

Faktablad om den nya anläggningen

Fakta om investering och byggnation

- Nybyggnation om 4200 kvm varav 1200 kvm för produktion.
- Bygget har genomförts som totalentreprenad av Selbergs Entreprenad AB
- Unikt lagarbete i samarbete mellan konsulter och Norrmejeriers medarbetare
- Investeringskostnad 160 miljoner
- Byggnation, installation och testkörning har pågått sedan sommaren 2014

Hållbart och smart

- Produktionsytan är beräknad för att verksamheten i framtiden ska kunna expandera.
- Byggnationen följer regler för livsmedelshantering och energiprestanda.
- Smarta lösningar med närvarostyrd LED-belysning.
- Golvet är gjort av fiberbetong, ett återvinningsbart material med extra smidighet och hållfasthet.

Osten skärs med ultraljud

- Ultraljud med 20 000 svängningar per minut gör ultravassa snitt och resultatet blir maximalt jämna
- skärytor.
- Med hjälp av laser beräknas optimal skärning för att uppnå maximalt antal bitar ur en helost.

Uppnådda förbättringar

- Halverad mängd spill jämfört med idag cirka 10 procent
- Ökad kapacitet
- Bättre arbetsmiljö
- Kortare ledtider och produkter kommer snabbare ut till kund
- Mindre transporter

Ny design på nya förpackningar

- Alla Norrmejeriers ostar får nya lättöppnade och även stängningsbara förpackningar.
- Västerbottensost® återtar det gamla brännmärket som sedan 1910 är en garant för högsta kvalitet.
- Ostarna Herrgård®, Präst® och Grevé® får ny design där de norrländska mjölkbönderna lyfts fram som avsändare. Designen gör det tydligt var ostarna kommer ifrån och är tänkta att motivera till att göra ett bra val för Norrland.

Mervärdesmärkning

- För att lyfta fördelarna med att köpa norrländska mejeriprodukter med unika egenskaper lyfter Norrmejerier fram ett antal mervärden på förpackningarna.
- Alla Norrmejeriers produkter är gjorda av 100 procent norrländsk mjölk
- Alla Norrmejeriers kor går ute på sommarbete.
- Alla mjölkande kor äter enbart GMO-fritt foder
- Alla ostar är dessutom naturligt fria från laktos