



Lihavalmistaja Snellmanilla vahva vuosi 2004

Lihavalmistaja Snellmanilla oli vahva vuosi 2004. Liikevaihto kasvoi 6 prosenttia 104,7 miljoonaan euroon. Tulos oli noin 4,6 miljoonaa euroa. Pääliiketoiminta-alueillaan viipalepakatuissa leikkeleissä ja teollisesti pakatussa lihassa Snellman vahvisti asemaansa yhtenä markkinoiden suurimpana toimijana. Toimintavuoden kohokohtia olivat ruotsalaisen valmisruokayrityksen Ångköketin osto sekä aseman vahvistaminen kasvavilla teollisesti pakatun lihan markkinoilla.

Pietarsaarelainen perheyrius Snellman vahvisti asemiaan lihamarkkinoilla. Molemmilla pääliiketoiminta-alueillaan, viipalepakatuissa leikkeleissä ja teollisesti pakatussa lihassa, Snellman oli kolmen suurimman toimijan joukossa. Markkinaosuus oli vuoden vaihteessa teollisesti pakatussa lihassa noin 16 prosenttia ja viipalepakatuissa leikkeleissä noin 20 prosenttia.

-” Olemme tyytyväisiä viime vuoden kehitykseen ja luottavaisia tulevaisuuden suhteen. Teollisesti pakatun lihan osuus lihamyynnistä kasvaa merkittävästi nykyisestä noin 55 prosentin osuudesta. Kehityksen moottoreina ovat kaupan tehokkuus, hygieniasyyt sekä pakattujen tuotteiden käytännöllisyys. Tässä kehityksessä olemme hyvässä asemassa,” sanoo Snellmanin toimitusjohtaja Gerhard Snellman.

Ångköket portti kasvaville markkinoille Ruotsissa

Ruotsalaisen Ångköketin osto oli merkittävä askel Ruotsin markkinoille. Ångköket on erikoistunut tuorepakattujen valmisruokien tuotantoon erityisesti Private Label-sektorille. Ruotsissa uskotaan yleisesti, että nimenomaan tuorepakatut valmisruoat ja kaupan omien tuotemerkkien myynti kasvaa lähitulevaisuudessa merkittävästi. Ångköket on näin ollen Snellmanille merkittävää kasvupotentiaalia omaava strateginen omistus. Myös toimitussopimukset ICA-ketjun ja Axfood-ryhmän kanssa merkitsevät Ångköketille huomattavaa kasvupotentiaalia.

BRC-laatu- ja turvallisuusstandardi ensimmäisenä liha-alalla Suomessa

Snellmanille myönnettiin vuoden 2005 alussa ensimmäisenä liha-alan toimijana britannian vähittäiskaupan etujärjestön British Retail Consortiumin standardi. Standardi on tunnustus Snellmanin laatuystävällisyydestä ja ponnistuksista tuoteturvallisuuden saralla. BRC on kansainvälisesti tunnettu ja maailmanlaajuisesti käytetty kuluttajatuotteiden turvallisuusmääräyksiin ja tuotantohygieniaan liittyvä standardi. Sen myöntäminen edellyttää tuotantolaitoksen henkilöstöön, prosesseihin sekä tuotteisiin liittyvää kontrollointia. Lisäksi standardi käsittää vaatimukset HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) –järjestelmästä sekä dokumentoidusta teknisestä johtamisjärjestelmästä. Snellmanin auditoinnin on Suomessa suorittanut SFS-Inspecta Sertifiointi Oy.

Lisätietoja:

Toimitusjohtaja Gerhard Snellman, 044 796 6325, gerhard.snellman@snellman.fi

Snellman Oy

Pietarsaarelainen perheyrius Snellman on yksi Suomen liha-alan johtavista toimijoista. Vuonna 1951 perustetun yrityksen liikevaihto oli vuonna 2004 noin 105 miljoonaa euroa ja sen palveluksessa oli 450 henkilöä. Snellman on erikoistunut viipalepakattuihin leikkeleisiin ja teollisesti pakattuun lihaan. Snellmanin markkinaosuus viipalepakatuissa leikkeleissä on noin 20 % ja teollisesti pakatussa lihassa noin 16 %. Snellman omistaa Ruotsissa Ångköket nimisen tuorepakattuihin valmisruokiin erikoistuneen yrityksen.

www.snellman.fi