

mejeri



Mejeribrugets nye talsmand

2 **Synlighed** | 3 **Aflysning** – Arla & Campina. **Smag på mælken** – Meyer skænker op | 4 **Ø-dag** – Græs i sigte.
Markedsorientering – Indien bliver mælkegigant | 6 **Importsucces** – Delimo styrer detaljen | 8 **Svimmelost** – Scener fra en mejerifilm
9 **Tema om mejeriuddannelser** | 13 **Debat** – Den usynlige uddannelse
14 **Statistik** – Forbrugerfest | 15 **Mejerinoter**



Det sker

13. maj

Bestyrelsesmøde i Mælkeafgiftsfonden
Mejeriforeningen, Århus

16.-20. maj

Japansk osteskole
Odense

23.-25. maj

Japansk osteskole
Århus

23.-27. maj

IDF Analytical Week
Sydafrika
www.fil-idf.org

25. maj

Bestyrelsesmøde
Mejeriforeningen, Århus

28.-29. maj

Landbrugsmesse
Gl. Estrup

31. maj

Mælkesymposium
Landbohøjskolen, København

1. juni

Kredsudstilling
Gl. Estrup

3.-5. juni

Roskilde Dyrskue
Roskilde

5.-6. juni

Dansk Landbrugspresses 100-års jubilæum
København
www.agrijournalists.dk

7.-10. juni

IDF/Standing Committee on Marketing/
International Milk Promotion Group (IMP)
Dublin
www.fil-idf.org

10.-12. juni

Odense Dyrskue
Odense

23.-25. juni

Landsskuet
Herning

27. juni-1. juli

IDF Legislation Week
Tyskland
www.fil-idf.org

29. juni

Bestyrelsesmøde
Mejeriforeningen, Århus

Synlighed

Martin Thorups bekendte har en forventning om, at han skal ud og lukke pizzeriaer, når han engang er blevet færdig med sit levnedsmiddelstudie på KVL. Ikke et ondt om at lukke pizzeriaer - eller åbne dem for den sags skyld. Sagen er, at de færreste mennesker i dag har en anelse om, hvad en levnedsmiddelingenør går og foretager sig. Det handler om synlighed eller rettere mangel på samme, som Martin Thorup skriver i sit debatindlæg på side 13.

Nu kan Martin Thorup sikkert leve med en frisk pizza-bemærkning i ny og næ, men desværre stikker problemet dybere end som så - og så er det ikke sjovt længere. Den danske mejeribranche har et akut behov for en øget tilførsel af levnedsmiddelsbachelorere til mejeriingeniøroverbygningen på KVL og DTU.

Men helt galt ser det dog ud med uddannelsen af den arbejdskraft, der rent kompetencemæssigt ligger mellem mejerister og mejeriingeniører: Procesteknologer med mejerispeciale. Med en årlig tilførsel af cirka syv nyuddannede procesteknologer er uddannelsen ude i en regulær krise. En krise, der rammer mejerierne i hele Norden. På den baggrund er det helt opløftende at kunne skrive om et fælles nordisk brancheinitiativ, som skal puste nyt liv i uddannelsen. Med udgangspunkt i træningsmejeriet på Dalum kan vi meddele ikke uden en vis national stolthed. Vi sætter fokus på de mejerifaglige uddannelser i temaet på siderne 9-12.

Kokken Claus Meyer hører ikke til blandt de mest usynlige mennesker her til lands. Nu har han fået den glimrende idé at gøre smagen af mælk lidt mere synlig, hvis man kan bruge et sådant udtryk i den sammenhæng. Læs mere på side 3.

Mejeriprodukterne og arbejdet på de danske mejerier kan i det hele taget se frem til en solid dosis synliggørelse, når Skolemælks kommende mejerifilm får premiere efter sommerferien. Et enkelt blik på forsiden af dette blad burde give et hint om, at der ikke bliver krøbet langs panelerne, når produkterne skal præsenteres. Skeptikere vil måske mene, at det snarere ser ud, som om filmens gennemgående figur, Pede, er godt i gang med at stjæle hele billedet. Under alle omstændigheder serverer vi et par klip fra filmens optagelser på side 8. ■

Kokken Claus Meyer hører ikke til blandt de mest usynlige mennesker her til lands. Nu har han fået den glimrende idé at gøre smagen af mælk lidt mere synlig, hvis man kan bruge et sådant udtryk i den sammenhæng.



mejeri udgives af

Mejeriforeningen
Frederiks Allé 22
DK-8000 Århus C
Tlf. +45 8731 2000
Fax +45 8731 2001
www.mejeri.dk

Redaktion

Turid Fennefoss Nielsen
(ansv.)
Peter Biisgård

Layout og produktion

Marianne Kalriis
Birgit Winther Sørensen

Tryk

Zeuner Grafisk as, Odder

Annoncesalg

DG Media as
tlf. 7027 1155
fax 7027 1157
epost@dgmedia.dk

Abonnement

Årsabonnement: kr. 400,-
Kontakt Hanne Juul
tlf. 8731 2119
han@mejeri.dk

Oplag

3.000 månedligt

Indholdet af mejeri må gives med kildeangivelse. Materiale indsendt uopfordret kan ikke forventes returneret.

ISSN 1604-1259

Fusions-vrøvl

Mediekritik. Det er noget vrøvl at påstå, at selve andelsmodellen stod i vejen for Arla Campina-fusionen, mener Mejeriforeningens formand Kaj Ole Pedersen.

Den 21. april meddelte Arla Foods på et pressemøde, at den planlagte fusion med hollandske Campina var aflyst. En detaljeret analyse af de to andelselskaber - en såkaldt due diligence - havde afsløret større forskelle mellem Arla og Campina end først antaget.

Flere medier har dog på det seneste udpeget en anden forklaring på forhandlingsammenbruddet: Andelsmodellen. Berlingske Tidende og Erhvervsbladet trækker således en parallel til de aktuelle

problemer med det tværnationale samarbejde i Coop Norden.

Berlingskes lederskribent spørger blandt andet, hvorfor man "...skal bevare en formel andelsramme, hvis realiteten er, at virksomheder må drives som aktieselskab for at fastholde konkurrenceevnen. Det er det spørgsmål, andelshaverne i Arla og Coop Norden har grund til at få afklaret, når nu de aktuelle fusionsproblemer har trukket grænser for andelsbevægelsens operationelle bevægelighed."

Helt hen i vejret

"At fusionen mellem Arla og Campina blev aflyst, har intet med andelsmodellen at gøre. Og det er helt hen i vejret at drage sammenligninger til problemerne i Coop Norden. Det er simpelthen noget vrøvl", siger *Kaj Ole Pedersen*, formand for Mejeri-

foreningen og medlem af Arla Foods' bestyrelse i en kommentar til mediernes udmeldinger.

"Forskellene mellem de to selskaber viste sig at være større end forventet, men det har intet at gøre med, at det er to andelselskaber. Men sammenlignet med rene industriforetagender vil forhandlingsprocessen typisk være længere i andelselskaber. Der er flere interesser, der skal høres. Mere snak. Og det gør da ikke tingene nemmere."

"Men det er ikke ensbetydende med, at det ikke kan lade sig gøre. Det er den vellykkede fusion mellem MD og Arla et godt bevis på."

"Derfor kan man godt forestille sig, at vi tager fusionen med Campina op igen om to-tre år. Nu ved i hvert fald, hvor vi skal starte. ■

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

Meyer smager på mælken

Mælkesymposium. Dansk, svensk, fransk, upasteuriseret m.m. - der er 30 forskellige slags mælk på bordet, når Meyers Madhus inviterer til mælkesmagning den 31. maj.

Mælk er en central del af den danske madkultur, men mange opfatter mælken som en uniform fødevarer. Det skal der rådes bod på. Derfor har Meyers Madhus arrangeret et storstilet mælkesymposium, som afholdes den 31. maj på KVL i samarbejde med Mejeriforeningen samt forskere fra KVL og Forskningscenter Foulum.

Kokken *Claus Meyer* styrer aftenens gang, der blandt andet byder på faglige indlæg om mælkens molekylære gastronomi og introduktion til sensorisk bedømmelse af mælk samt smagsprøver på innovativ madlavning med mælk foruden selvfølgelig den store mælkesmagning på cirka 30 slags mælk.

Europæisk konkurrence

Der vil være prøver fra forskellige kvægracer, homogeniseret og uhomogeniseret mælk, forårsmælk fra køer på græs rundt om i landet og mælk fra køer i stald, der spiser samme foder som om vinteren. Geografisk spænder mælken fra det nordlige Sverige til Alperne i syd.



Frisk fra kilden. Kokken Claus Meyer er ikke bange for stikke hovedet frem, når der skal sættes fokus på fødevarerets kvalitet og smagsoplevelser. Den 31. maj er han vært ved et såkaldt mælkesymposium med det ædle formål at vise, at mælk slet ikke er så ensartet og kedelig en drik, som nogle måske går rundt og tror.
Foto: Martin Krogh, DR, venligst udlånt af Meyers Madhus.

Mejeriforeningen: God idé

"Det er en rigtig god idé, som Claus Meyer har fået, og den vil vi gerne bakke op om med teknisk assistance. Det bliver spændende at få mælkens mange nuancer i fokus," siger afdelingschef *Winnie Pauli* fra Mejeriforeningens afdeling for Mælk & Ernæring.

Inden aftenens smagning, der er åben for publikum, vil et professionelt panel bestående af mejerister, trænedede mælkesmagere fra KVL, kokke og vinekspertter bedømme de samme mælketyper, og

resultaterne fra denne smagning bliver afsløret i løbet af aftenen.

Arrangementet finder sted på KVL i Marmorhallen og auditorium 3-14 kl. 19-21. Billetter a 160 kroner kan bestilles på www.meyersmad.dk/madhus/maelk. ■

Karen Grønkjær Kjeldsen, kgk@mejeri.dk

mejeri bringer en reportage fra mælkesymposiet i næste nummer, som derfor først udkommer **onsdag den 8. juni**

Græs i sigte

Som et teatertæppe trækkes den røde ladeport til side, og de ventende køer springer ud. Her er det økologisk mælkeproducent Sten Christensens sortbrogede, der tordner ud til det friske græs på Finderupgård ved Hobro. 32 økologiske landmænd landet over inviterede publikum til at overvære det flotte scenarie på Ø-dag,

søndag den 24 april. Vejret var godt med, og de fleste steder var fremmødet markant. Økologisk Landsforening, som står bag arrangementet, forsikrer, at Ø-dag skal blive en tilbagevendende forårsbegivenhed. ■

Steffen Moestrup, smo@mejeri.dk

Markedsorientering

Indien bliver mælkegigant

Vækst. Mælkeproduktionen i Indien vil stige med 50 pct. i de kommende 10 år og nå op på niveau med den samlede produktion i EU. Det forudser OECD i en endnu ikke offentliggjort rapport om den globale mejeriproduktion.

EU har i dag verdens suverænt største mælkeproduktion, men i løbet af de næste 10 år forventer OECD, at Indien vil nærme sig det europæiske produktionsomfang. Det fremgår af en endnu ikke offentliggjort rapport fra OECD med titlen 'Agricultural Outlook 2005-2014'. I analysen af den globale mejeriproduktion forudser OECD, at den indiske produktion i 2014 vil nå op omkring 140 mio. ton/årligt, hvilket er en stigning på næsten 50 pct. i forhold til 2004. Også i lande som Pakistan, Brasilien, Kina og Argentina forventes produktionen at stige kraftigt, mens produktionen i EU vil

være begrænset af kvoterne. EU's samlede mælkeproduktion er i dag 143 ton/årligt.

Problemer i Australien

I de sidste par år har Australien været hårdt plaget af tørke, og for indeværende markedsår forventes produktionen at falde yderligere en pct. i forhold til sidste år. Flere vurderinger lyder på, at Australien får svært ved at genvinde sin tidligere produktionsstyrke efter tørken i 2002/03, og væksten i produktionen er derfor begrænset i de kommende år. New Zealand har i de sidste år oplevet en kraftig vækst i mælkeproduktion, men i 2004/05 forventes produktionen at falde omkring 4-5 pct. som følge af tørke. OECD forventer en fortsat stor vækst i New Zealand frem til 2014.

Verdensmarkedspriserne vil falde på kort sigt

New Zealand og Australien er i dag blandt de største aktører på verdensmarkedet for mejeriprodukter og har dermed stor ind-

flydelse på verdensmarkedspriserne. Den aktuelle produktionsnedgang i Oceanien kombineret med en gunstig udvikling i efterspørgslen på verdensmarkedet har resulteret i aktuelle høje verdensmarkedspriser på mejeriprodukter.

Ifølge OECD's analyse vil priserne på verdensmarkedet falde i de kommende par år, hvilket bl.a. skyldes produktionsstigninger i Oceanien. På sigt forventer OECD dog, at den gunstige udvikling i efterspørgslen efter især ost og sødmælkepulver vil resultere i, at verdensmarkedspriserne efterfølgende stiger svagt frem til 2014.

Som følge af EU's markedsordning for mælk og mejeriprodukter har verdensmarkedspriserne ikke direkte indvirkning på de interne priser i EU. Hvis der kommer yderligere reformer på mælkeområdet, vil det dog på sigt betyde, at EU i højere grad kommer til at følge prisudviklingen på verdensmarkedet. ■

Kirsten E. Pedersen, kep@mejeri.dk

Projektering af procesanlæg til mejeri- og levnedsmiddelbranchen. Komplette løsninger fra idé til færdigt produkt.



MOGREN

Packaging & Engineering

Idéer til optimale processer.

Tessins väg 18b
217 58 Malmö
Sverige

Tlf. +46 (0) 40 98 42 13
Fax +46 (0) 40 98 42 12
E-mail: ole.mogren@mogren.se

Stenhuggervej 26
5230 Odense M
Danmark

Tlf. +45 70 27 04 27
Fax +45 70 27 04 28
E-mail: mogren@mogren.dk

Styr på detaljen

Marked. Import af ost handler om stram logistik og næse for, hvilke specialoste forbrugerne vil efterspørge i morgen, lyder meldingen fra Danmarks største osteimportør, Delimo A/S.

"Osteimport handler om at kunne håndtere detaljen", siger direktør Steffen Andersen Delimo A/S i Skævinge på Nordsjælland. Og her tænker han ikke kun på kunsten at holde styr på de 350 forskellige oste fra 41 leverandører i 13 lande, som Danmarks største osteimportør leverer til et meget bredt udsnit af detailhandlen og foodservice-sektoren. For medarbejderne i Delimo handler det også om at have et overblik over det kolossale udbud af udenlandske specialoste og have næse for, hvilke af dem danske forbrugere vil efterspørge i morgen. Sidst men ikke mindst drejer det sig om logistik. At have de rette oste på lager og få dem sendt ud til kunderne, når de rammer den helt rigtige modningsgrad.

Kundernes baglager

"Vil de have tonsvis af den samme ost, så får de det. Og vil de kun have tre oste, så får de kun tre oste. Vi bryder emballagen op og pakker om og kombinerer ostene, ligesom de vil have det. Det er vores job at sørge for, at de hele tiden har det sortiment af varer, som de har behov for. I praksis fungerer vi som baglager for mange af vores kunder.



Delimos direktør Steffen Andersen: "Det sker indimellem, at kunder i detailhandlen eller andre mener, at de selv ligeså godt kan stå for importen af deres udenlandske oste. Så prøv, plejer vi at svare."



Ingen kunder er for store eller for små for den danske osteimportør. På billedet ses pakkeriarbejder Erik Larsen i færd med at klargøre en ordre.

Og derfor vil det også typisk være os, der brænder nallerne på nogle oste, som markedet alligevel ikke kunne aftage", forklarer Steffen Andersen.

'Prøv selv'

"Det sker indimellem, at kunder i detailhandlen eller andre mener, at de selv ligeså godt kan stå for importen af deres udenlandske oste", fortæller han. "Så prøv, plejer vi at svare."

Der er selvfølgelig nogen, der prøver. Og enkelte har da også evner, organisation og ressourcer til at stå distancen. Men de fleste vender tilbage igen. Et par nøgletal fortæller det hele. Siden virksomhedens etablering i 1981 er omsætningen steget fra 15 til godt 4.500 ton ost. Delimo A/S har i dag en markedsandel på 66 pct. af al detailpakket udenlandsk ost og 27 pct. af al specialost på det danske marked. Virksomheden blev i sin tid grundlagt som et familieforetagende af Ib Mortensen, men har siden 2003 været 100 pct. ejet af Arla Foods. Ud over Danmark opererer Delimo i dag i Sverige, Norge, Finland og Island.

"På papiret er vi en importvirksomhed. Men vi er først og fremmest et serviceforetagende. Vores kernekompetence er serviceforædling, plejer jeg at sige. Vi handler med alle. Både store og små. Nogle sætter større pris på at have os som baglager og detaljestyre end andre, men alle kan få det, som de vil have det. Vi leverer brandede produkter, ren foodservice, private label og små individuelle sortimenter i det vi kalder 'black box'. Og meget af det pakker, deklarerer og etiketterer vi selv."

Der skal noget entusiasme over disken

"I dag kræver det store kæder, at en importør kan levere til samtlige kædens butikker. Og det har flere af de mindre importører svært ved at matche. Men det handler ikke kun om mængder, pris og logistik. Som osteimportør skal du kunne servicere dine kunder med en bred viden om ost. Du skal kort sagt kunne få noget osteentusiasme ud over køledisken", siger Steffen Andersen. Han fortæller ikke uden stolthed i stemmen, at det er lykkedes Delimo at hæve leveringsgraden af udenlandsk ost på det

danske marked fra 80 til 95 pct.

"Med vores fokus på det brede, varierede sortiment har vi været fødselsjælpere for mange små udenlandske oste på det danske marked," fortæller Steffen Andersen. Og der er faktisk en fordel for både danske og udenlandske osteproducenter, mener han.

Specialoste øger rotationen

"Vores oste er i høj grad med til at øge rotationen i detailhandlen. Og ikke kun for de udenlandske oste. Et bredt sortiment af importerede specialiteter er med til at stimulere hele det danske ostemarked. Jo flere spændende produkter der er i køledisken, jo større bliver forbrugernes interesse for at købe ost. Samtidig medvirker de relativt dyre udenlandske oste til at putte noget værdi ind i kategorien."

Målt på mængder udgør de udenlandske oste stadig en beskedent del af det totale danske ostemarked. Omkring 10 pct. i alt. Og blandt de importerede oste er der ikke en enkelt eller to, der for alvor markerer sig på bestsellerlisten. Det handler – som skrevet – om bredde. Den største ost i Delimos sortiment, Galbani Mozzarella, tegner sig således for omkring 2 pct. af salget, og kigger man på typer, er det primært brieoste (20 pct.), danskerne efterspørger, når de køber udenlandsk fra importøren i Skævinge. Lige nu er der især vækst inden for de gule specialoste som lagret gouda og Prima Donna. Andre ostetyper med salgsmæssig fremgang er parmesan, fåre- og gedeoste samt blå-/hvidskimmel.

Kolossalt osteoverblik

"Vi råder over nogle medarbejdere, der har et kolossalt overblik over, hvad der findes af oste på det europæiske marked. De kender sortimentet til bunds hos omkring 70 leverandører i Europa. Og det er stort. Dertil er de gode til at afkode og forudsige danskerne ostevaner. Lige nu er der måske en stigende interesse for gouda. Hvor kan det lede hen? Måske til noget gedeost, som igen kan øge interessen for fåreost," fortæller Steffen Andersen.

Samtidig forsøger Delimo selv af stimulere markedet for nye oste. En af strategierne er at præsentere nye specialiteter for udvalgte kunder i restaurationsbranchen. Når interessen for en bestemt ost med tiden har bredt sig fra trendsættere til et lidt bredere publikum, står Delimo klar til at sende osten ud i detailhandlen.

Vi kan lære af udlandet

"Danske osteproducenter kunne lære meget af deres udenlandske kolleger",

mener Steffen Andersen. "De udenlandske producenter er virkelig gode til at præsentere nye, spændende og meget forskellige smagsretninger inden for ost. Pakket ind i originale emballager, der kan stimulere interessen. Dermed rammer de fint den individuelle forbrugertrend, som ligger i tiden."

Som et eksempel nævner han FROMI, en sammenslutning af mindre franske osteproducenter, som i fællesskab markedsfører 150 ostespecialiteter over for udlandet.

"Her er virkelig noget inspiration at hente for dansk mejeribrug", mener han.

"Men Danmark er da på vej – blandt andet med ostene fra de små gårdmejerier."

"Vi har allerede oste fra omkring 10 af de danske gårdmejerier i vores sortiment. Men vi vil gerne have endnu flere. Det ville være oplagt for en virksomhed som vores", siger Steffen Andersen. "Mange af de mindre, danske producenter er især stærke på produktionssiden, mens det måske kniber lidt mere med ressourcerne til salg og distribution. Her kan vi hjælpe. Vi kan få deres produkter ind i foodservice, vi kan 'poole' deres oste sammen med andre og præsentere et dansk sortiment med en styrke, som ingen af de små producenter har hver for sig."

Vandtætte skodder til Arla

Men tilbage til importen. Delimo har i dag oste fra de fleste af de betydende europæiske producenter i sortimentet. Ikke mindst de franske som Bongrain og Lactalis. Og det kan måske undre nogen, når virksomhedens ejer samtidig er i direkte konkurrence med disse producenter.

Steffen Andersen ser det derimod som et håndfast bevis på, at der er vandtætte skodder mellem producenten Arla Foods og den Arla-ejede importvirksomhed.

"Arla Foods kunne jo bare have ladet forretningen med de store franske producenter ligge. Men selskabet har valgt at køre Delimo som selvstændig forretning med sin helt egen profil. Og sådan skal det være. I de senere år er vi i kraft af vores vækst faktisk blevet en større direkte konkurrent til Arla Foods."

"Omvendt har Arla Foods ligesom andre danske osteproducenter en interesse i, at vi gør vores bedste for at stimulere det danske ostemarked. Og du kan være helt sikker på, at hvis de store udenlandske producenter ikke følte, at vi bakkede deres produkter 100 pct. op, så ville de hurtigt finde en anden vej ind på det danske marked. De har styrken til det". ■

Tekst og foto:

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk



En stor del af de udenlandske oste bliver detailpakket hos Delimo - mange af dem i nogle af virksomhedens egne mærker. Her er formand for skærieriet Erik Larsen i gang med dagens arbejde for enden af pakkelinjen.

FAKTA OM

Delimo A/S

Etableret i 1981 af Ib Mortensen.

I perioden 1981 til 1989 stiger importen af ost fra 15 til 800 ton.

I 1990 køber MD Foods 24 pct. af aktierne i Delimo og tre år senere endnu 24 pct.

Op gennem 1990'erne indgår virksomheden samarbejde med udenlandske leverandører som Bel, Safr, Galbani, Tine Norske Meierier m. fl.

I 1992 etableres svenske og norske datterselskaber.

I 2003 overtager Arla Foods de resterende 52 pct. af aktiekapitalen.

Delimo er i dag markedsleder inden for import af udenlandsk ost til Danmark med en markedsandel på 66 pct.

Virksomheden omsætter for 320 mio. kr.

Antal ansatte: 76.





Pede alias Andreas Bo Pedersen får sig et snift til osten under optagelserne af den nye mejerifilm.

Svimmelost

Bag kameraet. Scener fra en mejerifilm.

Mejeriforeningens reception. **Morgensolskin** strømmer ind gennem det åbne glasparti. Instruktør Claus Frandsen rigger kameraet til, mens assistenten, den unge elev Thomas, trækker kabler.

Andreas Bo Pedersen hopper i de alt for store jeans, på med kasket og store tænder. **Hiphopperen Pede** er i huset. Og straks er Andreas i rollen. Med sine karakteristiske fingerknips og springen omkring er Pede klar til at lære et og andet om dansk mejeribrug.

"Ja, det var så bare 10 gange for langt," lyder det lettere sarkastisk fra instruktøren. Men efter **otte forsøg** er scenen, hvor Pede spørger efter kokken Rikke, i kassen. Opbygningen af filmen er sådan her: Pede leder efter kokken Rikke Vendelbo fra Mejeriforeningens kantine. Han finder hende, og hun viser ham oste og syrnede mælkepro-

dukter. Herefter følger et afsnit, der viser, hvor mælken kommer fra. Optagelserne fra mejerier belærer Pede – og publikum – hvordan man laver mejeriprodukter. Endelig ser vi, hvordan varerne kommer ud i butikken og møder forbrugeren.

Slam! Pede hamrer ind i Mejeriforeningens paternoster-elevator, og filmholdet må holde sig i skindet for ikke at bryde ud i latter.

"Netop i sådan en undervisningsfilm som den her er det vigtigt, at de kontante informationer leveres ved hjælp af underholdning. Det skal ikke være rent fis, men samtidig må der heller ikke gå KFUM-sodavandsdiskotek i den," fortæller Andreas Bo Pedersen, da vi fanger ham i en af de mange pauser mellem optagelserne.

Madhuset 'Svineriet' i Århus. Personale fra Mejeriforeningen har knoklet hele formid-

dagen med at få det store display af oste på plads.

En **undervisningsfilm** laves af et lille hold, og Andreas Bo Pedersen hjælper da også med at slæbe grej. Men hvorfor vil Andreas overhovedet deltage i en undervisningsfilm?

"Mejeribrug er et hæderkronet gammelt dansk håndværk, som nutidens skolebørn jo slet ikke kender til. De aner ikke, hvordan en ost bliver til. Det synes jeg faktisk er et reelt problem, som jeg gerne vil være med til at mindske."

Netop uvidenheden er omdrejningspunkt i filmen. Pede ved intet om ost; han tror, man sår den, vander den og høster den på en mark!

Tavsheden hviler over Svineriet. Den lange scene med ostepræsentationen skal optages. Vi holder alle vejret, og **kameraet** lyser rødt. Pede joker løs med kokken Rikke, der præsenterer ostene, og undervejs i scenen smager den kække hiphopper på varerne. Det bliver til mange feta-terninger. Tredje gang er den hjemme; imponerende, når det var så lang en scene.

Kvickly Extra i Århus tager formiddagslur. De få handlende, der er til stede, kan ikke undgå en konfrontation med Pede, der uddeler **smagsprøver**.

"Jeg skal ikke smage det der; det smager jo ikke af en skid," kommer det bramfrit fra en ældre herre. Alligevel lykkes det Pede at få afsat flere stykker skimmelost - eller rettere svimmelost som hiphopperen kalder det - til den overraskede kunde.

8 timer har arbejdsdagen foreløbig varet, men teenage-hiphopperen Pede fremstår stadig krystallklart i Andreas' 38-årige krop. Nu skal der indspilles hiphop-sang i et musikstudie, men her – imens assistenten Thomas **frakobler** lydstikket og ruller ledningerne sammen – glider vi ud af billedet. ■

Tekst og foto: Steffen Moestrup, smo@mejeri.dk



Pede slår sig løs på gaden i Århus, sammen med kokken Rikke Vendelbo fra Mejeriforeningen og i Kvickly Extra, hvor han giver den som smagsprøve-uddeler.

Hul i kompetencen

Uddannelse. Mejerierne i Norden mangler proces teknologer. Derfor er de nordiske mejeriselskaber gået sammen om at puste liv i den kriseramte uddannelse.

Lad os starte med det positive: Hvert år bliver 100 mejerister uddannet fra Dalum UddannelsesCenter, hvilket stort set svarer til behovet på de danske mejerier. Men det er nu ikke helt tilfældigt, at regnestykket går op. Inden et nyt hold mejerielever starter uddannelsen på Dalum har Arla Foods garanteret 75 af dem en elevplads på et af selskabets mejerier.

På den måde skiller Danmark sig markant ud fra de andre nordiske lande. I Sverige blev den traditionelle mejeristuddannelse nedlagt i 1971, mens den norske mejeristuddannelse forsvandt i midten af 1990'erne. I stedet trækker mejerierne i de to lande på folk fra generelle levnedsmiddelluddannelser (evt. med med mejerispeciale) og diverse efteruddannelseskurser, hvis de da ikke vælger at oplære dem selv til afgrænsede arbejdsopgaver på det pågældende mejeri. Det sidste er især udbredt i Sverige.

Mejeristfaget står stærkt i Danmark

"En af de væsentligste grunde til, at mejeristfaget står så stærkt i Danmark, er, at branchen bakker 100 procent op om uddannelsen," siger underdirektør *Jørgen Maltha Rasmussen*, Mejeribrugets Arbejdsgiverforening.

I den mere akademiske ende af skalaen uddannes omkring 10-12 mejeriingeniører hvert år fra KVL og DTU. Og det er for få til en mejeribranche, der anslås at have behov for cirka det dobbelte (se artiklen side 10: *'Mejeriingeniører – en mangelvare'*).

Men værst ser det dog ud indenfor fagområdet mellem mejerister og mejeriingeniører. Det, der i dag kaldes proces teknologer. Pt. uddannes der kun godt syv af dem om året, men i Mejeribrugets Arbejdsgiverforeningen anslår man, at branchen har brug for det firedobbelte. Typisk til jobs som afdelingsledere, arbejdsledere og inden for produktudvikling og indkøring af procesanlæg. Og det siger næsten sig selv, at behovet for proces teknologer vil være stigende i takt med, at mejeriproduktionen bliver mere procesorienteret.

I de gode gamle dage indtil for fire år siden blev behovet dækket af mejeriteknikere – en et-årig overbygning på mejeristuddannelsen. Men den uddannelse blev nedlagt i år 2000 i forbindelse med en større, statslig uddannelsesreform, som lagde en lang række korte erhvervsuddannelser ind i en to-årig ramme kaldet KVVU (Kortere Videregående Uddannelser). Problemet er, at meget få mejerister har lyst – eller råd - til at bruge to år på en uddannelse, de i realiteten kunne gøre færdig på den halve tid.

"En stor del af vores mejerister er voksne mennesker, som har etableret sig med hus og familie. De har svært ved at rive to år ud af kalenderen til en uddannelse, hvor de skal leve af SU. Hvis uddannelsen til proces teknolog skal overleve i fremtiden, er vi nødt til at få den gjort mere attraktiv for mejerister. For eksempel ved at forkorte den eller ved at sikre de studerende en form for aflønning under uddannelsen", siger *Jørgen Maltha Rasmussen*.

Nordisk initiativ

Men nu sker der noget – på flere fronter. Samtidig med at Undervisningsministeriet har taget fat på en evaluering af hele KVVU-området, er Mejeribrugets Arbejdsgiverforening og mejeribranchen i både Danmark og de andre nordiske lande undervejs med initiativer, der skal puste nyt liv i uddannelsen af proces teknologer.

Mest markant er et initiativ fra Arla Foods (DK og S), Tine (N) og Valio (SF), som efterhånden har fået opbakning hos de fleste andre nordiske mejeriselskaber. Ideen er populært sagt at slå to fluer med ét smæk: Dels at øge tilstrømningen af elever til proces teknologuddannelsen i Danmark, dels at dække et voksende behov for faglært arbejdskraft på mejerierne i Norden.

Finn Bitsch, erhvervs politisk koordinator i Arla Foods er med i en fælles nordisk styregruppe, som er drivkraften bag branchens initiativ. Han forklarer:

"Hvis vi vil være verdens bedste til mejeribrug, kræver det, at vi har kerne-



Træningsmejeriet på Dalum UddannelsesCenter er udset til at blive omdrejningspunktet for den nordiske styrkelse af proces teknologuddannelsen. På billedet er mejeristelev Rune Bredal Jakobsen i færd med sit afgangsprøve, hvor han laver feta. Foto: Steffen Moestrup.

kompetencer på alle niveauer i mejeriproduktionen: Mejeriingeniører, mejerister og procesoperatører. I øjeblikket mangler vi især proces teknologer i både Danmark, Sverige, Norge og Finland, og hvis branchen ikke gør noget aktivt for at få uddannet flere af dem, så forsvinder den type kompetence simpelthen i de nordiske lande i den nærmeste fremtid."

Det unikke træningsmejeri

Omkring årsskiftet 2005/06 vil styregruppen komme med et udspil til løsning af problemet. Målet er at få uddannet 20 nordiske proces teknologer om året med uddannelsesstart i 2006.

"I øjeblikket diskuterer vi forskellige ideer, der kan gøre uddannelsen mere effektiv, fleksibel og ikke mindst mere attraktiv for mejerister. For eksempel kunne en del af uddannelsen foregå som e-learning via nettet, og dertil kigger vi på, hvordan mejerierne kan støtte de mejerister, der vælger at videreuddanne sig," siger Finn Bitsch.

En ting ligger dog fast. Omdrejningspunktet for uddannelsen bliver Dalum UddannelsesCenter.

"Som et led i vores arbejde har vi spurgt os selv: Hvad er det unikke ved de nordiske mejeriuddannelser? Svaret er: Træningsmejeriet på Dalum. Det unikke er, at man her kan oplære folk i alle processer i mejeriproduktionen. Den mulighed har man ikke i en travl hverdag på mejerierne", siger Finn Bitsch. ■

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

Branchens skole

Mejeristuddannelsen. Dalum UddannelsesCenter har stor succes med at uddanne mejerister. Det skyldes fleksibilitet og et forbilledligt samarbejde med branchen.

“Vi kommer ikke med opskriften på den perfekte ost. Eleverne får grundlæggende viden om, hvordan man laver ost. Vi underviser i principper.”

Ordene kommer fra *Paul Stein Jensen*, uddannelsesleder på mejeristlinjen på Dalum UddannelsesCenter. Og der er tyngde bag ordene. Skolen med den principforankrede undervisning har et fortrinligt ry – herhjemme og i udlandet – frafaldet er lavt, og jobmulighederne lukrative. Det er der flere grunde til.

“Jeg tror, succesen dels skyldes vor omstillingsevne. I 1950'erne lavede dansk mejeribrug blandt andet tropeost, som skulle til Sydamerika. I 1960'erne kom cheddar på banen, mens det siden hen var feta og mozzarella, der dominerede billedet. Det kræver stor fleksibilitet blandt mejerister, og det er en af kernekompetencerne i vores uddannelse,” fortæller Paul Stein Jensen.

Princip og praksis

Fleksibiliteten træder tydeligt frem ude på forsøgsmejeriet, hvor de hvidkitlede elever får mulighed for at prøve principperne i praksis. Flere elever er i færd med deres eksamensprojekt, og denne torsdag er der gang i projekter om såvel fetaost som danbo og IBS-smør.

“Jeg har valgt uddannelsen på Dalum, for her skal du bruge både hænder og hjerne hver dag,” fortæller *Dorte Mark*, som er i færd med at lave smør som en del af sit eksamensprojekt. Hendes makker *Claus Gedved* supplerer:

“Jeg har fået en bred indsigt i mejerifaget. Og den konstante vekslen mellem praktik og skole gør, at man hele tiden får afprøvet teknikker.”

Birger H. Christensen, som er projektvejleder på Dorte og Claus' eksamensprojekt, er godt tilfreds med sine elevers kunnen:

“Jeg vil tro, at det niveau, mejerister bliver undervist i nu, svarer til det niveau, jeg blev undervist i, da jeg læste overbygningen til mejeritekniker i 1980'erne,” vurderer Birger H. Christensen.



Uddannelsesleder Paul Stein Jensen omgivet af mejeristeleverne Claus Gedved og Dorte Mark. Paul Stein Jensen er overbevist om, at der også i en højteknologisk fremtid vil være brug for mejerister. “Hvis du ikke kan håndværket, kan du heller ikke køre pr. automatik,” siger han.

Computeren skal oplæres

Blandt kravene i uddannelsen er, at man er i praktik på to forskellige mejerier. Det er med til at sikre fleksibiliteten.

“Vi ønsker, at eleverne skal have en så bred viden som muligt. Samtidig er en del af uddannelsen helliget processtyring og automatisering, som virkelig præger mejeribrug i dag,” siger uddannelsesleder Paul Stein Jensen.

Selvom mejerbruget er blevet langt mere computerstyret, er Paul Stein Jensen sikker på, at der også fremover er brug for uddannede mejerister:

“Hvis du ikke kan håndværket, kan du heller ikke køre det pr. automatik. Computeren skal jo også oplæres. Og den er aldrig klogere end den mand, som sidder bag den,” siger uddannelseslederen.

Skolen er et serviceorgan

En anden grund til Dalums succes er det gode samarbejde med branchen. Uddannelsesplanerne revideres løbende, og her

kommer branchen indover i skikkelse af et uddannelsesudvalg.

“Vi lytter meget til branchen. Groft sagt er vi et serviceorgan, som gør det, vi får besked på. Konkret kan nævnes, at branchen ville have, vi brugte mere tid på mælkepulver og mindre tid på iscreme, fordi det er realiteterne derude. Det ønske har vi efterkommet,” fortæller Paul Stein Jensen.

Dalum UddannelsesCenter uddanner omkring 80 mejerister om året, hvilket fint modsvarer branchens behov. ■

Steffen Moestrup, smo@mejeri.dk

Sådan bliver man mejeriingeniør

- 1.-5. semester: Standard, levnedsmiddeluddannelsen
 - 6. semester: Mejeripraktik
 - 7. semester: Bachelorprojekt
 - 8.-10. semester: Mejerioverbygning
 - 11. semester: Speciale
- Uddannelsen kan tages på KVL og DTU.

Sådan bliver man mejerist

Varighed: 3 år.

Skiftevis praktik og skoleophold (50 uger). På skolen undervises der i hygiejne, branchekendskab, klargøring og emballering af mejeriprodukter samt mejeriproduktion og mejeriteknologi. Uddannelsen afsluttes med et projekt, som der eksamineres i (svendeprøven).

Sådan bliver man procesteknolog

Varighed: 2 år.

1. år: Fælles undervisning i kemi, mikrobiologi, enhedsoperationer, proces og produktudvikling samt virksomhedsforhold.

2. år: Undervisning inden for et af de tre områder (procesteknik, fødevarer eller mejeridrift). På delen med mejeridrift undervises i opgaver inden for drift, økonomi, styring og udvikling af produkter og processer ved mejeriproduktion.

Uddannelsen afsluttes med et speciale.

Godt job

Mejerist Anders Sørensen, 24 år, ansat på Nørager Mejeri siden 2002:

“Jeg er netop kommet over på osteriet, hvor jeg laver feta. Og så har jeg fire-dages uge. Det er jeg ret godt tilfreds med,” siger han.

Anders Sørensen havde hørt om mejeristuddannelsen gennem en

bekendt og fra medieerne. Efter et kort ophold på teknisk skole og handelsskolen blev Dalum det endelige mål.

“Det var en rigtig fin uddannelse. Meget lærerig og med et godt socialt liv. Efter uddannelsen havde jeg ingen problemer med at finde job. Jeg kunne komme tilbage til Nørager, hvilket passede mig rigtig godt, for det er her i området, jeg kommer fra.”

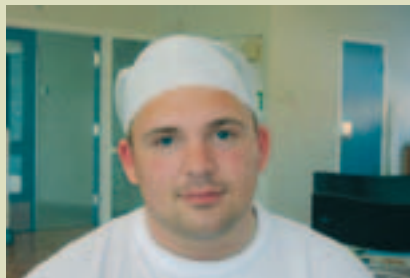
Livet som mejerist har i det hele taget været en god oplevelse for Anders Sørensen, som da heller ikke ønsker at sadle om foreløbig:

“Jeg kan ikke se nogen grund til at videreudanne mig til eksempelvis procesteknolog. De får jo ikke mere i løn, og mit indtryk er, at der er god brug for almindelige mejerister. Desuden har jeg gået nok i skole,” siger Anders Sørensen og trækker på smilebåndet.

Skoletrætheden er dog ikke den eneste hindring. At skulle tilbage på SU er heller ikke noget, der lokker.

“Jeg har jo vænnet mig til at have penge mellem hænderne.” ■

Steffen Moestrup, smo@mejeri.dk



Anders Sørensen er glad for sit mejeristjob.

Flere muligheder

Mejerist Kim Grønqvist, 25 år, under uddannelse til procesteknolog:

“Mens jeg uddannede mig til mejerist, lagde jeg penge til side. Jeg vidste jo, at jeg skulle på SU bagefter.”

“På mejeristuddannelsen fik jeg en grundig faglig viden, som jeg afprøvede i praksis på mejerierne. Som procesteknolog får jeg også en mere teoretisk viden, der åbner for flere jobmuligheder.”

Kim Grønqvist er glad for, at han har prøvet det fysiske arbejde på mejerier, men samtidig håber han, at hans uddannelseskombination vil give ham et job, der favner bredere. Det kunne være som mellemløber, hvor det fysiske arbejde suppleres af administrative funktioner.

Blot 14 dage efter, at Kim Grønqvist havde afsluttet mejeristuddannelsen på Dalum UddannelsesCenter, besluttede han sig for, at procesteknolog skulle være næste stop.

“Hvis man først har vænnet sig til at arbejde og især at få løn, bliver det for alvor svært at komme tilbage til skolebænken.”

En nyuddannet procesteknolog får gennemsnitligt en mindre løn end en mejerist.

“For mit vedkommende er det lysten til andet end produktionsarbejde, der har talt stærkest. Men på sigt håber jeg da også, at jeg vil finde et job, der er ordentlig aflønnet”, siger han. ■

Steffen Moestrup, smo@mejeri.dk



Kim Grønqvist videreuddanner sig.

Mangel på mejeriingeniører

Overbygning. Mejeriingeniøruddannelsen åbner et væld af døre til forskellige beskæftigelser, og arbejdsløsheden er helt i bund. Alligevel tøver de unge med at blive mejeriingeniører.

Der er brug for mange flere mejeriingeniører, end der i øjeblikket uddannes. Mindst 20 nyuddannede pr. år lyder ønsket fra fem af de største arbejdsgivere i en undersøgelse foretaget af Mejeribrugets Uddannelsespolitiske Forum. I øjeblikket uddannes kun halvt så mange. Og de bliver revet væk. Arbejdsløsheden blandt mejeriingeniører er helt i bund med 1,6 pct.

Når branchen mangler mejeriingeniører, bliver jobbene besat med andre specialister med lignende uddannelser.

“Men de har ikke det samme helhedssyn for produktionen, som mejeriingeniø-

rer har. Historisk set har mejeriingeniører været ryggraden i udbygningen af både mejeriindustrien og ingrediens- og maskinindustrien. Så hvis vi skal fremskrive manglen på mejeriingeniører, tror jeg, det vil betyde en begrænsning af eller manglende videreudvikling af branchen – ikke kun den der udspringer af mælk, men hele Danmarks fødevarerindustri,” siger koncerndirektør Michael Stevns fra Arla Foods, der sidder i spidsen for Mejeribrugets Uddannelsespolitiske Forum.

Studerende tøver

Mejeriingeniør-titlen får man ved at vælge mejeripraktik og mejerioverbygningen på levnedsmiddeluddannelsen på KVL eller DTU. De øvrige muligheder er kød- eller levnedsmiddellinjen.

Studerende Lise Bonnichsen fra 4. semester har ikke valgt linje endnu. Hun er bange for, om hun ved at vælge mejerioverbygningen vil afskære sig fra andre, spændende karriereveje.

Netop for at vise de mangfoldige muligheder, man får som mejeriingeniør, havde Mejeriforeningen sammen med de mejeribrugsstuderendes organisation, Mejeriforum, inviteret fem mejeriingeniører med vidt forskellige beskæftigelser til at tale på den årlige Mejeriingeniørdag sidst i marts på KVL.

“Det er rart at se, hvilke muligheder der er, og at man ikke nødvendigvis havner på et mejeri – ikke at der er noget galt med det, men personligt har jeg mere lyst til laboratoriarbejde. Mejerilinen er da en mulighed, det er især positivt med den lave arbejdsløshed, men ellers har jeg mest overvejet den generelle levnedsmiddellinje, fordi den er mindre fastlåst, idet man selv vælger sine fag,” siger Lise Bonnichsen. ■

Karen Grønkjær Kjeldsen, kgk@mejeri.dk

Relevante links

Mejeriforeningens hjemmeside rummer en oversigt over alle brancherelevante uddannelser. Med links til de enkelte uddannelsessteder. www.mejeri.dk/uddannelse.

Drømmen om selvstændighed

Karriere. Da Kim Toft Andersen skrev speciale på mejeriingeniørstudiet, fandt han på en metode til accelereret ostemodning. Det blev grundlaget for et liv som selvstændig mejeriingeniør.

En helt ny, hurtigere og mere sikker metode til at fremstille både traditionelle og nye ostetyper. Den udtænkte *Kim Toft Andersen*, da han i 2000 skrev speciale som mejeriingeniør på KVL.

“Som udgangspunkt fjerner jeg mælkesyrebakterierne fra starten af osteprocessen. De sprøjtes i stedet ind i osten, inden den skal efterpresses. Og her står traditionelt tænkende mejerifolk af, for ‘det kan da ikke blive det samme slutprodukt!’ Alle forventer nærmest, at det ikke kan lade sig gøre. Jeg prøvede bare, og så lykkedes det,” fortæller Kim Toft Andersen.

Siden har han taget patent på metoden, et projekt der varede fem år, så først i marts 2005 lå den endelige patentbeskyttelse klar.

Tøvende mejerier

Udfordringen er at få mejeriselskaberne overbevist om, at de skal bruge den nye metode. Til det arbejde har Kim Toft Andersen startet firmaet Lact Innovation, der sælger licensrettigheder og rådgiver om den nye produktionsmetode med navnet LactTools®.

“For det første er det svært at acceptere for industrien, at konceptet er så enkelt, og

for det andet, at de så skal betale for det. Det er dilemmaet, når jeg kontakter mejeriindustrien,” siger Kim Toft Andersen.

For at kunne overleve, indtil metoden bliver anerkendt af mejerierne, har han allieret sig med en privat investor, som kan se mulighederne.

I skrivende stund ligger Lact Innovation i forhandlinger med tre europæiske mejeriselskaber og har indgået adskillige udviklingsaftaler på forskellige ostetyper. Den store barriere er, at Kim Toft Andersen ikke har nogen historiske referencer at fremvise. Dog har han arbejdet som mejerileder på Bornholms Andelsmejeri i et par år, mens han ventede på, at patentansøgningen skulle blive godkendt. Og her fik han lov til at afprøve sin metode i industriel skala.

“Indtil nu har jeg ikke kunnet påvise nogen risiko ved at bruge LactTools®. Lige meget hvad jeg har forsøgt at injicere ind i ostene, er produktionen bare lykkedes,” siger Kim Toft Andersen.

Designer-oste

Fidusen ved processen er, at i stedet for samtidig at tilsætte osteløbe og mælkesyrebakterier til ostemælken tilsættes bakterierne først efter, at ostemassen er koaguleret.

“Jeg kan se, at bakterierne overlever og arbejder i ostemassen, når vallen er separeret bort. Dermed kan temperatur og pH-forholdene i ostemælken tilpasses, så de er optimale for løbezymer-

ne, og der opnås et ‘ensartet, neutralt koagel,’” forklarer Kim Toft Andersen.

“Desuden kan man skyde farve, vitaminer, kostfibre og andet i sammen med bakterierne i ingredienser som traditionelt vil gå tabt i vallen. Det giver mulighed for at designe segmentoste eksempelvis med folsyre til gravide eller ekstra nærende oste til ældre mennesker.”

Det er muligt at fremstille næsten alle slags oste ud fra det samme grund-koagel, fordi den injicerede bakteriesuspension afgør, hvilken ost der kommer ud af det. Produktudvikling vil kunne ske i storskala på mejeriet samtidig med, at ‘normal’-osten produceres. Eksempelvis ved at skyde én slags bakterier i 10 oste og en anden slags i 10 andre oste.

“Når jeg introducerer konceptet til mejeriindustrien, er det ikke længere den accelererede modningshastighed, jeg fremhæver. Derimod er 10-15 andre fordele mindst lige så vigtige, fx at processen er fleksibel, mere stabil, tidsbesparende og giver mulighed for differentiering og produktudvikling – og så at den uden besvær kan tilpasses et eksisterende mejeri,” siger Kim Toft Andersen.

Bestemt for mejeribranchen

Kim Toft Andersen har aldrig været i tvivl om, at han ville arbejde i mejeribranchen. Han er opvokset i Christiansfeld, hvor han boede lige over for mejeriet og var meget fascineret af det. Efter folkeskolen indsamlede han erfaringer ved at arbejde på forskellige mejerier. Først derefter tog han HTX og læste siden til mejeriingeniør.

Selvom det er hårdt arbejde at forsøge at slå igennem som selvstændig, er han ikke i tvivl om, at han har valgt rigtigt.

“Det er en drøm at have skabt noget selv. Det er til dels min stædighed, der bærer mig videre for at bevise, at det virker. Men hver gang jeg ‘sætter’, er det på hele familiens vegne, som fx da vi besluttede at flytte til Bornholm,” fortæller Kim Toft Andersen.

Han er fuld af forhåbning på firmaets vegne, for produktudvikling, fleksibilitet og minimering af driftsomkostninger er meget oppe i tiden, og samtidig sker der et generationsskifte på mejerierne, som allerede nu har medført øget åbenhed for nye idéer.

“2005 bliver skelsættende, for jeg kan nok ikke blive ved at fortælle min kone, at ‘vindere tager chancer’. Nu skal konceptet stå sin prøve, og inden for det næste stykke tid skal jeg trænge igennem til industrien,” siger Kim Toft Andersen. ■

Karen Grønkjær Kjeldsen, kgk@mejeri.dk



“Det er en drøm at have skabt noget selv; nu skal konceptet stå sin prøve, om jeg kan trænge igennem til industrien,” siger Kim Toft Andersen.

Den usynlige uddannelse



Når folk hører, at jeg læser til levnedsmiddelingenør, kommer de typisk med bemærkninger som: "Så skal du nok arbejde i levnedsmiddelkontrollen og lukke en masse pizzariaer."

Af Martin Thorup Nielsen,
Stud.techn.al, KVL, kasserer i Mejeriforum

Da jeg for snart fire år siden var ved at afslutte 3. g på HTX, havde jeg ikke regnet med, at jeg kort tid efter ville begynde at læse til mejeriingenør. Min store drøm var dengang at blive brygmester. Jeg vidste, at man for blive det enten skulle være uddannet kemiingenør, farmaceut eller levnedsmiddelingenør.

I de informationsmaterialer, vi fik udleveret på HTX, var det nemt at finde oplysninger om studiet til kemiingenør og farmaceut. Det var lidt sværere med levnedsmiddelstudiet, som kun var omtalt med ganske få linjer. Men jeg var heldig at have et par bromatologer (levnedsmiddelingenører af den gamle skole) i familien, som kunne forsyne mig med en masse nyttig viden om hvad studiet indebar.

Mejeriforum gav skubbet

Blandt andet derfor begyndte jeg kort tid efter på Levnedsmiddelstudiet ved KVL/DTU. En beslutning, som jeg ikke har fortrudt. På det tidspunkt kendte jeg ikke noget til overbygningen på studiet, men jeg skulle hurtigt blive klogere. Allerede mens vi var på rustur (introduktionstur for nye studerende), forsøgte nogle af instruktørerne at hverve os nye til den overbygning, de selv havde valgt. De mest ihærdige var alle medlemmer af Mejeriforum – de mejeriingenørstuderendes interessegruppe på KVL.

Mejeriforum afholder en del møder og arrangementer i løbet af året, hvor der drikkes vin og smages på forskellige ostetyper. Jeg mødte op til et af disse arrangementer, følte mig straks velkommen og begyndte så småt at fatte interesse for mejeriingenørstudiet. Det var dog først efter at have deltaget i den årlige mejeriingenørtdag, at jeg blev overbevist. Mejeriingenørtdagen er et arrangement, hvor uddannede mejeriingenører kommer ind på KVL og fortæller om, hvad de får en typisk arbejdsdag til at gå med.

Siden er jeg blevet kasserer og webmaster i Mejeriforum. Lige nu skriver jeg på et bachelorprojekt og forventer at begynde på mejerioverbygningen til september.



Hvert år uddannes 15-20 mejeriingenører, hvilket er ikke nok til at dække behovet i Danmark. Man bør dog samtidig tænke på, at hvert år optages omkring 60-70 nye studerende på hele levnedsmiddeluddannelsen. Det betyder, at ikke færre end 25 pct. af de studerende rent faktisk vælger mejerilinjen. Det, synes jeg, er ret flot. Og jeg er overbevist om, at en af forklaringerne er Mejeriforums store synlighed på KVL. Organisationens arrangementer er meget åbne og henvender sig til en bred kreds studerende - uanset studieretning.

For lidt fokus på studiet

Samtidig skal man være opmærksom på, at en del studerende falder fra i løbet af de første år på levnedsmiddelstudiet. Ud af de omkring 70 som startede samtidig med mig, er der her tre et halvt år efter ikke meget over 40 tilbage, og af os har 12 været i mejeripraktik.

Men efter min mening er det altoverskyggende problem, at der ikke er langt flere, som vælger levnedsmiddelstudiet til en start. Det skyldes efter min mening, at studiet er alt for lidt synligt i offentligheden, og at der ikke er nok fokus på, hvad levnedsmiddelingenører beskæftiger sig med. Når folk hører, at jeg læser til levnedsmiddelingenør kommer de typisk med bemærkninger som: "Så skal du nok arbejde i levnedsmiddelkontrollen og lukke en masse pizzariaer."

At mejeriingenørstudiet er mindst lige så usynligt, gør ikke problemet mindre. Vi skal være langt bedre til at fortælle om uddannelserne, det virkelig gode studiemiljø, mulighederne for at skabe et godt netværk og de spændende jobs, der venter bagefter. ■

Deltag i debatten på
www.mejeri.dk/debat

Danmark: Detailpriser pr. måned (inkl. moms - 25%)																	
Måned	Smør 250 g	Kær- gården o. lign. 250 g	Ost max. 13% fedt 1 kg	Ost 45+ 1 kg	Brie 60% 250 g	Sød- mælk 1 liter	Let- mælk 1 liter	Mini- mælk 1 liter	Skum- mælk 1 liter	Kærne- mælk 1 liter	Sød- mælk, øko- logisk 1 liter	Let- mælk, øko- logisk 1 liter	Skum- mælk, øko- logisk 1 liter	Piske- fløde 0,5 liter	Creme fraiche- 18% 0,5 liter	Yog- hurt fedt- fattig 1 liter	Yoghurt m/frugt 1 liter
feb-04	11,88	10,37	66,05	64,84	17,27	6,89	5,99		6,12	5,43	7,92	7,11	6,72	12,02	9,98	13,31	11,01
mar-04	11,94	10,37	66,64	65,11	17,34	6,88	5,96		6,13	5,43	7,90	7,08	6,79	12,19	9,92	13,57	10,96
apr-04	11,90	10,11	65,46	63,57	17,22	6,88	5,87		6,15	5,45	7,95	7,05	6,81	11,67	9,73	13,59	10,98
maj-04	11,92	10,46	64,38	63,82	17,11	6,90	5,93		6,23	5,46	7,95	7,15	6,81	11,53	9,81	13,58	11,10
jun-04	11,67	10,57	72,42	68,74	17,12	6,87	5,93		6,15	5,44	8,02	7,15	6,81	11,72	9,66	13,16	11,03
jul-04	11,42	10,56	67,45	67,74	17,16	6,91	5,88		6,16	5,51	8,03	7,11	6,50	11,93	9,59	13,46	11,03
aug-04	11,55	10,57	65,81	66,12	17,21	6,91	5,92		6,22	5,45	8,05	7,17	6,56	11,61	9,61	13,33	11,03
sep-04	11,63	10,47	64,27	63,52	17,25	6,90	5,89	5,51	6,21	5,52	8,05	7,17	6,55	11,78	9,59	13,38	10,90
okt-04	11,52	10,49	64,20	65,18	17,36	6,91	5,89	5,48	6,23	5,53	8,05	7,16	6,54	11,75	9,65	13,30	11,04
nov-04	11,65	10,36	65,14	62,99	17,34	6,92	5,89	5,36	6,19	5,50	8,06	7,12	6,52	11,37	9,58	13,34	11,02
dec-04	11,78	10,34	63,30	64,95	17,14	6,92	5,87	5,40	6,19	5,47	8,07	7,14	6,46	11,74	9,66	13,32	10,44
jan-05	11,77	10,34	63,23	65,05	17,03	6,91	5,81	5,31	6,13	5,47	7,94	7,12	6,50	11,42	9,37	12,59	10,95
feb-05	11,65	10,28	65,02	66,57	17,03	6,88	5,80	5,08	6,16	5,46	8,08	7,07	6,48	11,37	9,50	13,34	10,93
mar-05	11,68	10,35	60,90	65,36	16,96	6,87	5,87	5,12	6,16	5,49	8,07	7,23	6,57	11,45	9,66	13,01	10,79

Kilde: Danmarks Statistik/Økonomisk-Statistisk Afdeling i Mejeriforeningen.

Forbrugersfest

Forbrugerne har ikke meget at brokke sig over, når det gælder priserne på mejeri-produkter i Danmark. At nogle af dem gør det alligevel, er en helt anden sag.

Danmarks Statistik har netop udsendt en opgørelse over udviklingen i de gennemsnitlige detailhandelspriser for en række mejeriprodukter i årets tre første måneder. Sætter man tallerne sammen med prisudviklingen i de foregående 10 måneder (se tabel øverst på siden), tegner der sig et tydeligt billede: De fleste mejeriprodukter er enten blevet billigere eller koster nogenlunde det samme som for et år siden. Og vel har udviklingen i inflationen været beskeden, men alligevel - forbrugerne bør juble.

Set med brancheøjne er der i sagens natur ingen grund til jubel. Man kan blot konstatere, at ikke kun den meget omtalte priskrig på drikkemælk trækker sine tydelige spor gennem statistikken. Også kategorier som smør, blandingsprodukter, yoghurt og piskefløde har været under prispres i det forgangne år. Her er typisk tale om kategorier, hvor detailhandelskæderne i øjeblikket markerer sig stærkt med produkter under egne mærker.

Tager man de positive briller på, kan trods alt få øje på et par lyspunkter. Det generelle fald i priserne er tilsyneladende standset. I flere kategorier kan man sågar aflæse stigende priser fra februar til marts. Om udviklingen vil fortsætte, skal vi ikke-spå om i denne spalte, men blot konstatere: Det manglede da bare. ■

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

Europæisk produktion (1.000 ton)									
		Jan	Feb	Sep	Okt	Nov	Dec	Årialt	Årialt/ til dato i % af året før
Smør									
Danmark	2004	4,8	4,1	3,7	3,6	3,3	3,2	47	87
	2005	4,7	3,7						94
Tyskland	2003	43,4	38,3	32,1	36,1	33,0	41,4	452	104
	2004	43,8	38,0	31,8	32,8	35,1	39,8	444	98
Frankrig	2003	41,4	37,6	26,8	32,5	31,0	41,7	428	96
	2004	39,7	35,3	27,5	30,7	34,2	39,9	411	96
Holland	2003	12,2	10,5	7,7	7,9	8,6	10,4	117	98
	2004	9,1	7,5	7,5	7,8	9,4	9,8	102	87
UK	2003	11,3	10,4	11,2	10,7	12,3	13,3	147	109
	2004	12,5	13,8	14,0	14,6	13,6	14,0	167	113
EU-15	2003	150,0	137,9	124,5	132,9	124,4	147,5	1.723	101
	2004	146,5	134,7	127,5	131,5	131,9	142,8	1.689	98
Polen	2003	10,5	9,8	14,0	13,4	11,2	12,2	151	100
	2004	12,7	11,6	14,2	14,5	12,4	13,2	164	109
EU-25	2004	169,3	155,3	150,1	153,4	151,2	165,1	1.956	
Ost (komælk)									
Danmark	2004	25,9	25,8	28,8	29,3	29,1	27,8	336	103
	2005	27,8	24,8						102
Tyskland	2003	153,4	141,5	151,6	157,5	141,9	146,7	1.816	103
	2004	148,6	141,1	153,7	152,5	154,7	153,3	1.863	103
Frankrig	2003	143,7	129,4	139,1	147,2	135,8	134,2	1.660	100
	2004	139,8	128,1	143,6	140,7	144,8	137,8	1.689	102
Italien	2003	87,4	81,1	82,0	86,7	85,4	78,8	1.013	99
	2004	84,4	76,6	84,0	87,6	84,3	86,8	1.028	101
Holland	2003	57,2	51,3	53,8	57,9	54,1	54,5	653	103
	2004	58,1	52,3	53,6	57,5	55,0	56,5	671	103
EU-15	2003	552,9	509,0	543,3	569,1	526,0	524,4	6.571	101
	2004	541,3	503,9	555,7	556,4	550,9	544,0	6.389	97
Polen	2003	37,5	35,9	39,7	41,6	38,6	39,7	466	104
	2004	39,8	38,8	42,9	42,0	40,5	40,9	502	108
EU-25	2004	608,2	568,6	630,4	629,0	618,4	612,8	7.541	
Skummetmælkspulver + sødmælkspulver									
Danmark	2004	10,2	8,7	7,5	7,9	7,3	9,1	104	83
	2005	9,9	9,1						100
Tyskland	2004	41,1	34,9	27,2	24,7	23,2	33,0	381	84
	2005	39,3							96
Frankrig	2004	42,8	37,7	25,4	28,5	29,7	43,1	430	89
	2005	47,1	43,4						112
Holland	2004	15,6	13,4	10,8	12,2	13,9	16,8	164	90
	2005	16,4	11,9						98
UK	2004	14,4	13,8	10,5	9,2	7,5	10,9	167	76
	2005	11,8							82
EU-15	2004	155,7	136,0	111,1	111,4	106,1	128,9	1.650	86
	2005	155,0							100

Kilde: ZMP.

Mejerinoter

Indland

Mere end 70 slags dansk mælk, kan forbrugerne vælge imellem. Konsulent *Astrid Bogner* fra Mejeriforeningen har optalt antallet af danske drikkemælkstyper, og resultatet er opløftende.

“Jeg var overrasket over, at der var så mange forskellige. De danske mejerier kan godt være stolte over det flotte udbud,” siger Astrid Bogner.

Mejeriforeningens engelske hjemmeside, www.danishdairyboard.dk, har fået en omgang forårsrengøring og er på plads med nyt look og indhold. Indholdet er tilpasset en international læserkreds, og der er særlig fokus på overblik, baggrundsstof og dansk mejeribrugs holdning i internationale spørgsmål.

Piskeflødens fedtindhold må sænkes fra 38 pct. til 34 pct. Efter fire års vurderinger af flødeskummets kvalitet har Fødevarestyrelsen givet grønt lys til en sænkning af fedtindholdet.

“Funktionaliteten ved piskefløde er, at den skal kunne piskes, og det kan den også med mindre fedt,” siger kategorichef for madlavning *Bente Fuglsig Seerup* fra Arla.

134 mælkeproducenter skal betale til-lægsafgift for en samlet overskridelse af mælkekvote på 1,7 mio. kg viser Mælkeudvalgets opgørelse ved kvoteårets afslutning den 31. marts.



Mejeriforeningen vil gerne stille sit distributions-system til rådighed for en eventuel fremtidig skolefrugtordning, lovede direktør Ole Willemann på Kræftens Bekæmpelses workshop om skolefrugt. Foto: Karen Grønkjær Kjeldsen.

Fremtidens skolefrugtordninger var temaet for en workshop i Kræftens Bekæmpelse den 29. marts. Formålet var at etablere et frugtbart interessefællesskab, som måske kan munde ud i en ny skolefrugtordning, efter at Agrova måtte lukke sin ordning ned i december 2004.

Mejeriforeningen deltog også ud fra en idé om, at det kan styrke mælkens position som noget sundt og naturligt at blive koblet sammen med skolefrugt. Direktør *Ole Willemann* udtalte under workshoppen, at Mejeriforeningen gerne stiller sine erfaringer til rådighed.

“Vi har ikke nogen penge at bidrage med. Til gengæld har vi et mangeårigt samarbejde og dialog med skolerne omkring ernæring og undervisningsmaterialer. Og vi har et veludbygget distributionssystem, som vi gerne vil stille til rådighed mod betaling af driftsomkostninger,” lovede han.



GET UP - nu som gratis etiket.

også troede de på det og kunne ikke se det sjove i det. Ingen nævnt, ingen glemt. Hvorom alting er, så fik redaktionen også en del henvendelser fra både mandlige og kvindelige læsere, som syntes, at det var den mest opløftende nyhed fra dansk mejeribrug i adskillige årtier. De havde sådan set fået fat i, at historien var det pureste opspind, men mente omvendt, at nyheden var for god til at ikke at være sand (det er ikke nemt at have læsere nu om dage). Ud fra deisen om, at troen kan flytte bjerge (og sandsynligvis også lidt mindre objekter), bringer vi derfor en service over for denne helt specifikke målgruppe: På Mejeriforeningens hjemmeside kan man fra i dag downloade en printvenlig pdf-udgave af GET UP-etiketten. Lige til at klistre ovenpå en vilkårlig drikkeyoghurt-embalage. Måske virker det - vi ved det ikke. Man kan i hvert fald ikke udelukke den slags, før man har prøvet. Web-adressen til den gratis etiket er: www.mejeri.dk/presserum (se under 'Aktuelt i presserummet').

God weekend.

Udland

Salget af australske National Foods er nu gennemført. Efter et længere kapløb mellem newzealandske Fonterra og San Miguel fra Filippinerne blev det sidstnævnte, som løb med sejren. Købssummen endte på 1,9 mia. AUD (8,5 mia. DKK).

Landbrugsstøtten kan falde, når Bulgarien og Rumænien indtræder i EU 1. januar, 2007. Det proklamerer Landbrugskommissær *Mariann Fischer Boel*, der mener, at der kan blive tale om en samlet reduktion på op til 20 pct. Faldet skyldes, at der er aftalt et loft over udgifterne til landbrugspolitik fra 2007-2013. Desuden kommer der en modulering af midlerne til landdistriktspolitikken.

Danske mejeriprodukter sælger godt i Storbritannien. Mens Danmark kun importerer britiske produkter for 173 mio. kroner, er briternes import af danske produkter på 2,797 mio. kroner. Det giver en handelsforskel på 2,6 mia. kroner i dansk favør. Briterne er især vilde med dansk smør, som de aftog 33.000 tons af i 2003/2004. Samme år importerede Storbritannien cirka 19.000 tons dansk ost.

850.000 pakker muggen yoghurt er blevet trukket tilbage af den græske mejerivirksomhed Fage. Tilbagekaldelsen er sket uden, at de græske myndigheder har informeret EU-Kommissionen. Det overrasker ikke Hans Bender fra Mejeriforeningens EU-kontor:

“Det er velkendt, at grækernes kontrol ikke fungerer på niveau med den nordeuropæiske. Vi har da også i Danmark måttet tilbagekalde produkter, men så har det været kikserne af teknisk karakter. Når yoghurten bliver muggen, er det jo, fordi grækerne har svinet med produktionen,” påpeger Hans Bender.

I Spanien indføres 'Robin Hood'-model på mejerimarkedet. Det er den spanske landbrugsminister i den nye socialistiske regering, der vil gennemføre en omstrukturering, som skal gavne de små mælkebedrifter, reducere mælkekvote og lukke det private kvotemarked. Baggrunden er et fald i antallet af mælkeproducenter fra 142.000 i 1993/1994 til 35.000 i 2005/2006, som skyldes den tidligere regerings politik om maksimal liberalisering. Systemet betød, at kun de største mælkeproducenter kunne betale de høje kvotepriser.

Mobil Pallevender

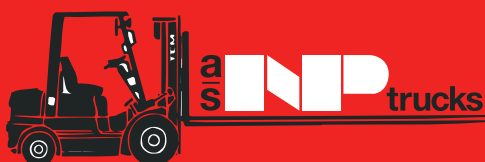


- Hurtig og nem palle skift fra træ til plast
- Til fødevarer-, papir- og pharmaceutindustri
- Pladsbesparende og rengøringsvenlig
- Kan transportere og rotere paller, papir, tromler, sækkevarer, kartoner, oste etc.

FORLANG UFORBINDENDE DEMO!
www.nptrucks.dk

HORSENS:

75 64 75 00



ROSKILDE:

46 75 76 00