

Arla Rødkærsbro genbruger procesvand

Arla Foods bruger Grundfos BioBooster på sine produktionsanlæg og forvandler hver dag en million liter kasseret vand fra osteproduktionen til drikkevand.

Jonna Mortensen tager en tidlig morgengåtur på en eng bag Arla Foods Rødkærsbro, hvor der produceres mozzarellaost. En lille flok køer græsser ved en bæk. Der hænger en tynd sommerdis over græsset. Lidt oppe ad grusstien ligger der et spildevandsanlæg, som Jonna Mortensen forventer vil blive banebrydende inden for behandling af procesvand. "Vi har de her pragtfulde køer, som leverer en masse mælk til os, og det er faktisk vandet i deres mælk, vi genbruger på vores eget mejeri. Det er en ret fantastisk historie," siger Jonna Mortensen, Site Director for Arla Foods Rødkærsbro.

Situationen

Mejerierne producerer en masse vand, når de skal lave ost af mælk. Faktisk består mælk af cirka 85 % vand, og det udskiller Arla som spildevand i osteproduktionen. Hver dag producerer mejeriet i Rødkærsbro 1.250 m³ af dette "ko-vand", som de kalder det. Ko-vandet indeholder også nitrogenholdigt urinstof, som traditionelle rensningsanlæg har svært ved at håndtere.

I 2014 besluttede Arla Foods at øge sin produktion af mozzarella. Det betød en markant stigning i mængden af ko-vand. Jonna Mortensen fortæller: "Det var dyrt at sende vandet videre til kommunens renseanlæg, så det var lidt af en udfordring for os."

Løsningen

Det var her, Grundfos BioBooster kom ind i billedet. BioBooster er en decentral, stand-alone-enhed, der renser spildevandet ved kilden og behandler det, så det kan genbruges i osteproduktionen uden at kompromittere fødevarer sikkerheden. Den renser vandet i en biologisk proces, mens ultrafiltreringsmembraner fjerner bakterier og derigennem reducerer risikoen for rekontaminering. Det behandlede vand opfylder både de strenge krav til udledning af spildevand og kvalitetskravene til vand, der skal genbruges.

Arla renser dagligt 450 m³ af dette oprensede ko-vand, som derefter ledes ud i det lokale vandløb eller genbruges i anlægget. Yderligere 300 m³ af procesvandet genanvendes til formål, hvor spildevandet ikke skal være helt renset.

"Vi undgår at pumpe 750 m³ grundvand op hver dag, eller at lede det videre til det kommunale renseanlæg – og begge dele er ret dyre her," siger Jonna Mortensen. "Så vi er allerede begyndt at se et afkast på vores investeringer," siger Jonna Mortensen. "Det betyder meget for os, at vi sparer på vores vandressourcer. Vi har måske vand nok i Danmark, men det er der mange steder, som ikke har. Så der er ingen tvivl om, at der er en stor værdi i at genbruge vand."

Resultatet

Grundfos BioBooster hjælper Arla Foods med at holde sig under Danmarks strenge krav for udledning af renset vand, fortæller hun. Blandt andet må spildevandet maksimalt indeholde 8 milligram kvælstof per liter. "Vi er nede på 1,5 milligram per liter," siger hun om det BioBooster-behandlede vand. Udledningen af fosfor er 0,3 milligram per liter, "og vi er helt nede på 0,12," siger hun. "Det er et supergodt resultat."

Jonna Mortensen kigger på køerne på engen bag hende. "Tænk lige over det. Vi genbruger næsten en million liter vand hver dag – bare os, én virksomhed. Det giver 365 millioner liter vand om året. Det er meget. Hvis den teknologi blev brugt i hele verden, kunne vi forsyne det meste af verden med rent drikkevand."

Om Arla Foods:

Arla Foods er en international mejerivirksomhed, der er ejet af 12.700 mælkeproducenter fra Danmark, Sverige, Storbritannien, Tyskland, Belgien, Luxembourg og Holland. Virksomheden er en af de største aktører på det internationale mejerimarked og har et stort udvalg af mejeriprodukter. Kendte mærker som Lurpak® og Castello® er en del af Arla-familien. Arla Foods er også verdens største producent af økologiske produkter.

Du kan også læse historien på www.grundfos.dk

Yderligere oplysninger om løsningen

Grundfos BioBooster A/S
Søren Nøhr Bak
snbak@grundfos.com
20 25 70 33

Øvrige PR- og markedsføringsmaterialer

Marketingchef Iben Sommer Donslund
20 3456 24
isommer@grundfos.com