



KUNDCASE: HERRLJUNGA CIDER AB

# KOSAN PROPAN - ENERGIALTERNATIVET FÖR CIDERPROCESSEN

**Det helhetskoncept inklusive leveranssäkerhet som det anrika dryckesföretaget Herrljunga Cider AB får genom att använda Kosan Propan har och är ett långsiktigt alternativ som passar in i företagets tänk. Det är outstanding.**

Hög flexibilitet, korta ledtider, och nära till teknisk support. Det är några av fördelarna med att använda Kosan Propan. Det upplever de varje dag hos västsvenska Herrljunga Cider AB. I en bransch med stor konkurrens är energivalet naturligtvis en väldigt viktig faktor och därför är man nöjd att man sedan länge har funnit den energityp som maximerar processen.

Herrljunga Cider AB använder gasolen i en ångpanna där ångan går till pastöriseringen av koncentratet den sk syrupen. I denna process försvinner alla oönskade mikroorganismer. Ångan använder de även till varmtappning och diskning. Förutom att gasol är ett miljövänligare alternativ jämfört med olja, krävs det dessutom ett minimalt underhåll av pannan då man väljer att använda gasol istället.

Som förbrukare av Kosan Propan har man möjlighet att använda tjänsten med fjärravläsning av nivån i gasoltanken. Detta innebär att användaren inte själv behöver kontrollera nivån i tanken och avrop sker automatiskt. Energiförbrukningen hos Herrljunga Cider varierar kraftigt under året. Topparna ligger i april/maj då man har extra fokus på cidertillverkning och oktober/november då glöggproduktionen är på topp.

- Att vi slipper att själva ha kontroll på tanknivån och att avropen sker av sig själv genom fjärravläsning sparar mycket tid och gör det lätt för oss, fortsätter Sten Andersson.

Gasolen kommer till Herrljunga Cider med tankbil från Göteborg, som endast ligger en timma bort.

- Fördelarna med att köpa Kosan Propan är flera men den starkaste är helhetskonceptet som man får ta del av. Man får hög flexibilitet, korta ledtider och nära till teknisk support, säger Sten Andersson Purchasing Manager på Herrljunga Cider.

## FAKTA

Herrljunga Cider AB är ett familjeföretag i fjärde generationen (Familjen Branmark tog över 1945). Företaget grundades 1911 som Herrljunga Saft & Vinfabrik av en frikyrkopastor som behövde nattvardsvin. Då tillgängligheten på nattvardsvin var begränsad började han tillverka vinet själv och sälja till andra kyrkor. I slutet av 60-talet började man tillverka cider och under 2000-talet har sortimentet utvidgats till att även innehålla saft, glögg, källvatten och en mängd alkoholfria drycker. Man är idag marknadsledare i Sverige på cider till detaljhandeln, men man har också en stor export och även legotillverkning.

---

## 40 TON MINDRE CO<sub>2</sub>-UTSLÄPP

Herrljunga sparar miljön för 42 ton CO<sub>2</sub>-utsläpp per år genom att använda gasol istället för olja.

---