

# *Vaasan & Vaasan*

*Vaasan & Vaasan Oy:n sidosryhmätiedote 1/2009*

*Tiiviistä kumppanuudesta kasvua liiketoimintaan*

*Vilnan leipomo uudistaa leipämarkkinoita*

*Runsaskuituinen palaleipä  
VAASAN Kuitukunkku*

*Leivonnan edelläkävijä*

# Tiiviistä kumppanuudesta kasvua liiketoimintaan

Vaasan & Vaasan -konserni siirtyi tämän vuoden alusta maakohtaisesta organisaatiosta liiketoiminta-alueiden mukaan johdettuun organisaatioon. Uudistus tukee tavoitetta olla johtava leipomoalan yritys Itämeren alueella. Vaasan & Vaasan Oy tarjoaa asiakkailleen jatkossa entistä parempaa kumppanuutta. Uskomme uudistuksen mahdollistavan vielä laajemman osaamisen, parantavan toimintamme ketteryyttä ja kykyämme uudistua.

**L**iiketoiminta-alueet, joiden mukaan konsernia jatkossa johdetaan, ovat Tuoreet leipomotuotteet, Leivonnaispakasteet sekä Näkkileivät ja hapankorput.

”Olemme saavuttaneet jo vankan aseman Suomessa, Baltiassa ja Skandinavian maissa, joten oli aika siirtyä seuraavaan



Vaasan & Vaasan -konsernin toimitusjohtaja Kalle Tanhuanpää.

vaiheeseen matkalla Itämeren johtavaksi leipomoalan yritykseksi”, Vaasan & Vaasan -konsernin toimitusjohtaja **Kalle Tanhuanpää** kertoo.

Vaasan & Vaasan sijoittuu kotimarkkinallaan Itämeren alueella kolmen suurimman yrityksen joukkoon, ja se on yksi merkittävimpiä leipomoalan toimijoita Pohjois-Euroopassa.

Vaasan & Vaasan -konserni uudistaa toimintaansa vastaamaan erityisesti kaupan rakenteen muutoksia. Uusi organisaatiomalli mahdollistaa parhaiden tuotantotekniikkaideoiden nopean jakamisen eri maiden välillä. Tulevaisuudessa yritys integroituu asiakkaiden ja tavarantoimittajien tietojärjestelmiin entistä paremmin, mikä helpottaa kaikkien osapuolien liiketoimintaa. Leivomme jatkossakin tuoretta leipää Suomessa lähellä kuluttajia.

Vaasan & Vaasan -konsernin asema on jo vahva, sillä Suomessa ja Baltian maissa yritys on alan johtava toimija. Baltiassa kasvu on

ollut voimakasta, ja yhtiön markkinaosuus on noin 30 prosentin molemmin puolin kuskakin maassa. Baltian leipomoihin on myös investoitu runsaasti viime vuosien ajan.

## Leivonnaispakasteet kasvussa

Pakasteleivonnan kasvu näkyy tällä hetkellä erityisesti Ruotsissa ja uusimpien yrityskauppojen myötä myös Norjassa. Pakasteleivonta on kovassa kasvussa ympäri Eurooppaa, sillä leivonnaispakasteiden avulla jokainen voi saada pullan- tai leiväntuoksuisen kodin käden käänteessä. Pakasteista saa kätevästi tuoreita, lämpimiä leivonnaisia myös muun muassa suurkeittiöiden ja kaupan omiin myyntipisteisiin.

”Vaasan & Vaasan -konserni on pakasteleivonnan täyden palvelun talo. Asiak-



## Johtava leipomoalan yritys Suomessa ja Baltiassa

Vaasan & Vaasan Oy leipoo Suomessa tuoretta leipää jatkossakin 14 paikkakunnalla, kuluttajia lähellä. Kotkassa valmistetaan näkkileipiä ja hapankorpuja, leivonnaispakasteita Joutsenossa.

VAASAN on johtava leipämerkki sekä yksi suurimmista elintarvikemerkeistä Suomessa. VAASAN leipoo tuoteriikien suosituimpia leipiä: VAASAN RUISPALAT on Suomen suosituin

leipä, VAASAN Isoäidin pitko on suosituin kahvileipä. VAASAN KOUKUNÄKKI on puolestaan Suomen suosituin näkkileipä. Kuluttajien ykkösvalintoja leivonnaispakasteista ovat VAASAN KOTIUNIN Korvapuusti, Lihapasteija ja Omenaviineri.

Vaasan & Vaasan -konsernilla on Baltiassa maiden suurimmat leipomot, joissa leivotaan kunkin maan suosituimmat

leivät paikallisilla tuotemerkeillä: Virossa Leibur, Latviassa Hanzas Maiznicas ja Liettuaissa Vilniaus Duona. Virossa yhtiöllä on tuotantolaitokset Tallinnassa ja Tartossa, Latviassa Riikassa (2) ja Rezeknessä (1). Liettuaissa tuotantolaitoksia on kolme (Vilna 2, Panevezys 1), joista koko konsernin uusin avattiin viime syksynä Vilnaan. Vaasan & Vaasan on markkinajohtaja kaikissa Baltian maissa.



Leipoo suomalaisten suosikkileivät

Vaasan & Vaasan Oy:n Sidosryhmätiedote ilmestyy kolme kertaa vuodessa.

Yhteystiedot: Vaasan & Vaasan Oy, Sidosryhmätiedote, Toimitus, PL 250, 02631 Espoo

Yhteystoimittaja: Minna Sundelin, puh. 0204 46 2102, minna.sundelin@vaasan.com  
Toimitus: Vaasan & Vaasan Oy:stä: Minna Sundelin, Sirpa Salonen ja Hanna-Leena Kurki, Taitomylly Oy  
Taitto ja ulkoasu: Deeland, www.deeland.fi  
Painopaikka: Libris Oy



Vaasan & Vaasan Oy:n Sidosryhmätiedotteen 1/2009 teemana on: Leivonnan edelläkävijä

kaamme pääsevät nauttimaan kansainvälisistä palveluistamme ja ratkaisuistamme nyt entistä helpommin ja nopeammin. Haluamme olla jatkossakin asiakkaidemme ykköskumppani.”

Pakasteiden lisäksi kasvussa ovat myös hapankorput ja näkkileivät. Vaasan & Vaasan on maailman suurin hapankorppujen valmistaja ja toiseksi suurin näkkileipien valmistaja. Vahva terveellisyystrendi vauhdittaa myyntiä, joten Tanhuanpää uskoo, että maailmalla FINN CRISP -tuotemerkillä myytävät hapankorput tulevat menestymään. •

Tekstit: Susanna Nikko  
Kuvat: Vaasan & Vaasan Oy



### Johtava pakasteleivonnin toimija Pohjoismaissa

Vaasan & Vaasan on kokonaisvaltainen pakasteleivonnin osaaja. Suomessa yritys on edelläkävijä vähittäiskaupassa ja food service -kanavassa. Ruotsissa se on merkittävin leivonnaispakasteiden toimija vähittäiskaupan paistopisteissä; Norjassa yritys on markkinajohtaja leivonnaispakasteiden food service -kanavassa.

### Maailman suurin hapankorppujen ja toiseksi suurin näkkileivän valmistaja

Vaasan & Vaasan vie hapankorppuja ja näkkileipiä FINN CRISP -tuotemerkillä lähes 50 maahan. FINN CRISP on yksi suurimmista suomalaisista elintarviketuotemerkeistä maailmalla, jossa sitä myydään lähes 50 000 vähittäiskaupassa.

## Vaasan & Vaasan -konsernin Vilnan uusi leipomo uudistaa leipämarkkinoita

Viime vuoden lopussa toimintansa käynnistänyt leipomo ja jakelukeskus Liettuan Vilnassa ovat Baltian edistyksellisimmät.

Leipomossa käytössä olevat järjestelmät ovat uusimpien standardien mukaiset, ja leipomon eurooppalainen koneistus edustaa alan viimeisintä huippua. Vilniaus Duonan valmistuslinja on järjestyksessä viides koko maailmassa. Siksi uudessa leipomossa on mahdollisuus valmistaa aivan uudenlaisia leipätuotteita koko Baltian markkinoille.

”Nyt on oikea aika uudistaa Baltian leipämarkkinoita ja tarjota asiakkaille to-

dellisia uutuuksia”, uskoo Vilniaus Duonan maajohtaja Rita Ramanauskienė.

Liettuassa on jo otettu askelia kohti uutta. Toukokuussa Etnia-tuotemerkin alla tuotiin Baltian maihin Scandinavian flatbread -leivät, eli tutummin sanottuna Lapin rieskat.

Ne ovat saaneet Baltiassa innostuneen vastaanoton, ja suosiolle povataan jatkoa.

Myynti- ja markkinointijohtaja Vytautas Anglickaksen mukaan liettualaiset

omaksuvat mielellään uutuusia ja leiville uusia käyttötapoja.

### Suosikkileipiä liettualaisille

Vilniaus Duona on Latviassa ylivoimainen markkinajohtaja reilun 30 prosentin markkinaosuudellaan. Yhtiö leipoo Liettuan suosituimmat ja myydyimmät leivät. Muun muassa Agotos-leivästä on tullut kolmessa vuodessa liettualaisten ehdoton suosikki. Liettualaisille kuluttajille leivän pehmeys on tärkeä valintakriteeri. Maukkaan maakuinen ja markkinoiden pehmein ruisleipä Agotos onkin kasvattanut myyntiään tasaisesti. Tulevaisuudessa palaleipien uskotaan kasvattavan suosiotaan myös Liettuassa.

Alkaneen vuoden aikana Vilniaus Duona tuo lisää menestystuotteita Baltian leipämarkkinoille. Odotukset uudelle vuodelle ovat muutenkin korkealla. •

Teksti: Kati Huhta-aho  
Kuva: Vilniaus Duona



Vilniaus Duona leipoo Liettuan suosituimmat ja myydyimmät leivät.

### Vilniaus Duona

Vaasan & Vaasan -konserniin kuuluvalla Vilniaus Duonalla on pitkät leivonnin perinteet Liettuassa. Maan isoimman ja vanhimman leipomoalan yrityksen historia yltää aina 1800-luvun lopulle asti.

Nykyisin yritys työllistää vajaat 600 työntekijää. Leipomoita sillä on kaksi Vilnassa ja yksi Panevezysissä.

Vaasan & Vaasan -konsernin omistukseen Vilniaus Duona siirtyi vuonna 2002.



Leipoo suomalaisten suosikkileivät

# VAASAN Kuitukunkku valloittaa arjen ruokapöydät

Uusi vuosi saa terveellisen startin, kun VAASAN Kuitukunkku saapuu kauppoihin tammikuun alussa. VAASAN Kuitukunkku on, kuten nimikin kertoo, poikkeuksellisen runsaskuituinen palaleipä. VAASAN Kuitukunkku Tumma sisältää kuitua peräti 18 prosenttia ja VAASAN Kuitukunkku Vaalea jopa 14 prosenttia!



”Kuluttajan näkökulmasta on kiinnostavaa, että tarjolla on myös erittäin runsaskuituinen vaalea leipä. Uutuusleipää on kiiteltä herkullisuudesta ja mehevästä, ihanan viljaisesta leivän mausta. Pyöreä ja kätevä palaleipä sopii moneen arkiseen tilanteeseen, esimerkiksi lapsiperheissä”, Ekman kertoo.

## Leivotaan kuluttajia lähellä

VAASAN Kuitukunkku Tumma on leivottu täysjyväruukiista ja kaurasta. VAASAN Kuitukunkku Vaalea on valmistettu kaurasta ja vehnästä, ja leivän pinnalla on unikon- ja pellavansiemen ripottelu. Halkaistut palaleivät on pakattu kuuden kappaleen pakkaukseen.

”VAASAN Kuitukunkku -leivät leivotaan usealla eri paikkakunnalla ympäri Suomen. Leivomme kuluttajia lähellä, mikä takaa leivän tuoreuden”, kertoo tuotekehittäjä **Janne Holmström**.

Vaasan & Vaasan Oy:ssä on uutuusleipien myötä kehitetty täysin uudenlaista leivonnan osaamista.

”VAASAN Kuitukunkku -leipien leivonnassa taikinan kiireetön käsittely on erittäin tärkeää. Paistaminen vaatii erityistä ammattitaitoa ja huolellisuutta. Lopputulos on paras koskaan leivottu poikkeuksellisen runsaskuituinen leipä”, Holmström vakuuttaa. •

Teksti: Kati Huhta-aho  
Kuvat: Vaasan & Vaasan Oy



Terveellisyys vaikuttaa yhä enemmän nykypäivän kuluttajan ostopäätöksiin. Tämä näkyy myös leipävalinnoissa.

”Kuluttajat pitävät arkisen, etenkin aamupalalla nautitun leivän terveellisyyttä tärkeänä”, tietää toimitusjohtaja **Pirjo Ekman** tutkimusyritys Inspirans Oy:stä.

Inspirans Oy oli mukana kehittämässä VAASAN Kuitukunkku -leivän konseptia.

## Hyvä ravintokuidun lähde

Ekmanin mukaan kuitupitoisuus toimii kuluttajilla keskeisenä terveellisyysmitarina. Mitä kuitupitoisempi leipä on, sitä terveellisempi, ajatellaan.

Suomalaiset eivät saa yleensä tarpeeksi kuitua päivittäisestä ruokavaliostaan. Suositusten mukaan aikuisten pitäisi saada 25–35 grammaa ravintokuitua päivässä. Saadaksemme 25 grammaa kuitua joutuisimme syömään lähes kaksi kiloa perunoita tai tomaatteja.

Molemmat uutuusleivät ovat todella hyviä ravintokuidun lähteitä. Yhdestä annospalasta (35 g) VAASAN Kuitukunkku Vaalea -leipää saa 20 prosenttia päivittäisestä kuidun tarpeesta, ja tummasta peräti 25 prosenttia.

Ei siis ole ihme, että VAASAN Kuitukunkku on herättänyt suurta kiinnostusta kuluttajien keskuudessa jo etukäteen.

## Uudet liiketoimintojen vetäjät esittäytyvät



**Ants Promann** on Tuoreet leipomotuotteet -liiketoiminta-alueen johtaja. Virolainen Promann toimi aiemmin konsernin Baltian liiketoiminnasta vastaavana johtajana sekä AS Leiburin toimitusjohtajana.

”Suosikkileipiäni ovat tällä hetkellä Rukkisüda ja Kaerasüda, joita vastaavat VAASAN RUISSYDÄN ja VAASAN KAURASYDÄN. Parhaimmillaan nämä leivät ovat paahdettuina levitteen kera tai vihreällä salaattilla ja kevyesti suolatulla lohisivulla.”



**Juri Jolkkonen** toimii Näkkileivät ja hapankorput -liiketoiminta-alueesta vastaavana johtajana. Aikaisemmin Jolkkonen toimi Suomen liiketoiminnan markkinointijohtajana.

”Pidän erityisesti hapankorpuista, joita syön joko sellaisenaan tai sitten kahden palan erissä: väliin margariinia ja pari palaa juustoa, nopea lämmitys mikrossa ja herkku on valmis nautittavaksi!”



**Lenita Ingelin** vastaa Leivonnaispakasteet-liiketoiminta-alueesta. Vaasan & Vaasan -konserniin Ingelin siirtyi Unilever Oy:ltä viime syksynä.

”Suosikkini on VAASAN Paistotuoreet Kauraleipä, jonka tuoreus, maku ja rapea kuori ovat herkullisia; se maistuu hyvältä sellaisenaan. ”



# Leipomotoimintaa vahvistettiin Pohjanmaalla

Vaasan & Vaasan Oy on uudistanut toimintaansa muun muassa toteuttamalla viimeisen parin vuoden aikana monia mittavia leipomoinvestointeja Suomessa. Yksi tuoreimmista investoinneista, Seinäjoen leipomon laajennus, valmistui viime vuoden elokuussa.

Investoinnilla Vaasan & Vaasan Oy varmistaa, että leipomotoiminta jatkuu vahvana Pohjanmaalla myös tulevaisuudessa.

Laajennuksessa leipomo sai lisää tilaa 1 560 neliometriä. Leipomoon rakennettiin uusi ruokaleipälinja ja laatikoiden pesujärjestelmä. Myös lähettämötilaa laajennettiin.

Ympäristöasiat huomioitiin siten, että uuden ruokaleipälinjan uuni lämmitetään ympäristöystävällisemmällä nestekaasulla. Samalla vanhat uunit vaihdettiin toimimaan nestekaasulla.

Seinäjoen leipomo toimittaa pääosin Seinäjoen, Vaasan ja Kokkolan seuduille leipomotuotteita. Niitä lähtee kuutena päivänä viikossa noin 10 000 laatikkoa lähes 500 asiakkaalle.

Yhtiön Seinäjoen yksikkö on Etelä-Pohjanmaan suurin leipomo ja yksi alueen merkittävimmistä työllistäjistä. Seinäjoen leipomossa työskentelee 45 vakituista ja 20 osa-aikaista työntekijää. Lisäksi välikäisesti se työllistää noin 40 ihmistä.

Seinäjoella leivotaan erilaisten tummien palaleipien ja maustettujen limppujen lisäksi esimerkiksi viipaloituja seka-leipiä ja sämpylöitä ja tietysti myös suomalaisten suosikkia, VAASAN RUISPALAT -leipää. Paikallisia erikoisuuksia ovat esimerkiksi VAASAN Eemeli Saaristolaisleipä ja VAASAN Majjalan Eväisleipä. •

Teksti: Kati Huhta-aho  
Kuva: Minna Sundelin

Suosittu VAASAN 100 % Ruis matkalla kuluttajille. Taivi Kuningas työssään.



## Aikuiset avainasemassa lasten ruokailussa

Järki palaa lasten ja nuorten ruokailuun, jos vain aikuisten vastuu ja huolenpito toteutuvat. Näin summattiin tulokseksi kolmivuotisessa Järkipalaa-hankkeessa, joka päättyi vuoden lopulla.

Sitran Järkipalaa-hanke yhdisti yhteiskunnan eri toimijoita tekemään laajaa yhteistyötä tutkimuksen, tuotekehityksen ja viestinnän saralla. Tavoitteena oli edistää eri-ikäisten lasten terveyttä. Myös Vaasan & Vaasan Oy oli mukana tuomassa järkipalaa lapsille ja nuorille.

Viime vuosina suomalaisten ravitsemustottumuksiin on vaikutettu usean toimijan voimin. Järkipalaa-hanke teki muun muassa yhteistyötä nyt jo päättyneen Leipätiedotus ry:n vetämän Nauti vapaasti viljasta -hankkeen kanssa ja hyödynsi siitä saatua tietoa. Myös Vaasan & Vaasan Oy oli edustettuna.

### Malli ruokavalioon saadaan kotoa

Viesti monista Järkipalaa-hankkeen aikana tehdyistä selvityksistä oli selvä: aikuis-

set eivät aina tunnista, miten tärkeä merkitys heillä on lastensa ravitsemukseen.

Vanhemmat toimivat mallina lapsille niin hyvässä kuin huonossa. Kun vanhemmat suosivat terveellistä ruokavaliota, tulee terveellisistä ravinnosta luonnollinen osa lasten arkea.

Aikuisten vastuulla on se, mitä jääkaappi pitää sisällään. Terveellinen ruokavaliio voi toteutua vain, jos kotoa löytyy siihen sopivia vaihtoehtoja.

Hankkeen tuloksena myös muistutettiin, että yhdessä ruokailu on arjen hyvinvointitekijä.

### Eväitä liiketoiminnan kehittämiseen

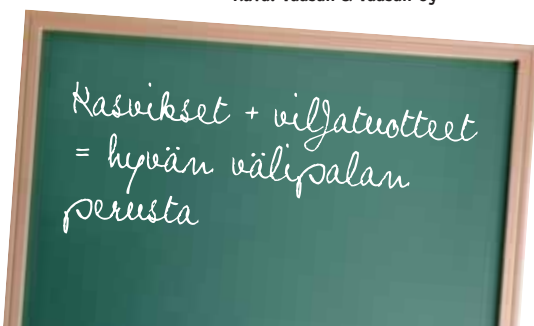
Mukana olleiden yritysten näkökulmasta yhtenä tärkeänä tavoitteena oli niin olemassa olevan tuotevalikoiman kuin uutuuk-

sien kehittäminen. Vaasan & Vaasan Oy kehitti hankkeen tuloksena suurkeittiöiden tarpeisiin VAASAN Pieni Ruisruutu ja Monivilja -palaleivät, joille molemmille on myönnetty Sydänmerkki.

Vaasan & Vaasan Oy:n maajohtaja Kari Lampinen kertoo, että mukanaolo hankkeessa toi paljon arvokasta tietoa lasten ja nuorten välipalatottumuksista.

"On tärkeää, että ruoka-alan toimijat panostavat jatkossakin terveellisempien vaihtoehtojen, välipalatuotteiden ja konseptien kehittämiseen lapsille ja nuorille", Lampinen summaa. •

Teksti: Kati Huhta-aho  
Kuva: Vaasan & Vaasan Oy



Leipoo suomalaisten suosikkileivät

### Odotettuja VAASAN KOTIUUNIN-leipäutuuksia

10-vuotisjuhluvuotenaan VAASAN KOTIUUNIN tuo kaksi mielenkiintoista leipäutuutta kasvavaan tuoteryhmään.

VAASAN KOTIUUNIN Ruisleipänen on rapeakuorinen, rehellisen rukiinen pieni leipänen. VAASAN KOTIUUNIN Moniviljaleipänen on herkullisen pehmeä ja rouheinen, pieni vaalea leipänen. Molemmat uutuudet ovat tutkitusti\* toivotuttuja leipätuotteita.

Uutuudet lanseerataan näyttävästi hauskan tv-filmin avulla. Myös myymälöissä panostetaan näkyvyyteen.

\* lähde: Inspirans Oy, Kuluttajatutkimus kevät 2008



### Leivonnaispakasteita SK-puolelle

VAASAN Tuplatäytepulla on yhdistelmä herkullista vaniljaa ja vastustamattoman pehmeää pullaa. Uutuustuote säilyy paiton jälkeen pitkään mehevänä, koska maukasta täytettä on sekä kierteissä että pullan päällä.

VAASAN Jättipatunki on rapeakuorinen ja mehevä sisältä. Punaiseen paperipussiin pakattuna VAASAN Jättipatunki säilyy hyvänä iltaan asti.

VAASAN Suklaamurumuffinssi sopii tämän päivän kiireisille kuluttajille. Läpinäkyvään muovikääreeseen yksittäispakattu herku on kätevä napata mukaan.



### VAASAN PIENI PYÖREÄ 100% Täysjyvävehnä

25-vuotiaan VAASAN PIENI PYÖREÄ -tuoteperheen menestystarina jatkuu, kun herkullinen VAASAN PIENI PYÖREÄ 100 % täysjyvävehnä saapuu kauppoihin tammi-kuussa. Uutuuden valtteina ovat terveellinen täysjyvävehnä sekä viljaisan murea ja rouskuva maku. Kuitua on erityisen runsaasti, peräti 13 prosenttia.

Tuotteen tunnistaa 100 % VAASAN täysjyvää -merkistä pakkauksessa. Koko VAASAN PIENI PYÖREÄ -tuoteperheen pakkauksilme on uudistettu raikkaammaksi, ja pakkauksissa on myös avaamista helpottava repäisynauha.



### Täysjyväviljainen VAASAN Isopahto

VAASAN Isopahto Rukiinen täysjyvävehnä leivotaan kokonaan täysjyväviljasta. Sen ruis- ja kuitupitoisuus on paahtoleipien korkein: leipä sisältää täysjyväruista 14 prosenttia tuotteen painosta ja kuitua 9,3 prosenttia. Maku on miellyttävän pehmeä ja pyöreä. Tuotteen tunnistaa pakkaukseen painetusta punaisesta 100 % VAASAN täysjyvää -merkistä.

### Utta VAASAN Viipaleet -tuoteperheessä

Suosittu VAASAN Viipaleet -tuoteperhe saa rouheisen uutuuden. Runsaskuituinen VAASAN Rouheviipaleet sisältää reilusti kaurarouhetta, vehnälesettä sekä pellavansiemeniä. Leipä maistuu sopivan jyväselle, ja sen kuitupitoisuus on 7,4 prosenttia.

Myös VAASAN Maalaisviipaleet sekä VAASAN Moniviljaviipaleet uudistuvat. Runsaskuituinen VAASAN Moniviljaviipaleet sisältää 8 prosenttia kuitua ja aiempaa vähemmän suola. Molemmat lapsiperheiden suosikit saavat uuden raikkaan pakkauksilmeen.