

FILOSOFI – MILJØ

Filosofi

Vores holdning er at skabe en bæredygtig produktion af kvalitetsfødevarer samtidigt med at vi påvirker vores omgivelser og dermed naturen mindste muligt. Derfor er produktionen også lagt på et tidligere landbrug med 30 Ha agerjord/skov. Netop skoven bibringer positivt til miljøet, og ejendommen har ca. 23 Ha med hovedsageligt løvskov. Samtidigt vil vi gøre det så let så muligt for forbrugeren at købe og forbruge vores produkter.

Miljø

PølseMageriet er ikke miljøcertificeret, men vi er miljøgodkendte med egenkontrolprogram, ligesom vi har en miljøpolitik, hvorved vi forsøger at tage mest muligt hensyn til miljøet. F.eks. har alle nyindkøbte maskiner været vurderet på strømforbrug. Ligeledes er produktionen af varmt vand baseret på biobrændselsanlæg. I det følgende ses de væsentlige miljøovervejelser i vores miljøpolitik:

Miljøpolitik

Som produktionsvirksomhed inden for slagterbranchen, er det vores holdning, at der skal tages hensyn til miljøet i og omkring virksomheden, således at miljøet bliver skånet mest muligt. Dette gælder både for arbejdsmiljøet for medarbejderne, således at arbejdsdagene og arbejdsfunktionerne bliver planlagt med mindst mulig belastning for medarbejderne. Ligeledes forsøges virksomhedens arbejdsprocesser tilrettelagt, således at de har mindst mulig belastning for miljøet.

Luft

Alle røgovne er lukkede forbrændingssystemer med recirkulation af røgen, således at der ikke lukkes røg ud i omgivelserne under selve røgprocessen. Dette mindsker forbruget af træflis til røgprocessen med mere end 70 pct.

Rengøring

Rengøring af produktionslokaler, lager samt inventar, foregår med hovedsageligt neutrale rengøringsmidler, som er de mindst skadelige for miljøet, samt ligeledes de mindst farlige at anvende for personalet. Ligeledes forsøges vandforbruget at minimeres, således at der ikke bruges mere vand end højst nødvendigt. Der anvendes et lavtryksanlæg, som først lægger skum ud, således at sæbeforbruget ligeledes minimeres.

Emballage

Der anvendes så vidt muligt returemballage-system med termokasser, når der transporteres kød til vores kunder. Dette begrænser mængden af emballageaffald ved både kunderne og virksomheden. Øvrigt affald bestående af kød og ben sendes til genanvendelse via sortering af affaldet. Papaffald bliver returneret til presning og derefter genbrug. Ved indpakning til den endelige forbruger, forsøger vi hele tiden at minimere emballagen, således at kunderne slipper for en masse unødvendig emballage - bestående af pap og papir. Vi emballerer hovedsageligt i plastic med og uden vakuum, men altid PVC-frie produkter.

Kølerum og frostrum

Kølerum og frostrum er samlet i en stor klump i virksomheden, således at kuldatabet mindskes

mest muligt. Alt køl og frost leveres fra parallel anlæg, som både sparer på strømmen, og udnytter energien bedre. Der anvendes i alle anlæg et erstatningsprodukt til det skadelige freon. Dette produkt er miljøgodkendt.

Varme

Alt produktion af varmt vand og rumvarme sker med et biobrændselsanlæg, som anvender skovflis som brændsel. Fyret bliver løbende skiftet, således det lever op til de nyeste krav om lav emission fra fyr.

Spildevand

Alt spildevand fra virksomheden renses i et lukket pileanlæg. Anlægget er et lukket anlæg, som har en miljøbelastning på 0, da der ikke udledes vand til naturen. Derudover har anlægget en positiv effekt, da pilen som plantes i bassinerne vil være energipil, som efterfølgende vil indgå som brændsel til biobrændselsanlægget, herved opnås et lukket kredsløb uden påvirkning af naturen.

