



EN BIT AV OPERAKÄLLAREN

Relansering av Gooh

Håll i er för nu kommer vi, på riktigt...

Gooh lanserades hösten 2005. Sedan dess har vi arbetat stenhårt med att förfina, förbättra och förändra oss själva. Det senaste året har vi arbetat med extrem fokusering och under 2010 händer en hel rad spännande, och affärskritiska, saker för företaget, däribland:

- **Försäljningsrekorden avlöser varandra**
 - Gooh har ökade i januari månad med 38 % jämfört med föregående år.
 - 59 % volymökning i februari jämfört med tidigare år!
 - Hela marknaden utvecklas, och vi är med och driver totalkonsumtionen.
 - Marknaden har öppnas upp för dagligvaruhandeln som en take-away-aktör.
 - Finns intresse för "äkthet", svenska råvaror och kvalitet. Man vill lita på vad man stoppar i sig. Vilket klykar väl i vad Gooh och Lantmännen står för.

- **Nationell expansion från vecka 6, 2010**
 - Sedan starten har Gooh enbart funnits i Stockholmsområdet (med omnejd)
 - Vår strategi är att jobba i koncentrerade geografiska områden. Vi följer "färdigmatsmognaden" och får bra avtryck i de områden vi går in i.
 - Vecka 6, 2010 tog vi det stora steget till den andra kusten och finns nu med 18 Shop in Shops i utvalda dagligvarubutiker i Göteborgsområdet.
 - Vecka 15 lanserar vi även i Malmö/Lund och under året rullas konceptet ut i resten av Sverige.
 - Fortsatt satsning på egna Måltidsbutiker: Projekterar just nu måltidsbutik Centralen för öppning 2011 – nu kommer vi nå konsumenter Mälardalen + Arlanda. Butiken blir en viktig Flagship store och marknadsföringsbutik.

- **Internationell expansion i sikte**
 - Undersöker nu exportmöjligheter till övriga Nordiska länder
 - Konsumtionsbeteendet, med mindre tid men högre krav på måltiden, finns i hela Europa.

- **Viktiga nyckelkunder på plats**
 - Centrala avtal med ICA och Coop underlättar den fortsatta expansionen.
 - Samarbetsavtal med Reitan Servicehandel om utrullning på Pressbyrån och 7-eleven i östra Sverige.
 - Alla butiker vi går in i har ökat sin försäljning i kategorin med 10-400%, utan kanibalisering på det tidigare sortimentet.

- **Invigning av nytt kök, 10 mars 2010**
 - Slog i kapacitetstaket i det förra köket hösten 2009.
 - Nu invigs ett nytt med 2,5 gånger så hög kapacitet i dagsläget, och med möjlighet att ytterligare dubbla den nivån.
 - Efterfrågan på högkvalitativ färdiglagad mat ökar stadigt och nu står vi bättre rustade att möta behovet.



EN BIT AV OPERAKÄLLAREN

- Uppdaterat utseende och kommunikation
 - o Under året har vi sett över vår grafiska profil och förfinat vår logotyp. En nödvändighet när vi går från egna butiker till försäljningsställen där Gooh är ett val bland många andra.
 - o Ambitionen är att signalera uniciteten i hantverket med vår matlagning.
 - o Premiär för ny förpackning/sleeve i maj 2010.
 - Byrå: the Brand Union (Hans Brindfors)
 - o Unik Shop in Shop-lösning för dagligvaruhandeln, där komponentstänk gör att vi kan förvandla vilken hylla som helst till en konceptbutik för Gooh.
 - o Arbetar med digital skyltning för att förhöja upplevelse och koncept på utvalda butiker.
 - Byrå: Røjning (Claes Røjning)
 - o Uppdaterad webb med nytänkande webbshop gör det möjligt att kommunicera och sälja Gooh till såväl privatpersoner som företag.
 - Byrå: Røjning (Claes Røjning)

- Miljöfokus – Mål: Klimatsmart färdigmat
 - o Genomfört studie som visar att det är lika bra, eller bättre, för miljön att köpa och äta Gooh än att laga maten själv från grunden.
 - o Matspillet blir dessutom mindre med Gooh (tar tillvara på råvaror tidigare i förädlingskedjan, istället för 30% avskrap 6% för Gooh).
 - o I vårt nya kök drivs kastrullerna på ånga som är en restprodukt från Lantmännens Start-fabrik som ligger vägg i vägg.
 - o Vi håller också på att se över dagens tråg för att hitta ett med mindre miljöpåverkan.
 - o Arbeta mot ständig förbättring, hela tiden, i alla led...

Om Gooh

Gooh är ett samarbete mellan Lantmännen, Sveriges främsta leverantör av råvaror, och Operakällaren, Sveriges mest kända stjärnkrog. Med rätter komponerade av Operakällarens kökschef Stefano Catenacci erbjuds konsumenten god, vällagad och naturligt hälsosam mat, till ett rimligt pris. ”Det ska vara som att äta på restaurang, fast hemma”, som Stefano Catenacci säger. Gooh går att köpa i utvalda dagligvarubutiker, i egna måltidsbutiker och som företagslösningar. Läs mer på www.gooh.se

För mer information, kontakta:

Jonas Regnér, VD Gooh

Tel: 0709 27 80 01, E-post: jonas@gooh.se

Stina Jakobsson, Marknadschef Gooh

Tel: 076 886 36 04, E-post: stina.jakobsson@gooh.se