



## Lehdistötiedote

Syyskuu 2019

Varaa aika yritysvierailulle!

Oravaisten Savustamo Oy perustettiin vuonna 1999 joten tänä vuonna juhlimme 20 vuotta. Merkittävä ikä tämän päivän yritysmaailmassa! Nyt voidaan todeta että yritys alkaa olla aikuinen.

Alusta alkaen yrityksen päämäärä on ollut tarjota huippuluokan tuotteita joissa on aito vanhanajan maku joka tulee leppälustusavusta. Tänä päivänä savustamo on liha- ja leikkelealueella tunnettu tavaramerkki.

Yrityksen tie ei ole ollut tasainen. Alussa kysyntä oli suurempi kuin tuotanto joten myyjät eivät saaneet myydä enemmän kuin mitä savustamo ehti tuottaa. Savustamo on vuosien aikana hitaasti mutta varmasti kasvanut hankkimalla yhä uudempiaikaisia koneita lisää, kuitenkin koko ajan vaalien vanhaa savustusperinnettä käyttäen paljon käsityötä. Myös erittäin osaavan henkilökunnan määrä on kasvanut ja on nyt 8-12 henkilöä, vaihdellen sesonkien mukaan.

Nykyään kysyntä ja tarjonta on tasaantunut. Tuotanto on noin 130 tonnia vuodessa mutta kapasiteetti olisi jopa 270 tonnia vuodessa. Meillä on vara ja tahto kasvaa!

Pohjanmaalla ja Ahvenanmaalla markkinoiden valloittaminen on alusta alkaen mennyt yli odotusten. Eteläsuomen, Turunmaan ja Uudenmaan, markkinat kasvavat nyt kuukaudesta toiseen mutta on tosiaan vaatinut suurta panostusta. Siellä kaikki tuotteemme ovat uutuuksia! Nyt, parin vuoden laseerauksen jälkeen voidaan todeta että Oravaisten Savustamo Oy: n tuotteita löytyy noin neljässäkymmenessä liikkeessä. Myyjämme ovat sitoutuneita ja tuotteitamme otetaan hyvin vastaan. Aikomuksemme on pysyä eteläsuomen markkinoilla.

Pientaloudet tahtovat ohuita viipaleita ja pieniä pakkauksia. Suurtaloudet ja ravintolat tahtovat isoja perhepakkauksia ja yhdistelmäpakkauksia joissa on useita eri tuotteita samassa pakkauksessa. Yritys on tämän kysynnän mukaisesti muuttanut pakkauksien koot. Nyt voidaan tarjota 15 eri lihatuotetta jotka myydään 85 eri kokoluokassa. Tämä antaa asiakkaille valinnanvaraa ja liikkeelle mahdollisuus erilaisiin kampanjoihin.

Pari vuotta sitten lanseerattiin ostajille mahdollisuus tilata toivomiaan sisällön painon mukaisia paketteja jotka sopivat juuri heidän kohderyhmilleen ja kampanjoihin.

Suomi tuottaa korkealuokkaista lihaa, meillä on maailman puhtainta lihaa johtuen siitä että eläintenpito hoidetaan joka tasolla hyvin. Kiitämme suomalaista maataloutta joka tuottaa korkeimman luokan laatulihaa! Siitä on hyvä jatkaa koska käytämme tuotannossamme ainoastaan kotimaista lihaa. Emme hyväksy mitään "liimattuja" lihanpaloja.

Jatkamme pohjanmaalaista perinnettä käyttäen leppälastua savustuksessa. Se antaa vanhanajan hienostuneen "Back to Basic" maun tuotteillemme jossa lihan lisäksi käytämme vain mausteita, suolaa ja sallittuja lisäaineita. Meillä on gourmetluokan tuotteita. Eniten pidettyjä ovat odotetusti meidän murea kinkku, pekoni ja ohuesti viipaloitu suolaliha sekä myös eri kalkkuna- ja lammastuotteita.

Haluamme myös mainita että tuotannomme on 100% CO2 vapaa. Ostamme vihreätä sähköä joka tulee Kimo Ruukin vesienergiasta.

Uusi tuoteluettelo julkaistaan tänä syksynä.

Tervetuloa tutustumaan Oravaisten Savustamoon! Varaa aika niin pääset tutustumakerrokselle!

Terveisiä

Caj Norrgård, TJ  
puh: +358 50 0567413  
sähköposti: caj.norrgard@oravaisrokeri.fi

Oravaisten Savustamo,  
Ånäsvägen 9,  
66800 Oravainen

[info@oravaistensavustamo.fi](mailto:info@oravaistensavustamo.fi)  
[www.oravaistensavustamo.fi](http://www.oravaistensavustamo.fi)

puh +358 6 356 0770  
+358 40 749 6699