

Milko Grådö satsar för framtiden

I södra Dalarna, utanför Hedemora, ligger Dalarnas enda mejeri. Mejeriet är känt som Grådö och är vackert beläget intill den mäktiga Dalälven. Innan det blev Milko hette företaget Dalarnas mejeriförening och 1947 fanns där 14 mejerier.

Grådö mejeri byggdes 1950-53 och startade med en dagsinvägning på ca 50000 kg. Produktionen var smör och ost. Ett av skälen för placeringen i Grådö var att "det var lätt att ordna med avlopp i själva älvfåran". Vasslen från ystningen kunde indunstas till koncentrat, men messmör tillverkades aldrig. 1958 kom mjölkpulvertillverkning. 1962 slutade man med ost och började förpacka mjölk med Pure Pak-maskiner. I mitten av 1960-talet började yoghurt tillverkas och 1969 kom toppenprodukten Bärny med sylten i botten av bägaren.

Smöret försvann 1970. Apelsinjuice, Helst, började förpackas 1971. Under 1980-talet moderniseras mjölkpulveravdelningen. 1987 läggs mejeriet i Mora ner och Grådö blir det enda mejeriet i föreningen. På 1990-talet fusionerar föreningen och Milko bildas. Kylrumshanteringen moderniseras och yoghurtavdelningen byggs ut i två omgångar. Efter fusionen med NNP till det nya Milko i början av 2000-talet ökar produktutvecklingen. En ny avdelning för aseptiska produkter och glassmix byggs upp. 2003 är det dags för en satsning på en flasklinje (plastflaskor) för mjölkbaserade drycker.

Mejeriet tar idag emot ca 70 milj. kg per år. Antalet anställda är ca 150. Produktionen är omfattande och består av 65 produkter med tillsammans ca 130 artiklar.

Det var bekvämt för 50 år sedan att låta älven ta hand om mejeriets avloppsvatten. Allteftersom tiden gått har kraven skärpts och det är nu en självklarhet att mejerierna skall ha litet spill och därmed klara de allt strängare myndighetskraven. Grådö mejeri arbetar därför aktivt med att minska produktförlusterna.

Efter en inledande undersökning med SAV=E® hösten 2003 har mejeriet fortsatt med en större undersökning under vårvintern 2004. SAV=E® ger mejeriet helt nya möjligheter att optimera sina processer. Mejeriet får därmed också mindre svinn och minskade utsläpp till avloppet, som kommunen tar hand om. Grådö mejeri är redo för 2000-talet.



Erik Kristiansson,
teknisk chef,
Milko, Grådö:

"Med SAV=E® vet vi nu hur diskprocessen fungerar i alla delar. Problemen hittas snabbt. Resultaten visar på ett lättförståeligt sätt vad som behöver åtgärdas och justeras. Vi får lägre svinn, mindre utsläpp till avlopp och bättre miljö när åtgärderna är klara."



Mejeriet, vackert beläget vid Dalälven

SAV=E®

Study + Adjust + Verify = Economize

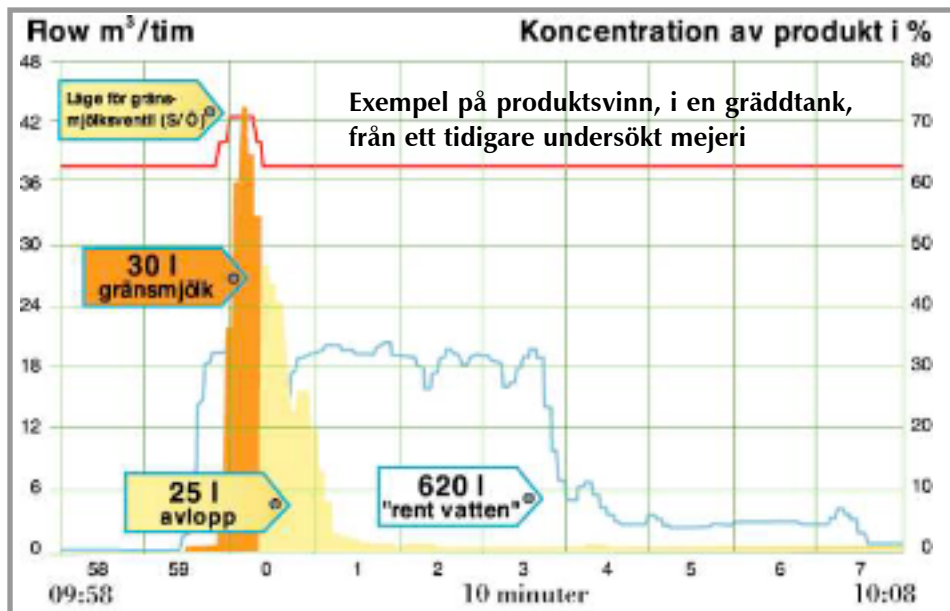
Investera i ett eget SAV=E® - system!

Kvalitetssäkra kontinuerligt mejeriets diskprocesser.

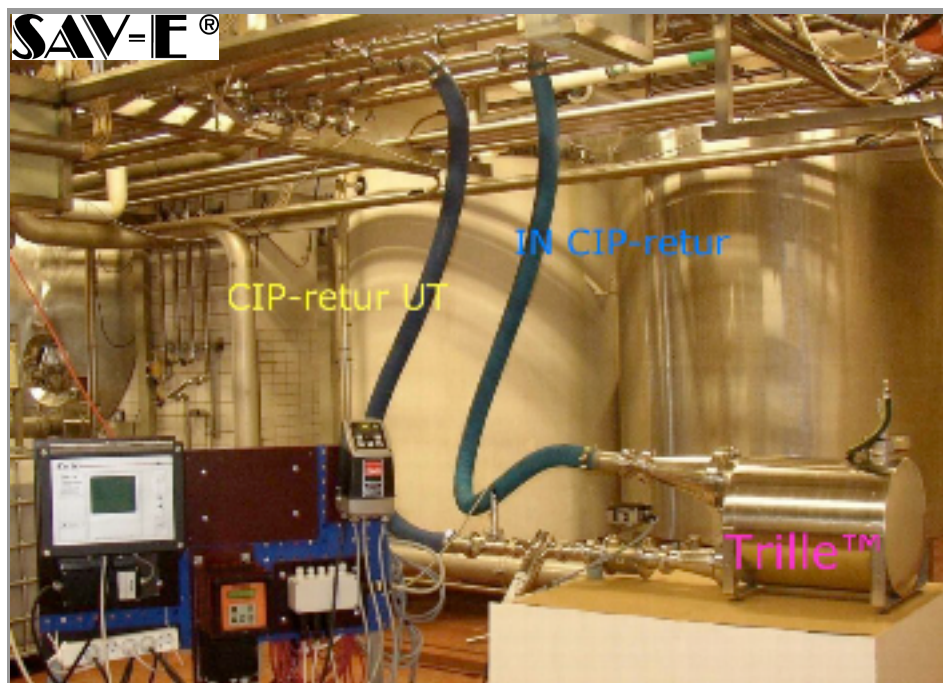
SAV=E® visar hur mycket varje diskobjekt bidrar till produktvinn och hur stor mängd produkt som går till gränsprodukt respektive avlopp. Systemet ger dessutom information om hur stor mängd vatten som är "fri från produkt".

Installera SAV=E® – ett system som presenterar resultat "online".

Köp eller leasa - kontakta oss!



Diagrammet visar resultatet av undersökning av en gräddtank (från ett tidigare undersökt mejeri). 30 liter grädde går under försköljningen till en gränsmjölkstank, 25 liter grädde går till avlopp. Totalt svinn blir därför 55 liter. 620 liter rent vatten går till avlopp.



Bilden visar en tillfällig installation av Trille™ med givare och mätutrustning. Returen på CIP-disken går in i Trille™ i den övre delen och går ut i den nedre delen. Varje disk på denna disklinje kan undersökas medan diskprogrammet går som normalt. Mätvärdena överförs till en PC, där sedan beräkning av produktsvinn, gränsprodukt och vattenmängd kan göras.

www.savemilk.info

Besök www.savemilk.info. Där finns utförlig information om SAV=E®. Studera exempel, principen, beräkningsprogram. Ladda ner och läs artiklar, nyhetsblad och produktblad.

Gamla ostersorter

av Björn SigBjörn

Dalarna

Om Gustav Vasa hade fått bestämma vilken ostersort som skulle tillverkas i Dalarna hade det säkert blivit steppost — en ost med kraft, styrka och en egensinlig karaktär. Det var förr väldigt vanligt att de mindre mejerierna producerade kittostar av olika slag. Kittfloran, som huvudsakligen består av en bakterie som heter Bact. Linens, bildar den typiska rödgula färgen och ger den speciella smaken. Detta sätt att tillverka ost gjorde det lättare att undvika problem med mögel då ostlagren längre tillbaka var svårare att hålla mögelfria.

Mejeriet i Vansbro, som startade på 30-talet och var i drift fram till 1971, tillverkade steppost. Från slutet av 40-talet tills en bit in på 50-talet höll man på. Rationaliseringar och ökad tillverkning av dryckesmjölk i Dalarna ledde till att produktionen lades ner ungefär samtidigt som hemmasonen Björn Skifs' musikkarriär tog ordentlig fart.

MVM konsult AB

Terminalvägen 16
SE-861 36 Timrå
Sverige

Tel: +46 60 57 33 20
Fax: +46 60 57 33 29
E-post: mvm.timra@mvm.se
www.mvm.se

MILKUM

Klackvägen 19
SE-856 53 Sundsvall
Sverige

Tel: +46 60 17 52 80
Fax: +46 60 66 65 04
E-post: info@milikum.se
www.milkum.se