



# KAURATUOTTEIDEN KANSAINVÄLISET MARKKINAT

VYR viljelijäseminaari Hämeenlinnassa 11.2.2020

Fazer Mylly, Jarkko Arrajoki



# 1. Vastuullisuus ja laatu kilpailutekijänä



Ruuan kasvatus-, tuotanto- ja  
kulutustavoilla on merkittävä vaikutus  
ympäristöön, yhteiskuntaan ja  
hyvinvointiin.

**Näemme ruuan  
ratkaisuna.**

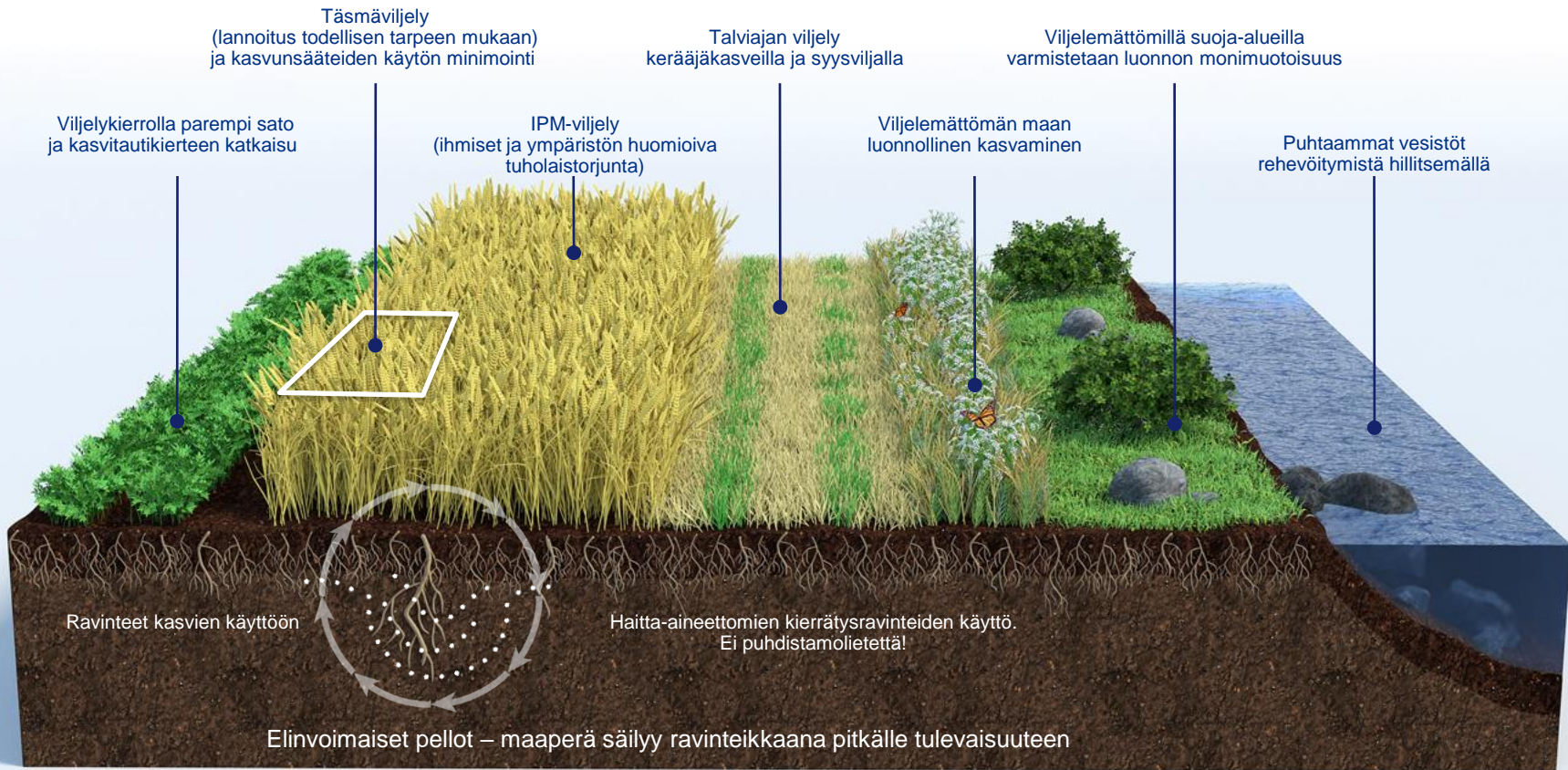
# Fazerin vastuullisuustavoitteet kohti vuotta 2030



- Ruuan kasvatus-, tuotanto- ja kulutustavoilla on merkittävä vaikutus ympäristöön, yhteiskuntaan ja hyvinvointiin
- Suurimmat ympäristövaikutuksemme syntyvät *energiasta ja jätteestä*
- Jos *ruokahävikki* olisi valtio, se olisi kolmanneksi suurin kasvihuonekaasupäästöjen tuottaja maailmassa
- Vaikutamme vahvasti koko arvoketjussa: *ruoantuotanto* vaikuttaa yhteiskuntiin, ihmisiin ja elinkeinomahdollisuuksiin sekä ympäristöön
- Liha- ja maitotuotteiden vähentäminen on suurin yksittäinen teko, jolla omaa ympäristövaikutustaan voi pienentää

# Kestävä viljanviljely pohjaa tarkkaan suunnitteluun

**Vuosittain:** Viljelysuunnitelma **5 v. välein (tai useammin):** Viljelykiertosuunnitelma, ravinnetason tarkistus ja maa-analyysi

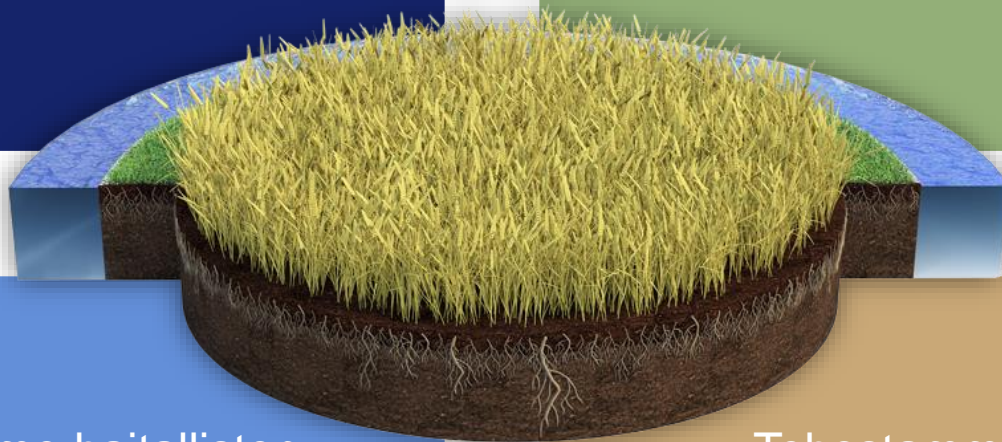


# Kestävän viljanviljelyn tavoitteet



Hillitsemme vesien  
ja Itämeren rehevöitymistä

Suojellemme luonnon  
monimuotoisuutta



Vähennämme haitallisten  
kemikaalien käyttöä

Tehostamme hiilen  
sitoutumista maaperään

# Vastuullisilla ja terveellisillä kauratuotteilla strategiaa tukevaa uutta liiketoimintaa

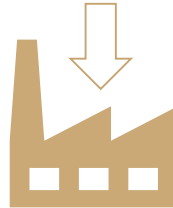


## STRATEGISET TAVOITTEET



## RATKAISU

Kauramylyn sivutuotteena syntyy merkittävä määrä kauran kuorta



Kaurankuorta hyödyntävä ksylitolitehdas Lahteen ja omavarainen höyryn ja kaukolämmön tuotanto

Fazerin vastuullisuuden päätavoitteet vuoteen 2030 mennessä

## BUSINESS CASE

Maailmanlaajuisia kasvumahdollisuuksia

Terveellisempi vaihtoehto sokerille

Merkittävästi vähemmän energiaan liittyviä hiilidioksidipäästöjä Lahden tuotannossa

# Sertifikaatit



FSSC 22000



Luomutuotanto



Kosher



Halal



ISO 45000



AIB (American Institute of Baking)







## 2. Miksi juuri kauran kysyntä kasvaa?

# Terveellistä, monipuolista ja maistuvaa kauraa



- ✓ Kaura on luonnon superruokaa, jonka beetaglukaanille on myönnetty EU:ssa neljä terveystähtämää

1. väite: Kauran sisältämä beetaglukaani edistää **veren kolesterolitasojen pysymistä normaalina**. Artikla 13(1).

2. väite: Kauran sisältämän **beetaglukaanin nauttiminen osana ateriaa auttaa vähentämään veren glukoosipitoisuuden** kohoamista Artikla 13(1).

3. väite: Kauran sisältämä **beetaglukaani alentaa veren kolesterolia**, mikä vähentää sydän- ja verisuonitautien riskiä. Artikla 14(1)(a).

4. väite: **Kaurajyvän kuitu edistää vatsan toimintaa**. Kaura lisää suolistossa kulkevan massan määrää ja siten helpottaa suolen toimintaa. Hyvin toimiva ruoansulatus ylläpitää terveyttä ja ehkäisee suolistosairauksia. Artikla 13(1).

Lisätietoja: [http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific\\_output/files/main\\_documents/1885.pdf](http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/1885.pdf)

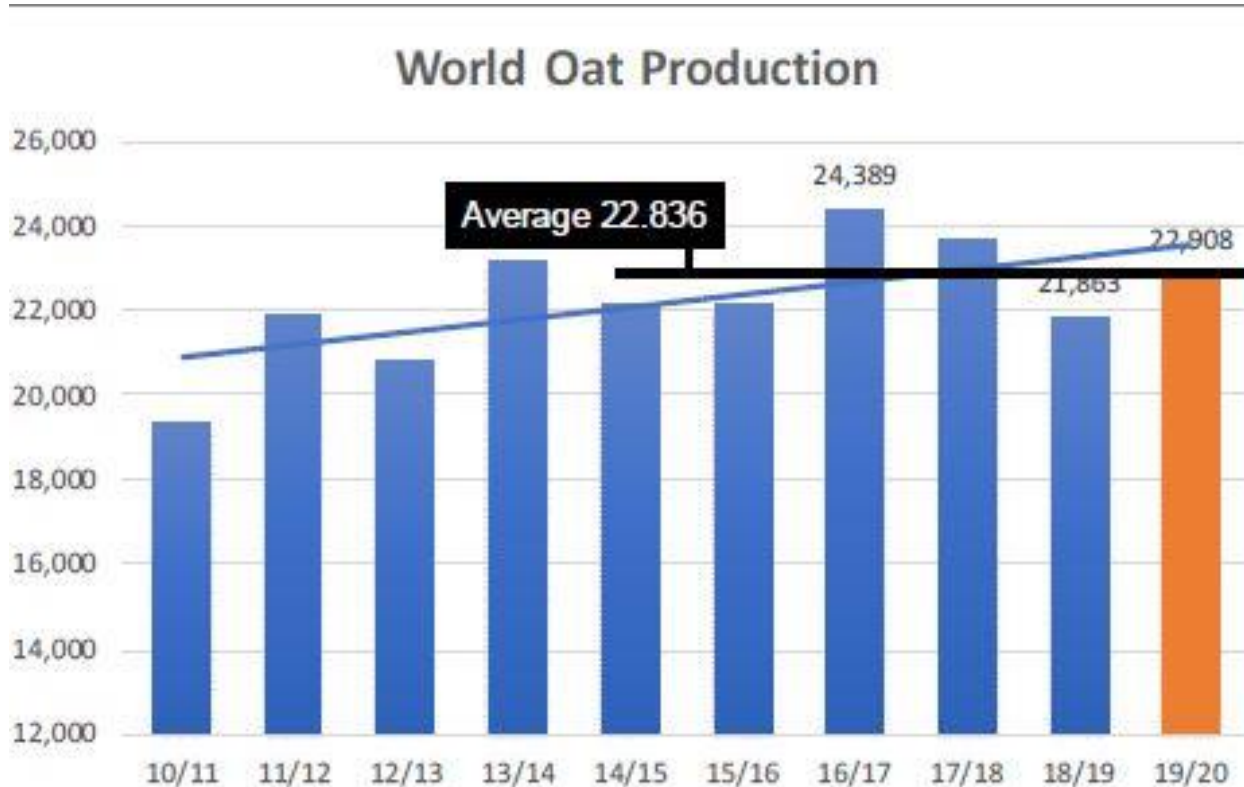
- ✓ Kokojyväkauran korkea ravitsemuksellinen laatu tekee siitä arvokasta ihmiselle
- ✓ Kaurassa on hieno pähkinäinen aromi ja pehmeä, kermanen rakenne
- ✓ Hellä vatsalle
- ✓ Raaka-aineena laadukas pohjoismainen kaura
- ✓ Ensiluokkainen asiantuntemus tuotekehityksessä ja ratkaisuissa



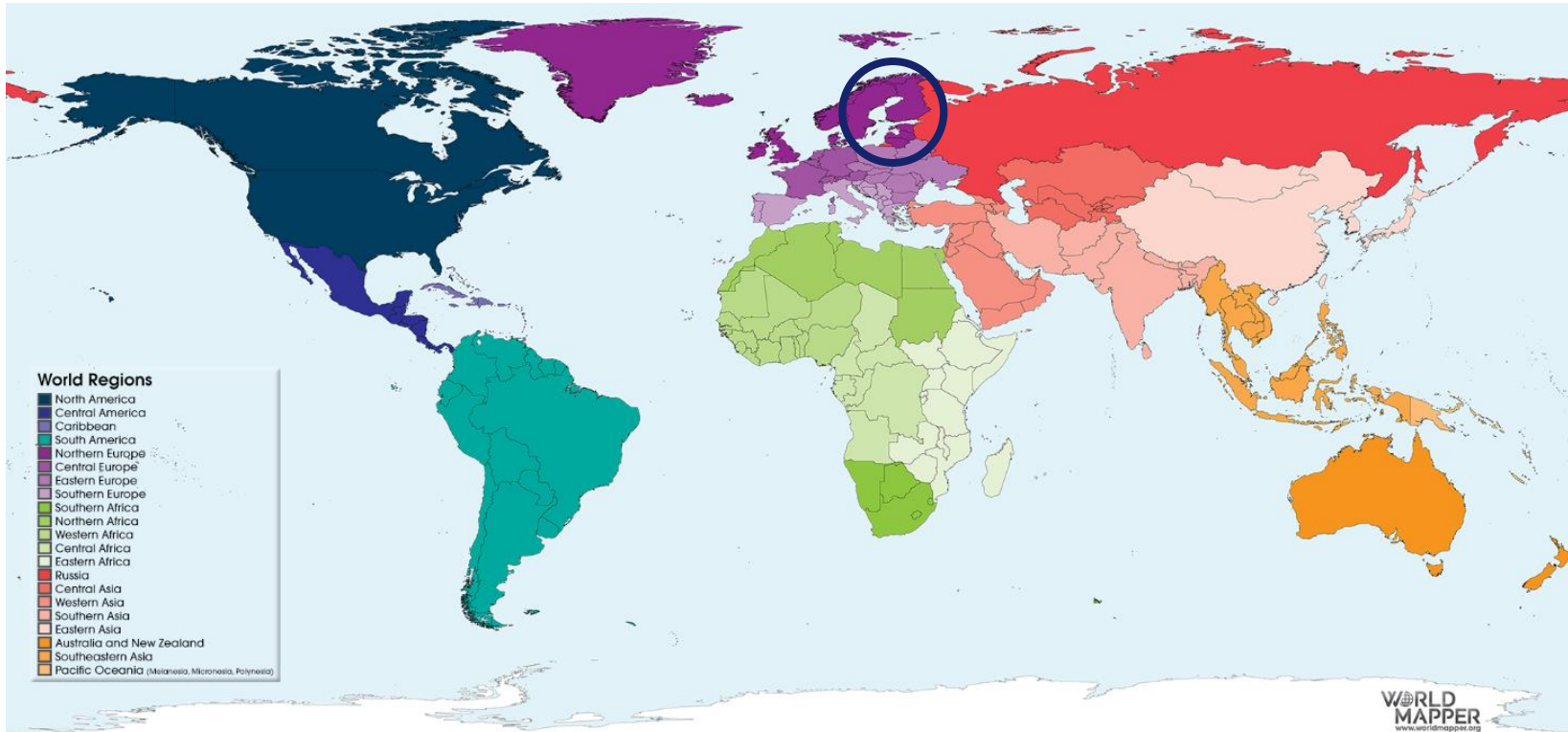


# 3. Miten Pohjolasta valloitetaan maailmaa?

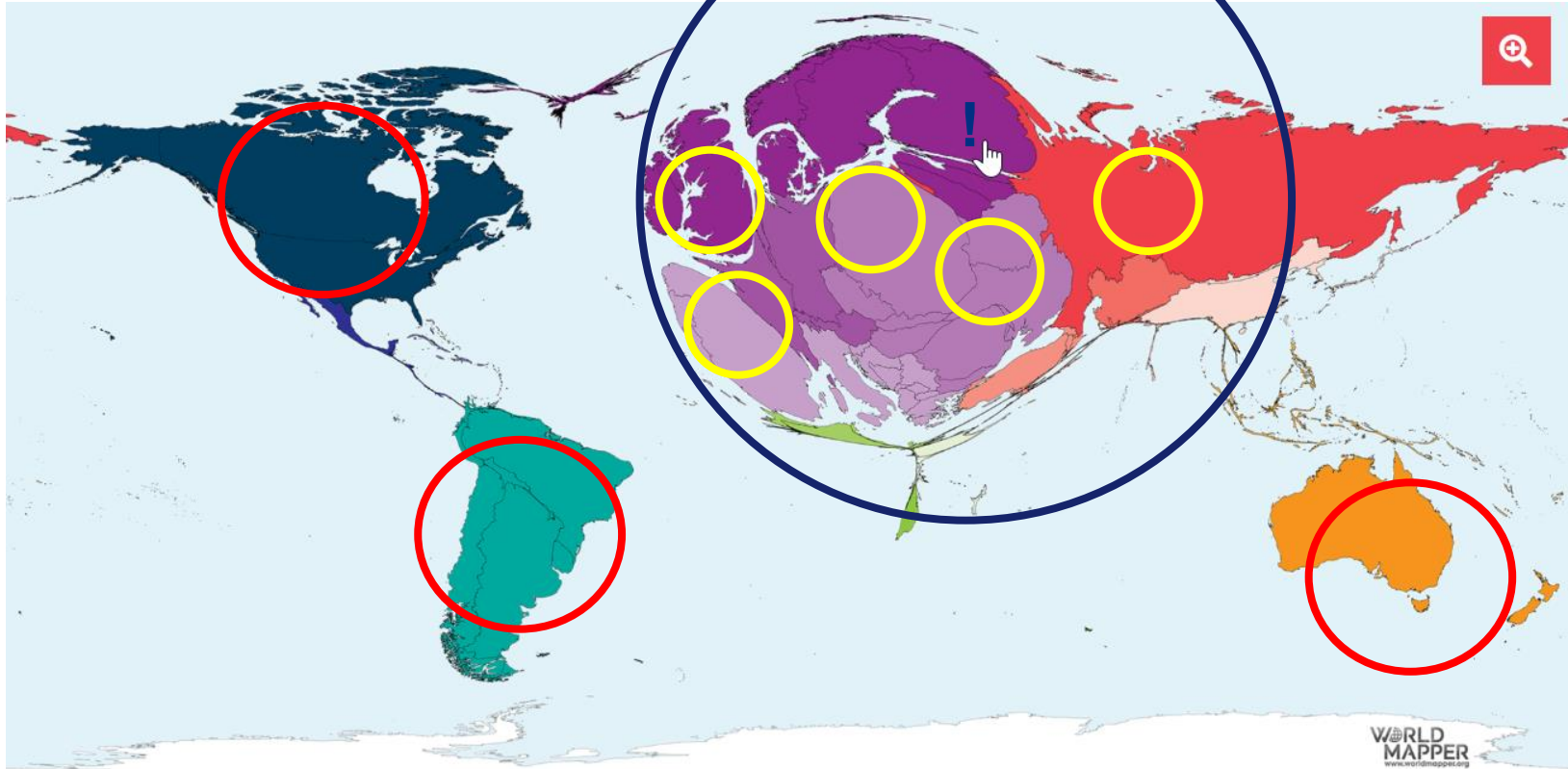
# Kauran maailmanlaajuinen tuotanto viljana ei ole viime vuosina ollut voimakkaassa kasvussa



# Miten Pohjolasta valloitetaan maailmaa?



# Suomi ja Ruotsi ovat kauran suurvaltoja, mutta markkina on äärimmäisen kilpailtu



# Kauratuotteiden kysynnän kasvu on vakaata



- Länsimaissa on pitkät perinteet kaurapohjaisille elintarvikkeille. HOT IS HOT AGAIN!
- Orgaanisen kasvun lisäksi uudet kategoriat kuten non-dairy kasvaa voimakkaasti
- Aasiassa kasvu on nopeaa ja muodostaa tulevaisuudessa merkittävimmän kasvualueen





# 4. Fazer Myllyn tarjooma



# Fazer Mylly – Maailmanluokan kauraosaamista



KAIKKEA  
KAURASTA.

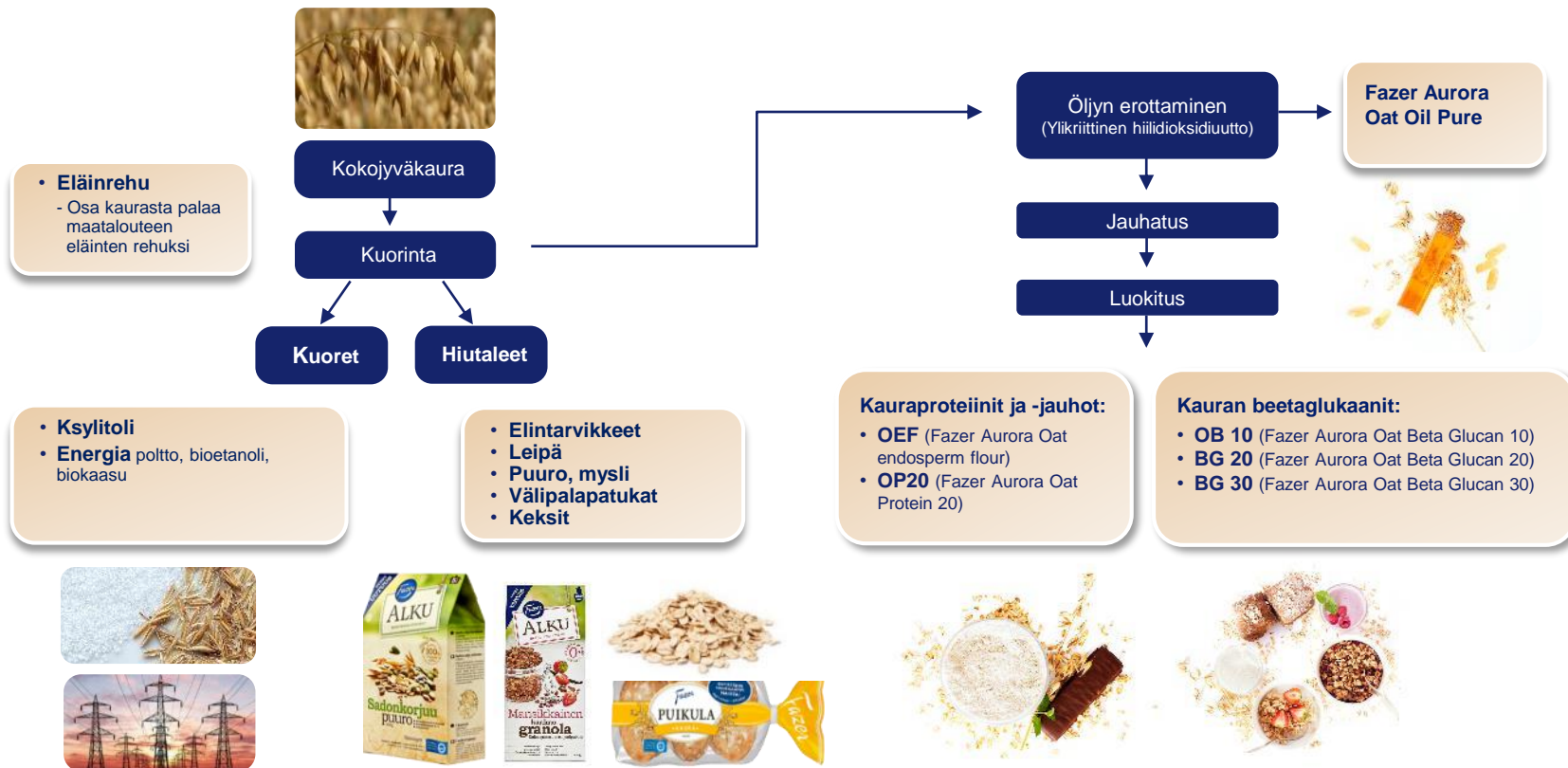


# Vientiä maailmanlaajuisesti



# Kauran kaikki osat tulevat meillä käyttöön

ELINTARVIKKEITA, KOSMETIIKkaa, ENERGIAA, KSYLITOLIA





# 5. Innovaatiot laajentavat markkinaa

# Kaura on Fazerin liiketoimintojen kasvussa mukana

- Kasvipohjaiset tuotteet ja ratkaisut ovat Fazerille strategisia kasvualueita
- Fazer osti kauratuotteisiin erikoistuneen Kaslinkin Korialta
- Fazer Korian tehdas on innovatiivinen toimija, jolla on vahva kaupallinen näkemys, moderni tuotantolaitos ja teknologiseen tietotaitoon perustuvaa tuotannollista osaamista
- Kasvava markkinaosuus maidottomissa kaurapohjaisissa tuotteissa
- Tuotteita myydään yli 15 Euroopan maassa
  
- Leipomoliiketoimintojen uutuustuotelanseerauksissa kauralla on merkittävä rooli
- Kaurajalosteet sopivat myös makeisten raaka-aineeksi



# Fazer Aurora kauratuotteet

PUHTAASTI LUONNOLLINEN KAURAINNOVAATIO



- ✓ Luonnollinen
- ✓ Kasviperäinen
- ✓ Ei GMO
- ✓ Soijaton
- ✓ Maidoton
- ✓ Jäämätön

## 1. KAURAN BETA-GLUKAANI

- ✓ Ihanteellinen leivontaan
- ✓ Sydämen terveyteen ja vatsan hyvinvointiin,\*  
antamaan pitkäkestoista energiaa
- ✓ 30%, 20% ja 10% konsentraatit

## 2. KAURAPROTEIINI

- ✓ 20% konsentraatti
- ✓ Vähärasvainen proteiini
- ✓ Loistava ravitsemuksellinen sisältö

## 3. KAURAÖLJY

- ✓ Puhdas ja jäämätön öljy
- ✓ Paljon Omega-6 rasvahappoja
- ✓ E-vitamiinin lähde

## 4. KAURATÄRKKELYS

- ✓ 70% luonnollinen hiilhydraatti

\* EU:ssa hyväksytyt terveystväittämät

## HELPPO LISÄTÄ MONENLAISIIN TUOTTEISIIN



### Aamiaistuotteet

Puuro, leipä, murot, myslit, granola



### Keksit ja välipalapatukat



### Smoothiet, non-dairy juomat ja ravintolisät



### Kosmetiikka ja hygieniatuotteet

# Fazer Xylitol

UUSI INNOVAATIO KAURAN KUORISTA



- ✓ Ensimmäinen kauran kuorista teollisesti valmistettu ksylitoli
- ✓ Valmistetaan Lahdessa puhtaista suomalaisista GMO -vapaista kauran kuorista
  - ✓ Patentoitu tuotantoteknologia
- ✓ Prosessi on loistava esimerkki kiertotaloudesta
  - ✓ Kaurankuoret ovat kauramyllyn sivutuotetta, joten kaikki kauran osat tulevat hyötykäyttöön
- ✓ Useita ksylitolilaatuja, joita voidaan käyttää elintarvike-, kosmetiikka- ja lääketieteellisyydessä
  1. tabletoitava ksylitoli
  2. kiteinen ksylitoli
  3. jauhettu ksylitoli
  4. ksyloosi
- ✓ Tuotanto alkaa vuoden 2020 lopulla ja tuotteita on saatavilla alkuvuodesta 2021



# Fazer investoi 30 miljoonaa euroa myllyliiketoimintaansa



- Fazer keskittyy kuluttajatuotteisiin ja suoraan kuluttajaliiketoimintaan ja asettaa kuluttajan etusijalle
- Tämän päivän tiedostava kuluttaja arvostaa helppokäyttöisyyttä ja hyvinvointia
- Fazerin kasvu perustuu syvälliseen kuluttajaymmärrykseen, siitä johdettaviin innovatiivisiin tuotteisiin ja merkityksellisiin ruokakokemuksiin
- Kauratuotteiden suosio kasvaa maailmanlaajuisesti ja Fazer hyödyntää kauraa koskevaa tietämystään yhä suuremmissa määrin
- Arvoltaan 30 miljoonan euron investointi tulee jakautumaan tasan Lahden ja Lidköpingin myllyjen kesken
- Investointi kaksinkertaistaa Fazerin kaurakapasiteetin







Northern Magic. Made Real.