



LJUBLJANSKE MLEKARNE

Ljubljanske mlekarne, d.d.
Tolstojeva 63, 1000 Ljubljana
www.l-m.si

SPOROČILO ZA JAVNOST

Uspešno zaključena investicija v prenovu obrata za izdelavo trajnih izdelkov

Ljubljana, 11. junij 2012 – Ljubljanske mlekarne so uspešno zaključile investicijo v prenovu obrata za izdelavo trajnih izdelkov v skupni vrednosti več kot 14 milijonov evrov. Ključna blagovna znamka med trajnimi izdelki, ki jih družba proizvaja v tem obratu, je Alpsko mleko, ki letos praznuje 45. rojstni dan.

Ljubljanske mlekarne so skozi razvoj novih izdelkov že večkrat dokazale, da so sodobno podjetje, ki zna zadostiti pričakovanja svojih potrošnikov. Znotraj slovenskih meja so na področju oskrbe s trajnim mlekom, kljub močni notranji in zunanji konkurenci, vodilna mlekarne z največjim tržnim deležem. Skupina izdelkov trajnega mleka in smetane predstavlja strateško pomemben del proizvodno – prodajnega programa družbe Ljubljanske mlekarne, ki 54 odstotkov trajnega mleka izvozijo na tuje trge. Trajno mleko v celotni količinski prodaji družbe predstavlja 65 odstotni delež, samo blagovna znamka Alpsko mleko pa 30 odstotkov celotne količinske prodaje. To so le nekateri izmed pomembnih razlogov, ki so pripeljali do odločitve za investicijo v projekt prenove obrata. Gre za največjo investicijo, ki so jo Ljubljanske mlekarne izpeljale v zadnjem desetletju in temelji na popolni tehnološki prenovi in avtomatizaciji postopka izdelave trajnega mleka in drugih trajnih izdelkov in hkrati prinaša tudi večje proizvodne zmogljivosti.

»Obrat za izdelavo trajnih izdelkov je bil zgrajen leta 1979, torej pred 33 leti. V letih do danes smo sicer posodabljali tehnologijo in sledili razvoju procesov izdelave trajnih izdelkov, vendar tako temeljite prenove, kot smo se je lotili s tem projektom nismo izvedli. Ključna izhodišča, ki smo si jih zadali v projektu prenove so bila zamenjava in posodobitev opreme, povečanje proizvodnih kapacitet, izboljšanje kakovosti izdelkov in zniževanje proizvodnih stroškov ter porabe energije. Prenovo smo začeli z načrtovanjem že pred dvema letoma, veseli me pa, da smo z njo omogočili tudi prenovu embalaže in grafične podobe naše ključne blagovne znamke Alpsko mleko. In to ravno za njegov 45. rojstni dan, ki ga praznuje letos,« je povedala predsednica uprave Ljubljanskih mlekarn Cvetana Rijavec.

Investicijski projekt prenove obrata za izdelavo trajnih izdelkov se je nanašal na tri dele, in sicer procesni del, kjer pripravljajo trajne izdelke, polnilno-pakirni del ter robotizirano paletizacijo in transportno logistični sistem.

V procesnem delu so uvedli novo tehnologijo hladne separacije mleka, ki predstavlja novost v mlekarski industriji. Proces označuje tehnološki postopek priprave oziroma standardizacije mleka pri temperaturi nižji od 8 °C. Sistem temelji na energetske racionalizaciji porabe energentov in posledični finančni učinkovitosti ter fleksibilnosti samega procesa predelave mleka. Z novo tehnologijo priprave Ljubljanske mlekarne standardizirajo mleko na 4 °C in s tem je posledično zmanjšana poraba vode, pare, elektrike in čistil, kar pomeni okolju bolj prijazno delovanje in doseganje trajnostnih ciljev družbe. »Z novo opremo, ki smo jo skrbno izbrali in določene stroje z dobavitelji še dodatno dodelali za boljšo izrabo energije, ter z integriranim sistemom izkoriščanja odpadne toplote sterilizatorjev danes prihranimo 15 MW toplote dnevno. To toploto izkoriščamo za pranje tehnoloških objektov v celotni mlekarni,« je dodal Sašo Ferjančič, vodja projekta prenove.





LJUBLJANSKE MLEKARNE

Na obratu za izdelavo trajnih izdelkov so namestili štiri nove skladiščne cisterne, vsako s kapaciteto 100.000 litrov, dva sterilizatorja, sistem CIP, štiri nove polnilne in pakirne linije in celoten sistem robotizirane paletizacije. Tako je sedaj v pogonu sedem polnilnih in pakirnih linij, in s tem povečana kapaciteta izdelave do 40 odstotkov. Stavbo, v kateri se odvija celoten proces, so temeljito gradbeno prenovili z novim industrijsko odpornim epoksi tlakom in novimi inštalacijami ter klimatizacijo.

»S projektom smo začeli spomladi leta 2010, ko smo se lotili projektiranja in načrtovanja. Nadaljevali smo z izbiro opreme, lansko leto marca pa smo začeli z gradbenimi deli. Prenova obrata za izdelavo trajnih izdelkov, ki smo se je lotili, je bil tako obsežen projekt, kot bi na novo načrtovali in gradili za slovenske razmere srednje veliko mlekarino. Prenova je potekala v treh fazah, saj smo ves čas prenove zagotavljali 100-odstotno proizvodnjo trajnih izdelkov. Pri prenovi smo sodelovali s tridesetimi podjetji in poslovnimi partnerji, dnevno pa je na gradbišču delalo približno 50 ljudi. Projektna skupina v Ljubljanskih mlekarinah je štela deset članov, vendar je tako velik projekt zahteval sodelovanje skoraj vseh naših sodelavcev in vsak je s svojim delom primaknil kamenček k uspešnemu zaključku projekta,« je o prenovi obrata povedal Sašo Ferjančič, vodja tehničnih služb in vodja projekta prenove.

Renata Lovrak
Direktorica korporativnega komuniciranja

E: renata.lovrak@l-m.si
T: 01 5881 799