



© MAPAX er et registrert varemerke i The Linde Group.

## AGAs beskyttelsesgasskonsept førte til virksomhetsvekst

Når ferdigmatprodusenten Bröderna Franzén utvidet sitt samarbeid med Picadeli, ble bruk av beskyttelsesgasser en selvfølge. Takket være bedre holdbarhet på salatvarene kunne Motala-bedriften øke sitt geografiske virkeområde betraktelig.

Mixum AB, som driver varemerket Bröderna Franzén, er en av Sveriges ledende produsenter av ferdigmat. Kundene finnes innenfor hotell- restaurant- og cateringbransjen, næringsmiddelindustrien og dagligvarehandelen (med butikkjeder som Ica, Coop og Hemköp). Selskapet leverer blant annet pasta og pastablandinger – i snitt 2500 tonn pasta/år og 600–700 tonn bulgur, quinoa, couscous og nudler. Mixum tilbyr også kokte og skrelte egg, smørbrødkaker og en rekke andre ferdigretter.

### Beskyttelsesgassene muliggjør virksomhet også i nabolandet

I løpet av våren 2015 ble Picadeli majoritetseier i Mixum AB. Picadeli, en shop-in-shop-løsning med salatdisker for selvplukking, utvidet sitt produktspekter med friske salater, hvilket førte til at holdbarhet ble et viktig anliggende. Mixum har brukt beskyttelsesgasser i mindre skala i ca 10 år, men i og med det utvidede samarbeidet med Picadeli, økte behovet betraktelig.

– Bruk av beskyttelsesgasser er en absolutt nødvendighet for oss, sier Magnus Franzén, administrerende direktør i Mixum. Hvis vi ikke bruker beskyttelsesgasser, ville for eksempel salater ha en holdbarhet på bare 5-6 dager. Da ville distribusjonen rundt om i landet og til Finland ikke vært mulig.

De siste årene har Mixum vokst kraftig sammen med Picadeli og ifølge Magnus Franzén vil selskapet utvikle virksomheten.

AGAs MAP-gasser forbedrer holdbarheten på en naturlig måte,

uten å påvirke smak, konsistens eller utseende. Mixum bruker en blanding av AGAs karbondioksid og nitrogen, der nitrogen ( $N_2$ ) står for 60 % og karbondioksid ( $CO_2$ ) for 40 %. I begynnelsen kjøpte vi ferdigblandet gass på flasker og i pakker, men i dag leveres beskyttelsesgassen til selskapet i store tankbiler. Den største fordelen med å kjøpe flytende karbondioksid og nitrogen, er ifølge Magnus Franzén den gunstige prisen, som gjør det mulig for ferdigmatsselskapet å konkurrere med resten av Europa.

### Hvorfor valgte dere AGA som deres gassleverandør?

– Vi har testet å kjøpe beskyttelsesgass fra konkurrenter, men AGA tilbyr den beste løsningen, og samarbeidet har fungert veldig bra, sier Magnus Franzén fornøyd.

Mixum AB, som ble grunnlagt i 1989 av familien Franzén, har i dag ca. 85 ansatte. Selskapet har vunnet flere utmerkelse, blant annet "Årets bedrift i Östergötland".

Les mer om Bröderna Franzén på: [www.brodernafranzén.se](http://www.brodernafranzén.se)  
Les mer om [fordelar med MAPAX](#)

**Magnus Franzén,**  
VD, Mixum AB  
Tlf: 0141 22 32 32, Mobil: 070 533 08 79  
E-post: [magnus@mixum.se](mailto:magnus@mixum.se)

**Frank Austad,**  
KSales Manager / AGA  
Tlf. 23 17 72 42, Mobil: +47 971 93 781  
E-post: [frank.austad@no.aga.com](mailto:frank.austad@no.aga.com)