

nr. 6-7-8 | 6. juni | 2009
nyhedsmagasin om mejeribranchen
www.mejeri.dk

mejeri

MEJERIFORENINGEN

Istid

TEMA | Danske iscremeproducenter | side 9-12

Ny organisation

MEJERIFORENINGEN TILSLUTTER SIG LANDBRUG & FØDEVARER | side 6-7

Globale bornholmere

PORTRÆT AF BORNHOLMS ANDELSMEJERI | side 16-17

Lykken er et glas sødmælk

ANDERS LUND MADSEN DRIKKER MÆLK OM NATTENI | side 14

10. juni

Årets 2. kredsudstilling afholdes i Haverslev Hallen, hvor der udover bedømmelse og præmieoverrækkelse, vil være foredrag om Nørager Mejeri af direktør Niels Malling Laursen.

27.-28. juni



Nordisk oste-festival Kåring af årets nordiske ost afholdes igen i år på havnen i Svendborg i forbindelse med Danmarks største fødevarermarked. Fire mejerier er tilmeldt festivalen. Søvind Mejeri, Landmejeriet Sinai, Haarby Mejeri og Løgismose Mejeri. Se mere på kulinarskydfyn.dk

... se hele kalenderen på www.mejeri.dk/kalender



”Kørerne er generelt et fremragende publikum.”

Operastjernen Marcello Bedoni om en koncert, han har afholdt for køer efter invitation fra isproducent. Foodbev.com den 18. maj 2009.

”Mælk er som at drikke flydende kræft.”

Jane Plant, professor og geokemiker til magasinet Q den 27. april 2009.

”Hvis det ikke havde været for Noma, ville det have været en trist historie. Nu er der et lys for enden af tunnelen: Det kan lade sig gøre selv i et moderne og rigt land at lave god mad! De, der har lyst til at prøve, kan begynde med at undgå at købe Arlas produkter.”

Søren Mørch priser Nomas madkunst og harcellerer over Arla-produkters mangel på samme i et læserbrev. Politiken den 16. maj 2009.

”Restaurant Noma har nemlig tre Arla-oste i sit nordiske ostesortiment, og hvis Søren Mørch skulle få lyst til at forgribe sig på et Arla-produkt og slikke i mælkeskægget, så er de tre oste: Nordlys, Grube Svenbo og Høgelundgaard blå.”



Lars Aagaard, direktør for Arla Foods' danske marked. Svar på Søren Mørchs læserbrev. Politiken den 20. maj 2009.

Forandring

Store forandringer sker ofte i ryk. Det er i høj grad også tilfældet med den proces, som Mejeriforeningen i skrivende stund befinder sig i. Den 27. maj besluttede mejeriernes brancheorganisation på en ekstraordinær generalforsamling at tilslutte sig den kommende, nye organisation for primærbruget og fødevarerbranchen: Landbrug og Fødevarer.

Den aktuelle baggrund for beslutningen er blandt andet de voldsomme forandringer, der i de senere år har præget mælkeproduktionen i Danmark og resten af verden. Kraftigt faldende priser har sat mælkeproducenter og mejeribranche under et kraftigt pres og sat ekstra fart i strukturudviklingen. Tiden kalder på en ny, effektiv struktur i de organisationer, der skal varetage råvareproducenternes og branchernes interesser. At man samler kræfterne. Det er i al sin enkelthed den opgave - og store udfordring - den nye, fælles organisation skal løse.

Tiden kalder på en ny, effektiv struktur i de organisationer, der skal varetage råvareproducenternes og branchernes interesser.

Fra Mejeriforeningens side har vi lagt vægt på, at mejeribranchens interesser fortsat bliver varetaget. Derfor vil der stadig eksistere en Mejeriforening, som løser nogle mejerispecifikke opgaver i tæt samarbejde med branchen. Det bliver en ny og anderledes Mejeriforening, som er skåret til i forhold til den nye organisation og de udfordringer og forandringer, branchen står overfor.

I dette sommernummer af mejeri sætter redaktionen fokus på iscreme. Små og mellemstore danske producenter af iscreme har i de senere år fundet en lukrativ niche på et marked, hvor forbrugerne i stigende grad er villige til at betale for kvalitet. Det er oplagt, at en ny organisation med en bredere palet af kompetencer har noget at tilbyde en iscremeindustri i rivende udvikling. Det er tid til forandring.

Michael Stevns, mjs@mejeri.dk



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.)
Rasmus Holm Thomsen
Peter Blisgård

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
Kontrolleret oplag: 1.019
1. juli 2007-30. juni 2008
Kontrolleret af:
Fagpressens Medie
Kontrol

Indholdet af mejeri må
gengives med kilde-
angivelse.

Materiale indsendt uopfordret kan ikke forventes returneret.

Forside

Danske Polar Is leverer 40 pct. af danskernes store isforbrug. Foto: Polar Is

ISSN 1604-1259

Hver 3. liter mælk sælges til lavpris

DISCOUNT Billigmælkenes markedsandel i de danske butikker er steget til 35 pct.

Prisen på drikkemælk er presset i bund. I dag har stort set alle detailhandelskæder en liter skummet- eller minimælk til 3,95 kr. på hylden - typisk i kædens eget mærke. Og det er noget, der passer kunderne; omkring 35 pct. af danskernes forbrug af drikkemælk befinder sig i lavpriskategorien.

"Forbrugerne er ekstremt fokuserede på prisen, når de køber ind, og i øjeblikket er prisen for billigmælk næsten kun det halve af den almindelige mælk," forklarer indkøbsdirektør *Claus Ravnsbo*, Dansk Supermarked.

Dansk Supermarked indledte i starten af maj et samarbejde med svenske Skånemejerier om en årlig leverance af 23 mio. kg minimælk til Netto, Bilka og Føtex. Mælken sælges i kædens egne mærker Engholm og Egelykke til 3,95 kr. pr. liter.

Skånemejerier har meldt ud, at de i øjeblikket er i stand til at levere 100 mio. kg mælk om året til det danske marked.



Siden starten af maj har der været svensk mælk i Dansk Supermarkeds kartoner.

Danske mejerier presses

Hos Arla Foods følger man selvsagt udviklingen nøje.

"I første omgang tror jeg ikke, at den svenske mælk kommer til at presse priserne yderligere ned," siger marketingchef *Jesper Friis Sørensen*, Arla Foods. "Men det har da en betydning for vores og andre danske mejeriers indtjening, at Skånemejerier sender 23 mio. kg mælk ind på det danske marked. Den mælkekængde skal vi nu afsætte andre steder, for eksempel som mælkepulver på eksportmarkederne, hvor priserne er endnu lavere."

FUSIONSBLØGEN er nu også skyllet ind over Mejeribrugets Arbejdsgiverforening (MA) og Sammenslutningen af Landbrugets Arbejdsgiverforening (SALA), som danner en fælles organisation med adm. direktør *Nils Juhl Andreassen* i spidsen.

PÅ KVOTEBØRSEN i maj endte ligevægtsprisen på 62 øre pr. kg. Det er en lille fremgang på 11 øre i forhold til sidste kvotebørs i februar, hvor prisen på mælkekvote nærmest faldt lodret til 51 øre for 1 kg kvote.



FED SMAG til magre oste. Det er et af målene for et forskningsprojekt på KU Life, hvor man i øjeblikket tester mælkesyrebakterien *Lactobacillus Helveticus'*



tilsyneladende meget positive indvirkning på smag og konsistens i fedtfattige ost.

TRODS MUHAMMED-KRISE nummer 2 i begyndelsen af 2008 lykkedes det i løbet af året at sælge danske mejeriprodukter til Mellemøsten for 860 mio. kr. Det viser en opgørelse fra Landbrugsraadet. Dermed er eksporten igen oppe på 88 pct. af niveauet før den første Muhammed-krise, hvor eksporten var på knap 1 mia. kr.



Det er fortsat Arla Foods, der står for langt størstedelen af eksporten.

Mælke-protester fortsætter

Sultestrejke, dumpning af gylle foran regeringskontorer og mælk i kloakken - det er nogle af de midler, frustrerede mælkeproducenter over hele verden tager i brug for at tvinge højere priser igennem på mælk.

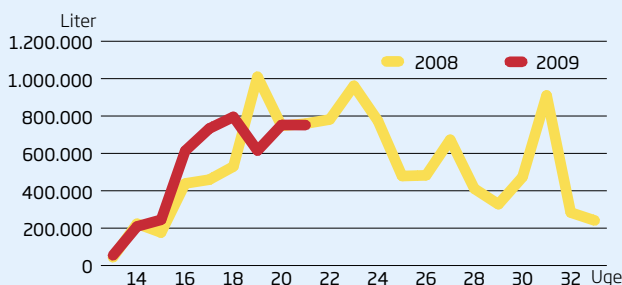


Den 26. maj demonstrerede flere hundrede landmænd foran EU's hovedkvarter, hvor landbrugsministre fra medlemslandene var samlet, med krav om en sænkning af EU's mælkekvoter på 5 pct.

Midt i maj dumpede franske landmænd således hundredvis af liter mælk og bunker af gylle foran regeringens kontorer i Nantes. De krævede, at EU ændrer liberaliseringen af mælkekvoterne igen. I Tyskland sultestrejkede seks kvinder - forgæves - uden for den tyske kansler *Angela Merkels* kontor for at få en aftale om et nationalt krisetopmøde om de lave mælkepriser. I USA har landmandsorganisationen *Milky Way Dairy* opfordret kollegerne til at hælde al mælk i kloakken den 31. maj og 1. juni som en advarsel til mejerierne om, at afregningsprisen er for lav.

30 pct.

Så meget steg salget af økologisk ost sidste år. Fra 137 mio. kr. i 2007 til 176 mio. kr. i 2008.



Kilde: Arla Foods/Mejeriforeningen

Chance for koldskålsrekord

Koldskålen har fået en god start på sæsonen 2009. Masser af sol og blå himmel sendte både i påsken og Kr. Himmelfarts dagene salget helt til tops, og ved redaktionens slutning den 28. maj var salget oppe på 5 mio. liter. Det er mere end de seneste tre år ved samme tid, og udsigten til en varm og solrig pinse skaber yderligere optimisme.

Det skal dog gå rigtig godt, hvis rekorden fra 2006 skal slås. Det år blev der solgt 11,3 mio. liter i sæsonen, dvs. fra uge 19 til 33. I 2007 var tallet 9,1 mio. liter og i 2008 9,3 mio. liter.



FOTO: THOMAS SCHROLL

EU kandidater på mejeribesøg

NATURMÆLK kom tæt på valget til EU-parlamentet, da mejeriet onsdag den 20. maj fik besøg af de to socialdemokratiske kandidater Poul Nyrup Rasmussen og Christel Schaldemose. Målet med besøget var først og fremmest at få en dialog om, hvordan EU påvirker mejeriet, fx i forhold til udnyttelsen af EU-midler og regler for økologi. Mejerichef Leif Friis Jørgensen var godt tilfreds med det to timer lange besøg:

”Vi er glade for, at de ville komme og se, hvad vi bruger tiden på, og vi fik også en god debat blandt andet om synligheden af merværdien i økologiske produkter.”

FORSKNING Forsøgsmejeriet på KU Life blev den 14. maj beriget med et nyt og moderne pilotanlæg.

”En forskningsbaseret mejeriingeniørdannelse kræver naturligvis forskningsfaciliteter - og med pilotanlægget er vi kommet et langt skridt videre i den retning,” sagde formand for Mejeriforeningen og Mejeribrugets ForskningsFond, *Bent Juul Sørensen*, i sin tale ved indvielsen af pilotanlægget.

Det nye, opdaterede forskningsmejeri skal dels bruges i uddannelsen af mejeriingeniører, som skal være med til at producere fremtidens mejeriprodukter, dels er det

her, forskerne udvikler fremtidens mad i tæt samarbejde med fødevarerindustrien. I forskningsmejeriet kan forskerne skille mælken ad og undersøge, hvilke egenskaber hver enkelt komponent har, og hvordan komponenterne spiller optimalt sammen i traditionelle og nye mælkeprodukter. For eksempel bliver det muligt at se, hvordan mælkeprodukterne påvirker forbrugers sundhed og ernæring.

Det nye anlæg er resultatet af et samarbejde mellem Mejeriforeningen, Arla Foods, Dansk Mejeriingeniørforening og Institut for Fødevidenskab.

ARRANGEMENTER **En storstilet**

mejerifestival på hovedgaden i Videbæk i slutningen af juni er blevet aflyst. Arrangørerne fra Videbæk Handel og Erhverv havde kontakten over 90 potentielle deltagere, men kun et enkelt mejeri meldte positivt tilbage. En ny mejerifestival kommer tidligst på tale i sommeren 2011, meddeler arrangørerne.

VIRKSOMHEDER **Arla Foods** blev - igen

- sendt til tops i LevnedsmiddelBladets imageundersøgelse. For tredje år i træk vandt Arla den overordnede kategori 'bedste image'.



MARKED **Med en mobiltelefon i**

hånden kan man nu læse 300 opskrifter fra Karolines kogebog. For at ringe op til dagens menu, skal man forinden installere et lille program, som kan hentes på www.mobilkogebog.dk, oplyser kogebogsudgiverne fra Arla.

VIRKSOMHEDER **Thise Mejeri** har ind-

gået en sponsoraftale med det historiske museum Hjerl Hede ved Holstebro. Sponsoratet består i første omgang af reklame for museet på mejeriets mælkekartoner. Håbet er, at omtalen vil øge kendskabet til museet.



”Fusioner kræver tid”

Professor Steen Hildebrandt giver den nye organisation Landbrug & Fødevarer et par gode råd med på vejen mod den forestående fusion.

Hvad er de største udfordringer ved en fusionsproces?

”Det lyder banalt, men ofte strander fusioner på spørgsmålet om den nye topledelse. Hvordan skal den nye topledelse se ud? Hvem der skal bestemme efter fusionen. Det skal forholdsvis hurtigt afklares, ellers kan det blive en stor hurdle i forhandlingerne. Virksomhederne skal samtidig være klar til at tilpasse sig og tænke på fusionen som et giftermål, hvor man skal dele og udvikle en fælles kultur, økonomitænkning, markedstænkning osv. Det skal falde i hak.”

Hvilke erfaringer kan man lære af?

”Mange banker, kommuner og universiteter har fusioneret de seneste år, og det er vigtigt at indse, at det tager tid. Det kræver tid at få flere virksomheder til at fungere som en helhed. Det kan ikke gøres på uger eller måneder, og der vil blive brugt megen energi på fusio-

nen, så effektiviteten og overskuddet lider i et stykke tid.”

Hvad vinder man ved at fusionere?

”Der er nogle generelle synergifordele ved en fusion. Mange af de opgaver, som virksomhederne løser hver for sig, eksempelvis reklame, økonomi og it, kan med fordel løses i fællesskab, og dermed udnyttes ressourcerne bedre, og man kan spare på medarbejdere.”

Hvad taber man?

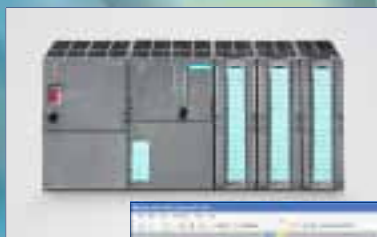
”Kulturen i virksomhederne bliver ofte påvirket negativt ved en fusion. Går måske i stykker. En kultur kan være meget svær at bygge op igen, men det afhænger meget af, hvilken type virksomheder der er tale om.”

Steen Hildebrandt er professor i organisations- og ledelsesteori ved Handelshøjskolen, Aarhus Universitet. Han har bidraget til mere end 200 bøger om organisation og ledelse.



STEEHILDEBRANDT.DK

Interesseret i produktionsoptimeringer?



El-tavler/PLC styringer

Procesautomation

Inspektion/kvalitetssikring

Dataopsamling/OEE

Håndteringsopgaver

Vagtordning

PLC-styringer — *Siemens, Allen Bradley, m.fl.*

SCADA — *WinCC, Intouch, iFIX, RSView*

Produktions IT — *ApplicationServer, MS SQL, programmering*

Visionsystem — *ScorpionVision*

Specialkonstruktioner/robotløsninger — *ABB, KUKA m. fl.*

Kontakt os for et uforpligtende møde!

Odense • Aalborg • Århus • Tønder • Sønderborg

Tlf. 63 17 45 45 • ds@dsautomation.dk

www.dsautomation.dk



96 år med Mejeriforeningen

HISTORIE Den eksplosionsagtige stigning i antallet af andelsmejerier frem til århundredeskiftet gjorde det nødvendigt at oprette en organisation til at varetage mejeriernes fælles interesser. Det blev starten på Mejeriforeningen.

1912 De samvirkende danske Mejeriforeningers Fællesorganisation stiftes den 20. december, efter at der årene forinden havde været adskillige tilløb til en organisering af de danske mejerier. Medlemsbasis for fællesorganisationen var de tre provinsorganisationer: De østlige Øers Mejeriforeninger, Fyns Mejeriforening og De samvirkende Jyske Mejeriforeninger.

1941 De danske Mejeriforeningers Fællesorganisation ændrer sine vedtægter, så de lokale mejeriforeninger bliver tilknyttet organisationen som direkte medlemmer. Derudover åbnes der for medlemskab for Forening Danmark Privatmejerier.

1958 Karoline-koen kommer til verden i forbindelse med en stor national kampagne for dansk smør. I 1962 etablerer De danske Mejeriforeningers Fællesorganisation det første Karolines Køkken.

1963 En ændring af vedtægterne betyder, at også større mejeriselskaber kan optages som direkte medlem af fællesorganisationen.

1968 Ny administrationsbygning på adressen Frederiks Allé 22 i Århus står færdig. Antallet af medarbejdere er steget fra 200 ansatte i 1960 til godt 500 ansatte i begyndelsen af 1970'erne. Den store stigning skyldtes først og fremmest en udvidelse af personalet på de seks laboratorier, der kontrollerede mælke kvaliteten.

1970 Mejeriselskabet Danmark etableres. Fællesorganisationen deltog aktivt i arbejdet med etablering af Mejeriselskabet Danmark op gennem 1960'erne, men overlod i 1969 det videre arbejde til de implicerede mejerier.

1972 Navnet ændres til Danske Mejeriers Fællesorganisation. Den kraftige strukturudvikling og Danmarks kommende tilslutning til EF gjorde det nødvendigt med en reorganisering af fællesorganisationen, så det ikke længere var mejeriforeninger, men de enkelte mejerier og mejeriselskaber, der var medlemmer.

1990 Efter en del politiske og juridiske sværds slag fjernes mindretalsbeskyttelsen fra vedtægterne i Danske Mejeriers Fællesorganisation, således at ét enkelt mejeri godt kan have mere end 40 pct. af stemmerne målt på indvejning.

1997 Navnet ændres til Mejeriforeningen.

1999 Fusionen mellem MD Foods og Kløver Mælk medfører ændringer i bestyrelsessammensætningen i Mejeriforeningen.

2009 På en ekstraordinær generalforsamling den 27. maj besluttet det, at Mejeriforeningen tilslutter sig landbrugets og fødevarerhvervets nye organisation Landbrug & Fødevarer.

ANTAL MEJERIER I 1909

1.193 andelsmejerier
245 privatmejerier

ANTAL MEJERIER I 1935

1.411 andelsmejerier
338 privatmejerier

ANTAL MEJERIER I 1963

1.014 andelsmejerier
159 privatmejerier

ANTAL MEJERIER I 1972

263 andelsmejerier
88 privatmejerier

ANTAL MEJERIER I 1990

27 andelsmejerier
38 privatmejerier

ANTAL MEJERIER I 2009

11 andelsmejerier
34 privatmejerier

Mejeriforeningen tiltræder fælles landbrugsorganisation

ORGANISATORISK Mejeriforeningen har på en ekstraordinær generalforsamling besluttet at tilslutte sig landbrugets og fødevarerhvervets fælles organisation Landbrug & Fødevarer.

Mejeriforeningen tilslutter sig pr. 1. juli i år den nye organisation Landbrug & Fødevarer. Det blev besluttet på en ekstraordinær generalforsamling i Mejeriforeningen den 27. maj. Tilslutningen indebærer, at en lang række opgaver fremover vil blive løst i fællesskab med landbrugets øvrige brancher, og at brancheorganisationen tilpasses den nye organisation.

"I dansk mejeribrug har vi tradition for at stå sammen om erhvervets specielle forhold, kvalitet og samfundsmæssige betydning. Dette sammenhold kan med denne model bevares, samtidig med at vi gennem et tæt samarbejde i Landbrug & Fødevarer ser alle muligheder for at styrke erhvervets samlede interessevaretagelse," siger Mejeriforeningens administrerende direktør *Michael Stevns*, der i forbindelse med tilslutningen indtræder i Landbrug & Fødevarers direktion.

Tilslutningen til Landbrug & Fødevarer betyder, at Mejeriforeningen kommer til at undergå en gennemgribende forandring rent organisatorisk, idet en række fagområder fremover skal varetages af den kommende fælles organisation for landbrugs- og fødevarerhvervet.

LANDBRUG & FØDEVARER

- Består af Danish Meat Association, Dansk Landbrug og Landbrugsraadet - disse tre organisationer fusionerer.
- Derudover har Dansk Svineproduktion besluttet at fusionere ind Landbrug & Fødevarer, når fusionsgrundlaget er på plads.
- Mejeriforeningen tilslutter sig Landbrug & Fødevarer - dvs. at foreningen fortsat består som selvstændig organisation, men at stort set al drift og alle aktiviteter varetages af Landbrug & Fødevarer.
- Økologisk Landsforening, Dansk Pelsdyravlerforening, Dansk Gartneri m.fl. tilslutter sig også ny organisation, men består fortsat som selvstændige organisationer.

BENT JUUL SØRENSEN STOPPER SOM FORMAND

Bent Juul Sørensen, 50, har efter 11 år i Mejeriforeningens bestyrelse - heraf de seneste tre år som formand, besluttet sig for at stoppe som formand for Mejeriforeningen pr. 1. juli 2009.

Det meddelte han på Mejeriforeningens ekstraordinære generalforsamling den 27. maj 2009, hvor beslutningen om at tilslutte sig Landbrug & Fødevarer blev godkendt. Bent Juul Sørensen afløses på posten af *Jan Toft Nørgaard*, der i tre år har fungeret som næstformand i Mejeriforeningens bestyrelse.

"En ny organisation har brug for nyt engagement og nye folkevalgte. Derfor er det helt naturligt, at jeg med min beslutning giver plads til nye kræfter til at løse den vigtige opgave, der ligger foran os og hele fødevarerhvervet," siger Bent Juul Sørensen. *Michael Stevns*, adm. direktør i Mejeriforeningen og kommende direktør i Landbrug & Fødevarer, giver den afgangende formand følgende ord med på vejen:

"Bent Juul Sørensen har gennem sin lange karriere i landbrugets top og som formand for Mejeriforeningens bestyrelse været en markant og visionær leder, hvis ildhu og politiske tæft har skaffet flotte resultater hjem for dansk mejeribrug. Jeg er glad for, at Bent fortsætter på en række poster, der har tæt tilknytning til erhvervet, og ser frem til et fortsat tæt samarbejde."

SKABELSEN AF EN NY ORGANISATION

2. marts Bestyrelserne i Dansk Landbrug, Landbrugsraadet og DS/DMA offentliggør, at de tre organisationer ønsker at fusionere.

6.-9. marts Mejeriforeningens formand udtaler i pressen, at Mejeriforeningen ikke har en interesse i at gå med i fusionen. Flere bestyrelsesmedlemmer erklærer dog, at de synes, Mejeriforeningen bør indgå i fusionen.

24. marts På et bestyrelsesmøde i Mejeriforeningen er den kommende adm. direktør for Landbrug & Fødevarer *Carl Aage Dahl* inviteret for at præsentere tankerne bag organisationen. Bestyrelsen beder efterfølgende *Michael Stevns* igangsætte en analyse omkring fordele og ulemper ved samarbejde på forskellige niveauer med den ny organisation.

2. april På Mejeriforeningens generalforsamling debatteres fusionen. Arla Foods' formand *Ove Møberg* går på talerstolen og erklærer, at det vil være uklogt ikke at gå ind i fusionsprocessen.

23. april I en udmelding erklærer Mejeriforeningens bestyrelse, at man er positive i forhold til at lade en stor del af Mejeriforeningens aktiviteter indgå i Ny Organisation, såfremt en række særlige krav kan efterkommes

29. april Mejeriforeningens bestyrelse vedtager, at foreningen skal tilslutte sig den ny organisation. Beslutningen indstilles til vedtagelse på en ekstraordinær generalforsamling 27. maj.

1. maj Mejeriforeningen afholder medarbejdermøde og udsender pressemeddelelse om interessen i at indgå i fusionen.

7. maj Den ny organisation bliver døbt 'Landbrug & Fødevarer'.

27. maj På en ekstraordinær generalforsamling beslutter Mejeriforeningen at tilslutte sig den fælles organisation Landbrug & Fødevarer

3. juni Ekstraordinært delegeretmøde i Dansk Landbrug og Rådsmøde i Landbrugsraadet i Vejle, hvor fusionen skal til godkendelse.

USA Flere end 100.000 malkekøer slagtes i den 7. runde af den såkaldte CWT-ordning, hvor amerikanske mælkeproducenter opkøber malkekvæg for at holde produktionen i skak og hæve priserne. I denne omgang reduceres produktionen med 1,04 mia. kg eller 1,2 pct. Afregningspriserne i USA er faldet 27 pct. over de seneste seks måneder ifølge den finansielle nyhedsservice Bloomberg.

SVERIGE Skånemejerier har planer om at indføre kold pasteurisering, hvor mikroorganismer slås ihjel med ozon i stedet for varme. Fordelene i forhold til den traditionelle varme pasteurisering skulle være, at metoden er mindre energikrævende, og at enzymer, vitaminer og andre vitale indholdsstoffer i mælken ikke bliver påvirket i samme grad.



FRANKRIG/USA USA har opgivet truslen om at hæve importtolden på fransk Roquefort-ost fra 100 til 300 pct. Det sker, efter at USA og EU har indgået en aftale om toldfri import af en vis mængde amerikansk oksekød til EU.

TYSKLAND ZMP, en af mejeribranchens mest troværdige statistiske kilder, genopstår i en stærkt nedbarberet udgave. Under navnet Milchstatistik GmbH vil de tyske mejeriers brancheorganisation Milchindustrie-Verband danne sin egen markeds- og statistikservice med tre tidligere ZMP-medarbejdere.

NORGE De norske konkurrencemyndigheder har appelleret den dom, som frikendte mejeriselskabet Tine i en konkurrencesag. Hos Tine beklager man, at den fem år lange sag nu skal trække endnu længere ud. Konkurrencemyndighederne mener, at Tine har udnyttet sin stærke position på hjemmemarkedet til at skaffe sig monopol i dagligvarekæden Rema. I den første sag blev mejeriselskabet mødt af et bødekrav på NOK 45 mio. kr. (DKK 38 mio.)



KINA De kinesiske fødevarerhygiejne-myndigheder har afsløret, at Morning Garden-mejeriet i det østlige Kina har tilsat proteinpulver udvundet fra hydrolyseret læder for at øge proteinindholdet i sine mejeriprodukter. Læderproteinpulveret menes at være sværere at påvise end melamin, skriver avisen Chengdu Business Daily.

Dansk mejerividen til Kenya

UDVIKLING Udenrigsministeriet og Mejeriforeningen ser på mulighederne for et dansk-kenyansk mejerisamarbejde.

En dansk delegation med blandt andre udviklingsminister *Ulla Tørnæs* og Mejeriforeningens direktør *Michael Stevns* besøgte i april Kenya for at danne sig et indtryk af vækstpotentialet i landet. Foruden møder med kenyanske erhvervsfolk og ministre besøgte delegationen også mejeriskolen "Naivasha Dairy Training Institute", et ældre mælkeindsamlingscenter og tre af landets største mejerier, heriblandt Spin Knit Dairy Ltd.

Behov for produktudvikling

Da Spin Knit Dairy Ltd. blev grundlagt i 1996, kunne mejeriet producere 16.000 liter mælk om dagen. Det tal er nu forvandlet til en produktionskapacitet på 300.000 liter om dagen. Til trods for denne fremgang blev delegationens deltagere bekræftet i, at den kenyanske mejerisektor har et stort uudnyttet potentiale.

Det er den danske udviklingsministers håb, at eksperter fra et bredt spektrum af den danske mejerisektor vil bidrage til at skabe de bedst mulige rammevilkår for mejerisektoren i Kenya, hvorved forretningspotentialet kan udnyttes fuldt ud.

Danmark har kompetencerne

"Jeg håber, at den danske mejerisektor vil involvere sig yderligere i udviklingen af Afrika. Vi har i Danmark stærke kernekompetencer inden for denne sektor, som kan



"Jeg håber, at den danske mejerisektor vil involvere sig yderligere i udviklingen af Afrika," udtalte udviklingsminister Ulla Tørnæs i forbindelse med besøget i Kenya. Til højre ses adm. dir. Michael Stevns, Mejeriforeningen og rektoren for Naivasha Dairy Training Institute i Kenya.

komme de afrikanske mejerier og befolkninger til gode, bl.a. i Kenya. Ligeledes kan det også vise sig at blive en god forretning for de danske partnere," siger udviklingsminister Ulla Tørnæs.

Mejeriforeningens adm. direktør Michael Stevns mener også, at der er grobund for et samarbejde med mejerisektoren i Kenya.

"Med en stærk basis for vækst at bygge på, skulle det være muligt at hjælpe til med at udvikle den kenyanske mejeriindustri ved at trække på kompetencerne i både den offentlige og private sektor i Danmark.

Mere info:

Danida støtter danske mejerier med mod på samarbejde med en partner inden for den afrikanske mejerisektor.

Yderligere information om de mulige støtteordninger hos: chefkonsulent *Janne Laigaard Schneider* - email: jls@um.dk og fuldmægtig *Henrik Madsen* - email: bzb@um.dk.

258
mia. liter

Så stort var det globale forbrug af mælk i 2008 ifølge en rapport fra Tetra Pak. Rapporten forudsiger, at forbruget vil vokse med 2,2 pct. over de næste tre år.

Smørtenor synger for bedre is

Smørtenor får en helt ny betydning, når den italienske operastjerne *Marcello Bedoni* giver en række usædvanlige koncerter i England. Koncerterne foregår på en mark, og publikum består af køer.

Koncerterne bliver givet på foranledning af den engelske isproducent Antonio Federici, der relancerer en 100 år gammel opskrift på italiensk is.

Operastjerne *Marcello Bedoni* udtaler: "Jeg har sammensat et særligt repertoire til mit publikum herunder lindrende Arier og napolitanske sange. Jeg går helt uden om de mere ophidsende numre som Wagner og Carmina Burana. Køerne er generelt et fremragende publikum."



Køer er et godt publikum, mener operasanger.



FOTO: COLOURBOX

Danskerne er vilde med is

FORBRUG Danskerne spiser dobbelt så meget is som de fleste andre europæere. Og de vil gerne betale for kvalitet. I de senere år er en række små og mellemstore iscremeproducenter rykket ind på markedet.

Mejeribranchen og iscremebranchen er historisk set tæt forbundne. Den hastige udbredelse af andelsmejerierne med tilhørende kølerum og teknologi til behandling af råvarerne skabte grobund for en blomstrende iscremeproduktion - og et relativt stort forbrug af iscreme - i Danmark.

I 1934 var der 139 isfabrikker herhjemme. I dag er der kun én af de 'gamle' fabrikker tilbage: Polar Is, der siden 1933 har fremstillet is med udgangspunkt i Thisted. Målt i volumen repræsenterer Polar Is ikke mindre end 40 pct. af det danske marked, i konkurrence med multinationale producenter som Frisko (Unilever) og Premier Is (Nestlé), norske Diplom Is og svenske Hjem-Is. Polar Is har netop styrket sin position på markedet. Det skete, da Erhvervsinvest, der ejer Polar Is, i slutningen af maj købte Premier Is Danmark af Nestlé-koncernen. Overtagelsen indebærer, at produktionen af Premier Is' danske sortiment fra efteråret flyttet til Polar Is' anlæg i Thisted.

Nye producenter

Parallelt med koncentrationen i iscremeindustrien er der - meget lig udviklingen i mejeribranchen - opstået en underskov af mindre og mellemstore producenter, som har markeret sig med kvalitetsprodukter i den dyrere ende af prisskalaen. Nogle med afsæt i traditionelle mejerier som Aabybro Mejeri og Vebbestrup Flødeis, mens andre, som Hansens Flødeis, bygger videre på traditioner og produktionsanlæg fra det tidligere Frederiksborg Is. I de senere år har en række helt nye producenter set dagens

lys. Håndværksproducenter som Skee Is, Svaneke Is, Boisen Is og Is fra Skarø samt to kæder, der fremstiller og sælger iscreme fra et hastigt voksende netværk af kædebutikker: Danske Paradis og amerikanske Cold Stone. Endelig er et hollandsk koncept kaldet 'Bondegårds Is' rykket ind i Danmark. Her fremstilles iscremen så tæt på råvaren, som man overhovedet kan komme: Hos mælkeproducenter i et lille ismejeri ved siden af kørerne, der leverer mælken.

Stort dansk forbrug

Danskerne elsker is. I 1947 havde vi europarekord med et årligt forbrug på 6 liter konsumis pr. indbygger. I dag er forbruget vokset til omkring 10 liter pr. dansker, hvilket er næsten dobbelt så meget som de fleste andre europæere. Kun svenskerne og finerne nedsvælger mere iscreme end os.

Samtidig viser væksten blandt de mindre producenter, at flere og flere danskere er klar til at betale lidt ekstra for at få gode råvarer i vafle eller på tallerkenen. Salget af de såkaldte impuls-is i kiosker og på tankstationer falder, mens salget af håndlavede isvafle og literis i højpriskategorien stiger.

"I 1980'erne kunne man ikke sælge is, der kostede mere end de gængse produkter i kioskerne. Men siden er der sket en stor forandring i danskernes isvaner," fortæller direktør *Hans Jørgen Eiby*, Hansens Flødeis.

"Publikum til kvalitetsis er blevet langt bredere. Folk er bevidste om, hvad de spiser, og vil gerne betale for at få en is, der smager godt og er fremstillet af gode råvarer."

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

ISCREMEINDUSTRIEN

De største selskaber på det danske marked

Hjem-Is A/S
Nestlé Premier Is A/S*
Frisko Is A/S
Diplom Is A/S
Polar Is A/S (eneste selskab med produktion i Danmark)
De store producenter er organiseret i brancheforeningen Dansk Isindustri (www.danskisindustri.dk)

*Er netop overtaget af Polar Is

Iscremeproducenter i Danmark

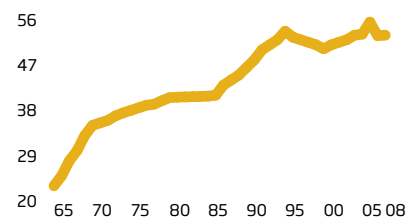
Ryå Is - Aabybro Mejeri
Vebbestrup Flødeis
Hansens Flødeis
Svaneke Is ApS
Boisen Is
Is fra Skarø
Polar Is A/S

Iscremekæder i Danmark

Paradis
Cold Stone

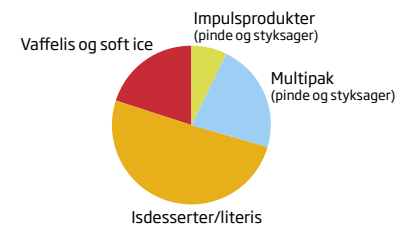
ISCREMESALGET

Udviklingen i salget af iscreme år 1965 - 2008:

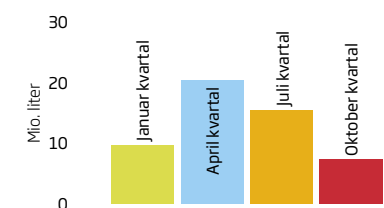


SORTIMENT

Sortimentsfordeling af konsumis (2008)



SÆSONVARIATION (2008)



OPLEVELSE Paradis og Cold Stone Creamery har med stor succes etableret sig på det danske marked med frisklavet kvalitetsis, der kan nydes på café.



Iscafeernes danske triumftog



For blot ti år siden måtte isproducenten Häagen-Dazs i løbet af kort tid opgive en iscafé ved storkespringvandet i København. Danskerne bed ikke på ideen om at ophøje den søde fristelse til en cafespise. I dag ser situationen direkte modsat ud, og små såvel som store iscafeer dukker op overalt i landet. Iskæderne Cold Stone Creamery og Paradis har fundet hemmeligheden bag at lokke danskerne til at værdsætte isen som en delikatess og betale for den.

Iscafeerne skiller sig ud ved at tilbyde frisklavet is efter egen opskrift.

På blot fire år er Paradis-kæden vokset fra 2 til 27 butikker landet over. Cold Stone er en nykommer på markedet med kun to butikker i Danmark, men allerede 10 lokaliteter står klar til åbning inden for det næste år.

Individuelle is-kreationer

Cold Stone Creamery er det nyeste bud på et lidt anderledes iskoncept, hvor kunden kan lave sin helt personlige is ved at vælge tilbehør til den cremede spise. Først vælges en kugle is, som derefter kan blandes med alt fra nødder, karamelsovs og m&ms til kage,

frugt og skumfiduser. Isen og det valgte tilbehør vendes derefter sammen på en iskold granitsten, inden den serveres i bæger eller i en af Cold Stones hjemmebagte vafler.

"Vores kunder kommer ofte igen, når de først har smagt isen, fordi kvaliteten er så høj. Vi skiller os ud og giver dem mulighed for en ny oplevelse hver gang, da is og tilbehør kan kombineres i uendelig mange

"Vi skiller os ud og giver kunderne mulighed for en ny oplevelse hver gang."

Søren Nielsen
adm. direktør i Cold Stone Creamery

versioner," forklarer adm. direktør Søren Nielsen om Cold Stones opskrift på succes.

Konceptet kommer fra USA, og moderlandet har da også en finger med i spillet i etableringen af de nye danske butikker, da det er et joint venture med en række danske partnere.

Paradis breder sig

Paradis er på få år blevet den dominerende udbyder af frisklavet is serveret direkte til kunderne på egen café. For dem er opskriften selve succes.

"Vi bruger rene råvarer og kun, når de smager bedst og er i sæson. Der er ikke brugt farve eller kunstige tilsætningsstoffer. Samtidig sørger vi for konstant fornyelse og

tilbyder ikke bare det standardsortiment, som tilbydes rundt om i sommerlandet," siger Paradis' adm. direktør Henrik Schlüntz.

Udfordringen ved at sikre samme kvalitet og oplevelse i alle butikkerne klares i Paradis ved hjælp af teknisk snilde:

"Butikkerne logger sig på et intranet, når de skal lave en is. Der sørger vi for, at alle opskrifter bliver opdateret med forbedringer. Derfor er vi sikre på, at alle bruger samme opskrift på fx chokoladeisen," siger Schlüntz.

Ikke altid jordbæris

Fælles for de to iskoncepter er vigtigheden af gode råvarer.

"Vi bruger kun frisk frugt til at blande i isen og ofte kun det, der er i sæson. Al vores is bliver lavet på et grundmix, som blandes efter en hemmelig opskrift fra USA," smiler Søren Nielsen. Ligesom i Paradis laves al is ude i butikkerne, og det er derfor hele tiden muligt at finde frisk is i køledisken.

Varianterne spænder på begge cafeer fra de klassiske som banan og chokolade til de mere innovative som chokoladeskild-padde-, koldskåls- og kageis.

50 butikker inden for fem år

At dømmes efter både Cold Stones og Paradis' målsætninger ser fremtiden lige så lys ud som vaniljeis.

"Vi mener, der er plads til en 15-20 butikker mere i Danmark. Vi vil gerne bevare en eksklusivitet og mystik omkring brandet, så Paradis vil ikke være større, end at både passionen og innovationen trives," siger Henrik Schlüntz og fortsætter: "Vi har masser af planer for fremtiden, men nu slår vi koldt vand i blodet og fokuserer på baglandet."

Cold Stone er stadig ved at etablere sig i Danmark, men det betyder ikke små armbevægelser eller ambitioner ifølge Søren Nielsen.

"Vi satser på at have 50 butikker i Skandinavien inden for fem år. 25 af dem skal ligge i Danmark. Vi koncentrerer os om at skabe basen, og så arbejder vi os op i Skandinavien."

Nanna V. Normann, nvn@mejeri.dk



FOTO: COLD STONE CREAMERY

Hos Cold Stone Creamery kan kunden vælge sin helt personlige is ved at kombinere is og tilbehør.

Egen mælk i egen is

GÅRDBUTIK Mælkeproducent Peter Philipsen har fået opfyldt sin drøm om en gårdbutik, hvor han kan sælge is lavet på mælk fra gårdens køer.

Det er ikke mange meter, *Peter Philipsen* skal gå for at hente den vigtigste råvare til dagens produktion af is.

Fra køletanken, der rummer mælken fra gården Frydendals 130 køer, er der nemlig ikke mere end 20 meter hen til Frydendal Ismejeris produktions- og salgslokaler.

Begge dele er placeret i gårdens gamle bindestald, men i dag er det umuligt at forestille sig, at der har gået køer her. I løbet af det sidste halve år er en del af den gamle stald nemlig blevet totalt forvandlet til lyse, næsten sterile lokaler. Det er her, Frydendal Ismejeri siden påske i år har produceret og solgt Bondegårds Is til lækker-sultne sønderjyder og andre, der kommer forbi, når de kører på Flensborg Landevej ved Dybbøl.

En god ide

Ismejeriet er resultatet af Peter Philipsen og hans kone Louises drøm om at have en gårdbutik.

"Louise og jeg havde længe snakket om, at vi gerne ville have en gårdbutik, hvor vi kunne tjene lidt ekstra. Da vi for et års tid siden læste om Bondegårds Is i avisen, besluttede vi, at det skulle være det. Det var især ideen om at bruge vores egen mælk i isproduktionen, vi godt kunne lide."

Parret besøgte derfor først en producent af Bondegårds Is i Nordjylland, og sidste efterår var de sammen med Peter Philipsens forældre en tur i Holland, hvor konceptet stammer fra.

Derefter gik det slag i slag med ombygning af den gamle kostald og indkøb af

maskiner. En hollandsk instruktør kom på besøg og oplærte familien i isproduktion, og de har alle været på hygiejnekursus. I påsken var Frydendal Ismejeri så klar til at åbne.

Forrygende start

Da **mejeri** kommer på besøg ca. fire uger efter ismejeriets start, er Peter Philipsen og hans forældre, der også deltager aktivt i produktion og salg, i gang med at planlægge dagens produktion over morgenkaffen. Efter en solrig weekend er fryseboksene næsten tømte, så der skal fyldes op med bl.a. lakrids- og vaniljeis.

"Den første weekend havde vi 900 kunder, og vi har i det hele taget fået en forrygende start, uden at vi har brugt en krone på reklamer. Vi har derimod været heldige bl.a. at blive omtalt i de lokale medier, og så har rygtet spredt sig," fortæller Peter Philipsen.

Prisen på 60 kr. for 750 ml is ser altså ikke ud til at afskrække kunderne - heller ikke selvom ismejeriet er åbnet midt i den meget omtalte finanskrisen.

"Hvis man forventer, at det er samme pris som i supermarkedet, ja, så er man gået forkert. Det kan simpelthen ikke lade sig gøre, bl.a. fordi vi kommer frisk frugt i isen. Indtil videre har vi da også kun haft en enkelt kunde, som syntes, det var dyrt, og heldigvis er der mange, der kommer igen," fortæller Peter Philipsen.



FOTO: ULLA KJER

Peter Philipsens ismejeri har fået en forrygende start; foreløbig produceres 25 forskellige slags is, og udvalget tilpasses efter sæsonen.

Mælk fra én ko

På Frydendal producerer familien Philipsen foreløbig 25 forskellige slags is, men de kan vælge mellem 500 forskellige opskrifter, og faktisk har det hollandske firma 2.000 opskrifter på lager. Kunderne i den sønderjyske gårdbutik kommer dog næppe til at kunne købe pesto-is, laurbær-is eller ål-is.

"Ud over de mest populære typer vil vi følge sæsonen, så vi skal da også prøve agurk og rabarber/jordbær, og forhåbentlig kan vi få et samarbejde med nogle lokale frugtavlere," fortæller Peter Philipsen.

Selvom der er kommet godt gang i produktionen, vil Arla, som Peter Philipsen leverer til, næppe registrere, at der kommer mindre mælk fra bedriften.

"I gennemsnit bruger vi tre liter mælk og en liter fløde til 10 liter is, så vi regner med, at mælken fra en enkelt ko vil være nok."

Her i foråret har ismejeriet holdt åbent fredag, lørdag og søndag fra kl. 13 til 17, men i sommerperioden vil der være åbent hver dag, og Peter Philipsen håber derudover at komme til at levere til fx restauranter og kantiner.

Der skal da også langes noget is over disken, før investeringen er hentet hjem. Hele projektet, dvs. ombygning og indkøb af maskiner, frysebokse m.m., har kostet Peter Philipsen ca. 1,4 mio. kr. Heraf har LAG Sønderjylland givet 460.000 kr. i støtte gennem midler fra EU's landdistriktspulje.

"Jeg er godt klar over, at vi her i starten selv skal levere hele arbejdsindsatsen, hvis vi skal tjene noget på det. Men hvis det fortsætter, som det er startet, er vi nødt til at ansætte nogle medhjælpere for at kunne følge med," konstaterer Peter Philipsen.

Ulla Kjer, ukj@mejeri.dk

BONDEGÅRDS IS

Bondegårds Is er et hollandsk koncept, der på 10 år har bredt sig til foreløbig 19 europæiske lande. Når en mælkeproducent slutter sig til, får han eller hun tildelt et distrikt, hvor andre producenter så ikke må etablere sig. Maskiner, ingredienser og emballage køber producenten af det hollandske firma, som også leverer og udvikler opskrifterne. Ismaskinen, der laver 10 liter is ad gangen, pasteuriserer isblandingen, inden den fryses ned. Isen tilsættes frisk frugt eller en færdigblandet pasta, fx til chokoladeisen, men indeholder ingen kunstige smagsstoffer.





FOTO: HANSENS FLØDEIS

Flødeis som farfar lavede den

RETRO Tredje generation af isfabrikken Frederiksborg Is vendte tilbage til rødderne, håndværket og de gamle opskrifter under navnet Hansens Flødeis.

HANSENS FLØDEIS er etableret i 2003, men historien bag virksomheden tager sit udspring godt 80 år tidligere. I 1922, hvor mejerist *Hans Hansen* grundlagde et mejeri med iscremeproduktion, som senere blev sig til isfabrikken Frederiksborg Is med base i Hornsherrød i Nordsjælland. I 1997 solgte Hans Hansens barnebarn, *Hans Jørgen Eibye*, virksomhedens navn og kunder til Nestlé, men beholdt produktionsfaciliteterne.

"Det var ikke sjovt mere," som Hans Jørgen Eibye udtalte til en lokal avis. "Alt skulle være billigt og mainstream. Hvis Frisko fandt på en ny is, skulle vi have en magen til."

Seks år senere vendte Hans Jørgen Eibye tilbage til branchen, håndværket og de

gamle iscremepopskrifter fra farfar Hansens tid. Sammen med et par ansatte etablerede han en mindre produktion under navnet Hansens Flødeis i de mejeribygninger, der tidligere husede Frederiksborg Is.

"Literis til 9,95 kr. var ikke længere nok for forbrugerne. Vi kunne se, at der var et hul i markedet til kvalitetsprodukter, hvor man lagde vægt på smagen og de rene, gode råvarer," fortæller han.

Siden har Hansens Flødeis udviklet sig til et velkonsolideret familieføretagende med 20 ansatte, leverancer til Coop og et net af salgssteder over det meste af Nordsjælland. For et par år siden blev virksomheden belønnet for sin satsning på kvalitetsis med

Mejeribrugets Gourmetpris. Produktionen har været pænt stigende hver år, men vækst er ikke et mål i sig selv for Hans Jørgen Eibye og hans familie.

"Vi har planer om lidt eksport til Sverige, men ellers har vi ikke planer om at blive meget større. Vi har det rigtig fint med at være et familieføretagende med et over-skueligt sortiment af produkter," forklarer han.

Sortimentet omfatter færdiglavede ispinde og vaffler, flødeis, sorbetis og håndpyntede islagkager, som produceres med udgangspunkt i økologisk fløde fra Osted Ost & Mejeri og Øllingegaard Mejeri.

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

Stadig gang i den gamle fabrik

BREDDE Polar Is i Thisted er den sidste af de store isfabrikker i Danmark. Virksomheden tegner sig for 40 pct. af det danske isforbrug.

"**POLARIS** har været her i mange år og laver noget ordentlig is. Det er de to primære årsager til, at vi har så godt fat i markedet."

Med disse ord forklarer marketingchef *Jørgen Sølvkjær*, Polar Is A/S, hvordan den 76 år gamle iscremeverksomhed fra Thisted har formået at skabe sig en solid position i forhold til stærke konkurrenter som Nestlé og Unilever på det danske marked.

Fabrikkens omkring 150 ansatte producerer omkring 20 mio. liter is om året, hvoraf over 90 pct. afsættes på hjemmemarkedet. Målt i volumen betyder det, at Polar Is tegner sig for omkring 40 pct. af det totale danske isforbrug på 52,9 mio. liter om året.

Polar Is har et meget bredt sortiment. Lige fra impuls-is (ispinde og vaffler), literis, multipak, islagkager samt to scoop-koncepter, hvor man leverer iscreme til boder, der serverer 'hjemmelavede' isvaffler.

"Det brede sortiment er en af vores store styrker," forklarer *Jørgen Sølvkjær*. "Hvis sommervejret svigter, falder impuls-salget øjeblikkelig, men det kan vi så kompensere for via et stigende salg af is til detailkæderne."

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

SIDSTE NYT Erhvervsinvest, der ejer Polar Is, har netop købt Premier Is Danmark af Nestlé. Overtagelsen indebærer, at produktionen af Premier Is' danske sortiment fra efteråret flyttes til Polar Is' anlæg i Thisted. Dermed øger produktionen til 26 mio. liter om året.

Dyrt, men dejligt

ISMEJERI Forbrugerne betaler gerne lidt mere for god is.

AABYBRO MEJERI har som et af de få danske mejerier, der stadig producerer is, ekstra travlt om foråret. I højsæsonen for konfirmationer og bryllupper står der ofte 'islagkage' på menuen, og mange benytter sig af Aabybros tilbud om at designe sin egen islagkage.

Også dette forår har - trods finanskrisen - været travlt.

"Det ser ud til, at folk stadig er villige til at betale for god is," konstaterer mejeriejer *N.H. Lindhardt*.

Det var hans far, der i 1968 overtog det gamle andelsmejeri Aabybro Mejeri, og mens andre mejerier fusionerede og blev nedlagt, valgte Aabybro at lægge det meste af produktionen om til flødeis. I dag produceres der fortsat smør og ost på mejeriet, men hovedproduktionen består af et bredt sortiment af bl.a. literis og islagkager under mejeriets eget mærke Ryå Is. Derudover producerer mejeriets 15 medarbejdere også is for bl.a. Irma, Magasin og kokken Morten Heiberg, og det er is, der hører til i den dyre ende af prisskalaen.

"Mens folk havde rigeligt med penge mellem hænderne, fik mange øjnene op for, at de får noget for pengene, når de betaler lidt ekstra for kvalitetsis. Og så er der i øjeblikket nok også en tendens til, at man sparer på restaurantbesøgene og i stedet køber lidt dyrere produkter, som man så serverer derhjemme," lyder Lindhardts forklaring på, at mejeriet endnu ikke har mærket så meget til forbrugernes spareiver.

Ulla Kjer, ukj@mejeri.dk



FOTO: POLARIS



mejeri

FOTO: CLAUDIUS SØDIN



Viden gør forskellen

Hos DSS ved vi, hvad der skal til for at få succes i mejeriindustrien.

Vi har specialiseret os i at levere membranfiltreringsteknologi til mejeriprocesser, og vores erfarne eksperter integrerer teknologien i mejeriets eksisterende processer, så der opnås en effektiv, profitabel og driftssikker produktion.

DSS er en fleksibel og uafhængig virksomhed, hvor ressourcerne anvendes på områder, der skaber værdier og konkurrencefordele for kunderne.

På mere end 400 leverede anlæg verden over gør vores teknologi en forskel – hver dag.



DSS



DSS Silkeborg AS
Bergsøesvej 17
DK-8600 Silkeborg
Denmark
Tel +45 87 200 840
Fax +45 87 200 890
info@dss.eu
www.dss.eu



FETA OG SOLTØRREDE

TOMATER kombineret med let cremefraiche er norske Tines bud på en nem og hurtig sommersovs, der enten kan varmes op eller serveres kold som dip. Med et fedtindhold på 18 pct. halverer den nye let-cremefraiche fedtindholdet i forhold til Tines almindelige cremefraiche.



ITALIEN OG CANADA MØDES

i den nye Apetina-variant fra Arla Norge. En feta-snack, som har hentet sit indhold af hvide trøfler fra Italien, mens de tilsatte tørrede tranebær kommer hele vejen fra Canada. Ifølge Arla giver de to eksotiske ingredienser en sødlig og spændende smag, som er velegnet som snack eller i en salat.

EN KANELSNEGL kan være en kalorie-bombe, men hvis man er indstillet på at få den i et bæger yoghurt, kan kanel snegl nu nydes fedtfri og med et indhold på kun 100 kcal. Det er amerikanske Yoplait, der har lanceret en ny variant af deres light Thick & Creamy yoghurt, som har en smag af kanel snegl. Yoghurten fås i ni varianter, som alle er tilsat D-vitamin.



DER ER GÅET KAGE I YOGHURTEN,

efter at tyske Bauer har lanceret en ny række yoghurt med smag af forskellige kager.

Flødeyoghurten er en hurtig dessertløsning og fås med lime-, mandarin-, sorte kirsebær- og jordbærkage samt æblestrudel.

EN STINKER "It's chic to reek" (det er sejt at stinke) lyder det meget passende slogan fra engelske The Really Garlicky Company, som er kommet med en hvidløgsmør med ekstra meget hvidløg i. Smørret er engelsk, mens det iblandede hvidløg og persille er skotsk.



YOGHURT, MYSLI OG JORDBÆR

lyder umiddelbart som et morgenmåltid, men de tre ingredienser udgør en ny snackbar fra amerikanske Blue Bunny. Baren består af fedtfattig jordbær-yoghurtis dækket af et lag jordbærmos, som er drysset med mysli og til sidst omgivet af vaniljeyoghurt.



SUMMERBIRD kaster sig denne sommer over en helt ny udfordring efter at have udmærket sig inden for chokolade. Firmaet har lanceret to ispinde, som er lavet i samarbejde med Hansen Is på fløde fra danske gårde. Indtil videre er der to varianter af vaniljeis med overtræk: en med hvid chokolade, som er vendt i Bel Claro rålakrids og en med mørk chokolade vendt i hindbær, mandler og hemmelige krydderier.

BLÅ CASTELLO MILD kan nu også kaldes grøn Castello, efter at Arla lancerer osten i en ny økologisk variant. Castelloen har en lidt mildere smag end almindelige blåskimmeloste og er dækket med en hvid skorpe. Det er ikke den første Castello ost, der lanceres i en økologisk variant. De andre tæller flødeost, brie, Castello blå og sort.



REN NATURLIG IS fra Svaneke Ismejeri har nu ramt køledisken i Irma-butikker landet over. Isen er lavet på jersey fløde fra Bornholms Andelsmejeri og smagt til med lokale frugter og honning. Irma byder på fire af mejeriets varianter: Tahiti vanilje, Jordbær og Rabarber, Blåbær med Stjerneanis og Æble med Ceylon kanel. I mejeriets butik



på Bornholm laver de mere usædvanlige smage som øl-is og is med danablu.

De udenlandske produktnyheder er produceret i samarbejde med magasinet Dairy Innovation, <http://dairy.foodbev.com>



ANDERS LUND MADSEN

er foredragsholder og aktuel med showet 'NU! Gæster fra Rødby', hvor han optræder med sin bror, hjerneforsker Peter Lund Madsen.

Lykken er sødmælk og blå ost

Hvad er dit favoritprodukt og hvorfor?

Mit favoritprodukt er mælk. Sødmælk. Fra Bornholms Andelsmejeri i Klemensker. Plus Gedsted - den lagrede blue fra Thise Mejeri. De to sammen, og jeg dør af glæde.

Hvornår spiser du det helst?

Om natten. Der er ingenting i denne verden, der kan sammenlignes med at drikke iskold sødmælk midt om natten. Jeg ved ikke, hvad det er, men det gør mig lykkelig og tilfreds, lige meget hvad der ellers sker i verden. Gedsted kan spises overalt og når som helst - bare den er tempereret.

Hvordan spiser du det?

Ind gennem mundhulen og ned i mavesækken. Jeg tror, det er helt almindeligt. Mælken skal være kold, og osten skal have stuetemperatur. Ellers ikke noget. Jeg holder mest af mælk i glas og blue på ristet rugbrød.

Hvis du skulle opfinde et mejeriprodukt, hvad skulle det så være?

Hvad med en blanding af appelsinjuice og kakaomælk? Nej, det er for langt ude! Jeg tror, det ville være lækkert med en Blues Bar - en blanding af højpasteuriseret blåskimmelost og ristede mandelflager tilsat en lille smule honning og samlet i en lækkert udseende bar, der kan tage kampen op med Snickers og de fordømte Kinder-mælkesnitter.



Sødmælkssalget er faldet de seneste år, men Anders Lund Madsen er trofast tilhænger.

Brug for "en ekstra lab"?

LabVikar ApS er Danmarks første landsdækkende vikar- og rekrutteringsbureau specifikt for laboratoriebranchen med blandt andet Mejerister, Laboranter, Mejeriingeniører og mange andre grupper.

Har I nogensinde oplevet at mangle et par ekstra hænder? Det er ikke unormalt – men det behøver ikke at være et problem. LabVikar ApS er klar til at assistere jer med "en ekstra lab" i form af velkvalificeret personale med laboratorierelevant baggrund. Så snart behovet opstår og i det omfang, som I ønsker. Vi er landsdækkende og har kandidater i alle dele af landet til særdeles konkurrencedygtige priser.

**Vi har
over 20 faggrupper,
bl.a.**



Rikke Merton
Direktør

Mejerist
Laborant
Cand. Scient
Mejeriingeniør
Mejeritekniker
Lægeseekretær
Procesteknolog
Laboratiebetjent
Produktspecialister
Sundhedssekretær
Klinisk tandtekniker
Laboratieassistent
Diplomingeniør (kemi)
Levnedsmiddeltekniker
Administrativt personale
Civilingeniør (Cand. Polyt.)
Cand.pharm. (farmaceuter)
Laboratiesalgskonsulenter
Laborant med blodprøvekursus
Bioanalytiker (hospitalslaborant)
Farmakonomer (lægemiddelkyndige)
Laboratietandtekniker i fast protetik
Teknikere (miljø, kemo, laboratorie etc.)
Laboratietandtekniker i aftagelig protetik



Winnie A. Bro
Daglig Leder

Vi har specialiseret os i at skaffe personale til laboratorieverdenen, og har flere års erfaring med både rekrutteringer og vikaransættelser. Og vi er selv uddannet indenfor laboratorieregi.

www.labvikar.dk

Tlf. 66 13 28 14 – kunde@labvikar.dk

Bornholmske specialoste til hele verden

Ø-MEJERI På Bornholms Andelsmejeri tror man på fremtiden trods krise blandt kunderne. Kombinationen af gul og blå ost samt små specialproduktioner er et godt miks, når bestyreren holder de tætte kundekontakter over hele jordkloden.

FOTO: POUL-ERIK RATH HOLM

Mejeribestyrer Per Olesen med den berømte danablu. Bornholmernes største artikel er dog gul ost.

Store Bededag i Klemensker er ikke en dag, hvor den lille bornholmske by ligefrem summer af liv. Det gælder for så vidt også på mejeriet, hvor færre end 15 medarbejdere holder mejeriet kørende. Men når man kommer ind på mejeribestyrer *Per Olesens* kontor er det tydeligt, at her er det ikke fridag. Det store mødebord flyder med græske vareprøver på forskellige fetaoste, og kort før aftalen kl. 14 kommer chefen susende tilbage fra lufthavnen, hvor han netop har sat en græsk forretningspartner på en flyvemaskine.

"I resten af verden holder de altså ikke Store Bededag, og så nytter det jo ikke noget, at kunderne ikke kan få fat på dig,"

BORNHOLMS ANDELSMEJERI

- Indvejer 43 mio. kg mælk fordelt på 43 leverandører. Supplerer med svensk mælk, typisk 10-20 mio. kg mælk på årsplan.
- Beskæftiger 65 medarbejdere.
- Ejer handelsselskabet St. Clemens, som også sælger ost m.m. fra andre mejerier.
- Producerer skorpefri gul ost, blue-oste, Lurpak-smør, konsummælk, is.

forklarer Per Olesen, som ud over grækeren også har haft japanske kunder igennem på telefonen. Og nu tager sig tid til en snak om sit verdensberømte mejeri.

Mere gult end blå

Når man siger Bornholms Andelsmejeri, må man nemlig også sige danablu, danmarks-mester og som den eneste i verden: to gange verdensmester med danablue.

"Vi har formået at holde en ensartet kvalitet på et højt niveau, men vores danske konkurrenter laver også blue af høj kvalitet," vurderer Per Olesen.

Danablu og skimmelost fylder ganske meget i bornholmernes image. Osten findes da også i 10-15 forskellige varianter, hvilket også omfatter blue baseret på fåre- og gedemælk. Alligevel er det rent faktisk kun en fjerdedel af mejeriets 50-60 mio. kg mælk, som ender i blå ost, hvoraf 90 pct. eksporteres. Gul ost er nemlig langt den største artikel i Klemensker med standardvarer som danbo, havarti, emmentaler og kefalotyri på hylderne.

De små specialproduktioner

Klassikerne fylder dog kun en mindre del af ostelageret. Små specialproduktioner er nemlig mere interessante, og Per Olesen kan på stående fod tilbyde 200 forskellige typer gul ost fordelt på mere end 500 kunder.

"Størstedelen er specialproduktioner, som udvikles sammen med kunderne. Det kan fx være ost uden kolesterol eller med tilsat omega 3-fedtsyrer," forklarer mejeribestyreren. Produktionerne kan være helt ned til 1.500 kg ost; de behøver ikke være større.

"Hvis ordrerne bliver for store, risikerer vi, at et andet mejeri kan producere billigere end os, og det holder jo ikke på sigt. Derfor er der hele tiden stor udskiftning i produktionerne, så jeg gætter på, at knap halvdelen af vores produkter vil blive erstattet af nye i løbet af de kommende 10 år," siger Per Olesen. Han har det i det hele taget fint med små produktioner.

Mælk og is til bornholmerne

Mejeriet forsyner også øens 43.000 indbyggere med stort set al konsummælk, som findes i et stort set komplet program. Dette omfatter også økologisk drikkemælk, som hentes hos den enlige økologiske mælkeproducent på øen. Og selvom mælk fra Arla Foods og andre mejerier sagtens kan købes billigere i de mange butikker, er lokalpatriotismen stærk på øen.

"Så længe bornholmerne vil betale for det, leverer jeg gerne mælken. Men det fylder altså ikke alverden i vores regnskab," lyder vurderingen.

Det samme gælder is, hvor varemærket Krølle-Bølle er solgt og afløst af Bornhol-

Markedet støtter sig på intervention

mer-is, som kan købes i 20-25 iskiosker over hele øen.

”Jeg elsker is, men det skal være ordentlig kvalitet. Her på mejeriet gør vi normalt ikke ret meget uden at tjene penge på det, men isen kan kun lige løbe rundt,” siger Per Olesen, som oplever, at de små produktioner også falder i god jord hos medarbejderne.

”Det pirrer deres faglige kunnen og er med til at holde dem skarpe. Det gælder også, når vi får et parti gede- eller fåremælk ind, hvor hele mejeriet får en anden lugt, og alle skal omstille sig til en anden råvare. Det er rigtig sundt for fagligheden.”

Rejsende i ost

Med 150 rejsedage er Per Olesen da også afhængig af, at medarbejderne kan selv på alle niveauer. En stor del af bestyrerens tid bruges nemlig på kundekontakter og møder ude i den store verden, hvor han handler med det store produktsortiment i handels-selskabet St. Clemens. Dette omfatter også produkter fra andre mejerier, hovedsageligt svenske fra Skånemejerier.

”Jeg tror, det er en styrke for os, at jeg er tæt på kunderne, så vi kan afslutte handelen lige på stedet,” vurderer han. De mange rejser giver også masser af ideer og inspiration til nye produkter.

”Nogle gange synes medarbejderne, at det godt kan være lidt belastende med alle de ideer, når jeg har været af sted,” griner bestyreren.

Krise er udfordring

Selvom Bornholms Andelsmejeri også mærker, at luksusprodukter har fået det sværere, så klager Per Olesen ikke.

”På Bornholm var vi færdige med at kæmpe med hinanden i begyndelsen af 70'erne, hvor alle mejerier blev samlet i et selskab. Og som ø er vi vant til, at tingene kan være lidt mere besværlige for os,” siger han.

”Som udgangspunkt har vi et fornuftigt økonomisk råderum, og det er sjovere med renteindtægter frem for renteudgifter. Og mine mælkeleverandører plejer at påstå, at de tjener mere, end jeg gør, og det har jeg det helt fint med,” siger bornholmeren, som typisk har formået at udbetale en afregningspris, som har ligget i omegnen af 30 øre over gennemsnittet.

”Men lige nu kan vi da godt mærke krisen blandt kunderne. Det betyder bare, at der skal arbejdes endnu hårdere for at sælge ost og sikre tilfredse kunder,” lyder det energisk. I Per Olesens univers betyder det, at man er klar 24 timer. Også Store Bededag.

Lars Winther, lwi@mejeri.dk

EU Faldende forbrug og eksport har medført stigende produktion af smør og SMP til intervention. EU's opkøb udgør dog kun 1,25 pct. af mælkeproduktionen.

Med de nyeste tal for produktion og eksport i starten af 2009 ses det tydeligt, at interventionsprodukterne smør og skummetmælkspulver er i centrum. Produktionen af begge produkter er steget, desværre er eksporten i samme periode faldet. Det betyder alt andet lige et overskud i EU. Det er derfor heller ikke underligt, at interventionen startede for fuld skrue 1. marts, da produktionen kunne rettes mod denne afsætningskanal allerede fra starten af februar. Som ventet blev de faste mængder smør og skummetmælkspulver hurtigt opkøbt, hvorefter Kommissionen gik over til opkøb ved licitation.

Efter den seneste licitation er der nu pr. 20. maj oplagret 77.315 ton smør og 161.233 ton skummetmælkspulver. Ud

over intervention lægges der også fortsat smør på privat lager, hvor der p.t. er oplagt 83.021 ton.

1,25 pct. af mælken opkøbes

Umiddelbart lyder det af meget, men vi skal huske, at det samlede aktuelle offentlige og private smørlager på 160.336 ton kun udgør ca. 2,3 pct. af EU's samlede årlige produktion af smørfedt. I normale år oplægges der alene på privat lager mellem 2 og 2,5 pct. af smørfedt, så selvom den samlede mængde oplagt smør i år bliver større, så er det dog ikke et uoverskueligt problem. Ser vi endvidere på den samlede intervention, svarer de aktuelle mængder ret præcist til 1,25 pct. af EU's årlige mælkekvote. Behovet for at opkøbe disse mængder skyldes imidlertid ikke kvoteudvidelsen sidste år på godt 2 pct. i de fleste medlemslande, for produktionen har i det netop overståede kvoteår ligget under produktionen året før og dermed godt under den totale kvote. Det skyldes desværre, at forbruget fortsat lider under den negative økonomiske situation i Europa.

Kristian Svendsen, krs@mejeri.dk

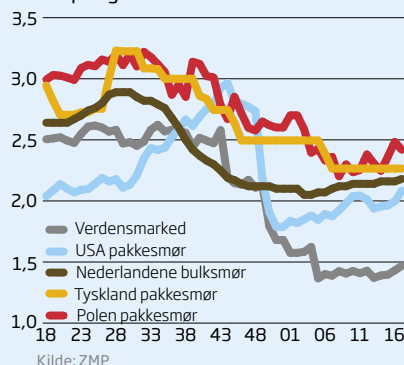
EU-27: Produktion af mælkeprodukter

	Januar-februar	
1.000 t	2008	2009*
Konsummælk	5.585	5.348
Smør	335	336
Ost	1.342	1.292
Sødmælkspulver	141	137
Skm.pulver	165	172
Kondenseret mælk 1)	170	166

* Foreløbig ** Korrigeret for skudår
1) 6 EU-lande Kilde: ZMP/nationale statistikker.

Smør - priser

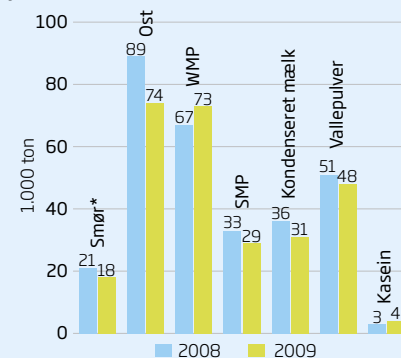
– Euro pr. kg



Kilde: ZMP

EU-27: Eksport af mælkeprodukter

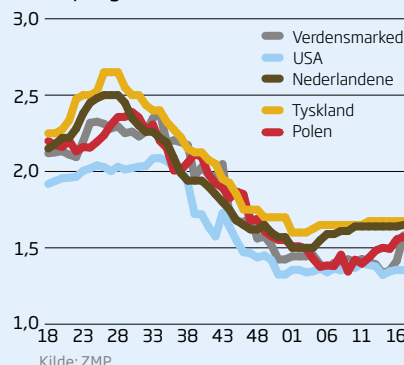
Januar-februar



* Inkl. smørolie. Kilde: ZMP, Eurostat.

Skummetmælkspulver - priser

– Euro pr. kg



Kilde: ZMP



Forskerne kigger nu på årsagerne til dårlig ostningsevne. Her er laboratorietekniker Hanne Søndergaard Møller ved at måle på ReoRox-apparatet.

Når mælken (ikke) tager form

OSTNING Mælk, der ikke kan koagulere og blive til ost, er et skrækscenarie for alle osterier. Institut for Fødevarekvalitet ved Aarhus Universitet undersøger hvorfor, og hvordan problemet kan afhjælpes.

Praktisk erfaring viser, at en stor del af den danske og svenske mælk har svært ved at koagulere og dermed blive omdannet til ost. Det fører i bedste fald til en længere ostningstid og i værste fald til, at mælken slet ikke kan omdannes til ost, eller at der sker et stort tab af tørstof til vallen. Og det koster naturligvis på bundlinjen.

Det er baggrunden for, at ph.d.-studerende *Pernille Frederiksen* på Institut for Fødevarekvalitet, Aarhus Universitet i Foulum, nu er i færd med at undersøge, hvorfor det går galt, og hvad landmænd

og mejerier kan gøre for at løse problemet. Interviewet bliver dog med hendes vejleder, seniorforsker *Lotte Bach Larsen*, for samme dag som interviewet skal finde sted, er Pernille nedkommet med en søn, og hun er derfor lovligt forhindret.

30 pct. havde svært ved at stivne

Ideen til projektet opstod ved afslutningen af et tidligere projekt under Mejeribrugets ForskningsFond, hvor ostningsegenskaber af mælk fra køer i Danmark og Sverige blev undersøgt.

”Her så vi et overraskende stort antal mælkeprøver med dårlig ostningsevne. Fak-

tisk havde 30 pct. af prøverne svært ved at koagulere, og nogle af prøverne blev aldrig omdannet til ost. Disse prøver var kølelagret i to dage, og det gav os ideen til blandt andet at kigge på, hvordan opbevaring og behandling på mejeriet påvirker koaguleringsve- nen,” siger Lotte Bach Larsen.

Mælk fra de sortbrogede køer giver størst problemer

I første del af projektet har Pernille Frederiksen undersøgt, om der er forskel på mælk fra forskellige individuelle køer, og efter at have screenet mælk fra 151 køer hos Kvægbruggets Forsøgscenter (KFC) står det klart, at jerseykøer producerer den bedste mælk, når det drejer sig om koaguleringssevne. Lotte Bach Larsen peger på, at en del af forklaringen er det høje proteinindhold. De sortbrogede køer klarer sig dårligst, og variationen fra dyr til dyr er meget stor. Det bekræfter den viden, man allerede har på området, men det nye er, at forskerne nu vil gå videre og afdække årsagerne til variationerne i ostningsegenskaberne.

”Dårligt koagulerende mælk kommer oftest fra højtydende køer, og det er sandsynligvis forklaringen på, at SDM klarer sig dårligst i undersøgelserne. De har nemlig den højeste ydelse,” konkluderer Lotte Bach Larsen.

Gruppen vil nu lede efter forskelle i sammensætningen af de gode og de dårlige mælkeprøver. Desuden undersøges det, om det er genetikken, der spiller ind, for hverken fodring eller laktationsstadiet ser ud til at have den afgørende påvirkning. De genetiske aspekter undersøges i projektet ‘Milk genomics’, hvor man kigger efter genetiske markører for bl.a. koaguleringssegenskaber hos 1.600 danske og svenske køer.

”Hvis vi kan finde en genetisk komponent, kan vi måske via avl gøre dyrematerialet så meget bedre, at vi kan fastholde en høj ydelse. En høj ydelse er bestemt ønskelig,” konstaterer Lotte Bach Larsen.

Jagten er gået ind på mejeriet

Forskerne fortsætter nu deres detektivarbejde i selve mejeriet, og her tyder de første resultater på, at mælk, der ikke kan stivne, kan påvirke koaguleringssegenskaberne af blandingmælken i silotanken. Det betyder, at den dårlige mælk meget vel kan påvirke den samlede mælkemængdes ostnings- evne.

Nu skal effekten af varmebehandlinger, skumninger og kølelagring af mælk over flere dage undersøges. Desuden skal der tages prøver forskellige steder i osteproduktionen.

”Hvem ved, om man gør noget i osteproduktionen, som potentielt kan forringe osteudbyttet,” filosoferer Lotte Bach Larsen. De første resultater viser, at mælk, der er kølelagret i flere dage inden selve ostning- gen, har en dårligere koaguleringssevne end frisk mælk. Lotte Bach Larsen understreger dog, at der skal yderligere undersøgelser til, før hun vil sætte to streger under resultatet. Projektet foregår i samarbejde med Arla Foods, KFC og Chr. Hansen. Dansk Kvæg og Innovationsloven er med til at finansiere projektet, der først slutter om godt to år.

MÅLING AF MÆLKENS OSTNINGSEVNE

Mælkens koaguleringssevne kan bl.a. beskrives ud fra tre faktorer: hvor hurtigt mælken starter med at stivne efter tilsætning af osteløbe (koagulerings- tid), hvor hurtigt koaglet opbygges, og hvor fast den endelige gelstruktur bliver (koagelfasthed). Sidstnævnte hænger direkte sammen med oste- udbyttet og er et bedre mål for osteudbytte end koaguleringshastigheden.

Koagelfasthed og koaguleringshastighed måles på Institut for Fødevarekvalitet i Foulum med et Reo- Rox 4 instrument, der oprindeligt er udviklet til at måle koagulering af blod. Metoden måler ændrin- ger i viskositet, og dens største fordele er, at meto- den er god til at screene et større antal prøver, og at der ikke skal bruges ret store prøvemængder.



Grith Mortensen, cheffkonsulent, Forskning og Fundraising, Mejeri- foreningen, gmo@mejeri.dk

OST Et jævnt forbrug af ost får indholdet af det ‘gode’ HDL-kolesterol i blodet til at stige. Det viser en kostundersøgelse fra Oslo, hvor godt 18.000 personer deltog. I konklusionen er der taget højde for motion og andre faktorer, der normalt øger HDL-indholdet i blodet. *Kilde: J Food Lipids 2009.*

CASEIN Indtag af mælkeprotein casein øger mæthedsfølelsen og omsætningen af energi. Det viser en videnskabelig test, hvor deltagere med et højt, jævnt indtag af casein forbrændte markant flere kalorier end deltagere med et lavt indtag af pro- teinet. *Kilde: American Journal of Clinical Nutrition.*

RUNDE FØDELSDAGE

5. juni | 50 år

EDB-assistent Bente Henriksen, Mælkeudvalget

7. juni | 50 år

Chef for Arlagården Jan Erik Hedemand, Arla Foods

13. juni | 60 år

Ostemester Børge Lunde Hansen, Steensgaard Herregårdsmejeri

20. juni | 60 år

Teamleader Erling Johannsen, Arla Foods (Hjørring)

30. juli | 50 år

Forvalter Ib Nørgaard Madsen, Arla Foods (Klovborg)

9. august | 50 år

Garageleder Bent Sørensen, Arla Foods (Christiansfeld)

21. august | 50 år

Kommunikationsmedarbejder Lene Mikkelsen Walsh, Mejeriforeningen

23. august | 50 år

BG Director Jan E. Pedersen, Arla Foods UK

30. august | 60 år

Bestyrelsesmedlem Gunnar Pleijert, Arla Foods

JUBILÆER

12. juni | 25 år

Teamleder Laila Munk Lykkehave, Arla Foods

28. juni | 25 år

Konsulent Niels Dahl Jørgensen, Mælkeudvalget

1. juli | 40 år

Exe. Secretary Elsebeth Jørgensen, Arla Foods (Kbh).

18. juli | 125 år

Endrup Andelsmejeri

23. juli | 25 år

BG Director Jan E. Pedersen, Arla Foods UK

1. august | 25 år

Chefkonsulent Kristian Svendsen, Mejeriforeningen

Privatmejerierne drøftede Landbrug & Fødevarer

Selve generalforsamling i Foreningen Danmarks Privatmejerier den 26. maj må karakteriseres som absolut uddramatisk. Samtlige personer på tillidsposter blev nemlig genvalgt, kontingentet forblev uændret og der var ingen bemærkninger til formandens beretning. Det betyder, at *Jens Beierholm Poulsen* fra Nørup Mejeri fortsætter som formand med sammen med den hidtidige bestyrelse.

I beretningen kunne formanden tilfreds notere en stribe vellykkede samarbejdsprojekter i det forgangne år. Det gælder fællesindkøb af energi, hvor en halv snes mejerier har fået rabat på el, naturgas og dieselolie ved at forhandle sammen. Også samarbejde omkring arbejdsmiljø, valleforarbejdning og afregningsmodel blev nævnt.

Den igangværende proces omkring Mejeriforeningens tilslutning til Landbrug & Fødevarer blev også kommenteret af Beierholm.

”Det er naturligt at samle kræfterne og løfte flere opgaver i fællesskab, så vi udnytter synergier og varetager fødevarerhvervets interesser bedst muligt,” sagde han. Samtidigt var han bekymret

for de serviceydelser, som en mindre og tilpasset Mejeriforening kan tilbyde i fremtiden, og han var ikke helt tilfreds med beslutningsforløbet.

”Beslutningen om tilpasningen er reelt truffet uden om Mejeriforeningens bestyrelse. Og sådan vil det selvfølgelig være, men en mærkelig fornemmelse”, sagde Jens Beierholm Poulsen.

Efter generalforsamlingen kunne *Michael Stevns*, administrerende direktør i Mejeriforeningen, gennemgå konstruktionen for den nye organisation og besvare en stribe spørgsmål om fremtidens serviceydelser.

Læs mere om generalforsamling og efterfølgende debat på Medlemsforum.

Jens Beierholm Poulsen fortsætter som formand for Foreningen Danmarks Privatmejerier. I forbindelse med generalforsamlingen udtrykte han bekymring for de serviceydelser, som Mejeriforeningen kan tilbyde i fremtiden.



Klar til Færøerne

Med optagelsen af MBM er Mejeriforeningen rykket mod nord - nærmere bestemt Færøerne. Første møde på det nye medlemsmejeris hjemmebane gav chefrådgiver *Niels Jacob Nyborg* og konsulent *Jan Morre Christensen* mulighed for at opleve en anderledes mejeriverden, når det gælder volumen og priser.

Øernes 30 mælkeproducenter og enlige mejeri producerer 7,5 mio. kg mælk, som forsyner øernes 50.000 indbyggere med de fleste konsummælksprodukter. De små forhold betyder bl.a. væsentligt højere priser, hhv. en afregningspris på godt 6 kr. pr. kg og en detailpris på ca. 11 kr.

I de kommende måneder laves nærmere aftaler for de fremtidige serviceydelser til færingerne.

Send bidrag til navne og noter

Vi modtager med glæde tips, ideer, omtaler og billeder til både blad og net. Send en mail til navne@mejeri.dk eller kontakt Anne-Karin Kristiansen, Medlems-Service, tlf. 8731 2063. Se også www.mejeri.dk

ENDRUP ANDELSMEJERI fejrer 125 år

DANMARKS ÆLDSTE ANDELSMEJERI fylder 125 år den 18. juli 2009. Det fejrer vestjyderne med bestyrer *Gisle Nordlund* i spidsen med en reception hos naboen (-næsten!) Endrup Møllekro kl. 10-18. Her er alle velkomne til at hilse på mejeriets leverandører og medarbejdere.

Er man interesseret i mere af mejeriets lange historie, er der god hjælp på hjemmesiden www.endrup-andelsmejeri.dk under historie, hvor mejeriets forskellige formænd bl.a. fortæller om deres tid med mejeriet. Mejeriets oste er også blevet forsynet med et jubilæums-mærke, som kort forklarer fakta.



Fødevareindustriens foretrukne hygiejneløsninger



Rengøringskvaliteten er afgørende for, om produktionskapaciteten er i top – både på CIP-linier og på åbne overflader. Til rengørings- og desinfektionsformål udvikler vi højeffektive midler i eget laboratorium og skaber de rigtige rengøringsløsninger til dit produktionsanlæg. Vi implementerer kvalitetskontrol af rengøringen på dit anlæg, så du løbende får dokumentation for rengøringskvaliteten. Sådan bidrager vi til fødevarsikkerheden.



NOVADAN®

Vi skaber pålidelige løsninger, der bidrager til fødevarsikkerheden!

Platinvej 21 · 6000 Kolding · Tel. 7634 8400 · post@novadan.dk · www.novadan.dk

