



Sikeres paradicsom projektet zárt az Univer

Beruházási szempontból rekordéve volt az Univer Product Zrt.-nek . A kecskeméti cég egy több mint 3 milliárd forintos beruházással megháromszorozta eddigi 25.000 tonnás nyers paradicsomfeldolgozó-kapacitását. A projekt környezettudatos megvalósítását a Norvég Alap Zöld ipari innováció programterületének 1. számú, a „Hulladék mennyiségének és a levegő, víz, talaj szennyezésének csökkentése” című alpontjának támogatásával sikerült végrehajtani.

Norvég Alap bevonása az Univer projektbe

A vállalat a beruházás teljes költségvetéséből közel 1,2 milliárd forintot költött környezettudatos fejlesztésekre, amelyhez a Norvég Alap Zöld ipari innováció program 453 millió forintos támogatást nyújtott.

A cég 2013. november 15-én nyújtotta be „Kutatásfejlesztés, élelmiszeripari technológia korszerűsítése, kapacitásduplázás, hulladék és ÜHG kibocsátás csökkentése, energiahatékonyság növelése.” című pályázatát a Norvég Alap Zöld ipari innováció programra. A pályázatot érintő beruházás 1 milliárd Ft-ot meghaladó összeg, melyből az igényelt támogatás több mint 450 millió Ft volt. A kecskeméti cég saját erőből 700 millió Ft-ot használt fel, tehát az igényelt támogatási intenzitás 38,98 %.

Környezetvédelem és energetika

A nyersparadicsom feldolgozás korszerűsítésének eredményeként az Univer nagymértékben növelte a technológia energiahatékonyságát és csökkentette a hulladék kibocsátást. A beruházás innovatív fejlesztéseinek köszönhetően a technológia minden eleménél – a nyersanyag fogadástól a csomagolásig – érvényesül a vállalat környezettudatos elkötelezettsége. A cég az innovatív fejlesztés öt területén vállalt csökkentést.

Az első terület a paradicsomsár hulladék – azaz a paradicsom mosása során keletkező iszap – csökkentése, melynek teljes körű megvalósítására a 2016-os évi szezonban kerül majd sor. Ehhez elvégeztük a mosási iszap laboratóriumi vizsgálatait, és beszereztük a szükséges hatósági engedélyeket.

Következő terület a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, mely az idei évben megvalósult. Az ürítés, szállítás, és mosás során felhasznált víz mennyiségének csökkenését a hűtővíz, az ülepített víz és az elpárologtatott víz újrahasznosításával oldja meg a cég.

A fajlagos passzírozási hulladék csökkentésére vállalt határidő szintén a 2016-os szezon. Addigra az Univernek 70%-ról 50% alá kell redukálnia a passzírozási hulladék nedvességtartalmát.



A negyedik indikátor a fajlagos CO₂ kibocsátás csökkentése 2016-ra. Itt kap szerepet a paradicsom technológia fejlesztésével párhuzamosan létesített 4 MW hőteljesítményű biomassza kazántechnológia, melynek gőzkapacitása 6 to/ó. A kazánt a paradicsom szezonon kívül faaprítékkal, míg szezonban faapríték és passzírozási hulladék keverékével üzemelteti a cég.

Végül pedig a fajlagos csomagolóanyag csökkentés is egyike az Univer 2014-ben megvalósuló vállalásainak. Ennek alapjául szolgálnak az 1000 literes aszeptikus zsákok, valamint az 1200 kg-os befogadó tömegű, ún. COMBO konténerek, melyek felhasználáskor csökken a csomagolóanyag és a hulladékképződés is.

Projektzáró rendezvény a gazdákkal

Szóke Erika, a cég termelési- és műszaki vezérigazgató helyettese egy, a termelőknek tartott tájékoztatón számolt be az alap támogatásának felhasználásáról. Kifejtette, hogy az innovatív fejlesztések eredményeként lényeges változások mentek végbe a technológián. *„Fontos célként tűztük ki, hogy a projekt által teremtett lehetőségek hosszú távon hozzájáruljanak a cég környezettudatos gazdálkodásához. A Norvég Alap nyújtotta támogatással mindez lehetővé vált.”* - tette hozzá a vezérigazgató helyettes asszony.

További információ:

Bazsó Rita | termékkategória menedzser

Univer Product Zrt.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 35.

T: +36 (76) 518 – 153

F: +36 (76) 518 – 113

E-mail: rita.bazso@univer.hu

www.univer.hu

Univer Product Zrt.: A kecskeméti székhelyű, 100%-ban magyar tulajdonban lévő Univer Product Zrt. Magyarország egyik meghatározó élelmiszeripari vállalata. Az Univer termékei a következő termékcsoporthoz sorolhatók: nedves ételízesítők (majonéz, mustár, ketchup, salátaöntetek és asztali szószok), magyaros ételízesítők (Piros Arany, Erős Pista, Gulyáskré, hagymakré), bébiételek, lekvárok, paradicsom alapú termékek, zöldségkrémek és gasztronómiai termékek. Az Univer a majonéz, mustár, ketchup és magyaros ételízesítők kategóriában piacvezető. Az Univer Product Zrt. az Univer csoport tagja. A holding érdekeltségi körébe tartozik továbbá a kereskedelmi egységeket tömörítő Univer Coop Zrt. és a régió egyik legrégebbi





bevásárlóközpontja az Alföld Áruház. Az Univer közvetlen célja a magyar termékek, és ezáltal a magyar munkaerő elismertségének és tekintélyének növelése. Így tevékenységükkel mindent megtesznek a magyar gazdaság fellendítése, és új munkahelyek teremtésének érdekében.