



HKSCAN

Veden merkitys liha- ja ruokatalon
toiminnassa

Marita Leskinen, laatupäällikkö

16.11.2020

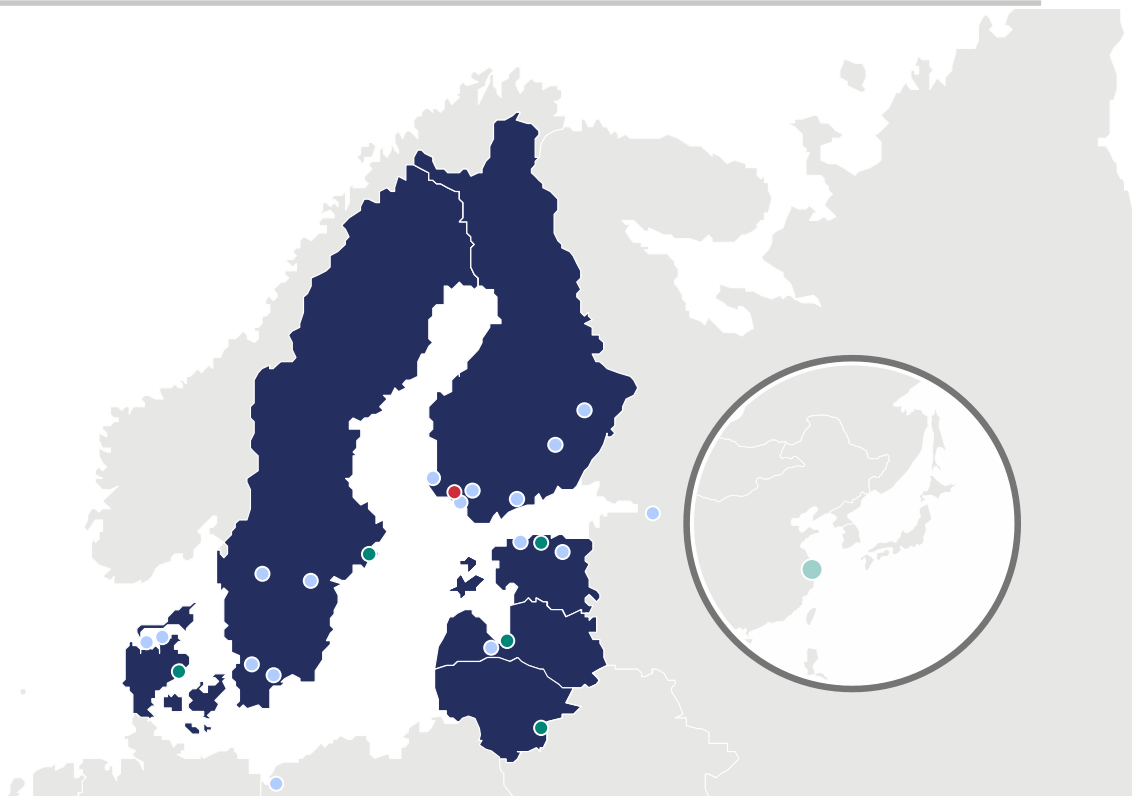
Mikkeli

HKScan on kansainvälinen ruokatalo, jolla on vahva pohjoismainen asema

Kotimarkkinamme kattavat Suomen, Ruotsin, Tanskan ja Baltian

Tuotantoyksikköemme sijaitsevat Baltian alueella, mikä mahdollistaa synergiaedut

Viemme tuotteita lähes 50 maahan, ja kuluttajat voivat nauttia tuotteistamme maailmanlaajuisesti



■ HKScanin kotimarkkinat

● Pääkonttori

● Tuotantolaitokset

● Myyntikonttorit

● Yhteis-yritys

HKScan Finland Oy

- Suomessa HKScan valmistaa, markkinoi ja myy korkealaatuista ja vastuullisesti tuotettua sian-, naudan-, ja siipikarjanlihaa sekä lihavalmisteita ja aterioita vahvoilla tuotemerkeillä, kuten HK[®], Kariniemen[®] ja Via[®].
- Asiakkaitamme ovat vähittäiskauppa-, food service-, teollisuus- ja vientisektorit. Noin 2 800 ammattilaistamme varmistavat laadun koko tuotantoketjussamme tilalta kuluttajalle. HKScanin tuotantoketju yhdistää Suomessa yli 3 000 lihantuottajaa kuluttajiin.
- HKScan Finland Mikkeliässä valmistetaan lihavalmisteita, valmisruokia ja hampurilaisia.
- Mikkelin tehdas on rakennettu v. 2003 ja henkilöstöä on yhteensä n. 170.

Veden merkitys ja kriittisyys

- Käytämme talousvettä, jonka ostamme Mikkelin vesilaitokselta.
- Vesi on toiminnan kannalta kriittinen käyttöhyödyke ja raaka-aine.
- Tarvitsemme talousveden laatuvaatimukset täyttävää vettä maanantaiaamusta lauantaiaamuun joka tunti.
- Kriittisiä asioita ovat
 - Saatavuus
 - Puhtaus (mikrobiologinen, kemiallinen ja fysikaalinen)
- Tehtaan yhteydessä on kaksi tasausallasta, johon vesilaitos pumppaa vettä, jotta vesi riittää.
- Tasausaltailla on UV-valot (mikrobiologinen laadunvarmistus) ja korisuodatin (fysikaalinen laadunvarmistus, vierasesineet)
- Veden laadun seuranta:
 - Vesilaitos tasausaltailta
 - Viranomaisnäytteet
 - Omat vesinäytteet tehtaan eri vesipisteistä (riskiperusteisesti)

Veden käyttökohteet

- Tuotteet
- Prosessilaitteet
- Kypsän tuotteen jäähdyttäminen
 - Suolessa olevien lihavalmisteiden jäähdytysprosessin osana kypsennyksen jälkeen
- Koneiden, laitteiden ja tilojen puhdistus
 - Kaikki käytössä olleet koneet puretaan työpäivän jälkeen illalla. Yön aikana siivousliike puhdistaa ja desinfioidaan ne sekä pesee lattiat, seinät ja oheistilat.
 - Vettä kuluu yön aikana paljon, pesijöitä yhteensä yöllä n. 20 hlöä.
- Kylmäntuottolauhduttimien jäähdyttäminen kesäaikaan->vesi haihtuu ilmaan

Haasteet tulevaisuudessa

- Nyt kaikki tehtaalla käytetty vesi on talousvettä eli juomakelpoista
- Kierrätettävyyden lisääminen:
 - Tuotannon aikana prosessilaitteissa käytettävän veden puhdistaminen ja hyödyntäminen esim. lattioiden puhdistuksessa -> teknologia?
 - Tuotteiden jäähdytykseen käytettävän veden puhdistaminen
->teknologia
 - Sisäisen painepesuverkoston uusiminen:
 - talousvesi->tuotekontaktipintojen pesu, kierrätetty vesi->lattiat



Kiitos!