



MGN
MILCHGENOSSENSCHAFT
NIEDERÖSTERREICH

Spatenstich in der NÖM AG

26. Juni 2014



foto: nöm ag

Startschuss zur Produktionserweiterung der nöm ag in Baden

Der Hauptsitz in Baden wird mit einer 10 Millionen Euro Investition um die Topfen- und Frischkäse-Produktion erweitert.

Mit einem feierlichen Spatenstich gaben die Vorstände der nöm ag- Alfred Berger und Josef Simon zusammen mit dem Badener Bürgermeister Kurt Staska den offiziellen Startschuss für die Produktionserweiterung des nöm Sitzes in Baden. Eine Investition von rund 10 Millionen Euro soll ab Herbst für die Integration des Topfen- und Frischkäsebereichs in die Badener Produktionsstätte sorgen. "Unsere oberste Priorität ist es seit jeher, die Wertschöpfung in der Region zu verbessern. Mit dieser Investition schaffen wir nicht nur 25 zusätzliche Arbeitsplätze am Standort Baden, sondern sorgen auch dafür, dass die nöm ag den Marktansprüchen weiterhin optimal entspricht", erklärt Josef Simon, nöm Vorstand Produktion/Technik. "Mit der Erweiterung der Produktion leisten wir einen wichtigen Beitrag für die profitable Verwertung der Rohmilch. Topfen und Frischkäse seien sehr wichtige Standbeine für die Zukunft und durch den hohen Milchanteil, der für die Herstellung benötigt wird, für den Bereich Milchverwertung essentiell", so Simon. "Zudem ist es unser Ziel, mit diesem Schritt das Wachstum im Frischkäsebereich weiter voranzutreiben." Kurt Staska freut sich

über die Erweiterung, die im September 2014 abgeschlossen sein soll: "Die nöm ag stellt als größte Molkerei Niederösterreichs nicht nur einen der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren unseres Bundeslandes dar, sondern leistet mit ihren Bäuerinnen und Bauern auch einen enormen Beitrag zur Erhaltung der niederösterreichischen Kulturlandschaft", so Staska. Rund 3.500 Milchbauern - ausschließlich Familienbetriebe aus Niederösterreich, dem Burgenland sowie der östlichen Steiermark - versorgen die nöm ag pro Jahr insgesamt mit 370 Millionen Liter frischer Rohmilch. "Nach der geplanten Erweiterung der Produktionsstätte Baden sind nun wichtige Produktionsschritte an einem Standort vereint - von der Anlieferung bis zur Abfüllung bzw. Weiterverarbeitung der Rohmilch zu Milchprodukten wie Topfen, Joghurt, Molke und Frischkäse", so Josef Simon abschließend.