



Hovedbestyrelsens beretning ved det 128. Delegeretmøde

4. november 2017

Radisson Blu, Odense

Foreningen af
**mejeri ledere og
funktionærer**



Mejeribrugets udvikling

Endnu et år er gået, endnu et delegeretmøde er berammet, nr. 128 i rækken.

Når jeg på vegne af Hovedbestyrelsen skal berette om forningens virke og MejeriDanmarks udvikling, så er det jo et spørgsmål om at skue bagud samtidig med at vi forsøger at finde kursen og pejlemærkerne for tiden, udfordringerne, forpligtelser, krav og forventninger som alle os interessenter i MejeriDanmark har – det være sig andels havere, mælkeproducenter, aktionærer og os medarbejdere, eller kunder og leverandører.

Uanset om vi som mejerifolk leverer vores produkter til de nære og lokale markeder, eller til det store globale marked, må og skal vi forholde os til en verden som er i hastig forandring – på godt og ondt. Grænser, værdier, på alt og alle, næsten i konstant bevægelse, alt flytter sig hurtigere og hurtigere, dag for dag, time for time, minut for minut – vidensamfundet – informationssamfund slår sig virkelig løs, på godt og ondt.

Når vi i dag er samlet til vores delegeretmøde her i Odense og vi har vores fødder solidt plantet i den fynske muld, så må vi konstatere at Søren Kierkegaards ord "Livet må forstås baglæns, men må leves forlæns" står til troende.

Sidste år havde vi fra Hovedbestyrelsens side et par ord fra Vikingernes Guide til Forretningssucces med i beretningen, også i år vil vi citere lidt fra Kongespejlet – en af de vigtigste, nordiske lærdomsskrifter, skrevet omkring år 1240.

Skaf gode varer til dit bord:

Dit bord skal du dække med hvide duge og friske madvarer og gode drikkevarer. Skaf gode varer til dit bord, hvis du har mulighed for det.

Følg med i alt det nye:

Efter et måltid skal du gå ud en stund for at more dig, og se efter hvad andre gode handelsfolk bedriver, eller om der er kommet nye handelsvarer til byen, som det er nødvendigt for dig at købe.

Vær retscaffen og hæderlig:

Når du kommer til dit kvarter så gennemse dine varer, at de ikke er blevet fordærvede efter at du har fået dem i hænderne. Hvis dine varer er fordærvede, og du vil sælge dem, så skjul aldrig fejlen for den der køber. Vis ham de fejl, der er på varen og indgå siden handlen så godt som muligt, så kaldes du ikke bedrager.

Viden avler viden:

Hvis du får børn, så lad ikke dit barn vokse op uden kundskaber, da man især kan forvente at barnet selv vil stræbe efter forstand og kundskaber, når det bliver ældre, hvis det har lært noget i sin ungdom, mens det var uden tugt.

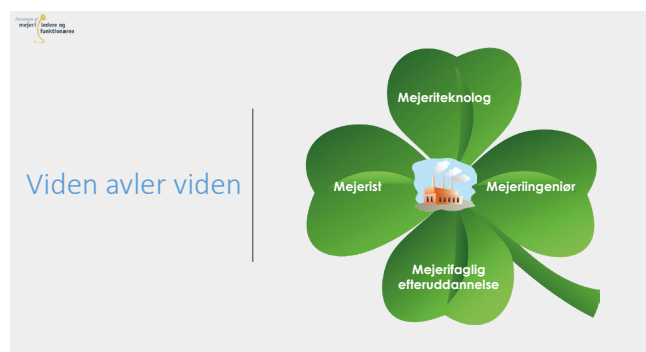
Når vi af verden af i dag her i Odense reflekterer og fordyber os i Kongespejlets ord: Skaf gode varer til dit bord, Følg med i alt det nye, Vær retscaffen og hæderlig, Viden avler viden, så er det ganske let for os i dagens MejeriDanmark at trække paralleller til de værdisæt, som alle os interessenter i dansk mejeribrug skal være stærke ambassadører

for – med stor passion.

Nemlig gode, sunde og bæredygtige råvarer som forarbejdes til verdensklasse mejeriprodukter, som efterspørges af vores kunder og forbrugere både nær og fjern.

Dansk mejeriindustri i hele kæden skal fra jord til bord skal til enhver tid være i front med nye teknikker og teknologier – vi skal sikre en videnbaseret mejeriindustri, som evner at forbinde og kombinere old-fashion håndværk og viden med hightech til gavn og glæde for alverdens forbrugere. Som mejerifolk skal vi kunne evne at fastholde et stærkt sammenhold, vi skal netværke, vi skal søge viden og inspiration nært og fjernt, vi skal altid strække hånden frem for at invitere indenfor til fælles bedste.

Som mejerifolk skal vi til enhver tid sikre produkter og ydelser til vores kunder og forbrugere som opfylder kvalitet og fødevarer sikkerhedskrav til punkt og prikke – altid – vi må aldrig springe over hvor gærdet er lavest. Her skal vi huske at det svageste led kan ødelægge mangt og meget for mange – fællesskabet forpligter for hele vores branche.



Viden avler viden – ingen tvivl om at vi som en stærk og fælles mejeriindustri skal sikre et stærkt mejerifagligt miljø hvor vi fastholder og udbygger vores mejerikompetence via vores firkløver i uddannelsesmatricen, nemlig et stærkt efteruddannelsesprogram, mejerist-, mejeriteknolog- og mejeriingeniøruddannelserne, et stærkt firkløver som vi har god grund til at være stolte af i MejeriDanmark.

Vi skal ikke langt ud over grænserne før vi oplever stor respekt og misundelse for den brede og robuste mejerikompetence som MejeriDanmark beviser.

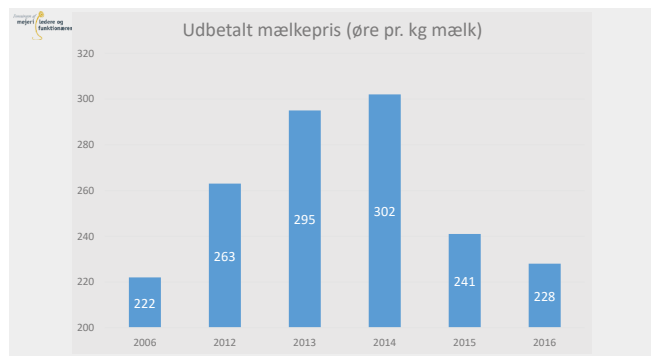
Inden vi fordyber os yderligere i vores gøren og laden i MejeriDanmark, vil jeg lige nævne at der på den 18. vikingekongres, som afholdtes i København og Ribe i august måned i år, blev præsenteret ny viden fra vikingetiden, som siger at vikingerne ikke kun erobrede verden med rå krig, vold og plyndring. Forskningen viser at vikingerne var et sofistikeret folk, der i stor stil var i stand til at lave international kulturudveksling, skabe fredelige alliancer og styre samfundet med regler.

Vikingerne havde stærke familieband og venskabsrelationer over hele Skandinavien og det var med til at opbygge magten. Den nye forskning har ligeledes påvist, at de danske vikinger var dygtige bønder, samtidig med at de rejste ud i hele verden for at opleve nye ting og levemåder, som blev bragt med hjem, hvorefter man ændrede på sin egen

tilværelse, fortæller Sanne Pedersen, seniorforsker ved nationalmuseet.

Nej – vi er ikke vikinger – vi er danske mejerifolk som ved stærke alliancer, stor nysgerrighed på ny og nyt, stor viden, samarbejde og flid, respekt for fagligheden vil være med til at holde den danske mejeriindustri og følgeindustri helt i front, et langt sejt træk, det ved vi alle, det mærker vi alle uanset hvor vi står i MejeriDanmark.

Som bekendt er Mejeribrugets hoved- KPI den udbetalte mælkepris! Mælkeprisen indgår sammen med andre faktorer, så som rente-%, kødpriser, høstudbytte og prisen på afgrøder i et samlet regnestykke som på bundlinjen giver den enkelte bedrift en driftsindtjening.



I 2016 blev landbruget som bekendt ramt af den perfekte "shitstorm" som gav negative tal på driftsindtjeningen, for andet år i træk, godt hjulpet af en 2016-mælkepris på kun 2,28 kr. – som det ses på graferne over mælkeprisernes udvikling i perioden 2006 til 2016 så er Mejeribrugets hoved-KPI – ganske livlig og vi kan vel med rette sige ganske uforudsigelig – de rå og brutale markeds kræfter har virkeligt frit spil, på godt og ondt. Ingen tvivl om at mælkeproducenterne skal have en robust økonomi og stærkt sind for at klare mosten.

I januar 2015 udtalte Arlas Peder Tuborgh i et interview i Jyllands-Posten, at 2015 bliver et år som vi bare skal igennem.

Når vi her på bagkanten kan se en 2015-mælkepris på 2,41 kr. og 2016-mælkepris på 2,28 kr., så må vi sige, at Peder Tuborgh havde ganske ret med hensyn til 2015. At 2016 skulle blive endnu værre med en mælkepris på 2,28 kr. var der ingen mennesker som kunne forudsige. Vi gik ganske enkelt fra slemt til endnu værre!

Vi husker at i sommeren 2016 var mælkeprisen nede på 1,80 – 1,90 kr.

Her er vi tilbage ved, at vores hoved-KPI er mælkeprisen. Som vi husker iværksatte Arla Foods ekstraordinære besparelsesprogrammer i 2016 på 400 mio. Euro frem mod 2020 og nedlæggelse af 500 funktionærstillinger for at dæmme op for den svage mælkepris til producenterne. Her kan vi med rette sige, at når det regner på præsten, så drypper det på degnen – nemlig på os ansatte.

Præst eller degn, vi må i fællesskab konstatere, at der er "ups & downs" på mælkeprisen. Heldigvis peger pilen i den rigtige retning her i efteråret 2017. Mejerierne og

mejeriselskaberne har af flere omgange hævet mælkeprisen igennem året, så vi nærmer os en mælkepris på små 3,00 kr. for nuværende. Som det ses, forventer Arla at mælkeprisen kan holde niveauet resten af året.

Landbrugets rådgivningscenter SEGES har her i september offentliggjort nye tal, som siger at mælkeproducenterne i 2017 venter at få det største overskud i mange år.

Med SEGES prognoser i den ene hånd, og mejeriernes positive udmelding i den anden hånd, kan vi konstatere, at det går ganske godt i dansk mejeribrug. Igennem året har der været mange positive udmeldinger fra mejerierne og mejeriselskaberne i dagspressen, som underbygger de positive vinde i mejeribruget.

Eksemplerne er:

Mammen Mejerierne A/S lavede rekordoverskud Uhrenholt i fremgang

Arlas prisraket forsætter i vejret

Opkomlingen fra Thise nærmer sig en mia. kr.

Nørager Mejeri øger overskuddet markant.

Men i Vendsyssel jubler man ikke. Men som Lindhardt siger, det går altså godt, vi vendelboer bliver aldrig jubelglade, med et smil på læben.

Masser af gode initiativer og aktiviteter i vores mejeribrug er selvfølgelig med til at bidrage til en positiv udvikling på mælkeprisen. Men når det så er sagt, må vi naturligvis erkende, at "bundtrækket" i mælkeprisudviklingen kommer fra GDT-auktionerne.

Her spiller markeds kræfterne for fuld musik, som det ses af kurven, har GDT-priserne haft en opadgående kurve de seneste mange måneder om end vi ser at kurven flader ud nu og måske ser en faldende tendens.

Mindre udbud end efterspørgsel på smør har givet eksplosion i smørpriserne. Her i september var smørprisen på 7000 Euro pr. ton. 3,5 gange prisen i januar 2009.

Det er smørret der gør'et, som man siger fra Hjerl Hedes gamle Andelsmejeri fra Mandø.

Med smørpriser på +/- 7000 Euro/ton er der ganske enkelt sket et skift mellem værdiansættelsen på fedt- og proteinhederne i mælken. For første gang siden i ca. 25 år har fedt en højere værdi end protein – jo tiderne skifter.

Som bekendt har vi i dansk mejeribrug en stor andel af vores produkter, som sælges gennem detaillerede, nært og fjernt. Ingen tvivl om at det er afgørende for mælkeprisen, at vi formår at få "tail vind" fra bulkmarkedets priser til at "sætte sig" i detailpriserne, her hvor GDT-priserne er relativt høje.

Vores langtidsvirkning/holdbarhed på mælkeprisen skal som bekendt hentes hjem på detailprodukterne, når GDT-priserne begynder at vige igen.

En "dark horse" for dansk landbrugseksport er udviklingen på valutakurserne. Især US-dollar og Engelske pund spiller ind på mælkepriserne. Som kurverne viser, så har det engelske pund i perioden november 2015 til oktober 2016 tabt 23%, og har stabiliseret sig med et drop på 15-16% her i efteråret 2017. Her er det værd at nævne, at

landbrugseksporten til Storbritannien løb op i 12,4 mia. kr. i 2016. Et kursdrop på 16-23% giver færre kroner i kassen. Hvis vi i samme øjekast kikker på US-dollarens kursudvikling i perioden december 2016 til august 2017, så ser vi et drop på 11%. US-dollarens drop på kursen har betydet omkring 400 mio. kr. mindre i kassen på de 7 første måneder af 2017, har Landbrugsavisen beregnet.

Med 2 x kursdrop i mange-millionklassen i rygsækken om jeg så må sige, må vi bestemt nikke anerkendende til en mælkepris i nærheden af 3 kroner for standard mælk.

Der er "ups and downs", muligheder, udfordringer og krav hele vejen rundt.

En ny frihandelsaftale mellem EU og Japan giver bestemt nye muligheder og perspektiver omkring øget eksport af kød og mejeriprodukter til købekraftige og særdeles kvalitetsbevidste kunder og forbrugere i Japan.

Som Karen Hækkerup fra Landbrug & Fødevarer siger, så har de danske produkter et fantastisk renommé hos japan-ske forbrugere, hvad angår kvalitet og fødevarer-sikkerhed.

Her er det utroligt vigtigt, at vi som fødevarerproducenter og eksportører værner om vore gode renommé på kvalitet og fødevarer-sikkerhed som altid!

På den anden side af kloden har Canada og EU ligeledes forhandlet sig til nye aftaler omkring import og eksport af fødevarer. Selvfølgelig er Canada ikke så stort et marked som Japan, men alligevel lettere adgang til ca. 36 mio. canadiske forbrugere, godt nok spredt over en lidt stor geografisk set med danske øjne.

Hvis vi retter blikket mod truslerne, så er der vist ingen som skal være i tvivl om, at dansk mejeri/svinebrug har en mega trussel på den anden side af Nordsøen. Nemlig Brexit. Som bekendt har Storbritannien efter 44 års medlemskab af EU besluttet sig for at forlade fællesskabet. I marts måned trykkede premierminister May på Brexit-knappen. Artikel 50 blev aktiveret, hvilket kort og godt betyder, at om 2 år er Storbritannien ude af EU. Ingen kender for nuværende konsekvensen af Brexit, masser af scenarier er sat i søen.

Scenarierne spænder vidt:

Det onde og det grusomme

Det optimistiske frihandelsscenario

Det pessimistiske WTO-scenario



Søjlerne i diagrammet viser forskellen mellem det optimistiske frihandelsscenario og det pessimistiske WTO-scenario.

Ifølge L&Fs beregninger vil den danske fødevarer-klynges eksport til Storbritannien falde fra 12,5 mia. kr./år til 3 mia. kr./år, hvis Storbritannien forlader EU uden frihandelsaftale. Hvis vi skal eksportere smør og andre mejeriprodukter til Storbritannien underlagt WTO-principper og toldsats, vil vores produkter blive pålagt 45% import-told, når grænsen krydses.

Frank Øland fra L&F mener, at der er 90% sandsynlighed for en eller anden form for handelsaftale. Det korte af det lange er, at der er rigtigt meget på spil ved Brexit.

En mistet omsætning for milliarder i et højprismarked, og i 1000-vis af jobs i fødevarer-klyngen udgør naturligvis en risiko for branchen. Som Frank Øland siger, vil vores varer blive omdirigeret til andre markeder. Der vil opstå en ny ligevægt efter en tid, for Storbritanniens befolkning skal stadig have deres smør og bacon.

Selv efter Brexit i 2017 er briterne ikke selvforsynende over night.

Lad os her fra vores delegeretmøde i Odense opfordre politiker og embedsmænd på begge sider af den engelske kanal til at få landet en sund og fornuftig Brexit-aftale til gavn og glæde for alle parter, når nu det skal være. Vi må acceptere at demokratiet i Storbritannien har talt og besluttet sig for at forlade EU efter 44 år. Lad os håbe det bedste.

Også i år vil vi fra Hovedbestyrelsens side dykke lidt ned i Landbrug og Fødevarers "Fakta om erhvervet i 2016". Rigtigt spændende er tallene i L&Fs-rapport, da man arbejder med betydningen af den danske fødevarer-klynge set i lyset vores land og samfund som helhed.

For den rette forståelse af "omfanget" af den danske fødevarer-klynge så omfatter klyngen 3 områder:

- De rene fødevarer til menneskeligt konsum
- De biobaserede produkter såsom enzymer mm.
- Agroteknologi herunder landbrugsmaskiner og teknik.

Fødevarer-klyngen eksporterede i 2015 og 2016 for 157 mia. kr. svarende til en fjerdedel af Danmarks samlede vareeksport. Fødevarer-klyngen og virksomheder som servicerer Fødevarer-klyngen beskæftiger samlet set 190.000 medarbejdere, heraf ¾ nemlig 137.000 medarbejdere, som kan henføres til eksporten.

Et par bonus oplysninger fra L&F-tallene:

- I dag er Kina inkl. Hong Kong fødevarer-klyngens næststørste marked med 16 mia. kr.
- 73% af mejeriproduktionen eksporteres.
- 42 % af eksporten afsættes som højværdivarer, blandt højværdivarerne er også økologiske fødevarer – vores økoeksport er syvdoblet igennem de sidste 10 år.
- 88 % af det danske svinekød eksporteres. Hvert døgn afsendes der i gennemsnit 31 containere svinekød til Kina eller Hong Kong.
- EU-landene aftager 59 % af fødevarer-klyngens eksport, hvor Tyskland er største kunde i butikken med 26 mia. kr. efterfulgt af Sverige med 14 mia. kr. og Storbritannien med 13 mia. kr.

Som tidligere nævnt sælges 73% af de danske mejeriprodukter udenfor landets grænser – med en indvejning på cirka 5,3 mia. kg mælk/år og en forventet stigning i indvejning til 6 mia. kg mælk i 2020, så er budskabet ganske klart. Vi skal finde masser af hyldeplads i det globale marked til vores produkter. Derfor er det godt at se, at Arla melder om eksplosiv stigning af mejerivarer til Asien og Afrika. Vækstrater på 45-60 % er i vente. Mille Food i Hundested melder ligeledes om store vækstrater, nemlig fordobling af salget af tømælk til kinesiske babyer.

Spændende bliver det ligeledes at følge Thise Mejeris forventede eksporteventyr af den populære Vesterhavssost – sidste nyt er at man er tæt på en forsendelse af 1100 Vesterhavssoste til Kruger og Murray i USA – med en kapacitetsforøgelse i Bovbjerg-lageret med +30.000 ost til 50.000 ost, så er man helt sikkert klar med ordreblokken i Thise.



Med artiklen "Arla klar til fabrik i Kina for at booste salg" i Børsen i maj måned, løfter Arlas direktør i Sydøstasien Jesper Colding så småt sløret for Arlas ambition for lokal produktion i regionen på basis af rekombinering, bestemt en spændende udvikling for Arla når og hvis man sætter yderligere skub i rekombineringsteknologien, som Jesper Colding nævner.

På de mere hjemlige breddegrader – om jeg så må sige – sker der heldigvis også en masse – her skal vi huske at stilstand er lig med tilbagegang.

Efter en lang årrække med noget så eksotisk som "enhedsmælk", alt mælk i én jungle, eller i nutiden alt mælk i én tankbil, så er vi efterhånden nået frem til at ca. 9-10 % svarende til ca. 500 mio. kg af den indvejede mælk i Danmark er økologisk.

Fra L&F's side er der en forventning om at den økologiske mælk vil stige til 700 mio. kg i løbet af et par år. Det globale marked – her økologisk mælkepulver begynder at trække og det vil give plads til mere økologisk mælkeproduktion.

Som det fremgår af kurven er der en betragtelig økonomisk benefit ved økologisk mælkeproduktion kontra konventionel mælkeproduktion, når økomælken betales med +1 krone. Kurven taler for sig selv, økodriftsresultatet er 1,2 mio. kr. og konventionel er -130.000 kr. – noget af en forskel.

Med disse økologiske tal og værdi i mente, så må og skal vi erkende at differencering og værdiforædling hos primærproducenten – i vores tilfælde mælkeproducenterne gør en forskel, en stor forskel – selvfølgelig betinget af forbrugernes efterspørgsel og vilje til at betale – tidlig differencering i vores produktsortiment giver stort dækningsbidrag – som produktionsfolk kigger vi ofte efter sen-differentiering i vores produktsortiment for at optimere i proces og logistik flow. Vi må erkende at vindene blæser en anden vej disse år – som supply chain folk skal vi erkende, at værdiforædling på vores produkter rykker sig – vi skal blot være skarpe på true costing og finde balancen imellem skala- og specialproduktion.

Her i sommer så vi i mejeribranchen yderligere tiltag på tidlig differencering i vores værdistrøm, da Arla Foods konverterede alt drickemælk til mælk fra køer, der ikke får GMO-foder – bestemt en stor udfordring for mejerier og logistikken. Også her er der ekstra betaling til mælkeproducenterne. Mælk fra køer som får GMO-frit foder betales med én Eurocent end traditionel mælk. Mere er i vente på denne front. Flere af mejeriernes ostekunder efterspørger ost produceret af mælk fra køer fodret med GMO-frit foder. Rygter siger, at der er ostekunder og forbrugere, der efterspørger produkter, hvor ingredienser og hjælpestoffer ligeledes kan klassificeres og certificeres som GMO-fri. Igen et eksempel på tidlig differentiering i vores produktion og værdiflow.

"More to come" som det fremgår af artiklen i Landbrugsavisen, så har mere end 20 nordtyske landbrugs-, natur- og forbrugerorganisationer lanceret et nyt ambitiøst Pro-Weideland-Weidemilch. Weidelandkravene er ganske enkle og lette at kommunikere. Mindst 120 dage a 6 timer på græs, mindst 2000 kvadratmeter permanent græs pr. ko, løsdriftsstad, GMO-fri fodring. Ganske "simple" krav, som 90% af forbrugerne synes er ganske rimelige og forventelige. Den tidlige differentiering, værdiforædling for græsmælken udløser + 37 øre pr. kg. mælk.

Det var syd for grænsen. Rykker vi lige nord for grænsen, så er græsset til hø. Naturmælk har over et par år arbejdet med hømælk. Hømælken fra Naturmælk har en smag og fylde, som dommerne ved Mejeribrugets Gourmetpris værdsætter meget og derfor ryger hømælken helt til tops på præmiebordet. Tillykke med 2 x gourmethæder i både 2016 og 2017. Godt gået, heldigt at vi kan genbruge billedet af Leif.

Rykker vi yderligere nord på i Jylland, møder vi den næste nye mælketype, nemlig Thises nye A2-mælk med et indhold af særlige proteiner. A2-mælken produceres på Brunsumind ved Give.

Urmælken eller A2mælken som man siger fra Thise, har de samme A2-egenskaber, som man finder i mælk fra får,



geder, bøfler og i modermælk.

Man kan ikke smage, lugte eller se forskellen på A2mælken i forhold til anden mælk.

A2mælken er udsprunget fra New Zealand og Australien. Mælken efterspørges nu af kunder i England og Californien. Og så lige en servicemeddelelse: Urmælken/A2mælken sælges kun i Irma. Igen et eksempel på differentiering, værdiforædling hos mælkeproducenterne. Thise betaler Brunnsminde +15 øre pr. kg. urmælk/A2mælk. I Irma sælges A2mælken for 12,50 kr./liter.

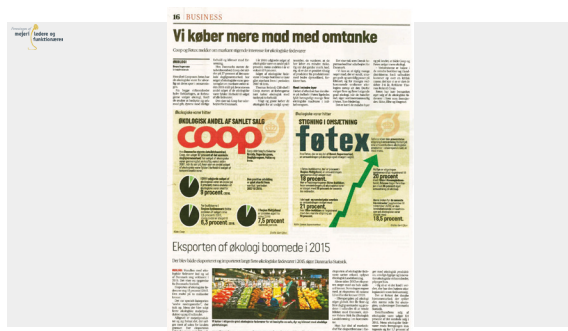
Her vil jeg nævne, at Poul Johannes Pedersen fra Thise har lovet at give et indlæg om Urmælk A2 på Mejeribrugets Dag på Kold den 7. februar 2018.

Bestemt en spændende rejse med masser af initiativer omkring værdiforædling af vores råvare – mælken, tidlig i rejsen fra jord til bord. Der er også mange af os mejerifolk, som oplever efterspørgsel efter Singlefarm-produkter, hvor historien og holdninger hos den enkelte mælkeproducent er adding value. Et eksempel her er Gram Slots mælk til Rema 1000.

Traditionelt tænker vi danske mejerifolk næsten kun på komælk, når ordet mælk nævnes. Måske vil det være klogt så småt at kaste blikket mod andre mælketyper, såsom gede- og fåremælk. Igen for at værdi-tilvækste i nye baner tidligt i processen, for at øge værdien i hele kategorien, og samtidig sikre forbrugerne større valgmulighed fra hylderne. Blot en tanke!

I Frankrig produceres der rent faktisk mere end 165.000 tons ost produceret af fåre- og gedemælk.

L&Fs statistik for økologisk markedsandel for udvalgte fødevarer viser, at små 30% af mælken og 19% af surmælken, som sælges i detailhandlen, er økologisk. Dette - samtidig med at vi husker et driftsresultat på 1,2 mio. kr. hos de økologiske mælkeproducenter, viser jo ganske tydeligt, at dansk mejeribrug sidder på første parket, når det gælder om at læse og forstå forbrugernes vandring i købs- og forbrugsmønstre.



Overskriften "Vi køber mere mad med omtanke" må siges at være ganske rammende for det der sker, når vi handler ind – stort som småt. Shoppetrends er i dag udover økologi, sundhed, vegetar, fleksitarian, dyrevelfærd og miljø. Vi mærker ligeledes en trend som siger fri for tilsætningsstoffer, laktose, gluten, gær og så videre.

Som mejeribranche skal vi ganske enkelt være super hurtige og effektive i at forstå og læse vores kunder, både lokalt og globalt, når de er i bevægelse. Vi skal ligeledes forstå,

at de forskellige markeder ikke har samme præference, når vi taler produkter og emballering. Det skal give mening for forbrugerne – nær eller fjern.



I artiklen med Poul Johannes Pedersen, siger han med et glimt i øjet – Københavnerne er bare ikke så tunge bagi. De vil godt betale for noget, hvis det giver mening. Vi vestjyder vil gerne gøre alting billigt, det giver et forretningsgrundlag, der er penge i idealisme, siger mejerifolkene fra Salling.

Martin Merrild og Karen Hækkerup sætter ligeledes en streg under, at vi fra dansk fødevareproduktions side skal gøre en forskel. Det skal give mening, når og hvis vi skal have plads på hylderne til vores produkter og tjene penge til at holde hjulene i gang i vores samfund i et stærkt konkurrencepræget marked.

Det giver mening, når alverdens forbrugere siger, at:

Made in Denmark er et kvalitetsstempel

Den danske fødevarerkllynge kan konkurrere med de allerbedste i verden på kvalitet, sundhed og fødevarer sikkerhed. Fra dansk side kan vi kombinere innovation, kvalitetsbevidsthed med rigtig godt købmandskab, hvilket betyder, at 42% af varerne sælges som højværdiprodukter, herunder findes økoprodukterne som har syvdoblet eksporten de seneste 10 år.

Der er meget at kæmpe for, når vi skal sikre og fastholde, at "Made in Denmark" er et kvalitetsstempel, som skal hjælpe os med at afsætte yderligere 1 mia. kg. mælk frem mod 2020. Her skal vi huske, at vi alle er i samme båd, når det gælder vores troværdighed på parametrene kvalitet, sund og fødevarer sikkerhed. Som branche må vi ganske enkelt ikke føle os fristet til at springe over, hvor gærdet er lavest. Det betaler sig ikke i det lange løb.

Forbrugsmønstret og sidst men ikke mindst så er der bevægelse i, hvordan og hvor produkterne skifter hænder, fra producent til forbruger, med eller uden detaillerede, eller måske via online platforme.

Man må vel erkende, at der er et kæmpe potentiale, når Danish Crown har indgået en storstilet handelsaftale med den kinesiske e-handels gigant Alibaba. Med et par klik er Danish Crown i forbindelse med 466 mio. potentielle kunder. Sidste år omsatte Alibaba såmænd "kun" for 150 mia. kr. via deres e-handelsplatform. Svimlende tal.

Arla melder ligeledes gode takter på online salg i Kina. Faktisk håndteres 50% af Arla Kina-omsætningen via de elektroniske platforme. Onlinebutikken Arlaunika.dk er Arlas første bud på onlinesalg direkte til forbrugerne. Der

er åbent 24 timer i døgnet på Arlaunika.dk meldes det fra Unikateamet.

Med disse nye e-handelsplatforme som er en del af agendaen, kan vi med rette sige "Hvem har flyttet min ost?".

At bevæge dig i en ny retning hjælper dig til at finde Ny ost, vi skifter retning, med e-handelsplatformene får vi mulighed på de store åbne vidder. Vi kan nå kloden rundt, samtidig med at vi skal huske at servicere de nære kunder på bedste vis.



Vi skal passe og pleje de lokale kunder. Måske er det herfra man får "license to operate". I artiklen "Jagten på den lokale mad" er der flere input, som siger at der forventes milliardomsætning på lokale varer going forward. Der er vel ingen, som tror det er lettere at afsætte sine produkter på de fjerne markeder, end det er at sikre sig afsætningen i baghaven, måske en lidt stor baghave.

Alle os interessenter i Mejeridanmark skal løbende træne os i at se mulighed, på kryds og tværs. Vi skal kombinere købmandskab med innovation, kvalitetsbevidsthed og det allerhøjeste niveau af fødevarer sikkerhed og troværdighed. Samtidig med at vi skal have styr på effektiviteten og cost-basen. Jo der er meget at mestre, når vi skal forædle vores 5 mia. kg. mælk og sikre, at vores hoved-KPi – mælkeprisen er på et niveau, som giver energi og virkelyst hos mælkeproducenterne. Herved er der potentiale for mere mælk. Når mælken flyder i stride strømme let og ubesværet, så er der basis for gode, sikre og spændende jobs til alle os, som har vores daglige virke i Mejeridanmark.

Lad os i fællesskab her på vores delegeretmøde konstatere, at der selvfølgelig er ups and downs, men for nuværende peger pilen i den rigtige retning for dansk mejeribrug. Høj mælkepris og stor virketrang i mejerierne og mejeriselskaberne giver bestemt basis for et smil på læben og positive vinde.

Lad os i fællesskab kaste et blik på vores mejerikort. Efter et par år uden forandringer på kortet, må vi konstatere at de igen rykker lidt rundt på positionerne, i det Arla Foods har indstillet produktionen af rygeost hos Thrane i Odense, Endrup Andelsmejeri har besluttet at ophøre som selvstændigt mejeri. Størsteparten af Endrups andelshavere har meldt sig ind i Arla Foods som andelshavere og efterfølgende har Arla overtaget Endrup Mejeri med maskiner og udstyr samt varelager. Et antal af Endrup Mejeris medarbejdere har fortsat ansættelse på Endrup Mejeri i regi af Arla Foods. Lillebælt Mejeri ved Taulov har Arla Foods besluttet at driftsstandse i første del af 2019. Lillebælts produktion overføres til Trolldhede.

Efter en lidt svær periode har Øllingegaard Mejeri på Sjælland indstillet den selvstændige drift og blevet sammensluttet med Naturmælk i Tinglev under fællesnavnet "De økologiske Mejerier" med fælles ledelse.

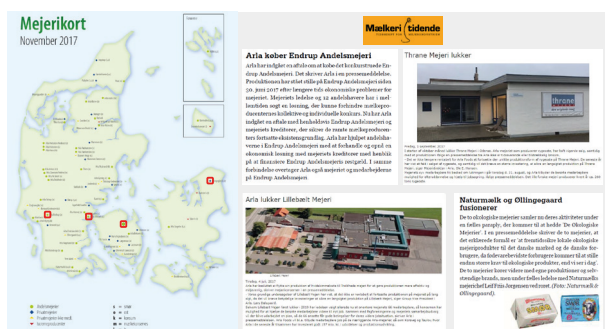
Hvis man tæller på kortet, vil man nå frem til, at der er 54 produktionsanlæg + mikromejerier i Danmark. Arla Foods har 27 produktionsanlæg i Danmark, der er 8 øvrige andelsmejerier, ca. 20 privatmejerier, hvoraf 10 har en større produktion. Sidst men ikke mindst er der 6 iscremeproducenter. Også i det forgangne år har der været stor virketrang i vores branche.

Der er skudt en del mikro- og gårdmejerier op over det ganske land. Blandt andet er Osteboersén med 35 medarbejdere flyttet i nyt og større domicil i Vemmelev med blandt andet gårdmejeri og salg af Græsmælk fra Tude-å-dalen.

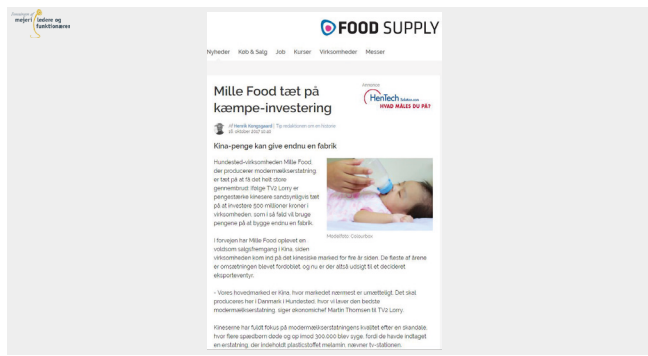
På rigtig mange af vores 54 produktionsanlæg er der gang i forberedelserne eller afvikling af projekter store som små. I Himmerland har Nørager Mejeri gang i byggeriet af 4500 m² lager og emballage faciliteter. Thise Mejeri har her i foråret afsluttet en 250% udvidelse af Bovbjerg Ostelageret og der tælles vist på knapperne for en større udvidelse af mejeriet i Thise by i disse dage.

Sinai Mejeri på Fyn har ligeledes gang i udvidelse og opdatering af deres anlæg for tocifret millionbeløb.

Lige i nabolaget til Sinai Mejeri er Løgismose i gang med en større omgang ombygning for at opstarte en produktion af færdigretter i Kværndrup. På en del af Arlas anlæg er der ligeledes gang i projektafdelingerne rundt om. Holstebro Flødeost har gang i planlægningen af en større lagerudvidelse, på mozzarellaanlægget i Rødkærsbro har man ligeledes gang i en udvidelse med henblik på en ny produktionsplatform til en del af den nuværende tonnage. Som følge af den planlagte driftsstandsning af Lillebælt er der gang i udvidelse og forandring af faciliteterne i Trolldhede, på DP og Nr. Vium Mejeri sker der ligeledes ting og sager. Imponerende er det at følge DP's vækst og udvikling, når man triller forbi på Sønderupvej ser man altid byggekraner og bygningsarbejdere og monstører i fuld sving. Nr. Vium Mejeri har gang i en større udvidelse af deres centrale rensningsanlæg, således at der er kapacitet til at håndtere spildevandet fra DP, Arinco og mejeriet i en vækstagenda. Taulov Mejeri har gang i en kapacitetsudvidelse til 70.000 tons, samt forberedelse til fleksibilitet i mælkebehandling for at kunne håndtere de



nye mælketyper og mere kompleksitet i mælkestrømme-
ne. Arlas strategi på miljøsidens, som blandt andet om-
handler CO²-reduktion og mindre vand- og energiforbrug
”trækker” ligeledes på finanserne til Biogas-motorer og
-kedler samt genbrugsanlæg.



Sidste nyt på investeringsfronten er ifølge Food Supply, at
pengestærke kinesere er klar til sammen med Mille Food
at investere 500 mio. kr. i endnu en Hundested-fabrik. Det
bliver spændende at se, om der trykkes på 500 mio. kro-
ner-knappen hos Mille Food.

Når vi har vores daglige gang i Mejeridanmark, ved vi også,
at der er gang i masser af små og mellemstore projekter
rundt om på vores mejerianlæg. Små som store projekter
kræver ressourcer, det ved vi alle. Fra Hovedbestyrelsens
side vil vi gerne sige tak for en super indsats og samarbej-
de rundt i alle hjørner af Mejeridanmark. I fællesskab er
vi stærke, i fællesskab skal vi holde vores branche i front,
og yes der er ups and downs, eller bump på vejen, som
vi siger på dansk. Men kursen er rigtig, pilen peger i den
rigtige retning. Der kommer noget ud af anstrengelserne.
Det giver mening, som de siger i Thise.

Mælkeprisen er høj, tæt ved 3 kroner, som tidligere nævnt
mejerierne tjener penge, masser af aktiviteter og projek-
ter er sat i søen for at sikre fremdriften og positionerne.
Alle disse positive vinde er som bekendt os ansattes bed-
ste garanti for gode, sikre og spændende jobs. Og hertil
kommer muligheder for at vi som medarbejdere kan ud-
vikle os og være et uundværligt aktiv i at sikre mejeribru-
gets position fremadrettet.

”Made in Denmark” skal ganske enkelt give genlyd i hele
verden, når der tales om mejeribrug og mejeriprodukter i
alle afskygninger og her er det værd at nævne, at fødeva-
reklyngen eksporterer for 157 mia. kroner og pilen peger
opad. 190.000 mennesker henter deres daglige brød ved
indsatsen i fødevareklyngen.

Vikingskriftet ”Kongespejlet” med de kloge ord:

- Skaf gode varer til dit bord
- Følg med i alt det nye
- Vær retskaffen og hæderlig
- Viden avler viden

Og Kierkegaards sætning ”Livet må forstås baglæns men
må leves forlæns” er præcis det der skal være kendeteg-
nene for vores mejeriprodukter og os ansatte som bære

stemplet ”Made in Denmark”.

Som mejerifolk i hele kæden, skal vi ganske enkelt mestre
de rette kombinationer af gode sunde råvarer, teknik, tek-
nologi og håndværk, passion, dygtighed og ordentlighed i
vores fag og menneskeligt

Fra Hovedbestyrelsens side mener vi bestemt, at vi
står særdeles stærkt i nævnte disciplin – i fællesskabet
skal vi holde momentum på hele paletten – for at sikre
positionerne.

Tak for indsatsen.

Og så lige reminderen til os alle – Kongespejlet fra år 1240
sagde ”Vær retskaffen og hæderlig” = ”vær ordentlig”.



Med disse ord i mente, kan man godt blive lidt trist, lidt
ærgeligt, ja i bund og grund forbandet, når vi x antal gan-
ge igennem året ser store overskrifter som disse:

Brasiliansk kødskandale – slagterikoncern er mistænkt for
at ekspedere råddent kød – Inspektører og kvalitetsfolk er
mistænkt for bestikkelse – der er brugt syre og kemi til at
maskere kødprodukterne.

Her for et par uger siden var den gal med 4 ud af 10 mær-
ker oregano i Coop – i de berørte oreganoprodukter – el-
ler hvad man kan kalde dem, når 30 – 50% af posernes
indhold er visne blade fra blandt andet oliventræer og so-
løjetræer – her kunne man vel godt sige at en flov smag i
munden giver røde ører.

I den anden ende af skalaen har aviser skrevet om Kobe
Steel-skandalen som breder sig. Kobe Steel i Japan er ”lige
kommet til” at anvende stål af dårlig kvalitet i deres pro-
cesser. Og kunderne er de ”tunge” drenge, Toyota, Nissan,
Honda, Mitsubishi, Subara, Mazda, General Motors og
Boing m.fl. – som alle har brugt Kobe Steels produkter
med forfalsket styrke og kvalitetsdata – så er det at man
lige tænker, hvem gider lige sidde i et Boingfly lavet af ma-
terialer fra Kobe Steel. Kobe Steels kvalitetsfusk har be-
tydet at virksomhedens aktier er faldet med 40 % på en
uge – det kan man da kalde payback der er til at få øje på.
Som artiklen skriver, så er Kobe Steel-krisen den seneste
i en række japanske skandaler, hvor kvalitetskontrollen er
blevet omgået og hvor ledende organer har svigtet i store
japanske selskaber, hvilket truer med at plette det japan-
ske erhvervslivs ry og rygte, og så i kvalitetskontrollens og
LEAN-kulturens højborg, om jeg så må sige.

Ingen tvivl om at med nævnte eksempel i mente kan og
skal man sige hvornår er nok – nok??

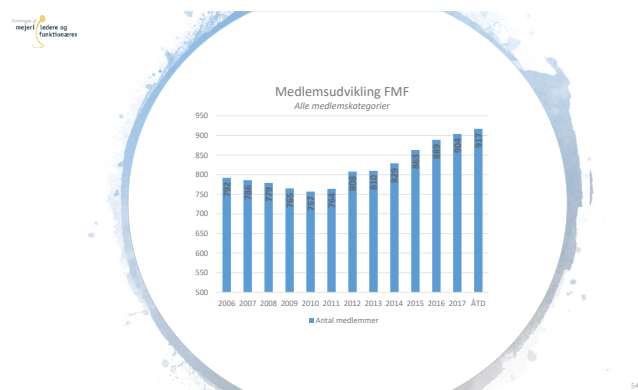
Helt klart eksempler på at KPI-jagten er gået for langt – alt for langt for at nå de finansielle KPI'er uanset hvad. Her er det at Kongespejlet siger: "Vis ham fejlen på varen, og indgå siden handlen så godt som muligt, så kaldes du ikke bedrager."

Lad os her fra Delegeretmødet være stærke garanter for vores produkters kvalitet, sundhed og fødevarer sikkerhed – Stemplet "Made in Denmark" på vores mejeriprodukter skal være alverdens forbrugeres garanti for kvalitet – kvalitetsbevidsthed og ansvarlighed, vi er alle i samme båd.

Medlemmer

Når vi retter blikket mod os medlemmer af Foreningen af mejeriledere og funktionærer og hermed vores forening, så er vi alle meget bevidste om, at vores forenings største aktiv er os medlemmer. Som medlemmer af vores forening udgør vi fundamentet for foreningens berettigelse og eksistens. Via vores forening har vi som medlemmer et ståsted for at søge fællesskab og indflydelse på udviklingen af Mejeridanmark og herved vores egen jobsituation – til fælles bedste.

Når vi her på Delegeretmødet lader blikket falde på vores største aktiv – os medlemmer, så er det rigtig godt at konstatere, at vi er rigtig mange som søger fællesskab og indflydelse via vores forening.



Som det fremgår af søjlerne, så er vi dagsdato i alt 917 medlemmer, hvoraf 38 er studentermedlemmer. Som søjlerne viser, har vi siden 2010 oplevet en rigtig flot fremgang på medlemssiden. Her vil vi fra Hovedbestyrelsens side sige tusinde tak for opbakningen til vores forening. Og tak fordi I er stærke ambassadører for vores forening. Når I/vi hver især er stærke ambassadører for foreningen, så har vi de bedste forudsætninger for at fastholde og udvide vores største aktiv – nemlig os medlemmer.

Tak fordi I hver især støtter op omkring fællesskabet og herved styrker vores fælles interesse for at søge indflydelse på udviklingen i Mejeridanmark og herved vores egen jobsituation. Fra Hovedbestyrelsens side vil vi gerne fastholde og udbygge vores involvering og indflydelse på Mejeridanmarks udvikling til fælles bedste – fra jord til bord.

Derfor vil vi gerne, at vi her fra vores Delegeretmøde nr. 128 i H.C. Andersens by sætter retningen mod 1000

medlemmer i FMF 2020, "let's go" for 2020 – 1000 FMF-medlemmer.

Kreds	Formand + bestyrelse	Medl.-tal
Nordjylland	Palle Jellesmark (formand) Bjarne Vestergaard Anne Sofie Kierlich Christensen	106
Østjylland	Bjarke Dall Jørgensen (formand) Morten Christiansen Steen D. Poulsen	177
Vestjylland	Michael Jensen (formand) Bent Sand Henning Munch Pedersen	209
Sydjylland	Leo Morten Lund (formand) Jan Jensen Leo Bødker	202
Fyn	René Byrgesen (formand) Henrik Toft Torben Knudsen	152
Østdanmark	Jørgen H. Pedersen Sten Holmgård Sørensen Peter Larsen	71

Når vi kigger på Foreningens Mejerikort 2017 og vi plottes vores kredse ind på kortet, så ser vi hvor vi som medlemmer har vores tilhørsforhold i forhold til landsdelskredsene.

Vi 917 medlemmer er fordelt på kredsene med følgende tal:

Nordjylland	106 medlemmer	Palle Jellesmark
Østjylland	177 medlemmer	Bjarke Jørgensen
Vestjylland	209 medlemmer	Michael Jensen
Sydjylland	202 medlemmer	Leo Lund
Fyn	152 medlemmer	René Byrgesen
Østdanmark	71 medlemmer	Jørgen Pedersen

Som I ser, så er vi medlemmer godt fordelt ud over landet, selvfølgelig med en god vægt på de mælkerige områder.

Når vi kigger dybere i vores medlemsregistreringer, kan vi se, at ca. 75% af foreningens medlemmer er beskæftiget på mejerierne og mejeriselskaberne og 25% er beskæftiget i den omkringliggende industri.

Med "2020-1000 FMF-medlemmer"-visionen lige om hjørnet, så er der brug for en fælles indsats for at nå de potentielle nye medlemmer – vores kollegaer rundt i Mejeridanmark. Lad os som stærke ambassadører støtte op om kredsenes og Hovedbestyrelsens arbejde om at nå frem til/ud til potentielle nye medlemmer. Vi stiller gerne op til individuelle møder, gruppe/fællesarrangementer i den ene eller anden sammenhæng, hvor som helst i Mejeridanmark.

Her vil jeg nævne et spændende initiativ i kreds Østjylland, hvor der blev afholdt et informationsmøde på Brabrand Mejeri. Et spændende initiativ for både nuværende og potentielle nye medlemmer. Lad os alle række hånden ud og byde velkommen til fællesskabet.

Som tidligere nævnt blæser der positive vinde i Mejeridanmark, hvilket helt naturligt betyder mere ro på beskæftigelsessituationen, set i forhold til 2016, hvor der var større afskedigelsesrunder hos bl.a. Arla, Dupont og SPX. Selvfølgelig ser vi i foreningen den "normale mobilitet" i branchens ansættelsesforhold, så som opsigelser, ansættelser, pension og jobskifte.

Ledighedstallene er altid et godt pejlemærke, når der skal vurderes på medvind-modvind i en branche eller i samfundet. Ledighedstallene for de af foreningens medlemmer,

som er arbejdsløshedsforsikret hos FTFa viser, at der dags dato er 3 fuldtidsledige i vores gruppe, svarende til en ledighedsprocent på 0,5%, hvilket er ganske tilfredsstillende og vidner om god mobilitet og gode beskæftigelsesforhold for vores medlemmer.

For sammenligningens skyld kan det nævnes, at FTF's totale ledighedsprocent er 3,1%.

Uanset vores lave ledighedstal, så er "uønsket" ledighed til enhver tid en personlig udfordring, som der skal tages alvorligt. I situationen skal man huske at sikre kontakten til netværket, husk at søge råd og vejledning. Fra foreningens side er vi altid klar med råd og vejledning fra Munkehatten i en svær situation – husk det.

Fra FTFa's side oplyser de, at 560 af foreningens medlemmer er arbejdsløshedsforsikret og 143 har efterlønsdækning i deres organisation. Heraf har 10 fået udstedt efterlønsbevis.



Vi kan dog sammen med FTFa ud fra tallene for medlemskab konstatere at ikke alle medlemmer er forsikret hos FTFa. Vi er opmærksomme på dette af to årsager. For det første kan vi give vores medlemmer den bedst mulige service, hvis de er forsikret hos den a-kasse vi samarbejder med. Men derudover så ved vi jo ikke om de pågældende medlemmer er forsikret hos en anden a-kasse eller – i værste fald står uden dækning ved eventuel ledighed. Som følge heraf har vi i samarbejde med FTFa lavet en kampagne, som vil køre i de kommende måneder med det formål at give alle medlemmer en god anledning til at melde sig ind i FTFa. Kampagnen går ud på, at man får tre måneders gratis medlemskab i FTFa ved indmeldelse i den periode, hvor kampagnen kører. Alle vores medlemmer vil få tilbuddet tilsendt, vi vil omtale det i Mælkeritidende, Ugenyt og personlig mail – men vi kan naturligvis alle og ikke mindst kredsbestyrelserne være gode ambassadører for at sætte fokus på kampagnen.

Tryghed og juridisk bistand

Foreningens socialrådgiverordning hos FTF har siden sidste delegeretmøde været "aktiveret" i 5 sager. Godt at vi har mulighed for support til os medlemmer, når og hvis vi kommer i en svær og vanskelig situation. Her skal vi huske at livet ikke er en selvfølge.

Fra Fie's side meldes, at systemerne bliver tungere og tungere at danse med. Der rejses krav om dit og dat i for eksempel "jobprøvnings", selv i situationer hvor vores medlem "åbenlyst" ikke er jobparat.

Support eller en hjælpende hånd kan vi også få behov for i form af juridisk bistand eller bistand fra sekretariatet, som det fremgår af planchen, så var der i 2016 60 sager, hvor medlemmer søgte hjælp eller juridisk bistand i foreningen. Med 60 sager set i forhold til antallet af aktive medlemmer, så er det næsten 9,4% af foreningens medlemmer, der har haft brug for hjælp, tæt på hver 10. medlem, tænk lige over det.

2017-ÅTD-tallet for hjælp eller juridisk bistand er ca. 40, altså en lidt faldende tendens. Her kan jeg nævne, at vores søsterforening Dansk Mejeriingeniør Forenings 2016-tal siger, at 20% af foreningen – hvert 5. medlem har haft brug for hjælp.

Som det klart fremgår, så rører det på sig. Derfor skal der lyde en opfordring til alle foreningens medlemmer om at søge hjælp og support, hvis det strammer til, en usikkerhed på den ene eller anden måde, eller ønsker om en kontraktgennemgang i en jobsiftesituation. Hellere søge hjælp en gang for meget end en gang for lidt.

Her i tryghedskassen har vi også vores overenskomst, sidste år nævnte vi i beretningen, at der af og til er medlemmer af vores forening, som ikke kan blive ansat på vores overenskomst, da man fra arbejdsgivers side ikke mener, at stillingen er omfattet af overenskomstens dækningsområde.

Efter en række drøftelser igennem året er der mellem Mejeribrugets Arbejdsgiverforening og vores forening opnået enighed omkring, hvilke stillinger i Arla Foods der er dækket af overenskomsten. Mange jobtitler er på listen, men fællesnævneren er, at man som medarbejder skal være ansat på minimum lønbånd E2, være medlem af Foreningen af mejeriledere og funktionærer og være ansvarlig for ledelse, drift, personale og/eller projekter på produktionssteder, terminaler, distribution og kørselscentre.

Der skal naturligvis lyde en opfordring til at kontakte vores sekretariat, hvis vi som medlemmer er i tvivl om vores ansættelsesforhold kan/skal være på basis af overenskomstansættelse eller på fri aftale.

Indhold i overenskomst – Hvorfor overenskomstansættelse?				
Område	I forhold til almindelig funktionæransættelse/fri aftale	Overenskomst	Arla fri aftale	Fri aftale på andre MA-virk.
Løn	1. Du har krav på en årlig lønforhandling 2. Generel lønsvikling på niveau med øvrige ansatte i virksomheden	1. ② 2. ②	1. ① 2. ②	1. ① 2. ②
AP Pension	1. Aldersprogressiv pensionsordning – hvor alle opnår 15% h.v. 18% pension når de bliver 45/50 år. Indtil da 12,99% svarende 2. Gode forsikringsordninger m.m. 3. Billig administration	1. ② 2. ② 3. ③	1. ① 2. ② 3. ③	1. 7/② 2. 7/② 3. 7/②
Fridage	1. Du har 5 feriedage pr. år + 24/12, 31/12 og halv dag 5/6	1. ②	1. ②	1. 7/②
Barsel/orlov m.m.	1. Mor har ret til 4+15 ugers barsel med fuld løn 2. Far har ret til 2 ugers fædrelov med fuld løn 3. Mor og far har ret til i alt 13 ugers forældreorlov med løn hvis begge er ansat under overenskomsten. Mor = 5 uger; Far = 5 uger og 3 uger er "frit valg" (5+3 uger hvis kun den ene er ansat)	1. ② 2. ② 3. ③	1. ② 2. ② 3. ③	1. 7/② 2. 7/② 3. 7/②
Opsigelse	1. Er du > 50 år og har været ansat i > 10 år = + 1 mdr. varsel 2. Er du > 55 år og har været ansat i > 10 år = + 3 mdr. varsel	1. ② 2. ②	1. ① 2. ②	1. ① 2. ②
120 dages reglen	1. Du er ikke omfattet af 120-dages reglen 2. Du kan ikke opsiges under de første 6 måneders fravær som skyldes en arbejdsskade	1. ② 2. ②	1. ② 2. ②	1. 7/② 2. ②

Fra foreningens side er meldingen klar og tydelig: Gå for overenskomstansættelse, hvis muligt. Fordelene er åbenlyse.

Som det fremgår af skemaet/handsout i jeres materiale, så er der klart mange flere +er end –er ved overenskomstansættelse.

Og så er der jo lige pensionsdelen, hvor vi hidtil har haft et "login" til pensionsberegneren. Den er lige nu ved at få en serviceopdatering, men vi forventer at den er klar til igen at beregne fordelene ved en overenskomstansættelse i løbet af et par uger. Alternativt kan man selvfølgelig få råd og vejledning ved AP Pension eller i sekretariatet, hvis man er i tvivl om høje eller lave pensionssatser gennem arbejdslivet.

Når talen falder på pension, så er der igen-igen bevægelse på området. Der reguleres løbene på pensionsventilene, fra det offentlige, pensionsselskaberne og organisationerne. Pension er svært stof, vi siger alle "What's in it", hvornår/hvordan/med hvilken konsekvens rammes vi og vores nærmeste af pensions og forsikringernes konsekvenser. Også i år skal der lyde en opfordring til at få en "update" på sine pensions- og forsikringspapirer, for herved at stå med de bedste mulige kort på hånden. Vi har faktisk nogle rigtig gode pensions- og forsikringsordninger via vores AP-forsikring. Vi skal sikre de rette valg. Som nævnt af dirigenten, har vi fra Hovedbestyrelsens side inviteret Thomas Duun fra AP Pension til at give en "sidste nyt" på pensionsområdet lidt senere på eftermiddagen.

Fra hovedbestyrelsens side har vi det "nye" med til jer, at vi i forbindelse med den opdatering der er sket af pensionsordningen her i 2017, har lavet en udvidet rådgivningsaftale med AP Pension. Den går ud på, at medlemmer, som runder 50 og 55 år inviteres til en VIP-rådgivning hos AP Pension vedrørende deres pensionsordning.

Vi har valgt 50 år-alderen som første tilbud om VIP-rådgivning, idet man som overenskomstansat jo øger sin pensionsopsparing til 18% på dette tidspunkt, og det er en god anledning til at kigge på de aftaler, som man har lavet med AP Pension og den opsparing man har til rådighed. Ved 55 år kommer tilbuddet igen og vi fundet at 55 år er et godt tidspunkt for et grundigt serviceeftersyn, idet man med ca. 10 år til pension f.eks. stadig kan nå at øge sin indbetaling, hvis det er en god idé, eller man kan ændre sin investeringsprofil for at minimere risiko eller noget helt tredje. Summa summarum – man vil – i god tid før pensionsalderen – få en grundig rådgivning – og kan derved nå træffe nogle valg, som kan forsøge ens tredje alder.

Som I har bemærket, har I her først i oktober via jeres mailboks modtaget link til en lønstatistik. Baggrunden for lønstatistikken er at flere af foreningens medlemmer via kredsene har fremsat ønske om "in sight" i lønudviklingen og lønniveauet for foreningens medlemmer, for herved at være bedre rustet og forberedt til lønforhandling ved tiltrædelse af evt. nyt job eller ny position, samt den årlige lønforhandling.

Vi har netop fået oplyst at vores svar% på lønstatistikken løber op i ca. 62% - hvilket er meget flot, så fra Hovedbestyrelsens side vil vi allerede nu sige tak for jeres opbakning. Det giver et godt og solidt grundlag for 2017-lønstatistikken med flest mulige detaljer og dermed en brugbar statistik for de fleste af foreningens medlemmer – så tak for indsatsen.



Mejeriliv – Medlemsforsikringen vil vi fra Hovedbestyrelsens side gerne slå et slag for. Via Mejeriliv er der mulighed for at tegne ulykkesforsikring og sundhedsordning helt uden aldersmæssigt udløb eller kører på motorcykel eller svømmer på dybt vandt – døgnet rundt – året rundt. I Mejeriliv er der samme dækning, samme pris, samme adgang for alle foreningens medlemmer, ægtefælle/samlever og vores børn.

Opfordringen er derfor – giv Mejeriliv en tanke, bare for en sikkerheds skyld. Kontakt sekretariatet eller Mejeriliv for en snak eller et tilbud på en forsikring til dig og dine.

På overenskomstområdet er der omkring årsskiftet opnået enighed mellem Mejeribrugets Arbejdsgiverforening og vores forening om en ny Standardkontrakt for Director/Site Director-niveauet. Ønsket om en yderligere model standardkontrakt var primært drevet af Arla Foods, da man fra Arlas HR-side ønskede, at der på Director/Site Director-niveauet er en vis standardisering set i et globalt perspektiv. Den nye standardkontrakt for Director/Site Director kan ses på Arbejdsgiverforeningens hjemmeside www.mejerierne.dk

Hovedelementerne i den nye standardkontrakt er at:

Kontrakten er på engelsk – dansk version forefindes på Arbejdsgiverforeningens side.

En ret omfattende kontrakt, ingen forringelser, dog med forskelle og "stramninger" i wording.

Visse dele af kontrakten er forpligtende, andre delelementer af kontrakten kan undlades forhandles.

Dansk lovgivning, såsom funktionærlov, ferielov, markedsføringslov er gældende.

Den nye standardkontrakt blev præsenteret og gennemgået for foreningens medlemmer i Site Director-gruppen i Danmark på et orienteringsmøde med deltagelse af Lars Kaae fra Arlas HR-afdeling og vores forening den 18. januar 2017 i Aarhus.

Med afsæt i Fies Leder i Mælkeritidende nr. 10, 2017 med overskriften "Mere medarbejderindflydelse i Arla Foods" kan vi fra foreningens side med stor glæde konstatere, at en henvendelse til Mejeribrugets SamarbejdsForum i 2016 og efter en række forhandlinger er lykkedes at få yderligere fokus på Samarbejdsaftalens paragraffer omkring "Samarbejdets Mål og Midler" i Arla Foods.

Samarbejdsaftalen siger blandt andet:

"Disse mål realiseres gennem et systematisk samarbejde mellem ledelse og ansatte på alle niveauer i virksomheden"

Efter henvendelse til Mejeribrugets SamarbejdsForum besluttede Arla Foods fra ledelsens side, at alle medarbejdergrupper skulle repræsenteres i virksomhedens Nationale Samarbejdsråd. Altså ikke kun medarbejderrepræsentanter fra fællesforbundene 3F, NNF og Danske Mejeristers Fagforening.

Fra Arlas side opsigde man den gamle samarbejdsaftale med fællesforbundene og der blev efterfølgende sat nye rammer for Samarbejdsrådets sammensætning, således at ansatte på alle niveauer i Arla Danmark er repræsenteret i Samarbejdsrådet, hvilket helt konkret har betydet, at efter en indkøringsperiode frem til sommeren 2018 bliver der fremadrettet 2 pladser i Samarbejdsrådet til gruppen af individuelle ansatte i Arla Foods.

Fra Foreningen af mejeriledere og funktionærer bifalder vi meget Arlas beslutning om at alle medarbejdergrupper fremadrettet er repræsenteret i det Nationale Samarbejdsråd hos Arla, for herved at bidrage til virksomhedens udvikling og os medarbejders trivsel og udvikling.

Os funktionærer og individuelle ansatte i Arla er jo også "ansatte", om man vil det eller ej. Ingen tvivl om, at de "individuelle" i Samarbejdsrådet på en ansvarlig måde og med en positiv tilgang vil falde godt ind i Samarbejdsrådet.

Valgproceduren til de 2 individuelle pladser i Arlas Samarbejdsråd er, at 1 plads tilfalder de individuelle ansatte på Arlas administrative lokationer i Viby og København og 1 plads tilfalder de individuelle ansatte på Arlas driftsteder og Arla Innovation i Skejby.

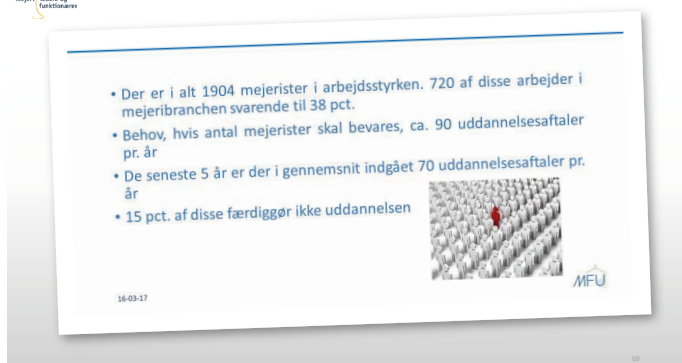
Ved sommerens afstemning om pladserne i Samarbejdsrådet blev den første plads til de "individuelle" ansatte besat af Dagmar Pedersen, som repræsenterer for de administrative funktionærer i Viby og København. I sommeren 2018 skal driftstederne og Innovations "individuelle" plads i Samarbejdsrådet besættes. Lad os her fra Delegeretmødet opfordre kraftigt til at tage del i den demokratiske proces om 2018-valget til Samarbejdsrådet, både med hensyn til opstilling af kandidater, men også med hensyn til valgdeltagelse. Bestemt en milepæl for os funktionærer og individuelle ansatte i Arla Foods, at vi som gruppe er blevet ophøjet til 2 pladser i Samarbejdsrådet. Her fra foreningen skal der lyde en takt til Bjarke og Fie i forbindelse med forhandlingerne omkring den fremtidige sammensætning af Samarbejdsrådet.

Netværk og kommunikation

Under temaet "Bliv klogere" på mejeriuddannelserne anno 2017 afholdte vi den 16. marts vores årlige temadag for kredsbestyrelserne på Erhvervsakademiet Lillebælt i deres nye faciliteter i Odense.

Med afsæt i firkløveret fra Mejeribrugets Uddannelser var vi på temadagen en tur omkring elementerne i vores uddannelsesfirkløver.

Uddannelsesleder på Kold College, Flemming Bundesen gav en orientering omkring "livets gang" på Kold College. Ingen tvivl om, at Kold College er godt på vej til at komme på rette kurs igen med hensyn til mejeristuddannelserne efter et par turbulente år – tak for det Kold College!



Mejeribrugets Arbejdsgiverforening var repræsenteret på Temadagen ved chefkonsulent Hanne Lindberg Greisen. Hanne viste et par opgørelser og beregninger fra DI omkring mejeristuddannelserne og beskæftigelsen af mejerister.

I foråret var der 1904 mejerister i arbejdsstyrken 720 mejerister, svarende til 38% af mejeristerne arbejder i mejeribruget. DI's beregninger viser, at der hvert år skal indgås 90 uddannelsesaftaler, hvis antallet af mejerister i mejeriindustrien skal fastholdes. Indregnet i ovennævnte tal er, at der igennem uddannelsesforløbet er et frafald på ca. 15%. Fra Kold College og DI oplyses det, at der i gennemsnit i de sidste 5 år kun er indgået 70 uddannelsesaftaler pr. år. Altså et gab på 20 uddannelsesaftaler i gennemsnit pr. år de sidste 5 år. Svarende til et kæmpe gab på 100 mejerister. Lad os lige gøre det tankeeksperiment, at der lige pludselig forsvinder 100 af vores dygtige og engagerede mejerister fra vores mejerier i en tid, hvor der dag for dag er brug for mere og mere kompetence for at sikre den daglige drift af mejerierne. For at sikre kvaliteten og kvalitetsbevidstheden, mulighederne for innovation og procesoptimering i et Mejeridanimark, som forventer 6 mia. kg. mælk 2020 og en fødevareklynge, som omsætter for 160 mia. kr. pr. år – noget af et skrækscenarie må man vel sige!

Hertil kan vel godt tillægges, at rigtig mange danske mejerifolk, som i kortere eller længere tid har været i den udenlandske mejeriverden, oplever kæmpe kompetence-gab eller direkte mangel på samme, når talen falder på mejeriteknik, mejeriteknologiprocessen og procesoptimering, eller "get the basic right", når man åbner dørene til de udenlandske mejerier og mejeriindustrier.

Ingen tvivl om at der for os danske mejerifolk er noget at kæmpe for, når talen falder på mejeriuddannelse og -kompetencer.

Derfor skal der være et klart budskab her fra Delegeretmødet om, at vi i fællesskab skal have 90 uddannelsesaftaler hjem hvert år. Her skal vi lige huske, at vi er 100 uddannelsesaftaler bagud fra de sidste 5 år.

Fællesskabet forpligter og skal løfte uddannelsesaftalerne hjem.

90 årlige uddannelsesaftaler i gennemsnit på +54 mejerianlæg+ diverse, betyder blot 1,67 mejeristuddannelsesaftale i gennemsnit pr. mejeri pr. år, det kan vi bestemt klare i fællesskab.

Hanne kunne ligeledes fortælle om en række ændringer i mejeristuddannelsen for at give uddannelsen et løft:

- Den teoretiske uddannelse + 5 uger
- Faget kemi hæves fra niveau F til niveau E
- Der indføres overgangskrav + prøve for at komme fra grundforløb til hovedforløb
- Flere timer i mejeriteknologi, mejeriproduktion og mikrobiologi
- Innovation og LEAN kommer på skemaet
- Tilbud om højniveauafgave og talentspor

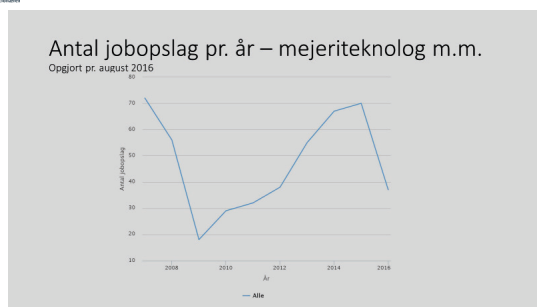
Bestemt en række kærkomne forbedringer til mejeristuddannelsen. Godt at Kold College melder klar-parat til at modtage 90 nye mejerielever pr. år.

Uddannelseschef Helle Thastum og uddannelseskoordinator Lise Møller Thomsen fra Erhvervsakademiet Lillebælt gav en rundtur i de nye faciliteter, som stilles til rådighed for mejeriteknologuddannelsen på havnen i Odense. Der er endda opbygget et forsøgslokale/testkøkken, hvor de studerende kan afvikle småskalaforsøg på mobile forsøgsanlæg, netop for at sikre en høj grad af fleksibiliteten i uddannelsen. Ved uddannelse og træning i storskalamiljø er aktiviteterne forelagt til Kold Colleges træningsmejeri.

Helle og Lis kunne ligeledes fortælle, at antallet af procesteknologstuderende, som vælger speciale i mejeri er på henholdsvis 6 og 8 de sidste par år. Ikke imponerende må man vel sige, her i 2017 er der 9 studerende, som har valgt speciale i mejerilinjen, en fremgang på ca. 10%.

Ingen tvivl om at vi som branche skal have yderligere fokus på at booste antallet af studerende, som vælger mejerispecial på procesteknologuddannelsen.

mejeri
industri og
arbejdsgiverforening



Som det fremgår af søgningen på, hvor mange stillingsopslag, der er med ordet mejeritekniker/mejeriteknolog, så er der ingen tvivl om, at mejerierne og de omkringliggende industrier ønsker medarbejdere med mejeriteknologkompetencer, hvor der er fokus på at forbinde den akademiske mejeriverden med det praktiske mejeribrug, netop som teknologerne er uddannet til.

For at understøtte rekrutteringen til mejeriteknologuddannelsen samt understøtte mejeristuddannelsen ved at vise, at der er muligheder for videreuddannelse arbejder vi i foreningen – foreløbigt i samarbejde med Kold College og Erhvervsakademiet Lillebælt på at få udarbejdet en karrierevejviser med fokus på mejeriteknologuddannelsen. Vejviseren skal bruges af Kold College samt Erhvervsakademiet Lillebælt i markedsføringssammenhæng

og dernæst kan branchen anvende den når og hvor det kan være relevant. P.t. arbejder vi på at få opbakning til projektet fra hhv. Mejeriforeningen og Mejeribrugets Arbejdsgiverforening. Hvis dette lykkes vil vi sætte projektet i gang. Det er hensigten at bogen skal kunne finansieres af reklamer/annoncer fra de virksomheder, som har en interesse i at der uddannes mejeriteknologer og hvis man ser på planchen her og sammenholder det med de tilkendegivelser vi har set ved tidligere initiativer – så burde det være en hel del virksomheder.

Mejeriingeniøruddannelsen er heldigvis kommet i smeltvande igen. Efter en årrække med et lavt antal studerende ser frugterne af et stærkt fællesskab og godt samarbejde mellem branche, Dansk Mejeriingeniør Forening og Fødevareinstituttet på Københavns Universitet, med Industrigruppen bag Mejeriingeniøruddannelsen som et stærkt omdrejningspunkt.

Fra sekretariatet bag Industrigruppen hos Mælkeritidende på Munkehaten meldes der, at der for nuværende er en forventning om mindst 25 nyuddannede mejeriingeniører pr. år, hvilket tegner godt for fremtiden. Godt arbejde i fællesskabet til gavn for Mejeridanmark.

For at sikre Mejeridanmarks position skal vi som virksomheder og organisationer sikre, at der i vores DNA er lyst, evner, ressourcer, rum og plads til, at vi som medarbejdere løbende efteruddannes for at sikre de rette kompetencer til at matche mejeribranchens krav og forventning.

Efteruddannelse og kompetenceløft foregår som bekendt via mange kanaler tilpasset de enkelte målgrupper. På mejerierne og i virksomhederne gennemføres løbende interne kurser og sidemandsoplæring for at "get the basic right".

På timelønssområdet har vi i mejeribranchen fået et pengeboost via Mejeribrugets Uddannelsesfond. Uddannelsesfondens midler kommer via 1560 kroner pr. år pr. medarbejder på fællesoverenskomsten og 1300 kroner pr. medarbejder på HK-overenskomsten, hvilket samlet giver en indbetaling til fonden på 8-9 mio. kr. år.

Udbetalingerne fra Uddannelsesfondens styres og reguleres efter retningslinjer fra fondens bestyrelse. Bestyrelsen består af 7 personer, valgt af fagforbundene og Arbejdsgiverforeningen. Efter en lidt træg start kan det med tilfredshed konstateres, at mejerierne og medarbejderne har fået øjnene op for de muligheder, som Uddannelsesfonden giver for økonomisk støtte til efteruddannelse og kompetenceløft.

Temadagen blev afsluttet med en "runde" bordet rundt, hvor der blandt andet blev drøftet medlemshvervning, overenskomstforhold +/- ved overenskomstansættelse samt et kik på aktivitetslisterne.

Fra Hovedbestyrelsens side vil vi gerne sige kredsbestyrelsesmedlemmerne tak for fremmødet til Temadagen, altid godt med et halvvejsmøde, hvor der er rum og plads til at drøfte aktuelle emner, løst og fast og foreningens fokusområder i et lidt større forum samt en god anledning til at dyrke netværket.

”Bliv klogere” på mejeriuddannelserne er også et af elementerne bag en stærk dansk tilslutning og engagement i forbindelse med AEDIL, vores internationale samarbejdsorganisation og europæiske netværk af interessenter og aktører inden for mejeriuddannelse.

AEDIL er også et europæisk mejerinetværk, som vi kan trække på i relation til informationer og kontakter, markedsføring af aktiviteter, udveksling af studerende/undervisere og så videre. Et netværk som vores foreninger og sekretariat på Munkehatten har glæde af på forskellige fronter.

The poster is titled "Mapping skills needs and supply in the dairy sector" and is part of the "AEDIL-projekt". It features logos for "Mejeri og Landbrug", "European Union", and "AEDIL". The text on the poster includes:

- Formål: At kortlægge behovet for kompetencer samt tilgængelige kompetencer på mejeriområdet i 13 medvirkende lande kvantitativt og kvalitativt
- 13 lande i Europa deltager (organisationer og virksomheder)
- Resultat: Anbefalinger til hvordan landene og mejeriindustrien kan møde fremtidens behov for kompetencer
- Aktuelt er research-fasen i gang
- Projektet afsluttes ultimo 2019

Med forankring i Foreningen af mejeriledere og funktionærer med Fie som præsident og sekretariatet på Munkehatten som omdrejningspunktet, er der i AEDIL regi gang i et projekt, som på europæisk plan gennemfører ”Mapping skills needs and supply in the dairy sector”. Formålet med projektet er at kortlægge behovet for kompetencer samt tilgængelige kompetencer på mejeriområdet i 13 medvirkende lande i Europa. Målingerne laves både kvalitativt og kvantitativt. Resultatet af analysen skal være en anbefaling af, hvordan man i medlemslandene og i mejeriindustrien kan møde behovet for fremtidens mejerifaglige kompetencer – kvalitativt og kvantitativt.

Projektet er aktuelt i en researchfase. Projektet afsluttes ved udgangen af 2019 med en rapport. Projektet drives af en engelsk projektleder og finansieres med 500.000 € fra Bruxelles.

Fra dansk side ser vi meget frem til nævnte AEDIL-projekt, da den samlede mejeriindustri i Danmark er utrolig opsatte på at fastholde og udbygge mejerikompetencerne med stærk fokus på mejeriteknik og mejeriteknologi i vores mejerier.

Kompetence og netværk går rent faktisk hånd i hånd for os medlemmer af Foreningen af mejeriledere og funktionærer. Kompetence, faglige og sociale netværk er en væsentlig del af arbejdslivet i dag.

Fra vores forenings side er vores mål, at vi sammen med andre ligesindede foreninger og samarbejdspartnere arbejder aktivt og målrettet imod at der løbende er aktiviteter til rådighed for foreningens medlemmer i det omfang, at dette er muligt, således at vores arbejdsmæssige og individuelle behov dækkes, når det gælder fagligt og socialt netværk og kompetenceudvikling. Som sagt ovennævnt godt i spænd i Mejeridanmark. Via et omfattende samarbejde og et stærkt fællesskab i sekretariatet på

Munkehatten, er vores forening og Mælkeritidende involveret på den ene eller anden måde i langt de fleste arrangementer i branchen.

Helt naturligt er der en opgavefordeling i mellem branchens aktører. Danmarks Mejeritekniske Selskab er for en stor dels vedkommende ”driver” bag 6-8 seminarer pr. år, hvor aktuelle emner og problemstillinger sættes i fokus med indlæg fra kompetente indlægsholdere.

I gennem året er der i runde tal ca. 425 personer, som deltager i Selskabets arrangementer. Flot søgning som vidner om, at det giver mening at deltage.

Udstillingsudvalget med Vagn Clausen fra vores forening i spidsen arrangerer vores 2 kredsudstillinger, hvor vi i stor stil dyrker vores netværk, vores produkttekniske kompetencer, vores passion for dairy, samtidig med at vores konkurrencegener motioneres, for heldigvis vil vi alle gerne hyldes for vores produkter.

Som bekendt afvikles årets første kredsudstilling i samarbejde med Mejeribrugets Dag på Kold College. Mejeribrugets Dag blev i år afviklet den 1. februar. Dagen er tænkt som en sammenhængende dag, hvor man klikker ind og ud efter ønsker og behov. Mejeribrugets Dag 2017 startede med et spændende besøg på Odense Marcipan, efterfulgt af frokost og rundvisning på Kold. Med 6 spændende og inspirerende indlæg i procesoptimeringens tegn på agendaen var der kaldt til Mejeribrugets Dag i Landbrugsskolens festsal. Efterfølgende var der kredsudstilling og virksomhedsudstillere i Landbrugsskolen Hal. Dagen blev afsluttet med lidt godt til ganen fra Kolds kokkelever.

Mejeribrugets Dag i Dalum tiltrak ca. 500 mejerifolk fra nær og fjern – tak for opbakningen.

Årets 2. kredsudstilling blev den 17. maj afviklet på Tørning Mølle ved Vojens. Som en del af 2. kredsudstilling var der arrangeret virksomhedsbesøg på Arla Foods Danablu mejeri i Høgelund. Ca. 200 passionerede mejerifolk lagde vejen forbi kredsudstillingen på Tørning Mølle og Høgelund Mejeri. Som afslutning på kredsudstillingen blev der uddelt præmier til holdvinderene, som blev:

- Konsummælk – Thise Mejeri for en økologisk tykmælk
- Smør – Holstebro Smørmejeri for en Lurpak Spreadable
- Ost – Taulov Mejeri for en 45+ Svensø i skiver

Der skal lyde et tillykke med de flotte resultater til Thise Mejeri, Holstebro Smørmejeri og Taulov Mejeri – godt gået.

Til kittelfolkene og Vagn Clausen skal der lyde en stor tak for indsatsen på udstillingerne – jeres indsats og engagement værdsættes meget. Tak.

Torsdag den 2. marts blev Mejeriforskningens Dag under temaet ”Ny viden og muligheder” afviklet på Hotel Legoland – med deltagelse af 200 mejerifolk, ny deltagerrekord, blev der afviklet knap 30 indlæg i 3 parallel-sessioner under overskrifterne ”Sundhed og Ernæring”, ”Fødevarer sikkerhed og Mikrobiologi” og ”Teknologi”. De 200 besøgende mejerifolk blev mødt af et godt program, som fik mange rosende ord med på vejen. Som Morten

Christiansen fra Them udtaler til Mælkeritidende, så er dagen en unik mulighed for at genopleve forskning teori på et fagligt højt plan.

Under indledningen til Mejeriforskningens Dag fortalte formanden for Mejeribrugets Forskningsfond, Hans Henrik Lund, at siden fonden blev grundlagt i 1990 er 190 forskellige projekter finansieret via Forskningsfondens midler. Aktuelt er der 39 igangværende projekter, som finansieres via fonden. Tankerne bag Mejeriforskningens Dag er præcis vidensdeling og networking.

Mejeriforskningens Dag er igen et eksempel på et strålende samarbejde, i det dagen afvikles i et samarbejde mellem Mejeribrugets Forskningsfond, Danmarks Mejeritekniske Selskab, Landbrug & Fødevarer, Dansk Mejeriingeniør Forening og vores forening.



I dagene 7.-9. juni blev den 44. Nordiske Mejerikongres afviklet på Axelborg i København. Nordisk Mejerikongres afvikles i regi af Nordisk Mejeriteknisk Råd, som er et samarbejdsforum af 9 organisationer fra de 5 nordiske lande med sekretariat hos Mælkeritidende på Munkehatten i Odense.

Under temaet "Adding Value" havde 264 kongresdeltagere sat hinanden stævne på Axelborg- Deltagerne kom selvfølgelig for hovedpartens del fra de nordiske lande, men hele 15 nationer var rent faktisk repræsenteret på kongressen. Selv storspillere fra den internationale mejeriverden som Nestlé, Fonterra og FrieslandCampina havde fundet, at det gav mening at rejse til kongres i København. Kongressens åbningstale blev afholdt af Peder Tuborgh fra Arla Foods, under temaet "Adding value through 'Good Growth'".

Peder Tuborghs indlæg blev meget vel modtaget, som det fremgår af artiklerne i Meieriposten fra Norge.

Efterfølgende blev der afholdt 37 faglige indlæg på kongressen i 4 blokke med temaerne "Improving Efficiency", "All-time High Food Safety", "Healthy Dairy Products" og "Green Solutions" - alle højaktuelle temaer for alverdens mejerifolk. Responsen fra kongresdeltagerne har været meget positive, som stærkt fagligt program, passende afveksling mellem faglighed, netværkstid og sociale aktiviteter i fantastiske rammer.

Med disse meldinger fra kongresdeltagerne i mente skal der lyde en stor tak for support og engagement til Kongressens programkomite under ledelse af Grith Mortensen fra Landbrug & Fødevarer – Godt ramt - må

være konklusionen.

På vegne af Nordisk Mejeriteknisk Råd skal der lyde en stor tak til kongressens sponsorer, uden denne massive sponsorstøtte havde det ikke været muligt med en kongres på dette niveau

Støtte og opbakning er der bestemt også, når vi vender blikket mod Mejerifolk uden Grænser. Efter godt 2 år i luften har foreningen tæst ved 340 medlemmer, ganske imponerende. Som det ses på planchen, så er der ligeledes mange virksomhedssponsorer, som ønsker at støtte den gode sag.

I sommer var Mejerifolk uden Grænser på vores fjerde mission eller skal vi kalde det opgave ude i verden. De to første er gået til Mongoliet, hvor vi pt. arbejder på at færdiggøre en større ansøgning til CISU, det står for "Civilsamfund i Udvikling", og som støtter projekter op til 3,5 mio. kr. Den tredje rejse gik til Bolivia og var en researchrejse, som formentlig munder ud i et projekt her sidst på året. Den fjerde mission, som løb af stablen i juli måned i år, gik til Kenya, og dette projekt er det første projekt, som – skal vi sige- er rigtig på vingerne. Vi er på projektet i et samarbejde med Fødevarestyrelsen. Kenya-projektet skal løbe til engang i 2018. Fra vores side skal vi udsende frivillige 4 gange til Kenya.

Her i sensommeren er Mejerifolk uden Grænser blevet godkendt som almennyttig forening af det offentlige system, hvilket betyder at gavebeløb fra privatpersoner bliver fradragsberettiget på skattebilletten.

Jeg vil gerne på Hovedbestyrelsens vegne sige tusinde tak for støtte og opbakning til Mejerifolk uden Grænser. Flot med de mange personlige medlemskaber, tak til sponsorerne, sidst men ikke mindst tak til de af foreningens medlemmer, som bemander de enkelte projekter, både som backoffice og som rejser i felten.

Vi har fået Mejerifolk uden Grænser i luften, vi er blevet synlige på verdenskortet med vores projekter, vi har 340 medlemmer og god sponsoropbakning, på vegne af Mejeridanmark vil jeg sige "det er ikke så ringe endda", at vi i fællesskab har valgt at mobilisere fælles ressourcer til, at vi fra vores stolte branche kan og vil give en hånd til folk i en svær og vanskelig situation rundt i verden.

Endnu en gang tak for opbakningen, der er plads til flere medlemmer – og flere sponsorer. Mejerifolk uden Grænsers formand Rene Fredgaard har helt sikkert indmeldelseskort med til Odense i dag, sikkert også sponsorkontrakter.

Og så vil jeg gerne slå et slag for årets julekort, som kan købes via Mejerifolk uden Grænser. Måske ikke så moderne i disse tider, men alligevel er vi mange, som gerne vil modtage et personligt og håndskrevet julekort – og så må vi jo også sende et håndskrevet julekort i ny og næ.

3.-5. oktober stod den som bekendt på gode mejeridage i Herning. Alle mand var af huse for at besøge International Food Contest 2017. Fra Udstillingsudvalgets side havde vi under mottoet "Hvo intet vover – intet vinder" besluttet at tage imod invitationen fra HI-messen om at "lægge os"

op ad deres messe. I princippet samme "set up", som når vi er sammen med FoodTech. Bevæggrunden for det nye makkerskab fra Udstillingsudvalgets side var ganske enkelt at "go for more - for less", forstået på den måde, at vi fra mejeribranchens side gerne vil vise vores produkter frem for flere fagfolk, om jeg så må sige. Ganske vist folk fra andre brancher. Men helt sikkert fagfolk med passion for deres produkter og fag. Samtidig var vores håb, at vores kollegaer fra mejeribranchen ville føle sig fristet til at besøge HI-messens udstillere, for herved at hente inspiration og energi i HI-messens stande. Stande med masser af produkter og systemer, som stille og roligt er blevet en del af vores hverdag på mange mejerier.

Med udgangspunkt i feedbacks fra besøgende og udstillere føler vi fra Udstillingsudvalgets side, at vi helt klart er klar til at fortsætte samarbejdet med HI-messen i 2019. Mange har fået mere, og ingen har mistet noget. Derfor siger vi fra Udstillingsudvalgets side, at vi er godt på vej med "more - for less". Selvfølgelig er der et par småting, som skal fintrimmes og justeret til 2019. Den kombinerede International Food Contest og HI-messe blev over de 3 dage besøgt af ikke mindre end 21.000 gæster. 7 gange flere end vi normalt har set, når vi var alene og 24% flere besøgende, endda HI-messen blev afviklet i 2015, bestemt en "vind-vind"-situation.

Lad os dykke ned i de hellige haller: Der var tilmeldt 1217 mejeriprodukter til bedømmelse og udstilling inkl. 46 gourmetprodukter og mere end 100 Food-produkter, i et spændende bredt felt fra fisk-tang til øl-vin-eddike og Mjød og lidt søde sager.

Ca. 160 produktommere var i sving for at bedømme de godt 1300 fremsendte produkter, som vores travle og flittige kittelfok førte frem til bedømmelsesbordene. Efter grundige bedømmelser og overvejelser blev holdvinderne fundet i løbet af mandag, for så at gå til finalebedømmelse mandag aften.

Vinder af International Dairy Contest blev:

Konsummælk: Selfoss Mejeri på Island med Skyr 0,2%.

Smør og blandingsprodukter: Holstebro Mejeri med usaltet smør

Ost: Taulov Mejeri med Höhlenkäse light.

Vinder af Mejeribrugets Gourmetpris blev for:

Andre mejeriprodukter: Naturmælk med Økologisk Jersey Hømmælk

Smør: Holstebro Mejeri med Arla Unika smør med Læsø Sydesalt

Hård ost: Thise Mejeri med Fyrmesterosten

Blød ost: Høgelund Mejeri med en Blåskimmel Høgelundost.

Her fra delegeretmødet skal der lyde et stort tillykke med præmierne. Godt at se så mange super godt mejeriprodukter, det er passion for dairy.

Der skal ligeledes lyde en tak til mejerieleverne fra Kold og

produkteksperterne fra mejerierne, I yder alle en værd-sat hjælpende hånd til at præsentere produkterne på en rigtig god og værdig måde. Selvfølgelig en kæmpe tak til kittelfolket, uden jeres hjælp ingen udstilling, så enkelt er det. Super flot og engageret indsats i 5-6 dage – tak for det.

Tak for samarbejdet til Herning Messehallerne – alt klap-pede perfekt.

Traditionen tro blev der tirsdag aften afholdt den velkendte Dinner Event. Et prægtigt syn var det bestemt at se 865 feststemte kollegaer om bordene – god stemning – god mad og drikke – Stock Car musik – og en toastmaster fra Salling, som bød velkommen på 3-4 sprog og som kunne præsentere vores BGB-godkendelse af Danboosten med en lille smagsprøve.

Tillykke til Mejeridanmark for BGB-godkendelsen af Danboosten. Lang sej kamp, men vi holdt ud og fik BGB Danboen i hus.

Tak til Fie og Munkehatten Teamet for at være tovholder på Dinner Event arrangementet i Herning. Jeg ved, at I alle puster ud, når alle gæster er på plads. Tak for indsatsen.

I 2018 er vi klar til International Foods Contest og FoodTech i dagene 13.-15. november. Vel mødt og på forhånd tak for opbakningen.



Afholdte arrangementer 2016/2017

Okt. 16	Delegeretmøde i Horsens	Feb. 17	Netværk Øst/La Treccia
Okt. 16	Mejeriteknisk Selskab/Seminar	Mar. 17	Mejeriforskningens Dag
Okt. 16	Mejerifolk uden grænser/ GF + besøg Nørup Mejeri	Mar. 17	Mejeriteknisk Selskab/Seminar
Okt. 16	Mejeriteknisk Selskab/ GF +Virksomhedsbesøg på Aabybro Mejeri	Mar. 17	Temadag - Kredsbestyrelser
Nov. 16	Food Tech/IFC samt Dinner Event	Maj 17	Kredsudstilling og besøg på Høgelund Mejeri
Nov. 16	MIA Arbejdsmiljøkonference	Juni 17	Nordisk Mejerikongres
Nov. 16	Netværk Øst/Torvehallerne	Aug. 17	Netværk Øst/DI-Analysemetoder
Dec. 16	Mejeriteknisk Selskab/Seminar	Aug. 17	Mejerigolf i Hammel
Jan. 17	Mejeriteknisk Selskab/Seminar	Sept. 17	Kursus i forhandlingsteknik
Feb. 17	Mejeribrugets Dag	Okt. 17	IFC/Hi samt Dinner Event

Som det fremgår af den samlede aktivitetsliste fra sekretariatet, så er der gang i aktiviteterne for den del af Mejeridanmark, som vores forening repræsenterer sammen med vores samarbejdspartnere. Vores mål er, at der gerne skal være noget for alle on and off. Vores samarbejdsform i branchen gør, at stort set alle arrangementer er helt eller delvist åbne for alle foreningens medlemmer, af og til med egenbetaling.

Hvad skal vi leve af i fremtiden???

Et rigtig godt spørgsmål! Svaret er helt sikkert meget afhængigt af, hvem vi er i denne sammenhæng. Køerne/dyrene – Os i Mejeridanmark – Kunderne/forbrugerne – eller os der bor i Danmark – eller "alverdens borgere" – ingen kender vel svaret, men vi kan vel hver især gøre vores tanker.

"Hvem har flyttet min ost" har ikke svaret, men der er heldigvis en lille ledetråd som siger:

At lægge mærke til små ændringer tidligt, hjælper dig

med at tilpasse dig de større forandringer, der vil komme. Gode ord i en tid, som vi synes er meget omskiftelig. Tiderne og tingene skifter vel som de altid har gjort. Vores forældre, bedsteforældre og forfædre oplevede også store forandringer på deres rejse gennem livet. Præcist som vi gør i vores tid. Og ja, tingene går hurtigere og hurtigere, men vi har jo også en kæmpe værktøjskasse og masser af ressourcer lige ved hånden, om jeg så må sige.

Ingen kender dagen i morgen. Vi i Mejeridanmark skal være knaldhamrende dygtige til at se de små ændringer tidligt. Og vi skal tage Vikingerne Kongespejls ord til os:

- Skaf gode varer til dit bord
- Følg med i alt det nye
- Viden avler viden
- Vær retscaffen og hæderlig

Med de vise ord fra Bogen "Hvem har flyttet min ost" + Kongespejlet fra år 1240 "in mind", så er vi fra Hovedbestyrelsens side af den helt klare opfattelse, at vi skal nok "klare det" i Mejeridanmark. I fællesskab finder vi helt sikkert noget at leve af i fremtiden.

Kørerne som vi så på skærmen for et øjeblik siden skal helt sikkert have de bedst tænkelige forhold, når det gælder dyrevelfærd, samtidig med at de fodres med det bedst mule foder. Som nævnt først i beretningen, er tiden inde til en større og større differentiering af vores råvare ud i primærproduktionen på gårdene. Vores værdiforædling eller om vi vil "koncepter" på mælk og driftsform står tydeligere og tydeligere igennem på vores færdigvarer. Vores kunder og forbruger i vores hjemmemarkeder og nære markeder ønsker differentiering og valgmulighed og er klar til at betale for valgmulighederne. Vores kunder på de mere fjerne markeder ønsker mere mainstream produkter, som er sunde og nærende med en super høj fødevarer sikkerhed, men er også klar til at betale.

Om vores kunder:

Nær eller fjern – høje eller lave, så skal vi som mejerifolk erkende, at "kunderne er kongerne". "Kongerne" vil have kvalitetsprodukter, som er sunde og nærende, med høj fødevarer sikkerhed, høj leveringssikkerhed og mælken skal være fra kører, som lever et godt liv. "Kongerne" vil have "value for money, det skal give mening.

Da Arlas Peder Tuborgh var på scenen med sit indlæg på Mejerikongressen i København, var der et klart budskab fra Tuborgh til forsamlingen omkring forståelse af kundernes krav og forventninger. Tuborgh sagde: Vores udfordring er at forstå de nye markeder. Disse forbrugere overtager ikke uden videre alle vores forbrugsvarer og smagspræferencer, og dem kender man altså bedst lokalt.

Ingen tvivl om, at Peder Tuborgh på kongressen sendte et klart og tydeligt budskab til forsamlingen om, at "Customer is king" og at fremtidens mejerimarkeder som aldrig har været mere omskiftelige og uforudsigelige, vil medføre store forandringer for fremtidens mejeridrift. Peder Tuborgh var ligeledes meget tydelig omkring hans forventninger til Supply Chain – agilitet – evnen til hurtige omstillinger, ikke kun "flere 1000 tons produktionslinjer",

optimering og effektivitet er en selvfølgelighed – "just do it".

Når vi skuer ud over Mejeridanmark, så er vi på vej med forandringerne for at matche kravene til fremtidens mejerimarked. Mejerierne og mejeriselskaberne "angriber", om jeg så må sige, "Add value" på vores produkter med forskellige vinkler, og på forskellige niveauer i mælkens vej fra jord til bord.



Leif fra Naturmælk siger "Skrot mainstream og byg mere værdi ind i mælken". Vi skal profilere mælken på, at det er bæredygtigt produceret eller at mælken kommer fra køer, som landmanden vitterlig nusser eller klapper hver dag. Eller mælken kommer fra køer, som kommer på græs eller har ædt dansk foder.

OH⁸⁸ Arla siger, at med deres nye innovationscenter i Skejby skal der laves mælk på hundrede måder. Pengene ligger helt klart i værdiforædling og i sær indtægten for mærkevarer, udtaler Arlas koncerndirektør inden for global marketing og innovation, Hanne Søndergård.

Som sagt for et øjeblik siden, så er der heldigvis forskellige vinkler og nuancer i, hvordan man i Mejeridanmark vil gøre sig attraktive med sine produkter.

Både Naturmælk og Arla ønsker på bedste vis at bygge mere værdi ind i mælken og i sidste ende sikre en bedre mælkepris til landmændene – som bekendt fører mange veje til Rom. Ingen har patent på den rigtige vej til Rom. Rom er i dette tilfælde vores verdens vigtigste KPI, nemlig mælkeprisen. Nord, syd, øst, vest, fra Hovedbestyrelsens side ser vi med stor tilfredshed på mejeriernes indsats for at sikre mælkeproducenterne den højest mulige mælkepris. Vi ser et Mejeridanmark som har respekt for diversiteten i forskellige driftsformer og koncepter, niche- eller skalaproduktions set up, og et stærkt fællesskab omkring fødevarer sikkerhed, sundhed, forskning og uddannelse for hver især at stå stærk, når det gælder den udbetalte mælkepris til mælkeproducenterne.

Vi ved det alle – høj mælkepris giver stabil og stigende mælkeflow til mejerierne. Kombinationen af høj mælkepris og højt mælkeflow giver os ansatte i Mejeridanmark gode, stabile og sikre arbejdspladser i vores hverdag.

Med Peder Tuborghs ord omkring omskiftelighed og uforudsigelighed i mente, så er der vel ikke mange danskere, der havde fantasi til at forestille sig, at danskproduceret whisky, gin og rom skulle gå hen og blive til titusindvis af flasker om året.

Flasker med whisky, gin og rom som sælges i den høje ende af prisskalaen. Michael Holm fra Vin- og spiritusorganisationen i Danmark fortæller, at værdien af spiritussalget er steget med 3,9% det sidste år, fordi vi danskere køber dyre dråber og ikke nødvendigvis større mængder. Danskerne køber bedre kvalitet. Man er villig til at betale "add value". Vin- og spiritusorganisationen vurderer, at de danske vin- og spiritusproducenter har en vækst i salget på omkring 20% pr. år. "Add value" i den danske spiritusproduktion kommer via råvarer, korn, kartofler og drikkevand af høj kvalitet og unikke flasker med flot design, godt krydret med gode historier, hvor forbrugerne ifølge konsulenthuset Retail Institute Scandinavia søger det unikke og det individuelle, man vil gerne forkæle både sig selv og andre, man vil værdsætte sig selv og sine gæster. Nordisk mad og design er ligeledes "Add value" i en verden, hvor flere og flere forbrugere søger det nære og lokale, fordi det giver tryk i en verden, som bliver stadig mere global.

Om det er omskiftelighed eller uforudsigelighed eller Kongespejlets ord "Følg med i alt det nye og skaf gode varer til dit bord", der bliver lyttet til, ved vi ikke, men Aabybro Mejeri har fået rom i bunkeren, Niels Henrik har indledt et samarbejde med Skotlands Rum omkring lagring af rom i en af mejeriets bunkere. Bestemt et spændende initiativ fra Nordenfjords.

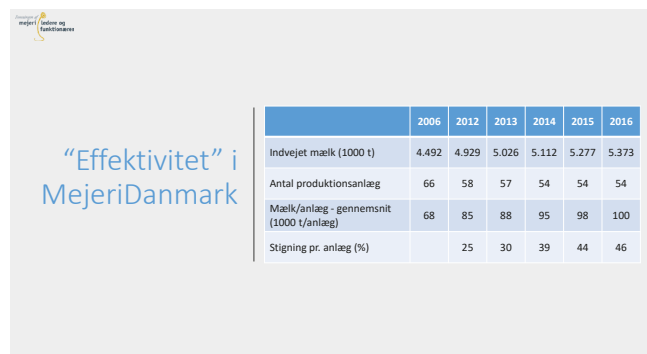
Fra Hovedbestyrelsens side vil vi ikke opfordre folk til at slå sig på flasken – i stor stil, men ser whisky, gin, rom og Aabybro bunkerhistorien som god inspiration for os alle omkring produktudvikling, design, gode råvarer, god historie, som i de rette kombinationer giver værdig til produkterne – det skal give mening for forbrugerne.

Meget går godt i dansk mejeribrug, ikke alt lykkes til og+ og bolle, det ved vi alle.

Mælkeprisen ligger på et godt niveau +/- 3 kr./kg. mælk. Fremskrivningerne af mælkeproduktion peger mod 6 mia. kg. mælk pr. år i 2020. Lad os her fra vores delegeretmøde ikke anerkendende og give thumbs up for resultaterne, der er opnået i dansk mejeribrug gennem sidste års tid – godt gået.

Som medarbejdere i alle hjørner af Mejeridanmark mærker vi naturligvis også konsekvenserne af en meget dynamisk verden. Vi oplever helt klart, at vi er "mere på". Vi skal være mere og mere omstillingsparate. Vi skal være mere fokuseret. Jo, der er masser af udfordringer i hverdagen, ingen tvivl om at performance-knappen har fået endnu et ryk i opadgående retning.

Et fair spørgsmål kan derfor være, mærker vi rigtigt, når vi mærker de høje speed i vores hverdag? Hvordan måler vi effektivitetsudviklingen i vores branche, kan vi spørge hinanden om. Vores hoved-KPI, som er mælkeprisen, siger som sådan ikke noget om vores effektivitet, men et udtryk for vores betalingsevne til mælkeproducenterne, og er i øvrigt utrolig meget påvirket af udefrakommende faktorer.



"Effektivitet" i MejeriDanmark

	2006	2012	2013	2014	2015	2016
Indvejet mælk (1000 t)	4.492	4.929	5.026	5.112	5.277	5.373
Antal produktionsanlæg	66	58	57	54	54	54
Mælk/anlæg - gennemsnit (1000 t/anlæg)	68	85	88	95	98	100
Stigning pr. anlæg (%)		25	30	39	44	46

Et udtryk for vores effektivitet i MejeriDanmark kan vi prøve at definere som mælkemængden pr. produktionsanlæg i perioden 2006 til 2016, med udgangspunkt i talmaterialet fra Mejeristikken fra L&F.

Som det ses på planchen var indvejsningen i 2006 på 4.492.000 mio. kg. mælk, som blev behandlet på 66 produktionsanlæg, hvilket giver en gennemsnitlig indvejsning på 68 mio. kg. mælk pr. anlæg.

I 2016 var indvejsningen 5.375.000 mio. kg. mælk, som blev behandlet på 54 produktionsanlæg, hvilket giver en gennemsnitlig indvejsning på 100 mio. kg. mælk pr. anlæg.

Hvis vi bruger indvejet kg. mælk pr. produktionsanlæg som et udtryk for effektivitet, så viser beregningen, at vi i perioden i gennemsnit er blevet 46% mere effektive pr. anlæg. Selvfølgelig er der masser af ny teknik, teknologi og nye arbejdsmetoder, som bidrager til vores 46% effektivitetsforbedring på anlægsniveau.

Hvis vi prøver at fremskrive tallene til 2020, hvor vi måske når en indvejsning på 6 mia. kg. mælk og lad os for sammenligningens skyld fastholde antallet af produktionsanlæg på 54, så får vi yderligere et effektivitetsspring til 111 mio. kg. mælk pr. produktionsanlæg.

Med nævnte tal i mente, så er det vel ok at sige, at det går stærkt. Der rykkes virkelig i alle haner og håndtag for at få mælken gennem vores produktionsanlæg.

Som medarbejder i Mejeridanmark skal vi naturligvis gøre vores bedste for at bidrage til, at vores kunder og forbrugere køber mejeriprodukter "made in Denmark". Vi må ikke lade os friste til "snedige fif og triks". Vi skal på alle poster arbejde for det lange seje træk. Vi skal som branche være retskaffen og hæderlige i vores gøre og laden, herved vinder vi kundernes og forbrugernes tillid – Customer is king.

Når kunderne er tilfredse, så flyder vores produkter gennem vores anlæg, og som medarbejdere har vi sikre, gode og sunde arbejdspladser i Mejeridanmark.

Mejerieksporten sætter rekord er vel ganske rammende for temperaturen i Mejeridanmark.

Har du et bedre hoved end en robot?

I Mejeridanmark er vi ikke robotter, vi er dygtige og engagerede medarbejdere, som med passion for dairy og vores produkter, siden Andelsmejeriet Hjeddings start i 1882 har været en væsentlig spiller i "gamet" omkring en løbende udvikling af dansk mejeribrug, til fælles gavne for

mælkeproducenterne og os ansatte.

Ingen tvivl om, at vi som medarbejdere og ledere i mejeriindustrien skal være dygtige og opmærksomme omkring den rette balance mellem at udfordre og udvikle hinanden og støtte hinanden, være opmærksomme på hinanden – i en udfordrende tid.

Årets MIA Arbejdsmiljøkonference i Herning den 23. november er lige "spot on" med valget af tema-indlæg i forhold til de udfordringer, vi møder som medarbejdere og ledere i Mejeridanimark. Ja i hele samfundsudviklingen, såvel på arbejdspladsen som på hjemmefronten.

De valgte indlæg er:

- Nyt syn på WorkLife Balancen
- Hvordan sikres et godt, sundt og produktivt arbejdsliv for alle aldre i mejeribranchen
- Virksomhedserfaring og forskningsresultater fra projekt
 - Udvikling og fastholdelse af Social Kapital
- Bæredygtig ledelse

Personligt ser jeg frem til en spændende dag i Herning, med fokus på os som medarbejdere, uanset hvor i hierarkiet vi står.

Mejerkalenderen 2018 byder også på mange spændende aktiviteter. Den ligger i jeres mapper så I kan allerede nu plote de relevante datoer ind i kalender for næste år. Udover rigtigt meget mejerifaglighed – så favner vi bredt i MejeriDanmark, og der inviteres til både forårsfest den 10. marts og det årligt tilbagevendende Mejerigolfarrangement den 24. august 2018. Vi håber at se jer mange gange i løbet af året der kommer.



Som artiklens overskrift siger, så har den lille snak stor betydning. Ligeegyldigt sniksnakkeri om vejret, sommerferien eller bussen, der er forsinket, er med til at binde os sammen og knytte relationer. Smalltalk er vigtig, men vi er blevet markant dårligere til at bruge den, mener en kommunikationskonsulent og en lektor i socialpsykologi. Ingen tvivl om, at hvis vi som medarbejdere og ledere skal føle os veltilpas i vores daglige virke på vores arbejdsplads, så skal vi have tillid, ærlighed og relationer på den rette plads, om jeg så må sige.

Small Talk eller som en Røde Kors-artikel siger:

Positiv grundstemning gør os:

- mindre syge
- bedre til at omgås andre

-mere loyale

-mere succesfulde

-mere kreative

-mere effektive

Lad os herfra vores delegeretmøde gøre vores til, at vi i Mejeridanimark, i vores netværk, i vores familie får sat "fut" i Small Talk og bidrager det bedste vi kan til en positiv grundstemning, som gør os klar til at møde vores branches mangeartede udfordringer i en verden, hvor Customer is king!

Som afslutning på Hovedbestyrelsens beretning vil vi gerne slå fast, at i Foreningen af mejeriledere og funktionærer er vi/os medlemmer "King". Ingen medlemmer ingen forening!

Foreningens mange aktiviteter skal helt "basic" bidrage til, at vi som medlemmer har gode, sunde og sikre arbejdspladser, har rammer for at udbygge og sikre vores kompetencer, har et stærkt og loyalt netværk, har et sikkerhedsnet, som er klar til at yde bistand, råd og vejledning i en eventuel vanskelig tid eller uoverskuelig situation."

Som forening tilstræber vi at have de rette produkter på hylderne, så vi kan "levere" til gavn og glæde for os medlemmer.

Igen i år skal der lyde en kraftig opfordring til at give lyd, hvis I som medlemmer mangler noget på hylderne eller sortimentet skal justeres.

Sekretariatet på Munkehatten, Kredsbestyrelserne og Hovedbestyrelsen er klar ved mail og telefon, ja selv en Small Talk er vi klar til, for at bidrage til den positive grundstemning.

Når vi som medlemmer af vores forening har en positiv grundstemning, så er vi helt sikkert de bedste ambassadører for foreningen og os medlemmer på vores vej i Mejeridanimark. Mejerikulturen skal passes og plejes, det skal vi alle bidrage til.

Fra Hovedbestyrelsens side vil vi gerne opfordre foreningens medlemmer til at søge råd og vejledning hos Fie og hendes kollegaer, når og hvis der opstår behov herfor, i stort og småt.

Med disse ord vil vi fra Hovedbestyrelsens side sige foreningens medlemmer og Mejeridanimark tak for indsatsen – og god vind i det kommende år – god arbejdslyst.