



Ny reningsteknik sänker HKScans klimatavtryck

Genom en investering i en helt ny reningsanläggning sänker HKScans kallröktfabrik i Halmstad sina koldioxidutsläpp med ca 80 %. Den nya reningsanläggningen ska på ett mer resurseffektivt sätt än tidigare rena röken som används vid rökningen av de kött- och charkprodukter som produceras på fabriken. Investeringen i den nya reningsanläggningen uppgår till drygt 2 miljoner kronor.

På kallröktfabriken i Halmstad produceras bolagets kallrökta korvar och smörgåsmat. Här tillverkas bland annat Scans Läckökorv som 2018 blev Svensk Mästare i Chark-SM, men även Scans välkända lökkrav och Pärsons cognacsmedwurst.

- Det känns oerhört bra att se den nya reningsanläggningen på plats. Genom den här investeringen har vi tagit ytterligare ett steg mot vårt mål att minska vårt klimatavtryck med 95 % till 2030. Med relativt små medel har vi kunnat göra vår reningsanläggning betydligt mer resurseffektiv. Det här blir ett tydligt exempel på hur vi arbetar med hållbarhet i varje led hos oss, säger Maria Larsson, Director Quality & CR Sweden.

Installationen av den nya reningsanläggningen genomfördes under januari. Tidigare har man renat röken via en gaspanna, men med den nya anläggningen möjliggörs rengöring via kolfilter. Enligt de beräkningar som gjorts i en energikartläggning kan det här årligen ge en minskad förbrukning av naturgas på 80 %, vilket motsvarar drygt 600 ton koldioxid.

- Vi är ett bolag som arbetar med en värdekedja som sträcker sig från gård till gaffel, då blir det naturligt att också ta ansvar för miljö och hållbarhet i hela den kedjan. Vi vill att våra kunder och konsumenterna ska kunna njuta av ansvarsfullt producerade produkter. Av den anledningen gör vi riktade insatser för att sänka vårt klimatavtryck i både djuromsorg, i produktionen och val av förpackningar, berättar Sofia Hyléen Toresson, VD för HKScan Sverige.

Under de senaste åren har HKScan sett över sitt hållbarhetsarbete och gjort betydelsefulla vägval och investeringar för att nå det svenska målet att minska sitt klimatavtryck med 95% till år 2030. Här ingår utsläpp från företagets produktionsanläggningar, tjänsteresor, samt djurtransporter. Under januari kommunicerade bolaget att all svart plast som inte går att återvinna ska plockas bort från de förpackningar som tidigare använts. Flera av förpackningarna har dessutom fått en ny design som ska förlänga produkternas hållbarhet och öka möjligheten till återvinning. I februari återinvigde HKScan sin anläggning i Kristianstad som genomgått en renovering och ombyggnation för att bland annat minska energi- och vattenanvändning. På anläggningen i Linköping, där bland annat Scans falukorv och kryddkorvar produceras, installeras under mars ett antal nya och energieffektiva rökskåp. Att sträva efter minskade klimatavtryck i hela värdekedjan står högt upp på agendan för bolaget. Investeringen i den nya rökgasanläggningen på kallröktfabriken i Halmstad gör att HKScan tar ytterligare ett viktigt steg framåt i sitt hållbarhetsarbete.

För ytterligare information:

Maria Larsson, Director Quality & CR Sweden
Telefon: 0511-25 035

Mediakontakt
Telefon: 08-725 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