



originalbagarn

## Affärsidén

*”Originalbagarn är ett svenskt EMV-bageri inriktat mot stora aktörerna vilka under eget varumärke vill förse marknaden med bröd av högsta kvalitet till konkurrenskraftiga priser.”*

Originalbagarn bakar bara på beställning

Originalbagarn bakar/benchar mot de 20-30 populäraste och mest sålda bröden i Sverige. Förebilderna är i första hand Pågen, Skogaholm och Fazer.

Originalbagarns eget EMV kallas för Sverigebagarn och kan lånas ut vid tillfälliga kampanjer och lanseringar.





## Bageribranschen...

## vår framtid

### Strukturproblem

Dyr distribution, höga löne-  
kostnader och höga råvarukostnader,  
låga marginaler och dyr  
returhantering.

### Expansion

Både genom egen tillväxt och  
förvärv av verksamheter med  
förändringsbehov

### Ökad konkurrens

Bake-off, butiksbagerier, pressade  
marknadsledare, lågprisimport.

### Efterfrågan

Vi bakar det som mest  
efterfrågas med utgångspunkt  
från topp 30 storsäljare

### Stagnation

Företagen som varit framgångrika  
genom decennier står inför stora  
förändringsbehov.

### Volymbransch

Varje svensk äter 50 kg bröd per år.  
Det blir 450 miljoner kilo och dryga  
8 MDR SEK i försäljning för bagerierna.

# EMV - Bageri i tiden

## Utveckling

I England står EMV (Egna Märkesvaror) för 40% av de stora kedjornas försäljning. EMV- marknaden omsätter idag 3-4 % av det industribakade brödet i Sverige.

## Kunder

Våra kunder är de stora livsmedelskedjorna och livsmedels-grossister som kan hantera de mindre kunderna.

## Kalkyler

Vår utgångspunkt är baserad på produktionskostnad. Verkliga kostnader plus vinst.

## Vem bakar vad

Olika bagerier har olika kapacitet och förmåga. Vi bakar bara sånt som är lämpligt för våra linjer och där vi kan erbjuda kostnadseffektiv produktion.

## Logistik & Marknadsföring

I ett EMV-bageri är det kunden som tar hand om frakter, plock, retur och marknadsföring av produkterna

## Produktutveckling

Originalbagarn har erfarenhet av mängder av olika bageriprodukter och kan hjälpa våra kunder att skapa en lämplig EMV produktmix.





# Varför efterfrågas EMV

- Det skapar egna varumärken
- Kedjorna minskar sitt beroende av de stora leverantörerna
- Blir billigare – bättre marginaler
- ”Butikstinat” – plockar upp efterhand det säljs i butik



# Slimmad organisation

## Fabrik i Växjö

Limpbageriet för både formbakat och lösbakat

## Fabrik i Nynäshamn

Sötebrödsbageriet för bullar i flera olika format

## Säljkontor i Helsingborg

Christer Lundh, försäljningschef

## Huvudkontor i Stockholm

Magnus Norbäck, VD och koncernchef  
Lotta Norling, COO

## Produkter

### Benchmarking

Jättetoast/Pågens jättetoast

Fröruta/Fazers Frökuse

XL-limpa/Pågenlimpan

Kanelbulle/Findus kanelbulle

Lussekatt som säsongvara

### Logistik

Leverans fritt kaj

Färskt eller fruset

### Bakdagar

Vi har beredskap för 24/7





## Originalbagarn med Nynäsbageriet

är det enda bageriet helt inriktat på EMV

- **De största.**
  - Pågen
  - Fazer,
  - Polarbröd
- **Butiksbakat** – framförallt ICA Maxi och City Gross
- **Bake Off** –produkter med frysta degämnen.
- Medelstora bagerier som **Östra Bageriföreningen** och **Södervidinge** producerar EMV på förfrågan men har mest egna lokala produkter.
- Lokala bagerier har egen distribution eller samdistribuerar med andra. Här finns **Alimenta, Europabagarn** och **Coop Bageri**.

## Ekologisk produktion

### HACCP

Alla hygienrutiner styrs av HACCP, ett av NASA utvecklat system för hygienisk behandling inom bl.a. Livsmedelsindustrin. Originalbagarn genomför både interna och externa utbildningar inom HACCP och har HACCP-möten som fast återkommande punkt i det lokala ledningsarbetet.



### KRAV och EU-lövet

Originalbagarn är Certifierat för Ekologisk produktion med EU-Lövet och har utvecklat ett sortiment Ekologiska produkter. Europalövet står för ekologiskt kvalitet. Symbolen får bara användas till livsmedel när producenten uppfyller alla EU-lagstiftningar inklusive ett certifieringssystem.



### BRC

BRC Globala standarden för livsmedelssäkerhet (Global Standard for Food Safety) har utvecklats av British Retail Consortium (BRC), som är en organisation för de största detaljhandelskedjorna i Storbritannien. Standarden är godkänd av detaljhandelsorganisationen Global Food Safety Initiative (GFSI).







## Omsättning, marginaler och strategi

- Budgeterad omsättning 2016 ca 80,5 Mkr
- Budget rullande 12 månaders 20161001-20170930 ca 120 Mkr
  - EBITDA: ca 8 Mkr

## Strategier mellan produktionsanläggningar för ökad lönsamhet:

- Den mest lämpade produktionsenheten får sköta tillverkningen
- Större volymer, lägre material- och råvarukostnader
- Bredare sortiment, lättare införsäljning