



HKScan inviger moderniserad och energieffektiviserad anläggning i Kristianstad

Under tisdagen den 5 mars klipptes bandet när HKScans nyrenoverade och moderniserade slaktanläggning i Kristianstad invigdes.

En investering på närmare 70 miljoner SEK har möjliggjort inte bara en uppgradering av anläggningen, utan även betydande miljövinster, förbättrad livsmedelssäkerhet och en mer effektiv produktion. Planeringen för ombyggnationen startade vid årsskiftet 2016/2017 och sedan dess har ett omfattande, förberedande arbete gjorts. Under ett par intensiva veckor i början av 2019 utfördes ombyggnationen mycket framgångsrikt. Hela projektet genomfördes enligt tidplan och inom budget och redan i slutet av januari var produktionen åter uppe i normal takt.

- Det här är ett "State of the art project" och en investering som förbättrar både vår arbetsmiljö, livsmedelssäkerheten och ökar effektiviteten i produktionen, berättar Tero Hemmilä, CEO för HKScan-koncernen.

Anläggningen i Kristianstad är HKScans huvudslakteri för gris och dessutom det största i sitt slag i Sverige. Anläggningen är ursprungligen från 1974 men har moderniserats och byggts till i omgångar. Tidigare har större investeringar gjorts för förbättrad djuromsorg och livsmedelssäkerhet. Den här investeringen, som riktas till början av slaktprocessen, slutför nu moderniseringen. Investeringen är också ett viktigt steg i bolagets ambition att kunna certifiera anläggningen för att möjliggöra export till Kina.

- Jag är stolt över att vi idag kan inviga vår nya och moderniserade anläggning här i Kristianstad. Förutom att vi effektiviserat anläggningen och förbättrat kvaliteten har investeringen medfört betydande energieffektiviseringar. Sammantaget är detta ett viktigt steg i vår strategiska utveckling och vår värdekedja – från gård till gaffel. Investeringen ger oss bättre möjligheter att kunna erbjuda ansvarsfullt producerade produkter, både i Sverige och som exportvara", säger Sofia Hyléen Toresson, VD HKScan Sverige.

Utöver anläggningens slakt del tillverkas här mer än 250 olika kött- och charkprodukter. Under 2018 producerades över en miljon julsinkor. Detta gör HKScan till den största privata arbetsgivaren i Kristianstad med ca 700 anställda. Stadens kommunalråd, Pierre Månsson, och näringslivschef Pernilla Blixt, som också deltog på invigningen underströk betydelsen av HKScans verksamhet och de arbetstillfällen som ges till både de anställda på anläggningen och alla de underleverantörer som finns i regionen. Invigningsceremonin leddes av Sofia Hyléen Toresson, VD HKScan Sverige och Tero Hemmilä, CEO för HKScan-koncernen.

För ytterligare information:

Pressansvarig, Sweden, +46 8 725 85 10

HKScan är ett nordiskt kött- och måltidsföretag. Nära 7 200 yrkeskunniga medarbetare strävar efter att servera världens mest krävande konsumenter och säkerställa kvalitet genom hela värdekedjan, från gård till gaffel. HKScan producerar, marknadsför och säljer högkvalitativa och hållbart framtagna produkter av fläsk-, nöt-, fågel- och lammkött samt charkuterivaror och färdigmat, med starka konsumentvarumärken som HK®, Scan®, Rakvere®, Kariniemen®, Rose®, Pärsons® och Tallegg®. Våra kunder finns inom detaljhandel, food service, industri- och exportsektorn och våra hemmamarknader utgörs av Finland, Sverige, Danmark och Baltikum. Vi exporterar till nästan 50 länder. År 2018 hade HKScan en omsättning på 1,7 miljarder euro. www.hkscan.com