAN panostaa voimakkaasti tutkimus- ja tuotekehitystyöhön. Uutuusleipä on tulosta pitkäjänteisestä, vuosia kestäneestä työstä.

Lapsiperheiden uusi suosikki

VAASAN TaikaRuis 100 % -leipiä on saatavana sekä sämpylöinä että viipaleina. Molemmat ovat runsaskuituisia. Kuitua on sämpylöissä 8,8 grammaa ja viipaleissa 8,6 grammaa 100 grammassa.

Suurin ostokiinnostus on lapsiperheissä ja terveystietoisien kuluttajien keskuudessa.

”Tuotteen maku on niin pehmeä ja herkullinen, että se sopii käyttöäiväksi ihan kaikille. Maultaan pehmeä ruikiinen VAASAN TaikaRuis 100 % maistuu hyvin myös niille lapsille, jotka vierastavat perinteisen ruisleivän rakennetta ja makua. Lapsiperheissähan koko perheen leipä valitaan usein juuri las-

ten mieltymysten mukaan”, kertoo tuoteryhmäpäällikkö **Anu Heikkilä**.

Koska leivät eivät ole happamia, ne soveltuvat hyvin myös niille, jotka haluavat välttää happamia elintarvikkeita.

Lisää VAASAN TaikaRuis 100 % -leivistä osoitteessa www.taikaruis.fi.

Teksti: Kati Huhta-aho
Kuvat: VAASAN Oy



**KUIN VAALEA LEIPÄ,
MUTTA 100 % RUISTA**



VAASAN ARKI – TAATTUA LAATUA EDULLISEEN HINTAAN

VAASAN Oy tarjoaa kaupalle ja kuluttajille oivan tuotteen taloudellista tilannetta silmällä pitäen. VAASAN Arki -tuotepihe koostuu maistuvista, kevyemmällekin kukkarolle sopivista leivistä.

Talouden taantuma on saanut monet suomalaiset yhä hintatietoisemmiksi, ja hinnan merkitys korostuu myös leipähyllyllä asioidessa.

”Olemme kuulleet toiveita niin asiakkailta kuin kuluttajilta siitä, että tarjoaisimme enemmän edullista perusleipää”, kertoo tuoteryhmäpäällikkö **Kati Haapa**.

”Toteutimme nämä toiveet tuomalla leipähyllyyn VAASAN Arki -leivät, joissa hinta-laatu-suhte on kohdallaan”, Haapa jatkaa.

Positiivinen vastaanotto

Ensimmäiset VAASAN Arki -tuotepihe leivät, VAASAN Arkiviipaleet ja -paahdot, ilmestyivät kauppoihin loppusyksyllä, ja niiden vastaanotto oli varsin hyvä.

Erityisesti paljon leipää kuluttavat lapsiperheet ovat ottaneet uutuudet innolla vastaan. VAASAN Arkipaahdot on saanut myös kiitosta valtavirtaa pienemmän pakkauskokonsa ansiosta.

”Menekki on ylittänyt odotuksemme”, Haapa iloitsee.

Sämpylöitä arjen iloksi

Hyvän alun innoittamana tuotepihe laajenee vuoden alusta.

VAASAN Arkisämpylät ovat kuohkeita ja pehmeitä, reilun kokoisia sämpylöitä, jotka maistuvat koko perheelle. Haapa uskoo myös tämän uutuuden ilahduttavan varsinkin lapsiperheitä.

Lisäpotkua kaupalle

Haapa uskoo VAASAN Arki -tuotepiheen tarjoavan kiinnostavan lisän valikoimaan myös kaupalle.

”Näillä tuotteilla on mahdollista vedota hintatietoisiin kuluttajiin, joita on koko ajan enemmän. VAASAN Arki -leipien avulla kaupan on mahdollista profiloitua edulliseen kuluttajahintaan”, hän pohtii.

Teksti: Taru Tuominen
Kuva: Petteri Kitti



VAASAN Arkiviipaleet

Muhkea ja mehevä, valmiiksi viipaloitu vuokaleipä.



VAASAN Arkipaahdot

Rapeaa vehnä- ja grahampaahdotleipää valtatartontaa pienemmässä pakkauskoossa.

VAASAN Arkisämpylät

Kuohkeita ja pehmeitä vehnäsämpylöitä.



Hyvän alun innoittamana VAASAN Arki -tuotepihe laajenee vuoden alusta, kertoo tuoteryhmäpäällikkö **Kati Haapa**.

ESITTELYSSÄ UUSI KAUPALLINEN JOHTAJA TIMO KONTIO

Timo Kontio aloitti syyskuussa VAASAN Oy:n tuoreleipomotuotteiden kaupallisena johtajana. Ensimmäiset kuukaudet leipämaailmassa ovat vierähtäneet vauhdikkaasti.

”Täällä on kova vauhti päällä ja paljon projekteja käynnissä”, Kontio hymähtää kelatessaan syysä taaksepäin.

Kuluttajatuotteiden myynti ja markkinointi on miehelle toki tuttua aiemmasta elämästä – hän vastasi aiemmin Kellogg’sin Suomen liiketoiminnasta. Hän toimi pitkään myös British American Tobaccolla myynti- ja markkinointitehtävissä.

Suomalaisuus houkutteli

VAASAN Oy:n leipiin Kontiota houkutteli muun muassa yrityksen suomalainen ja tietyksi vahva tuotemerkki.

”On kiva olla vaihteeksi suomalaisessa yrityksessä töissä. Täällä kun pääsee näkemään koko ketjun paremmin aina tuotekehityksestä ja tuotannosta leipien myyntiin ja markkinointiin”, hän iloitsee.

Houkutteleva tekijä oli myös se, että Kontio on aina syönyt paljon leipää. Hän vannoo ruisleivän nimiin ja korostaa, miten tärkeää on, että tuotteeseen on myös emotionaalinen side.

Mietittäessä mikä Kontion on yllättänyt leipämaailmassa, hän toteaa leipäpomotuotteiden toiminnan olevan koko lailla kompleksisempää kuin aiempi kokemus teollisten elintarvikkeiden valmistuksesta. Jo pelkkä tuotteiden lukumäärä on melkoinen, ja päivittäisen tuoreen leivän toimitus kuluttajille asettaa toiminnalle paljon haasteita.

Kasvua uutuuksilla

Kontio hyppäsi VAASAN Oy:n kelkkaan

mielenkiintoisessa markkinatilanteessa. Taloudellinen taantuma toki aiheuttaa haastetta riittämiin, mutta asenne on positiivinen.

”Suomessa syödään vain vähän leipää verrattuna esimerkiksi muihin Pohjoismaihin. Uskon, että tuomalla markkinoille todellisia, erilaisia uutuksia markkina voi hyvin kasvattaa”, hän miettii.

Tulevaisuudessa Kontio toivoisi näkevänsä kaupoissa yhä selkeämmin segmentoituja leipähyllyjä.

”Mitä selkeämmät leipähyllyt kaupoissa on, sitä helpommin kuluttaja löytää etsimänsä. Ja siellä hyllyssä pitää myös riittää myytävää. Meidän pitää

mieltä kaupan kanssa yhteistyössä, miten voimme varmistaa, että kuluttajille myydään leipää eikä ei-oota”, hän pohtii.

Oikeaa kumpanuutta

Jotta miehen tulevaisuuden toiveet toteutuisivat, Kontio peräänkuuluttaa uudenlaista ja rohkeaa tekemistä VAASAN Oy:n ja kaupan yhteistyönä.

”Meidän tulee mieltä kehittämiskohteita yhdessä ja pitää koko ajan mielessä, että kuluttajillehan me tätä leipää valmistamme ja myymme. Toivoisinkin yhä enemmän molemminpuolista aktiivisuutta”, hän päättää.

Teksti: Taru Tuominen
Kuva: Petteri Kitti



Timo Kontio viihtyy leivän parissa. VAASAN 100 % Ruis on oma suosikkini, joka säilyy pitkään tuoreena.