

# Studiu de caz: NORDEX FOOD



## ***Introducere***

**NORDEX FOOD** este o companie de familie, fondată în 1984, care se specializează în producția și vânzarea de brânzeturi albe și alte produse lactate de înaltă calitate.

Compania are sedii în mai multe țări europene, printre care **Danemarca, Germania, Austria, România, Grecia, Belgia, Olanda, Marea Britanie și Croația**. În afacere sunt implicate aproximativ **500 de persoane**, care lucrează în cele trei site-uri de producție ale companiei și în diverse birouri de vânzări.

Sediul central al grupului se află în **Dronninglund**, Danemarca, iar compania deține, de asemenea, o unitate de producție în **Nørager**, Danemarca, și în **Câmpulung**, România. Aceasta din urmă reprezintă un punct strategic important al companiei pentru producția de brânzeturi de înaltă calitate, oferind o gamă largă de produse care răspund cerințelor piețelor locale și internaționale.

## ***Fabrica din Câmpulung, România***

Fabrica **NORDEX FOOD** din **Câmpulung** joacă un rol esențial în strategia de producție a companiei. Așezată într-o zonă cu tradiție în producția de brânzeturi, fabrica produce brânzeturi albe de înaltă calitate, utilizând lapte de la fermieri locali.



Cu un echipament modern și procese optimizate, fabrica din Câmpulung contribuie semnificativ la furnizarea de brânzeturi pentru piețele europene și internaționale. Aceasta joacă un rol important în implementarea standardelor stricte de siguranță alimentară și sustenabilitate ale companiei, integrând tehnologiile de energie regenerabilă și procesele ecologice.

## ***Fabrica din Himmerland, Danemarca***



Fabrica **NØRAGER DAIRY A/S** din Himmerland, Danemarca, se întinde pe 19.000 m<sup>2</sup> și are 180 de angajați. Produce anual 19.000 de tone de produse lactate, respectând standarde internaționale de calitate, cu certificări BRC AA+, IFS și RSPO. Aceasta joacă un rol cheie în rețeaua globală de producție a NORDEX FOOD aceasta fiind prima.

## ***Fabrica din Pöggstall, Austria***



Fabrica **NORDEX FOOD** din Pöggstall, Austria, se află pe o suprafață de 8.500 m<sup>2</sup> și are un personal de 60 de angajați. Cu o capacitate de producție de 6.000 de tone pe an, fabrica respectă standarde înalte de calitate, fiind certificată la nivel superior IFS. Aceasta reprezintă un pilon important în rețeaua de producție a NORDEX FOOD, contribuind la furnizarea de produse lactate de înaltă calitate.

### ***Produse și servicii:***

Piața și cerințele consumatorilor se schimbă rapid, așa că NORDEX se adaptează constant pentru a oferi produse de înaltă calitate și soluții inovatoare.

Produsele includ brânzeturi albe și mediteraneene de la furnizori din **Grecia, Cipru și Italia**, disponibile atât proaspete, cât și congelate, într-o varietate de forme și ambalaje.

Nordex Food este lider în furnizarea de **Heat & Eat** - produse rapide, sănătoase și delicioase, perfecte pentru mesele de zi cu zi sau pentru gustări rapide.

### ***Gamă variată de produse:***

Produsele includ o gamă largă de brânzeturi, cum ar fi:



- **Feta, Halloumi, Mozzarella, Paneer,**
- **Brânzeturi galbene și altele semitarte,**
- **Brânzeturi albastre și iaurt grecesc.**

Acestea sunt disponibile în diverse tăieturi și dimensiuni, de la ambalaje mici pentru retail, până la cantități industriale de mari dimensiuni (de la 50g la 500kg), toate livrate eficient printr-o rețea globală de distribuție.

## ***Branduri***

NORDEX FOOD comercializează produsele sub diverse branduri, fiecare adaptat nevoilor piețelor locale și internaționale:



- **Sütdiyari** – brand cunoscut și iubit de minoritățile turcești din întreaga lume, oferind produse autentice pentru a păstra tradițiile gustative ale imigranților.
- **Taverna** – o marcă care aduce gusturile Mediteranei pe mesele din toată Europa, cu produse precum brânză de salată, brânză la grătar, Feta și Halloumi.
- **Akadia** – brandul premium din Danemarca, care oferă brânzeturi tradiționale de înaltă calitate.

- **Yamas!** – un brand care aduce cele mai bune produse din Grecia și Cipru, inclusiv Feta, Halloumi și Saganaki.
- **Monte Christo** – brand care cuprinde o gamă largă de brânzeturi europene clasice din țări precum Olanda, Marea Britanie și Italia.

### ***Parteneriate globale:***

NORDEX FOOD lucrează cu clienți mari și renumiți la nivel global, inclusiv **TESCO, COSTCO, BURGER KING, REWE, ICA, EDEKA, CARREFOUR** și mulți alții.

Aceste parteneriate reflectă angajamentul față de calitate și excelență în serviciile oferite, atât în produsele proprii cât și în cele sub marcă privată.



NORDEX se concentrează pe dezvoltarea constantă de noi produse și a unor arome inovative, adaptându-se la cerințele pieței și tendințele consumatorilor.

De asemenea, se asigură că produsele sunt disponibile într-o varietate de tăieturi și ambalaje pentru a satisface diferite tipuri de clienți, de la retail la marii clienți industriali.

### ***Provocări întâmpinate***

De-a lungul celor peste 35 de ani de activitate, **NORDEX FOOD** a întâmpinat o serie de provocări în procesul de expansiune și diversificare a produselor sale, printre care:

- **Expansiunea internațională:**  
Extinderea pe piețele internaționale a necesitat adaptarea produselor la cerințele specifice ale fiecărei piețe.
- **Sustenabilitatea și responsabilitatea socială:**  
Implementarea unor practici de producție responsabile, care să răspundă cerințelor pieței, dar și să respecte standardele ecologice și etice
- **Asigurarea unui nivel constant de calitate:**  
Gestionarea unui portofoliu diversificat de produse, asigurându-se că toate sunt conforme cu cele mai înalte standarde de siguranță alimentară și calitate.

## **Strategia adoptată**

**NORDEX FOOD** a adoptat o serie de strategii pentru a depăși aceste provocări și pentru a susține creșterea continuă a companiei:

- **Diversificarea produselor și expansiunea pe piețe internaționale:**  
Prin investițiile în producție și birouri de vânzări în diferite țări, compania a reușit să își adapteze oferta la nevoile pieței și să își extindă continuu portofoliul de produse.
- **Responsabilitate socială și practici sustenabile:**  
NORDEX FOOD pune un accent deosebit pe **responsabilitatea socială** corporativă (CSR), angajându-se în practici de producție ecologică, reciclarea apei, utilizarea energiei regenerabile și a uleiului de palmier sustenabil.
- **Colaborări strategice cu furnizorii și parteneri:**  
Compania lucrează îndeaproape cu furnizorii săi de lapte și cu partenerii externi pentru a asigura calitatea și sustenabilitatea produselor sale.

## **Soluțiile implementate**

NORDEX FOOD a implementat soluții inovative și a investit constant în tehnologii moderne pentru a îmbunătăți procesul de producție și a asigura o calitate constantă a produselor sale:

- **Investiții în tehnologii sustenabile:**  
În fabricile sale din Danemarca și România, compania utilizează surse de energie regenerabilă și soluții de ambalare durabile.
- **Programe de calitate și siguranță alimentară:**  
Toate unitățile de producție sunt certificate conform celor mai stricte standarde internaționale, cum ar fi BRC AA, IFS și RSPO, pentru a asigura un control riguros al calității și siguranței alimentelor.
- **Colaborarea cu furnizorii de lapte pentru bunăstarea animalelor:**  
În România, fabrica din **Câmpulung** colaborează cu fermierii locali pentru a asigura un proces de producție etic și de calitate superioară, respectând în același timp bunăstarea animalelor.

Datorită implementării acestor strategii, **NORDEX FOOD** a reușit să:

- **Crească prezența pe piețele internaționale:**  
Compania a reușit să își extindă rețeaua globală de distribuție și să își consolideze poziția pe piețele din Europa și din alte colțuri ale lumii.
- **Asigure un portofoliu diversificat de produse:**  
Produsele includ brânzeturi tradiționale, precum **Feta**, **Halloumi** și **Paneer**, dar și alte tipuri de brânzeturi și produse lactate, disponibile atât în formă proaspătă, cât și congelată.
- **Obțină o performanță excelentă în livrări:**  
Datorită unei rețele globale de distribuție, **NORDEX FOOD** garantează livrări la timp și în cantitățile dorite, adaptându-se nevoilor clienților din industrie, retail și sectorul HORECA.

## **Concluzii și lecții învățate**

**NORDEX FOOD** a demonstrat că succesul pe termen lung în industrie se bazează pe:

- **Inovație constantă și investiții în sustenabilitate,**
- **Colaborarea strânsă cu furnizorii** pentru a menține un control riguros al calității,
- **Crearea unor relații de încredere** cu clienții și partenerii de afaceri.

## **Perspective de viitor**

În viitor, **NORDEX FOOD** intenționează să își continue expansiunea pe piețele internaționale, să își diversifice portofoliul de produse și să investească în tehnologii inovative pentru a răspunde cerințelor pieței.

De asemenea, compania continuă să pună accent pe sustenabilitate și responsabilitate socială, în paralel cu menținerea unui standard înalt de calitate și siguranță în producția de brânzeturi și produse lactate.

Întrebări și teme de reflecție:

Cum a influențat utilizarea tehnologiilor moderne și a surselor de energie regenerabilă eficiența și sustenabilitatea proceselor de producție ale **NORDEX FOOD**?

Ce alte tehnologii ar putea fi implementate pentru a îmbunătăți și mai mult procesele de producție și sustenabilitatea?

În ce moduri ar putea **NORDEX FOOD** să își extindă inițiativele de sustenabilitate în viitor?

Cum ar putea compania să reducă și mai mult impactul asupra mediului în procesul de producție?

Ce strategii ar putea adopta **NORDEX FOOD** pentru a-și diversifica și mai mult portofoliul de produse?

Care sunt principalele provocări cu care se confruntă **NORDEX FOOD** în contextul extinderii internaționale și diversificării produselor?

Ce oportunități de creștere vedeți pentru **NORDEX FOOD** în următorii 5 ani?

Ce inițiative de responsabilitate socială ar putea fi implementate pentru a sprijini comunitățile locale și mediul înconjurător?

## **SURSE:**

[www.nordexfood.dk](http://www.nordexfood.dk)

[www.paginiaurii.ro](http://www.paginiaurii.ro)

Autor: Alberto Dumitru, student FAA, anul 2