

GUNNAR DAFGÅRDS AB

Agerar resurssmart

Under hösten lanseras den nya kursen Menyörkortet Mat & Klimat. Som vanligt i Menys webbaserade kurser varvas fakta med nedslag i verkligheten. Deltagarna får t ex en inblick i Dafgård's miljöarbete.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

Gunnar Dafgård AB's grundare var noga med att hushålla med resurserna. Det är en inställning som levt kvar under företaget's 70 år och som den tekniske chefen Anders Dafgård håller fast vid.

Anders är brorson till Gunnar Dafgård och kom till företaget för nio år sedan. Ett av de första stora projekten han drog igång var att göra en ordentlig energianalys av företaget.

– Under ett helt år mätte vi var och hur energi förbrukades – flöde på vatten, ånga, kyla, med mera.

– Vi använder el och gas. Tidigare använde vi även eldningsolja och hade en förbrukning på 2 500 kubikmeter om året, men har successivt byggt om våra

system för att gå över till gas. Sedan ett halvår tillbaka förbrukar vi i princip ingen eldningsolja alls, berättar Anders Dafgård.

Den mesta energin går åt vid processer för att värma och kyla och Dafgård ser till att energin återanvänds. Genom att ta tillvara spillvärmern från kylningen är man t ex självförsörjande på varmvatten och värme i lokalerna.

För att minska energiförbrukningen har gamla ljuskällor bytts ut mot lågenergilysrör med lång livslängd. Ventilationsfläktar görs reglerbara och stängs av när lokalerna inte används, osv.

Sparar miljoner

– Utmaningen är att hushålla med energin. Resultatet av energianalysen och det efterföljande ändringsarbetet har blivit bättre än väntat. Flera miljoner sparas varje år.

På kurvorna, som Anders visar, kan man se hur produktionsvolymen ökat under de senaste åtta åren, medan energiförbrukningen ligger kvar på samma nivå som tidigare eller till och med något lägre.

Exemplen från Dafgård's hittar man också i Menys nya webbaserade kurs Menyörkortet Mat & Klimat. De ger

en bild av hur det kan vara i en industri. Övriga avsnitt i kursen behandlar animalieproduktion, vegetabilier, djurproduktion, fiske, transporter, handel och storkök.

– Allt fler konsumenter vill veta hur olika livsmedel påverkar klimatet. Den här kursen är tänkt att ge lite mer kött på benen till personal som arbetar med livsmedel och möter kunder. Man kan också tänka sig att kursen används i olika sorters undervisning, både på företag och i skolor, säger Maria Lingaas som är utbildningsansvarig på Meny.

Faktadelen i kursen står SIKs miljögrupp för, medan Menys egna medarbetare ligger bakom den data-pedagogiska metoden. □

Historien om hur företaget Gunnar Dafgård bildades är välkänd. Gunnars mamma blev ensam med sju barn och för att försörja familjen började hon tillverka charkuterier hemma i köket. Sonen Gunnar bildade ett företag och sålde varorna i Källby och på torget i Lidköping.

Resten är, som sagt, historia.



”Det är lätt att tillverkande industrier ses som miljöbovar, men vi är ofta högeffektiva när det gäller att se över energi- och miljöfrågorna”, säger Anders Dafgård, teknisk chef på Gunnar Dafgård AB.

