

nr. 6-7-8 | 10. juni | 2011
nyhedsmagasin om mejeribranchen

mejeri

Københavnerkollektivet

TEMA | MEJERIBRANCHEN I LANDBRUG & FØDEVARER | SIDE 9-3

Mindre fedt, mindre smag

SEMINAR OM FEDT I OST OG ANDRE MEJERIPRODUKTER | SIDE 18

Ministeren er vild med ost

HENRIK HØGHS FAVORITTER | SIDE 14



26. juni

Kl. 10-14. Nordisk Ostefestival i Svendborg. Et udvalg af oste fra mindre mejerier i Norden dystes i en konkurrence på kvaliteten i fem kategorier - og om titlen Nordens bedste ost. Sidste år deltog omkring 80 oste. Den gang vandt Gundestrup Mejeri og Bryghus med en Fynbo.



2. september

Næste udgave af mejeri udkommer. Redaktionen ønsker læsere, skribenter, kilder, annoncører og andet godtfolk rigtig **god sommer!**

Stop

Som en del af sit nye vækststudie lancerede regeringen for nylig et såkaldt regelstop for små- og mellemstore virksomheder i Danmark. Der kommer simpelthen ikke flere regler de næste tre år. Samtidig vil regeringen arbejde på, at virksomhedernes administrative byrder skal lattes med 10 pct. frem til 2015.

I forbindelse med lanceringen udtalte økonomi- og erhvervsminister Brian Mikkelson:

"Når jeg er ude at snakke med virksomhederne, så siger de, at hvis blot de kan få fred fra nye regler og få finansiering til at investere i ny produktion, så skal de nok skabe vækst."

Som branchemand er svært at være uenig i den slags opløftende udsagn. De falder på et tørt sted.

Med fare for at lyde sarkastisk, kunne man anbefale ministeren at tage ud at snakke med et par mejerier. De har med garanti et forslag, der med et snuptag vil lette de administrative byrder med adskillige procenter:

Drop afgiften på mættet fedt.

Det vil skabe optimisme og grobund for vækst på både små og store mejerier. Og da den ualmindelig bøvlede afgift endnu ikke er implementeret, kræver det næppe de store anstrengelser at føre ud i livet.

Det kunne ligne en tanke, at regeringen først kommer med sit regelstop efter fedtskattens vedtagelse. Men hvis nogen dermed læser

denne kommentar som et vink om, hvor krydset skal sættes ved det kommende folketingsvalg, så må de læse om igen. Den anden side af salen har set sig om end endnu mere lun på fedtskatten. Samme administrative bøvle plus en væsentlig højere afgift.

Men lige nu og her står sommeren for døren. Meget tyder på at den bliver varm og solrig med udsigt til strandture og saftige jordbær med dansk fløde. Ligesom i de gode, gamle dage. Uden fedtafgift.

God sommer.

Jørgen Hald Christensen, jhc@lf.dk

Det kunne ligne en tanke, at regeringen først kommer med sit regelstop efter fedtskattens vedtagelse.



"Jeg tænkte: Hvorfor vil de beskytte det lort?"

Madhistoriker Bi Skaarup om dansk mejeribrugs ansøgning om BGB-status til Havarti-osten. I Politiken, den 29. maj.



"Vi taler ikke med ostene som gartnere, der taler med en orkidé. Vi ved godt, at de ikke svarer igen. Men vi klapper dem i røven ..."

Mejerier Jørgen Hoff under en rundvisning på Gundestrup Mejeri og Bryghus. I Fyns Amts Avis, 29. maj.



"Kærnemælkskoldskål og kammerjunkere smager sindssygt godt, når man kommer sent hjem fra arbejde om aftenen. Jeg kan bedst lide den fra Thise Mejeri, og det er ikke altid, fru'en køber den, og så kan vi godt blive lidt uvenner."

Andreas Bryder, kok og medejer af fire københavnske restauranter. I Politiken, den 15. maj.

"Mange betragter det som en slags forræderi at gå over til danskerne".

Den svenske mælkebonde Olle Jonsson, som sammen med 35 andre mælkeproducenter har skiftet mejeriselskab fra Milko til Arla. Om de kommentarer han får i lokalområdet. I Landbrugsavisen, den 27. maj.

mejeri udgives af



Landbrug & Fødevarer
Agro Food Park 15
8200 Århus N
T +45 3339 4000
F +45 8731 2001
www.lf.dk

Redaktion

Christina Holm Eiberg (ansv.)
Peter Biisgård
Lars Winther

Layout og produktion

Zeuner Grafisk as, Odder

Tryk

Zeuner Grafisk as, Odder

Annoncesalg

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

Abonnement

Årsabonnement:
kr. 400,-
Kontakt Peter Biisgård
tlf. 3339 4801,
pbi@lf.dk

Oplag

6.000 månedligt

Indholdet af mejeri må
gengives med kilde-
angivelse.

Materiale indsendt uop-
fordret kan ikke forventes
returneret.

Forside

Axelborg - hovedkvarteret for
L&F.
Foto: Frank Andersen/L&F

ISSN 1604-1259

Thrane klar til Landmejeriet

OVERTAGELSE Kent Thrane har de første ordrer på plads efter overtagelse af Landmejeriet.

Efter et turbulent forår med afhændelse af selskabet Faurholt & Thrane samt efterfølgende personlig konkurs, er *Kent Thrane* tilbage, hvor han helst vil være - på et mejeri. Med familien som køber har han nemlig overtaget Landmejeriet i Broby på Midtyn. Dermed kan han fortsætte, hvor han slap i det gamle selskab, med et bredt sortiment af både hårde, bløde og friske oste, hvilket naturligvis også indbefatter fynsk rygeost. Og en stribe syrnede produkter i creme fraiche-familien.

"Jeg elsker mit håndværk, så da vi fik øje på det her, og familien bakkede op, så slog til vi til," fortæller Kent Thrane, som har købt mejeriet af bryggeri- og køkkenmanden Lars Dietrichsen, efter at mejeriet har levet i forskellige ejerkonstruktioner i de seneste år.

Landmejeriet og den tilhørende butik er allerede i fuld gang, efter man har installeret nyt grej og har fire medarbejdere i arbejde.

"Jeg havde heldigvis en del loyale kunder med over fra det gamle selskab, så derfor tror jeg absolut på det her projekt. Og det gør andre også, for nu kan jeg få kredit igen," lyder det fra Kent Thrane, som forventer at



(FOTO: MÆLKERTIDENDE)

Kent Thrane har sammen med familien overtaget Landmejeriet.

skulle ansætte yderligere fem-seks medarbejdere hen over sommeren.

"Kurator er ganske vist ikke helt færdig med at udrede Faurholt & Thrane, men det får ikke nogen betydning for det nye selskab", siger den fynske mejerimand optimistisk.

"Vi har fået en god start og velkomst fra mange kolleger og handelsforbindelser," lyder det til slut.

OPKØB Arla Foods har i det seneste års tid været i dialog med Allgäuland-Käsereien om en overtagelse af selskabet, skriver Jyllands-Posten. Det sydtyske mejeriselskab har 2.500 leverandører, en omsætning på 1,9 mia. kr., en række markante produkter - og en voksende gæld.

"Vi overtager under ingen omstændigheder selskabet med den nuværende gæld. Vi har været i dialog med de lokale banker, som er indstillet på at afskrive en stor del af deres lån til mejeriet," udtaler *Torben Olsen*, direktør for Arlas datterselskab i Tyskland. Han forventer af forhandlingerne med Allgäuland-Käsereien vil nå til en afklaring i løbet af de næste par måneder.



BOB/BGB Den fynske rygeost kan blive Danmarks første ost med BOB-status (Beskyttet Oprindelsesbetegnelse) i EU. Det oplyser teamleder *Sven Ålborg*, Landbrug & Fødevarer, Skejby, til Politiken. EU-Kommissionen behandler i øjeblikket danske ansøgninger om BGB-status (Beskyttet Geografisk Betegnelse) til Danbo og Havarti. "Det næste kan blive fynsk rygeost, som mejeriteknisk er den eneste ægte danske ost," udtaler Sven Ålborg.

Flødehavarti er blevet et stort hit hos forbrugerne i lande som Tyskland, USA og Spanien. I forlængelse heraf er udenlandske producenter begyndt at fremstille den danske osteklassiker, og det er blandt andet denne form for kopiproduktion, de danske mejerier ønsker at komme til livs med et BGB-mærke på Havarti-osten.



Opgiver tiltale for hærværk

Syddjyllands Politi har opgivet at rejse tiltale for kemikalieudslippet på Arla Foods Taulov Mejeri i december sidste år, skriver Ritzau.

"Vi er kommet til den konklusion, at udslippet på Arla skyldtes en forsætlig handling. Nogen har skruet på hanerne og lukket kemikalierne ud med vilje. Men vi kan ikke sikkert nok bevise, hvem der har gjort det," udtaler politifuldmægtig *Lise Hebsgaard*.

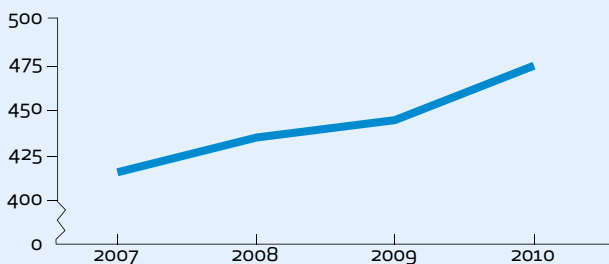
Arla Foods vurderer, at omkostningerne fra skaderne efter udslippet løber op i ca. 10 mio. kr.



+25 pct.

Så meget burde der lægges oven i butiksprisen på en liter letmælk, hvis prisen skulle følge den almindelige inflation her i landet. Det viser en oversigt i dagbladet Politiken. I 2010 kostede en liter letmælk i gennemsnit 6,43 kr., men prisen burde reelt være 8,05 kr. Læs hele oversigten på: <http://politiken.dk/tjek/penge/ECE1286318/politiken-burde-koste-738-kr/>

Indvejning af økologisk mælk i Danmark. 2006-2010. mio. kg.



KILDE: DANMARKS STATISTIK

Mere økomælk

Den økologiske mælkeproduktion i Danmark stiger støt og roligt og nærmer sig nu den halve milliard kg om året. Antallet af bedrifter falder til gengæld i nogenlunde samme tempo. Øko-produktionen finder i dag sted på 422 gårde med en gennemsnitlig produktion på 1,1 mio. kg.

Den samlede danske mælkeproduktion er steget i nogenlunde samme takt, hvilket betyder, at økomælken andel i store træk har ligget på knap 10 pct. i hele perioden. 9,8 pct. i 2010 for at være helt præcis.

Ko-kontakt



Foto: Casper Tybjerg/LandTV

Tæt på. Elever i nærkontakt med et par malkekøer under rundvisningen, som kan opleves på LandTV

Tusindvis af danske skolebørn er hvert år på gårdbesøg for at opleve, hvordan grønt græs bliver til hvid mælk ved at blive sendt en tur igennem en malkeko. En ny reportage fra LandTV giver et godt og ganske underholdende indblik et sådant besøg. Her følger man to skoleklasser, der bliver vist rundt hos en økologisk mælkeproducent i Staby i Vestjylland.

De pågældende elever skulle i dagens anledning høre ekstra godt efter. For midt under besøget dukkede børne-tv-værterne Jeppe og Marie (kendt fra programmer som

'Lille Nørd') op, og bad børnene om at gøre rede for mælkeproduktionens mysterier.

Tv-værterne var på inspirationstur til et kommende show, der vises på Arla Naturfestival under de fire største dyrskuer til sommer. Udsendelsen har titlen 'Hvor kommer mælken fra?' og kan ses på nettet på: www.lf.dk/Aktuelt/Land_TV

Hjemmesiden rummer tillige et arkiv over LandTV's øvrige udsendelser om livet i det moderne danske landbrug - og der bliver lagt nye film ud på siden hver uge.

VIRKSOMHED Hirtshals Mejeri standsede som bekendt produktionen midt i april i år. Ifølge avisen Nordjyske har Arla Foods planer om at anvende mejeriet til lager for mælkepulver fra produktionen på Akafa i Svenstrup og Arinco i Videbæk. Mejeriets tappeudstyr og pakkeroboter flyttede i løbet af kort tid til Sundsvall i Nordsverige, hvor det skal opstilles på et tidligere Milko-mejeri, som Arla netop har overtaget. Endelig er Arla i dialog med en amerikansk partner om specialproduktion af særlige ingredienser til fødevarerindustrien på det tidligere konsummælksmejeri i Hirtshals.

MÆLKEPRIS Bestyrelsen for Arla Foods har besluttet at hæve selskabets afregningspris med 5 øre/kg pr. 13. juni. Prisstigningen betyder, at den såkaldte 'Aktuel Pris' for konventionel mælk bliver 268,9 øre/kg og 326,8 øre/kg økomælk. Fremover bliver det selskabets ledelse, der træffer beslutninger om den aktuelle mælkepris. Ændringen begrundes med, at Arla dermed kan reagere hurtigere på bevægelser i markedet.



NICHE Et kunstgalleri i New York står bag en udstilling under navnet 'The Lady Cheese-shop', hvor gæsterne kan få lov til at smage på ost fremstillet af modernælk. Parallelt hermed har en restaurant i Covent Garden i London stor succes med en iscreme, fremstillet af samme råvare fra en leverandørkreds på 15 kvinder. Det ligner unægtelig en trend. Hvis det udvikler sig til en regulær industri, må man imødesee en øget interesse blandt især mandlige ansøgere til jobs i ydelseskontrol (redaktionen beklager naturligvis denne upassende slutbemærkning).

Formand med fokus på balance

Alle medlemmer - både virksomheder og primærbrug - skal opleve fuld valuta for kontingentet, siger den nyvalgte formand, Niels Jørgen Pedersen.

Får danske mejerier og mælkeproducenter en fordel ud af, at du er mælkeproducent?

Som formand ser jeg det som min opgave at arbejde for, at alle medlemmer får mest muligt ud af deres medlemskab - og det gælder naturligvis også for mejerierne og mælkeproducenterne.

Men når det er sagt, så ser jeg det jo bestemt som en styrke, at jeg har konkret viden og erfaring på området. Man kan aldrig få faglig viden nok.

Er der en passende balance mellem primærhvervet og virksomhederne i L&F i dag?

Landbrug & Fødevarer er stadig en forholdsvis ny konstruktion, og derfor er vi opmærksomme på, om medlemmerne også får fuld valuta for deres kontingent. Vi har meget fokus på at finde den rigtige balance mellem primærhvervet og virksomhederne. Men derfor kan det godt være, vi engang imellem vurderer, at der skal justeres på fordelingen til den ene eller den anden side. Der kan være perioder, hvor der af

forskellige årsager kan være meget fokus på enten virksomhederne eller primærhvervet, det kan ikke være anderledes. Men vi skal selvfølgelig sørge for, at vi i sådanne perioder ikke kommer til at skrue ned for den service, vi ønsker at yde til alle medlemmer.

Hvis du kunne ønske noget for dansk mejeribrug - hvad skulle det så være?

Jeg synes overordnet at der er en spændende udvikling i gang i dansk mejeribrug. Men skal jeg pege på noget, så ville det nok være, at man fortsat fokuserer meget på produktudviklingen. Jeg synes f.eks., at råmælksoste er et godt eksempel på, hvordan man kan nytænke sit sortiment.



Niels Jørgen Pedersen, 46-årig formand for L&F og mælkeproducent med 175 køer i Snedsted, Thy.



Kvalitetsemballager og totale
emballagesystemer til
mejerier og fødevarerproducenter



ELOPAK

more Premium Possibilities

Elopak Denmark A/S • Hovmarken 8
8520 Lystrup • Tlf. 87 43 51 00 • www.elopak.dk

"Ring til Skat, hvis I er i tvivl..."

BOGHOLDERI Fedtafgiften stiller skrappe krav til mejeriernes dokumentation, fremgik det af informationsmøde for mejeribranchen i L&F.



Chefrådgiver Niels Jacob Nyborg fra Mejeriforeningen præsenterede et par eksempler på, hvordan fedtafgiften kommer til at fungere i en mejerivirksomhed.

En ting står fast: Mejerierne bør i god tid forberede sig på, at de pr. 1. oktober i år skal opkræve en afgift på 16 kr. pr. kg mættet fedt i mejeriprodukter, der afsættes på det danske marked. Produkter med et indhold af mættet fedt under 2,3 pct. er dog undtaget fra afgiften.

Skat har endnu ikke udarbejdet en vejledning i administrationen af afgiften, men den forventes at være færdig omkring den 1. juli. Uanset hvad, skal mejerierne have fuldstændig styr på dokumentation af fedtindholdet i samtlige produkter og et system til opkrævning af afgiften pr. 1. oktober.

Sådan lød et par af konklusionerne på et velbesøgt informationsmøde, som L&F afholdt udelukkende for mejeribranchen i Skejby midt i maj.

Oplægsholderne var konsulent *Esben Tranholm Nielsen*, L&F, chefrådgiver *Niels Jacob Nyborg*, Mejeriforeningen og *Camilla Haas*, manager moms & afgifter, Group Tax, Arla Foods. Esben Tranholm Nielsen gjorde rede de grundlæggende principper i afgiften, Niels Jacob Nyborg præsenterede nogle eksempler på et 'fedtregnskab' i et mejeri, mens Camilla Haas fortalte om Arla Foods arbejde med at forberede alle led i organisationen på den kommende afgift.

Vigtigt at blive registreret

Det blev flere gange understreget, at det var vigtigt, at mejerierne og andre virksomheder i branchen sørgede for at blive registreret. Enten som oplagshaver eller varemottager (se boks om disse to centrale begreber i afgiftssystemet).

"I bør også sikre dokumentation for, om de virksomheder, I handler med, er registreret," sagde Niels Jacob Nyborg. "Det er forudsætningen for, at to oplagshavere kan handle afgiftsfrit med hinanden".

Selve beregningen af afgiften er i princippet forholdsvis enkel, mente han. Så længe der er tale om basisfødevarer som fx ost.

"I kender i forvejen fedtindholdet i de fleste af jeres produkter. Der er ingen grund til at få lavet analyse af indholdet af mættet fedt," sagde han.

Kender man det totale indhold af mælkefedt, kan man udregne indholdet af mættet fedt ved at gange med 63,8 pct. Endelig er der hjælp at hente i DTU Fødevarerinstitutionens database www.foodcomp.dk, som rummer en officiel oversigt over de fleste basisfødevarers næringsindhold. Herunder indhold af mættet fedt.

Sammensatte varer

Det bliver dog lidt mere kompliceret, når der ikke er tale om basisfødevarer, men om sammensatte varer, hvor nogle af ingredienserne måske oven i købet bliver importeret fra udlandet.

Det kunne Camilla Haas tale med om. I sit oplæg fortalte hun detaljeret om arbejdet med at implementere afgiften i alle led i koncernen.

"Det har været omfattende. Vi har omkring 1.700 varenumre, som bliver berørt af afgiften. Sammensatte varer er det, der giver flest udfordringer," fortalte hun. "På hver enkelt vare laver vi et udtræk af ingredienslisten og beregner afgiften af mættet fedt i hver ingrediens."

Som et eksempel på lovens spidsfindigheder fortalte hun om en feta i olie. Fetaen er en såkaldt paragraf 1-vare (basisfødevarer), men på trods heraf skal der beregnes afgift af olien, fordi feta i olie kategoriseres som en sammensat vare.

Hun opfordrede tilhørerne til at konsultere Skat, hvis der var detaljer i håndteringen af afgiften, man var i tvivl om.

Peter Biisgård, pbi@lf.dk

OPLAGSHAVER OG VAREMOTTAGER

Afgiftssystemet opererer med to centrale begreber: Oplagshaver og varemottager.

En oplagshaver er en virksomhed, som fremstiller basisfødevarer. Fx et mejeri, der producerer mælk, smør, ost etc. Oplagshavere har pligt til at lade sig registrere. Som oplagshaver kan virksomheden afgiftsfrit købe basisfødevarer hos andre registrerede danske virksomheder, og skal først betale afgift ved salg til en ikke-registreret virksomhed i Danmark.

En varemottager er en virksomhed, som importerer fødevarer, der er omfattet af afgiften. Det kan være en detailkæde, en ostegrossist eller en anden type handelsvirksomhed. Varemottagere skal betale afgift i måneden efter at importen har fundet sted.

Så længe der handles inden for Danmarks grænser, er transaktionerne forholdsvis enkle: Når osten eller smørret leveres til varemottageren, detailhandleren eller en forbruger vil afgiften allerede være pålagt af mejeriet (oplagshaveren).

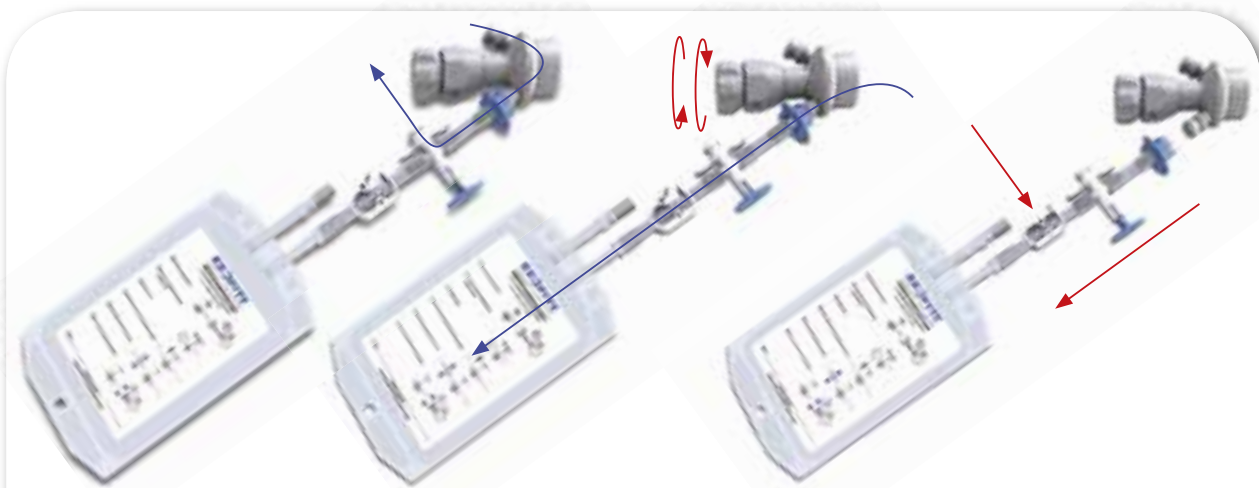
Det er knap så enkelt, når varerne kommer fra udlandet. Når en oplagshaver importerer sammensatte fødevarer, bliver virksomheden automatisk kategoriseret som varemottager.

Og det kan næppe betragtes som en fordel. Ikke nok med at varemottageren skal betale afgiften måneden efter at fødevarer triller ind på lageret, varemottageren har også ansvaret for at dokumentere indholdet af mættet fedt i de pågældende produkter og beregne den præcise afgift. Det anbefales derfor, at man beder den udenlandske leverandør om en såkaldt 'leverandørerkærling', hvori der angives indholdet af mættet fedt.

KEOFITT® STERILE ENGANGSPOSER TIL PRØVETAGNING

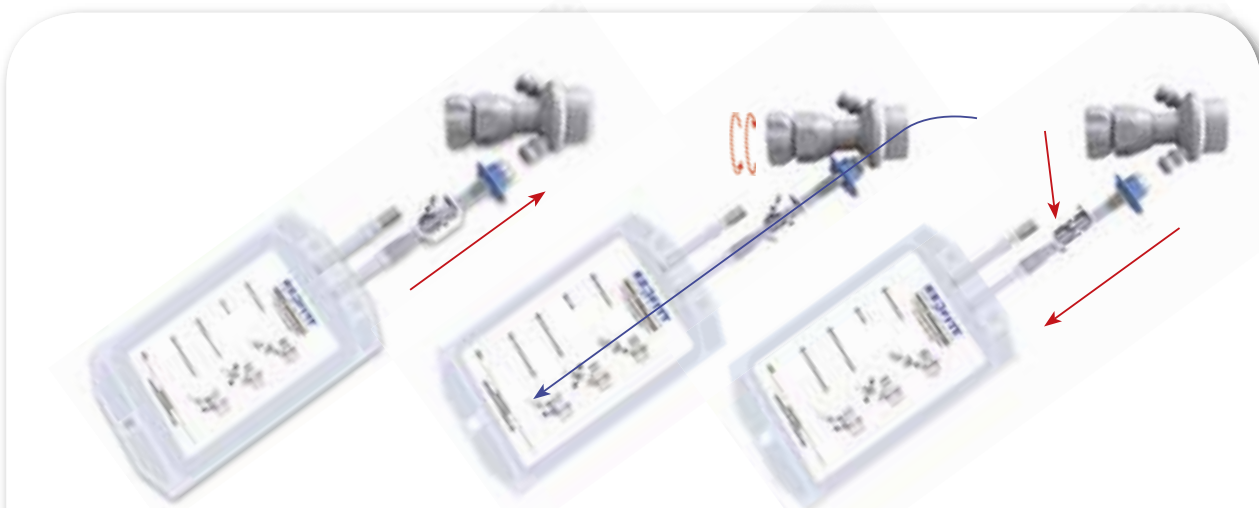
en steril engangspose til prøvetagning, designet til at kunne tilsluttes via kvikkobling eller mini tri-clamps til prøvetagningsventiler af alle typer og mærker – inklusiv KEOFITT® prøvetagningsventiler

ASEPTISKE ENGANGSPOSER TIL PRØVETAGNING



Forbind til prøvetagningsventil og dampsteriliser • åben prøvetagningsventil og fyld posen • luk prøvetagningsventilen og frigør posen

ENGANGSPOSER TIL PRØVETAGNING



Forbind til prøvetagningsventil • åben prøvetagningsventil og fyld posen • luk prøvetagningsventilen og frigør posen

KEOFITT®
WORLD LEADERS IN STERILE SAMPLING™

NORGE: Ved at afvikle konsummælksproduktionen på mejerierne i hhv. Odal, Fosheim, Sarpsborg og Mysen på den tyndt befolkede østkyst, kan Tine iflg. en ny rapport spare NOK 70 mio. på den årlige drift, når byggeriet af nyt mejeri i Oslo er færdig.



”Den skærpede konkurrence betyder, at vi er tvunget til at rationalisere og flytte produktionen der hen, hvor der bor flest mennesker for at sikre indtægtsgrundlaget for vore 15.000 ejere,” siger vicekoncernchef Stein Øisom.

KILDE: WWW.TINE.NO, 30.05

HOLLAND En mælkehandler fra Overijssel i Holland er blevet idømt et års fængsel og en bøde på EUR 7.500 ved en domstol i Roermond. Ud over bøden har han fået konfiskeret en ulovlig fortjeneste på EUR 7.450. Den dømtede havde i 2004 og 2005 indkøbt overskydende mælk fra landmænd og solgt mælken videre til et tysk mejeri. 10 mælkeproducenter har i forlængelse heraf fået bøder på mellem EUR 2.200 og EUR 10.000.

KILDE: DAIRY INDUSTRY NEWSLETTER, 17.05

RUSLAND: Den russiske import af bulkost var på 35.440 ton i januar og februar, hvilket er en stigning på 26 pct. i forhold til samme periode sidste år, viser de seneste toldstatistikker. Nabolandet Ukraine tegnede sig for 27 pct. af leverancerne, mens Tyskland stod for 23 pct.



KILDE: DAIRY MARKETS, 13.05

BRASILLEN: Mejerikoncernen Fonterra (NZ) oplyser, at man er i sidste fase af en plan om at købe jord til udviklingen af et pilotprojekt med en stor malkekvægsbedrift i Brasilien. Selskabet har underskrevet en betinget købsaftale om erhvervelse af en 850 ha gård i delstaten Goia, hvor man vil etablere en malkekvægsbesætning med 3.300 køer, der skal levere mælk fra slutningen af 2014. Fonterra er i øjeblikket i færd med at udvikle en pilot-mælkefarm i Kina og undersøger muligheder i Indien.

KILDE: DAIRY INDUSTRY NEWSLETTER, 12.05

TYSKLAND: Efter at markedsleder Aldi 2. maj hævede detailpriserne på mælk og andre mejeriprodukter følger Netto nu



efter - og iagttager forventer, at de øvrige discountkæder også kommer med. En liter UHT-mælk stiger fra 58 til 60 cent, 250 g. kvark fra 37 til 40 cent og 200 g. fløde er allerede steget fra 30 til 43 cent.

KILDE: DAIRY MARKETS, 05.05

Tyskere er til det fede

MEJERIFORBRUG En tysk forbruger spiser over 6 kg mere ost end en dansker. Og sødmælk udgør næsten halvdelen af drikkemælksforbruget, viser ny opgørelse.

De er glade for ost. Og de drikker federe mælk. Det viser tal fra De centrale tyske Mælkeberetninger (ZMB) samt Landbrug & Fødevarer. Så selvom vi er naboer, er vi er vi langt fra ens som forbrugere.

”Tyskernes madvaner er markant anderledes end de danske. Det første, der springer i øjnene, er, at tyskerne lægger væsentligt mindre vægt på fedtindholdet, og det afspejler sig også tydeligt inden for mejeriprodukter,” siger *Torben Olsen*, der er direktør for Arlas tyske datterselskab.

Ost på et højere niveau

Forskellen er markant, når det gælder ost, hvor en tysk gennemsnitsforbruger køber 22,8 kg ost om året, mens en dansk ditto kun forbruger 16 kg. En af de væsentlige forskelle bag disse tal er ifølge *Torben Olsen* ganske vist, at kvark i Tyskland også er defineret som frisk ost og udgør en betragtelig del af salget, mens vi i Danmark ikke spiser nær så meget af det. Den forskel til trods, er der ingen tvivl om, at tyskerne generelt forbruger ost på et helt andet og højere niveau.

Det bekræfter *Flemming R. Voss*, fødevarereksportkonsulent i Danish Food Supply, som sælger fødevarerprodukter fra Danmark i udlandet. Han er bosat i Hamborg, hvorfra han bl.a. har fungeret som konsulent for Thise Mejeri på det tyske marked.

”Tyskerne er et meget ostespisende folkefærd. De er meget bedre osteinformerede end danskerne er, og der er et langt større udvalg af oste. Man skal huske, at de hernede har alverdens oste med gouda i toppen, som den klart mest populære. Dernæst

kommer emmentaler typer som edamer og maasdamer og ikke mindst franske oste som camembert og brie. Overordnet er hollandske oste dog meget populære,” siger *Flemming R. Voss*.

Danskerne drikker mere mælk

Mens tyskerne spiser mere ost end os, drikker vi til gengæld markant mere konsummælk. 92,8 liter i gennemsnit er næsten dobbelt så meget som tyskernes 51,9 liter. Men tyskerne får alligevel væsentlig mere fedt gennem deres konsummælk, da de fedtfattige mælketyper stort set ikke findes på det tyske marked.

”De drikker meget mere sødmælk end danskerne gør. De er i det hele taget meget konservative i deres tilgang til fødevarerprodukter, og hele bølgen med at drikke mini- og skummetmælk er ikke ankommet til Tyskland endnu,” siger *Flemming R. Voss*.

Langtidsholdbar størst

En anden markant forskel i konsummælksforbruget er langtidsholdbar mælk. I Tyskland er tre ud af fire liter mælk UHT-behandlet, hvilket stort set ikke findes i Danmark.

Endvidere har tyskerne en mellemkategorier, den såkaldte ESL-mælk (Extended Shelf Life), der har en holdbarhed på hen ved 21 dage. Denne type er medregnet i tyskernes forbrug af friske mælkeprodukter og tegner sig ifølge Björn Börgermann, seniorkonsulent hos Det Tyske Mælkeindustri Forbund (Milch Industrie Verband) for ca. 80 procent af friskmælksalget.

Af *Christian Erin-Madsen, chm@lf.dk*

Gns. forbrug pr. indbygger (kg.)	2010 Tyskland	2009 Danmark
Sødmælk	24,0	11,0
Letmælk	26,0	27,1
Skummetmælk	0,4	51,5
Kærnemælk	1,5	3,2
I alt	51,9	92,8
UHT-mælk - markedsandel	74 pct	<1pct.
Fløde	5,7	7,1
Syrnede produkter / smagstilsatte	29,9	35,7
heraf yoghurt	17,8	13,6
heraf smagstilsat (cacao o.lign)	-	10,9
Ost	22,8	16*
Smør (ekskl. blandingsprod.)	6	1,8

KILDER: LANDBRUG & FØDEVARER OG DE CENTRALE TYSKE MÆLKEBERETNINGER (ZMB).

En tysk gennemsnitsforbruger drikker hele 24 liter sødmælk om året, mens en dansker drikker 11 liter (2009 sammenlignet med 2010). Vi drikker til gengæld 51,5 liter skummetmælk (> 0,5 pct. fedt - dvs. inkl. mini-mælk) om året, mens tyskerne stort set ikke drikker denne type. Bemærk, at forbruget af blandingsprodukter (fx Kærgården) ikke indgår under smør. I Danmark er dette ca. 4 gange større end smørforbruget.

* Anslået forbrug.

Hvad får mejerierne for kontingentet?

BRANCHEORGANISERING Mejerierne har nu været medlem af Landbrug & Fødevarer i to år. De små mejerier efterlyser mere synlighed og Arla Foods en smidigere beslutningsproces. Men grundlæggende anerkender man den politiske indsats, som L&F har prioriteret i opstarten.

Mere for mindre. Sådan lød det, da Mejeriforeningen sommeren 2009 tilsluttede sig Landbrug & Fødevarer. Målet var at få større politisk gennemslagskraft, skabe sammenhold og forståelse både på tværs af produktionsgrene og mellem primærbrug og virksomheder. Samt at udnytte personaleressourcerne bedre. Hvedebrødsdagene er nu for længst overståede, og den nye organisation er kommet i arbejdstøjet. Dog fortsat med behov for mindre justeringer. Senest med udnævnelsen af *Jørgen Hald Christensen* som sektordirektør med særlig ansvar for mejeriernes interesser i L&F.

Langt til Axelborg

En skærpelse af mejeriprofilen giver da også god mening, når man taler med mejeribaglandet.

”Der er langt til København, og det er altså lidt uklart, hvad vi kan hente, for vi bru-

ger stort set kun de medarbejdere, vi kender fra den gamle Mejeriforening,” lyder det bl.a. fra *Poul J. Pedersen*, Thise Andelsmejeri, som efterlyser mere synlighed. Det synspunkt kan *Lars Daugaard*, chef for Medlemsforhold i Landbrug & Fødevarer, følge et stykke af vejen.

Politisk indflydelse prioriteret

”Vi står ligesom på to ben - hhv. rådgivning af medlemmer samt overordnet politisk interessevaretagelse. I sagens natur så er den daglige og direkte rådgivning altid den mest synlige for medlemmerne, og her kan være langt til København. Omvendt så er politisk interessevaretagelse ofte en længere proces, hvor det oven i købet kan være bedst at lade andre tage æren for at have skabt et resultat, og nøjes med stille at notere sig et godt resultat for medlemmerne,” siger *Lars Daugaard*.

”Siden L&F’s dannelse har vi prioriteret at bruge tiden på at skabe de politiske resultater. Det tror jeg fortsat har været den rigtige prioritet. Men vi skal blive bedre til at kommunikere de mange resultater, der skabes politisk - både for hele erhvervet, for en branche og for enkelvirksomheder”, forklarer han.

Hurtigere beslutningsproces

I Arla Foods lyder det også anerkendende fra vicedirektør *Andreas Lundby*, at man har fundet den rigtige model. Men at der fortsat er plads til forbedringer.

”Vi skal have enklere og mere smidige beslutningsprocesser og arbejdsgange. L&F er en stor organisation og den vel tunge beslutningsproces stemmer ikke overens med den hastighed, tingene udvikler sig med i samfundet omkring os,” lyder det.

Lars Winther, lwi@lf.dk



MEJERIFORENINGEN

L&F og MF - medarbejdere, budget og relation

- Mejerierne er fortsat medlemmer af Mejeriforeningen, som fysisk bor på Sønderhøj i Viby J med 19 medarbejdere. Opgaver: Skolemælksadministration (brugerfinansieret), generiske kampagner (Morgenmælk - finansieret af Mælkeafgiftsfond og EU), økonomi, varemærke m.m.
- Mejeriforeningen er repræsenteret i L&F’s virksomhedsbestyrelse med én plads (*Hans Skovgaard*, formand *Them Andelsmejeri*) ud af i alt 38. Hertil fire medlemmer direkte udpeget af Arla Foods. Mejeriforeningen har nedsat Mejeriudvalget med 14 medlemmer, som bl.a. indstiller aktiviteter og politiske tiltag, man ønsker løst af L&F i en branchebestilling. I indværende budgetår er bestilt ydelser for 27 mio.kr.
- *Jørgen Hald Christensen* er 1. maj udnævnt til sektordirektør / mejeri i L&F samt til direktør i Mejeriforeningen (-dermed også direktør for Mælkeudvalget, der administrerer mælkekvotterne). Direkte under direktøren har L&F etableret et branchesekretariat med fem medarbejdere. De øvrige 15 medarbejdere i Skejby (inkl. to på Axelborg) er organisatorisk forankret i de 14

forskellige afdelinger i L&F, men refererer fagligt og politisk til *Jørgen Hald Christensen*.

- Landbrug & Fødevarer består af 225 medarbejdere, hvor hovedparten sidder på Axelborg, heraf dog 20 medarbejdere i Skejby og 14 i Bruxelles, hvor Danish Bairy Board har 5 medarbejdere.
- L&F’s samlede budget er på 222 mio.kr og består af et fællesbudget samt en række branchebestillinger, hvor den enkelte branche selv finansierer de ønskede ydelser. Endvidere kan virksomheder tilkøbe konkrete ydelser. Udover den branchespecifikke mejeribestilling betaler Mejeriforeningen 10 mio. kr. til fællesbudgettet i L&F.

L&F budgetsammensætning - 2011

Samlede branchebestillinger 138 mio kr.	- heraf mejeri- bestilling på 27 mio kr.	Fællesbudget 84 mio kr.
---	---	----------------------------

Mere mejeriservice er klar

Mejerierne er ved at få hul på ekspertbistand omkring spildevand, jura, energi og statistik. Men det kan blive endnu bedre, vurderer Lars Daugaard, chef for Medlemsforhold i L&F.



Lars Daugaard ser stigende mejeribrug af ydelser fra Axelborg

To år efter Mejeriforeningens tilslutning til Landbrug & Fødevarer, trækker mejerierne fortsat på de medarbejdere, der fulgte med over i den nye organisation. Men stille og roligt

etableres nye kontakter, vurderer Lars Daugaard, chef for Medlemsforhold.

"I L&F har vi et time-sags registreringsystem. Her kan vi se, at ikke færre end 58 forskellige medarbejdere i løbet af 2010 har løftet faglige eller politiske sager for mejeribranchen som helhed eller for enkeltvirksomheder", lyder det, hvilket altså er oven i de 20 mejerispecifikke medarbejdere. Han henviser til en række eksempler i boksen til højre.

Lars Winther, lwi@lf.dk

Eksempler på mejeribistand fra L&F:

- **Spildevand:** Hjælper med at skabe overblik over lovgivningen og myndighedsrelationen og har overblikket over kommende regler og tendenser på miljøområdet. Afdeling: "Virksomheds- og bedriftsmiljø".
- **Jura:** Yder sparring og regelfortolkning af fødevarerlovgivning og markedsføringsret, fx i forhold til brug af miljømæssige og etiske påstande i markedsføringen, og rådgiver om forvaltningsregler i mejeriernes dialog med myndighederne. Afdeling: "Erhvervs politik".
- **Energi:** Hjælper virksomhederne med at forstå og tolke det komplicerede regelsæt, der er på energiområdet. Rådgiver om energi besparelser fx hvordan virksomhederne nedsætter energiomkostninger og afgifter og får lavest mulige priser på energi. Afdeling: "Klima/Energi/Planter".
- **Statistik:** Laver analyser og har statistik fra jord til bord. Virksomhedsrettet analyser som både kan bruges i den politiske proces og i markeds mæssig sammenhæng. Afdeling: Analyse og Statistik.

Kontakt

Hvis ikke man på forhånd ved, hvilke fagpersoner Landbrug & Fødevarer råder over ift. given problemstilling, kontaktes sektordirektør Jørgen Hald Christensen, 3339 4475. Alternativt medlemschef Tilda Huttunen, Medlemsforhold, 3339 4319.

De mejerispecifikke kompetencer

20 medarbejdere i L & F beskæftiger sig specifikt med mejeriopgaver iht. Mejeriudvalgets branchebestilling. Se tre eksempler - og se oversigt med alle medarbejdere på Medlemsforum (www.lfmedlem.dk).

Christian Bruun Kastrup

Fødevarer sikkerhed & Veterinære forhold / Virksomhedsrådgivning, Skejby.



Hvordan bidrager du til at styrke danske mejerier?

Overordnet arbejder jeg med mejeriernes vilkår i den generelle fødevarerlovgivning både nationalt og i EU.

Mit område er tilsætningsstoffer, kontaminanter, eksportcertifikater, GMO, novel food m.m., og når ny lovgivning vedrører disse områder, indgår jeg i tæt sparring med

myndigheder i Danmark, EU og resten af verdenen for at sikre fakta og en fair forståelse af industriens behov og vilkår.

Hvordan er din relation til mejerierne?

Mejerierne bruger mig dagligt som konsulent ift. at overholde de givne regler. Sammen med Claus Heggum rådgiver jeg også omkring mejeriteknologiske spørgsmål, branchekoder og egenkontrol. Jeg deltager også i kontrolbesøg fra EU-myndigheder, 3. lande o.lign.

Hvordan indgår L&F i dit arbejde?

Jeg får sparring af andre kompetencepersoner som sidder med lignende emner indenfor andre brancheområder.

Susan Rønholt Hansen

Mad, Måltider & Ernæring, Skejby.



Hvordan bidrager du til at styrke danske mejerier?

Min opgave er at følge den offentlige debat og nyeste viden om mejerirelevante ernæringsforhold. Det gælder både forskning, anbefalinger fra myndigheder og udsagn fra kritiske forbrugere. Jeg vurderer indholdet, samler essensen og præsenterer facts og vore holdninger i relevante fora som fx mejeri- og hjemmesiden Diaetistforum, der henven-

Arla: L&F er den rigtige model

EVALUERING Landbrug og Fødevarer har formået at samle primærsiden og industrien i en fælles forståelse. Næste skridt bliver at sørge for at medlemmerne får større udbytte af organisationens viden og kompetencer, mener viceadm. direktør Andreas Lundby, Arla Foods.



Viceadm. direktør Andreas Lundby

“Vi har fundet den rigtige model”. Sådan lyder det korte svar fra viceadm. direktør *Andreas Lundby*, Arla Foods, da han bliver bedt om at opsummere koncernens og Mejeriforeningens erfaringer med knap to års medlemskab i L&F.

Men det betyder ikke, at modellen ikke kan forbedres. For det skal den, mener han.

“Vi skal have enklere og mere smidige beslutningsprocesser og arbejdsgange. L&F er en stor organisation og den vel tunge beslutningsproces stemmer ikke overens med den hastighed, tingene udvikler sig med i samfundet omkring os.”

“I selve organisationen har man naturligt nok brugt mange ressourcer på at få systemerne til at fungere. Og jeg vil gerne kvittere for at langt det meste i dag fungerer udmærket. Men nu bør man i endnu højere grad vende blikket ud af - og se på hvor hurtigt debat-

ten bevæger sig inden for miljø, klima etc. Både herhjemme og i EU,” siger han.

Ny sektorchef sikrer synlighed

For nylig blev der foretaget en mindre justering af L&F's organisation med særlig interesse for mejeribranchen: Der blev oprettet en stilling som sektorchef/mejeri, som skal tage hånd om branchens interesser i den store organisation. Et fornuftigt tiltag, mener *Andreas Lundby*.

“Det betyder, at det nu er blevet mere synligt for virksomhederne, hvilke services de kan trække på. Det er vigtigt at man fortsætter arbejdet med at få samlet organisationens kompetencer og derfra formidlet viden videre til virksomhedssiden.”

Andreas Lundby understreger samtidig, at der ikke er nogen vej udenom en enhedsorganisation, og at man skal have for øje, at ting tager tid.

“Vores organisationsarbejde har kørt i over hundrede år, så man kan ikke forvente af få det hele på plads med et kvik-fix,” siger han.

“Overordnet set har vi fået mere indflydelse på nøgleområderne. Fx i forbindelse med regeringens plan for Grøn Vækst. Målsætningen bag etableringen af L&F var, at samle primærsiden og industrien i en fælles forståelse for at sikre vores gennemslagskraft. Den målsætning er opfyldt,” slutter *Andreas Lundby*.

Peter Biisgård, pbi@lf.dk

der sig til ernæringsformidlere, og som jeg er redaktør for. Jeg er i jævnlig dialog med mange stakeholders og indgår i netværk med eksempelvis myndigheder, faggrupper og patientgrupper, hvor jeg kan sikre mælkenes faglighed og synlighed. På den måde bidrager jeg til at sikre mælkenes position både på kort- og lang sigt.

Hvordan er din relation til mejerierne?

Jeg har kontakt med mejerierne gennem de ekspertgrupper, hvor vi arbejder med budgetlægning og forskellige aktiviteter og kampagner. Endvidere har jeg tæt sparring med flere ernæringsmedarbejderne

Hvordan indgår L&F i dit arbejde?

Ernæring handler jo om hele kosten, og vi vil gerne arbejde ud fra hele tallerkenen, så det giver god mening med sparring og koordinering med de øvrige områder.

Lars Johannes Nielsen

Forskning & Fødevarer / Fødevarerpolitik, Skejby.

Hvordan bidrager du til at styrke danske mejerier?

Min primærfunktion er administration af lurmærkereglene og de løbende kvalitetskontroller, hvor vi er i gang med at opdatere regelsættet. Arbejdet er en vigtig forudsætning for at sikre dokumentationen af kvaliteten i et af verdens førende mejeribrands - og dermed for eksporten.

Mit andet arbejdsområde er Landsmejeriudstilling, kredsudstillinger og Mejeri-brugets dag, hvor jeg deltager i udvikling og planlægning. Jeg er produktansvarlig og står for logistikken omkring bedømmelserne.



Arrangementerne bidrager jo både til den faglige stolthed i branchen, produktudvikling og er en god platform for netværk.

Hvordan er din relation til mejerierne?

I udstillingsarbejdet har jeg kontakt til stort set samtlige mejerier, mens jeg har tæt kontakt til smørmejerierne omkring Lurmærke-administrationen.

Hvordan indgår L&F i dit arbejde?

Jeg har sparring omkring forskellige typer lovgivning. Endvidere arbejder vi på at udvikle Landsmejeriudstillingen til Danish Food Contest med flere fødevarergrupper. Her har vi et oplagt samarbejde med de øvrige organisationer i L&F.

Lars Winther, lwi@lf.dk

Mejerispecifikke arbejdsområder i L&F.

Forskning og uddannelse. Branchekoder. International repræsentation. Fødevarerlovgivning. Mad, Måltider & Ernæring. Eksportforhold. Økologi. Kommunikation. Konsulentbistand. Fødevarer sikkerhed. Fondsadministration. Erhvervspolitik. Varemærker. Faglige arrangementer.

Axelborg er langt væk

MEDLEMSBESØG Vi tror på fællesskabet i L&F, men der er langt til København og ydelserne er svære at få øje på, lød det fra medlemsmejerierne, da formand og direktør i Mejeriforeningen besøgte Thise, Nørager og Mammen.



Sektordirektør Jørgen Hald Christensen ved rattet og klar til at drage på medlemsbesøg sammen med Jan Toft Nørgaard, formand Mejeriforeningen.

Solen skinnede på en klar blå himmel, da mejeribranchens nye kaptajn i form af sektordirektør *Jørgen Hald Christensen* mandag d. 9. maj satte sig bag rattet for at tage hul på en turne rundt blandt Mejeriforeningens 28 medlemsvirksomheder sammen med organisationsformand, *Jan Toft Nørgaard*. Og så en skriverkarl på bagsædet i dagens anledning. På vej mod første stop i Thise kunne de to mejerifolk forklare ide og strategi bag deres medlemsbesøg, som vil strække sig over de kommende måneder. "Landbrug & Fødevarer har eksisteret i knap to år, og derfor vil vi gerne høre medlemmernes oplevelse af organisationen, og hvordan de bruger os. Og samtidig også gøre opmærksom på nogle af de nye ydelser i organisationen, som medlemmerne måske ikke er opmærksomme på," forklarer Jan Toft Nørgaard.

"Jeg oplever bestemt, at vi i fællesskabet har fået en større motor med flere kræfter og med bedre forudsætninger for at gå ind i sager som eksempelvis fedtafgift og

vandafledningsafgifter. Men det er vigtigt at få foldet disse kompetencer ud, så medlemmerne også oplever, at de får noget for kontingentet," siger formanden.

"Det er klart, at vi har nogle meget synlige serviceydelser, som medlemmerne kender i form af bistand i eksportsager, certificeringssager, blade og medier. Og at vi er tovholdere på forskellige arbejdsgrupper omkring energi, arbejdsmiljø osv. Men også lobbyarbejdet forud for ny lovgivning og brandslukningsfunktionen er vigtig," supplerer Jørgen Hald Christensen.

Efter at have diskuteret vigtige emner som fodbold og biler, nåede de rejsende frem til Thise Mejeri, hvor bestyrer *Poul J. Pedersen* tog imod.

Thise: København uklart

"Vi bruger stort set kun vore kontakter tilbage fra den gamle Mejeriforening. Det er lidt mere uklart, hvad vi egentlig kan hente i København, hvor jeg kun kender nogle få stykker," indledte Poul J. Pedersen. Blandt

brugbare serviceydelser pegede han bl.a. på hjælp fra gammelkendte medarbejdere fra Mejeriforeningen - fx *Kristian Svendsen* markedsinformationer, *Laila Lundby* i kvalitetssager og *Claus Heggum* omkring branchekoder og arbejdet med råmælksost. Undervejs vendte han også forløbet omkring E-Coli-bakterier for syv år siden, hvor mælk fra Thise var under mistanke for at indeholde E-coli bakterier, hvilket senere viste sig at være grundløst.

"I den situation var det godt at have en brancheorganisation, som kunne deltage i sporingsarbejdet både på bedriftsniveau og på mejeriet. Vi fik rigtig god hjælp af den daværende veterinær afdeling, som i de seneste år også har været meget konstruktive i vores arbejde med at sanere for paratuberkulose i leverandørkredsen. Og jeg mener, at det er vigtigt, at Landbrug & Fødevarer arbejder ude på bedrifterne og i hele værdikæden fra jord til bord," sagde Poul Pedersen, som også bemærkede, at Thise henter forskellige serviceydelser i Økologisk



Poul Pedersen, Thise - (i midten) - efterlyste synlighed, men havde godt indtryk af L&F's arbejde med fedtafgiften.

Landsforening. Han roste samtidigt L&F's arbejde med fedtafgiften, selvom operationen ikke lykkedes.

"Her sidder man med en fornemmelse af, at man virkelig har forsøgt alle muligheder på vore vegne," lød det. Bestyreren var mere usikker på, om "Den nye fortælling" virkelig også var de mange millioner værd.

"Jeg havde nok hellere brugt pengene på at få ryddet op i de kedelige sager og få et bedre image den vej rundt," sagde han.

Efter en rundtur på det moderne mejeri, fortsatte delegationen mod næste medlem på Nørager Mejeri.

Nordex: Husk image

Her havde direktør Keld Pedersen og mejeridirektør Niels Malling Lauersen også gjort sig tanker om Landbrug & Fødevarer.

"Vi forventer, at I arbejder for at skabe optimale rammebetingelser for medlemskredsen med en slagkraftig repræsentation, der hvor beslutningerne tages. Det gælder ikke mindst i Bruxelles," lød det indledningsvist fra Keld Pedersen. Så selvom København og Bruxelles kan føles langt væk, så giver det iflg. Keld Pedersen god mening med lokalisering ved beslutningscentre.

"En del af opgaven er også at sikre et ordentligt image, så vi kan bevare den faglige stolthed i mejeribranchen. Og I skal være opmærksomme på, at mejeribranchen ikke drukner i dårlige sager om svin og mink," sagde direktøren. Han efterspurgte også markedsstof og overvågning af internationale markeder, som en naturlig opgave i en brancheorganisation.

"Vi er også afhængige af et fagligt kriseberejdskab, som kan



Keld Pedersen (yderst tv.) og Niels Malling Lauersen (yderst th.): L&F skal bidrage til ordentligt image. Og passe på at vi ikke drukner i dårlige sager om svin og mink.

hjælpe medlemmerne ved problemer i fødevarer sager, fordi alle fødevarerproducenter bliver ramt, når nogen har problemer," sagde Keld Pedersen og henviste bl.a. til skandalen med dioxinforurenede foder i Tyskland. Han fandt det også helt naturligt, at man fortsat administrerer produktansvarforsikring, Landsmejeriudstillingen og lignende brancheopgaver.

Jan Toft Nørgaard gjorde opmærksom på energi og miljøområderne som eksempler på, at man i L & F havde større ekspertise end tidligere med muligheder for forskellige konsulenttydelser.

"Her kan man også trække på konsulenter omkring forskellige tilskudsordninger," sagde formanden. Efter et solidt håndtryk fortsatte turen til Mammen Mejeri.

Mammen: Flere kompetencer gemt

På familievirksomheden havde de to brødre og indehavere, Lars og Niels Henning Staunsbæk spekuleret i for holdet til Mejeriforeningen eller L & F.

"Vi bruger jævnligt forskellige serviceydelser, men har på fornemmelsen, at der er endnu mere gemt i den store organisation," lød det. Med et kontingent på knap en halv million, var Mammen ikke fremmed overfor at overveje alternative finansieringsmodeller.

"Man kunne overveje, at ydelserne blev mere konsulentbaserede, hvor man kun betaler for det, man bruger," sagde Lars Staunsbæk.

Samtidigt understregede de, at virksomheden absolut var indstillet på også at bidrage til de fælles branchetiltag.

"Jeg er eksempelvis begejstret for TV-reklamerne med "Den nye



Niels Henning og Lars Staunsbæk (th.) tror de kan finde flere ydelser L&F og efterlyste konkret hjælp omkring vandafledningsafgiften.

fortælling" og fortæller stolt venner og bekendte, at vi er den del af det koncept," sagde Lars Staunsbæk.

De havde også et par smertensbørn, hvor de opfordrede L&F til en offensiv.

"Vi har udsigt til, at Viborg Kommune de kommende år vil hæve vandafledningsafgiften til det 3-dobbelte for at finansiere nedslidte kloaker i byen. Det er ikke rimeligt, at kommunerne kan beskutte virksomhederne på den måde, og der burde være en central lovgivning på området," sagde Niels Henning Staunsbæk.

Med visheden om, at medlemskredsen absolut har fokus på ydelserne fra L&F, kunne de udsendte atter vende næsen mod Århus. Formand og direktør har efterfølgende besøgt godt halvdelen af medlemsmejerierne og vil været hele vejen rundt til august.

Lars Winther, lwi@lf.dk

NB: Formand Jan Toft Nørgaard er efterfølgende fratrukket formandsposten, da han skal varetage næstformandsposten i Arla Foods

KLASSIKER-NYT

BUKO-smelteosten har i generationer været en populær klassiker på de danske borde.

En del af succesen skyldes utvivlsomt, at serien har fastholdt et velkendt sortiment i genkendelige emballager.

Nu får reje- og skinkeosten selskab af to nye varianter: Røget laks og smelteost med krydderurter. I bægre á 250 g.

Fedtindhold: 17 pct.



GENNEM NØGLEHULLET

Arla præsenterer to nyheder med det tilfælles, at produkterne lanceres under Nøglehulsmærket.



Den første gennem nøglehullet er BUKO 'Light' friskost uden stabilisatorer og konserveringsmidler og med et fedtindhold på 4 pct.

Velegnet til sandwich, knækbrød, kiks m.m. Næste nyhed er en A38 med hindbær. Indeholder 5 pct. tilsat sukker og holder en fedtprocent på 0,5. Produktet er baseret på de samme mælkesyrebakterier som tykmælk, og er ifølge pressematerialet så mild i smagen, at den kræver mindre tilsat sukker end en yoghurtbase. Ud over de almindelige mælkesyrebakterier den syrnede med bakterien lactobacillus acidophilus. Det totale indhold af sukkerarter i produktet er 8,5 pct., hvilket holder den inden for rammerne



for syrnede produkter i Nøglehulsordningen.

Energiindhold: 250 kJ pr. 100 g.

SÆSONVARE

I begyndelsen af maj lancerede Arla Yoggi det første produkt i en ny serie af syrnede sæsonvarianter: En yoghurt med hvid fersken & hvid te. Den hvide fersken er i sæson fra maj til august, og er efter sigende mere saftig og med en sødere smag end den traditionelle fersken.

Fedtindhold 1,4 pct., frugtindhold 8 pct., energiindhold: 310 kJ pr. 100 g.

Næste sæsonvariant lanceres i slutningen af september.



SOM I GAMLE DAGE

Naturmælk præsenterer mejeriets to biodynamiske gårdmælk i et nyt emballagedesign, der er inspireret af de gode, gamle dage, hvor mælk blev hældt på flasker og "produktionen foregik med respekt for naturen", som mejeriet skriver i pressematerialet.

De biodynamiske drikkemælk produceres i to varianter: En ustandardiseret sødmælk med naturligt fedtindhold og en med 0,5 pct. fedt. Mælken kommer fra to udvalgte gårde: Langmosegård i Jejsing ved Tønder og Rosenholm i Vester Højst ved Løgumkloster.



FIRE SVENSKE

Rabarber og røget chili er et par af ingredienserne i dette lille udpluk af Arla Sveriges seneste lanceringer. Først en sommeragtig ting: Apetina Grill Cheese. Som navnet mere end antyder, er det en ost, der egner sig til at blive smidt på grillen - eller på stegepanden, når grillsæsonen er ovre.



Apetina Smoked Chili er en ny variant i serien af salatost i tern tilsat diverse ingredienser i en olielage, der samtidig kan anvendes som salatdressing. Denne gang med røget chili.

Arla Köket Kesella er selskabets varemærke for en kvarg af den lidt fyldigere slags. Fedtindholdet er hævet til 10 pct., hvilket gør den ideel til saucer, patéer, desserter etc. Nyhederne har dog fået tilføjet lidt ekstra til den rene kvarg. Arla Köket

Kesella kvarg hallon er således tilsat stykker

af hindbær, mens Arla Köket Kesella kvarg rabarber indeholder rabarberstykker. Begge varianter kan spises som de er, eller anvendes som ingrediens i fx cheesecake og smoothie.



HENRIK HØEGH

59 år

Minister for fødevarer, landbrug & fiskeri

Ministeren spiser ost døgnet rundt

Hvad er dit favoritmejeriprodukt?

Jeg kan godt lide alle oste, der smager af noget - og jeg har en bred smag. Min favorit går over hele spektret fra frisk havarti, camembert, råmælksost (når man kan få det) og helt over til blå, der virkelig river i næsen. I øjeblikket driver jeg mine medarbejdere til vanvid med en rigtig kras lugte-ost, jeg har fået i gave, som ligger i kontor-køleskabet og lugter.


Hvornår spiser du det?

Jeg spiser ost hele døgnet, er jeg nødt til at ind-

rømme. Jeg spiser ost til morgenmad og tager mig gerne en klemme med ost til frokost. Er der ost i aftensmaden, spiser jeg det med glæde. Og inden jeg smutter i seng, går jeg gerne i køleskabet og får mig en ostebjælke at falde i søvn på.

Hvad er særligt for dig ved det produkt?

Ost er bare en fantastisk ting - det er ikke noget dårligt at sige om det. Det eneste ost, som jeg ikke bryder mig om, er børneost med rød skorpe. Den smager jo af direkte ingenting, og det siger mig ikke noget.



Vidste du, at hver fjerde liter mælk forarbejdes med vores procesudstyr?

Med mere end 250 selskaber verden over kan GEA Group altid levere den sidst nye procesteknologi til produktion af alle typer af mejeriprodukter.

Baseret på en grundlæggende forståelse af processerne i mejeriindustrien kombineret med vores avancerede procesudstyr kan GEA - i tæt dialog med kunden - tilbyde komplette løsninger, som opfylder alle krav til fleksibilitet, produktsikkerhed og hygiejnisk design.

GEA Liquid Processing | GEA Filtration | GEA Niro





Gård- og mejeriejer Preben Ørum fremviser med en Maribo fra modningslageret på Sønderhaven gårdmejeri. "Vi synes selv, at vi har fat i noget denne gang. Noget anderledes. En klart bedre kvalitet."

"Nu skal det lykkes"

OMLÆGNING Siden åbningen i 2007 har Sønderhaven gårdmejeri kæmpet med røde tal på bundlinjen. Men det skal være slut nu. Et helt nyt sortiment af kvalitetsoste skal løfte salget af produkterne fra det lille nordjyske mejeri.

Preben Ørum er en mand, der har lært betydningen af ordet tålmodighed på den hårde måde. I 2007 åbnede han og hustruen *Marianne Simonsen* et gårdmejeri på deres malkekvægsbedrift Sønderhaven nord for Brønderslev. En nybygning i to etager på i alt 400 kvm. med osteri, smørkærne, modningslager, kontor, butik og plads til café. Pris: 7 mio. kr.

Trods adskillige omlægninger af sortimentet, salgsfremstød og udskiftninger af mejeriets personale er det endnu ikke lykkedes at få en fornuftig forretning ud af virksomhedens osteproduktion.

Da bladet mejeri besøger Sønderhaven Gårdmejeri midt i maj, må Preben Ørum endnu engang trække en smule på sin veltrænede tålmodighed. Han venter på, at de første genbestillinger på mejeriets helt nye ostesortiment løber ind. Det er nu, at han får en indikation på, om det seneste lille års arbejde med at omlægge produktionen fra traditionel danbo til en serie nyudviklede, gule specialoste har været besværet værd. Om der er et marked derude.

Men Preben Ørum er optimist.

"Vi synes selv, at vi har fat i noget denne

gang. Noget anderledes. En klart bedre kvalitet," konstaterer han henover en kop kaffe i gårdens stuehus. "Forleden modtog jeg en mail fra en dame, som havde uddelt smagsprøver på vores oste ved en demonstration i Århus. Hun skrev, at hun var stolt over at arbejde med vores produkter. Folk har i det hele taget været begejstrede denne gang."

Salget svigtede

Det skortede såmænd heller ikke på positiv interesse, da Preben Ørum for fire-fem år siden lancerede ideen om at bruge mælken fra gårdens besætning til en mindre produktion af håndværksoste fra eget gårdmejeri. Da de første oste var færdigmodnede, stod Irma-kæden klar til at tage dem ind på hyldeerne, og flere restauranter i det nordjyske tog ostene på menukortet.

"Det var i den periode, at alt gik godt rent økonomisk. Jeg troede, at folk ville stå i kø for at få en ost, der lavet direkte på gården," siger han.

Men folk stod ikke i kø. Hverken i gårdens egen butik eller i Irmabutikkerne på Sjælland.

"Irma gjorde et stort arbejde for at sælge

os. Men efter halvandet år på hyldeerne, måtte de melde os ud igen," fortæller han.

Problemet var, at Sønderhavens danbo-oste – på trods af en væsentlig højere pris – ikke skilte sig ud fra de øvrige danbo-oste.

Siden har det været op ad bakke for Sønderhaven. Mejeriet har kapacitet til at producere godt 100 ton ost om året, men har sjældent afsat mere end det halve.

Farvel til danbo - goddag til Palle

I sommeren 2010 traf Preben Ørum en beslutning. Danboosten skulle ikke længere være fundamentet i Sønderhavens sortiment. Han tog kontakt til *Gunnar Larsen*, den tidligere indehaver af Landmejeriet Sinai og bad ham om at udvikle en helt ny serie oste.

I løbet af efteråret var Gunnar Larsen klar med opskrifterne til adskillige fuldfede oste med inspiration i hollandske og sydeuropæiske klassikere. Han havde også navnet på en mejerist, som han mente ville være den rette til stå for produktionen og videreudviklingen af ostene.

Det var *Palle Selch*, tidligere produktionschef på DanÆrt og før det, indehaver af Grindsted Mejeri, driftsleder på Farsø Mejeri, produktionschef på Tholstrup Cheese Lillebælt Mejeri og Tholstrup Cheese Michigan, USA.

Et job på et lille gårdmejeri med ondt i afsætningen stod ikke umiddelbart øverst på hans ønskeliste.

"Jeg skulle lige 'synke' et par gange henover efteråret, da Gunnar Larsen havde ringet," fortæller Palle Selch.

Men efter et besøg på Sønderhaven var han dog ikke i tvivl, og i starten af 2011 blev Palle Selch ansat som mejerichef på gårdmejeriet.

"Jeg kunne straks se, at det var et dejligt, lille mejeri med masser af muligheder. Samtidig fik jeg lyst til at bruge en periode at mit liv på at arbejde med mejeristhåndværket frem for at lede andre," fortæller han.

"Det har været sjovt, at være med til at vise, hvad mejeriet kan. Jeg har allerede udviklet et par oste, fx Rød Sol med mjød og en hvidskimmelost. På Sønderhaven kan vi lynhurtigt stille om, når vi får en ny idé. Og så er det interessant at arbejde med mælk fra én besætning. Man lærer råvaren at kende og finder ud af, hvordan man får det bedste ud af den. Vi arbejder kun med frisk mælk, da vi tømmer tanken med det samme. Det er en af årsagerne til, at vi kan lave gode produkter," siger han.

Nægter at give op

Det er ikke kun mejerichefen og de andre på Sønderhaven Gårdmejeri, der er tilfredse

Øget eksport af ost til EU

STATUS Danmarks eksport af ost vokser støt og roligt. Ikke mindst til markederne i EU, viser den nye Mejeristatistik.



Palle Selch tiltrådte som mejerichef ved årsskiftet. "Jeg kunne straks se, at det var et dejligt, lille mejeri med masser af muligheder. Og så er det interessant at arbejde med mælk fra én besætning. Man lærer råvaren og at kende og finder ud af, hvordan man får det bedste ud af den," siger han.

med produktkvaliteten. Preben Ørum har i flere omgang forsøgt at sælge sin oste ind til en af Danmarks største ostegrossister, Delimo A/S. Hidtil forgæves. Men efter at den første serie af de nye oste var klar i starten af året, tog Delimo produkterne med i sortimentet.

Ud over Palle Selch består medarbejderstaben i dag af *Grethe Nørgaard Nielsen*, som arbejder i butikken, pakkeriet og på lageret. Preben Ørum står for salg og markedsføring og giver ofte en hånd med på modningslageret, mens Marianne Simonsen styrer bogholderiet. Dertil klarer ægteparret driften af selve gården med assistance fra halvanden medhjælper.

"Jeg havde ikke troet, at mejeriet ville tage så meget af min tid," konstaterer Preben Ørum over kaffen i stuestuehuset. Ved siden af ham sidder hans hustru.

"Set i bakspejlet har det været dumt, at ikke bare én af os vidste noget om mejeridrift, inden vi gik i gang," indskyder hun. "Det kunne have sparet os for en masse besvær og fejltagelser."

Hvilket bringer os tilbage til ejernes nærmest stædige tålmodighed, og et spørgsmål, der har trængt sig på under interviewet: Har I aldrig overvejet at give op?

"Flere gange," svarer Preben Ørum. "Men viljen til at det skal lykkes har været stærkere. Samtidig har vi ikke råd til at give op. Vi kan ikke frasælge mejeriet, da det hænger sammen med gården. Vi kan selvfølgelig lukke det og sidde tilbage med gælden og en tom bygning. Men det har jeg ikke lyst til. Jeg har et stærkt iværksætter-gen og vil gerne være med til at udvikle mejeriet og i forlængelse heraf udvikle landbruget til noget mere tidssvarende," siger han og tilføjer:

"Men det må gerne lykkes denne gang. Det er tredje gang, vi forsøger med en større omlægning af mejeriet."

Peter Biisgård, pbi@lf.dk

Den årlige mejeristatistik er på trappe. mejeri har fået lov til at smugkigge lidt i tabellerne og bringer her et talmæssigt overblik over en af grundpillerne i mejeribranchens økonomi: Osteeksporten. Som det fremgår, er eksportmængderne godt på vej op igen efter dykket i 2008. Dansk ost bliver først og fremmest afsat inden for EU,

med Tyskland, UK, Sverige og Spanien som de vigtigste markeder.

Det skal understreges, at statistikken kun omfatter ren ost - og ikke kombi-produkter.

Årets mejeristatistik kan fra starten juli downloades på www.lf.dk under Tal & Analyser/Årsstatistikker.

Danmark. Eksport af ost 2007-2010

Ton	2007	2008	2009	2010
Frankrig	12.565	7.917	7.996	8.379
Holland	10.167	8.916	8.797	9.039
Tyskland	82.901	75.987	76.536	77.995
Italien	4.346	1.841	2.684	2.818
UK	18.043	20.888	30.574	31.534
Irland	1.393	1.317	1.000	994
Grækenland	10.058	9.568	9.488	7.499
Portugal	846	394	689	895
Spanien	22.496	19.419	23.399	24.790
Belgien	2.426	2.619	3.445	4.940
Sverige	26.802	29.054	30.305	31.426
Finland	11.557	11.017	14.254	13.286
Østrig	2.102	2.441	2.186	1.870
Malta	595	590	467	486
Polen	2.261	1.915	3.207	2.060
Cypern	980	819	1.046	866
Øvrige EU-27	1.863	1.610	2.570	1.550
EU-27	211.400	196.313	218.644	220.427
Rusland	2.779	3.432	7.270	6.812
Norge	3.963	4.392	4.738	4.845
Schweiz	1.250	1.436	1.454	1.379
Egypten	648	605	700	754
Sydafrika	613	384	351	458
USA	12.720	9.520	8.428	8.383
Canada	1.651	1.507	1.191	1.307
Grønland	523	578	568	601
El Salvador	796	670	490	557
Saudi-Arabien	8.378	1.951	198	189
For.Arab.Emirater	1.759	578	525	585
Kuwait	259	289	229	105
Yemen	69	30	41	13
Libanon	935	385	414	500
Bahrain	568	361	145	113
Jordan	391	261	178	183
Qatar	125	68	52	77
Oman	312	36	11	15
Japan	8.962	7.495	8.695	7.634
Sydkorea	530	511	584	483
Australien	1.320	1.442	1.557	1.356
Øvrige lande	6.048	5.262	5.113	5.352
Tredje lande	54.601	41.195	42.932	41.700
Eksport i alt	266.001	237.508	261.576	262.128

Mindre fedt vil koste på smagen

SEMINAR Mindre fedt i mejeriprodukter er absolut muligt, men det koster på smagen og gevinsten er begrænset sundhedsmæssigt, fremgik det på seminar i Mejeriteknisk Selskab.

Hvis man skifter halvdelen af det mættede mælkefedt i et kg Danbo 45 +ud med vegetabilsk fedt, kan man spare 1,66 kr. af afgiften på mættet fedt. Til gengæld smager den måske så ikke af alverden. Men det kan ikke udelukkes, at den prisbevidste forbruger - og den mættede fedtbevidste forbruger - kunne tænkes at være interesseret. Og planteolieindustrien er klar med en stribe vegetabiliske olier, som rent teknisk kan løse opgaven i osteproduktionen. Det fremgik på seminaret "Fedt i Mejeriprodukter", som Danmarks Mejeritekniske Selskab afholdt i Billund d. 26. maj med 60 deltagere, som blev præsenteret for 9 forskellige oplæg.

Vegetabilsk fedt til alt

Blandt de første oplægsholdere var *Karsten Nielsen* og *Lene Ingvarsson* fra AarhusKarlshamn AB, hhv. Vice President og Marketing Director, dairy solutions. Med vegetabilsk fedt til en markedspris på ca. en tredjedel af mælkefedt har mejerierne i forvejen taget planteolien ind i både smørprodukter og forskellige billige osteprodukter, eksempelvis pizzatopping og hvide fetatyper.

"I basissmørfedt ved vi, at 12 pct. af de forskellige fedtsyrer ikke har nogen funktionalitet. De kan uden de store problemer udskiftes med en neutral planteolie," sagde Karsten Nielsen.

De to planteolierrepræsentanter gennemgik alle produkttyper med tilsat vegetabilsk fedt, hvor både pris, næringsindhold og smag efter deres vurdering var fuldt konkurrencedygtige med traditionelle mejeriprodukter.

For ost henviste Lene Ingvarsson til en række eksempler med forskellige olieblandinger, hvor smag, oxideringsevne, smelteegenskaber, konsistens og krystallisering for både friske oste og modnede typer var i top.

"Hvis vi kan udvikle samarbejdet er der gode muligheder for begge parter," sagde hun.



Niels Osterland (t.h.), præsident for Danmarks Mejeritekniske Selskab med Karsten Nielsen, AarhusKarlshamn



Professor Ylva Ardö sammen med Anders Mølbak Jensen, Palsgaard A/S.

Kald det ikke ost

Mejerifolkene var dog forbeholdne på flere punkter. Det fremgik bl.a. af oplægget fra *Ylva Ardö*, professor ved KU-Life.

"Når man begynder at fjerne fedtsyrer, så piller man altså ved smagsstofferne, og man kan ikke lave identiske produkter, hvor mælkefedt er erstattet af vegetabilsk fedt," sagde professoren, som havde en lang liste over undersøgelser, hvor man henfører smagsoplevelser som eksempelvis frugt, græs, agurk m.m. til forskellige fedtsyrer.

"Alle ved, at det er svært at lave smagfulde oste med lavt fedtindhold, og det skal vi fortsat arbejde med. Men smagsproblemet løser man ikke ved at erstatte mælkefedtet med vegetabilsk fedt," sagde Ylva Ardö.

"Men man kan sagtens lave nye spændende - og sikkert også vel-smagende produkter, som bare får en anden smag end de klassiske oste. Man skal bare ikke bilde forbrugerne ind, at de får en almindelig ost," lød det.

Mættet fedt mindre farlig

Også på ernæringsfronten var der en vis skepsis overfor at udskifte det mættede mælkefedt.

"Vi oplever altså en klar tendens til, at de nyeste videnskabelige undersøgelser i stigende omfang nedtoner mælkefedtets negative betydning i forhold til de store folkesygdomme som forhøjet blodtryk og hjerte-kar-sygdomme", sagde *Tine Tholstrup*, lektor ved KU-Life med henvisning til både amerikanske, australske, norske og danske undersøgelser.

"Vi ser oven i købet, at indtag af ost faktisk begrænser de negative effekter af et højt indtag af mælkefedt," forklarede hun. Her har man dog fortsat brug for yderligere undersøgelser for at kunne forklare hvorfor.

Lars Winther, lwi@lf.dk

JUBILÆER:

1. juli I 25 år

Johnny Ingvarsdén, ostemester, Ingstrup Mejeri

21. juli I 25 år

Karsten Færk Larsen, kørselschef, Arla Foods, Akafa.

1. august I 25 år

Per Mogren Christiansen, senior director, Arla Foods, Taulov Mejeri.

1. august I 25 år

Ib Frederiksen, driftsleder, Arla Foods, Christiansfeld Mejericenter.

1. august I 25 år

Rene Hillstrøm, senior project manager, Arla Foods, Viby J.

4. august I 25 år

Michael Christensen, arbejdsleder, Arla Foods, Taulov Mejeri.

1. september I 25 år

Torben Loft Mikkelsen, project manager lean, Arla Foods, Viby J

RUNDE FØDELSSDAGE

13. juni I 50 år

Niels Kristian Sørensen, research manager, Arla Foods, Viby J.

1. juli I 50 år

Jørgen Waage Pedersen, senior director, Arla Foods Oversøisk.

4. august I 50 år

Peder Valdemar Jensen, forvalter, Arla Foods, Arinco.

8. august I 50 år

Frede Juulsen, senior vice president, Arla Foods, Viby J.

11. august I 50 år

Søren Stæhr Gregersen, mejeriingenør, Arla Foods, Esbjerg Mejeri.

24. august I 50 år

Dorthe Frederiksen, teamleder, Arla Foods, Hjørring Mejeri.

24. august I 60 år

Niels Ingvar Kyed, teknologichef, Arla Foods, Høgelund Mejeri.

29. august I 50 år

Ole E. Hansen, mejeridirektør, Arla Foods, Slagelse Mejericenter.

Staunsbæk i Privatmejeriernes bestyrelse

Formand for Foreningen Danmarks Privatmejerier, Jens Beierholm Poulsen, kunne d. 26.

maj byde 22 deltagere velkommen til årets generalforsamling. I sin beretning indledte han med en status over medlemskredsen, hvor han kunne konstatere, at man havde mistet to medlemmer i form af Faurholt & Thrane, hvis aktiver er overtaget af Arla Foods, samt Danish Dairy, der er ophørt. Foreningen består herefter af 20 mejerier samt syv firmamedlemmer, som er forskellige leverandørvirksomheder samt 15 passive medlemmer. Bestyrelsen måtte samtidigt sige farvel til Preben Faurholt, som afløses af Niels Henning Staunsbæk fra Mammen Mejeri. Sven Ålborg, Landbrug & Fødevarer, er fortsat sekretær.

I beretningen konstaterede formanden endvidere, at privatmejerierne i mejerijåret 2009-2010 havde indvejet 173 mio.kg. mælk svarende til 3,52 pct. af den samlede indvejning, hvilket er en lille tilbagegang ift. året før. Til gengæld har man øget osteproduktionen til 34 mio.kg., hvilket udgør 11,18 pct. af den samlede osteproduktion i Danmark.

I forhold til Landbrug & Fødevarer påpegede Jens Beierholm Poulsen, at man stort set betaler det samme i kontingent og derfor forventer de samme serviceydelser som tilslutningen til Landbrug & Fødevarer. Efterfølgende holdt sektordirektør Jørgen Hald Christensen et oplæg om L & F for forsamlingen, hvor han forsikrede, at man i Landbrug & Fødevarer fortsat vil tilbyde et højt serviceniveau.



Jens Beierholm Poulsen, Nørup Mejeri (tv.) bød Niels Henning Staunsbæk, Mammen Mejeri, velkommen i bestyrelsen.

Udskiftning i Mejeriforeningens bestyrelse

To af taburetterne i Mejeriforeningens bestyrelse skifter ejermand, idet hhv. Ove Møberg og Jan Toft Nørgaard udtræder. Afløseren for førstnævnte er fundet, idet Viggo Bloch, mælkeproducent og medlem af bestyrelsen i Arla Foods, indtræder. Den nuværende formand for Mejeri-

foreningen, Jan Toft Nørgaard, fratræder for at hellige sig posten som næstformand i Arla Foods. Et nyt medlem - samt ny formand - ventes udpeget snarest.



Ny leder af Arlas markedssekretariat

Efter 28 år i Arla Foods har Viggo Plougmann valgt at gå på pension pr. 1. oktober. Derfor vil den daglige ledelse af Markedssekretariatet (Trade Policy Department) efter 15. august blive varetaget af Kasper Thormod Nielsen, 39 år og cand.jur. Den nye leder kommer fra Landbrug & Fødevarers kontor i Bruxelles, hvor han i en årrække har beskæftiget sig med international fødevarerlovgivning som lobbyist.



Kasper Thormod Nielsen.

Fra Aarstiderne til Them

Them Andelsmejeri har ansat Alette Algreen-Ussing som ny direktør pr. 1. august, idet Sven Andersen efter 17 år som mejeribestyrer vælger pensionen i en alder af 66 år. Alette Algreen-Ussing, 44 år og cand.merc., har de seneste 8 år haft forskellige ledelsesfunktioner i Aarstiderne med særlig fokus på salgs-siden og kontakten til de forskellige detailkæder. Mejeriet er endvidere tæt på at ansætte en produktionschef, som får ansvaret for selve produktionen, oplyser formand Hans Skovgaard.



Kompetente

Tilgængelige
Engagerede

Membranfiltrering er vores kernekompetence. Vi sikrer udnyttelse af alle råvarens værdistoffer og dermed optimalt udbytte for kunden.



DSS

DSS Silkeborg AS
Bergsøesvej 17
DK-8600 Silkeborg
Tel. +45 8720 0840
Hotline+45 7070 1661
info@dss.eu
www.dss.eu

GRØN teknologi til en GRØN industri 