

Beofood tähyää yhä enemmän vientiin

Vahvaa kasvua vuosittain

**Simo Kattilakoski
KOKKOLA (KP)**

Vuonna 1993 perustetun kokkolalaisen Beofood Oy:n kasvuvauhti on ollut hurjaa. Beofood kasvaa vuosittain vähintään 30 prosentilla. Toimitusjohtaja **Ahmet Basaranoglu**n mukaan kovimman kasvuvuoden saldo oli 48 prosenttia.

– Vain yhtenä vuotena kasvumme on jäänyt alle 30 prosentin.

Yrityksen vauhdikas kehitys on sidoksissa kebabin suosin jatkuvaan kasvuun suomalaisten keskuudessa. Mutta Beofood valmistaa muutakin kuin kebapia, joka kuitenkin on yrityksen päätuote.

– Kebapia tuotamme sekä suurtiloiksille, ravintoloille että vähittäiskaupan kautta kotitalouksille. Nyt varsinkin kotitaloussektori kasvaa. Lisäksi valikoimaamme kuuluvat falafel-kasvispyörökät sekä kebapkastikkeet, myyntipäällikkö **Pete Okkonen** sanoo.

Tänä vuonna Beofoodin liikevaihto kohoaa 2,6 miljoonaa euroon. Heinolan teollisuusalueella toimiva yritys työllistää 14 henkilöä.

– Kun tulimme Heinolaan vuonna 2002, olimme alueen ensimmäinen yritys. Nyt meillä on jo paljon naapureita,

Basaranoglu viittaa alueen nopeaan rakentumiseen.

Beofood laajensi tilojaan jo vuonna 2005. Basaranoglu mukaan kylmävaraston tilat alkavat olla jo ahtaat.

Yritys on alansa markkina-johtaja Suomessa. Nopean kasvun on taannut yhteistyö S-ryhmän ja Tradekan yhteisen hankintayhtiön Inex Partner-sin ja K-ryhmän Ruokakeskon kanssa.

– Inexin ja Ruokakeskon osuus myynnistämme on 97 prosenttia. Ruokakeskolle teemme private label -tuotteita eli Pirkan nimen alla. Suurtalouspuolella vastaavat K-ryhmän tuotteet ovat Menun nimellä.

Nyt Beofood tähyää yhä enemmän myös vientiin. Yritys on mukana pohjalaisessa Ostrofood-renkaassa, jota vetää **Lena Karjaluo**to. Hän pitää Beofoodin mahdollisuuksia Ruotsin markkinoille hyvinä:

– Harva valmistaja voi esittää näin laajan tuotevalikoiman.

Tiistaina Beofoodilla juhliittiin ISO 22000 -laatusertifikaattia alan ensimmäisenä yrityksenä ei vain Suomessa vaan koko Euroopassa.

Lena Karjaluodon mukaan elintarviketeollisuuden hallinta- ja laatusertifikaatti onkin olennainen pyrittäessä kansainvälisille markkinoille.



Seija ja Ahmet Basaranoglun mukaan elintarviketeollisuudessa sertifiointi on välttämätöntä, jos tähtää vientiin.

Kuva: Jukka Lehojärvi

– Mitä kauemmaksi menään, sitä tärkeämpää sertifiointi on.

Samaa mieltä on kehittämisspäällikkö **Asko Mäyry** Foodwest Oy:ltä:

– Sertifikaatti on tärkein kaupankäynnin esteen poistamisessa. Se muodostaa yhteisen kielen eri asiakkaiden kanssa, hän sanoo.

Ahmet Basaranoglu mukaan sertifikaatti takaa esimerkiksi naudanlihan tuotantoketjun pelolta pöytään.

Kai Nygård sertifiointin tehneestä Bureau Veritaksesta sanoo Beofoodin toteuttaman laatu järjestelmän tunnustetun jo yli 40 maassa.

– Sen soveltamisalana on elintarviketurvallisuus ja takaa vaatimukset sen hallintajärjestelmälle. Tavoitteena on yhdistää Euroopan maiden laatu järjestelmät samojen kriteerien alle. Kaikki tähtää elintarviketieteen riskien minimointiin, Nygård korostaa.

Beofood käyttää nykyisin paljon tanskalaista naudanlihaa, koska esimerkiksi kotimaisen lihan saanti on tuotantopäällikkö **Marja Sivenin** mukaan kiven alla.

– Naudanlihaa tuotetaan meillä suhteellisen vähän ja se on esimerkiksi meidän tarpeisiimme usein liian rasvaista, Siven toteaa.