

## Glassfabrikörerna som värnar om traditionen

*Redan 1923 kunde man köpa en våffla med nylagad glass i Nora, på den tiden en nymodighet. Sedan dess har NoraGlass tillverkats varje sommar och företaget har vuxit och vidareutvecklats. I år firar traditionen 90-årsjubileum - godare och mer populär än någonsin. Än idag tillverkas glassen enligt ett hemligt recept och den säljs fortfarande bara absolut daggsfärsk, och bara i Nora.*



Historien om Noraglass börjar 1923. Selma Gerdin bakade då "wofflor" som hon sålde från en mobil vagn med det spännande tillbehöret "Glacé". Det dröjde inte länge för rån glassen blev mer berömd och efterfrågad än våfflorna. Succén var ett faktum och Noras egen glassfabrik hade sett dagens ljus.

Grundarfamiljen fortsatte med glasstillverkningen i närmare 50 år. Därefter har ett antal ägare förvalt traditionen vidare under ett antal olika namn. Sedan 2008 drivs företaget av Anders och Lena Kadesjö samt Maria Björklund, samtliga bosatta i Järnboås utanför Nora. Trion driver sedan 2010 även det anrika Kafé Strandstugan vid Norasjöns strandpromenad.

- Vi ansvarar för förvaltningen av en helt unik tradition samtidigt som vi driver ett modernt företag, säger Anders Kadesjö. Det speciella med NoraGlass är att den alltid serveras helt färsk, vilket gör att den har en mjuk, härlig konsistens och en frisk smak. En av utmaningarna för oss fabrikörer är att varje dag bedöma hur mycket som kan gå åt och undan för undan tillverka mer i rätt takt. Vi vill ha minimalt med svinn

men vi vill givetvis inte heller att någon kund ska bli utan glass.

Säsongen pågår från slutet av april till början av september. Produktionsvolymen varierar från knappt 30 liter en regnig dag i maj, ända upp till 1000 liter en het marknad dag i augusti. Det nyckfulla sommarvädret påverkar också verksamheten.

- Variationen är en del av tjus-



ningen, berättar Lena Kadesjö som ansvarar för trädgårdsserveringen Strandstugan, där man varje dag bakar färsk kaffebröd i det egna bageriet. Vi tre delägare är ständigt i tjänst, som de flesta småföretagare, men vi har en ojämn arbetsbelastning mellan sommar och vinter. Vintertid kan vi till exempel testa nya produkter och planera, men givetvis tar vi lite

ledigt också. Då ägnar vi oss åt vår skogsfastighet, jakten, gården och djuren. Företagandet är en del av en hel livsstil för oss.

Under de ca 130 dagarna som verksamheten är igång är ingen av de tre delägarna ledig mer än någon enstaka dag, och arbetsdagarna är långa. Under högsäsongen i juni-augusti har företaget dessutom ca 20 anställda till hjälp i kiosken och kaféet, i huvudsak sommararbetande skolungdomar från trakten.

- Vi gick alla tre och drömde om att bli egenföretagare men vi hade inte riktigt någon affärsidé, säger Maria Björklund. När vi en dag fick se att NoraGlass var till salu så det liksom "klick".

Jubileumssäsongen 2013 öppnar NoraGlass den 19 april och har öppet varje dag till 8 september.

Välkommen att kontakta oss!

Anders Kadesjö, Fabrikör

0738-44 07 00

Lena Kadesjö, Kaféchef

0738-40 01 61

Maria Björklund, Marknad

0727-16 51 10