

Lantmännen Unibake Suomi



Lantmännen
Unibake



Kasvumme jatkuu tänäkin vuonna. Kansainvälinen yhteistyö sisaryritystemme kanssa antaa meille loistavat mahdollisuudet jatkaa innovatiivista toimintatapojen ja uusien tuotteiden kehittämistä. Haluamme tarjota asiakkaillemme vain parasta: ainutlaatuisia, lisäarvoa luovia tuotteita ja konsepteja.

Hyvä yhteistyökumppani

Viime vuosi oli mielenkiintoinen ja täynnä haasteita. Elintarviketeollisuutta – kuten monia muita toimialoja – hättäsivät lakot, ja raaka-ainemarkkinoiden epävarmuus aiheutti pakollisia hinnankorotuksia raaka-aineisiimme. Pystyimme kuitenkin pitämään hinnankorotuksemme maltillisina ennen kaikkea tuotantoa tehostavien investointiemme avulla.

Näistä haasteista huolimatta Lantmännen Unibake Finlandin vuosi oli menestyksellinen. Myyntimme kasvoi 17 % edelliseen vuoteen verrattuna, kun samaan aikaan kotimaan leipomoteollisuuden valmistus pienentyi lähes 4 % (vol. Lähde: ETL). Baltian maiden elpyminen ei ole vielä alkanut, mutta Viron siirtyminen euroon tulee helpottamaan kaupankäyntiämme.

Kuluvana vuonna yrityksellämme tulee 20 vuotta täyteen fast food -leipomista. Haluamme myös tulevaisuudessa olla mukana kehittämässä pikaruokailua ja välipala-segmenttiä.

Kasvumme jatkuu tänäkin vuonna. Kasvustrategiaamme tukee organisaation vahvistaminen sekä ko-

timaassa että Baltiassa. Tuomme vähittäiskaupan markkinoille pakastetuoteryhmää erilaistavia Hattingbrändin uutuustuotteita. HoReCa-valikoimamme kehittyy ja kasvaa yhä tiiviimmällä yhteistyöllä, jolla haetaan parhaita asiakaskohtaisia ratkaisuja. Pastridor-brändin lisäksi jatkamme edelleen private label – yhteistyötä useiden asiakkaidemme kanssa.

Kansainvälinen yhteistyö sisaryritystemme kanssa antaa meille loistavat mahdollisuudet jatkaa innovatiivista toimintatapojen ja uusien tuotteiden kehittämistä. Haluamme tarjota asiakkaillemme vain parasta: ainutlaatuisia, lisäarvoa luovia tuotteita ja konsepteja.


Marko Laine
toimitusjohtaja



”

Myyntimme kasvoi 17 % edelliseen vuoteen verrattuna, kun samaan aikaan kotimaan leipomoteollisuuden valmistus pienentyi lähes 4 %”.

Marko Laine, toimitusjohtaja,
Lantmännen Unibake Finland

A stack of two red ceramic mugs on a matching red saucer, set against a light blue background. The mugs are empty and have a glossy finish.

Lantmännen Unibake Finland hemmottelee tänä vuonna suomalaisten makuaisteja monilla trendikkäillä ja innovatiivisilla kansainvälisillä uutuuksilla. Konsernimme yli 150 uutuustuotteen valikoimasta olemme poimineet asiakkaillemme kiinnostavimmat tuoteuutuudet Luomu-tuoterperheestä Hatting MiniMix-wienereihin.

Tapio Finér,
Myynti- ja Markkinointijohtaja



Uusimmat maut, trendikkäimmät bake-off-uutuudet

Lantmännen Unibake Finland tuo bake-off-tuotteiden eliittiin Pohjoismaiden johtavan tuotemerkin eli Hattingin rapean herkulliset, uunituoret patongit. Normaalia suurikokoisempi *Iso Jätti* ja vaalea *Ranskan patonki* sekä herkulliset, kansainvälisen leipäkulttuurin *Rus-tik-patongit* tarjoavat suomalaisille aidon eurooppalaisen leipänavutinnon.

Lantmännen Unibake pitää myös huolen ympäristöstään. Uuden *Hatting Luomu* –tuoteperheen lähes kaikki maatalousperäiset raaka-aineet tuotetaan ekologisesti ja vas-

tuullisesti pellolta pöytään. Lisäksi tarvittavista lisäaineista valtaosa on luonnossa esiintyviä yhdisteitä.

Ekologisen Luomu-sarjan tulokkaat ovat *Luomu Tumma Rusticsäm-*

pylä, *Luomu Ruisleipä Multigrain*, *Luomu Ciabatta Tumma* ja *Luomu Karkea Vaalealeipä*.



Vähittäiskaupan viettelykset



Lantmännen Unibake Finland tuo tänä vuonna kansainvälisiä trendiuutuuksiaan myös vähittäiskauppaan.

Kätevässä *Hatting Mini Mix*-kuluttajapakkauksessa on 3 pientä vaniljawieniä, 3 pecanähkinäwieniä ja 3 kanelikierrewieniä, jotka paistuvat kotona hetkessä suussalaviksi Aidoiksi Tanskalaiswienereiksi. Maun kruunaa glaseerattu sokerikuorrute, jolla vastapaistetut Miniwienit voi koristella mielekseen.

Herkulliset Hatting-vehnävalkosipulipatongit saavat seurakseen enemmän kuitua sisältävät *Hatting Täysjyvä- Valkosipulipatongit*. Yhdestä pakastepakkauksesta riittää kahdelle täysjyvän ja valkosipulin ystävälle.

Vastapaistetun makuinen *Hatting Mikropatonki valkosipulitäytteellä* valmistuu helposti ja nopeasti mikro-rossa vain parissa minuutissa.

Vain paras on kyllin hyvää!



Lantmännen Unibake tuntee uusimmat fast food – ja snack-markkinoiden trendit ja tietää, miten markkinat kehittyvät kansainvälisesti. Lantmännen Unibake on alansa edelläkävijä Suomessa – kuten 16 muussa Unibake-maassa.

Tuotepäällikkö Christoffer Frantz



Uusia fast food –trendejä

Kansainväliset trendit näkyvät myös Suomen fast food –markkinoilla. Nyt fast foodilta toivotaan myös terveellisyyttä, uusia makuelämyksiä ja nautiskelua.

Lantmännen Unibake vie alansa markkinajohtajana fast food –markkinoita kohti tulevaisuutta ja tuntee uusimmat trendit. 16 eri maassa toimivana kansainvälisenä yrityksenä tiedämme, miten markkinat kehittyvät kansainvälisesti. Yli 1500 tuotteen tuotevalikoimassamme on jatkuvasti uusia tuotteita odottamassa trendien tuloa Suomeen ja

markkinoiden avautumista myös täällä.

Uusien fast food –trendien ensimmäisia saadaan Suomessa Rouhehampurilaissämpylöiden ja Royal Durum –hampurilaissämpylöiden muodossa.

Pehmeä *Rouhehampurilaissämpylä* on terveellinen ja maukas vaihtoehto hampurilaisten ystäville, sillä se sisältää runsaasti kuitua sekä täyteläisen maun ja tuoksun antavaa vehnärouhetta.

Royal Durum –hampurilaissämpylä on pehmeä, ruokaisa ja maukas

kaikkia aisteja hellivä herkku, joka leivotaan durumvehnä jauhoista ja perunahiutaleista.

Myös snack-tuotteiden ja pienten suolaisten purtavien kysyntä lisääntyy jatkuvasti. Lantmännen Unibaken uudet Focaccina-leivät vievät suolaisen nälän mennessään ja tuovat Italian kielen päähän. Makuvaihtoehtoina *Focaccina-leipä kinkku ja juustotäytteellä* sekä *Focaccina-leipä pepperoni- ja juustotäytteellä*.

Vain paras on kyllin hyvää!



Konsernimme kehittää vuosittain eri maissa ja monissa eri tuoteryhmissä noin 150 uutta, entistäkin maukkaampaa ja innovatiivisempaa tuotetta. Ne valmistetaan keskitetysti niissä maissa, joissa ne parhaiten osataan, kuten aidot tanskalaiset wienerit ja rapeat Rustik-patongit Tanskassa, palkitut Pastridor-croissantit Belgiassa ja vaikkapa herkkuliset hampurilaissämpylät Suomen Petikon leipomolla noin 600 000 hampurilaissämpylän vuorokausivauhdilla.

Näin Lantmännen Unibake voi aina tarjota asiakkailleen parhaan laadun ja parhaat makuelämykset – uusista makutrendeistä perinteisiin makuihin.

Yhteystiedot/Contact information **Lantmännen** **Unibake Finland**

Tiilitie 9
01720 Vantaa

Puh. 020 770 1800
Faksi: 09 854 0110
info.unibakefi@lantmannen.com
www.unibake.fi

Palveluksessanne

Tapio Finér
Myynti- ja Markkinointijohtaja/
Sales and Marketing Director
Puh. +358-(0)40-5402006

Henrik Klärck
Myyntipäällikkö/Sales Manager
Puh. +358-(0)40-7379810

Veli-Matti Tuomela
Myyntipäällikkö/Sales Manager
Puh. +358-(0)400-801143

Tom Rähä
Myyntipäällikkö, vienti/Export Manager
Puh. +358-(0)400-445786

Franceska Kirkila
Myyntipäällikkö, Baltia/Sales Manager, Baltics
Puh. +33-6-4343 7647

Christoffer Frantz
Tuotepäällikkö/Product Manager
Puh. +358-(0)40-7370190

etunimi.sukunimi@lantmannen.com

