



## Pressmeddelande/INBJUDAN

September 2019

### *Boka tid för ett företagsbesök!*

Oravais Rökeri Ab har gjort en spännande resa. Just nu kan man konstatera att företaget börjar vara ett moget företag. I år firar vi 20-år på marknaden! En ansevärd ålder i dagens företagsvärld.

I Österbotten och på Åland har etableringen gått över förväntan... medan de nya marknaderna i södra Finland, Åboland och Nyland, har krävt mer arbetsinsatser och varit svårare att forcera.

Produktutvecklingen och vårt sortiment är i ständig utveckling! Sedan starten har rökeriet sakta men säkert ökat såväl produktsortiment som volymkapacitet.

- En ny maskinpark med moderna packningsmaskiner som kompletteras till det speciella hantverket har varit ett viktigt steg på vägen mot framgång. Framgången kan också tillskrivas en ytterst kunnig personal.

Oravais Rökeri grundades år 1999. I dag är Oravais Rökeri Ab ett känt varumärke inom kött- och charkuteribranschen. Antalet anställda varierar under året men ca 8-12 personer ingår i arbetsteamet. Företagets främsta marknader är Österbotten och Åland. Marknaden i södra Finland växer för varje månad.

Vägen har inte varit spikrak, konsten att ligga mellan utbud och efterfrågan har balanserats. I början fanns en liten produktion och en jämförelsevis stor efterfrågan. Försäljarna sålde mer än vad företaget kunde tillverka! - Man kunde inte helt enkelt sälja mer än vad man då kunde producera.

- Men med investeringar i nya maskiner, modern utrustning och genom att behålla kunskapen i den traditionella rökkonsten, har man nu stabiliserat sig på marknaden. Alspånet är alltjämt rökeriets styrka, några konstgjorda smaker har man aldrig gått in för. Man godkänner inte heller några sk.

"limmade köttbitar". - För Oravais Rökeri Ab gäller helkött av bästa kvalitet. - Det är styrkan i kombination med kunskapen om äkta rökning. Det rena finska köttet är en förutsättning för att få fram kvalitativa produkter. - Oravais Rökeri använder endast inhemska råvaror vid framställningen av rökta gris-, nötk-, kalkon- och lammprodukter. Köttet är den enda råvaran utöver kryddor, salt och nödvändiga tillsatssämnen. Målsättningen är att ge smakupplevelse med gammaldags smak och med en **äkta mild rökarom**.

- Den österbottniska alspånsrökningen finns djupt förankrad i företagets mathantverk. Styrkan i produkterna sitter i en äkta gammaldags smak, som bygger på äkta traditioner från flera generationer tillbaka, och kvaliteten innebär därför en unik "Back to Basic" produkt i gourmetklassen.

Idag ligger **produktion på ca 130 ton/år**, medan **kapaciteten ligger på 270 ton/år**. **Vi kan och vill växa!** Något som vi också vill lyfta fram är att produktionen är idag **100 % CO 2-fri**. Vi bidrar på alla sätt vi kan, för en god miljö.

- Vi tackar det finska jordbruket som levererar kvalitetskött av högsta klass! Finland producerar god köttkvalitet och det är lovvärt att vi har det renaste köttet i hela världen. Djurhållningen sköts väl på alla nivåer. Allt detta inverkar till en god slutprodukt.

De mest omtyckta produkterna är som väntat, den möra skinkan, baconet och tunnskivade nötköttet



och kalkon och lamm i olika varianter. Idag tillhandahåller rökeriet 84 valbara förpackningar för 15 olika köttprodukter! Det ger verkligen kunden en möjlighet att välja och det ger också affären möjligheter för olika kampanjer.

Efter ett par år av sökande och produktutveckling kan vi nu konstatera att företaget har lagom till 20-årsdagen fått ytterligare två produkter på marknaden. Man lanserar som bäst; "Porschetta" och "Skinka med grönsaker".

- Man har justerat paketstorleken; man har mött kundens önskningar om mindre produktpaket, något som varit mycket efterlängtat speciellt av de små hushållen och idag finns alternativ för de flestas viktönskemål.

- De små hushållen vill ha tunnskivat och små paket. De stora hushållen och restaurangerna vill ha stora familjeförpackningar eller kombinationspaket med flera produkter i samma förpackning. Jämviktspaketet som lanserades för ett par år sedan gör det är möjligt för inköpare kan beställa en exakt vikt för sin egen kundgrupp och för affärens speciella kampanjer. Det är en styrka som kunniga inköpare tar väl vara på.

- En ny produktkatalog kommer ut på höstkanten.

Efter ett par års lansering, kan vi konstatera att nu finns Oravais Rökeri Ab även på marknaden i södra Finland. Där är alla våra produkter nyheter! Nya marknader betyder nya satsningar. Marknaden i Nyland och Åboland är stor och idag finns produkterna i ett 40-tal affärer. Produkterna tas väl emot, säljteamet är intresserade och seriösa och vi avser att stanna på marknaden i södra Finland.

**Välkommen att träffa oss på Oravais Rökeri AB, - Vi inbjuder Dig att göra en rundvandring med charkuteriexperter, lär av de nya innovationerna... Boka tid!**

***Välkommen!***

*önskar*

*Caj Norrgård, VD  
Oravais Rökeri AB*

Anmäl Dig till ett företagsbesök till mig via telefon 0500-567413  
eller via epost till Caj Norrgård, Oravais Rökeri AB: [caj.norrgard@oravaisrokeri.fi](mailto:caj.norrgard@oravaisrokeri.fi)

Besöksadress:

Ånäsvägen 9  
66800 Oravais  
[www.oravaisrokeri.fi](http://www.oravaisrokeri.fi)