



VAVESAAREN TILA

Gourmet from Finland

VAVESAARI LUO MAKUMUISTOJA ASIAKASKOHTAAMISIIN

Niin matkailussa kuin reseptiikassa erottuvuustekijät asuvat pienissä yksityiskohdissa. Vavesaaren makumaailma syntyy aitoudesta, perinteistä, puhtaiden metsien marja-aarteista ja luonnonmukaisten viljelysten sadoista. Tuotteissamme on aina mukana ripaus aamukastetta, kesätuulta ja aurinkoa.

Teemme työtämme juuret maassa, rakkaudesta luontoon ja sen makuihin. Tämän rakkauden voit myös maistaa gourmet-herkuissamme, joilla haluamme luoda ihmisille makumuistoja suomalaisesta luonnosta.

VAVESAARI.FI

Taina Laitinen | +358 40153703
Vavesaaren Tila Oy | Kustaantie 7 | 19600 Hartola

Historiikkiä



Vavesaaren Tila on monialainen Etelä-Savolainen luomumaatila joka ollut luomussa vuodesta 2003. Elintarvikkeita on jalostettu vuodesta 2000 vähittäiskauppaan. Lisäksi tilalla mökkivuokrausta 4 talviasuttavan mökin verran ja peltoviljelyssä mansikkaa, pensasmustikkaa, omenaa vähän vadelmaa ja muita marjoja. Myslit tulivat kuvioihin v. 2002, 2004 saimme konepakattavat rasiat ja ensimmäiset luomumustikka- ja tyrnimyslän markkinoille.

Ruuhkavuodet



Monta vuotta mentiin pienin askelin ja paljon työllä eteenpäin, v.2004 oli lapset 4, 6 ja 8 vuotiaita ja kaksi isoa mökkiä juuri valmistunut. Vuonna 2009 Keskolta ja silloiselta Stockmannilta pyydettiin tuotteemme valikoimiin ja niinpä päätin perustaa osakeyhtiön jatkojalostuspuolelle

Vavesaaren Tila oy



2010 vuoden alusta aloitti toimintansa Vavesaaren Tila Oy ja jalostustoiminta siirtyi sen alle. Kotona olleet elintarviketilat alkoivat jäämään pieniksi. Vuonna 2011 minulle tarjottiin luomujalostusyriytystä ostettavaksi ja yrityskauppoihin päädyttiin syksyllä 2011.

Tuoterepertuaarimme laajeni mysleistä ja mehusta , makeisiin, hilloihin ja glögeihin.

Tuotantomme muutti syksyllä 2011 Kangasniemelle n. 700 neliön tiloihin jossa aloitimme oman tuotannon lisäksi myös rahtimehustuksen kuluttajille ja toisille jalostajille.

Pioneerityötä



Olen tehnyt pioneerityötä useammalla saralla yrteistä mysleihin ja mökkiyrittäjyyteen pienellä paikkakunnalla. Yrteistä on luovuttu allergioiden ja käsityövaltaisuuden vuoksi. Nyt 20 vuotta myöhemmin alkaa vihdoin luonnonyrtit ja viljellytkin olla arvossaan. Omia jalosteita meillä tällä hetkellä tukkuhinnastossa n. 30 kpl joista uusimmat eivät ole luomua: Kuohujuomat, Karu Kauragranola, pienet 0,25 litran mehut, Pyrytoti. Luomua ovat 3 myslä, hillot ja makeiset 6 laatua, mehut: mansikka ja raparperimehu sekä glögit.

HARTOLA



Kesäkuun alusta muutettu uudempiin tuotantotiloihin Hartolaan. Toimimme Vuohelan Herkun entisessä kiinteistössä, jossa meillä hyvät pakastin tilat, siistit tuotantotilat ja hyvät logistiikkayhteydet.

Tänä päivänä




Tuotteita on liikaakin ja niistä pitäisi reilusti karsia. Viimeisien vuosien aikana olen yrittänyt pitää omien tuotteiden kohdalla vähän jarrua pohjassa ja pikemminkin on panostettu toisten tuotteiden rahtityönä valmistukseen ja tuotekehityksessä avittamiseen. Teemme esim. marjanviljelijöille tai torikauppiaille heidän marjoistaan mehuja ja personoituja etikettejä. Teemme rahtivalmistusta mysleissä ja mehuissa ym., mielellään täysiä työpäiviä yhtä tuotetta. Päämiehinä meillä mm. Taito-Itäsuomi, Knehtilän Tila, Jalon Mylly.

Vienti



Vientiä olemme opetelleet vähän koulun penkillä ja käytännössä osallistumalla kansainvälisille messuille mm. Terra Madre Italia, Pariisin Herkkukylä, Saksa Bio Fach , Bio Nord ja Grüne Woche. Niistä on saatu kokemusta siitä mitä kannattaa yrittää tarjota ja tutkittu samalla mitä kyseisissä maissa on tarjolla. Joka maassa ja joka ostajalla omat odotuksensa siitä millaisia tuotteita kuluttajat haluavat.



Luomu

Luomun kasvun näen olevan mahdollista tuotteissa joissa hinta ei nouse juurikaan tavanomaista tuotetta kalliimmaksi tai tuotteessa joku uusi erityisominaisuus sen käyttäjäryhmälle. Esim runsas proteiinin tai vegaanituotteet, keruutuotteet.

Luomun valvontaan toivon yhä maalaisjärkeä, itseisarvo ei ole pykälien täyttäminen vaikeimman kautta ja yrittäjän syyllistäminen. Jos luomu yrittäjä saa hyvillä mielin tehdä rehellisenä työnsä luomulla on mahdollisuudet lisääntyä.

PALVELUKOKEMUS SYNTYY MAUKKAISSA YKSITYISKOHDISSA.



LAATUA JA LUOMUA MAKUJEN SINFONIAAN

Erottuvuustekijät asuvat pienissä yksityiskohdissa. Autamme luomaan vaihtuvuutta ja erottuvuutta sesonkeihin laajan luomu- ja lähituotteidemme valikoiman avulla.

- Premium luomu myslit
- Lämpimät tai kylmät marjaisat juomat
- Marja hillot, marmeladit ja hyytelöt.
- Marjamarmeladit



TARINOITA ASIAKASKOHTAAMISIIN

Arvokkain asia, jota voimme antaa ihmisille on muisto kohtaamisestamme. Vavesaaren tuotteilla on helppo luoda pieniä lisäarvoa tuottavia ja erottuvia kohtauspisteitä asiakkaille.

- Laadukkaat makutuotteet gift shoppeihin.
- Omat brändätyt private label tuotteet.
- Pienet give away tuotteet tai makumaistiaiset.
- Uudet tuoteideat ja tarinalliset lähituotteet.

Pitkäjänteisyyttä



Täytyy varautua siihen että ostajan alkuinnostuksen jälkeen hinta on aina ratkaiseva tekijä. Neuvottelut pitkiä, vuodessa jos saat kaupat aikaiseksi niin hienosti on pullat uunissa. Suomalaisille elintarvikkeille on kysyntää ja pienillekin yrityksille kasvumahdollisuuksia viennin kautta. Maalaisjärki, varovaisuus tulee säilyttää kaikkien vientikonsulttien kanssa ja ostajien kanssa.

Kun oikea asiakas vientimarkkinoilta löytyy kaupankäynti voi olla paljon taloudellisesti kannattavampaa kuin kahden ison kauppaketjun kanssa taistelu Suomen markkinoilla.

NYT ON OIKEA HETKI LUOMULLE