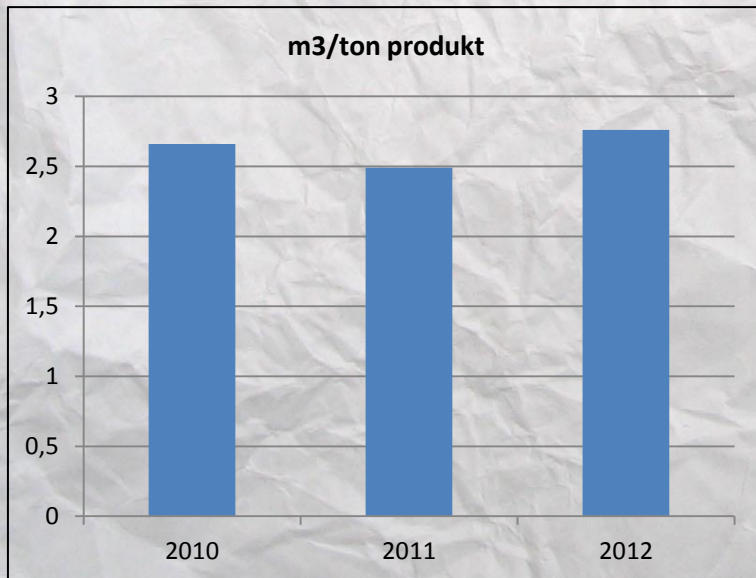
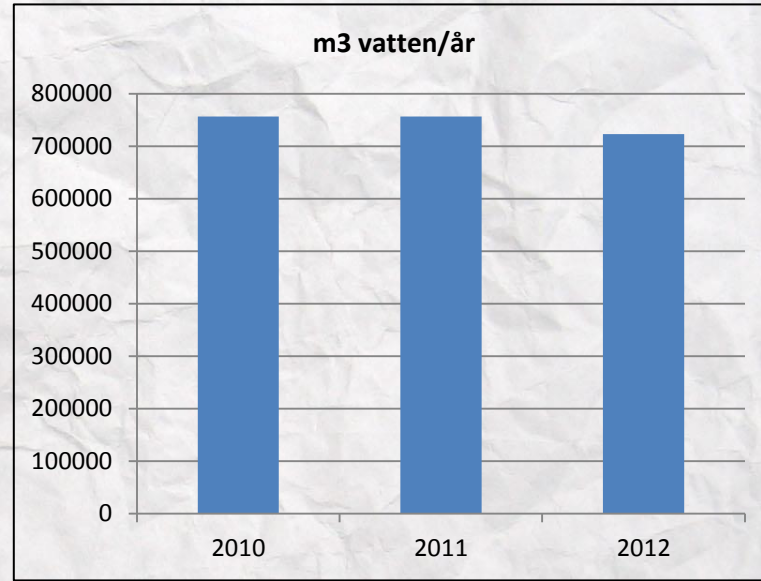
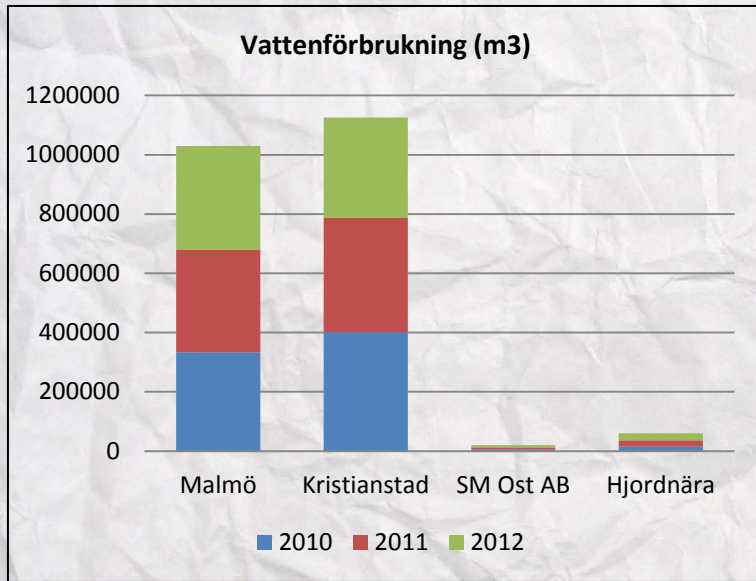




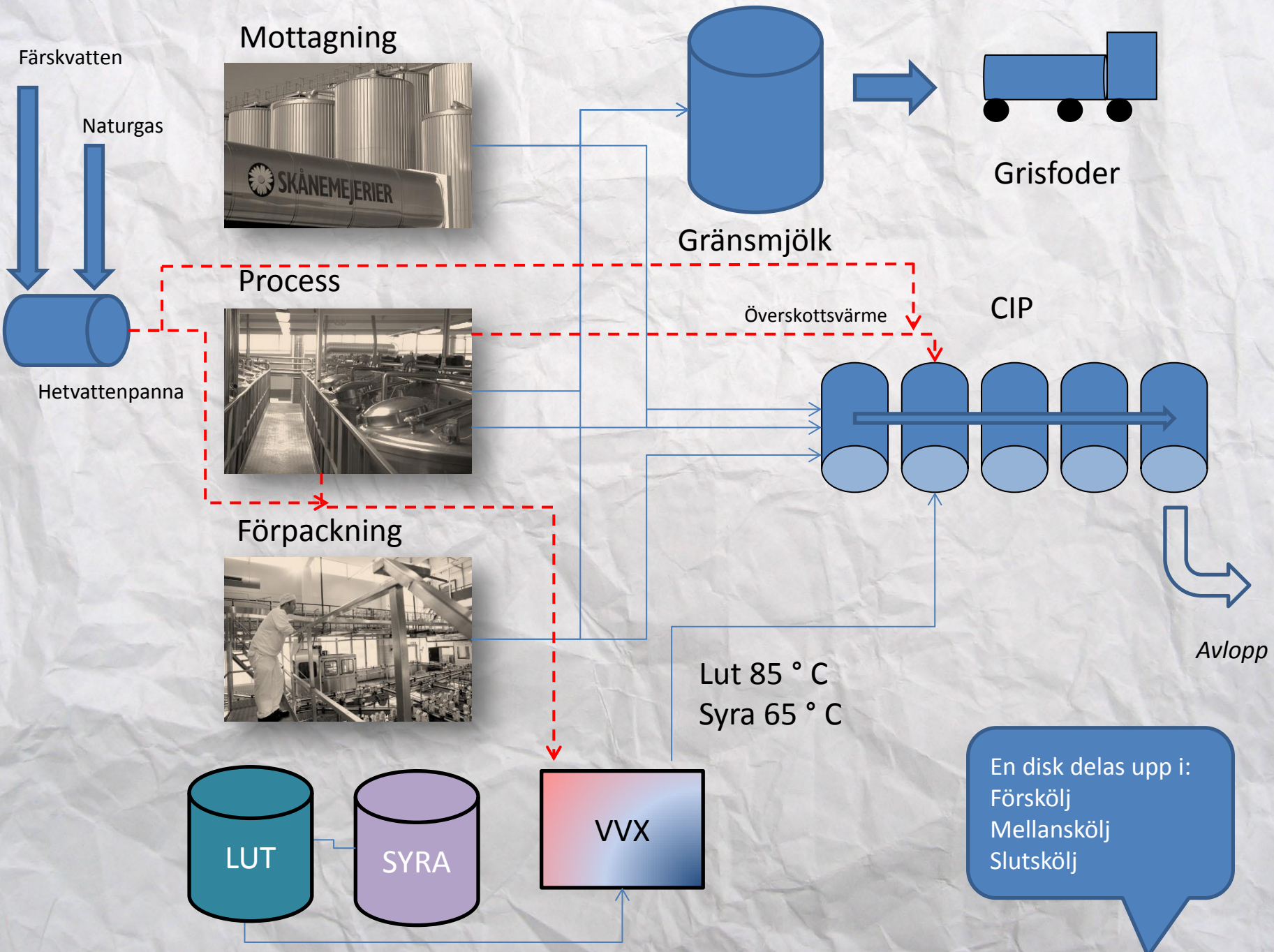
Mejriverksamhet och vattenanvändning

Fredrik Javensköld
Miljö- & hållbarhetssamordnare

Utan vatten av
god kvalitet
stannar mejeriet
direkt.

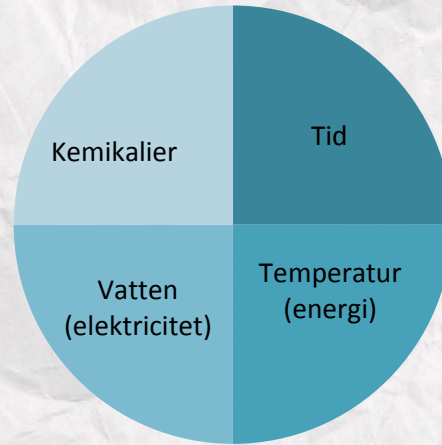


Vatten används för:
 Rengöring
 Process (pastörisering mm)
 Uppvärmning lokaler
 Isvatten (kyla produkt)
 Klimatreglering
 Sanitära behov



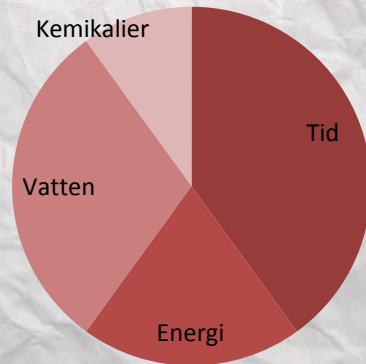
Konsten att hålla hög hygien

CIP



Förutom att skölja bort disklösning och mjölk har vattnet en mekanisk funktion. Testa att göra rent en stekpanna utan att applicera tryck.

CIP alt. 1



Kostnad/disk



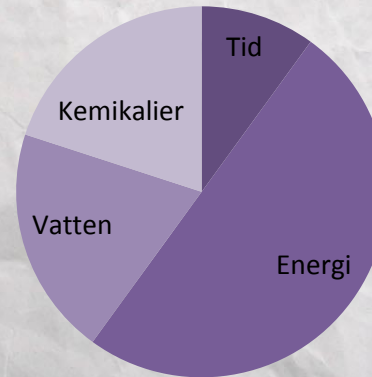
Miljö



Effektivitet



CIP alt. 2



Kostnad/disk



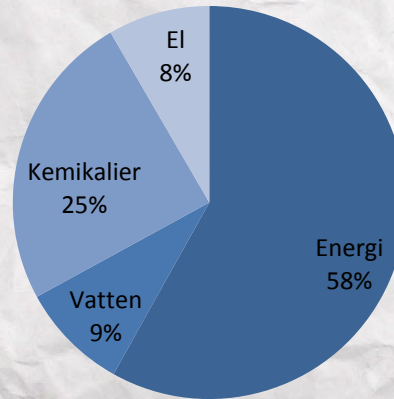
Miljö



Effektivitet



Utfall tank 76



Vattnet är livsviktigt för mejeriet och står i detta fall för ca 10 % av kostnaderna.

En disk kan ta mellan 30 min till över 2 h beroende på objekt.
Varje år har mejeriet tiotusentals diskar för miljontals kronor.

Utmaningar

1. Hålla samma höga hygieniska standard samtidigt som vi ska minska kostnader och miljöpåverkan
2. Energi, vatten, avlopp, kemikalier, arbetskostnader. Allt ökar. Stora kostnader för mejerier.
3. Klara nuvarande villkor (exempelvis avloppsflöde på max 1150 m³/d som veckomedel)
4. Produktsortiment – nya produkter, mer än en fetthalt, olika förpackningar, allt detta kräver fler diskningar och mer vatten.
5. Hur värderar man vattenförbrukningen när vi handskas med livsmedel ?

Vad är på gång ?

1. Mäta och följa upp. Bättre mätning av vatten mm på utvalda linjer.
2. Nya kemikalier som kräver lägre temperaturer, mindre vatten och mindre kem. Gör vattnet våtare.

3. Diskoptimeringar ex. sänka sköljtider och få samma resultat på hygien. Sker kontinuerligt.
4. Utbilda personal, öka medvetenheten, förbättra rutiner.

Tack för mig.

Läs mer på www.skanemejerier.se

Följ oss på Facebook och twitter

