



Bedriftspresentasjon: Santa Maria

Santa Marias suksesshistorie startet for nesten hundre år siden. Målsetningen har vært klar lenge: Å bli best på krydder og alle typer smakstilsetninger. I dag er Santa Maria-konsernet en av Europas ledende produsenter av krydder og smakstilsetninger og et av Sveriges viktigste selskaper innen eksport av næringsmidler.

I dag

I dag er den tidligere familiebedriften Santa Maria et europeisk konsern med hovedkontor i Mölndal, Sverige og ca. 1300 ansatte. I 2007 hadde Santa Maria en omsetning på rundt 390 millioner euro.

Santa Maria eies (80%) av det finske Pauligkonsernet, som har et sterkt fokus på kaffe, etnisk mat og smakstilsetninger. Santa Maria AB har i lang tid vært markedsleder i det nordiske landene og er representert i mer enn 35 europeiske land, blant annet Frankrike, Italia, Spania, Portugal, Polen, de baltiske landene, Belgia, Nederland, Tyskland, Sveits og Russland. Strategien for den fremtidige utviklingen er klar: Santa Maria skal bli størst på meksikansk mat i hele Europa. I Nord-Europa skal Santa Maria styrke sin posisjon innen krydder og thailandsk og indisk mat.

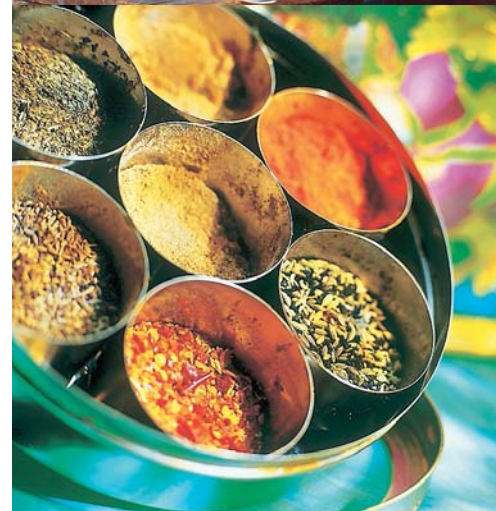
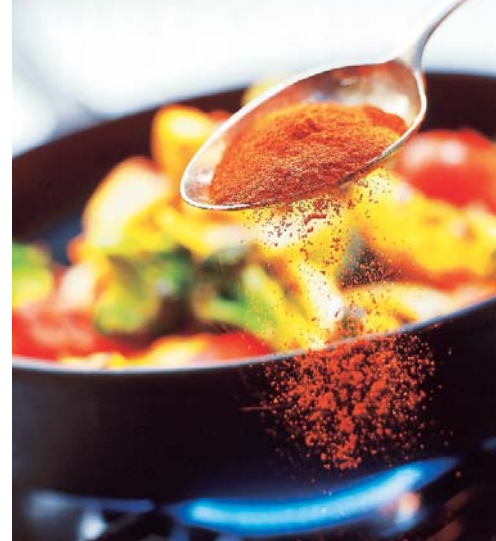
Historie

Det hele startet i 1911, da Frans Leon Berg åpnet en liten te- og krydderbutikk i Gøteborg. Han drev butikken inntil sin død, da butikken ble overtatt av familiene Nordlund og Falk, som ga butikken navnet "Nordfalks". I 1946 kjøpte Armin Mattson og hans kollega Hugo Lundgren en andel i selskapet og la dermed grunnlaget for dagens selskap. De investerte i moderne maskiner, og Mattson tok initiativet til et samarbeid med ICA. Nordfalks vokste og ble etter hvert den største krydderprodusenten i Sverige.

Armins sønn, Lars Olof Mattson, overtok selskapet i 1968. Selskapet hadde da en omsetning på 854 000 euro. Da han gikk av som administrerende direktør 36 år senere, hadde Santa Maria en omsetning på mer enn 214 millioner euro. Det var mange høydepunkter i den perioden, men det viktigste var nok lanseringen av Santa Maria Tex Mex på nittitallet. Da Santa Maria introduserte Tex Mex-konseptet, var markedet for denne typen mat i Sverige relativt lite. På den tiden spiste svenskene Tex Mex-mat for rundt 7,5 millioner euro per år. I dag utgjør markedet 9,7 millioner euro, og Santa Maria er den største aktøren med en markedsandel på 60 prosent.

Virksomhetsområder

En av Santa Marias målsetninger er at så mange som mulig skal få smake all den spennende maten som finnes i verden. Derfor konsentrerer selskapet seg om to virksomhetsområder: dagligvare og food service. Dagligvaremarkedet er det dominerende virksomhetsområdet, og her finner man alle selskapets produktkonsepter. På food service-siden har Santa Maria spesialtilpasset sine krydderblandinger og konsepter for å møte behovene til restauranter og storkjøkken. På dette området er Santa Maria det ledende merket i det nordiske markedet.





Produkter

Krydder har alltid spilt en sentral rolle i Santa Marias virksomhet og har også dannet grunnlaget for selskapets andre konsepter. Hovedfokuset i Santa Marias virksomhet er å finne nye, spennende smaker, retter og matvaner som bidrar til å forbedre markedet og gjøre matlagingen lettere. Vår nysgjerrighet og inngående kunnskap om krydder og etniske matretter gjør det mulig å stadig utvikle nye inspirerende og smarte konsepter som inkluderer smaker fra alle de fire verdenshjørnene. I dag har Santa Maria samlet mange sterke produktkonsepter under Santa Maria-varemerket.

Santa Maria Krydder er et av hovedkonseptene og det ledende merket på det nordiske markedet. Sortimentet omfatter nesten 100 forskjellige krydder og danner grunnlaget for alle smakstilsetningsproduktene som finnes i de andre konseptene.

Santa Maria BBQ er det ledende sortimentet av grillprodukter på det nordiske markedet. Konseptet omfatter marinader og sauser til alle typer grillretter. Med våre grillprodukter er du garantert suksess på grillfesten.

Santa Maria Tex Mex er det ledende sortimentet av meksikanske produkter både i de nordiske landene og i andre deler av Europa. Det omfatter et bredt utvalg av tacoskjell, tortillas, krydderblandinger, salsaer, taco chips og mye mer. Tex Mex-konseptet ble lansert i 1991 og ble raskt en stor suksess. Hvert år blir det produsert rundt 200 millioner tortillas ved fabrikken i Vadensjö, Scania, og det produseres 85 millioner tacoskjell i Mölndal. Høsten 2006 ble det lansert et nytt konsept innenfor det veletablerte Tex Mex-konseptet: de trendy Red Fusion-produktene. Her finner man blant annet blant annet tortillas, salsaer, krydderblandinger og drinkmikser.

Santa Maria Thai er produkter med eksotiske, thaiinspirerte smaker. Konseptet ble lansert i 2001 og ble raskt en suksess. Med disse produktene kan du raskt og enkelt lage populære thairetter hjemme på ditt eget kjøkken.

Santa Maria India er det siste tilskuddet til våre etniske konsepter. Her finner du alt du trenger for å lage ekte indisk mat i en håndvending.

Kvalitet og verdier

Kvalitet for oss

Kvalitet er et nøkkelord for hele organisasjonen. Det omfatter alt som kunden opplever i møtet med oss, selv om det ikke kan ses eller føles. Her inngår blant annet produktsikkerhet, at vi har spennende produkter og inngående kjennskap til ulike smaker, at kundeklager blir håndtert på en tilfredsstillende måte, at vi har høy leveringssikkerhet og god service. Alle våre produksjonsanlegg er sertifisert i henhold til BRC (British Retail Consortium).

Høy kvalitet og god smak

Vår målsetning er å kun lansere produkter som er bedre enn konkurrerende produkter på markedet. Det blir gjennomført smakstester både med kvalifiserte, interne testpaneler og uavhengige, eksterne kundepaneler. Disse blindtestene sikrer produktets kundegodkjennelse før det lanseres på markedet. Vi er ikke kun opptatt av smaken. Vi er like opptatt av produktets utseende og forpakning og vår evne til å møte kundenes krav.

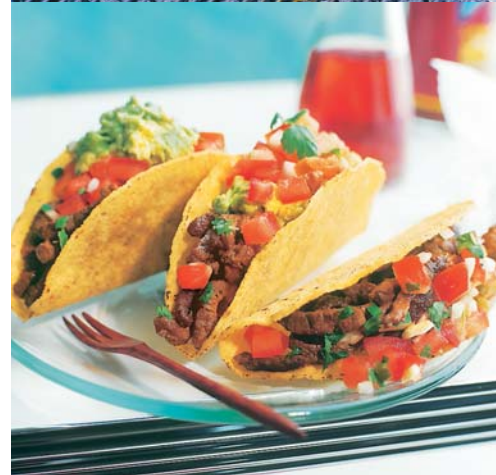
Produktutvikling - en smak av fremtiden

Vi jobber med kreativ smaksutvikling. Det er derfor en selvfølge for våre innkjøpere og produktutviklere å lete etter nye kilder, autentiske smaker, tradisjoner og de beste råvarene på forskjellige steder over hele verden.

CSR: Corporate Social Responsibility

Selskapet har utviklet seg fra en svensk krydderprodusent til et internasjonalt selskap som fokuserer på spennende smaker og etnisk mat. Vi har alltid vært interessert i og nysgjerrig på våre omgivelser, og dette er en av grunnene til at vi har gått nye veier.

Santa Maria ønsker å spille en aktiv rolle i samfunnet, og vi har derfor involvert oss i en rekke CSR-prosjekter. CSR står for "Corporate Social Responsibility" og innebærer i praksis at man har





en etisk ansvarlig holdning som gjennomfører selskapet og forholdet til omverdenen. Vi har etablert et langvarig samarbeid med tre organisasjoner som jobber med saker som vi er spesielt opptatt av:

Redd Barna Sverige: fordi de gir betingelsesløs hjelp til barn i hele verden, uavhengig av nasjonalitet, kjønn eller alder.

Svenska Canderfonden: på grunn av deres utrettelige folkehelsearbeid og ønske om å løse kreftsykdommens gåte og gi støtte til kreftsyke.

Round Table Palm Oil Project (RSPO): på grunn av deres utrettelige arbeid for en mer bærekraftig produksjon av palmeolje.

Helse

Gleden over god mat skal også innebære at du føler deg vel når du har spist. De viktigste ingrediensene i de fleste av Santa Marias produkter er alltid ferskt kjøtt eller friske grønnsaker. Dermed motbeviser man myten om at rask og lettlaget mat ikke kan være næringsrik.

Ingen transfettsyre

Ingen av våre produkter inneholder transfettsyre. I 2004 startet vi en gjennomgang av alle våre oppskrifter og produksjonsprosesser for å fjerne transfettsyre, som fantes i noen av våre produkter. Etter 2005 har ingen av våre produkter inneholdt transfettsyre.

Hva er transfettsyre?

Transfettsyre er en spesiell type umettede fettsyrer. Transfettsyre finnes naturlig i melk og kjøtt fra drøvtyggere, men dannes også ved herding av fett i industrielle prosesser. Akkurat som mettet fett øker transfettsyrene det dårlige kolesterolet i blodet, samtidig som det gode kolesterolet reduseres. Dette øker risikoen for hjerte- og karsykdommer. Man bør derfor redusere inntaket av mettet fett og transfettsyre.

Naturlig fritt for gluten

For å kunne merke produktene med "Naturlig fritt for gluten", må man ha godkjente produksjonsanlegg som ikke håndterer råvarer som inneholder gluten. I Sverige gis denne godkjenningen av det svenske mattilsynet (Livsmedelsverket). I tillegg må man få tillatelse fra den svenske cøliakforbundet (Svenska Celiakiförbundet) for å bruke deres merke "Naturlig fritt for gluten".

Verdt å vite

På 1400-tallet reiste Christopher Columbus ut for å finne sjøveien til India. Målsetningen var å finne en raskere og kortere transportrute for krydder. Skipet han reiste med het Santa Maria. I begynnelsen var dette skipet en del av selskapets logo, men dette ble etter hvert fjernet. Både den originale logoen og de klassiske krydderglassene ble i sin tid skapt av den berømte designerduoen Sigvard Bernadotte og Acton Bjørn.

De første tegnene på at menneskene har brukt krydder i maten, kan dateres 6000 år tilbake i tid. I Egypt er det funnet papyrusruller som nevner krydder som merian, mynte og kanel.

En gang i tiden var krydder svært verdifullt. På slutten av 1300-tallet måtte man i Tyskland betale sju okser for en halv kilo muskat og en sau for en halv kilo ingefær.

For mer informasjon ta kontakt med:

Henrik Billger, Global Marketing Director, Santa Maria AB
Tlf.: +46 031 67 42 00, henrik.billger@santamaria.se
www.santamariaworld.com

