



En mer energieffektiv produktion när HKScan moderniserar sin anläggning i Linköping

Under torsdagen den 11 april hölls en invigning av HKScans nyrenoverade och moderniserade anläggning i Linköping. Här produceras bland annat Scans falukorv, kryddkorvar och hot dogs. Moderniseringen av anläggningen förväntas ge ett ordentligt lyft av produktkvaliteten, men även en betydande energibesparing, vilket är ett viktigt mål för bolaget.

HKScans anläggning i Linköping byggdes under början av 80-talet och är idag en produktionsanläggning som ligger i framkant när det gäller teknik och produktionseffektivitet. Här arbetar drygt 600 personer, varav 550 i produktionen där några av Scans mest populära produkter produceras. För flera av korvarna används röskåp som en del i produktionen. För att möjliggöra en förbättrad livsmedelssäkerhet och produktkvalitet har nu flera av röskåpen bytts ut till nya, moderna alternativ som både ger en ökad effektivitet i produktionen, en förhöjd produktkvalitet, men också en rejäl energibesparing. De nya röskåpen, som innebar en investering på 16 Mkr, förväntas ge en minskad energianvändning med cirka 20 % årligen.

- De nya röskåpen höjer vår livsmedelssäkerhet och produktkvalitet avsevärt, men det bästa av allt är att vi samtidigt lyckas reducera vårt klimatavtryck. Som ett av branschens största bolag vill vi gärna visa vägen och våra produkter ska alltid vara tillverkade på ett hållbart och ansvarsfullt sätt, säger Sofia Hyléen Toresson, VD för HKScan Sverige.

Reducering av energi på företagets olika anläggningar, utfasning av svart plast, mindre förpackningar och en minskad vattenanvändning är bara några av åtgärderna som står högt på HKScans agenda. I Sverige har HKScan satt som mål att minska sitt klimatavtryck med 95 % fram till 2030, jämfört med 2003. Hittills har man nått en minskning på 74 %. I målet ingår företagets produktionsanläggningar, tjänsteresor och djurtransporter. Bara under det första kvartalet av året har företaget hunnit investera i flera energireducerande åtgärder på sina anläggningar i Linköping, Kristianstad och Halmstad.

För ytterligare information:

Mediejour, 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