

Middelhavsstemning i Nørager

Mange millioner liter mælk forvandles hvert år til de populære Taverna-produkter på Nørager Mejeri.



Nørager Mejeri producerer ca. 18.000 tons hvid ost om året.

Nørager Mejeri/Nordex Foods
Bredgade 67,
9610 Nørager
Tlf. 96 72 26 00
www.nordexfood.dk
www.taverna.dk

De fleste danskere kender de lækre Taverna-produkter, f.eks. den hvide ost i tern, der med et snuptag kan løfte salaten fra dagligdags til delikat og give et strejf af middelhavsstemning på en almindelig mandag aften hjemme omkring spisebordet. Taverna-produkterne bliver produceret på Nørager Mejeri A/S, der er en af Nordex Foods tre produktionssteder. De to andre befinder sig i Østrig og Rumænien. Nørager Mejeri A/S producerer ca. 18.000 tons hvid ost om året. Kvalitetsprodukterne sælges over det meste af verden som specialprodukter til det almindelige og etniske køkken. Derudover produceres der bulkvarer til bl.a. Mellemøsten, hvor produkterne anvendes som råvarer i bagerier og fødevarereproduktion.



Inspiration til nye retter

Specialprodukterne i Taverna-serien sælges i Nordeuropa og Skandinavien og sælges bl.a. som hvid ost i tern pakket f.eks. med oliven, krydderier, olier eller lage.
- Det er med afsæt i Taverna seriens hvide oste med den bløde konsistens og vidunderlige hvide farve, vi ønsker at bringe Middelhavets forførende stemning hjem i stuerne. Ostene i Taverna serien er meget populære blandt kunderne i Norden, og for at give inspiration til den hvide osts anvendelse i køkkenet har vi lavet en hjemmeside, hvor man kan lade sig inspirere. Man kan tilmelde dig vores nyhedsbrev på www.taverna.dk, siger mejeridirektør Niels Malling Laursen.

Byens største arbejdsplads

Nørager Mejeri A/S beskæftiger 80 medarbejdere og er dermed en større arbejdsplads i Rebild kommune.
- Vi ønsker, at mejeriet fremstår som en dynamisk og åben arbejdsplads, hvor der er plads til både indlevelse og indflydelse. Vores ledelsesstil er åben og udadvendt. Vi forsøger at informere medarbejderne godt og bredt, således at virksomhedens ansatte er involverede mest muligt i de fremadrettede muligheder og udfordringer. Det er vores overbevisning, at det er medarbejderne, der gør virksomheden til noget specielt, fremhæver Niels Malling Laursen.

I gang med udvidelse

- Vi er i gang med en udbygning på mejeriet, så vi kan øge kapaciteten på vores samlede produktsortiment. Vi har støbt fundamentet, så vi får en udvidelse på 400 kvadratmeter, og derudover løfter vi taget på en 700 kvadratmeter eksisterende bygning. Vi forventer, at tage de nye faciliteter i brug i februar 2009, siger Niels Malling Laursen. Han tilføjer, at kapacitetsforøgelsen bakkes op af en generel gennemgang af mejeriets produktionsapparat, hvor målet er at effektivisere den samlede produktionssproces med 20 %.
- Der er mange små ting, der kan forbedres, men som sammenlagt giver en stor effekt, slutter mejeridirektøren.

- Vores råvare er mælk, og vi modtager årligt bl.a. 16 millioner kilo mælk fra landmænd i området og 35 millioner liter fra Rørbæk Andelsmejeri, siger Niels Malling Laursen.



NØRAGER MEJERI A/S

- 1 Indlevering
- 2 Udlevering
- 3 Emballage
- 4 Værksted