



# Maistuvaa yhteistyötä ABC-liikennemyymälöiden kanssa

S-ryhmän omistama ABC on Suomen suurin taukopaikkaketju, jonka kanssa Vaasan & Vaasan Oy on tehnyt yhteistyötä jo lähes 10 vuotta. ABC:n ravintolamaailmassa tarjotaan pakasteina toimitettuja VAASAN leipiä ja kahvileipiä uunituoreina asiakkaille.

Leivonnaispakasteiden käyttö on lisääntynyt suurkeittäisissä tasaisen varmasti 2000-luvun alusta lähtien. Tänä päivänä Taloustutkimuksen tekemän Suurkeittäötutkimus 2006:n\* mukaan 70 prosenttia yksityisen puolen suurkeittäöstä käyttää leivonnaispakasteita viikoittain. Vaasan & Vaasan Oy on yksi Suomen merkittävimmistä leivonnaispakasteiden valmistajista ja sen rooli leivonnaispakasteiden toimittajana suurkeittäöille on vahvistunut vuosi vuodelta. Yhtiö sai Suurkeittäötutkimuksen yleisarvosanaksi peräti 8.42.

## Voimakkaan kasvun ABC

ABC-ketju laajentuu Suomessa kovaa vauhtia ja liikennemyymälöitä on Suomen kattavassa verkostossa jo yli 80. "Uusia liikennemyymälöitä arvioidaan tulevan vuosittain 8–12", Pennanen laskee.

Asiakas saa ABC:stä kaiken matkan varrella tarvittavan. Menestyskonseptiin kuuluvat polttoainepiste, ravintola ja market. VAASAN tuotteita löytyy runsaasti sekä ravintolasta että marketista. ABC-liikennemyymälöiden määrän lisääntyminen kohdistuu tällä hetkellä voimakkaammin Etelä-

ja Pohjois-Suomeen. Ketjun laajentuminen tuntuu välillisesti Vaasan & Vaasan Oy:ssä, kun tuotteiden tilausmäärät kasvavat ABC:n mukana.

## Mustikatassu ja muut suosikit

Taina Pennanen mielestä Vaasan & Vaasan Oy:n vahvuus on hyvä näkemys siitä, mitä asiakkaat haluavat. "Jo olemassa olevat tuotteet istuvat valikoimiimme ja uutuudet sopivat yleensä mainiosti sellaisinaan meille", Pennanen kiittelee. "Asiakkaat ovat olleet tyytyväisiä tuotteisiin. Kymmenen eniten myydyin kahvileivän joukossa on useita VAASAN tuotteita."

"Suomalaiseen tyyliin marjojen ja marjapohjaisten hillojen, kanelin sekä kardemumman käyttäminen VAASAN kahvileivissä on ollut asiakkaiden makuun. Esimerkiksi Mustikatassu pitää suosionsa vuodesta toiseen."

**Teksti:** Leena-Mari Tanskanen  
**Kuva:** Vaasan & Vaasan Oy

# Näe näkkileipä uusin silmin

Vaasan & Vaasan Oy on valmistanut näkkileipää jo yli sadan vuoden ajan. Rouskuva keustosuosikki on jo vakiintunut osaksi suomalaista ruokapöytää, mutta myös näkkileivän uudenlaiset käyttötavat houkuttavat rapean leivän ystävää.

"Kuluttajien entistä suurempi kiinnostus terveellisiin tuotteisiin, yleinen ruuanlaittobuumi ja perinteisten raaka-aineiden ennakkoluulottomampi käyttäminen", näkkileipiä tuoteryhmäpäällikkö Päivi Nyström luettelee syitä, miksi suomalaiset käyttävät tuttuja ruoka-aineita uusilla tavoilla.

Suomeen on viime vuosina rantautunut paljon vaikutteita kansainvälisistä ruokatuulista. Perinteiset raaka-aineemme soveltuvat trendikkäisiin suupaloihin aivan yhtä hyvin kuin muualta tuodut. Näkkileivän teollinen valmistaminen aloitettiin vuonna 1904 Vaasan Höyrymylly Osakeyhtiössä, ja Vaasan & Vaasan Oy:n näkkileipätuotteet ovat edelleen suomalaisten suosikkeja. Vahvalla näkkileipäosaamisellaan yhtiö on osallistunut suomalaisen leipäkulttuurin kehittämiseen jo yli sadan vuoden ajan.

"Näkkileipää ostaa yli 70 prosenttia suomalaisista kotitalouksista, joten se jos mikä on sitä jokapäiväistä leipäämme", Nyström kertoo.

## Mittavat investoinnit

Näkkileipää löytyy tasaisesti lähes kaikkien suomalaisten kaapista, mutta kasvumahdollisuuksia kotimaassakin edelleen on. Vaasan & Vaasan Oy haluaakin muistuttaa kuluttajia säännöllisesti näkkileivän monipuolisista käyttömahdollisuuksista sekä houkutella heitä kokeilemaan näkkileipää yhä kiinnostavimmilla tavoilla.

## Uudenlaiset, trendikkäät käyttötarkoitukset

Näkkileipä on hyvää sellaisenaan, mutta se taipuu myös moniin resepteihin. Ruokalahjelmasta tuttu tuottaja ja kokki, **Teresa Välimäki** loihti Vaasan & Vaasan Oy:n innoittamana runsaan joukon uudenlaisia näkkileipäherkkuja. Reseptit löytyvät Vaasan & Vaasan Oy:n internet-sivuilta, jonne uusia ohjeita ilmestyy kaksi kuukaudessa aina heinäkuun loppuun saakka.

"En tullut ennen projektia edes ajatelleeksi, kuinka moneen näkkileipä raaka-aineena sopii. Itsekin syön paljon näkkileipää, koska se on terveellistä ja kuitupitoisuutensa vuoksi pitää myös pitkään kylläisenä. Kiireiselle lapsiperheelle se on luonnollinen valinta, koska myös touhukkaat temmeltäjät syövät sitä mielellään", Välimäki kuvailee suhdettaan näkkileipään.

Uudet reseptit osoittavat, että näkkileipä soveltuu yllättäviinkin ruokalajeihin, kuten juustokakun pohjaan, sushin rakennusaineeksi ja lasagneen pastalevyjen

**Teksti:** Saija Vartiainen  
**Kuva:** Leena-Mari Tanskanen



Päivi Nyström vastaa Vaasan & Vaasan Oy:n näkkileipätuotteista.



## FINN CRISP menestyy Venäjällä

Vaasan & Vaasan Oy:n näkkileipiä ja hapankorppujen vienti oli viime vuonna noin 24 miljoonaa euroa kasvane edellisvuoteen verrattuna kuusi prosenttia. Yksi tärkeimmistä vientikohteista on Venäjä, jossa FINN CRISP -tuotteet ovat saavuttaneet laajan suosion kuluttajien keskuudessa. FINN CRISP -tuotteiden vienti Venäjälle aloitettiin vuonna 2000. Tullitilaston mukaan tuotteilla on tällä hetkellä 75 prosentin markkinaosuus kaikista tuotituotteista. FINN CRISP palkittiin vastikään Venäjän Prodexpo-messuilla, jossa FINN CRISP Coriander voitti "Innovatiivinen Elintarvike 2007" -kilpailun. Lisäksi FINN CRISP palkittiin erittäin arvostetussa Vuoden Elintarvike -kilpailussa, jossa se tuli toiseksi omassa leipäsnacksit-sarjassaan. Tiukassa kilpailussa palkitaan vain kaikkein suosituimmat ja myydyimmät tuotteet.

**Teksti:** Leena-Mari Tanskanen



Kehityspäällikkö Tarja Kujala ja tuoteryhmäpäällikkö Heidi Erämaa puhuvat kauran terveellisyydestä.

Tuotekehittäjä Jukka Saastamoinen kuvailee uutta VAASAN KAURASYDÄN -leipää ystävälliseksi tulokkaaksi.

# Sydämellistä kauraa

Kaura on kansainvälisesti tunnettu terveysvaikutuksistaan ja omaleimaisesta, miellyttävästä maustaan. Vaasan & Vaasan Oy:n kauraosaaminen on maamme huippua, ja yhtiö on aktiivisesti mukana kauraa koskevissa tutkimushankkeissa. Odotettu uutuus, VAASAN RUISSYDÄN -leivän rinnalle tuleva VAASAN KAURASYDÄN osoittaa, että kauraleivät miellyttävät myös kuluttajaa.

Kaura on leivonnassa haastava valmisaine, koska siinä ei itsessään ole sitkoa. Yleensä kauraleivissä onkin mukana vehnää, jotta leivän rakenne pysyy hyvänä. Tutkimus- ja kehityspäällikkö **Tarja Kujalan** mukaan kauran merkittävin terveysvaikutus liittyy vesiliukoiseen kuituun.

## Useita tutkimushankkeita

"Liukoiset kuidut sitovat paljon vettä itseensä, jolloin kylläisyyden tunne tulee nopeammin ja kestää pidempään. Lisäksi kaurassa on paljon esimerkiksi B1-vitamiinia sekä kivennäisaineita kuten rautaa, sinkkiä ja magnesiumia", Kujala kertoo.

"Liukoiset kuidut sitovat paljon vettä itseensä, jolloin kylläisyyden tunne tulee nopeammin ja kestää pidempään. Lisäksi kaurassa on paljon esimerkiksi B1-vitamiinia sekä kivennäisaineita kuten rautaa, sinkkiä ja magnesiumia", Kujala kertoo.

Vaaleiden ruokaleipiä tuoteryhmäpäällikkö **Heidi Erämaa** näkee kauraisen leipätuotteiden tulevaisuuden erittäin valoisana. Kaurassa on mieto, kaikkia ikäpolvia miellyttävä maku, joten se soveltuu hyvin myös lapsiperheille.

"Uskon, että kauraleivät saavat lähiaikoina entistä vahvemman paikan vaaleiden leipiä joukossa vehnäleipiä rinnalla", Erämaa miettii.

## VAASAN KAURASYDÄN on ystävällinen tulokas

Kaurapitoisilla leivillä on vankka asema vaaleissa ruokaleivissä, ja monissa sen segmenteissä on sekä Vaasan & Vaasan Oy:n että kilpailijoiden kauratuotteita kymmenen eniten myydyin tuotteen joukossa. Tutkimustieto kehittyi ripeästi, ja uusia niteuteihin.

kauraisia menestystuotteita tulee markkinoille yhä useammin.

Vaasan & Vaasan Oy tuo toukokuussa markkinoille kauraisen VAASAN KAURASYDÄN -uutuuden. Heidi Erämaan mukaan VAASAN RUISSYDÄN -leivän pikkusisko on erittäin odotettu uutuus. Kuluttajatutkimuksissa sen miellyttävä maku, hyvä rakenne ja kaikkiin perhemuotoihin sopiva pakkaus koko herättivät suurta ostokiinnostusta. VAASAN KAURASYDÄN -uutuudessa kauran kaverina käytetään vehnää ja vehnälistiteellä leipään saadaan sopivasti purentavastusta.

Tuotekehittäjä **Jukka Saastamoinen** kuvailee VAASAN KAURASYDÄN -leipää pehmeäksi ja maukkaaksi, helpokäyttöiseksi palaileväksi, joka sopii sekä yksinasuvien että suurempien perheiden ostoslistalle. "Kaura on tällä hetkellä trendikäs raaka-aine, koska kuluttajat kiinnittävät entistä enemmän huomiota ruoan terveysvaikutuksiin. VAASAN KAURASYDÄN -leipä onkin kaikin puolin sydämellistä", Saastamoinen kuvailee.

**Teksti:** Saija Vartiainen  
**Kuvat:** Marja Helander



## Vaasan & Vaasan

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:** Kari Lampinen, Sirpa Salonen, Minna Sundelin, Viestintätoimisto AC-Sanafor Oy, www.acsanafor.fi

**Taitto ja ulkoasu:** Suunnittelutoimisto Unique Oy, www.unique-design.fi

**Painopaikka:** Erikoispaino Oy



Kannen kuvassa Jukka Saastamoinen ja Tapio Kotajärvi tarkastelevat uunituoreiden VAASAN KAURASYDÄN-leipiä rakennetta.

\*Lähde: Taloustutkimus Oy:n Suurkeittäötutkimus 2006: Leivonnaispakasteet



## Liperin leipomon herkkuja tarjolla jo 10 vuotta



Liperin leipomossa oltiin juhla-tunnelmissa helmikuussa. Pohjois-Karjalan alueella sijaitsevassa leipomossa on nimittäin leivottu herkkuisia VAASAN leipiä täydet 10 vuotta.

Mauri Pekkarinen näytti taitonsa leiväntekijänä Liperin juhlissa.

”Limppualueita” kuvailee Vaasan & Vaasan Oy:n kenttäjohtaja **Alpo Huotari** Liperin leipomon luonnetta. ”Haluaamme vaalia rikasta suomalaista leipäperinnettä, mikä edellyttää ammattitaitoista ja paikallista osaamista.” Huotarin mukaan ehdottomasti parasta Liperin leipomossa onkin juuri osaava ja sitoutunut henkilökunta.

Leipomon 10-vuotista taivalta juhliittiin yli sadan ihmisen voimin sydämelisellä teemalla. Paikalla oli asiakkaita, henkilökuntaa, yhteistyökumppaneita ja median edustajia. Kaikki, myös juhlapuhjana ollut ministeri **Mauri Pekkarinen**,

pääsivät leipomaan tilaisuudessa oman sydänleipänsä.

Huotari iloitsi onnistuneesta juhlasta ja kertoi tunnelman olleen erittäin korkealla. Ehkäpä syynä on leipomon erittäin valoisat tulevaisuuden näkymät. ”10 vuoden aikana Liperin leipomon tuotanto on kasvanut voimakkaasti. Leipomo on tehokas, ja toimitusvarmuus on huippuluokkaa”, hän toteaa tyytyväisenä. ”Tuotteet halutaan jatkossakin leipoa kuluttajaa lähellä.”

Kuva: Matti Kuivalainen

## Kuopion leipomon uunit lämpiävät kohta nestekaasulla

Vaasan & Vaasan Oy:n Kuopion leipomossa energianlähteenä käytetty polttoöljy korvataan nestekaasulla. Energialähteen muuttaminen on tässä vaiheessa luontevaa, koska investointitarve on jo valmiiksi olemassa – leipomon alkuperäiset öljysäiliöt ja -polttimet olisi pitänyt uusua.

”Nykyinen energian hinta pistää miettimään tarkkaan, mitä energiamuotoa kannattaa jatkossa käyttää,” tuotantopäällikkö **Hannu Karhunen** pohtii. Kuopion leipomossa päädyttiin nestekaasuun. ”Tuotantoprosessin kannalta parempi hyötysuhde ja toimintavarmuus ovat nestekaasun tärkeitä ominaisuuksia”, hän toteaa. Lisäksi nestekaasu on ympäristöystävällisempi energiamuoto kuin polttoöljy.

Energiamuotojen yhdistäminen on myös mahdollista. Kuopion leipomon tilat lämmitetään edelleen kaukolämmön avulla ja jälkiuunileipien paistoon käytetään sähköenergiaa nestekaasun lisäksi.

Elintarvikepuolella on nähtävissä nestekaasua hyödyntävä trendi. ”Vaasan & Vaasan leipomoissa tämä on pilottihanke. Ajan myötä nestekaasun käyttöä laajennetaan mahdollisesti leipomoverkostossa muuallakin”, Karhunen arvelee.

## Etumatkaa erikoistumisopinnoilla

Vaasan & Vaasan Oy:n SK-myynti-organisaatio aloitti viime syksynä ruokakouluttajan erikoistumisopinnot. Kyseessä on 30 opintoviikon laajuinen ruokakouluttajan erityisopintokokonaisuus, joka suoritetaan ammattikorkeakoulu Laureassa.

Vaasan & Vaasan Oy:n myyntiedustajien työ ei ole pelkkää tuotteiden myyntiä ja esittelyä, vaan tärkeä osa työtä on myös kouluttaminen. Ruokakouluttajan opinnoilla halutaan tukea edustajien koulutusosaamista ja näin ottaa askelia edustajasta asiantuntijaksi. ”Käytännössä edustajien tulee osata kouluttaa suurkuluttaja-asiakkaita esimerkiksi raakapakasteiden oikeasta käytöstä, vitriinin näyttävydestä

ja tuotteiden koristelusta”, Vaasan & Vaasan Oy:n avainasiakaspäällikkö **Jukka Laurila** selventää.

Yhden lukuvuoden kestäviä opintoja täydennetään henkilökohtaisilla koulutusprojekteilla. Huhtikuussa päättyvän opintojakson tarkoituksena on valmentaa myyntiedustajia entistä paremmin käytännön työhön ja siten lisätä ammatillista osaamista.

Teksti: Leena-Mari Tanskanen

## Kevät tuo mukanaan ison joukon tuoteuutuuksia

### VAASAN KAURASYDÄN

VAASAN KAURASYDÄN on sydämellinen uutuus VAASAN RUISSYDÄN -leivän rinnalle. VAASAN KAURASYDÄN on hyväntuokkainen ja runsaskuivainen, sydämenmuotoinen pehmeä kaurasekaleipä, josta saa sopivan kokoisia paloja käsin murtaamalla.



### VAASAN Vaniljakierre

VAASAN Vaniljakierre on uudenlainen, herkullisen pehmeä kierrepulla, jonka sisällä on mehevää vaniljatäyte. Jogurtti ja rahka tuovat täyteeseen sopivasti raikkautta. VAASAN Vaniljakierreet ovat pehmeitä, säilyviä sekä kooltaan sopivia ja ne sopivat hyvin koko perheelle.



### VAASAN Setsuuri

VAASAN Setsuuri on erittäin maukas, viipaloitu ja maustettu sekaleipä. Nyt alueelliset Setsuurit on yhdistetty ja VAASAN Setsuuri on saatavana valtakunnallisesti.



### VAASAN Toscapitko

Aito oikea, lehtevä wienerpitko on VAASAN pitkoperheen uutuus. VAASAN Toscapitkon täytteenä on toscan, jonka herkullisen maun takaavat aito voi ja manteli. Päällä näyttävyyttä lisäävät valkoiset koristeraidat.



### VAASAN Jälkiuunilimppu

VAASAN Jälkiuunilimppu on perinteinen pyöreä, valmiiksi viipaloitu täysjyväruislimppu, jonka herkullinen maku on kypsytetty jälkiuunin lämmössä.



Hannu-Pekan kunnan kehittyminen testataan tasaisin väliajoin Vierumäellä.

### Suuntana Helsinki City Marathon 2007 Hannu-Pekka Björkman matkalla tavoitteeseen

VAASAN Kuntokirin hyväntekeväisyshankkeen keulakuva, näyttelijä **Hannu-Pekka Björkmanin** valmistautuminen elokuussa 2007 järjestettävälle Helsinki City Marathonille on jo puolivälissä. Edes alkukevään paukkupakkaset eivät ole lannistaneet miehen treeni-intoa.

Hannu-Pekan uusi vuosi on lähtenyt käyntiin urheilullisissa merkeissä.

”Alkuvuoden treeniohjelmaan on kuulunut kolme lenkkiä ja kaksi lihaskuntotreeniä viikossa. Lenkit ovat kasvaneet jo pisimmillään 60–70 minuutin mittaisiksi”, Hannu-Pekka kehaisee.

Valmentaja Markku Haverinen toimittaa uuden kunto-ohjelman neljän viikon välein. Jokaisessa ohjelmassa vaatimukset kasvavat.

”Myös lihaskunnossa on tapahtunut kehitystä: tämän huomaa esimerkiksi punneruksissa. Olen löytänyt itsestäni sellaisia lihaksia, joiden olemassaolosta en aiemmin tiennytkään”, Hannu-Pekka pohtii. ”Suuria vaikeuksia juoksun suhteen ei ole ollut, eikä loukkaantumisia ole tullut. Juokseminen on helpottunut, se on nyt selvästi kevyempää”, hän jatkaa.

### Työ ja treeni sulassa sovussa

Työrintamalla suosittua näyttelijää viedään, työn alla on muun muassa kaksi elokuvaa. Kiireistä huolimatta työn ja treenin yhdistäminen on Hannu-Pekan mukaan ollut suhteellisen helppoa. Hän kertoo suorittaneensa viikoittaisen treeniohjelmansa tunnollisesti, vaikka välillä venyttely on jäänyt ajanpuutteen vuoksi väliin.

”Joulutarina-elokuvan kuvauksissa Utsjoella oli helmikuussa 30 astetta pakkasta. Tämä vaikeutti treeniä vähän, enkä voinut viikkoon käydä juoksemassa”, Hannu-Pekka kertoo.

Talvipakkasilla mies onkin opetellut juoksemaan juoksumatolla, ja tunnin lenkki liikkuu alustalla sujuu jo ongelmitta.

”Hämmästyin itsekini, sillä pidin juoksumatosta aika paljon, pääsin rytmiin kiinni jo ensimmäisellä juoksulla.”

### Maaliviivalla nähdään!

”Kyllä innostusta treeniin on riittänyt, vaikka vaikeitakin päiviä on. Pienen lapsen isänä olisi kiva illalla pojan mentyä nukkumaan heittäytyä sohvalle, mutta velvollisuus kutsuu lähtemään lenkille”, Hannu-Pekka kuvailee arkeaan.

Helsinki City Marathonin on aikaa puoლისen vuotta. Juoksu ei enää pelota miestä samalla tavalla kuin urakan alussa.

”Maraton on kyllä jatkuvasti mielessä, etenkin silloin kun käyn lenkillä. Joka kerta mietin, kuinka kauan 42 kilometrin juokseminen kestäisi, jos menisin kyseistä vauhtia. Kaiken kaikkiaan fiilis on hyvä, kyllä minut vielä elokuussa maaliviivalla nähdään! Hannu-Pekka uhoaa.

Tämän lehden ilmestyessä kuntokirin keulakuvat Hannu-Pekka Björkman ja Sari Siikander ovat juuri osallistuneet kolmanteen kuntotestiinsä. Käy lukemassa tuoreet tulokset osoitteessa [www.vaasankuntokiri.fi](http://www.vaasankuntokiri.fi).

Teksti: Maija Ilmoniemi

Kuva: Marja Helander

VAASAN Kuntokiri -klubi kannustaa suomalaisia hyvään oloon. Liikunta ja terveellinen ruokavalio ovat tärkeitä asioita myös diabeteksen ehkäisyssä ja hoidossa. Ilmaiseen klubiin voi liittyä jokainen, joka haluaa vaalia terveyttään. Klubin suojelija on tohtori Pentti Arajarvi. Katso [www.vaasankuntokiri.fi](http://www.vaasankuntokiri.fi).

Yhteistyössä suomalaisten hyvinvoinnin edistämiseksi!



# Vaasan & Vaasan

Vaasan & Vaasan Oy | Sidosryhmätiedote | 1-2007



## VAASAN KAURASYDÄN on sydämellinen uutuus

Suunnannäyttäjä