

mejeri

TEMA

“Mælk kan fjerne fedt”



- 2 **Indhold** | 3 **På mærkerne** – Formanden beretter | 4 **Rå kvalitet** – Dansk Cru-ost på vej
6 **Indisk mælk** – Stort land, små producenter | 8 **Tema om mælk og væggtab** | 10 **Fra Ole til Michael** – Direktørskifte
12 **Lige ud ad mælkevejen** – Bigum skriver historie | 14 **Markedsorientering** – Nul gevinst
Statistik – Mere konsum til danskerne | 15 **Mejerinoter**

Det sker

8.-10. juni

Mød Mejeriforeningen på dyrskue
Roskilde
www.roskildedyrskue.dk



10. juni

Dansk mejeribrugs 125-års jubilæum
Hjedding
www.mejeri.dk/125

15.-17. juni

Mød Mejeriforeningen på dyrskue
Odense
www.detfynskedyrskue.dk

27. juni

Bestyrelsesmøde i Mejeriforeningen
Mejeriforeningen
Århus

13. september

Bestyrelsesmøde i Mejeriforeningen
Mejeriforeningen
Århus

19.-20. september

Innovations in Food Technology
Levnedsmiddelcentret, DTU, Lyngby
www.lmc.dk/congress2007

29. september-4. oktober

IDF World Dairy Summit
Dublin, Irland
www.wds2007.com

13.-17. oktober

Anuga
Köln, Tyskland
www.anuga.de

24.-27. oktober

Worldwide Food Expo
Chicago, USA
www.worldwidefood.com

30. oktober-1. november

Fi Europe
London, England
www.fi-events.com

31. oktober

Bestyrelsesmøde i Mejeriforeningen
Mejeriforeningen
Århus

13.-15. november

Landsmejeriudstillingen
Messecenter Herning

13.-15. november

FoodPharmaTech
Messecenter Herning
www.foodpharmatech.dk

12. december

Bestyrelsesmøde i Mejeriforeningen
Århus

Indhold



Mælk indeholder som bekendt en masse gode ting, som rigtig mange mennesker ville have virkelig stor gavn af at indtage hver dag. Problemet er bare, at det er der færre og færre voksne danskere, der tror på. En stor del af dem glemmer i hvert fald at nedsvælge den daglige halve liter mælk, som myndighederne trods alt stadig anbefaler.

Men måske er der ikke så meget at sige til det. Medierne har i årevis lagt spalter og sendeflader til et broget kor af eksperter, apostle og almindeligt hændervridende typer, der har råbt op om, at mælk er årsag til kræft, fedmeepidemier, blodpropper og andre dødelige ubehageligheder. Mælk er simpelthen så farligt, at kun børn bør drikke det.

Mælk er simpelthen så farligt, at kun børn bør drikke det.

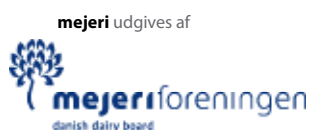
Det ville være en overdrivelse at påstå, at de danske sundhedsmyndigheder har stået i kø for at tilbagevise vrøvlet. Fx lancerede man for nylig otte nye officielle kostråd, hvor det femte lyder: 'Spar på fedtet - især fra kød og mejeriprodukter'. Det er hvad Ernæringsrådet mener, danskerne i stikordsform har behov for at vide om mejeriprodukters bidrag til en sund kost. Man behøver ikke være retorikexpert for at kunne indse, at en sådan opfordring næppe får banket det gennemsnitlige mælkeindtag op på en halv liter om dagen.

Senest har familie- og forbrugerministeren lanceret et såkaldt ernæringsmærke, som indtil videre er frivilligt, men ikke desto mindre klassificerer en lang række mejeriprodukter i den gruppe, man skal vare sig for at kaste i indkøbskurven. Letmælk fx.

Nej, det er ikke nemt at være mejeribranche, mælkeproducent eller blot i besiddelse af almindelig sund fornuft i disse tider. Og derfor var det ganske velgørende at overvære Arne Astrups indlæg på Mejeriforeningens generalforsamling den 30. maj. Ernæringsprofessoren kunne fremvise et par friske forskningsresultater, der viste, at mælken indhold af calcium har en unik evne til at binde fedt. Det ryger simpelthen lige gennem fordøjelsessystemet. Sådan cirka 3 kg rent fedt om året - direkte ned i porcelænsrummen.

At den tidligere formand for Ernæringsrådet samtidig kunne fortælle, at mejeriprodukter giver større mæthedsfølelse end andre fødevarer, og at en række større befolkningsundersøgelser viser, at mennesker med et relativt højt indtag af mejeriprodukter, vejer mindre end andre og har en lavere forekomst af hjertekarsygdomme, gjorde ikke dagen mindre munter.

God sommer. ■



mejeri udgives af

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

3.500 månedligt
Kontrolleret oplag: 1.072
1. jan.-30. jun. 2006
Kontrolleret af:
Fagpressens Medie
Kontrol

Indholdet af mejeri må
gengives med kilde-
angivelse.

Materiale indsendt uopfordret kan ikke forventes returneret.

Forsidefoto:
Lars Aarø/FOKUS

ISSN 1604-1259

Mere mælk forude



Foto: Lars Aarø/FOKUS

På generalforsamlingen kunne Mejeriforeningens formand Bent Juul Sørensen fremlægge analyser, som viser, at mejeri-Danmark er godt rustet til fremtiden. "Lande som Danmark, Holland, Polen, Spanien og eventuelt Italien ser ud til at kunne og ville udnytte en større kvote," fortalte han.

Beretning. Udsigt til øget dansk mælkeproduktion, udfordringer fra produktion af bioenergi og krav om et brugbart ernæringsmærke var blandt emnerne på Mejeriforeningens generalforsamling.

Danmark er et af en god håndfuld lande i Europa, som er i stand til at øge produktionen af mælk. Både på kort og på langt sigt. Det viser analyser fra Mejeriforeningen, som formand *Bent Juul Sørensen* refererede på organisationens generalforsamling i Århus den 30. maj.

På kort sigt afhænger meget af det udspil til 'helbredstjek' af EU's landbrugs-politik, som *Mariann Fischer Boel* forventes at fremlægge i slutningen af i år eller starten af 2008. Hvis det resulterer i en gradvis udvidelse af mælkekvoterne frem mod afskaffelsen af kvotesystemet i 2015, er de danske mælkeproducenter klar til at træde på malkespeederen.

EU's produktion falder

"Men samlet set er det Mejeriforeningens vurdering, at EU's mælkeproduktion er på vej mod et fald. Da forbruget i EU samtidig vokser med 1 pct. om året, skal der en betydelig kvoteudvidelse til for at holde trit med markedsudviklingen. Sker det ikke, vil EU's eksport til verdensmarkedet falde drastisk."

Jokeren i spillet er Tyskland, hvor man fra i år har åbnet op for kvotehandel på tværs af regionerne.

"Dette tiltag kan sætte gang i strukturdudviklingen i Europas største mælke-

producerende land," forudså Bent Juul Sørensen.

Biogas – mulighed og trussel

Men Tyskland er samtidig et af de lande, hvor et stigende antal landmænd – med støtte – lægger om til produktion af majsbaseret biogas. På længere sigt kan det betyde, at den tyske mælkeproduktion falder, hvilket med mejeriformandens ord 'giver ekstra plads til os'.

Han pointerede dog samtidig, at en øget produktion af biogas også rummer en række trusler for mælke- og mejeriproduktion i form af højere priser på både foder og energi.

"De vedtagne energiplaner i Danmark og EU vil sandsynligvis føre til højere energipriser. Det rammer mejeri- og fødevarerektoren meget direkte som det energitunge erhverv, det er. Det afgørende for effekten er dog, at vilkårene omkring krav og tilskud er ensartede på EU-plan," sagde han og tilføjede:

"En lille tak for indsatsen kunne faktisk være på plads her. Mejeribranchen har længe arbejdet med at nedbringe sit energiforbrug, og vi ønsker derfor, at dansk bioenergi politik udformes, så vi sikres konkurrencedygtige forhold.

Lødig letmælk

Herefter tog formanden fat i det danske ernæringsmærke, som blev lanceret for nylig. Med letmælk som eksempel gik han til angreb på den forsimpning af ernæringsoplysningen, som han mente, mærkets 'Spis mere – mindre – mindst'-kategorier var udtryk for.

"Mærket placerer et sundt og lødigt produkt som letmælk i kategorien 'Spis



Mejerigtig mødestart. Arla Foods' nyvalgte formand Ove Møberg var blandt de 250, som deltog i Mejeriforeningens generalforsamling.

mindre! I den forbindelse foruroliger det mig, at Fødevarainstituttet har udarbejdet en rapport om sund skolemad, hvor man anvender ernæringsmærkets principper. Det er simpelthen ikke rimeligt, at man kun kan være en sund skole, hvis man fjerner letmælken fra sortimentet," sagde han og oplyste, at 34.000 elever hver dag får letmælk gennem Mejeriernes Skolemælksordning.

"Det giver ingen mening at pille enkelte bestanddele ud af en sund ernæring. I stedet for at stemple fødevarer med farver, indkøbsvogne eller spis mindre-mærkater bør man give forbrugerne en letforståelig varedeklaration, som hjælper forbrugerne til at forstå ernæringsbudskabet og selv sammensætte en sund kost i det daglige."

Bent Juul Sørensen oplyste, at Mejeriforeningen nu vil tage initiativ til et møde mellem fødevarerhvervet og familie- og forbrugerministeren med henblik på at finde ud af, hvordan man bedst får ernæringsbudskabet ud til forbrugerne. ■

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

Læs mere

Bestyrelsens beretning kan downloades fra www.mejeri.dk/presserum

Vi vil lave 'Dansk Cru'-oste

Vision. Arla Foods vil fremstille råmælksoste, og er gået forrest i arbejdet med at lave en 'Dansk Cru'-standard. Flere mindre mejerier har lagt sig i venteposition.

Verdens bedste specialoste får snart dansk selskab. Med Arla Foods i spidsen mødtes 12 danske mejerier den 9. maj på Norsminde Kro til det andet seminar om skabelsen af danske råmælksoste – gourmetoste fremstillet på upasteuriseret mælk. Råmælksostene er blevet døbt 'Dansk Cru', og de bliver en luksusvare, som skal sælges bredt.

"Vi kan se, at der er et marked, og vi har indbudt de øvrige mejerier, fordi vi mener, at vi kan nå bredere ud og vække interessen for råmælksostene, hvis det er hele branchen, som står sammen om det," siger new venture manager i Arla Foods, *Katrine Hvid Ellegård*.

Sikkerheden kommer først

Råmælksoste er kendt for deres unikke smag. Men produktionen har ikke været tilladt i Danmark af hensyn til fødevarerikkerheden. Når mælken ikke pasteuriseres, er der en risiko for, at visse skadelige bakterier ender i ostene, og derfor kræves der en særlig tilladelse til at fremstille råmælksoste. Den forventer Arla Foods, at man kan ansøge om i maj/juni næste år. "Fødevarerikkerheden er den største barriere for at producere råmælksoste i Danmark. Vi er nået rigtig langt, men vi er endnu ikke i mål," lyder det fra kvalitetskoordinator *Erik Øgård* fra Arla Foods på seminaret på Norsminde Kro. "Når vi ikke længere har en varmebehandling til at nulstille hygiejnen, skal vi til at tænke hele processen fra landmand til færdigt produkt som en stor hygiejnezone.

Danske mejerier og råmælksoste

Producerer allerede råmælksoste:

Osteriet Hinge Aps

Vil helt sikkert producere råmælksoste:

Arla Foods

Overvejer at producere råmælksoste:

Enghavegård Osteri, Løgismose Mejeri A/S, Mammen Mejeri, Naturmælk, Sinai Landmejeri, Tebstrup Gedeosteri, Them Andelsmejeri, Thise Mejeri.

Vil ikke producere råmælksoste:

Endrup Andelsmejeri



New venture manager Katrine Hvid Ellegård er Arla Foods' tovholder på råmælksoste-processen. På seminaret på Norsminde Kro den 9. maj var det især Arla Foods' overvejelser omkring produktionssikkerhed, som hun gav videre til deltagerne. I forgrunden lytter Egon Hørup (tv) og Vagn Borg (th) fra Kristiansminde Gårdmejeri.

Derfor bliver det afgørende, at både mejeri og landmænd får en helt anden bevidsthed og samarbejde omkring de processer, som er kritiske for at sikre rene råvarer," siger han.

Samarbejde skal opdyrke markedet

Arla Foods er foreløbig det eneste danske mejeri, som med sikkerhed kaster sig ud i

en produktion. Ifølge Katrine Hvid Ellegård vil Arla Foods lave en fast, gul ost. Hvor den skal produceres og i hvor store mængder, er endnu uklart. Foreløbig har Arla Foods eksperimenteret med forskellige typer på Forsøgsmejeriet i Brabrand. Mejeri har foretaget en rundringning til 9 andre danske mejerier. Kun et enkelt mejeri afviser, at de vil producere råmælksoste, mens de øvrige mejerier foreløbig har lagt sig i venteposition, indtil godkendelsen fra de danske myndigheder er i hus.

Vejledninger på vej

Ifølge planen vil Arla Foods til maj/juni næste år ansøge om tilladelse hos fødevarermyndighederne til at producere råmælksoste. Ansøgningen skal bl.a. bygge på den internationalt anerkendte ISO-standard samt fire handlingsvejledninger til landmændene. Udkast til vejledningerne skal ligge klar om to måneder og kommer i høj grad til at beskrive, hvordan landmændene skal håndtere alt fra fodring til malkning for at sikre det højeste mulige sikkerhedsniveau for mælken, inden den kommer til mejeriet.

Rasmus Holm Thomsen, rht@mejeri.dk

Fakta om råmælksoste:

Råmælksoste laves af **upasteuriseret** mælk.

Det er muligt at udvikle flere og **bedre smagsnuancer** i råmælksoste, fordi man undgår at slå en række smagsgivende bakterier ihjel.

Når mælken ikke pasteuriseres, er der en større **risiko** for, at skadelige bakterier udvikler sig i osten. Derfor kræver det særlig påpasselighed med hygiejnen på gården og i mejeriet.

Mejerier skal have en **særlig tilladelse** til at producere råmælksoste.

Anmodningen om at få lov til at producere **'Dansk Cru råmælksoste'** forventes at blive sendt til de danske fødevarermyndigheder i maj/juni 2008.

I Danmark er **Osteriet Hinge Aps** pt. det eneste mejeri, der fremstiller råmælksoste.



We give you the perfect **[Curve]**



ELOPAK
DENMARK

Kvalitetsemballager og totale emballagesystemer
til mejerier og fødevarerproducenter

Elopak Denmark A/S • Tlf. 87 43 51 00 • www.elopak.dk

Kooperativer bag indisk mælkeboom

Tekst og foto:
Poul Struve Nielsen

Distribution. Millioner af små producenter i de indiske landsbyer leverer mælk via kooperativer til mejerierne – og storbyerne. I New Delhi er automater med kold mælk blevet et hit.

Lugten af røgelse, der bliver tændt foran de små figurer af guderne hos de små-handlende i boderne, blander sig med støvet, som gadefejerne hvirvler op, når *Silky* baner sig vej mellem cykelrickshaws, handlende, cykler, biler og scootere for at hente mælk på markedet i Jangpura Extension i den indiske hovedstad New Delhi.

Hun har en krukke med og køber en polet, som hun putter i automaten ved siden af. Så løber mælken fra hanen og ned i krukken.

Sådan får hundredtusindvis af husstande dagligt mælk i Indiens hovedstad New Delhi, fordi andelsmejeriet Mother Dairy har valgt automaterne som distributionsform.

Opvarmet mælk

Men i Indien som sådan er automaterne en undtagelse. Her er mælk i plastikposer den mest udbredte distributionsform. Og derfor kan man nogle få hundrede meter fra automaten på markedet i New Delhi opleve en solvarm varebil læsset med uafkølede mælkeposer. Temperaturerne sniger sig op på 36°C i skyggen sidst i marts. I maj og juni bliver der rigtig varmt, op til 50°C.

Af samme grund opvarmer mange indiske forbrugere mælken, inden de drikker den, og derfor er Mother Dairys automater så stor en succes. Der er simpelthen tale om en unik måde at distribuere mælken på, som passer perfekt til det indiske klima og den indiske infrastruktur.

“Vi sikrer, at mælken har den rette temperatur, når den når frem til forbrugeren. Desuden er der tale om en miljøvenlig og i længden billig distributionsform. Vi skal ikke bruge penge på plastic eller andet materiale, som er til skade for miljøet,” siger administrerende direktør i Mother Dairy *M.L. Shaik*.



En ung pige indvejer dagens udbytte af mælk fra familiens kvæg i et kooperativ i landsbyen Kalingapatti i det sydlige Indien.



Automater, hvor forbrugerne i New Delhi selv tapper kold mælk, er blevet en stor succes for mejeriselskabet Mother Dairy.

Mother Dairy distribuerer mælken i tankbiler, der sammen med forretningerne og automaterne overvåges fra kontrolrum i mejeriet via trådløse sendere. Når en tankbil er ved at løbe tør for mælk, bliver den dirigeret tilbage til mejeriet for at blive tanket op, og når en automat er ved at løbe tør for mælk, bliver en tankbil dirigeret derhen.

Fra nedgang til vækst

Mælken kommer fra en landsby langt fra New Delhi. Den er håndmalket, og familien, som har leveret mælken, har formentlig kun en enkelt eller nogle få køer, som bidrager til deres husholdning.

Indtil 1970'erne var produktionen af mælk i Indien ineffektiv, og fortjenesten

blev høstet af nogle mellemænd, mens bønderne fik meget lidt ud af arbejdet med at malke deres køer.

“Indien producerede 127 g mælk pr. indbygger i 1947. I 1964 var det faldet til 107 g. Derfor besluttede regeringen at gøre kooperativer til en model for mejeridrift i 1964,” fortæller *M.D. Shaik*.

Kooperativer samler mælken

Verdensbanken og FN's fødevarereprogram (WFP) støttede den såkaldte 'Operation Flood', som blev sat i værk i 1971. Kooperativerne blev organiseret både i landsbyer og i distrikter, og bønderne fik selv lov til at bestemme over salg og produktion. I hele Indien er der i dag kooperativer, som samler mælk i landsbyerne.

Den indiske regering støttede også via mejeristyrelsen NDDB (National Dairy Development Board) etableringen af Mother Dairy og en række andre mejerier, som skulle aftage mælk fra kooperativerne og distribuere og markedsføre mælken i byerne.

Traditionelt har Indien haft småbrug, hvor mælken er blevet brugt med det samme. Gradvist er der kommet mere organisation.



M. L. Shaik, direktør for Mother Dairy.

Sammenslutningen af indiske mælkekooperativer omfatter 170 kooperativer, som opererer i 117.575 landsbyer, og de ejes af tilsammen 12,4 mio. mælkeproducerende medlemmer, heraf er de 3,2 mio. kvinder.

80 pct. af de indiske mælkeproducenter har mellem en og otte køer.

Dørsalg fylder mest

“Kooperativerne har haft stor betydning. Men det er stadig kun 12 pct. af den samlede produktion, der distribueres via traditionelle kanaler. Dørsalg og salg på de lokale markeder i landsbyerne er meget udbredt,” fortæller M.L. Shaik.

Selve produktionen på fabrikken i Patparganj i den østlige del af den indiske hovedstad New Delhi er moderne og fuldt ud automatiseret. Mælken homogeniseres og pasteuriseres, inden den bliver forarbejdet til en række forskellige mejeriprodukter: drikkemælk, yoghurt, ost og is eller indiske specialiteter som ghee (klarificeret smør, som anvendes i madlavning) og lassi (en særlig yoghurt-drik, som kan være enten sød eller saltet).

Ud over tankbiler og automater har Mother Dairy designet nogle særlige cykelrickshaws med køleelementer, som bruges til distribution af mejeriprodukter. ■

Dansk hjælp til Indiens ‘hvide revolution’

Indien er verdens største mælkeproducent. Den position overtog Indien fra USA i 2001. Produktionen steg fra 21 mio. ton i 1968 til 80 mio. ton i 2001 og 97,1 mio. ton i 2006.

Mælkeproduktionen er steget takket være kooperativer, som er støttet af bl.a. EU, Verdensbanken, FAO og verdensfødevarerprogrammet WFP. Mælkeproduktionen har stor betydning for levestandarden, fordi den giver en øget indkomst til godt 70 mio. fattige bønder i 500.000 landsbyer rundt om i Indien.

Indien ligger lavt, når det gælder mælkeproduktion pr. dyr. Mens danske køer gav hver 6.700 liter mælk om året i 2004, gav indiske køer kun 1.000 liter.

Dansk bidrag

Danmark har også en plads i historien om Indiens ‘hvide revolution’, som den markante stigning i mælkeproduktionen kaldes. Fra 1964 til 2004 blev der givet dansk støtte til i alt 25 forskellige projekter inden for husdyrsektoren.



Tankbiler foran et af Mother Dairys anlæg.

Desuden har danske ingeniører bygget mejerier i Indien. Det førende mejeri, Mother Dairy i New Delhi, som begyndte at producere i 1974, blev bygget af danske ingeniører fra APV's innovationscenter i Silkeborg og Danish Turnkey Dairies i Århus.

‘Potentialiet er enormt’

Vilkår. Indien har muligheden for at producere meget mere mælk, mener formanden for den indiske mejeriforening. Men religion og landbrugsstruktur lægger en dæmper på udviklingen.



Formanden for India Dairy Association (IDA), den indiske mejeriforening, Animesh Banerjee.

En af de vigtigste hindu-guder er guden Krishna, som i sine unge år var en fløjtespillende hyrde drenge.

“Han var praktisk taget mælkeemand, og køerne betragtes som hellige og guddommelige. Derfor er det belagt med et vist tabu at tænke for kommercielt om dem og dermed om mejeriproduktionen. Men vækstpo-

tientialet i den indiske mejerisektor er da enormt,” siger formanden for India Dairy Association (IDA), den indiske mejeriforening, Animesh Banerjee.

Mælk er en sideindtægt

“Mejerisektoren i Indien er meget anderledes. I den industrialiserede verden er mejeribranchen ren og skær forretning. Der bliver lavet forretning ud af hver eneste del af dyrene. I Indien er mælkeproduktionen et tilskud til den øvrige landbrugsproduktion og noget, der bidrager til at løfte levestandarden for landbrugerne. Køerne bidrager også til livets opretholdelse som trækdyr, de bruges til at så og pløje, og de giver gødning og brændsel. Og selvfølgelig mælk,” siger han.

Mælkeafregning: 12 kr. pr. dag

En typisk eksempel på en indisk mælkeproducent er kvinden Papamma fra landsbyen

Kalingapatti i det sydlige Indien. Hendes mand arbejder som vagtmand, og tilsammen har ægteparret et lille stykke jord og to køer. Hver ko giver ca. tre liter mælk om dagen. Kooperativet betaler ca. to kroner pr. liter mælk.

Det lyder måske ikke af meget, men i det område af Sydindien er mindstelønnen halvanden krone i timen, så selvom Papammas mand tjener noget mere som vagtmand, og der er udgifter til blandt andet foder forbundet med at holde kvæget, så giver det et tilskud til familiens økonomi. 12 kroner om dagen er værd at tage med.

Kooperativerne sørger også for at organisere de kvindelige mælkeproducenter i grupper, så de kan komme på mejeribesøg og få en ide om, hvordan mælken produceres, og dyrlæger hjælper dem med at sikre køernes helbredstilstand. ■

Mælk kan fjerne fedt

Debat. Ekstra mejeriprodukter i en slankekost kan give et vægttab på ca. tre kg på et år. Men det glade budskab kan først slås stort op om 2-3 år, vurderede ernæringseksperter Arne Astrup på Mejeriforeningens generalforsamling.

Katten smyger sig rundt omkring en lille grøn skammel. Ovenpå ligger seks blokke af hvidt fedt, som det firbenede væsen begynder at slikke i sig. Tv-udsendelsen, som kører på tre store lærreder i Radisson SAS-salen, har flere gange fået skaren af mælkeproducenter, mejerichefer og andre af deltagerne i Mejeriforeningens generalforsamling til at trække på smilebåndet.

Til venstre for katten står endnu en skammel, hvor der ikke er seks, men 12 opstillede blokke af fedt, og scenen er den pædagogiske konklusion på BBC-programmet 'The truth about food' (sandheden om mejeriprodukter). Programmet har fulgt et dansk forskningsforsøg, som viser, at personer på endiæt med en relativt stor mængde mejeriprodukter kan tabe sig omkring tre kg på et år.

Lovende forskning

Ernæringsprofessor og institutleder på Institut for Human Ernæring *Arne Astrup* har stået i spidsen for forsøgene, og han præsenterede sammen med filmen dele af sin forskning på Mejeriforeningens generalforsamling. Han har gennemført adskillige forsøg omkring vægt og kost, og han bestrider i øjeblikket posten som præsident for den internationale fedmeforskningsorganisation, IASO.

Den slankende effekt i mejeriprodukter skyldes ifølge Astrup, at produkternes calcium binder fedtet. Desuden indeholder mælk og mejeriprodukter meget protein sammenlignet med andre fødevarer, hvilket øger mæthedensfølelsen. Det betyder, at folk indtager færre kalorier efter et mejeriholdigt måltid, fordi de ikke føler sig sultne. Samtidig sætter proteinerne forbrændingen i vejret.

"I mange større befolkningsundersøgelser ser man, at det er de grupper, som indtager flest mejeriprodukter, der har

den laveste vægt, hvor færrest har type 2-diabetes og hjerte-kar-sygdomme. De her mekanismer kan være en del af forklaringen," sagde Astrup.

Tilfreds branche

Astrups ord var sød musik for tilhørerne, som havde indtaget Radisson SAS på generalforsamlingen. Og for branchen rækker perspektiverne langt ud over Arne Astrups powerpoint, kunne man høre i tre oplæg, som henholdsvis Arla Foods, Naturmælk og Thise Mejeri gav efterfølgende.

"Det er en stor dag for dansk mejeribrug med de resultater og budskaber, som Arne Astrup i dag præsenterer. Jeg kunne godt forestille mig at bruge dem i en reklame, men jeg tror, det er vigtigt, at vi i dansk mejeribrug tænker os rigtig godt om, inden vi når dertil," sagde mejeribestyrer på Thise Mejeri *Poul J. Pedersen* og fortsatte:

"Læset vælter, hvis man går ud og slår budskabet 'mælk slanker' alt for stort op. Jeg er bange for, at der er for mange mennesker, som så bliver skuffede."

Synspunktet havde opbakning fra panelets øvrige to mejerier, og også i salen blev der nikket. Blandt tilhørerne fik det mælkeproducent *Per Østergaard*, mælkeproducent i Arla Foods, til at spørge, hvad tidshorisonten er, før man kan markedsføre budskaberne.

"Med de forskningsprojekter, som er sat i gang, vil jeg tro, der går to-tre år. Til den tid vil mejeribranchen være meget bedre klædt på til at gå ud med de her budskaber. Men I kan trykke lidt på speederen ved at sætte noget koordineret forskning i gang," svarede Arne Astrup.

Han understregede flere gange, at der er brug for længerevarende studier til at bekræfte den lovende forskning.

"Jeg tror endnu, det er for tidligt at gå ud og sige, at mælk slanker. I nogle relativt



Foto: Morten Fauerby/apella



Foto: Lars Aarø/FOKUS

“Mere fedt ‘ryger ud med potten’, i stedet for at blive i kroppen, når man spiser en stor mængde mejeriprodukter,” forklarede ernæringsprofessor Arne Astrup (tv). Mejeribestyrer Poul J. Pedersen (midt) fra Thise Mejeri mente, at de nye glade budskaber endnu ikke skal slås for stort op. “Selv om både jeg selv og Bent Juul har ualmindelig gode forudsætninger for at viderebringe budskabet om, at mælk slanker – og at det er bugfedtet, som ryger først,” som han sagde med glimt i øjet. Forskningschef Henrik Andersen (th) fra Arla Foods lagde vægt på, at der er brug for andre forskere end Arne Astrup til at bekræfte resultaterne, hvis branchen skal stå stærkt.

små forsøg har vi vist, at mejeriprodukter kan slanke, men der er brug for studier, der over et halvt eller et helt år viser den samme effekt,” sagde Arne Astrup.

Derudover pointerede han, at der er brug for andre forskere, som laver forsøg.

“Mejerier i hele verden bør gå sammen om at lave fem centre, hvor man koordinerer sin forskning, så man får nogle solide resultater. Med dem i hånden vil man også meget lettere kunne overbevise myndighederne, når det gælder kostanvisninger.”

Kritik af kostråd

Flere i salen og i debat-panelet gav udtryk for, at det femte kostråd – ‘spar på fedtet – især fra mejeriprodukter og kød’ – er en stor begrænsning for, at danskerne indtager flere mejeriprodukter. Og med den viden og de positive signaler, som Astrup havde sendt, undrede de sig over det femte kostråd, som Arne Astrup selv har været med til at udforme.

“For 30-40 år siden var mejeriprodukter en basisfødevarer, som indgik i alles kost. Men siden da har man fået at vide, at fedt er farligt, og det budskab har ramt mejeriprodukterne hårdt,” sagde forskningschef Henrik Andersen fra Arla Foods og fortsatte:

“I tidsskriftet Science gennemgik man i 2001 en række af de kostundersøgelser, som myndigheder gennem 30 år har støttet sig til. Det viste sig, at mange af dem ikke holder hjem. Set fra min stol synes jeg,

det er ærgerligt, at myndighederne ikke tager højde for andre forskningsresultater, som ser mere positivt på mejeriprodukters rolle i kosten.”

Leif Friis Jørgensen fra Naturmælk håbede på, at myndighederne kunne præstere en positiv kampagne a la ‘seks-om-dagen’.

“Mejeriprodukter bør være med i de otte kostråd. Astrups undersøgelser bidrager til den positive stemning, som der er ved at være omkring mælk og mejeriprodukter; at det er en sund fødevarer. Jeg kunne håbe på, at der på sigt kunne blive en tre-om-dagen-kampagne: at mejeriprodukter bør indgå både morgen, middag og aften.”

Og blandt deltagerne opfordrede Per Østergaard direkte Arne Astrup til at få rådet ændret.

“Du kender kommandovejene, og du ved, hvordan rådene kan ændres. Det vil jeg gerne opfordre dig til at få gjort.”

Arne Astrup har været med til at udforme de otte kostråd – inklusive det femte råd om at spare på fedt fra mejeriprodukter. Han pointerede, at budskabet er blevet misforstået, og at danskerne ikke skal skære ned på mængden af mælk og mejeriprodukter, som de spiser og drikker.

“Vi vil bare gerne have befolkningen til at vælge de magre produkter. Formuleringen er måske ikke den bedste.” ■

Rasmus Holm Thomsen, rht@mejeri.dk

SÅDAN TABER DU DIG

Mejeriprodukter indeholder store mængder calcium og protein. De to stoffer er vigtige – især når man ser på vægttab.

Calcium binder fedtet i maden til sig, så det ikke optages i kroppen, men udskilles i afføringen.

Protein øger mæthedfølelsen. Det betyder, at folk indtager færre kalorier efter et mejeriholdigt måltid, fordi de ikke føler sig sultne. Samtidig sætter proteinerne forbrændingen i vejret.

SÅDAN PÅVIRKER MEJERIPRODUKTER VÆGTEN

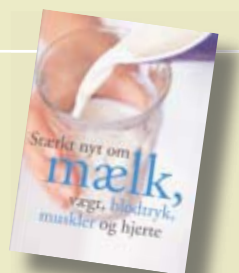
- Giver et beregnet ekstra vægttab på ca. 3 kg på et år under en kur
- Gør, at man taber mest bugfedt – fedt omkring maven
- Bevarer muskelmassen

OM UNDERSØGELSERNE

- To grupper personer spiste i en uge en identisk kost, der indeholdt nøjagtigt lige mange kalorier og ens mængder fedt.
- Den ene gruppe fik ekstra mange mejeriprodukter, som indeholdt 2.000 mg calcium om dagen. Den anden gruppe fik færre mejeriprodukter: 500 mg om dagen.
- Efterfølgende målte forskerne, hvor meget calcium de rent faktisk havde optaget, og hvor meget fedt de udskilte via afføringen.
- Gruppen med det højeste indtag af mejeriprodukter udskilte dobbelt så meget fedt (12 g i stedet for 6 g). Det svarer til et beregnet vægttab på 3 kg på et år.

STÆRKT NYT OM MÆLK

De fleste danskere vil nikke anerkendende til budskaber som ‘mælk styrker tænderne’ og ‘mælk giver stærke knogler’. I en ny udgivelse ‘Stærkt nyt om mælk, vægt, blodtryk muskler og hjerte’ samler Mejeriforeningen nu en ny generation af positive budskaber om mælk og mejeriprodukter. Udgivelsen blev lanceret på generalforsamlingen og kan hentes i en pdf-version på www.mejeri.dk/presserum eller bestilles i Mejeriforeningens afdeling Mælk & Ernæring.



Mejeriforeningen skifter **direktør**

Ny mand. 44-årige Michael Stevns i spidsen for mejeriernes brancheorganisation.

Mejeriforeningen har fået ny adm. direktør. Efter fem år på posten blev 62-årige Ole Willemann den 1. juni afløst på posten af 44-årige Michael Stevns. Ole Willemann forlader posten for at gå på pension.

Michael Stevns kommer fra en stilling som koncerndirektør i Arla Foods med ansvar for selskabets Corporate Strategy og Research & Development. Som et led i sine forberedelser til den nye stilling er han i øjeblikket på en rundtur til Mejeriforeningens 24 medlemsvirksomheder.

“En forening skal levere de ydelser, som medlemmerne ønsker – hverken mere eller mindre. Og derfor er det meget interessant for mig at opleve, hvad der rører sig på store og små mejerier i Danmark,” forklarer Michael Stevns.

Godt udgangspunkt

“Den store udfordring bliver at udvikle en brancheorganisation, hvor medlemmerne er så forskellige, som tilfældet er i Mejeriforeningen. Både hvad angår størrelse, ejerformer og afsætningskanaler,” fortsætter han.

“Men vi har et godt udgangspunkt. Vi skal servicere en branche, som overordnet har det godt. Og som fremstiller et produkt, som der er et meget stort behov for – også de næste 100 år.”

Dynamisk branche

Den nytiltrådte direktør fortæller, at han blandt udenlandske mejerifolk ofte har mødt en vis misundelse over, at man i Danmark har én stærk organisation til at tegne branchen.

“Det er en kæmpe fordel, at vi i Mejeriforeningen har en bred og rummelig forening, som repræsenterer 99,8 pct. af mælken i Danmark. Samtidig er dansk mejeribrug en af de mest dynamiske brancher overhovedet, præget af nogle folk, som virkelig brænder for deres produkter. Det bliver helt sikkert meget spændende.”

Markant profil

Den fratrædende direktør, Ole Willemann, har i sine fem år på posten været med til

at give Mejeriforeningen en mere markant og synlig profil – både hos mejerier, mælkeproducenter og i offentligheden. Fx gennem lanceringen af nye medier og projekter, som har sat fokus på mælkens betydning for danskernes kultur og sundhed.

Sammenhold blandt mejerier

“Synlighed og åbenhed er forudsætningen for, at en brancheorganisation er i stand til at udføre sit arbejde. At den har gennemslagskraft over for myndigheder,

befolkning og politikere. På det område har vi taget nogle vigtige skridt fremad, men der er stadig et stykke vej at gå,” siger Ole Willemann.

“I min tid i Mejeriforeningen har det været virkelig dejligt at opleve den store opbakning, organisationen nyder blandt sine medlemmer. At det er lykkedes at styrke sammenholdet i branchen. Det lover godt for Mejeriforeningens og mejeribranchens fremtid i Danmark,” siger han. ■

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

Blå bog. Fakta om Michael Stevns og Ole Willemann

Foto: Lars Aarø/FOKUS



Navn: Michael Stevns
Alder: 44 år
Uddannelse: Mejeriingeniør i 1986

Karriere i Arla Foods:

1986-1993: Produktudviklingschef for forskellige områder
1993-1998: Direktionssekretær
1998-2003: Innovationsdirektør (R&D og Miljø)
2003-2007: Koncerndirektør (Corporate R&D og Corporate Strategy)

Nuværende bestyrelsesposter:

Mejeribrugets ForskningsFond
Medipharm AB (Sverige)
Højteknologifonden
Pajbjergfonden og Pajbjerg A/S
Næstformand for Global Dairy Platform LLC (USA)

Øvrige medlemsposter:

LevnedsMiddelCentrets Repræsentantskab
LevnedsMiddelCentrets Industrikomité
Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskolels Repræsentantskab
Formand for Mejeribrugets Uddannelsespolitiske Forum m.fl.



Foto: Lars Aarø/FOKUS

Navn: Ole Willemann
Alder: 62 år
Uddannelse: Mejeriingeniør i 1969

Karriere:

1971-1978: Planlægningschef i Mejeriselskabet Danmark
1978-1983: Adm. direktør hos Danmælk
1983-1991: Adm. dir. i Hjemmemarkedsselskabet Danmark
1986-1991: Divisionsdirektør i hjemmemarkedsdivisionen i MD Foods.
1991-2002: Koncerndirektør i Arla Foods
2002-2007: Direktør for Mejeriforeningen

Seneste bestyrelsesposter:

Formand for bestyrelsen for MA Project A/S
Agri-Norcold A/S
Danapak amba
DMF Holding A/S
Mejeribrugets ForskningsFond
Internationalt Mejeriforbunds Danske Nationalkomite

Øvrige medlemsposter:

Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskolels (KVL) repræsentantskab
Medlem af Fødevareministeriets Rådgivende Fødevareudvalg

Totalløsninger for mælkepulver- fabrikker

Hvorfor tage chancen med flere forskellige leverandører, når du kan få hele din mælkepulverfabrik hos én leverandør?

Niro kombinerer innovative løsninger med stor erfaring indenfor samtlige industrielle mejeriprocesser, uanset om det er mælk, valle eller baby-food.

Vi sikrer en komplet og driftssikker proceslinie af uovertruffen kvalitet, fra mælkemodtagelse og lagring over pasteurisering, inddampning og spraytørring til transport, lagring og pakning af det færdige pulver. Så lad være med at tage chancer - vælg én sikker procesleverandør. Vælg Niro.

Niro er førende på verdensmarkedet inden for industriel tørring med sin kerneteknologi: spraytørring, frysetørring og fluid bed tørring. Niro selskaberne er en del af Process Engineering Division i GEA Group.



GEA Niro A/S

A company of GEA Group

Niro A/S · Gladsaxevej 305 · Postboks 45 · DK-2860 Søborg · Danmark
Tel: +45 39 54 54 54 · Fax: +45 39 54 58 00 · food.dairy@niro.dk · www.niro.com

Bigums historie

Bog. Hårdt og målrettet arbejde har præget Jens Bigums liv. I bogen 'Mælkevejen' fortæller han sin og Arla Foods' historie. Fra Mejeriselskabet Danmarks kaotiske start i 1970 og massive opkøb og rationaliseringer på hjemmemarkedet til skabelsen af en global mejerikoncern.

Jens Bigum klarede sig ikke synderlig godt i underskolen. Det interesserede ham ikke; naturen, arbejdet på familiens gård og slåskampe med de andre drenge trak betydeligt mere i landmandsknægten fra Himmerland. Og den autoritære landsbyskole i Gislum med undervisning hver anden dag og kakkelovn i hjørnet havde mildt sagt heller ikke det store at byde på fagligt eller pædagogisk i 1940'erne.

Men omkring 1950 skete der noget. Det begyndte at nage den dengang 12-13-årige Jens, at hans boglige kundskaber var i så ringe forfatning. Med et kærligt pres fra sin mor tog han en beslutning: Han ville på kostskole. Her kunne han med to års intensiv indsats tage en preliminæreksamen, der på andre skoler var berammet til fire-fem år.

Man giver ikke op

14 år gammel forlod han derfor barndomshjemmet på Højagergård ved Aars for at starte på kostskolen Solhverv i Vebbestrup nord for Hobro. Det blev en chokerende oplevelse:

... skolen hamrede fra første dag løs på os med læse- og lærestof. Det var utrolig barskt, og jeg havde aldrig hørt om geometri og matematik. Jeg manglede fuldstændig evnen til at tænke abstrakt.

Efter de første par måneder var jeg tæt på at give op. Problemet var bare, at det gjorde man ikke i det miljø, jeg kom fra. Når man havde truffet en beslutning, kunne man ikke springe fra med æren i behold ...

Ovenstående citat fra Jens Bigums erindringsværk 'Mælkevejen' fortæller noget centralt om den indstilling, der senere i livet skulle drive ham til tops i mejeriverdenen - og forandre dansk mejeribrug for bestandig. En dybt forankret evne til at fastholde en beslutning og blive ved med



Hånden på værket. Tidligere adm. direktør i Arla Foods, Jens Bigum, med erindringsbogen 'Mælkevejen', hvor han på knap 600 sider fortæller sin og mejeriselskabets historie.

at knokle, indtil målet er nået. Man røber næppe for meget ved at afsløre, at det lykkedes den unge Bigum at få sin preliminæreksamen.

Landmand og erhvervsmand

Opholdet på kostskolen Solhverv var dertil med til at åbne hans øjne for verden uden for det nære landsbyliv og give ham lyst til at lære mere. I første omgang ville han dog være landmand, hvilket han stort set har været lige siden. Sideløbende med sin karriere i mejeribrug har Bigum - med hjælp fra dygtige folk - drevet en ekspanderende svinebesætning i Hegnsvig ved Billund. For at få 'det bedste fra to verdener', som han selv udtrykker det i bogen. Og endnu et billede på bemærkelsesværdig arbejdsomhed.

'Mælkevejen' er et værk på knap 600 sider, som fortæller Bigums livshistorie fra han bliver født på slægtsgården Højagergård i 1938 til Arla Foods ambås opkøb af de sidste 49 pct. af aktierne i det børsnoterede selskab Arla Foods UK i 2007. Bogen kommer rundt om både familie- og erhvervsmanden Bigum - dog mest det sidste. Han har været tæt på beslutningerne i Arla Foods, siden Mejeriselskabet Danmark blev stiftet i 1970, og til han

trådte tilbage som adm. direktør for Arla Foods i 2003. Dermed bliver det også historien om tre årtier, der grundlæggende forandrede dansk mejeribrug.

Al mælk i en jungle

For Jens Bigums vedkommende startede processen, da han sideløbende med et job som fuldmægtig i kødeksportselskabet Oxexport skrev et speciale på HD-studiet om nødvendigheden af strukturændringer i kødbranchen. Ikke mindst i Oxexport, som var et sammensurium af landbrugs-, organisations- og erhvervsinteresser.

Jeg lærte, at magten ligger der, hvor produktionen skabes. Man kan sidde på den rigtige adresse i København med masser af eksperter og alligevel opleve, at beslutningerne træffes ude i stalden hos den enkelte landmand ('Mælkevejen').

Diskussioner om strukturændringer i landbruget og fødevarerhvervet var dengang i slutningen af 1960'erne så småt ved at komme på dagordenen. Allerede i 1963 havde Danske Mejeriers Fællesorganisation med direktør T. Mathiassen i front lanceret tanken at samle 'al mælk i en jungle' i et fælles 'Mejeriselskabet Danmark', der kunne stå stærkt over for de store opkøbere - ikke mindst på eksportmarke-

derne. Fællesorganisationens plan faldt til jorden, men i 1970 gjorde syv mellemstore landmejerier med gårdejer Knud Friis i spidsen endnu et forsøg.

Jens Bigum, som på det tidspunkt havde gjort sig bemærket med sine analyser af strukturen i kødbranchen, blev tilbudt et job i det nye selskab. Den 1. oktober 1970, samme dag som Mejeriselskabet Danmark formelt blev stiftet, startede han i et job som organisationschef i et selskab med 7.500 andelshavere, 350 mio. kg mælk, fire ansatte i administrationen og 700 på mejerier samt – ikke mindst – en bestyrelse, der brændte for ideen om at skabe et stort og samlende mejeriselskab.

Hurtige opkøb

Allerede halvanden måned efter stiftelsen – og inden man havde det fulde overblik over selskabets økonomiske formåen – købte man den privatejede Høng-koncern for 8,25 mio. kr. Med et slag voksede selskabets medarbejderstab fra 700 til 1.100 ansatte. To år senere købte man det privatejede ostemejeri Kohave.

I forbindelse med opkøbet af Høng og Kohave lod man i en periode selskaberne fortsætte som hidtil, hvilket medførte interne magtkampe og betød, at man tabte penge frem for at høste rationaliseringsgevinster. Dyre lærepenge, der senere resulterede i, at Mejeriselskabet Danmark udviklede en meget kontant fremgangsmåde ved senere opkøb. Nye virksomheder blev overtaget og integreret fra dag 1.

Den røde tråd

Det vil føre for vidt at opremse den meget lange række af store og små fusioner, opkøb og mejerilukninger, som Mejeriselskabet Danmark og senere MD Foods har foretaget siden 1972. Med sin førstehandsviden om begivenhederne leverer Bigums bog et detaljeret billede af de mange store og dramatiske beslutninger, der for alvor ændrede mejeristrukturen i Danmark. Og med den store nationale fusion med Kløver Mælk i 1999 og den transnationale fusion med Arla året efter kan der ikke herske tvivl om, at den ekspansive vækststrategi, som blev grundlagt i 1972, har været en rød tråd gennem hele selskabets historie.

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

FAKTA OM BOGEN

'Mælkevejen. Fra landsbymejeri til global koncern.'
Jens Bigums erindringer
fortalt til Peter Kjelstrup.
Forlaget Hovedland
586 sider
398 kr.



Det klare mål

Interview. En meget stærk tro på visionen om 'al mælk i én junde' er forklaringen på MD's succes. I virkeligheden var de rige bymejerier bedre rustet til at modernisere dansk mejeribrug, mener Jens Bigum.

mejeri: Når man læser om Mejeriselskabet Danmarks start, kan man undre sig over, at det overhovedet lykkedes. Syv ikke videre moderne jyske landmejerier går sammen og inden man har økonomi og organisation på plads, går man i gang med at købe op ... ?

Jens Bigum: Personligt tror jeg på, at det var af meget stor betydning, at alle bakkede op om en veldefineret målsætning, som det var let at kommunikere: Al mælk i én junde. Der var en overbevisning, som bar igennem mange af problemerne.

I starten var det småt med kapital og indtjening, og de anlæg, man havde, var bestemt heller ikke supermoderne. Det var op ad bakke. Når man så ser tilbage, så er det lidt uforståeligt, at dette helt nødvendige strukturarbejde ikke tog sit udgangspunkt i den stærkeste del af mejeribrug, nemlig bymejerierne. Hvis de havde set den udfordring, så tror jeg, det kunne være gået hurtigere og måske også mere smertefrit.

Da MD startede, havde man en struktur i danske mejeribrug, der var mere forældet end i flere af de lande, vi gerne ville sammenligne os med. Det var overvejende landsbymejerier, præget af en størrelse, som svarer til, hvad et spand heste kunne transportere mælken frem til. Så der var hobet et strukturudviklingsbehov op.

mejeri: Du skriver i bogen, at I betalte nogle dyre lærepenge i forbindelse med de første opkøb af Høng og Kohave. Hvor stor betydning har det haft for selskabets udvikling?

Jens Bigum: De første år havde vi ingen erfaringer i, hvordan man kører en vækstvirksomhed. Og der blev da også begået fejl. Men i kølvandet på de erfaringer, vi gjorde med opkøbene af Høng og Kohave, blev vi jo senere langt, langt mere professionelle og kontante og meget hurtigere til efter en fusion at integrere virksomheden. Sådan at de tab, der knytter sig til enhver virksomhedsovertagelse, blev minimeret

mest muligt. Jeg har ikke siden oplevet virksomheder, der hurtigere var i stand til at integrere end det Arla, jeg forlod. Det kunne man næsten gøre på samleband

Vi behandlede altid de involverede mennesker ordentligt. Men vi udviklede meget hurtigt en usentimental holdning til projektet. Den store beslutning var ligesom truffet. Meget af det, der var blevet skabt i 1880'erne og 1890'erne – det kunne ikke længere løfte opgaven. Og derfor kunne det ikke hjælpe, at vi stod der med lommetørklæderne og græd, når der blev fyret op for sidste gang i mejeriskorstenen. Det var det, vi skulle gøre, for at vi kunne skabe et overlevelsesdygtigt mejeribrug.

mejeri: Den meget konsekvente og usentimentale tilgang – er det forklaringen på, at Arla til tider er blevet karakteriseret som det store, brutale mejeriselskab?

Jens Bigum: Danmark er på mange måder et meget decentralt samfund. Vi har ikke haft rigtig store virksomheder, som man kender fra andre lande. Så dukker der sådan en virksomhed op, der vokser ved at overtage mindre virksomheder. Det har mange danskere ikke følt, var specielt sympatisk. Og mange danskere har haft svært ved at forstå nødvendigheden af det.

mejeri: Så det har været uundgåeligt?

Jens Bigum: Selvfølgelig kunne man godt være endt med en flerhed af virksomheder. Men vi har i Arla og MD troet meget på, at sammenhold mellem bønderne gav den nødvendige styrke. Vi kunne se at der ville blive færre og færre mælkeproducenter, og at prisen ville komme under pres. Derfor var vi overbeviste om, at det klogeste ville være at rationalisere til bunds.

Og når man som Arla har en stor global afsætning, så man altså ikke overvurdere sin egen størrelse. Vi har aldrig selv oplevet os som gigantisk store i og med, at vi til daglig har været oppe imod andre og meget stærkere kræfter end dem, vi selv repræsenterede.

Men omvendt skal man selvfølgelig være bevidst om, at Arla fylder meget i det danske samfund. Og det har vi nok ikke altid været tilstrækkeligt bevidste om, men det er jeg ikke det mindste i tvivl om, at man er i dag. Det er simpelthen nødvendigt.

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

Ingen hurtige gevinster

Priser. Dansk mejeribrugs eksport af forædlede produkter sikrer stabil indtjening på langt sigt. Nu og her er det andre, der høster gevinsterne af høje pulverpriser på verdensmarkedet.

Kommentar af

Chefkonsulent Kristian Svendsen,
Økonomisk-Politisk Sekr., Mejeriforeningen

Gennem det seneste år har balancen mellem udbud og efterspørgsel på mejeriprodukter ført til stadig stigende priser, først og fremmest på verdensmarkedet, men efterhånden også i EU. Samtidig gennemfører EU en reformproces, hvis mål er at sænke prisen i EU.

For EU-kommissionen har det været afgørende, at reformen skulle slå igennem i markedet i form af lavere priser på mejeriprodukter og i sidste ende på mælken. En af årsagerne er, at der er indbygget en kompensation for prisfaldet. Derfor

har man løbende skruet på de skrue, man havde at skrue på: først forsvandt eksportstøtten til skummetmælkspulver, så støtten til produktion af kaseinat, siden er foderstøtten væk og støtten til smør til bageri- og iscreme. Derfor er der nu kun et eneste markedsinstrument tilbage, nemlig den resterende eksportstøtte.

Dramatisk fald i støtten til ost og smør

Eksportstøtten til mælkepulver er for længst væk, både til det med og det uden mælkefedt. For smør er satserne dramatisk reduceret, således er satsen alene siden nytår halveret fra 97 til 50 euro pr. 100 kg smør, altså et fald på 3,50 kr. pr. kg. Dette alene tager toppen af prisstigningen – og mærkes især, når en stor del af eksporten går til tredjelande.

Danske mejeribrug har altid været kendetegnet af to stærke trends, nemlig en stor tredjelands eksport og en langsigtet planlægning. Dette har sikret en høj mælkepris og beskyttet mod kortvarige svækkelser i markedet. På den anden side mindsker det muligheden for en hurtig gevinsthjemtagning, når priserne boomer,

mens andre lande uden langsigtet planlægning nu kan gå ind og høste en ekstra gevinst i det aktuelt høje marked.

På sigt kommer priserne på den stabile afsætning også op, problemet er bare at Danmark i denne situation i særlig grad kommer til at bære omkostningen. Vores afsætning af højt forædlede mejeriprodukter er nemlig i særlig grad følsom for den nedsættelse af støtten, der nu er i gang. Yderligere nedsættelser af støtten til smør rammer lige ind i indtjeningen, og det samme er tilfældet for ost. Ostepriserne har længe været stabile, men lidt er der da nu begyndt at ske. Netop i denne situation slår Kommissionen til igen og sænker støtten. Det skete på mødet i Forvaltningskomiteen forrige torsdag, hvor satserne blev nedsat med 30 pct., tre måneder efter man fjernede 20 pct. På kort sigt giver det en voldsom fristelse til at gå efter den hurtige gevinst, på langt sigt har forædlingsstrategien dog vist sig at være den mest givtige, hvilket givet igen vil være tilfældet, når der genfindes en bedre balance mellem udbud og efterspørgsel på verdensmarkedet.

Statistik

Stigende forbrug

Efter et par år med jævnt faldende forbrug af konsummælksprodukter i Danmark, er det en fornøjelse at læse den netop udkomne 'Mejeristatistik 2006' fra Mejeriforeningen. Den viser nemlig, at danskeres appetit på de flydende mejeriprodukter er svagt stigende igen - fra 135 til 138 kg pr. person. Forbruget af drikkemælk, der ellers har været støt faldende siden 1999, har nu stabiliseret sig på 89,7 kg pr. dansker.

Svensk mejeribrug kan glæde sig over en stigende produktion af sødmælkspulver (+12,7 pct.) og ærgre sig over et fald i konsumproduktionen på 4 pct. og en nedgang i den samlede mælkeindvejning på 1 pct.

I Argentina har de for alvor fået tryk på eksporten i stort set alle kategorier. To-cifrede procentstigninger for ost og pulver, mens smørekseporten boomer (dog fra lavt niveau) med ikke mindre end 638 pct.

Dansk mejeribrug tjente sidste år 12,91 mia. kr. hjem til valutakassen. Det er selvsagt ganske pænt i betragtning af det

indhug i eksportindtægterne, som forbrugerboycotten i Mellemøsten afstedkom. Slutfacit er dog lidt mindre, end vi spåede i disse spalter for tre måneder siden. Vi beklager den forhastede optimisme.

Læsere med hang til flere tal bør ikke snyde sig selv for et eksemplar af den

Argentina: Eksport af mælkeprodukter (ton)			
	2005	2006	± %
Smør	1.668	12.312	+638
Smørolie	5.347	3.570	-33
Ost	51.891	58.163	+12
Sødmælkspulver	166.365	212.676	+28
Skummetmælkspulver	15.464	21.503	+39
Laktose	2.454	1.419	-42

Kilde: ZMP

Sverige: Mejeriproduktion (1.000 ton)			
	2005	2006	± %
Mælkeindvejning	3.163	3.130	-1,0
Produktion af			
Konsummælk	992,0	952,0	-4,0
Syrnede mejeriprodukter	265,0	267,0	+0,8
Smør	26,9	26,1	-3,0
Ost	118,2	118,9	+0,6
Mælkepulver	48,5	49,5	+2,1
- Sødmælkspulver	32,4	36,5	+12,7
- Skummetmælkspulver	16,1	13,0	-19,3

Kilde: ZMP

nye mejeristatistik. Den kan downloades via www.mejeri.dk/statistik eller bestilles gratis pr. mail: jbs@mejeri.dk

Mejeribrugets valutaindtjening (mia.kr.)			
	2004	2005	2006
Smør	1,53	1,60	1,54
Ost	7,07	7,10	7,20
Mælkekonserves	2,70	2,87	2,83
Konsummælk	0,52	0,67	0,92
Eksportværdi (ekskl. rest.)	11,82	12,23	12,48
EU-restitutioner	0,96	0,68	0,43
I alt	12,78	12,91	12,91

Kilder: Danmarks Statistik, DFFE

Forbruget af mejeriprodukter pr. indbygger (kg)		
	2005	2006
Sødmælk	13,2	12,8
Letmælk	31,7	30,7
Skummetmælk ¹⁾	44,8	46,2
Konsummælk i alt	89,7	89,7
Kærnemælk	3,5	3,6
Fløde	7,1	6,8
Crème Fraîche	1,9	2,0
Yoghurt	11,6	13,0
Andre syrnede produkter	7,1	6,6
Kakaomælk	9,9	9,9
Mælkebaserede drikkevarer	2,1	2,9
Andre friske produkter	2,2	3,7
Konsummælksprodukter i alt	135,0	138,0

¹⁾ Inkl. skummetmælk med max. 0,5% fedt
Kilde: Mejeriforeningen

Mejerinoter

Indland

Søvind Mejeris nye direktør hedder *Tom Soling*. Han mener, at produkter af økologisk gedemælk er fremtiden, og han efterlyser ifølge Økologisk Jordbrug endnu mere gedemælk til mejeriet.

Fynske Lactosan er i vækst. Den midt-fynske producent af ostepulver har i 2006 vendt tilbagegang i omsætningen til et overskud på 17 mio. kr. mod bare tre mio. året før. Omsætningen steg samtidig med 15 pct. til 239 mio. kr., skriver Fyens Stiftstidende. 50 pct. af produktionen afsættes til fødevarerindustri i Mellem- og Sydamerika.

Dansk mælk er optimal til lægemidler. Det viser en ny rapport fra Danmarks Tekniske Universitet (DTU). Dansk produceret komælk er ekstra sikker som råvare i medicinalindustrien på grund af høj sundhed og hygiejne samt en meget begrænset import af køer.



Foto: Lars Aarø

Ove Møberg er ny formand for Arla Foods efter *Knud Erik Jensen*, som fratræder efter sammenlagt 26 år i selskabets bestyrelse. *Ove Møberg* blev enstemmigt valgt af repræsentantskabet, mens svenske *Åke Hantoft* fortsætter som næstformand.

Færre økologiske mælkeproducenter, men uændret produktion. Det seneste år har der været en nedgang på 6 pct. i



Danmarks største ko-skulptur skal udsmykke indkørslen til Thise Mejeri. Kunstneren *Bernhard Lipsøe* har skabt 'Moder ko', som er 4 meter høj, 5,5 meter lang og godt 6,5 ton tung. Koen udstilles først på Skive Ny Kunstmuseum, og fra 1. september 2007 kommer den på græs ved Thise Mejeri i forbindelse med mejeriets 20-års jubilæum.

Køer er i øvrigt populære i kunstens verden for tiden. Frem til 31. august kan man rundt omkring i København se flere end 50 skulpturer af køer i fuld størrelse, udsmykket af danske kunstnere til fordel for Red Barnet. Køerne er en del af den verdensomspændende kunst-event CowParade, som man i løbet af de sidste 10 år har kunnet opleve i flere end 40 storbyer rundt om i verden.

antallet af økologiske mælkeproducenter, svarende til 27 bedrifter, men den samlede øko-kvote er uændret, 410 mio. kg. Af de 27 økologiske mælkeproducenter har 10 skiftet til konventionel produktion, mens 17 er ophørt som mælkeproducenter.

Japanere går i dansk osteskole i to uger for at lære om dansk ostefremstilling,

fødevarerikkerhed og forbrugertrend. Det er Mejeriforeningen og Danske Osteekspertører, som afholder kurset for japanske handelsfolk for at vække deres interesse for mejeriprodukter og dermed gavne eksporten til Japan. For første gang afholdes i år både 'Cheese Bachelor' og 'Cheese Master' for at få kontakt til både yngre og senior-medarbejdere i de japanske virksomheder.

Udland

Bedre mælkepris til tyske producenter. Det er resultatet af forhandlinger mellem mejerier og detailhandel i Tyskland, skriver LandbrugsAvisen. Med virkning fra 1. juni lover de tyske landboforeninger en stigning på 15 pct. Mælkeproducenterne har ført kampagne for bedre priser, og de har fået uventet hjælp fra konkurrencemyndighederne, der vil undersøge discountbutikernes prispolitik.

EU vil bekæmpe fedme. En ny hvidbog lægger op til såkaldt 'sign posting', en forsimplet næringsdeklaration uden den vurdering, der ligger i et ernæringsmærke.

Det er helt på linje med Mejeriforeningens holdning. Europa-Parlamentet presser på for at få et ernæringsmærke, men Kommissionen vurderer, at den ikke har tilstrækkelig erfaring til at lave det. Mejeriforeningen er utilfreds med det danske 'Spis mest'-mærke og frygter, at et fremtidigt EU-mærke vil bygge videre på de nordiske erfaringer.

Campina rationaliserer. Konsummælksanlægget i Heiloo bliver lukket, og den belgiske ostefabrik Passendale sælges til franske Bongrain. Campina vil satse på ostemærkerne Campina Milner og Volmer

samt North Holland-ostene. Selskabet investerer desuden 70 mio. kr. i anlæggene i Rotterdam, Maasdam og Eindhoven.

Elie Metchnikoff-prisen gik til professor *Tomotari Mitsuoka* fra Japan i kategorien Mikrobiologi for hans forskning i bakteriekulturers indflydelse på bakteriefloraen i tarmene. *Larry Lee McKay* fra USA vandt bioteknologisk hæder for sin forskning omkring bakteriekulturers genetiske sammensætning. Og et canadisk forskerteam vandt prisen for ernæring og sundhed for et projekt om vaginal sundhed. Priserne blev uddelt på et IDF-symposium i Moskva.



En verden til forskel....

FOSS har gennem 50 år leveret simple, præcise og hurtige analyseløsninger til mejeriindustrien over hele verden. Et erfaringsgrundlag der betyder at FOSS i dag kan tilbyde en unik portefølje af instrumenter til analyse af somatiske celler, hygiejne i råmælk, kompositionsanalyse af rå- og færdigvarer og mikrobiologisk analyse. Løsninger der er udviklet til rutineanalyser på laboratoriet eller løbende at-line og on-line produktionskontrol - og som gør det muligt at optimere både kvalitet og indtjening.

Dedicated Analytical Solutions
www.foss.dk tlf. 70 20 33 80

FOSS