



KUNDECASE: HERRLJUNGA CIDER AB

KOSAN PROPAN - ENERGIALTER-NATIVET FOR CIDERPROSESSEN

Det helhetskonsept, inklusiv leveringssikkerhet, som det ærverdige drikkeselskapet Herrljunga Cider AB får gjennom å benytte Kosan Propan, har og er ett langsiktig alternativ som passer inn i selskapets visjon. Det er fantastisk.

Høy fleksibilitet, korte ledetider, og kort vei til teknisk support. Det er noen av fordelene med å benytte Kosan Propan. Dette opplever de hver dag hos vestsvenske Herrljunga Cider AB. I en bransje med stor konkurranse er energivalget naturligvis en veldig viktig faktor og derfor er man fornøyd med at man for lenge siden har funnet det energivalget som maksimerer prosessen.

Herrljunga Cider AB bruker LPG i en kjele der dampen går til pasteurisering av konsentratet. I denne prosessen forsvinner alle uønskede mikroorganismer. Dampen benytter de også til varmetapping og oppvask. I tillegg til at LPG er ett mer miljøvennlig alternativ sammenlignet med olje, kreves det dessuten ett minimalt vedlikehold av kjelen når man velger å benytte LPG i stedet for.

Som forbruker av Kosan Propan har man mulighet for å benytte tjenesten med fjernavlesning av nivået i gasstanken. Dette betyr att kunden selv slipper å kontrollere nivået i tanken og avrop skjer automatisk. Energiforbruket hos Herrljunga Cider varierer kraftig i løpet av året. Toppene ligger i april/mai da man har ekstra fokus på ciderproduksjon og oktober/november da gløggproduksjonen er på topp.

- At vi slipper selv å ha kontroll på tanknivået og att avrop skjer automatisk gjennom fjernavlesning sparer mye tid og gjør det lett for oss, fortsetter Sten Andersson.

LPG'en leveres til Herrljunga Cider med tankbil fra Göteborg, som kun ligger en time unna.

- Fordelene med å kjøpe Kosan Propan er flere men den sterkeste er helhetskonseptet som man er en del av. Man får høy fleksibilitet, korte ledetider og rask tilgang på teknisk support, sier Sten Andersson Purchasing Manager på Herrljunga Cider.

FAKTA

Herrljunga Cider AB er en familievirksomhet i fjerde generasjon (Familien Branmark tok over i 1945). Virksomheten ble grunnlagt i 1911 som Herrljunga Saft & Vinfabrik av en frikirkepastor som trengte nattverdsvin. Da tilgjengeligheten på nattverdsvin var begrenset startet han å produsere vinen selv og solgte til andre kirker. På slutten av 60-tallet startet de å produsere cider og på 2000-tallet har sortimentet blitt utvidet til også å inneholde saft, gløgg, kildevann og en mengde alkoholfrie drikker. De er i dag markedsledende i Sverige på cider til detaljhandelen, men de har også en stor eksport og kontraktsproduksjon.

42 TONN MINDRE CO₂-UTSLIPP

Herrljunga sparer miljøet for 42 tonn CO₂-utslipp pr. år ved å benytte LPG i stedet for olje.
