

Smakfabriken

ASM

FOODS

Hur framtiden ser ut
beror på vem du
frågar **SIDAN 3**

Låt oss tillsammans
utveckla morgondagens
favoriter **SIDAN 5**

IT'S ALL ABOUT TASTE AND INNOVATIONS





Visst har vi tusentals färdiga smaker att erbjuda. Men framtiden byggs sällan bara av det som redan finns. Framtiden byggs av trender och konsumentens preferenser. Det vet du förstås. Vi vill bara tala om att vi på ASM Foods också gör det.

Hur framtiden ser ut beror på vem du frågar

Aldrig tidigare har förändringarna inom livsmedelsindustrin varit så stora och snabba som idag. De globala koncernerna växer och de små företagen blir allt färre. De europeiska länderna har avreglerats och blivit en enda gemensam marknad.

Vad har det med oss att göra? Svaret är enkelt, om än inte uppenbart. Förändringarna har paradoxalt nog ökat konkurrensen och företagen "tvingas" fokusera på kundens behov, istället för på produktion. Att känna konsumenten har blivit avgörande för företagets konkurrenskraft. Inte bara hennes smakpreferenser, utan även hennes värderingar.

Vi finns inte längre bara i livsmedelsbranschen, vi har blivit en del av upplevelseindustrin. Vi erbjuder inte längre bara smaker, vi försöker tillfredsställa traditionalisten, livsnjutaren och han som mest äter med ögonen. Till exempel.

Det i sin tur innebär att vi måste ha mer än smaker i bagaget. Vi måste känna konsumenterna. Dina konsumenter. Och hur de skiljer sig från dina konkurrenters. Med utgångspunkt från ert varumärke och er sortimentsstrategi.

Därför har vi en kontinuerlig dialog med dina, och dina konkurrenters, kunder. Via paneler, diskussioner, marknadsundersökningar – och enkla observationer direkt i butiken. Det är givetvis du som bäst kan förutsättningarna, men förhoppningsvis kan vi vara en kompetent och inspirerande partner.

Skillnaderna marknader emellan kan vara stora. Så oberoende av om du arbetar i ett globalt företag, eller i ett litet, kanske det finns behov av en ny lokal smak?

Att utveckla smaker är vår kärnverksamhet.



glass
bageri
mejeri
konfektyr

A woman with dark hair, wearing a light blue turtleneck sweater, is shown in profile, eating a cookie. She is holding a large, clear glass jar filled with cookies in her left hand. The scene is set indoors with warm, soft lighting. The text is overlaid in a white, cursive font.

*En helt vanlig dag
i Smakfabriken*

Låt oss tillsammans utveckla morgondagens favoriter

Utvecklingsavdelningen är hjärtat i vår verksamhet. Här var man först i världen med att utveckla chokladpellets för bagerier. Här tog vi på några intensiva veckor fram lakritspucken till Unilever. Nogger och Magnum krävde lite längre tid. Här föddes aseptisk choklad till mejerierna.

Det är här idéerna föds, testas, utvecklas, testas igen för att slutligen omvandlas till en rationell del av er tillverkningsprocess. Med utgångspunkt från ert varumärke, er sortimentsstrategi och konsumentens smaklökar.

Om du stiger innanför de hemligaste dörrarna vi har, den till vår utvecklingsavdelning, vet du aldrig vad som väntar.

Kanske träffar du produktioningenjörer som lugnt blandar, smakar och diskuterar för att skapa just din unika produkt. Kanske möts du av hets och stress, till synes på gränsen till kaos. Kanske möter du ingenting. Bortsett från den angenäma doften av söt frukt, vanilj eller choklad. Kanske är det när labbet är tomt som den sista pusselbiten faller på plats. Den som förvandlar ny smak till succé.

Vägen från idé till en färdig produkt är sällan den rätta linjen mellan A och B. Det är inte alltid så enkelt att prestera bra och kreativa lösningar. Idéer kommer inte flygande bara för att man gapar. Många gånger måste vi hämta ytterligare information om uppdraget, råvarorna – eller processerna i din egen verksamhet. Till syvende och sist är det ju i din produktion vår lösning måste fungera.

Verkar det luddigt? Planlöst? Det är det inte. Tvärtom. Vi följer en noga strukturerad arbetsmetodik. En metodik som tillåter kreativa inslag och avsteg. Smak är en upplevelse, en känsla. Det måste avspeglats även i utvecklingsarbetet.



När liten är precis lagom stor

Merparten av våra produkter är kundspecifika och drygt hälften går på export. Vi levererar till glassproducenter i ett trettiotal länder. Vi är marknadsledande i den skandinaviska bagerisektorn. Och på mejerisidan har vi på tio år utvecklats från en nationell leverantör till en europeisk aktör.

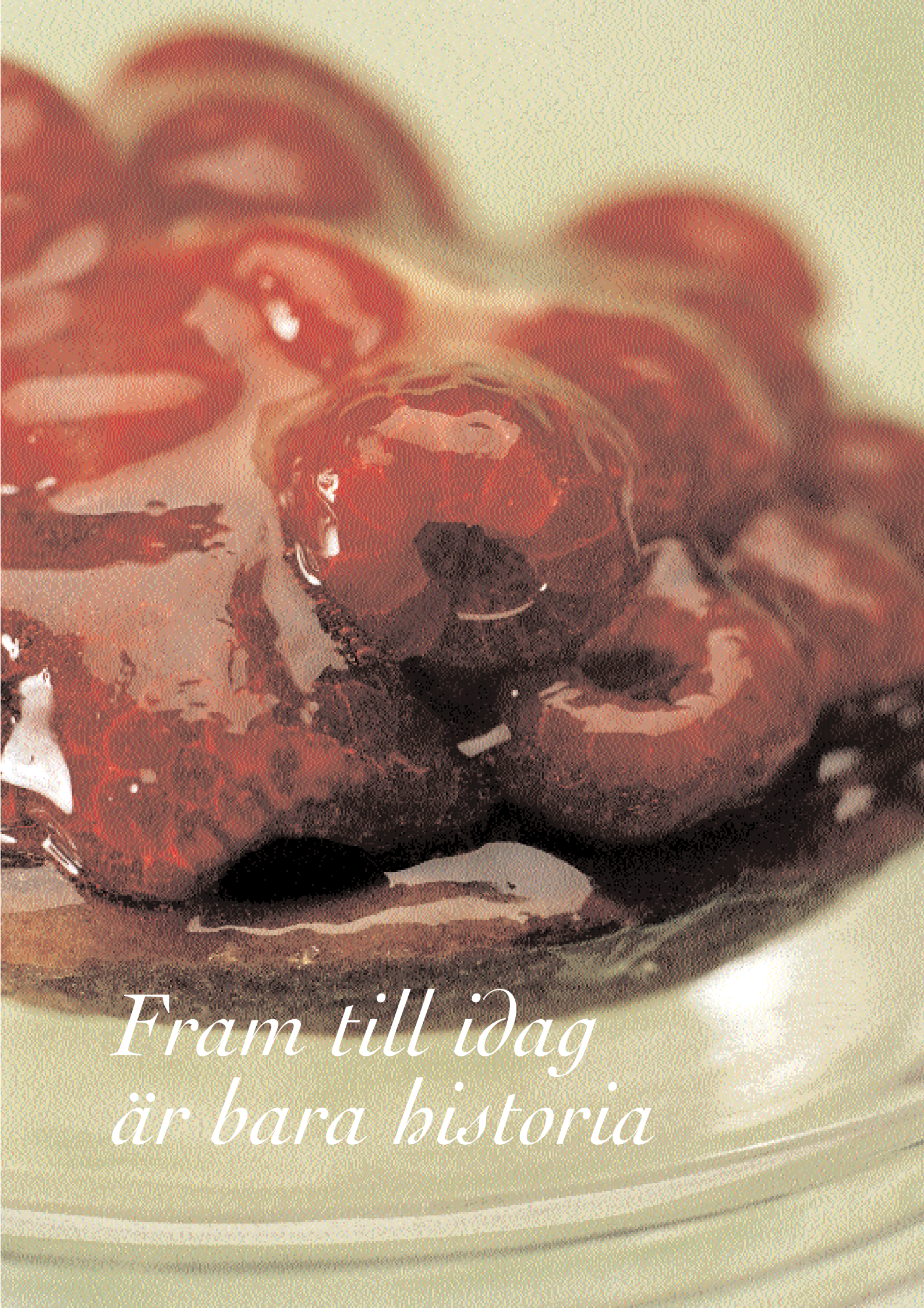
”Titta i backspeglarna, så ser du framtiden”, sägs det. Mest en floskel förstås, men några korn av sanning finns kanske ändå. I vår backspegel ser du ett företag som funnits i sextio år. Ägarbilderna har varierat, men verksamhetens inriktning har i stora drag alltid varit densamma. Idag ägs vi av den danska koncernen Carletti, med gedigen chokladkunskap som gemensam nämnare.

Vi har separata produktionslinjer för fett- och vattenbaserade produkter. Och som en av få tillverkare kan vi producera både kakao- och fruktbase-erade tillsatser. Det innebär att vi har den unika möjligheten att komponera smaker som kombinerar de båda tillsatstyperna.

Vi hör inte till de största leverantörerna av smaktillsatser. Och vill inte göra det heller. Om du ser till volym. Däremot har vi resurser väl i nivå med mastodonterna, när det gäller att utveckla nya smaker. Här kan vi dessutom erbjuda en snabbhet och flexibilitet som de stora har svårt att matcha. Både i utveckling och produktion av nya smaker.

Något hårddraget kan man säga att våra kollegors kärnverksamhet är produktion i långa serier, där produktutvecklingen är till för att trygga tillverkningen. För oss gäller det omvända. Produktutveckling är vår kärnverksamhet, kompletterad med tillverkning i lite mindre serier.





*Fram till idag
är bara historia*



bageri



glass



konfektyr



mejeri

Välkommen till Smakfabriken. ASM Foods avdelning för utveckling av framtidens favoriter.

ASM Foods AB
Box 505 • Kyrkogatan 26 • 595 29 Mjölby
Telefon 0142-890 00 • Fax 0142-892 19
www.asmfoods.com



**IT'S ALL ABOUT TASTE
AND INNOVATIONS**