



Nagyszabású Univer projekt a Norvég Alap bevonásával

A kecskeméti cég több, mint 3 milliárd forintos beruházáson dolgozik az idei évben, mely az Univer nyers paradicsom technológiájának korszerűsítését, ezáltal a minőségi, valamint a mennyiségi paradicsomgyártást hivatott szolgálni. Ennek részeként nyújtott be pályázatot a Norvég Alap Zöld ipari innováció program 1. alprogramjára:

Az 1. alprogram témaköre:

Hulladék mennyiségének és a levegő, víz, talaj szennyezésének csökkentése

Az Univer pályázatának címe:

Kutatásfejlesztés, élelmiszeripari hulladék kibocsátás csökkentése, technológia korszerűsítése, kapacitásduplázás, energiahatékonyság növelése.

Benyújtás időpontja: 2013.11.15.

Pályázatot érintő beruházás összege: **1 163 131 621 Ft**

Igényelt támogatás: **453 440 000 Ft**

Saját erő: 709 691 621 Ft

Igényelt támogatási intenzitás: **38,98 %**

A kedvező elbírálásnak köszönhetően az Alap a teljes igényelt támogatási összeget megítélte a cégnek vissza nem térítendő támogatás formájában.

A pályázat előzményei

A Kecskeméti Konzervgyár több mint egy évszázados múltra visszatekintő vállalkozás, mely a Duna-Tisza köze kiváló gyümölcs- és zöldségtermesztési adottságaira építve alakította ki ismert és elismert termékpalettáját. Az Univer Product Zrt. 2003-ban szerzett többségi tulajdonrész a Kecskeméti Konzervgyár Zrt-ben, mely telephelyen jelenleg bébiételek és egyéb hőkezelt szósok, öntetek, prémium lekvárok és gyümölcslevek, valamint sűrített paradicsomok készülnek.

Az Univer paradicsom üzemének kapacitását 2014-ben kétszeresére növeli, a termőföldtől a késztermékekig a teljes technológiai vonal megújításával. A kapacitás bővítését a meglévő technológia korszerűsítésével, illetve az energiahatékonyság növelésével valósítja meg.



Környezettudatos ipari paradicsomtermelés és feldolgozás

A magyar paradicsom vertikum sajnálatos leépülési folyamatának visszafordítása érdekében katalizátora lehet az országban leállított technológiák újra indításának és bővítésének az Univer projekt megvalósítása.

Emiatt nem túlzás azt feltételezni, hogy nemzetgazdasági érdek is az Univer projektet mintaként tekinteni más, paradicsom feldolgozó üzemek számára, amelyek hasonlóan környezetet kímélő, ugyanakkor gazdaságos technológiát szeretnének létesíteni.



Az Univer eddig is igyekezett környezettudatos gazdálkodást végezni, ügyelt a CO₂ kibocsátásra, az energiatakarékosságra, a papírmentes működésre, vagy akár a gyártásból származó hulladék mérséklésére. Ez a projekt ezt az elkötelezettségét még tovább növeli. Ugyanakkor az energiahordozó költség megtakarításával jelentősen hozzájárul a piaci helyzetének fenntartásához és erősítéséhez. A saját munkahelyek megtartásán túl járulékos hatás, hogy a paradicsomtermelő vállalkozásoknak is biztos piacot, ezáltal megélhetést teremtet.

Norvég Alap Zöld ipari innováció program

Az Univer 2013. novemberében adta be „Kutatásfejlesztés, élelmiszeripari hulladék kibocsátás csökkentése, technológia korszerűsítése, kapacitásduplázás, energiahatékonyság növelése.” című pályázatát a Norvég Alap Zöld ipari innováció programra, mely pályázati tevékenység a cég 3 milliárd Ft-ot meghaladó paradicsom projektjének fontos alkotója.

A projekt kapcsán a vállalat meglévő paradicsom feldolgozó technológiáját innovatív módon kívánja korszerűsíteni és a teljesítményét megduplázni. Hosszú távon a paradicsom feldolgozási időszak elnyújtásával a gépsor akár 100.000 tonna nyers paradicsom feldolgozására is alkalmas lehet.

Az innovatív fejlesztés eredményeként fontos változások mennek végbe a technológián. A tervek szerint csökkenni fog a fajlagos vízfelhasználás, ezáltal lényegesen csökken a szennyvízkibocsátás is. A mosóiszap az eddigi hulladéklerakóban történő elhelyezéssel szemben a termőföldön kerül újrahasznosításra. Ezt kiegészíti továbbá egy olyan technológia, mely által a passzírozási hulladék is és annak nedvességtartalma csökken. A passzírozási hulladék tüzelésével az üzem CO₂ kibocsátása jelentősen csökkenni fog. Végül, de nem utolsó sorban a projekt részeként a csomagolóanyag felhasználás is mérséklődik.



Ezáltal tehát a teljes technológiai vonalon – mosástól a csomagolásig – jelentős hulladék kibocsátás csökkenés valósul meg, így a pályázat célkitűzéseinek maradéktalanul megfelel az Univer, mindamelllett, hogy az energiahatékonyságát növelni tudja.

A jövő paradicsoma

A végcél tehát egy kizárólag magyar termelői körre építő, megduplázott kapacitású, árában és minőségében export és belföldi piacképes, korszerű, környezetkímélő, minimális hulladékot kibocsátó és hatékony energiafelhasználású paradicsomüzem kialakítása Kecskeméten.

„Nagy öröm és megtiszteltetés volt számunkra, amikor néhány héttel ezelőtt megérkezett az értesítés a Nemzetközi Fejlesztési és Forráskoordinációs Ügynökség Zrt-től, miszerint pályázatunkat a Szent István Egyetem, mint a Norvég Alap Zöld ipari innováció programjának Program Operátora, támogatásra érdemesnek ítélte. A pályázati döntést követően társaságunk saját kockázatra megkezdte a technológiai berendezések beszerzését a pályázatban vállalt célkitűzések teljesítése érdekében. Jelenleg cégünk Szolnoki úti telephelyén intenzíven folynak az építészeti munkálatok és szükséges közművek kiépítése. Ezáltal lehetőségünk nyílik arra, hogy még hatékonyabb keretek között tudjuk megteremteni hamarosan elkészülő új üzemünkben a környezettudatos gyártás feltételeit.” – mondta el a sajtótájékoztatón Szőke Erika, a cég termelési és műszaki vezérigazgató helyettese.

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 négy termékcsoporthoz sorolhatók: nedves ételízesítők (majonéz, mustár, ketchup, salátaöntetek és asztali szószok), magyaros ételízesítők (Piros Arany, Erős Pista, Gulyáskrém, hagymakrémek), bébiételek, 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 legrégibb 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. További információk a www.univer.hu, a www.bebietel.hu honlapon, valamint a 06-40-200-761-es helyi tarifával hívható infóvonalon.

