



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

Omaniku väärtustest lähtuv brändi arendamine

Lantmänneni ja Leiburi näitel

Asso Lankots

LU Fresh Baltics tegevjuht

11.10.2019

 Lantmänneni

Eelvaade

/ Lantmänneni tutvustus

/ Brändi lubadus

/ Leiburi väärtuspõhised
teod



Enesetutvustuseks: minule hetkel väga olulised brändid



TAL
TECH



Lantmännen

=



Põllumajandus



Toidutööstus



Tehnika



Bioenergia



Kinnisvara



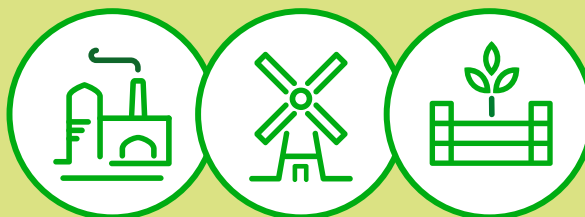
€4,
2
mrd

Lantmänneni kontseptsioon seisneb teravilja väärimises

Põllumajandus

Esmane töötlemine

Sekundaarne töötlemine



Maaviljelus, sordiarendus
Tootmisvahendid,
kaubandus
Põllumajandustehnika

Vundament:
60 miljonit tonni teravilja
Läänemere regioonis

Vilja jahvatamine
Jahud, jahusegud
Etanool, alkohol
Linnase töötlemine
Teraviljakaubandus

Väljund:
50+
rahvusvahelist
turgu

Pagaritooted,
küpsetamine
Homnikusöögid, pasta
Valmistoidud
Loomasööt

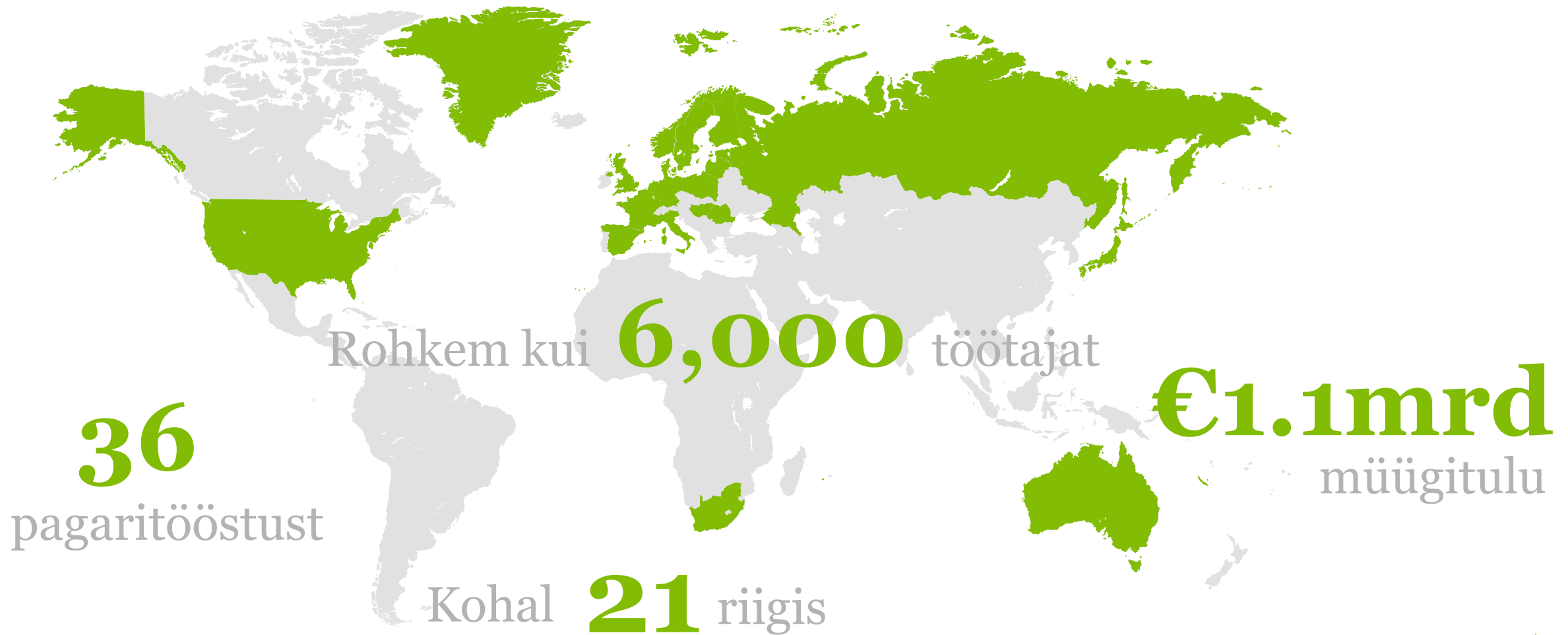




Lantmännen Unibake



Lantmännen Unibake müüb oma tooteid **enam kui 60 riigis...**



Lantmännen Unibake'i värskete pagaritoodete tegevusharu: EE, LV, LT, FI, DK

Müügitulu

321 m€

Toodangumaht

210 000 000 kg

Tootmise jalajälg

12 tootmisüksust

Töötajate arv

~2000 oma ala asjatundjat

Igapäevaselt varustab
8.500 jaekauplust leiva ja
saiaga

Tegevuspiirkonnas on kokku

17.4 mln tarbijat



Lantmännnen Grupi keskne brändi lubadus:

Together we take responsibility
from Field to Fork





Looduslähedus ja kestlik majandamine on meie pagaritööstuste DNAs



Tervise ja heaolu väärtustamine

- Toiduohutus ja kvaliteet
- Innovatiivne, tervislikkusele suunatud tootearendus
- Teadlikkuse tõstmine ja inspiratsioon



Loodust säästev majandamine

- Energiatarbimise ja kliimamõju vähendamine
- Ressursitõhus tootmine
- Toormaterjalide varumine



Ettevõtluse ja ühiskonna sidusus

- Tööandja vastutus, eetiline tarneahel
- Töötervishoid ja tööohutus
- Ärietika

KANDVAD TEESID:

BRÄNDI ARENDAMINE ON KOHUTAVALT PIKAAJALINE
PROTSESS

TURUNDUS EI OLE PELGALT VÄRVILISED REKLAAMID
VÕI LOGOGA PASTAKAS

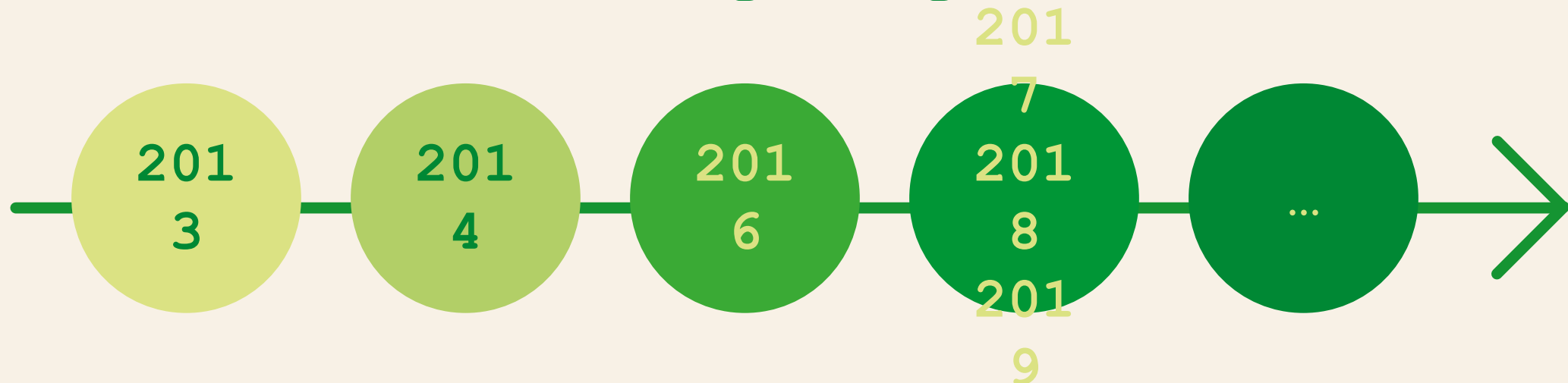
AMBITSIONIKAS JA EDUKAS TURUNDUS ON VÄGAGI
INTEGREERITUD DISTSIPLIIN



Tervise ja heaolu
väärtustamine

1. Leiburi täistera arendustegu

Pluss-summa mäng kogu sektorile



Kaasuse taust, eesmärgid, järeldused

- Aasta siis oli 2013.
- Leiva kategooria oli tugevas languses, Leiburi turuosa oli languses. Tuli leida teema, milles meil on tugevad teadmised ning ühiskonnale tõuseb sellest oluline kasu.
- Soovisime läbi terviseteadlikkuse tõstmise võtta initsiatiiv leivakategooria arendamiseks.
- Usk täisterasse: kiudained, B-vitamiinid, antioksidandid, süsivesikud.
- Aga kas 15% täisterajahu leiva koostises ikkagi on täisteratoode? Selleks, et välistada meelevaldsete väidete esitamine pakenditel ja kommunikatsioonis, tuleb luua täisterastandard.
- Täna elab täisterateema oma iseseisvat elu, Eesti leivatoodete täisterajahude sisaldus kasvab pidevalt.
- Suurte eesmärkide saavutamiseks tulebki suurelt mõelda, kaasata katusorganisatsioonid ja konkurendid (*co-opetition*) → pluss-summa mäng kõigile.
- Täisteratooted teevad täna 1/3 Leiburi käibest



2013

Idee, koalitsiooni loomine

- Leibur
- Eesti Pagar
- Fazer
- Toiduliit

2014

Esimene täistera konverents 7.10.14

- Teavituskampania meedias: TV, digi, ajakirjandus

2016

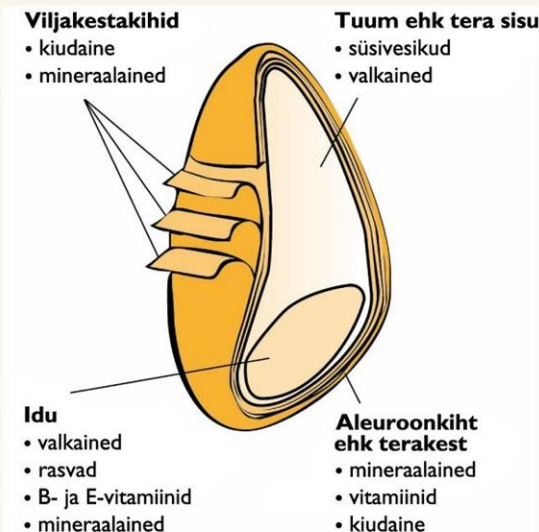
!Täistera Hea Tava kokkulepe!

- Pagaritoode = min. 50%
- Pastatoode = 100%
- Maaeluministeerium
- TAI
- Toiduliit
- Eesti Leivaliit
- Eesti Pagarite Selts

2017
2018
2019
...

Töö jätkub Toiduliidu eestvedamisel

- Perearstide teavitustöö
- Koolitoitluse teavitustöö
- Meedia-kampaniad
- Koostöö ja-kaubandusega



Konverentsi kava ja esinejad

- "Miks on oluline rääkida täisterast?" Sirje Potisepp, Eesti Toiduliidu juhataja
- "Eesti pagaritööstuse turu ülevaade: mida tarbijad ostavad ja tootjad pakuvad? Tarbimine, mahud, trendid, täisteraviljatoodete osakaal" Asso Lankots, Leiburi juht
- "Normaalne täistera" Tartu Ülikooli professor Mihkel Zilmer
- 12.15-12.45 lõunapaus
- "Teratooted - ainult kasulikud? Müüdid ja praktika." Perearst Külvi Peterson
- "Why should we eat whole grains? Health effects and mechanisms behind them, the role of whole grains in dietary recommendations." Dr. Marika Lyly, nutrition and research manager



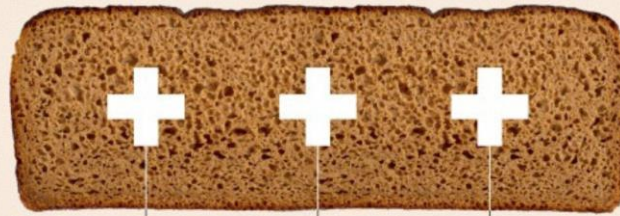
- Konverentsi lõpp kel 14.00

WWW.TAISTERA.EE





TÄISTERALEIB ON TÄISVÄÄRTUSLIK EINE



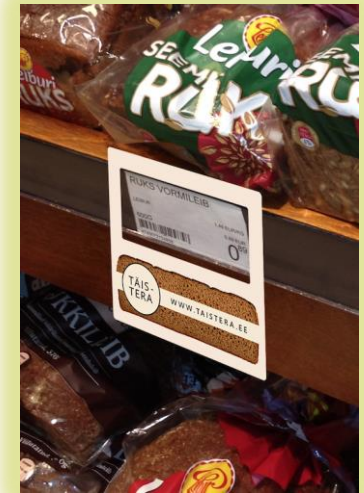
KIUDAINED

VITAMIINID

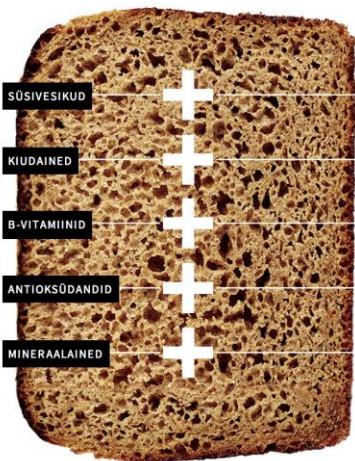
MINERAALAINED



VAATA TÄISTERA KASULIKKUST WWW.TAISTERA.EE



MIKS EELISTADA TÄISTERA PAGARITOOTEID?



MIKS EELISTADA TÄISTERA PAGARITOOTEID?

Täisteras on suur hulk kiudained, B-vitamiine, antioksüdante ja süsivesikuid. Süsivesikud on organismi põhiliseks energiaallikaks, kiudained aitavad kaasa sooletalitlusele, B-grupi vitamiinid toetavad normaalset närvisüsteemi talitlust, tõstavad stressitaluvust, parandavad nägemist jpm, antioksüdantidel nagu E-vitamiin on vähkkasvajate vastane toime.

MIS ON TÄISTERA PAGARITOODE?

Toiduliit: Koolitoit peaks sisaldama rohkem täisterast pagaritooteid

Kolmapäev, 03 Oktoober 2018 08:12 Kirjutas Võrumaa Teataja

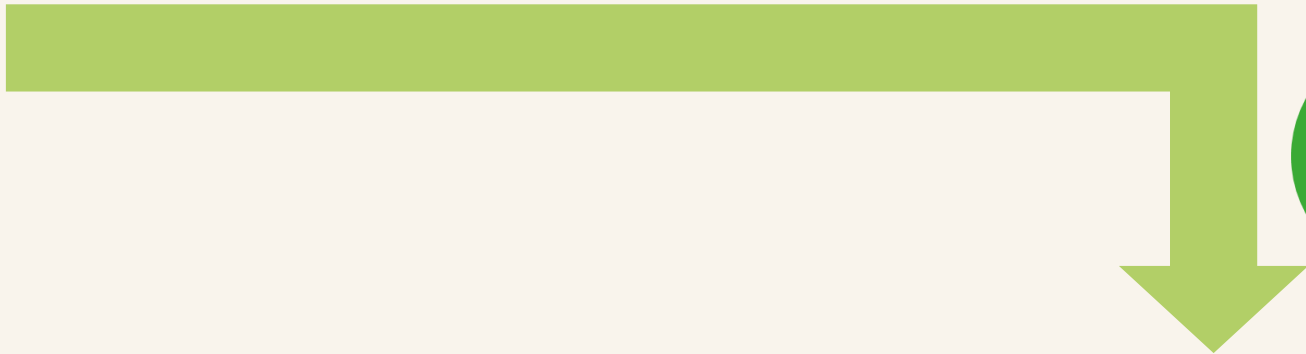


Eesti Toiduainetööstuse Liit viis koolitoitlustajate seas läbi täistera pagaritooteid ja nende kasutamist käsitleva uuringu, mille tulemustest selgus, et 90% koolitoitlustajatest eelistab menüüde kokkupanekul täisteratooteid.

Uurinule vastanud ettevõtted toitlustavad kokku 185 kooli ja koolieelset õppeasutust. Kuigi enamik vastanutest pidas



2014






2019










Vastavalt Hea tava kokkuleppele
 on täisterast ja pagaritootes kasutatud teraviljast vähemalt 50% täistera

**50%
TÄISTERA**

TERAVILJALIST
 TÄISTERAST JA PAGRITOOTEST

Täistera osakaal		Kiudained	Süsivesikud	sh suhkrud	
96 %	 Palaleib	LEIBURI OATFIT KAERASÜDA 100% kaerast pala, sisaldab 3% kolesterooltasest alandavat beetaglükanaani	10,6	24,6	0,6
74 %	 Palaleib	RUKKIPALA HÕRK JA ÕHUKE Juuretisega täistera-rukkileib, ilma lisatud suhkruta, eriti õhukese villuga	13	53	1,1
67 %	 Palaleib	RUKKIPALA Juuretisega täistera-rukkileib, ilma lisatud suhkruta	10	48,4	0,8
57 %	 Vormileib	LEIBURI RUKS VORMIL.VIIL Pehme ja aromaadne täisterajahuga rukki-vormileib rukkijuuretise ja -puistega	7,4	47,7	4,6
56 %	 Röst	LEIBURI RÖST TÄISTERA Päevalille-, meloni- ja linaseemnete (12%) ning täisterarukkiga tume röstsa, eriti õhukese villuga	6,6	36	2,4
55 %	 Rukkileib	LEIBURI RUKS Pehme ja aromaadne täisterajahuga rukkileib rukkijuuretise ja kliipuistega	7,6	43,5	4,2
53 %	 Palaleib	LEIBURI RUKSI PALA Pehme ja aromaadne täisterajahu ning juuretisega rukkileib	7,5	44,8	4,1
51 %	 Röst	LEIBURI SAIB 100% rukkijahust röst, mis ühendab saia pehmuse ja leiva kasulikkuse	8,9	38	3,5
51 %	 Röst	OATFIT KAERARÖST Unikaalselt kõrge kaera- ja valgusaldusega röst	6	37	2,6
51 %	 Röst	KULDNE TÄISTERASEPIK Sisaldab peeneks jahvatatud täisterajahu määral, mis on piisav selle organismile kasuliku mõju avaldamiseks (51%), kuid on säilitanud maheda klassikalise salamaits.	5,5	44	4,1

Täistera osakaal		Kiudained	Süsivesikud	sh suhkrud	
79 %	 Palaleib	JUURIKA TÄISTERA PALALEIVAKE KIKERHERNE, PORGANDI JA KÕRVITSA-SEEMNETEGA Enam kui 1/3 tootest moodustavad juurviljad, muutes leiva tervislikumaks ja toitvamaks.	10	40	6,2
70 %	 Palaleib	JUURIKA TÄISTERA PALALEIVAKE LÄÄTSE JA BATAADIGA Tootes kasutatud teraviljast 100% on kaer. Enam kui 1/3 tootest moodustavad juurviljad, muutes leiva tervislikumaks ja toitvamaks.	7,5	32	2,7
51 %	 Sai	TÄISTERA KODUSAI Toode on kiudaine- ja valguallikas ning madala suhkrusisaldusega.	5,3	49	2,5
51 %	 Palaleib	JUURIKA TÄISTERA PALALEIVAKE PEEDI JA PORGANDIGA Enam kui 1/3 tootest moodustavad juurviljad, muutes leiva tervislikumaks ja toitvamaks. Ei ole lisatud E-aineid.	8,1	39	1,9
51 %	 Palaleib	JUURIKA TÄISTERA PALALEIVAKE PASTINAAGI JA PORGANDIGA Enam kui 1/3 tootest moodustavad juurviljad, muutes leiva tervislikumaks ja toitvamaks. Ei ole lisatud E-aineid.	7,5	39	2,3
51 %	 Röst	FINEST MAAKODU 5-VILJASEPIK Kiudaineallikas. Valgurikas. Ei ole lisatud E-aineid. Väheste suhkrusisaldusega. Sisaldab 5 teravilja täisterahelbeid.	4,5	40	3
51 %	 Röst	KODUSAI TÄISTERA RÖST Toode on kiudaine- ja valguallikas ning madala suhkrusisaldusega.	5,1	47	2,3

Täistera osakaal		Kiudained	Süsivesikud	sh suhkrud	
100 %	 Röst	PAGARI RÖST TÄISTERA Tootes kasutatud jahudest 100% on täisterajahu. Parim Pagaritoode 2017	7,7	47	3
84 %	 Sepik	TÄISTERA SEPIK Valge suhkruga asemel on magususe andmiseks kasutatud õuna-siirupit ja mett ning lisatud idandatud rukki- ja nisuterasid ning chia seemneid.	6	49	3,8
68 %	 Palaleib	RUKKITASKU Ilma lisatud suhkruta rukkijahust klassikaline palaleib.	10	48	0,6
64 %	 Palaleib	TÄISTERA KAERATASKU Täisterakaerajahu ja helbed ning kliid sisaldavad beetaglükanaani mis vähendab kolesteroolitaset, lisaks on tootes 21% koostisest terasid ja seemneid.	7,7	47	4
62 %	 Palaleib	TÄISTERA TASKU Kergitatud traditsioonilise juuretisega, ilma lisatud pärmiga, Täistera Tasku sisaldab 23% terasid ja seemneid.	7,5	42	3,7
54 %	 Kukkel	KANEPISEEMNE-TATRA PEHMIK Kanepiseemned sisaldavad kuni 35% õli ning selles on ideaalne inimese kehale vajalike Omega-3 ja Omega-6 rasvhapete suhe (3 : 1).	9,7	47	4,1
52 %	 Kukkel	PEEDI-PORGANDI PASTINAAGI-PIHLAKA PEHMIK Lisaks täisterajahule on tootes lausa 30% köögivilju, Pehmiikule annab magususe juurviljade loomulik magusus ja loomulikult magus õunasiiirup.	11	42	7,1

<https://toiduliit.ee/taistera/>





TULEMU
S



Leibur



AEG

TÄIS-
TERA





Ettevõtluse ja
ühiskonna sidusus

2. Leiburi Rukkipala

Kodumaine rukis + Eesti 100



Kaasuse taust, eesmärgid, järeldused.

- Aasta oli 2016.
- MADE IN KODUMAAL on kiire globaliseerumise taustal kaasaegne makrotrend (mitte ainult Eestis).
- **Eesti 100 on silmapiiril, Leibur soovib anda Eesti ühiskonnale lubaduse, et Rukkipala on valmistatud kodumaisest rukkist.**
- Pealtnäha lihtne lubadus , mille Leibur lõpuks ka andis, viis meid (eneselegi mõneti ootamatult) avastusretkele, mis kattis kogu *field to fork* tarneahelt (ja hea et nii läks!) ning tegi meid olulisemalt teadlikumaks “ülavoolu” tarneahela töökorraldusest ja detailidest
- Ootamatu võimalus: Eesti Rukki Selts algatas kampaania 100 RUKKIPÕLDU, 1 000 000 RUKKILEIBA ning kutsus Leiburit aktsiooniga liituma. Selliseid pakkumisi ei tehta just tihti! Brändi arendamise, konkurentsieelise saavutamise ja ühiskondliku kandepinna loomise seisukohast ülihea võimalus, mida ei tohi raisata.
- Koalitsioon: Eesti Rukki Selts, Eesti Põllumeeste Keskliit + Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda, Tartu Mill, Leibur



Leiburi Rukkipala

Rukkipala – populaarseim rukkileib Eestis.

Rukkipala perekonna klassikaline versioon.

Parim Pagaritööde 2004. Parim Toit Tervisele 2004.

TOP1 palaleib Eestis, kõikide leibade TOP1.

Tunnustatud Eesti Maitse kvaliteedimärk 2018.

Eesti Parim Toiduaine 25 Grand Prix.



2016



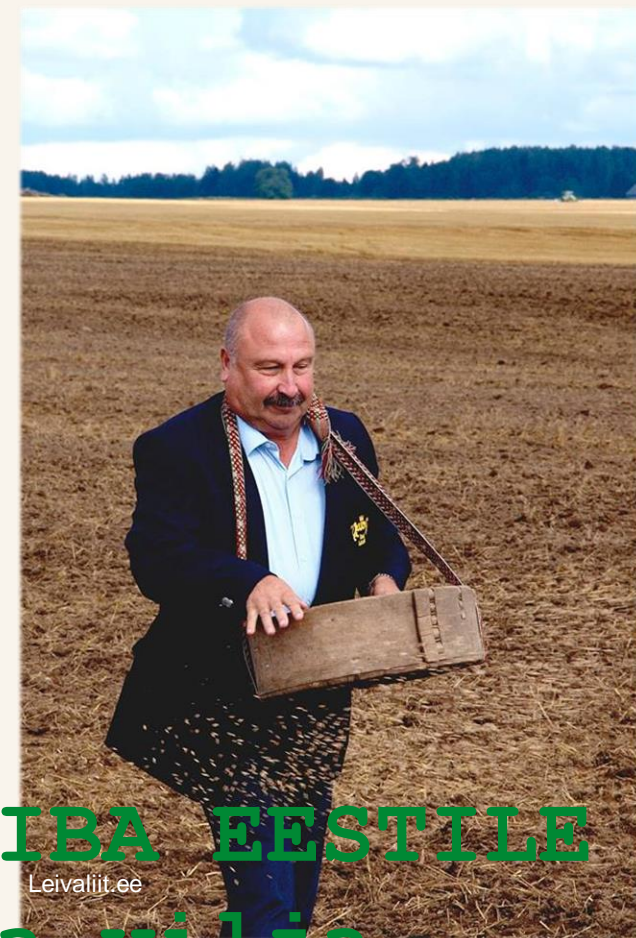
Pollumajandus.ee



Ev100.ee



Leivaliit.ee



Leivaliit.ee

100 RÜÜPKÜLLA JA MILJON JUUBELILEIBA EESTILE
koostöölepe allkirjastamine ja vilja
külvamine



2017



m.maaleht.delfi.ee



m.maaleht.delfi.ee



m.maaleht.delfi.ee



Delfi.ee

Juubelivilja lõikus Simunas. Praktilised kokkulepped Tartu Milliga



2018



Rukkipala Eesti 100. Pääsukese märk =
kodumaine rukis - tõendatud ja kontrollitud



**Rukkipala: puhtast Eesti rukkest, talust
toidulauale.**



2019



POPULAARSEIM RUKKILEIB EESTIS
Rukkipala

LEIBURI RUKKIPALA 330 g/12 viliu

KOOSTISOSAD: täisterarukis 50% (õigatud tera, jahu, linnasejahu), vesi, nisujahu, kartulihelbed, pärm, nisuglutteen, sool, jahu parendaja askorbiinhape. Traditsiooniliselt kääritatud rukkijuuretsesega.

СОСТАВ: цельное ржаное зерно 50% (нарезанное зерно, цельнозерновая мука, солодовая мука), вода, пшеничная мука, картофельные хлопья, дрожжи, пшеничный глютен, соль, улучшитель муки аскорбиновая кислота. Традиционное брожение с использованием ржаной закваски.

Allergeenid on koostises välja toodud tugevas kirjjas.
Аллергены в составе приведены жирным шрифтом.

- 67% teraviljast täisterarukis
- 100% ilma lisatud suhkruta
- Kludainerikas (>6 g/100 g)
- 67% цельное ржаное зерно
- Без добавления сахара
- Высокое содержание клетчатки (>6 г/100 г)

Toode sisaldab keskmiselt	100 grammis	1 villus (27 g)
Energia	1999 kJ / 260 kcal	297 kJ / 70 kcal
Rasvad	1,4 g	0,4 g
- nistest kääritatud rasvapid	0,3 g	0,1 g
Süsivesikud	48,4 g	13,1 g
- nistest suhkruid	0,0 g	0,2 g
Kiudained	10,0 g	2,7 g
Välgid	4,5 g	2,3 g
Sool	1,2 g	0,3 g

2 villust saad 5,4 g Kludaineid
2 lõmmika kogus 5,4 g клетчатку

Pahtimismeinimisvõimalused: Hakkida kühveliga ja jähveta. Väike toode võib ka kühvelitõmbes ja raskesões. Mõnikord juhtub, et toode on veidi niiskem. Sõltumata toote niiskusest ei ole see kahjulik. Срок годности: на упаковке пакета. Хранить в сухом и прохладном месте. Срок хранения продукта также для заморозки и хранения в течение трех месяцев. Разморозить продукт и выпечь не замораживая.

Valmistaja: AS Leibur, Lõuna 1, 12610 Tallinn, Tel 650-4777, www.leibu.ee 4 740072 130514

Hõõrkeemilise ja/või leiburi kasutamisel pakendit lihtsalt loobuks täielikult kogumispunkti või konteinerisse. Берегите упаковку и сдайте ее упаковку Leibur для вторичного использования в ближайший пункт сбора или контейнер для переработки.

Rukkipala

**RÖSTI
PALA POOLED
KOOS**



Rukkipala on uuenenud, aga lubadus kodumaisest rukkest peab jätkuvalt



LÕPPSÕNA

Mõista oma ettevõtte väärtusi ja ühiskondliku rolli ning seosta need oma igapäevase äritegevuse ning kommunikatsiooniga.

Võta lahendamiseks ette mõni suurem, olulisem teema ja loo liit selle lahendamiseks

Pööra tähelepanu detailidele ja ole 100% kindel selles mida Sa lubad

Suured teod nõuavad palju aega ja sihikindlust

Täna tähelepanu eest!

