

# Mælkeri tidende

TIDSSKRIFT FOR

MEJERIINDUSTRIEN

Foreningen af mejeriledere og funktionærer **125 år**



**Formandshilsener**  
- side 4



**FMF gennem 125 år**  
- side 8



**Medlemshistorier**  
- side 14

# 20

**5. oktober 2012**  
**125. årgang**

# Tillykke med de 125 år

## til Foreningen af mejeriledere og funktionærer

Tetra Pak udvikler miljøtilpassede emballerings- og processystemer, som bevarer smag og næring i mad og drikke. Det giver en merværdi for producenter, detailhandel, konsumenter og ikke mindst for miljøet.

Vi sørger for at gøre levnedsmidler sikre og tilgængelige overalt. Gennem hele værdikæden fra produktion via butik til hjemmet – i stort set alle lande.

Læs mere på [tetrapak.com](http://tetrapak.com)



# Foreningen af mejeriledere og funktionærer **125 år**

## Redaktionen

Foreningen af mejeriledere og funktionærer fejrer her i 2012 sit fornemme 125 års jubilæum. Foreningen blev grundlagt den 21. oktober 1987 og har lige siden arbejdet for at varetage medlemmernes faglige og økonomiske interesser samt arbejdet for dansk mejeribrugs fremme og udgivet Mælkeritidende.

I dette 125-års jubilæumsskrift trækker foreningens formand tråde tilbage til grundlæggelsen, fremhæver sammenholdet i foreningen og dens brede samarbejde med mejeribranchens mangeartede aktører. Et sammenhold og netværk der bidrager til at positionere dansk mejeriindustri blandt verdens førende.

Jubilaren er en af verdens første mejerifaglige sammenslutninger, og Foreningen af mejeriledere og funktionærer har gennem tiden haft kolossal indflydelse til gavn for både medlemmer og branche. Det kan man læse mere om i en række historiske tilbageblik gennem de seneste 12-13 årtier. Foreningens medlemmer har deres virke i alle grene af mejeriindustrien og beslægtede erhverv, og et "repræsentativt" hold af medlemmer fortæller inde i bladet om deres bevæggrunde for at gå mælkevejen og om deres spændende karrierer samt sender deres lykønskninger og fremtidsønsker for foreningen.

At Foreningen af mejeriledere og funktionærer er højt agtet i både den danske og nordiske mejeribranche er ganske tydeligt ved de adskilligt mange mejerier, leverandører og samarbejdspartnere, der gratulerer jubilarer i dette nr. af bladet. Også sekretariatet og redaktionen ønsker et hjerteligt til lykke med 125-års jubilæet. ■



## Indhold

- |                                                     |                                                  |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>4</b> En 125 års jubilæumshilsen fra formanden   | <b>32</b> Nørager Mejeri - Ekspeditionsleder     |
| <b>6</b> Tillykke fra Dansk Mejeriingeniør Forening | <b>34</b> Græsrodderne - GRAND fromage           |
| <b>8</b> Historiske tilbageblik                     | <b>38</b> Kold College - Mejerifaglærer          |
| <b>16</b> Arla Brabrand - Logistikchef              | <b>40</b> Uhrenholt - Director                   |
| <b>18</b> Chr. Hansen - Area Country Manager        | <b>42</b> Jens Møller Products - Produktionschef |
| <b>20</b> Dairy Fruit - Direktør                    | <b>44</b> Arla Holstebro Smørmejeri - PTU chef   |
| <b>22</b> Thise Mejeri - Driftsleder                | <b>46</b> FMF - Tal & Fakta                      |
| <b>24</b> Bactoforce - Grundlægger                  | <b>48</b> Tivolimøde                             |
| <b>26</b> Them Andelsmejeri - Kvalitetschef         | <b>49</b> Kort fortalt                           |
| <b>28</b> SPX - System Sales Engineer               | <b>53</b> Personalia                             |
| <b>30</b> Samsø Konserverfabrik - Direktør          | <b>55</b> Mødekalendar                           |



### Udgivere:

Foreningen af mejeriledere og funktionærer,  
e-mail: [fmf@mælkeritidende.dk](mailto:fmf@mælkeritidende.dk)  
Dansk Mejeriingeniør Forening,  
e-mail: [dmf@mælkeritidende.dk](mailto:dmf@mælkeritidende.dk)

### Redaktion og sekretariat:

Munkehattens 28  
5220 Odense SØ.  
Tlf.: 66 12 40 25  
Fax: 66 14 40 26  
e-mail: [info@mælkeritidende.dk](mailto:info@mælkeritidende.dk)  
[www.mælkeritidende.dk](http://www.mælkeritidende.dk)  
Tlf. tid dagligt kl. 8.30-15.30  
(fredag dog 8.30-14.30)

Ansvarshavende redaktør og sekretariatsleder  
mejeriingeniør Anne-Sofi Søgaard Christiansen.

Redaktør  
cand. mag. Anna Marie Thøgersen.

Redaktionssekretær  
markedsøkonom Bettina M. Nielsen.

Sekretær  
Heidi Christensen.

### Annoncer:

Stillings- samt købs/salgannoncer kan leveres digitalt og må være redaktionen i hænde senest torsdag kl. 12.00, en uge før udgivelse.

Tidsskriftet udgives hveranden fredag, undtagen dobbeltnumre i juli og december, svarende til 23 nr./år i et oplag på 1.600 eksemplarer (heraf 200 uden for oplagskontrol).

### Abonnement:

Danmark: 1.224,- kr./år inkl. moms.  
Europa: 1.476,- inkl. forsendelse.  
Øvrige udland: 1.668,- kr. inkl. forsendelse.

### Læserkreds:

Mejeriernes og mejeriselvskabernes ledere og øvrige medarbejdere. Mejeriingeniører, mejeriteknikere og proces teknologer i ind- og udland. Medlemmer af mejeriernes bestyrelser. Ansatte ved mejeribrugets organisationer. Medarbejdere ved universiteter og øvrige forskningsinstitutioner samt levnedsmiddelkontrollenhederne og ministerielle embedsmænd. Mange levnedsmiddelvirksomheder. Mejeriernes leverandør- og servicevirksomheder m.v. (Stud. tech. al/mejerilinjen og proces teknologstuderende/mejerispecialet modtager bladet gratis).

### Layout og tryk:

Jørn Thomsen Elbo A/S

ISSN 0024-9645

Medlem af:



Eftertryk tilladt med kildeangivelse.



# 125 års jubilæum 1887-2012



Af Søren Jensen,  
formand,  
Foreningen af  
mejeriledere og  
funktionærer

## Foreningen stiftes

Den 21. oktober 2012 kan Foreningen af mejeriledere og funktionærer fejre sit 125 års jubilæum. Siden foreningen blev grundlagt ved den stiftende generalforsamling i Fredericia den 21. oktober 1887, dengang som Dansk Mejeristforening, er der unægtelig sket en utrolig udvikling i dansk mejeribrug. En udvikling som foreningsmedlemmerne har været en væsentlig del af.

## Ord der holder

Ved den stiftende generalforsamling blev foreningens virke og forretningsorden beskrevet i Love for Dansk Mejeristforening, i dag kendt som vedtægter for Foreningen af mejeriledere og funktionærer (FMF). Vedtægternes punkt 1 har i alle 125 år været: "At varetage medlemmernes faglige og økonomiske interesser og at arbejde for dansk mejeribrugs fremme" samt udgivelse af et medlemsblad - Mælkeritidende.

## Blandt verdens førende

FMF og medlemmerne har gennem det moderne mejeribrugs udvikling været stærkt medvirkende til, at dansk mejeribrug og følgeindustri i dag er kendt som en af verdens førende med skarp fokus på mejerikompetencer samt sunde og sikre produkter på en konkurrencepræget markedsplads, hvor alverdens kunder og forbrugere efterspørger mejerispecialiteter og

industrielle mejeriprodukter samt teknologier fra dansk mejeriindustri.

## Del af det globale netværk

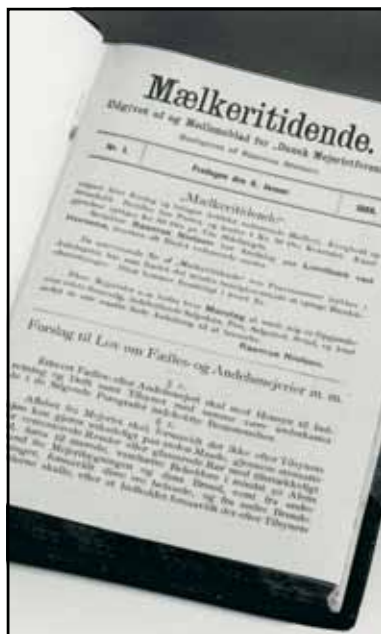
FMFs hovedbestyrelse søger til stadighed gennem åben og ærlig dialog med branchens mange aktører at sikre foreningens medlemmer gode arbejdspladser i en dansk og international mejeriverden, som er under hastig forandring.

En stærk dansk mejeriindustri med tusindvis af arbejdspladser og stor økonomisk vægt både i Danmark og globalt er ikke opstået fra dag til dag, men ved et langt sejt træk gennem mange, mange år - ja i den 125-års periode, siden vores forening blev stiftet. FMF og medlemmerne er helt naturligt indgået i det netværk, der sammen med mejerierne, andelshaverne, mælkeproducenterne, følgeindustrien, uddannelsesinstitutioner, myndigheder samt andre foreninger og aktører udgør en solid platform. En platform for

dansk mejeriindustri, som i fællesskab søger at holde hele branchen i front på alle områder og til fælles glæde for ejere og os ansatte i mejerindustrien.

## Sammenhold og indflydelse

Foreningen af mejeriledere og funktionærer er trods sit 125-års jubilæum i fuldt vigør, og vi godt 800 medlemmer har vores virke i alle grene af mejeriindustrien. Vores forening skal gerne være kendt for at give rum og plads til, at meninger og holdninger mødes og krydser klinger, hvorefter vi i fællesskab bringer tanker, ideer og meninger videre i fællesskab, så vi kan opnå størst mulig indflydelse på beslutninger, der på forskellig vis påvirker medlemmernes virke i mejeriindustrien. Fra hovedbestyrelsens side er vi ikke i tvivl om, at sammenhold og fællesskab i en forening som FMF er af allerstørste betydning for at gøre holdninger og meninger synlige i hele branchen - ja i det danske samfund!



## Til lykke - forsat godt samarbejde!

Som forening skal vi møde medlemmer og samarbejdspartnere i øjenhøjde, så det falder os helt naturligt at drøfte stort og småt på det personlige plan og i hele branchen. Fællesskab og samarbejde giver styrke til at møde morgendagens mangeartede udfordringer.

Med disse ord vil jeg på vegne af hovedbestyrelsen ønske Foreningen af mejeriledere og funktionærer og medlemmerne til lykke med 125-års jubilæet! Vi ser frem til at fortsætte det gode samarbejde til fælles bedste for dansk mejeriindustri - og os ansatte. ■

# Delvotest® BLF



Delvotest®. Dit ansvar. Vores forpligtelse

## Hurtige resultater. Optimal præcision.



Næste generation af Delvotest® er på markedet. Med vores nyeste hurtige Delvotest® BLF-test opnår du sikre, præcise og pålidelige resultater til sporing af beta-lactam på blot fem minutter. Det hurtige testkit måler mælkeprøver på alle stadier i proceskæden. Tydelige farve aflæsninger forhindrer fejl og sørger for, at sikker mælk hurtigt kan sendes ud i forsyningskæden. Delvotest® BLF maksimerer effektiviteten og sparer dig tid og penge.

Sæt din lid til den højeste standard inden for mejeritestning. Kontakt DSM's specialister i dag for at få mere at vide:

[info.food@dsm.com](mailto:info.food@dsm.com) | [www.dsm.com](http://www.dsm.com) | [www.delvotest.com](http://www.delvotest.com)



# Et stort **til lykke** fra Dansk Mejeriingeniør Forening



**Af Martin Holst Petersen, formand for Dansk Mejeriingeniør Forening**

## **Til lykke med jubilæet**

På vegne af Dansk Mejeriingeniør Forening skal der lyde et stort til lykke med det fornemme 125-års jubilæum i Foreningen af mejeriledere og funktionærer. Fra mejeriingeniørforeningens side takker vi samtidig for det utroligt gode samarbejde, vi har haft med vores søsterforening gennem de seneste knap fire årtier. Siden midt 70-erne har vi oplevet, at dansk mejeriindustri i stigende grad gør sig stærkt gældende på den internationale scene, og det gælder både primærproducenterne, mejerierne og leverandørvirksomhederne. De globale aktiviteter er lokalt funderet på mange fronter, og vores to foreninger udgør i fællesskab en vigtig front.

## **Dansk – nordisk – global**

Samarbejdet mellem Foreningen af mejeriledere og funktionærer og Dansk Mejeriingeniør Forening blev etableret i 1975, hvor mejeriingeniørerne blev medudgivere af Mælkeritidende og dermed fik mulighed for at nå ud med vigtige informationer til vores medlemmer. I 1979 indgik vi et sekretariatsfællesskab med Foreningen af mejeriledere og funktionærer. Ligeledes sidst i 1970-erne indgik

de to samarbejdende foreninger i Nordisk Mejeriteknisk Råd, der arrangerer kongresser hvert tredje år og på skift i de fem nordiske lande. Siden 1976 har vi i fællesskab udgivet det nu årlige internationale tidsskrift Danish Dairy & Food Industry ... worldwide, hvor den dansk/nordiske mejeriindustri har mulighed for at informere om de seneste innovationer både til medlemmer og internationalt.

## **Kittet i dansk mejeribrug**

Hver for sig er vi relativt små faglige foreninger, men i fællesskab og sammen med flere andre aktører er vi kulturkit i mejeribrugets sammenhold. Senest har bl.a. Danmarks Mejeritekniske Selskab valgt at lægge deres sekretariat på vores fælles adresse i Odense, og også produktionen af Mejeribrugets Årbog er nu forlagt hertil. Sammen afholder vi - eller deltager i afholdelse af en række arrangementer som Mejeribrugets Dag, Mejeriforskningens Dag, DMS seminarer, Kredsudstillinger, Landsmejeriudstilling og gå-hjem-møder mv. til gavn for vore medlemmer og alle øvrige mejeriinteresserede kolleger.

## **Uddannelserne - vores fremtid**

Danske mejerifolk har i årtier været højt respekteret for deres faglige dygtighed samt tekniske og akademiske kompetencer. De har været beskæftiget i nøglepositioner i virksomheder og brancher her i landet og ude i ver-

den, og efterspørgslen på veluddannede mejeriteknikere/kandidater er fortsat stor både nationalt og internationalt. Det er tvingende nødvendigt, at vi i endnu højere grad fortsætter den konstruktive dialog med uddannelsesinstitutionerne, så mejeriuddannelserne fortsat moderniseres, fremtidssikres og bevares.

## **Hjerteligt til lykke**

I 1880-erne grundlagde danske mælkebønder sammen med mejeribestyrerne dansk mejeribrug. Dansk Mejeristforening, som 125-års jubilæet dengang, blev dannet den 21. oktober 1887 og har lige siden arbejdet for dansk mejeribrugets fremme. Foreningen har været åben over for forandringer og har positivt modtaget kolleger i branchen. Dansk Mejeriingeniør Forening har haft stor glæde af samarbejdet, og mange af vore medlemmer har bl.a. valgt at være dobbeltmedlemmer af foreningerne. Også foreningens Mejeristhus er åbent for os mejeriingeniørmedlemmer, og det skal der lyde en meget stor tak for!

Som formand for Dansk Mejeriingeniør Forening gratulerer jeg 125-års jubilæet - Foreningen af mejeriledere og funktionærer og medlemmerne og ønsker alt mulig held og lykke med fremtidens udfordringer. Vi glæder os til at forsætte det gode samarbejde til gavn for vores medlemmer og dansk mejeriindustri! ■

# FOOD TECH

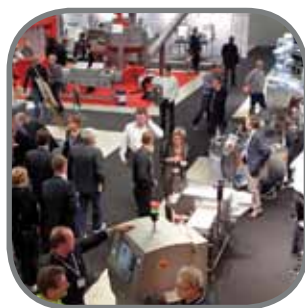
Processing & Packaging



Scan og se  
udstillersliste



Nordeuropas førende  
Food Tech Event  
13.-15. november 2012



- Inspiration
- Ny viden
- Ny teknologi
- Spændende konferencer

Læs mere og print gratis  
adgangskort på [foodtech.dk](http://foodtech.dk)





# Foreningen af mejeriledere og funktionærer - 125 år!

Med stiftelsen af Dansk Mejeristforening blev der skabt nogle organisatoriske rammer for det første egentlige mejeribrug i Danmark. Set med eftertidens øjne må man konstatere, at en lang række fremskridt i dansk mejeribrug skyldes Dansk Mejeristforening/Foreningen af mejeriledere og funktionærers aktive indsats gennem 125 år.



Af fhv. formand  
J.M. Buch  
Kristensen, Dalum  
buchk@os.dk

## Baggrund

Indtil 1880'erne var dansk mejeribrug præget af herregårdsmejerierne, men med andelsmejeriernes indtog fra 1882 skete der en så voldsom udvikling, at der blev mangel på kvalificerede ledere af alle de nye andelsmejerier, der skød op.

De nyansatte mejeribestyrere havde alle mulige baggrunde fx fodermestre, bagere og bødkere. Andre havde været ved mejerivæsen på en større gård eller herregård. Enkelte havde været på en landbrugsskole, der havde lidt mejeriuundervisning. Det var en broget flok, men de følte alle: "Fællesskabet er nødvendig, el-

lers bryder det hele sammen". Hurtigt blev indstillingen: "Vi må danne en forening". Nogle målbevidste mejeribestyrere indkaldte til et stort fællesmøde fredag den 21. oktober 1887 i Fredericia, hvor man stiftede Dansk Mejeristforening.

Hundrede år senere, i 1986 blev Foreningen af mejeriledere og funktionærer det officielle navn, mens Dansk Mejeristforening blev undertitel.

Fra første færd i 1887 har foreningens formål været: "At virke i praktisk og økonomisk henseende, og at arbejde for dansk mejeribrugs fremme". Det praktiske har siden 1888 først og fremmest udmøntet sig i udgivelsen af Mælkeritidende, afholdelse af medlemsmøder, bøtteudstillinger, kurser og uddannelse. Det økonomiske ytrede sig tidligt, bl.a. ved oprettelse af en enke- og forsørgeskasse og er fortsat med nutidens erstatningsordning ved mejeririfusion. I det følgende oplystes nogle

af de initiativer og fremskridt Dansk Mejeristforening har været igangsætter af og katalysator for.

## 1890'erne

Dansk Mejeristforening fik fra begyndelsen stor tilslutning fra næsten alle mejeribestyrere inden for dansk mejeribrug. I 1892 var medlemstallet 682, og i 1898 var det steget til 1258.

I 1892 tog foreningen initiativ til at etablere en mejeristatistik, og i 1897 kom mejeridriftsstatistikken endda på finansloven. Året efter i 1893 blev Dansk Mejeristforenings Gensidige Ulykkesforsikring stiftet, og den virkede indtil 2009, hvor nutidens ulykkesforsikring "Mejeriliv" blev startet. Dansk Mejeristforenings "Understøttelseskasse i Trangs- og Sygdomstilfælde" oprettedes i 1896. Det var kendetegnende, at man passede på hinanden.

I løbet af 1890'erne iværksatte Dansk Mejeristforening et betydeligt

Tillykke til  
Foreningen af mejeriledere og funktionærer  
med 125 års jubilæet

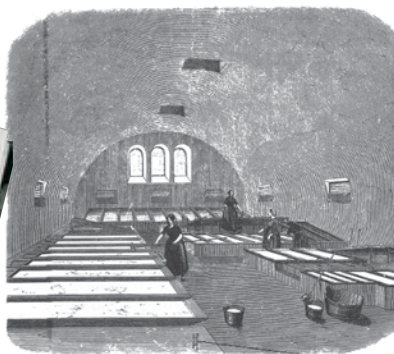
**ECOLAB®**  
Everywhere It Matters.™





Første nr. af  
Mælkeritidende.

1880'erne



Et herregårdsmejeri.

1890'erne



En af foreningens mange  
medlemsforsikringer.

1900'erne

Osteproduktion.



efteruddannelsesarbejde med kurser på både Ladelund og Dalum Mejeriskoler. I samarbejde med Det Kgl. Danske Landhusholdningsselskab opnåede man i 1892 statstilskud til mejeripersonalets uddannelse. Aktiviteterne fortsatte gennem 1890'erne, hvor foreningen også startede de såkaldte bøtteudstillinger i de forskellige kredse, den første af disse blev holdt i 1891 i Ribe. Udstillingsarbejdet vægtes fortsat højt i de seks landsdelskredse med nu to årlige kredsudstillinger.

### 1900'erne

I samarbejde med Fyns Mejeriforening og Fyns Patriotiske Selskab oprettede Dansk Mejeristforening i 1902 Andelsbogtrykkeriet i Odense. Formålet var først og fremmest at få trykt Mælkeritidende hver uge. Andelsbogtrykkeriet voksede sig efterhånden til en omfattende og anerkendt virksomhed, der havde opgaver

### Foreningens formænd gennem 125 år

H.P. Phillipsen,  
Kildevæld: 1887-1892  
Torben Jensen, Gislev:  
1892-1908  
J. P. Justesen, Brørup:  
1908-1935  
Chr. Jørgensen, Tuse  
Næs: 1935-1951  
L. Laursen, Moselund:  
1951-1961  
Frilev Nielsen, Tørring:  
1961-1974

P.B. Christensen,  
Brejning-Muldbjerg:  
1974-1981  
Søren Madsen,  
Hammerum: 1981-1986  
Ole Frederiksen,  
Mundelstrup: 1986-1994  
Jørgen Schmidt,  
Lactosan: 1994-2002  
Søren Jensen, Arla  
Foods Aarhus: 2002-

### Foreningens sekretærer gennem 125 år

Rasmus Nielsen: 1887-1889  
Hans Appel: 1889-1918  
Frederik Schak: 1918-1950  
J.M. Jeppesen: 1950-1967  
Henning Mortensen: 1967-1972  
K. Mark Christensen:  
1972-2008  
Anne-Sofi Christiansen: 2008 -

for universiteterne og ministerierne. I 1994 gik trykkeriet desværre konkurs.

Dansk Mejeristforening følte det som sit ansvar, at mejeribestyrrerne var godt klædt på til at varetage det daglige arbejde på mejerierne. I begyndelsen af 1900-tallet var osteproduktion en forholdsvis ny aktivitet på andelsmejerierne, og derfor ansatte foreningen Danmarks første ostekonsulent Ole Wennevold i 1904.

Helt fra begyndelsen var diskussionen i Dansk Mejeristforening: "Er foreningen en faglig forening eller en fagforening?" I 1907 var der en række mejeribestyrere, der var så utilfredse med deres lønforhold, at de startede en ny forening: "Mejeristforeningen af 1907" med det formål at få bedre lønforhold samt at få bragt den såkaldte værdiløn til afslutning. (Værdiløn består af en grundløn og et produktionstillæg). Det lykkedes dog



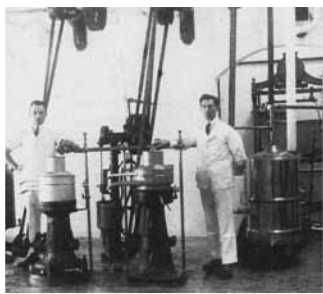
# 125 år

DSS ønsker  
Foreningen af mejeriledere og funktionærer  
tillykke med jubilæet



**DSS**

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



Fokus på mejeriuddannelser.



1910'erne



Nordiske Mejerikongresser.



(Foto: Thomas Prisko)

1920'erne

ikke. Først i 2008 sluttede værdiløn-systemet for mejeribestyrerne.

### 1910'erne

Mejerylærlingeuddannelsen og uddannelse generelt har lige fra foreningens start og til i dag stået højt på Dansk Mejeristforenings opgave-liste. Det første tilløb til en egentlig mejerylærlingeuddannelse skete i 1899, uden at det blev den store succes. I 1911 tog man sagen op igen i samarbejde med mejeriskolerne og igangsatte en 4-årig ren praktisk mejerylærlingeuddannelse. I dag er Foreningen af mejeriledere og funktionærer stadig meget aktiv som igangsætter af lederkurser mv. I 1919 blev mejeribestyrerne nord og syd for Kongeåen enige om, at de i fremtiden alle ville være medlem af Dansk Mejeristforening. Det er bemærkelsesværdigt, at de sønderjyske mejeribestyrere et år før genforeningen i 1920 sluttede sig til Dansk Mejeristforening.

### 1920'erne

Det gamle formål at virke til mejeribrugets fremme var stadig levende i 1920'erne. Man følte, at osteproduktionen skulle fremmes på andelsmejerierne, og derfor stiftedes i 1923 "Dansk Mejeristforenings Samvirksomhed til Osteproduktionens Fremme". Samme år blev Statens Forsøgsmejeri også en realitet efter pres fra Dansk Mejeristforening. Enkelte mejeribestyrere spurgte dog: "Kan vi være tjent med det. Svækker vi ikke vores stilling som et af verdens bedste mejerilande ved at offentliggøre alle vore teknologier"? Forstander Johs. Petersen-Dalum troede dog ikke, at der var en fare ved åbenhed.

I 1920'erne var Dansk Mejeristforening initiativtager og medarrangør af de Nordiske Mejerikongresser. Der var på den tid to forskellige former for mejerikongresser i Norden. De nordiske mejeristforeninger og mejeriingeniørforeninger afholdt hver

deres nordiske kongres frem til 1977, hvor de blev slået sammen til den nu kendte Nordiske Mejerikongres. "Den 43. Nordiske Mejerikongres" afholdes i øvrigt i Norge i juni næste år.

### 1930'erne

Til delegeretmødet i 1934 mødte hovedbestyrelsen med et forslag om urafstemning, når det drejede sig om vigtige spørgsmål. Dette forslag gav anledning til den hidsigste debat i Dansk Mejeristforenings historie. Formanden J.P. Justesen sluttede diskussionen med at erklære: "Vi må lære at styre med fast hånd".

Formanden meddelte i øvrigt, at det blev nødvendigt at tage værdilønnen op til revision. En mejeribestyrer på et middelstort mejeri tjente nemlig mindre end en arbejdsmand, og årsagen var den lave smørnotering.

Dansk Mejeristforening tog aktiv del i de stort anlagte mejeriudstillinger og kongresser herhjemme og

**AGA ønsker tillykke med de første 125 år.**

Naturlige, friske og velsmagende mejeriprodukter.



www.aga.dk

AGA har samarbejdet med danske mejerivirksomheder i årtier; med BIOGON® levnedsmiddelgasser er vi i dag til stede overalt i industrien, hvor vi ikke mindst bidrager med udvikling og optimering inden for inertering og sparging, pakning i beskyttende atmosfære samt køling og frysning af mejeriprodukter.

A Member of  
The Linde Group

**AGA**



rn).



SOUVENIR PROGRAMME  
International Mejerikongres i København.

1930'erne



Delegeretmøde i 1940-erne.

1940'erne



Fortsat fokus på uddannelser, Kold College er i dag Danmarks eneste mejeriskole.

1950'erne

i udlandet, bl.a. Den Internationale Mejerikongres i 1931 i København.

Ligeledes var Dansk Mejeristforening blevet høringsberettiget i forhold til lovgivning på mejeriområdet og ikke mindst ved administrationen af love og bestemmelser.

### 1940'erne

På grund af 2. Verdenskrig måtte Dansk Mejeristforening flere gange aflyse de årlige delegeretmøder, nemlig i 1940, 1943 og 1944. Krigen havde store følger for landbruget, og den danske mælkemængde faldt drastisk i krigsårene.

Årene lige efter verdenskrigen var præget af stor afgang fra mejerifaget til bedre lønnede jobs, samtidig med at osteproduktionen var stigende. Foreningen gik derfor aktivt ind for at forbedre situationen, herunder mere og bedre uddannelse til mejeristerne og øget rekruttering af faglærte mejerister.

I dette årti var foreningen bl.a. initiativtager til oprettelsen af Danske Ostemejeriers Sammenslutning samt til, at Landmejeriudstillingen igen blev afholdt i 1948 - efter 10 års pause. Den årlige udstilling blev derefter afholdt i samarbejde med Fællesorganisationen.

I 1947 udsendte Landbrugsministeriet et regulativ med påbud om tvungen standardisering af sødmælk. Det bragte mange mejeribestyreres temperament på kogepunktet, ikke mindst da Mælkeritidendes redaktør J.M. Jeppesen forsvarede ordningen.

Dansk Mejeristforening var også på barrikaderne for at få landmændene til at ophøre med deres uhammede brug af penicillin.

### 1950'erne

Op gennem 1950-erne ser vi de første af mange mejerisammenlægninger. Dansk Mejeristforening gik igen i brechen for medlemmerne med for-

slag om oprettelse af en fond, der skulle hjælpe de fyringstruede mejeribestyrere. I 1958 indgik Dansk Mejeristforening en decideret aftale med Fællesorganisationen om erstatning til de mejeribestyrere, hvis mejerier blev nedlagt eller fusioneret.

Dansk Mejeristforening har lige siden 1906 og årtierne frem kæmpet hårdt for at få etableret en ordnet og kvalificeret lærlingeuddannelse for mejeristerne. Senest i 1954 er emnet oppe på delegeretmødets dagsorden, hvor det foreslås, at de kommende mejerister skal have 3 ½ års praktisk læretid, der afsluttes med et ½ års mejeriskoleophold.

Alle foreningens kampe blev kronet med succes i 1955, hvor det endelig lykkedes at få fastlagt en lærlingeordning. Dansk Mejeristforening var dog ikke længere part i sagen, som overgik til arbejdsgiver- og arbejdstagerorganisationerne ifølge en ny lov fra Folketinget, som fastslog, at det

PROMENS i Stilling ønsker  
Foreningen af Mejeriledere og Funktionærer

**Tillykke**  
MED DE **125 år**



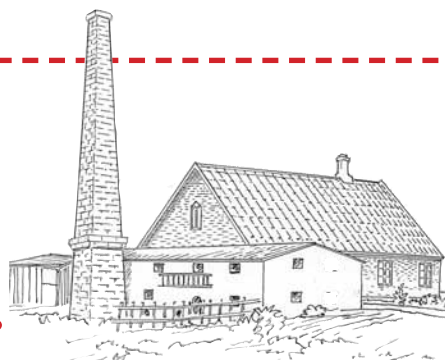
CombiPac®



CombiRound®

**PROMENS**  
www.promensfoodpackaging.com





1.135 andelsmejerier i 1960.

## 1960'erne

var Fællesorganisationen og Dansk Mejerist Forbund, der skulle tage sig af lærlingeuddannelsen. Der nedsattes et lærlingeudvalg med to medlemmer fra Fællesorganisationen, en fra Dansk Mejeristforening og tre fra Dansk Mejerist Forbund. Læretiden blev 4 år: 1/2 års prøvetid, derefter 3 år hvor lærlingen dels skulle arbejde på mejeriet dels gå på teknisk skole/handelsskole, afslutning med et 1/2 år på en mejeriskole. Kampen med at få etableret en mejeristuddannelse fik det positive spin-off, at de faglærte mejeristers løn for første gang blev højere end de ufaglærtes.

## 1960'erne

I perioden 1960-1970 ændredes mejeribrugets struktur kraftigt. I 1960 var der 1135 andelsmejerier, mens tallet i 1973 var reduceret til 263. Dansk Mejeristforening opnåede i 1964 en forbedret erstatningsordning for mejeribestyrerne ved mejerifu-



Kjeld Mark Christensen.

## 1970'erne

sion. For de 42-60-årige udgjorde den to års løn.

De betydeligt færre mejeribestyrere betød, at Dansk Mejeristforening fik en undertitel i 1968, nemlig "Foreningen af danske mejeriledere og -funktionærer".

## 1970'erne

Mejeriingeniør Kjeld Mark Christensen blev ny redaktør og sekretær i 1972. Dansk Mejeristforening tilsluttede sig FTF/FTF-A, og medlemmerne fik mulighed for at få en arbejdsløshedsforsikring.

Fra 1972 blev al mejeriskoleundervisning desuden koncentreret på Dalum, der i de efterfølgende år blev kraftigt udbygget bl.a. også med et helt unikt træningsmejeri.

De langt færre mejerier betød, at foreningens kredsstruktur i 1972 blev reduceret fra 24 til 6 landsdelskredse. I 1975 indgik man et samarbejde med Dansk Mejeriingeniør Forening om



Danish Dairy udgivet siden 1976.



Listeriadebatten rasede. (Rene Birkholm).

## 1980'erne

at stå som medudgiver af Mælkeritidende. Et nyt fremstød var i 1976 udsendelsen af det internationale tidsskrift: "Danish Dairy & Food Industry ... Worldwide" - der stadig udgives. Fra 1979 udsendtes Mælkeritidende kun hver 14. dag.

## 1980'erne

Foreningen var i 1980'erne medinitiativtager til oprettelsen af en række lederkurser i arbejdsmarkedsforhold, bl.a. overenskomster, funktionær-, dagpenge- og ferielovene.

Der var en række diskussioner om sammenlægning med Dansk Mejeriingeniør Forening i begyndelsen af 1980'erne, men det blev besluttet at skrinlægge sammenlægningsplanerne. I stedet for Dansk Mejeristforening blev "Foreningen af mejeriledere og funktionærer" det officielle navn i 1986.

Sidst i 1980'erne berørte Listeriadebatten mange medlemmer.



COWI ØNSKER FORENINGEN AF MEJERILEDERE OG FUNKTIONÆRER TILLYKKE MED DERES 125 ÅRS JUBILÆUM

WWW.COWI.DK

COWI





E.W. Skjødt (MD) og K. Hedegaard Madsen (Kløver).



Mejeristhuset.

## 1990'erne

### 1990'erne

Samarbejdet og den senere fusion mellem MD Foods og Kløver Mælk berørte i dette årti mange medlemmer.

Foreningen bliver medarrangør af Efteruddannelseskurser/Forårseminarer og Gå-hjem-møder.

Foreningen af mejeriledere og funktionærer får "gensæde" i Mejerifagets Læringleudvalg. Ligesom foreningen bliver medlem af AEDIL (En europæisk sammenslutning, der har til formål at sikre de faglige uddannelser i Europa). I AEDIL regi udstedes et international uddannelsespas til alle uddannede mejerister.

Mejeristhuset i Kandestederne opføres og bliver den dag i dag flittigt brugt af medlemmerne som feriebolig.

### 2000'erne

Den forkætrede værdiløn for mejeribestyrere afskaffes i 2008. Fra 30.

september 2011 ophører en særlig overenskomst for mejeribestyrere. Antallet af mejeribestyrere kan nemlig nu tælles på én hånd. For mejeriledere og funktionærer fastsættes lønnen i samarbejde med arbejdsgiveren under hensyntagen til ledelsesansvar og kompetence.

Foreningen skifter sekretær og ansvarshavende redaktør, idet mejeriingeniør Anne-Sofi Christiansen i 2008 udnævnes.

Mejeriforeningen i Århus tilslutter sig sammenslutningen Landbrug & Fødevarer, hvorefter Foreningen af mejeriledere og funktionærers sekretariatet overtager en række nye opgaver, bl.a. Mejeribrugets Årbog og Dairy Books. Ligeledes bliver foreningen medarrangør af en række af mejeribrugets aktiviteter: Mejeribrugets Dag, MIA Arbejdsmiljøkonferencer, Mejeriforskningens Dag og Leverandørens Dag mv. Danmarks Mejeritekniske Selskab får ligeledes



Anne-Sofi Christiansen.

DGM

## 2000'erne



sekretariat på foreningens adresse. Foreningen af mejeriledere og funktionærer deltager i oprettelsen af en klub for mejeriteknologstuderende, Dairy Students Club.

### 125 års aktiv indsats

Igennem alle 125 år har foreningen haft det oprindelige formål helt present: "At virke i praktisk og økonomisk henseende, og at arbejde for dansk mejeribruks fremme". Denne tredobbelte opgave har foreningen altid haft for øje, uanset om foreningen hed Dansk Mejeristforening eller Foreningen af mejeriledere og funktionærer. Der har været røster fremme om, at foreningen mere skulle være en fagforening og ikke så meget en faglig forening. Det sidste har dog altid været det bærende, som det også fremgår af ovenstående gennemgang af foreningens virke gennem de 125 år. ■



*Hjertelig tillykke til  
Foreningen af mejeriledere og funktionærer  
med 125 års jubilæet ...*

*... og samarbejdet gennem 111 år*



www.procudan.dk

The Supply Chain Management Company

email: pro@procudan.com



## Et stort til lykke til

Foreningen af mejeriledere  
og funktionærer i anledningen  
af 125-års jubilæet!



Bent Nygaard Elektronik A/S • [www.BNYelektronik.dk](http://www.BNYelektronik.dk)  
Haremarksvej 12 • DK-8723 Løsning • T: +45 7579 0400



**TOTALLØSNINGER TIL  
VEJNING OG ETIKETTERING**

## AC Mejerimaskiner

Foreningen af mejeriledere og funktionærer  
ønskes hjerteligt til lykke med de 125 år!



Besøg vores nye  
hjemmeside og find  
aktuelle gode tilbud på  
mejerianlæg og -udstyr!

**[www.acmm.dk](http://www.acmm.dk)**

### AC Mejerimaskiner

Egevej 46 • 9480 Løkken  
Tlf. 98 83 80 40 • Mobil 24 25 30 38 • [info@acmm.dk](mailto:info@acmm.dk)

## Foreningen af mejeriledere og funktionærer ønskes tillykke med de 125 år!



Tak for godt samarbejde, såvel det praktiske  
omkring fælles sekretariat, som det faglige omkring  
afholdelse af arrangementer af fælles interesse.

*Danmarks Mejeritekniske Selskab*

**r2** | Food Partner



Vi ønsker Foreningen af Mejeriledere og Funktionærer tillykke med jubilæet - og velkommen i 125-års klubben!

Odinsvej 23. 8722 Hedensted . [www.r2group.eu](http://www.r2group.eu)

**NOVADAN®**  
Innovators in Cleaning

Forening af Mejeriledere og Funktionærer

ønskes

til lykke med 125 års jubilæet

af Novadan

- din foretrukne leverandør af rengøringsydelse.



**Happy 125<sup>th</sup>  
Anniversary**



Never  
Gamble  
With  
the  
Sample!

**KEOFITT®**  
WORLD LEADERS IN STERILE SAMPLING™

KEOFITT A/S • Industrivænget 6-8 • DK-5700 Svendborg  
Phone: +45 63167080 • Fax: +45 63167081 • [www.keofitt.dk](http://www.keofitt.dk)



**S. SØRENSEN**  
*Thisted*  
TELEFON 97 92 26 22

SIDEN 1942

Tlf.: 97 92 26 22 - [www.s-sorensen.dk](http://www.s-sorensen.dk)





Rita Hornsleth har haft en lang og flot karriere hos Arla Foods Brabrand Mejeri.

# En spændende karriere på Arla Brabrand



**Af Rita Hornsleth, logistik- og planlægningschef, Arla Brabrand Mejeri**

## Respekt for mælken

Jeg er vokset op på en gård med malkekvæg i Vestjylland mellem Struer og Holstebro. Min opvækst var præget af landbolivet. Min far syntes, det var en gave at lære os tre børn at tage ansvar, planlægge et stykke arbejde og sætte andre i gang. Vi lærte at have respekt for mælken og for dyrene.

Jeg tog matematisk/musisk studentereksamen og ville egentlig gerne

være mejeriingeniør, men tanken om at skulle flytte til København skræmte en vestjyde som mig. Jeg besluttede mig derfor for at gå i lære som mejerist og efterfølgende mejeritekniker.

## Læretid og uddannelse

Efter studentereksamen flyttede jeg til Randers, hvor jeg startede som medhjælper på Vebbestrup Flødeis. Der kom jeg senere i lære som mejerist. Det var et spændende sted med passion for håndværket. Vi skrællede bananer til banan-isen. Til konfirmationer og ved andre højtider pyntede vi manuelt masser af islagkager. Alle isbægre blev på dette tidspunkt håndfyldte - ja selv isvæflerne var håndfyldte og pyntet med syltetøj og nød-

dedrys. Jeg delte min læretid mellem Vebbestrup Flødeis, Arla Hobro Mejeri og Arla UK Newcastle Dairy. Jeg var den første mejerielever i UK.

Efter endt mejeristuddannelse i 1995 fik jeg job på Brabrand Mejeri som operatør. I 1997/1998 havde jeg orlov for at uddanne mig som mejeritekniker.

## Karriere på Arla Brabrand

Arla Brabrand er Danmarks største yoghurtmejeri, og vi producerer ca. 2,8 mio. fermenterede produkter om ugen svarende til 1,8 mio. kg. Vi leverer produkter til de nordiske lande samt Tyskland og UK.

Man kunne måske tro, at det er kedeligt at være på det samme mejeri i



Mejeribrugets Arbejdsgiverforening ønsker Foreningen af mejeriledere og funktionærer stort til lykke med 125 års jubilæet og benytter samtidig lejligheden til at sige foreningen tak for et altid godt, konstruktivt og professionelt samarbejde gennem årene. Vi ser frem til at samarbejdet fortsætter ad dette positive spor langt ind i fremtiden.

Med venlig hilsen  
Mejeribrugets Arbejdsgiverforening



16 år, men jeg har bestemt ikke kedet mig. Jeg har været operatør på en tappemaskine, operatør i procesafdelingen, kvalitetsassistent, arbejdsleder, Sverigeskoordinator og planlægningschef.

Siden oktober 2008 har jeg været ansat som logistik og planlægningschef. Jeg var tidligere ansat som produktions- og logistikchef, men da

synes, det er vildt spændende at optimere og koordinere, så derfor traf jeg dette valg, selvom min uddannelse sagde noget andet.

I dag har jeg ansvaret for indkøb af råvarer og emballager, kølelager, ordre samt kontakten til marketing. Mit job består i at optimere planerne, så vi bliver så effektive som muligt og samtidig minimere svind og omstil-

**“Jeg har været på det samme mejeri i 16 år og har bestemt ikke kedet mig. Jeg har været operatør på en tappemaskine, operatør i procesafdelingen, kvalitetsassistent, Sverigeskoordinator, arbejdsleder, planlægningschef, produktions- og logistikchef, og nu sidder jeg som logistik- og planlægningschef her på Arla Brabrand.**

Arla Foods implementerede Governance på mejeriet i efteråret 2008, skulle stillingen deles i to. Da jeg skulle træffe valget, om jeg ville gå efter produktionen eller logistikken, var jeg nødt til at følge mit hjerte. Jeg

linger. Derudover skal jeg sikre, at vi har den korrekte mængde råvare og emballage på lager i den rette kvalitet. jeg er også medlem af SU-udvalget samt formand for mejeriets uddannelsesudvalg.

#### **CV: Rita Hornsleth**

1995: Mejerist fra Dalum  
1995: Operatør, Arla Brabrand  
1998: Mejeritekniker fra Dalum  
1998: Operatør mm., Arla Brabrand  
2008: Logistik- og planlægningschef, Arla Brabrand

#### **Gør noget for fællesskabet!**

Foreningen af mejeriledere og funktionærer er for mig en gruppe af mejerifolk, som alle har passion for mælken. Det er rart at mødes med ligesindede til fyraftensarrangementer, udstillinger eller i arbejdsøjemed. Men som så mange andre foreninger, har denne også svært ved at få medlemmerne til at møde op til arrangementerne, men det er ikke ensbetydende med, at vi ikke ønsker at være en del af fællesskabet. Min opfordring vil derfor være til alle medlemmer - mød op og gør noget for fællesskabet. ■

**Dansk Mejeribrug  
ønsker**

**Foreningen af  
mejeriledere  
og funktionærer**

**tillykke med  
125 års jubilæet**

 **mejeri**foreningen  
danish dairy board

# International karriere hos Chr. Hansen



**Af Kristian Elsborg,  
Area Country  
Manager,  
Chr. Hansen**

## Sommerjobs på onkels mejerier

Jeg har beskæftiget mig med mejeribrug hele mit liv. Min onkel var mejeritekniker og mejerichef på flere danske mejerier, og som barn tilbragte jeg stort set alle mine ferier hos ham og min faster. Som 14-årig blev jeg ferieafløser på Nordsalling Andelsmejeri, og det var min tid i osteriet, der grundlagde min interesse for erhvervet, og det var nok også der, jeg lærte at arbejde i et team, og hvad god jysk arbejdsmoral er for en størrelse. Dengang var produktionen ikke automatiseret som i dag, og efter 9 timers hårdt fysisk arbejde sov man godt om natten. Senere flyttede min onkel til Sønderjylland, og det var helt naturligt, at jeg efter gymnasiet gik i lære på Bov Andelsmejeri, som det hed den gang.

## Studietiden på Kold

I 1988 påbegyndte jeg min uddannelse som mejeritekniker på Dalum

(Kold). Det var en fantastisk tid, hvor der blev knyttet mange gode venskaber. Jeg husker specielt Buchs forelæsninger, der var en sjov kombination af gammeldags kadaverdisciplin og en moderne levende "hands on" kobling mellem teori og praksis. Buch underviste altid de første to timer om mandagen, og man var ikke i tvivl om, at det var aldeles upassende at komme for sent til hans undervisning.

## Rejsende i problemløsning

I 1990 fik jeg mit første drømmejob hos Chr. Hansen. Jeg blev nemlig

den periode, jeg lærte, hvor unik og speciel de danske mejeritekniske uddannelser er. I udlandet havde og har man stadig typisk brede fødevareruddannelser og meget lidt specialisering i mejeriteknologi, og derfor værdsattes danske teknikere, der kan kombinere teori og praksis.

## International projektleder

I slutningen af 1999 lancerede Chr. Hansen en stor satsning, idet vi sammensatte et større team, der skulle udvikle et nyt kulturkoncept til direkte podning som erstatning for traditionel syrevækker. Jeg blev leder

**“ I 1988 påbegyndte jeg min uddannelse som mejeritekniker på Dalum (Kold), en fantastisk tid med mange gode venskaber. Jeg husker specielt Buchs forelæsninger, der var en sjov kombination af gammeldags kadaverdisciplin og en moderne levende "hands on" kobling mellem teori og praksis. Buch underviste altid de første to timer om mandagen, og ingen var i tvivl om, at det var aldeles upassende at komme for sent til hans undervisning.**

ansat i koncernens Anvendelsestekniske Afdeling med ansvar for teknisk kundesupport af kulturer og løbe til ost. Gennem de næste otte år rejste jeg hele kloden tynd og foretog troubleshooting på osterierne. Det var i

af dette internationale projekt, og i 2002 lancerede vi den første generation til Cheddar og Mozzarella oste. I den indledende fase satsede vi på det amerikanske kontinent, og jeg blev i den forbindelse tilbudt udstationering i Milwaukee i USA. Lanceringen blev en succes, idet vi efter få år havde konverteret over 30% af det amerikanske marked til det nye koncept. Efter et par år blev jeg tilbudt stillingen som salgs- og marketingdirektør for vores aktiviteter i Nordamerika. Det blev i alt seks gode år i USA, hvor jeg brugte al den mejeritekniske erfaring, jeg havde med i bagagen fra Danmark. I 2008

### CV: Kristian Elsborg

1989: Mejeritekniker fra Dalum  
1990: Kundesupporter, Chr. Hansen  
1999: International projektleder, Chr. Hansen  
2002: Marketingdirektør, Chr. Hansen, USA  
2008: Business Degree, Kellers School of Management, Chicago  
2008: Area Country Manager, Nordeuropa, Chr. Hansen

færdiggjorde jeg min Business Degree på Kellers School of Management i Chicago, og det var på tide at vende næsen hjem igen.

### Area Country Manager Nordeuropa

I 2008 blev jeg ansvarlig for Chr. Hansens aktiviteter i Nordeuropa med landechefer i Skandinavien, UK og Rusland som mine direkte referencer. Mit ansvar dækker alle de kommercielle aktiviteter og inkluderer de lokale datterselskaber samt de lokale anvendelsestekniske afdelinger. Mit arbejde kræver naturligvis en del rejseaktivitet med typisk 50-100 udlandsrejser om året. Det kan lyde af meget, men når man har haft internationale aktiviteter i næsten 20 år, så er det blevet en livsstil, og familien har lært at planlægge omkring det.

I mit arbejde er jeg involveret i mange forskellige facetter af vores

**Kristian Elsborg**  
har gennem sin internationale karriere hos Chr. Hansen fundet ud, af at danske mejeriteknikere er højt værdsatte i udlandet, fordi de kan kombinere teori og praksis.



forretning, fra innovation til udvikling af produkt- og forretningskoncepter. Min mejeriteknikerbaggrund har været en stor hjælp, idet den har givet mig en dybere forståelse af vore kunders behov samt et holistisk og praktisk perspektiv på mejeriindustrien.

### Foreningen vigtig for erhvervet

Man kan vel sige, at Foreningen af mejeriledere og funktionærer i dag er

en lille eksklusiv klub, men sammen med Dansk Mejeriingeniør Forening udgør vi en størrelse, der giver mening. Verden forandrer sig hurtigt, og vi er i Danmark afhængig af strømningerne i resten af verden. Set i det perspektiv tror jeg, at foreningernes aktiviteter, studierejser mv. også fremover vil udgøre en vigtig inspirationskilde for vores medlemmer og for dansk mejeribrug. ■

Voiko  
maailmaa  
muuttaa?

VOI!

Förbundet för mejeritekniska funktionärer i Finland gratulerar  
**Foreningen af mejeriledere og funktionærer**  
som firar sitt 125 års jubileum!



# En rejse i den globale verden



Af Jens G. Møller,  
adm. direktør,  
Dairy Fruit

## Hvad uddannelsen førte til ...

En rejse i den globale verden, hvor udfordringer, oplevelser, møde med andre kulturer og spændende mennesker altid har været en del af dagligdagen. Det er, hvad min faguddannelse som mejerist/mejeritekniker har ført til. Der er sjældent gået en time, hvor teknik, innovation, økonomi og sælgergenet ikke udfordres.

Tiden på Dalum både som mejerist og -tekniker var spændende. Vi lærte noget, der kunne bruges ude i den virkelige verden, og vi var en klasse, der bestod af mange individualister, der alle havde drømme om at få prøvet kræfterne af.

Min uddannelse skulle bruges til at komme til udlandet og gerne langt væk. Husker tydeligt, hvor svært det var at skulle vælge job den første gang, og hvor irriterende det var, da direktøren, der lovede ønskejobbet i Brasilien løb fra aftalen. En lektie for livet, en arbejdsgiver skal være til at stole på.

## Første job hos DTD

Vi havde, da jeg blev mejeritekniker, et unikt dansk firma, der byggede levnedsmiddelvirksomheder over

hele kloden, Danish Turnkey Dairies (DTD), som dengang var en del af De danske Sukkerfabrikker. Første ansættelse var i DTD's søsterselskab Udviklingsmejeriet i Nr. Vium, en innovativ virksomhed, hvor fokus var teknik og fremtidens udstyr til mejeriindustrien, et miljø ud over det sædvanlige. Efter et par år var jeg klar til at komme videre. Danish Turnkey Dairies havde brug for mine kompetencer. Frihed under ansvar var den røde tråd. Min faglige viden, tekniske kvalifikationer, projektledelse, innovative løsninger, sælgergenet osv. blev dagligt udfordret. Deltagelse i at udarbejde tilbud, projektetere, indkøbe, montere og opstarte en levnedsmiddelvirksomhed globalt gav på få år en unik erfaring. Det var bl.a. de muligheder, en faglig/teknisk uddannelse dengang gav.

## Jorden rundt og retur DK

Erfaringen fra årene på udviklingsmejeriet og i Danish Turnkey Dairies har medført, at jeg har rejst jorden rundt flere gange, boet i Asien i 10 år, haft job som konsulent i to år, divisionschef i tre år, adm. direktør i 19 år heraf de sidste 11 år på Dairy Fruit A/S. En virksomhed, der i dag er markedsleder i Nordeuropa inden for aseptiske smagstilsætninger. Vi smagsætter mere end 800 fødevarer i kølekæden, heraf nogle af de største brands på markedet, en spændende, aktiv, udfordrende og innovativ virksomhed.

## Tidssvarende uddannelse

Tiderne skifter og tak for det. Da jeg blev udlært, var det at få en faglig teknisk uddannelse noget unge mennesker blev opfordret til. Vi havde mange jobmuligheder, kunne shoppe rundt og få det job, der modsvarede de udfordringer, vi ønskede.

Arbejdsmarkedet er anderledes i dag, udbud og efterspørgsel har ændret sig, hvilket måske er begrundelsen for, at der ikke er elever til teknikeruddannelsen, og at gennemsnitsalderen på mejeristuddannelsen



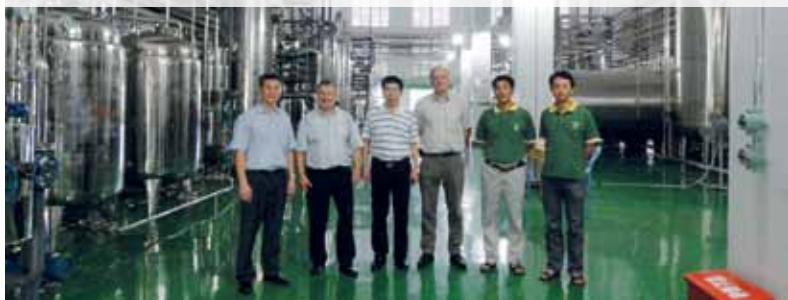
**Tidens trend er, at fremtidens ledere har en akademisk uddannelse, hvorfor der er risiko for, at unge med drive ikke søger den faglige uddannelse.**

i årene efter min uddannelse er steget markant. Der er sikkert mange forklaringer herpå, men en påstand kunne være, at hvis uddannelserne var tidssvarende, ville de unge mejerister / teknikere have samme muligheder, som jeg havde. Tidens trend er, at fremtidens ledere har en akademisk uddannelse, hvorfor der er risiko for, at unge med drive ikke søger den faglige uddannelse. Min faglige tekniske uddannelse er og har været en god støtte i min karriere. Mit håb er, at der fremover vil være unge, der tager en faglig, teknisk uddannelse, hvor de får tilsvarende muligheder, som jeg fik.

## Stor betydning

Dansk mejeribrug har i mere end 100 år opbygget miljøer, hvor vi kan socialisere, udvikle, diskutere, netværke osv. Grundtanken for det som Foreningen for mejerileder og funktionærer står for, er meget positiv. Så længe foreningen udvikler sig og følger med tiden, vil den have stor betydning for ledere i mejeribrug. ■

I midten Jens G. Møller, adm. direktør for Dairy Fruit på forretningsrejse i Kina, hvor virksomheden køber det naturlige sødemiddel af planten stevia.







**Stort tillykke til Foreningen af  
mejeriledere og funktionærer i  
anledningen af 125-års jubilæet**

[www.uhrenholt.com](http://www.uhrenholt.com)

Uhrenholt er en global fødevarer virksomhed, som beskæftiger sig med køb, salg og markedsføring af udvalgte produkter inden for mejeri, kød, frosne fisk og grøntsager. Produkterne forhandles under egne varemærker som Emborg, Friendship og Amigo inden for alle produktområder. Uhrenholt skaber værdi gennem partnerskaber over hele kloden på tværs af kontinenter og kulturer og fra producent til forbruger.

**Hjerteligt tillykke med  
125 års jubilæet  
i Foreningen af mejeriledere  
og funktionærer**

Ønskes af Nordex Food og Nørager Mejeri

Taverna Grill ost er en danskproduceret hvid ost, der egner sig perfekt til grill eller pandestegning. Server den som tilbehør til salaten eller kødet, eller som dessert med akaciehonning og valnødder.

Nordex Food A/S · Nordre Ringgade 2 · DK-9330 Dronninglund · Tel. +45 96 47 15 00



**Øllingegaard**  
MEJERI

ønsker

Foreningen af mejeriledere og funktionærer

**STORT TILLYKKE MED JERES  
FORNEMME 125 ÅRS JUBILÆUM**



## Smagen er vores Kompas

Løgismose producerer fødevarer, der smager af mere. Produkterne er enten produceret på Løgismoses eget lille mejeri eller skabt i samarbejde med flere mindre leverandører efter Løgismoses anvisninger og opskrifter.

Leverandørerne er udvalgt, fordi de lever op til Løgismoses dogmer omkring smag, holdning og håndværk.

Det giver enestående smagsoplevelser - og så til en pris, der gerne skulle give appetit på mere. Smag selv.



**Tillykke til**  
**Foreningen af**  
**mejeriledere**  
**og funktionærer**  
**med**  
**125 års jubilæet**

# Ung, erfaren og stolt leder på Thise



Af Nick Nørreby, driftsleder, Thise Mejeri

## Den sidste lærling på verdens første andelsmejeri

- "Må jeg komme i lære som mejerist her på Hjeddning Andelsmejeri?"

- "En Sørensen kan man ikke gå galt af."

Med disse ord fra Hjeddings daværende mejeribestyrer, Knud Krogsgaard og med en hentydning til min morfars arbejde som mælkekusk på selvsamme mejeri, startede jeg i lære på Hjeddning.

Jeg var kun 16 år dengang, og i dag tænker jeg tilbage på en tid med mange nye indtryk og et helt nyt fag, som jeg skulle lære.

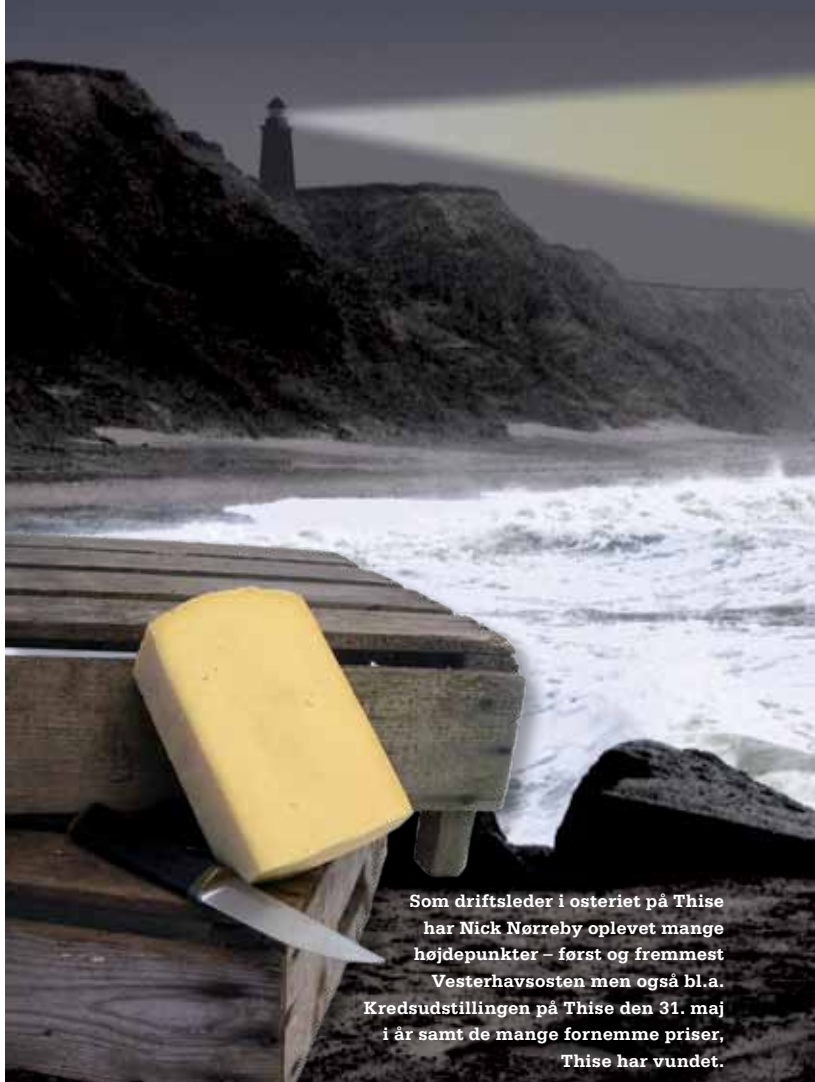
### Hår på brystet

På Hjeddning Andelsmejeri lærte jeg at sætte pris på duften af frisk fløde, når jeg mødte om morgenen, og jeg lærte at spise friskkærnet tandsmør

på rundstykket. Jeg oplevede også en utrolig god opbakning fra hele mejeriet til kreds- og landsmejeriudstillinger og Lurpakbedømmelserne hos Steins.

For at få kendskab til andet end smør søgte jeg ind på MD Foods Tistrup, som havde/har mange af de samme dyder samt fokus på faglighed og kvalitet som på Hjeddning.

Efter endt mejeristuddannelse og værnepligt søgte jeg job på MD Foods Nordenskov, hvor jeg lavede ost, kørte skummesalen og var i UF-afdelingen. Efter kun to år lukkede mejeriet dog, samme tid som MD Foods og Arla fusionerede. Denne fusion gjorde det muligt for mig at komme til svenske Arla Foods Norrköping, hvor jeg blev klogere på at lave yoghurt, hvor jeg lærte at prata svenska, og hvor jeg fik lidt hår på brystet.



Som driftsleder i osteriet på Thise har Nick Nørreby oplevet mange højdepunkter – først og fremmest Vesterhavsosten men også bl.a. Kredsudstillingen på Thise den 31. maj i år samt de mange fornemme priser, Thise har vundet.

### Rundt i DK og Norge

Da Norrköping lukkede i 2002, fik jeg nyt job i filtreringsafdelingen på Danmark Protein. Men efter en tid manglede jeg at "røre" ved mælken og at få mere ansvar. Da de søgte en mejerileder på Steensgaards Herregårds Mejeri, søgte jeg derfor jobbet og fik det. Det blev en kort fornøjelse, da de tidligere års drift ikke var lønsom, så efter to måneder blev det bortforpagtet til Grambogaard Mejeri.

Jeg valgte dog at blive på stedet et år mere, da jeg nød at "lege" med mælken igen.

Efter Steensgaard blev det til en kort periode på Hjem Is i Esbjerg, inden jeg blev tilbudt en stilling som inspektør i Norge for Bactoforce. Jeg nød jobbet i Norge i to år, men blev så kontaktet af PM Consult med bud om en stilling, som passede til mig

- stillingen som driftsleder i osteproduktion på Thise Mejeri!

### Dynamisk og udfordrende

Thise Mejeri er en entreprenant virksomhed, der virkelig gør det, de siger og skriver - og med flere karismatiske personligheder. Det tilbud kunne jeg ikke sige nej til!

Fem lærerige år er nu gået med mange spændende berøringsflader. Men da jeg "stemplede" ind i 2007, havde jeg sommerfugle i maven. Hvad ville mine nye kollegaer og medarbejdere sige til ung 29-årig mand, som nu skulle være deres leder? Jeg har siden lært mine kollegaer at kende som meget faglige, dygtige og behagelige personer, og det har gjort jobbet let.

Som driftsleder på Thise Mejeri kommer jeg omkring rigtig mange områder såsom driften (mælkebalancen, produktion, interne og eksterne lagre, butikken og pakkeriet), møder med leverandører, kundekontakt an-

### CV: Nick Nørreby

1994: Mejerilærling, Hjedding Andelsmejeri  
1995: Mejerilærling, Arla Tistrup  
1998: Mejerist fra Dalum  
1998: Mejerist, MD Nordenskov  
2000: Mejerist, Arla Norrköping  
2002: Driftsleder mm, på bla. Steensgaard Herregårdsmejeri, Hjem Is  
2005: Inspektør, Bactoforce Norge  
2007: Driftsleder, Thise Mejeri

gående salg og eventuelle reklamationer samt den generelle dialog omkring nye eller eksisterende produkter.

### Højdepunkter

Gennem min tid på Thise har jeg oplevet mange højdepunkter - først og fremmest Vesterhavskosten, men også bl.a. Kredsudstillingen på Thise den 31. maj i år, at være holdleder

ved Landsmejeriudstillingen, diverse priser såsom Mejeribrugets Gourmet Pris, Politikens Økoguld, ærespræmier ved Landsmejeriudstillingen, udnævnelse ved det internationale ostelaug og Arbejdsmiljøprisen.

Det er altid en kæmpe ære at få lov til at repræsentere Thise/osteriet på baggrund det flotte arbejde, der er udført inden. Mit drømmejob er her på Thise, for mejeriet er så dynamisk, og man følger produktet hele vejen - stort set fra yver til mund.

### Lille med stor betydning

Det er interessant, at dansk mejeribrug er så lille, selvom vi fylder så meget på verdenskortet. Jeg sætter pris på og finder det vigtigt i forhold til fagligheden, at vi kender hinanden på de forskellige mejerier. Dette nødvendige brede kendskab til hinanden, mener jeg Foreningen af mejeriledere og funktionærer bidrager stærkt til - og fortsat skal være den store katalysator for! ■



Norsk  
Meieriteknisk  
Forening

og



Norske  
Meierifolks  
Landsforening

ønsker

**Foreningen af mejeriledere og funktionærer  
til lykke med 125-årsdagen!**

Samtidig ønskes kolleger i dansk meieriindustri hjertelig velkommen til:



Nordic Dairy Industry  
- Future Perspectives

Nordisk

Meierikongress

**2013**

6.-8. JUNI – SVOLVÆR, LOFOTEN - NORGE

Besøk kongressens hjemmeside:  
[www.dairycongress.no](http://www.dairycongress.no)

# Mejeribruget har bragt mig vidt omkring



Af Eigil Appel Pedersen, direktør, Bactoforce

## Drengedrømme

Jeg var teenager og ville være revisor. Verdens navle var Rødekro, hvor jeg voksede op, gik i skole og havde fritidsjob på mejeriet. I 3. real spurgte mejeriets leder, Ejner W. Kristensen om mine fremtidsplaner. Jo, jeg ville være revisor. Da hans latter var stilnet af, sagde han: Kom ind til mig på kontoret, når du er færdig i dag.

Ude i mejeriet arbejdede jeg sammen med de dygtige ansatte, som for hovedpartens vedkommende var ufaglærte. Stor var derfor min forundring, da jeg kom ind på chefens kontor og så reoler med masser af mejerifagbøger om mikrobiologi, organisk kemi, maskinlære, driftsøkonomi,

ledelse, regnskab, mejerilære osv. Jeg fandt også ud af, at der var en mejeriskole - fantastisk. Ejner W. Kristensen mente desuden, at jeg havde for meget krudt bag i til at være revisor, og spurgte, om jeg kunne tænke mig at blive elev på mejeriet. Jeg tog elevpladsen.

## Mejeristelev

Elevtiden begyndte 1. august 1977 i osteriet på Rødekro Mejeri. Derefter lærte jeg smørproduktion på Broderup Mejeri hos Ejnar Frees, inden turen gik videre til Hellevad hos mejeribestyrer Th. Thomsen og fremstilling af gul ost, maskinpasning og afløsning i smørkammeret. Da jeg manglede tre måneder af praktiktiden, rejste smørmesteren, og jeg fik ansvaret for smørproduktion. Det gav hår på brystet.

### CV: Eigil Appel Pedersen

1983: Opstarter, Pasilac  
1986: Ostemejerist  
1987: Opstarter, RDS  
1993: Grundlægger Bactoforce



## International opstarter og problemknuser

Efter skoletiden på Dalum/Kold blev jeg i 1983 ansat hos Pasilac's smøraftdeling, hvor jeg rejste ud og var opstarter af kontinuerlige smørmaskiner og bulkpakkere. Dengang var der stort salg af smørudstyr i Europa, USA, Australien og New Zealand, så jobbet bragte mig vidt omkring. I mit sidste job hos Pasilac i 1985-86, var jeg med til opstarten af dengang verdens største osteri, Corona mejeriet i Californien.

Efter jobs på et par danske oste-mejerier blev udlængslen for stor, og jeg blev i 1987 ansat hos Recombined Dairy System i Århus, hvor jeg arbejdede med at udvikle produktion af ost ved direkte rekombinering.

Systemet blev primært solgt i Mellemøsten, så i de år foregik det meste af mit liv med salg og opstart af anlæg i dette område.

## Bactoforce grundlægges

Af familiemæssige årsager blev det nødvendigt at være mere i Danmark. Mine år i udlandet havde givet mig stor erfaring i problemløsning omkring produktionsstart, men når mejeriet kørte, rejste jeg jo altid videre. Retur i Danmark måtte jeg derfor erkende, at jeg ikke kunne trives med et fast 8-16 job. Jeg havde brug for et alsidigt arbejdsliv og helst som selvstændig.

Jeg fik ideen til at starte inspektionsfirmaet Bactoforce, for markedet var modent med de meget store me-

I dag har Bactoforce afdelinger i Danmark, Norge, Tyskland, Holland og UK samt om ganske kort tid også i Polen, fortæller grundlægger og daglig leder af virksomheden, Eigil Appel Pedersen, der her holder foredrag om Food Safety på EHEDG World congress 2011 i Makedonien.



jerianlæg, der måtte minimere den økonomiske risiko for nede-tid og fejlproduktion af dyre varemærker. Mejerierne indførte alle former for kvalitetssystemer, og fik derfor besøg af auditører, der forlangte dokumen-

gerevarende inspektionsaftaler med flere mejerier og blev implementeret i deres kvalitetsstyringssystemer.

Efterhånden kom der forespørgsler fra udlandet, og i dag har vi afdelinger i Norge (servicerer Norge,

det, der glæder mig mest - besøg hos kunderne og specielt mejerierne. Jeg er så privilegeret at have mødt en stor skare af dygtige mejerifolk i mange lande. Det er meget inspirerende.

“

**Stor var min forundring, da jeg kom ind på mejerichefens kontor og så reoler med masser af fagbøger om mikrobiologi, maskinlære, driftsøkonomi, ledelse, mejerilære osv. Og så fandtes der endda en mejeriskole – fantastisk!**

tation. Bactoforce's idegrundlag blev derfor: At lave forebyggende uvil-dige tredjeparts inspektioner for at minimere den mikrobielle risiko for kunden og dokumentere det. Vores kundesegment er primært fødevare-virksomheder, der fremstiller flydende produkter eller har flydende råvarer.

De første år var hårde. Det var jo et pionerarbejde. Kunderne skulle overbevises om værdien af forbyggende inspektioner, men efter nogle få år tog det fart. Vi begyndte at indgå læn-

Sverige, Finland) og i Tyskland (Tyskland, Østrig, Svejts) i Holland (Benelux) samt i UK. Afdelingen i Danmark servicerer også Island. Pt. opretter vi en afdeling i Polen.

Da jeg grundlagde Bactoforce var jeg ene om at udfylde alle poster - salg, inspektioner, administration etc. I dag er der 40 ansatte, og jeg er tilbage ved de arbejdsopgaver, jeg holder mest af - de overordnede strategier, tilsyn med udlandsafdelingerne og opstart af nye samt ikke mindst

### Der er brug for FMF

Foreningen af mejeriledere og funktionærer har en fremtid, for foreningens tiltag ved aktivt at virke for efteruddannelse i form af temadage, mejerifaglige artikler i Mælkeritidende, virksomhedsbesøg og afholdelse af Landsmejeriudstillingen etc. er vigtige for mejeribrug.

Jeg har været medlem af foreningen gennem mange år, og selvom jeg ikke arbejder med praktisk mejeribrug, er det her, jeg hører hjemme. Mange af de personer jeg møder i foreningen, er jo kunder, men i foreningsregi er de mine kolleger. Det er mange år siden, at jeg har lavet et kar ost, men jeg føler mig stadig som mejerimand, et fag der har bragt mig vidt omkring. ■



Arla ønsker hjertelig tillykke med de 125 år





“Jeg har arbejdet med mælk, siden jeg kunne sætte en malkemaskine på en ko som ca. 6-årig hvalp. Uden Foreningen af mejeriledere og funktionærer ville dansk mejeribrug være noget fattigere!

Som Udviklings & Kvalitetschef på Them Andelsmejeri har Bjarne Futtrup Andersen mange forskellige opgaver, bl.a. kvalitetsbedømmelse af mejeriets efterspurgte oste, her sammen med Jørn Pedersen, JP Consult.

## Fra bonderøv til **kvalitetschef** på Them Andelsmejeri



**Af Bjarne Futtrup Andersen, Udviklings & Kvalitetschef, Them Andelsmejeri**

### Fra bonderøv til mejerist

Jeg har mine rødder i den midtjyske landlige idyl nær Mønsted, hvor mine forældre efter datidens forhold havde et stort og blandet landbrug. Jeg har arbejdet med mælk, siden jeg kunne sætte en malkemaskine på en ko som ca. 6-årig hvalp.

Efter folkeskolen var det nærliggende for mig at blive i det spor, jeg kendte og blev indskrevet på Holstebro Landbrugsskole. Der var dog ventetid, og den brugte jeg til at tage en HF eksamen.

Efter endt eksamen søgte jeg i 1981 job på Randers & Viborg Mejeriselskab hos Storm Rasmussen, og han ansporede mig til at tage mejerist- og senere mejeriteknikeruddannelsen på Dalum. "Du kan jo altid fortsætte eller stoppe der, hvor du finder dine interesser unge mand". Under uddannelsen var jeg bl.a. i lære på Frederiks Andelsmejeri og Kjelleruppegnens Mejeriselskab, så jeg fik kendskab til både smør, konsum og ost.

### Fra Fyn til Mols

Efter mejeristuddannelsen i 1985 fik jeg job som fetamejerist på Grøndal i Horne på Fyn. Året efter tog jeg mejeriteknikeruddannelsen på Dalum og fortsatte derefter på Grøndal som laboratorieleder. Men jeg savnede at "have hænderne i mælken" og søgte ostemesterstillingen på Thorup under

Randers & Viborg Mejeriselskab i foråret 1988, og her lærte Svend Falling mig alle de kunster en god ostemester skal kunne for at være med fremme inden for gul hjemmemarkedsost. Den "gamle oste-rævs" viden krydset med mine teorier fra Dalum blev en god kombination, og vi klarede os godt til Landsmejeriudstillingerne.

### Steins og Them

I 1992 fik jeg job som assistent for Henning Danmark på Steins i Holstebro, men jeg savnede mejerihåndværket og søgte til Them Andelsmejeri i sommeren 1993. Her var jeg først kvalitetsassistent og siden driftsleder, hvor mine daglige opgaver var at planlægge produktionen og opbygge kvalitetsstyringssystemer kombineret med praktisk mejeriarbejde samt indkøring af et helt nyt

osteri/saltningsystem/automatisk kitanlæg i 2004/2005. Har i tæt samarbejde med JP-consult udviklet og indført KvalitetsInformationsSystemet, QIS, som vi sætter vores lid til under den daglige fremstilling af de gode Them-oste.

### Nye udfordringer på Them

I 2011 fik jeg ny jobfunktion som Udviklings & Kvalitetschef efter lederskiftet på Them, hvor Alette Algreen-Ussing overtog mejeriledelsen og Morten Christiansen produktionsledelsen. I dag er mine opgaver bl.a. kontrol af leverandørmælkens kvalitet og gennem tæt dialog med leverandørerne at afhjælpe eventuelle kvalitetsbrist. Specielt har vi indført termokimafregning og en skærpet sporegrænse, da de to faktorer kan ødelægge for mange tusinde kroner i produktionen af gode lagrede Fætter Kras, Onkel Kras & Gl. Svend. Desuden gennemfører jeg ostebedømmelser i samarbejde med Morten og

ostemester Jan. Og lige pt. er vi i gang med produktudvikling på vores forsøgsanlæg, så vi bl.a. bliver klar med en helt ny lille "osteskive" i sensommeren næste år, hvor Them Andelsmejeri kan fejre sit 125 års jubilæum.

Som Udviklings & Kvalitetschef har jeg mange øvrige opgaver herunder bl.a. vedligehold af mejeriets IFS-certifikat med interne og eksterne audits og opbygning af mejeriets kvalitets & driftshåndbog, opbygning af Arbejdsmiljøhåndbogen samt lige for tiden at få integreret ekstern miljøledelse efter ISO 14001 standard.

Alette Algreen-Ussing har en HD-baggrund, og jeg synes, at mit tætte samarbejde med hende giver mig rigtig gode muligheder for at formidle min viden og erfaring til mælkeleverandører, medarbejdere og andre i branchen, der måtte ønske den.

### CV: Bjarne Futtrup Andersen

1985: Mejerist fra Dalum  
1987: Mejeritekniker fra Dalum  
1988: Ostemester, Thorup Mejeri  
1992: Assistent, Steins Laboratorium  
1993: Kvalitetsassistent, Them Andelsmejeri  
1993: Driftsleder, Them Andelsmejeri  
2011: Udviklings & Kvalitetschef, Them Andelsmejeri

Det er meget tilfredsstillende at have medansvar og positiv indflydelse på økonomi og tilfredshed.

### Foreningen giver sammenhold

Jeg har med glæde deltaget i Foreningen af mejeriledere og funktionærers studieture, der har givet masser af ny viden og inspiration samt nye sociale relationer til kollegaer i branchen. Jeg får også inspiration fra Fyraftensmøderne med besøg på andre virksomheder. Uden Foreningen af mejeriledere og funktionærer ville dansk mejeribrug være noget fattigere! ■

**SPX**  
WHERE IDEAS MEET INDUSTRY

100 YEARS OF  
INNOVATION

[www.spx.com](http://www.spx.com)



**SPX ønsker foreningen af mejeriledere og funktionærer tillykke med 125-års jubilæet**



# Sælger med **mejeri-**erfaring hos SPX



**Af Rasmus Bagger Kristensen, System Sales Engineer, SPX Flow Technology**

## Mejerist uden tvivl

Efter endt skolegang var jeg slet ikke i tvivl om, hvad jeg ville. Min søsters kæreste var mejerist, og han havde givet mig kendskab til det spændende mejerifag. Jeg søgte og fik en læreplads på MD Foods Bislev mejeri. Senere var jeg også i lære på MD Foods Hjørring mejeri. I 1997 var jeg færdig som mejerist, og jeg vidste bare, at jeg ville uddanne mig yderligere, så et par år senere tog jeg mejeriteknikeruddannelsen.

## Mejeriteknikker hvad så?

Da vi var et meget stort hold mejeriteknikere, der blev færdige i juni 2000, var der ikke så mange jobmuligheder som mellemleder. Heldigvis fik jeg igen få job på Bislev Mejeri og denne gang i smelteostproduktionen. Efter blot et år blev jeg forfremmet til formand på mejeriet, og efter yderligere et par år var min titel produktudvikler. Sammen med Arla ICB (Innovations Center Brabrand), som det hed dengang, gennemførte vi mange spændene projekter, som hovedsageligt var rettet mod Mellemøsten med Saudi Arabien som den helt store aftager.

## APV/SPX

Efter ca. 10 år på Bislev søgte jeg nye udfordringer og kom til APV's Innovationscenter (senere SPX Innovation Centre) i Silkeborg i 2007. Her fandt jeg præcist, hvad jeg søgte – masser af udfordringer. Sammen med mine rigtig gode kollegaer kørte vi mange

kundeforsøg både i Silkeborg men også lokalt hos vores internationale kunder. Kunderne kom til os for at få testet deres produkter i vores anlæg, eller vi kunne sammenligne forskellige metoder inden for samme teknologi, for eksempel ved at UHT-behandle samme produkt ved indirekte og direkte opvarmning. Derefter fik kunden nogle sterilprodukter med hjem til vurdering. Efter hvert forsøg sendte vi forsøgsrapporter til kunderne med informationer om bl.a. op-sætning, datalogning af temperatur, flow, tryk og analyseresultater mv. Når kunden efter tests i Innovations-

“

**I 1997 var jeg færdiguddannet som mejerist, og jeg vidste bare, at jeg ville vide mere, så et par år senere tog jeg mejeriteknikeruddannelsen.**

centeret købte et anlæg, deltog vi ofte i anlæggets opstart og bidrog således med vores erfaring helt fra de tidligste forsøg i kundeprojektet.

Ved siden af disse kundeforsøg deltog vi naturligvis i mange udviklingsprojekter sammen med R&D, hvor vi var ansvarlige for de forskellige teknologier. I Innovationscentret udførte vi mange tests af nye produkter, hvor vi gik til det yderste for at undersøge, hvad de enkelte anlæg/produkter kunne klare med hensyn til stress- og langtidstests.



**I dag arbejder Rasmus Bagger Kristensen som sælger i SPX Nordic salgsteam med kundeansvar i Midt- og Nordjylland, hvor hans store erfaring som anlægs/produktter kan komme kunderne til gode.**

## Afdelingsleder på Arla Hjørring

Efter en god og lærerig tid i SPX's Innovationscenter kom jeg i 2011 tilbage til Arla Hjørring Mejeri som afdelingsleder i osteriet. Det var et spændende job og med mange gode kollegaer, der brændte for at fremstille kvalitetsprodukter. Men efter få måneder på mejeriet "indhentede" Arlas "gul ost plan" os, hvilket bl.a. betød, at Hjørring Mejeri skulle lukke i 2013.

## Sælger hos SPX

Derfor var jeg meget glad for at komme tilbage til SPX i sommeren 2011 efter kun seks måneder i Hjørring. I dag arbejder jeg som sælger i vores SPX Nordic salgsteam med kundeansvar for Midt- og Nordjylland. Mit sælgerjob er meget spændene, især den direkte kundekontakt er interessant at arbejde med. Jeg håber, at min baggrund inden for udvikling af maskiner og produkter kan hjælpe mig til at finde de rette løsninger sammen med vores kunder. Jeg ser frem til mange gode år i dette job.

## Et stærkt samlingspunkt

Foreningen af mejeriledere og funktionærer er for mig et oplagt sted at udvide mit netværk. Jeg mener bestemt, at denne forening har sin styrke som samlingspunkt for mange forskellige aktiviteter. ■

### CV: Rasmus Bagger Kristensen

- 1997: Mejerist fra Dalum
- 2000: Mejeritekniker fra Dalum
- 2000: Formand senere produktudvikler, Arla Bislev
- 2007: Test/udvikler hos APV/SPX
- 2011: Afdelingsleder, Arla Hjørring
- 2011: Sælger, SPX Silkeborg



Hjerteligt til lykke til Foreningen af mejeriledere og funktionærer med 125 året!

## Nature's Taste

Dairy Fruit A/S offers our customers Nature's Taste, by developing and offering healthy and good tasting products. We believe in looking forward, using our technical and innovation skills.

### Dairy Fruits expertise:

- Clean label
- Health and quality
- Environmentally awareness
- Organic
- Nature guides our innovation
- Joint working partnerships ...The driving force behind today's new developments
- 30 years experience of providing custom solutions, using our experts to inspire creation

Working together we can design your next product based on ...

... **Nature's Taste**



DAIRY FRUIT  
THE NATURAL INGREDIENT

DAIRY FRUIT A/S • HESTEHAVEN 3  
DK-5260 ODENSE S • DENMARK  
Phone: +45 66 13 13 70 • WWW.DAIRY-FRUIT.COM

KOLD  
college

## Tillykke med 125 års jubilæet

ønskes af Kold College

DET ER FRIVILLIGT, OM DU VIL LÆRE. MEN HVORFOR SPILDE LIVET? **SLIP DIG LØS!**  
Kold College er opkaldt efter Kresten Kold, der som den første skabte en skole for livet ved at gøre skoledagen levende.



ØNSKER  
TILLYKKE  
MED DE

125 år

# Mejeri - pasta - grøntsager - Balkan



Af Jens Peder Pedersen, direktør, Samsø Konservesfabrik

## Mejeristuddannelsen

Efter endt skolegang i 1966 vidste jeg ikke, hvilken uddannelse jeg skulle tage. Min far, der kørte mælk til mejeriet, foreslog, at jeg blev mejerist, så jeg kom i erhvervspraktik på det lokale mejeri. Senere var jeg bl.a. i lære på et par andre mejerier samt et år som mejerist på Nordenskov hos Svend Erik Skov, der var en excellent læremester, og jeg lærte at lave Cheddar, Colby og skorpefri oste.

## Fra Esbjerg til Falster

Efter mejeriteknikeruddannelsen i 1972 arbejdede jeg på Esbjerg Mejeri gennem 10 år, først i produktionen af sterilmælk og til sidst som forvalter. I 1982 spurgte mejeriets tidligere direktør, Hans Ejlersen, om jeg ville med til Boels mejeri Lundby på Falster og lave konsummælk. Mejeriet havde nemlig besluttet at flytte Da-

nablu produktionen til Høgelund, og derfor var Lundby blevet ledig til konsummælksproduktion.

Jeg og familien drog til Falster. Her skulle jeg i løbet af blot tre måneder ombygge mejeriet fra osteproduktion til konsummælk, herunder kærnemælk, tykmælk ymer, ylette, creme-

Konservesfabrik. Det var en kontrast at komme fra de høje hygiejnekrav på mejerierne til en virksomhed, hvor man konserverer uden risiko for produktskader.

Et par år før jeg blev ansat, var antallet af kunder fordoblet, og mit job var at få styr på den daglige drift, kon-

“**Igennem mit lange karriereforløb har jeg brugt min mejeriteknikerbaggrund på mange forskellige planer inden for produktion og udvikling af mejeri- og øvrige fødevarerprodukter samt inden for ledelse. Jeg fornemmer, at den øvrige fødevarerindustri virkelig værdsætter ansatte med mejeribaggrund.**

fraiche og yoghurt, der skulle sælges under mærket Rosenborg Mælk. Vi nåede det!

Medarbejderne havde ikke prøvet at lave konsummælk før, så i begyndelsen var det et 24 timers job, hvor jeg trak på min erfaring fra det moderne mejeri i Esbjerg, selvom det ikke umiddelbart er muligt at kopiere produktionsprocesser fra det ene sted til det andet.

## Specialoste og pasta

I 1988 blev jeg tilbudt job som mejerichef på Tholstrup Korsvej Mejeri med produktion af hytteost og flødeost. På det tidspunkt var der 45 ansatte. I efteråret 1988 begyndte vi produktion af frisk Pastella Pasta. Korsvej blev udbygget kraftigt de følgende år, og medarbejderstaben blev øget til ca. 220. Det var en spændende periode med stor vækst, ikke mindst inden for den friske pasta, der var et helt nyt produkt i Danmark. Jeg havde mange ledelsesmæssige opgaver for at få organisationen tilpasset.

## Samsø Konserves og Galla salater

I 2002 foretog jeg et karriereskift, idet jeg blev ansat på DLG's Samsø

takt til avlerne samt til kommunen med etablering af spildevand mm.

I 2005 blev jeg tilbudt et spændende job hos Galla Food på Fyn, hvor vi producerede salater, fond, supper og andre specialprodukter.

## Retur til Samsø

Efter tre gode år på Fyn tog jeg tilbage til Samsø, hvor jeg i 2008 blev fabriksdirektør på min tidligere arbejdsplads, Samsø Konservesfabrik. Opgaverne på Konservesfabrikken er meget afvekslende. Medarbejderne er hovedsageligt ufaglærte. Jeg har en landmandsuddannet produktionschef med stort kendskab til de afgrøder, der bruges på fabrikken (asier, græskar, rødkål, rødbeder), og derfor supplerer vi hinanden godt, idet jeg med min mejeritekniske ballast står for optimering af kvalitet og processer i fødevarerproduktionen. Her har vi for at udnytte kapaciteten og medarbejderne optimalt bl.a. installeret et marmeladeanlæg og en sennepsmølle til fremstilling af specialprodukter primært fra Samsø. Desuden købte vi i samarbejde med den fynske tomatproducent Alfred & Katrine i 2010 et tomatanlæg til fremstilling af tomatpasta. Kontakter til kunderne i detail



Efter en lang karriere på danske mejerier, herunder Tholstrup, tog Jens Peder Pedersen et karriereskift til den øvrige fødevarerindustri.



Jens Peder Pedersen har ved siden af direktørjobbet på Samsø Konserverfabrik et konsulentjob i Kosovo.

**CV: Jens Peder Pedersen**  
 1969: Mejerist fra Ladelund  
 1972: Mejeritekniker fra Ladelund  
 1972: Forvalter mv., Esbjerg Mejeri  
 1982: Driftsleder, Boel Lundby Mejeri  
 1988: Mejerichef Tholstrup Korsvej Mejeri  
 2002: Fabrikschef, Samsø Konserverfabrik  
 2005: Produktionschef, Galla Food  
 2008: Direktør, Samsø Konserverfabrik  
 2011: EBRD-konsulent, Kosovo

og Food Service har jeg en markedschef, der tager sig af, mens jeg har ansvaret for kontakt til industrikunder og for lønarbejde samt naturligvis det administrative, herunder bl.a. regnskab og rapportering til DLG Axelborg.

#### Konsulentjob i Kosovo

Udover Samsø Konserverfabrik har jeg et konsulentjob i Kosovo. Det er under EBRD (Den Europæiske Bank

for Genopbygning og Udvikling). Fhv. direktør for Steins, mejeriingeniør Jakob Korsgaard har formidlet dette job. Konsulentarbejdet går ud på at hjælpe en virksomhed med at producere vegetabiliske fødevarer.

#### Mejeriuddannelse og netværket

Igennem mit lange karriereforløb har jeg brugt min mejeriteknikerbaggrund på mange forskellige planer

inden for produktion og udvikling af mejeri- og øvrige fødevarerprodukter samt inden for ledelse. Ikke mindst har jeg gennem hele forløbet opbygget og brugt mit mejerinetværk. Jeg fornemmer desuden, at den øvrige fødevarerindustri, der ansætter medarbejdere med mejeribaggrund, værdsætter disse højt. ■

## ‘Tillykke!

Vi ønsker Foreningen af Mejeriledere  
og Funktionærer stort tillykke med  
125 års-jubilæet!

# ALECTIA

*ALECTIA er den førende rådgiver til mejeriindustrien. Vores indgående kendskab til mejeribranchen sikrer, at vores kunder får den rette rådgivning og fremtidssikring af deres projekter. Besøg os på [alectia.com](http://alectia.com) eller mød os på FoodTech-messen i Herning.*



# Udfordrende lederjob på Nørager Mejeri



**Af Naja Locht,  
pakkeri- og  
ekspeditionsleder,  
Nordex Nørager  
Mejeri**

## Vejen til mælken

Efter afsluttet 10. klasse og efterfølgende handelsskoleeksamen, var jeg usikker på mine fremtidsplaner, så jeg tog et år i huset. Derefter flyttede jeg til Vestjylland, hvor jeg søgte og fik job som ufraglært i pakkeriet på MD Foods Nr. Vium Mejeri. Senere var jeg på 14 dages grundforløb på Dalum Mejeriskole og fik hermed kendskab til mejerilære. Efter et år på mejeriet, begyndte tanken om at blive mejerist at spire. Jeg fandt det dybt fascinerende med alle de processer, mælken skal igennem, inden den bliver til ost, og hvor levende et produkt det er at arbejde med.

Jeg kom i lære som mejerist på Nr. Vium Mejeri og et halvt år på DP. I forbindelse med skoletiden på Dalum havde jeg dog en lille kabale, der skulle gå op, for vi havde dengang to små børn på tre år og fem år. Jeg fik lært de 170 km landevej mellem hjem (Videbæk, Midtjylland) og Dalum/Kold i Odense ganske godt at kende via den daglige pendling. Jeg fandt, at mejerilære, branchekendskab, maskinlære og mikrobiologi var nogle utroligt interessante fag, og vores særdeles engagerede lærere gjorde blot min begejstring for fagene større.

Under min læretid havde jeg mange fagligt spændende oplevelser, bl.a. tog min ostemester mig med til

Esrom-bedømmelse, og senere blev jeg Esrom-dommer. Da jeg studerede, tog uddannelsen knap 3½ år, og jeg var færdig i 1999. Det år blev teknikeruddannelsen forlænget fra et til to år. Det var egentlig min plan at tage denne teknikeruddannelse men endnu to år på landevejen kunne ikke hænge sammen med et familieliv i Videbæk.

## Jobs på Arla mejerier

I 1999 blev jeg ansat i skummesalen på Nr. Vium Mejeri, men da vi senere flyttede til Silkeborg, søgte og fik jeg job som procesoperatør på Brabrand Mejeri, hvor jeg var i tre år. I denne periode fik jeg en del spændende ledelsesopgaver, så da de søgte en arbejdsleder på Nr. Vium Mejeri i

pakkeriet, tog jeg en snak med min afdelingsleder på Brabrand Mejeri, som anbefalede mig at søge jobbet. Jeg fik jobbet og mine arbejdsopgaver

**“ En kort afstikker til et job som produktionschef i en helt anden branche, overbeviste mig om, at jeg er mejerikvinde til fingerspidserne.**

var bl.a. udarbejdelse af arbejdsplan, varetagelse af dialoger, optimering af godvægt/afskær, samarbejde med produktion, som for pakkeriet har stor betydning for, hvordan osten er med hensyn til deformering, hulsætning, krydderifordelingen, mm. Løse



**Naja Locht er i dag ordre- og ekspeditionsleder på Nørager Mejeri, som producerer hvid ost.**

linjeproblemer med henblik på effektivitet, omrokering af medarbejdere osv. Der var desuden en række forsøg samt udtagelse af udstillingsoste, ansvar for ISO/HACCP samt afvigende produkter.

### Ostevoks i Skandinavien

Ja ost skulle jo være mit arbejdsliv, så derfor blev jeg produktchef inden for ostevoks i Skandinavien med produktudviklingsopgaver for de skandinaviske mejerier og samtidig hjalp jeg med den tekniske back-up og salgssupport, produktion/planlægning af ostevoks, produktionsledelse samt produktions- og procesoptimering, og derudover en del eksternt udviklingsarbejde baseret på kundens krav. I dette job rejste jeg meget til Sverige, hvor vore store kunder var placeret.

### Nyt job hos Nordex

En kort afstikker til et job som produktionschef i en helt anden branche,

overbeviste mig om, at jeg er mejerikvinde til finger-spidsene. Så jeg søgte og fik stillingen som pakkeri- og ekspeditionsleder på Nørager Mejeri, som producerer hvid ost. Senere fik jeg ansvar for ordre- og ekspeditionen, hvor jeg i dag har ansvar for planlægning samt emballage- og færdigvarelagre - fra mælkeindtagelse til udlevering over rampen. Gennem produktionsplanlægning skal jeg sikre, at produkter og emballage lever op til kvalitet og fødevareressikkerhedskrav.

På Nørager Mejeri sætter vi kvaliteten meget højt, ligesom vi betjener vore kunder på bedste vis, og det er en stor del af mit ansvarsområde bygget op om. Det gør netop mit job spændende og inspirerende. Nørager Mejeri er inde i en periode med store forandringer og masser af udvikling, hvilket jeg er meget glad for at være

### CV: Naja Locht

1999: Mejerist fra Dalum  
1999: Operatør, Arla Nr. Vium  
2000: Procesoperatør, Arla Brabrand  
2002: Arbejdsleder, Arla Nr. Vium  
2005: Produktchef ostevoks i Skandinavien  
2010: Pakkeri- og ekspeditionsleder, Nørager Mejeri

en del af, da jeg finder en afvekslende og udfordrende hverdag interessant - der skal helst ske noget nyt hver dag. Desuden varetager jeg ad hoc opgaver med vores andre Nordex-mejerier i Østrig og Rumænien. ■



# AAK

**AAK er verdens førende leverandør af værdiskabende løsninger med vegetabiliske special fedtstoffer til fødevarerindustrien**

**Deres partner og ekspert i at skabe løsninger med lavt mættet fedtsyreindhold**

For mere information besøg  
**[www.aak.com](http://www.aak.com)**

De er her endnu

# Græsrødderne

Jens-Einar Lindbjerg, GRAND fromage er kendt i branchen for at værne om mejerihåndværket og for at udvikle, modne og sælge oste fra mindre mejerier i Danmark, Sverige og Sydeuropa. Jens-Einar Lindbjerg, der kan føre sin mejerislægt tilbage til sidst i 1800-tallet, savner det sammenhold, der engang var i mejeribruget, men han har gode ideer til, hvordan endnu flere græsrødder kan få deres virke i branchen.

Af Anna Marie Thøgersen

## Sammenholdet i branchen

Jens-Einar Lindbjergs oldefar, Thomas Jensen af Lindbjerg var blandt pionererne i mejeribrugets tidligste historie. I 1877 fik Thomas Jensen sin første plads som mejeristlærling på Velling, og seks år senere købte han sit første mejeri i Vallund ved Ølgod. Det var blot et år efter, at Hjedding Andelsmejeri blev grundlagt i 1882. Godt 20 år senere, i 1905 købte Tho-

mas Jensen mejeriet i Lindbjerg, og her efterfulgte Jens-Einars bedstefar og siden hans far som ejere og ledere af Lindbjerg Mejeri, som også lagde navn til slægten. - Jeg kan huske fra mine barndomsår, hvordan mejeristerne hjalp hinanden, hvis der var problemer med mælkens kvalitet og syringsevne mv. De ringede sammen, afholdt fællesmøder og skrev om det i Mælkeritidende, så alle

kunne få del i de erfaringer, der blev gjort for at højne mejeriprodukternes kvalitet. Sådan er det ikke mere, det er trist - men nok uundgåeligt i den konkurrenceprægede og globaliserede verden, vi nu lever i, siger Jens-Einar Lindbjerg.

## Koen - mælken - mejeristen

Men Jens-Einar har masser af ideer til, hvordan flere kunne få et me-

Jens-Einar Lindbjerg til venstre med en ost fra det svenske gårdmejeri Almnäs og Thomas til højre med Skallingen, der fremstilles på gårdmejeriet Enghavegaard og færdiglagrer hos GRAND fromage.







**HJERTELTIGT  
TIL LYKKE  
MED  
125 ÅRS JUBILÆET**

**i Foreningen af mejeriledere  
og funktionærer**

**Ønskes af**

*Beierholm*

**NØRUP MEJERI**

Nørup Mejeri • Billundvej 33 • 7182 Bredsten  
Tlf. 75 88 30 16 • Fax 75 88 39 92  
E-mail: noerup-mejeri@mail.dk

**Til lykke  
med 125 års  
Jubilæet**



**NATUR MÆLK**

det økologiske mejeri  
**NATURMÆLK**



*Et hjerteligt til lykke fra solskinsøen*

Foreningen af  
mejeriledere og  
funktionærer

**125 år!**

**ST. CLEMENS**



BORNHOLMS ANDELSMEJERI

*Vi gratulerer  
Foreningen af mejeriledere  
og funktionærer  
med de 125 år!*



**Osted Ost & Mejeri**  
**Tlf.: 46 49 66 22**



**Friske gedeoste udviklet på GRAND fromage. Bagerst Capryl med hhv. sar, hyben, fyrrenåle og forrest komælksosten Kirsebærblå.**

ningsfyldt arbejde og liv ved at tilslutte sig græsrødderne i mejeribrugget. På primærsiden kan han sagtens forestille sig, at mælkeproducenten kunne nøjes med færre køer end de mellem 1-200 og op til nu 1.000, der findes på de moderne landbrug. Færre køer pr. besætning og gerne med andre malkekoracer som fx den franske Montbéliarde, der giver mælk til Comte-ostene, er det første og andet trin i den Lindbjergske tretrinsgræsrodsmodel. - Det er da underligt, at vi i mejerilandet Danmark kun fremstiller produkter af mælk fra tre ko-racer. Her kunne vi sagtens differentiere os meget mere, understreger Jens-Einar, og tilføjer at også nye fodersammensætninger til malkekoen kunne bidrage hertil. Det tredje trin i Lindbjerg-modellen er oprettelse af en ekstra og mere håndværksbaseret mejeristuddannelse på Kold, der kunne tiltrække unge med praktiske talenter.

- Det er ikke et spørgsmål om enten/eller, for der bør være plads til både store og små mejerier i Danmark. Tænk på hvor mange gårdmejerier der findes i bl.a. Frankrig på trods af, at landet også er hjemsted for internationale koncerner som fx Lactalis, der senest har opkøbt det næststørste Skånemejerier i Sverige. Også i Sverige er der lange traditioner for fremstilling og salg af produkter fra snesevis af særdeles aktive

gårdmejerier, fremhæver Jens-Einar Lindbjerg.

### **Madentusiaster**

Og det er bl.a. med sydeuropæiske, svenske og danske gårdmejerier/mindre mejerier, at Jens-Einar og sønnen Thomas Lindbjerg samarbejder om at udvikle eller direkte opkøber, modner og færdigudvikler en lang række oste til salg i deres to GRAND fromage-butikker i Aarhus og København.

- Og vores kunder kommer ikke nødvendigvis i hverken Audi eller Jaguar, for de bruger hellere relativt flere penge på håndværksbaserede oste, charcuterivarer og øvrige delikatesser, som vi sælger fra vores butikker, fortæller GRAND fromages indehavere.

### **Erwin Lauterbachs køleskab**

Jens-Einar Lindbjerg er uddannet både mejerist og mejeritekniker og har arbejdet på flere forskellige danske mejerier samt høstet erfaringer fra ophold på gårdmejerier i Californien. Sønnen Thomas Lindbjergs vej ind i GRAND fromages verden er mere utraditionel. Han er uddannet kok og har bl.a. arbejdet som chefkok på den 2-stjernede Michelin-restaurant Relais de la Poste i Frankrig. Desuden er Thomas levnedsmiddelsbachelor fra KU og har under uddannelsen været i praktik på gårdmejerier i Sverige og Frankrig.

Deres store viden på fødevarerområdet er platformen for grundlæggelsen af GRAND fromage, og i sensommeren 1999 tog far og søn på rejse rundt i Europa for at indgå aftaler om import af oste, charcuterivarer og øvrige specialiteter. - Under opstarten havde vi mange spændende møder med flere af de danske gourmetkokke, heriblandt Klaus Meyer og Erwin Lauterbach, som Thomas har et helt specielt "ping-pong" forhold til. Erwin sagde bl.a., at hvis vi kunne fylde hans køleskab med specialiteter, som han gerne ville servere på restaurant Saison, så kunne vores ide holde, fortæller Jens-Einar.

### **GRAND fromage**

I december 1999 åbnede Jens-Einar Lindbjerg specialforretningen GRAND fromage i Aarhus, i 2004 blev Thomas partner og i 2006 åbnede far og søn deres anden GRAND fromage butik på Frederiksberg. De to importerer/indkøber udenlandske og danske håndværksoste; råmælksoste samt bløde og faste oste, som de ofte selv færdigmodner på lageret på Aarhus havn. Blandt samarbejdspartnere er Enghavegaard v. Henrik Walther-Larsen men også flere af de små og mellemstore danske mejerier er jævnligt i kundekontakt med GRAND fromage. I de to butikker føres desuden en lang række andre delikatesser såsom charcuteri, olivenolier, balsamico, honning, grillede grøntsager, konfektur af svenske bær, trøfler og foie gras.

GRAND fromage er et kendt navn inden for restaurationsbranchen, for Jens-Einar og Thomas Lindbjerg leverer delikatesser til de 600 bedste restauranter rundt om i Danmark. ■

## Andelsmejeriet Sædager Premium Cheese



*Vi ønsker Foreningen  
af mejeriledere  
og funktionærer  
hjerteligt til lykke  
med 125-års jubilæet!*

bk@saedager.dk • www.saedager.dk

Hjerteligt til lykke med  
125 års jubilæet i  
Foreningen af mejeriledere  
og funktionærer!



**Ullerslev Mejeri I/S**

Damsgårdvej 2 • 5540 Ullerslev • Tlf.: 65 35 16 93

Bjerre Herreds Mejeriselskab - Barrit Mejeri

## Vi gratulerer

Foreningen af mejeriledere og funktionærer  
med 125-års jubilæet!

*Besøg vores nye butik  
"Ostehullet"*



Barritmejeri@mail.dk  
www.barritmejeri.dk

## TILLYKKE MED DE 125 ÅR

til Foreningen af mejeriledere  
og funktionærer

**Hansens**  
FLØDEIS

Hansens Flødeis fremstiller den bedste flødeis efter  
Hans Hansens oprindelige metoder. Idag er det  
4. generation der driver det lille mejeri i Jægerspris.  
www.hansens-is.dk

OPRINDELIGT FRA 1922



# Erfaren mejerifaglærer på Kold



Af Henrik Bossen,  
faglærer,  
Kold College

## Vejen til mejeribruget

Efter folkeskolen havde jeg ikke styr på mine uddannelsesønsker, men da jeg havde let ved de naturvidenskabelige fag og generelt var dygtig i skolen, blev jeg rådet til at fortsætte på gymnasium på den matematiske linje. Midt i 2. g var min interesse så stor for de naturvidenskabelige fag, at jeg valgte at læse Cand. Scient. på universitetet efterfølgende. Inden jeg nåede så langt, måtte jeg dog lige af-tjene min værnepligt. I mellemtiden fik jeg arbejde på det lokale mejeri, hvor jeg for første gang fik kendskab til osteproduktion i mejeribruget.

Efter militærtjeneste begyndte jeg så på universitetet, men valgte at springe fra efter det første år, grundet udsigten til 5-7 års uddannelse på engelsk, hvilket ikke var min spidskompetence. I øvrigt passede længden som miljøtekniker på 1½ år mig bedre, da jeg var i færd med at stifte familie. Jeg skulle for at komme ind som miljøtekniker læse til laborant først, hvilket tog to år. Som laborant-telev var jeg et år i praktik på Odense Mælkecenter, hvor jeg nu fik kendskab til kaseinatproduktion.

Efter endt uddannelse i december 1991 kom jeg tilbage til det lokale mejeri, hvor jeg aftalte med mejerichefen, at når jeg fandt ønskejobbet, kunne jeg stoppe med dags varsel. Det skete i august 1993, hvor jeg startede som laboratoriechef på Sønderbys fabrikk, hvor vi producerede sterilfløde og forskellige

pulverprodukter. Efter et år blev jeg laboratorie- og kvalitetschef og havde ansvaret for at få virksomheden ISO-certificeret. I 1997 var jeg med til at flytte produktionen til Sverige.

## Mejeriteknikeruddannelsen

Herefter valgte jeg at læse til mejeritekniker for at få mere branchekendskab, inden jeg skulle starte som laboratorieleder på MD's nye stor-mejeri i Taulov. Mejeriteknikeruddannelsen var dengang stadig 1-årig, og vi var derfor en stor klasse på 38 elever. Vi var mange over 25 år, og flere havde stiftet familie. Under uddannelsen var vi bl.a. på studietur til Finland, hvor vi var rundt at se forskellige mejerier samt Valios hovedkvarter.

### CV: Henrik Bossen

1990: Laborant, Dalum og Odense mælkecenter  
1991: Miljøtekniker, Esbjerg  
1992: Laborant, Allested Mejeri  
1993: Laboratorie- og kvalitetschef, Sønderbys fabrikk  
1999: Mejeritekniker fra Dalum  
1999: Laboratorieleder, Arla Taulov  
2004: Faglærer, Kold College

## Laboratorieleder på Taulov - m.m.

Inden Arlas nye stormejeri i Taulov var helt klar til opstart, fik jeg en optimeringsopgave på Esbjerg Mejeri i to måneder. Så blev Taulov endelig færdig, men det var i et helt tomt laboratorium, jeg startede, så der skulle både indrettes, opsættes analyseprogram og ansættes personale. Her kom al min viden mig virkelig til gode, og med Arlas nye flagskib var

der stor fokus på at kvalitet, miljø og effektivitet - med laboratoriet som en vigtig brik. Udover mit arbejde på Taulov var jeg også med i projekt globalt indkøb på laboratoriesiden, hvor vi standardiserede indkøb af laboratorieartikler og udnyttede hermed stordriftsfordelene. Endvidere deltog jeg i opbygning af statistikdelen i reklamationsdatabasen, og jeg sad i laboratoriekomiteen, hvor jeg repræsenterede gul ost. På Taulov mejeri blev der hele tiden foretaget nye forskningsundersøgelser, så vi var konstant opdateret på den nyeste viden.

Med tiden kom der flere opgaver ud af huset for mig. Jeg holdt bl.a. foredrag for DTU på deres seminar for laboratorieledere samt skrev artikler til MB (Mejeribrugets Bedriftssundhedstjeneste) om moderne laboratorier med fokus på et godt arbejdsmiljø.

## Retur til Kold College

I 2004 skiftede jeg mit job hos Arla ud med en faglærerstilling på Kold College (daværende Dalum), hvor jeg stadig arbejder og uddanner mejerister. Jeg underviser hovedsageligt i miljø og miljøstyring, laboratoriearbejde, egenkontrol, kvalitet og samarbejde, produktkvalitet med fokus på fødevarer sikkerhed samt sensorik. Derudover har jeg en del hygiejnekurser både internt og eksternt.

Samtidig står jeg og en af mine kollegaer for al undervisning af den obligatoriske chaufføruddannelse inden for mejeribranchen, både inden for indtransport, mellemtransport og distribution. Jeg er også skolehjemassistant, hvor bl.a. mejerieleverne kan nyde godt af lidt lektiehjælp.



### Opdateret med foreningen

Lige siden mit første job hos Arla har jeg været medlem af Foreningen af mejeriledere og funktionærer, det hjælper mig i min dagligdag, så jeg kan holde mig opdateret med det nye

i branchen. Jeg deltager i foreningens ekskursioner og arrangementer, herunder foreningens delegeretmøde, hvor jeg netværker med de øvrige mejerifolk. ■

I 2004 skiftede Henrik Bossen jobbet på Arla Taulov ud med en faglærerstilling på Kold College, hvor han stadig arbejder og uddanner mejerister, der her er i gang med blindsmagning.

## STOLTE MEJERISTER FRA THISE MEJERI



RENE RÅVARER · REN FORNØJELSE





# Med Uhrenholt - verden over



**Af Per Poulsen,  
Director,  
Uhrenholt A/S**

## Vejen til mejeribranchen

Den 1. juli 1981 begyndte jeg som mejerielev på "Stjernen" i Bislev. At det lige blev mejerielev, var en ren tilfældighed. Jeg havde egentlig tilmeldt mig en landbrugsuddannelse og også "snuset lidt til bageriet", men der bekom lugten mig ikke vel. Så mente min far, at jeg skulle forsøge på det lokale mejeri - og hvorfor ikke. Det har jeg aldrig fortrudt!

Da jeg begyndte på "Stjernen", var brødrene Jørn og Tage Christiansen stadig aktive, og det var Jørn Christiansen, der underskrev min elevkontrakt.

Mejeriet havde på det tidspunkt to afdelinger, dels "Stjernen" med produktion af Cheddar og Feta (som var et tilladt produkt navn dengang)

og Kirketerp Mejeri, der producerede Danablu.

Jeg var efterfølgende også et halvt år på Årsegnens Mejeriselskab, hvor jeg under Th. Bertelsen og smørmester Svendsen lærte smørfremstilling.

Det var en meget lærerig tid, og jeg fik lov til at tage ansvar, selvom jeg kun var elev. Det er jeg stadig de involverede personer og læresteder taknemmelig for. Desværre er det kun Bislev, der eksisterer som mejeri i dag.

## Uddannelse og job på Dalum

Efter min mejeristuddannelse læste jeg videre til mejeritekniker på

Dalum og fik derefter ansættelse på skolens Træningsmejeri som driftsassistent. Her var jeg i tre år. En meget lærerig tid, hvor jeg fik slået en sløjfe på alt det, jeg lige havde lært i teorien.

## Fra Arla til Uhrenholt A/S

Efter jobbet på Træningsmejeriet og et sabbatår i New Zealand fik jeg ansættelse som forvalter på Holstebro Flødeost under Olav Lund. Jeg var meget glad for jobbet, men en eftermiddag ringede Frank Uhrenholt og spurgte, om jeg ikke kunne tænke mig at arbejde for ham i Middelfart. Tilbuddet var meget spændende, og min kone, der er fynbo, ville også gerne til Fyn, så jeg slog til, og det har jeg aldrig fortrudt.

Den 1. oktober 1999 begyndte jeg hos Uhrenholt A/S som mejeritekniker. Min primære funktion var teknisk back up til vores salg i Japan, da dette marked stiller store krav til de tekniske informationer på produkterne. Det var dog ikke kun det japanske marked, der kunne bruge

### CV: Per Poulsen

1984: Mejerist fra Dalum  
1987: Mejeritekniker fra Dalum  
1987: Driftsassistent, Dalum Træningsmejeri  
1991: Forvalter, Arla Holstebro Flødeost  
1991: Lang karriere hos Uhrenholt A/S



**Per Poulsen har været ansat hos Uhrenholt A/S gennem 20 år, og jobbet har været i konstant udvikling.**

teknisk back up, så i løbet af et par år blev min stilling ændret til Technical Manager for hele koncernen. Det resulterede i mange rejsedage i hele verden.

### **Vikar med Japan ansvar**

I 1998 søgte vores daværende salgsansvarlige for Japan nye udfordringer, og jeg blev spurgt, om jeg kunne overtage jobbet. Det skulle bare være i en kort periode, til man fik ansat en ny. - Det blev imidlertid til godt 10 år! Jeg fandt ud af, at jeg befandt mig rigtig godt med salg og specielt i sammenhæng med teknisk support.

### **QA og retur Japan**

I 2008 bad Uhrenholt mig om at opstarte en egentlig QA-afdeling, da man ønskede at gå mere aktivt ind på

detail, og derfor havde brug for at understøtte dette område.

Efter ca. fire år med opbygningen af QA-afdelingen, er jeg nu vendt tilbage til salget og har igen overtaget salgsansvaret for Japan. Endvidere

klart grunden til, at jeg nu har været hos Uhrenholt i over 20 år.

### **For hele mejeribranchen**

Det er vigtigt, at FMF fortsat har fokus på at arrangere faglige arran-

“

**I 1998 søgte Uhrenholt A/S' daværende salgsansvarlige for Japan nye udfordringer, og jeg blev spurgt, om jeg kunne overtage salgsansvaret for Japan. Det skulle bare være i en kort periode, til man fik ansat en ny. – Det blev imidlertid til godt 10 år!**

har jeg stadig det overordnede ansvar for vores mejerier og det overordnede tekniske ansvar for hele Uhrenholt koncernen.

Min ansættelse hos Uhrenholt har konstant været i udvikling. Selv efter 20 år er ingen dage ens. Uhrenholt har hele tiden givet mig masser af muligheder for at udvikle mig i lige netop den retning, hvor jeg har det bedst og dermed kan yde mit maksimale til virksomheden. Dét er helt

gementer i samarbejde med mejeribrugets andre organisationer. Med en stadig større koncentration af mejeribruget i Danmark er det vigtigt, at en organisation som FMF er aktiv med arrangementer, hvor hele branchen har mulighed for at mødes og netværke.

Jeg ønsker Foreningen af mejeriledere og funktionærer hjerteligt tillykke med de 125 år! ■

*Vi ønsker Foreningen af mejeriledere og funktionærer*

**hjerteligt til lykke med 125-års jubilæet!**

**MOGREN**

Engineering



**- all about dairy engineering**

+4570270427

[mogren@mogren.dk](mailto:mogren@mogren.dk)

[www.mogren.dk](http://www.mogren.dk)

# Hang til tang!



Af Søren Bastrup,  
produktionschef,  
Jens Møller  
Products

## Levnedsmiddeltekniker

Da jeg gik i lære som kok, havde jeg ingen forestilling om, at jeg skulle få en del med mejeribruget at gøre. Efter endt kokkeuddannelse arbejdede jeg som sådan i ind- og udland, indtil jeg fandt ud af, at jeg godt ville bruge aftner og weekender til noget andet. Men fremtiden skulle stadigvæk have noget med levnedsmidler at gøre, så valget faldt på levnedsmiddelteknikeruddannelsen, som jeg tog i Holstebro. Et års praktik blev det til i Danpos produktudvikling, og jeg var omkring Royal Greenlands produktudvikling, inden jeg kom til Kløver Mælk.

## Kløver Mælk

I Videbæk lå Kløver Mælks fløde- og smelteostafdeling, og her endte jeg med at blive leder af virksomhedens kvalitetsstyringssystem. Opgaven var at holde systemet fuldt udviklet, verificeret og vedligeholdt, så det levede op til virksomhedens kvalitetsmål og politikker samt kundernes og myndighedernes krav. Tre år blev det til, inden jeg tog videre til MD Foods Snejbjerg Mejeri.

## MD Foods

En stilling som produktudvikler opstod, da driftslederen fra Videbæk tog til Snejbjerg Mejeri. Udover at være medlem af HACCP-teamet var opgaven primært at produktudvikle og optimere på paneret camembert og feta, indbagt brie/camembert og feta samt feta auflage. Alle produkter blev dybfrosset. Snakken gik efterhånden mere og mere på en fusion mel-

lem MD Foods og svenske Arla. Det gjorde, at jeg så mig om efter noget andet, da det var tvivlsomt, om Snejbjerg skulle køre videre.

## Arla Foods Ingredients

Ved Arla Foods Ingredients talte jeg med en tidligere studiekammerat, og det lød helt spændende, det de gik og lavede derude på marken i Nr. Vium. Her lå afdelingen Funktionelle Mælkeproteiner (FMP). I starten arbejdede jeg som udviklingstekniker og senere som teknisk sælger, hvilket indebar ansvaret for salg til og servicering af kunder i USA, Tyskland, Holland og Belgien. Kunderne var typisk større mejerivirksomheder inden for yoghurt, ost mm. samt producenter af suppe, sauce og dressing.

De sidste fire år af min tid i FMP rejste jeg i Saudi Arabien med ansvaret for den tekniske kommunikation til kunden.

FMP flyttede fra Nr. Vium til Viby, og efter et lille års tid i det nye applikationscenter, opstod muligheden for nye udfordringer i Arla Foods, og jeg sagde op efter 11 år.

## Arla Foods

Udfordringen blev kortvarig - et lille års tid blev det til som produktudvikler i Fresh Dairy Products, inden jeg sagde op og søgte uden for mejeribruget.

## Jens Møller Products

Efter et par samtaler med Jens og Ida Møller ved virksomheden Jens Møller Products blev jeg ansat her. Lige såvel som jeg ikke havde forestillet mig jobs i mejeribruget, havde jeg ingen forestilling om, at jeg skulle komme til at arbejde med tang.

Virksomheden fremstiller Cavi-art, der er imiteret kaviar fremstillet af havtang. Der findes en række varianter af Cavi-art - fra den almindelige "stenbiderrogn" i sort og rød til fx Cavi-art "lakseæg", wasabi, chili, ingefær, trøffel ...

Der eksporteres til mere end 20 lande, ca. 85% går til eksport. Flere priser er det blevet til, sidst ved European Seafood Exposition 2012 i Bruxelles, hvor Seafood Prix d'Elite blev vundet i kategorien Health and Nutrition.

Som produktionschef arbejder jeg primært med produktion og pakkeri mht. indkøb, planlægning, indkøring og justering af nye såvel som eksisterende maskiner, produktionsforsøg osv. - meget forskelligt fra det, jeg har lavet tidligere. Her er der ikke langt fra ide til handling.

## Foreningen af mejeriledere og funktionærer

Der sker meget rundt om i landsdelskredsene, hvor jeg selv har været med til bl.a. produktbedømmelser med tilhørende udstillinger - herudover seminarer, Forskningens Dag, leverandørkontakt osv. Der gøres meget godt i medlemsregi. Det er alt sammen en god inspirationskilde til fornyelse på flere niveauer, noget jeg mener, er nødvendigt for dansk mejeribrug. ■





## Vi ønsker Foreningen af mejeriledere og funktionærer tillykke med 125 års jubilæet

Johnson Controls Køleteknik, der er en afdeling under 127 år gamle Johnson Controls, leverer energioptimerede køleanlæg med miljørigtige kølemidler og energirigtig service.

**Det er din garanti for fremtidssikrede køleløsninger!**

Johnson Controls, Køleteknik, Sortevej 30, 8543 Hornslet  
Tel. 8736 3100, cg-eur-dk-koeleteknik@jci.com  
www.johnsoncontrols.dk



A chilli a day  
keeps the doctor away

## Krydderiblandinger til fødevarerindustrien

### Mejerier

### Bageriindustrien

### Salatindustrien

### Kødforædlingsindustrien

### Fiskeindustrien

### Fjerkræindustrien

- Udvikling af smagsretninger
- Batch specifikke løsninger
- Tech Spice®, unik varmebehandling, der reducerer kimtal i urter og krydderier
- Dokumentation og sikkerhed
- Eksklusivitet og fortrolighed

Tillykke med  
Mejerileder-  
foreningens  
125 års  
jubilæum



Carl J. Nielsen & Søn A/S · Nyholmsvej 16 · DK-8930 Randers NØ · www.cj-nielsen.dk



**Vi gratulerer  
Foreningen af  
mejeriledere og  
funktionærer  
med 125 års  
jubilæet!**



Tel: +45 43 43 14 00  
www.afconsult.com  
Innovation by experience

The ÅF Group is a leader in technical consulting, with expertise founded on more than a century of experience. We offer highly qualified services and solutions for industrial processes, infrastructure projects and the development of products and IT systems.



# Et mejeriliv med Lurpak



**Af John Bonde Jacobsen,  
PTU-chef,  
Arla Holstebro  
Smørmejeri**

## Mælkeproducent eller mejerist?

Jeg er vokset op på en malkekvægsgård, og her så jeg mine forældre arbejde 24-7, så jeg tænkte ofte som folkeskoleelev: Findes der ikke jobs, hvor man kun arbejder fem dage om ugen?

Som barn var jeg tit med mælkekusken rundt for at samle mælk ind på ruten i og omkring Finderup ved Skjern. Turen gik jo naturligt nok ind på mejeriet for at pumpe mælken af, og imens brugte jeg tiden til at snuse rundt. Og jeg kunne "lide lugten i mejeriet". Der blev fremstillet Lurpak smør!

## Læretid og uddannelse

Da skoletiden var ved at være slut, fik jeg en læreplads på Faster-Skjern Mejeri, der producerede Lurpak smør. Den anden læreplads var på Arinco med produktion af oste, som dengang midt i 1980-erne betød meget manuelt arbejde med at vende ostene osv. Efter endt læretid var jeg ikke i tvivl, at arbejde med smør var lige mig.

Da jeg var færdiguddannet mejerist, fik jeg mit første job på smørmejeriet Faster-Skjern. Her var jeg et år, inden jeg læste videre på Dalum (Kold) til mejeritekniker, for jeg havde lyst til meget mere viden om faget. Jeg vidste også, at der med mejeriteknikeruddannelsen var langt bedre jobmuligheder inden for både mejerierne og den øvrige fødevarerindustri.

## 20 år på Varde Smørmejeri

Efter endt mejeriteknikeruddannelse søgte jeg og fik arbejde som smør-

maskineoperatør på Varde Smørmejeri, hvor jeg efter en tid blev tilbudt stillingen som forvalter. Sideløbende med dette job læste jeg til Merkonom i Organisation og Strategi, og her omhandlede min afsluttende hovedopgave: Indførelse af kvalitetsstandarden ISO 9001 som strategisk konkurrenceparameter. Netop på det tidspunkt skulle mejeriet også til at indføre ISO, så jeg blev en del af det team, der skulle beskrive og indføre kvalitetsstyringen. Da projektet var færdigt i 1993, blev jeg ansvarlig for Vardes laboratorium og kvalitetsstyringssystem.

## Nye udfordringer på Varde

I 2001 blev Varde Smørmejeri varslet lukket men blev i sidste time reddet, da Arla indgik samarbejde med new zealandske Fonterra. Vi fik ni måneder til at ombygge mejeriet fra smørproduktion af fløde til modtagelse af

### CV: John Bonde Jacobsen

- 1986: Mejerist fra Dalum
- 1988: Mejeritekniker fra Dalum
- 1988: Smørmaskine operatør, Varde Smørmejeri
- 1989: Forvalter, Varde Smørmejeri
- 1991: Merkonom
- 1993: Kvalitetsansvarlig, Varde Smørmejeri
- 2002: Produktionschef, Varde Smørmejeri
- 2006: Mejerichef, Varde Smørmejeri
- 2008: Mejerichef, Holstebro Mejeri
- 2010: PTU-chef, Holstebro Mejeri

Smør har fyldt det meste af mit arbejdsliv, og Lurpak, der blev skabt i 1901, vil være her, efter vi ikke er aktive erhvervsudøvere mere. Så man må gå til opgaven med en vis ydmyghed for at sikre Lurpaks fortsatte udvikling til glæde for forbrugerne og landmændene.

frossent smør i 25 kg bulk, optøning og ompakning til varemærket Anchor smør til UK markedet.

I denne periode tog jeg mod nye udfordringer og fik ansvaret for produktion som produktionschef. Det

rykkede de private teltpæle op, og jeg kunne igen fokusere på Lurpak - og Kærgården.

Mit nuværende job på Holstebro er som PTU-chef. Og denne stilling er perfekt for mig med en bred be-

hed for at sikre Lurpaks fortsatte udvikling til glæde for forbrugerne og landmændene.

### Fællesskab og netværk

Allerede i mit første forvalterjob på Varde Smørmejeri valgte jeg at blive medlem af Foreningen af mejeriledere og funktionærer, og det har jeg været lige siden! Jeg har ligeledes i en årrække været bestyrelsesmedlem i Sydjysk Mejeristforening.

Igennem alle årene har jeg stort set været til samtlige lokal- og landsmejeriudstillinger, som foreningen har arrangeret. Jeg har også deltaget i kurser og studieture, som har inspireret mig i mit virke.

Jeg synes, at foreningen er et naturligt samlingspunkt uden for den virksomhed, man er ansat i. Det er her, man kan netværke på tværs af afdelinger og virksomheder samt være sammen til sociale arrangementer. ■

**“ Smør har fyldt det meste af mit arbejdsliv! Mit nuværende job på Holstebro er som PTU-chef. Denne stilling er perfekt for mig med en bred berøringsflade, og jeg kan bruge meget af det, jeg lærte på mejeriteknikeruddannelsen – også mere end jeg troede i 1988.**

gav mig stor ledelseserfaring med hele linjeorganisationen. Og så var der kun et trin tilbage på Varde, som jeg ikke havde prøvet - stillingen som mejerichef.

### Videre til Holstebro

Jeg var mejerichef på Varde Smørmejeri frem til 2008, hvor jeg blev fristet af et nyt job som mejerichef på Holstebro Mejeri. Jeg tog det, vi

røringsflade internt på mejeriet og eksternt med kunder og leverandører samt øvrige afdelinger i Arla. Jeg kan bruge meget af det, jeg lærte på mejeriteknikeruddannelsen - også mere end jeg troede i 1988.

Smør har fyldt det meste af mit arbejdsliv, og Lurpak, der blev skabt i 1901, vil være her, efter vi ikke er aktive erhvervsudøvere mere. Så man må gå til opgaven med en vis ydmyg-



Vi ønsker tillykke med  
125 års jubilæet

 **danapakflexibles**  
[www.danapakflexibles.com](http://www.danapakflexibles.com)

# Tal & Fakta

Foreningen af mejeriledere og funktionærer oplever i disse år en mærkbar tilgang af nye medlemmer. Medlemstallet har rundet 800, og antallet af erhvervsaktive medlemmer er på det højeste niveau i mange år. Langt de fleste bevarer medlemskabet, når deres erhvervskarrierer ophører, og blandt disse finder man en gruppe ildsjæle, som gør en værdifuldt indsats for dansk mejeribrug.

Af Anne-Sofi Christiansen

## Øget medlemstal

Foreningen af mejeriledere og funktionærer tæller lige nu 562 erhvervsaktive medlemmer, hvoraf 43 er dobbeltmedlemmer, dvs. medlemmer af både Dansk Mejeriingeniør Forening og Foreningen af mejeriledere og funktionærer. Det er det højeste antal

aktive medlemmer i rigtigt mange år - og meget positivt at notere i en tid, hvor mange lignende organisationer kæmper med faldende medlemstal, og hvor Foreningen kunne frygte vigende medlemstal i takt med, at Foreningens hjemmebane - Dansk Mejeribrug - stadig oplever, at ratio-

nalisering og effektivisering medfører lukning af mejerier.

Foreningen har udover de 562 aktive medlemmer, 77 passive medlemmer og 169 pensionerede medlemmer. De fleste aktive medlemmer er ansat i mejeriindustrien, i leverandørindustrien eller i den beslægtede industri. Rigtigt mange har også en mejerifaglig uddannelse enten som mejerist, mejeritekniker/-teknolog eller som mejeriingeniør, så tilhørsforholdet kan have flere facetter.

## Lederniveau og kønsfordeling

Langt hovedparten af medlemmerne er i deres daglige virke topchefer, mellemledere og nøglepersoner. Tre ud af fire medlemmer er ansat direkte



## Global Cheese Powder Solutions

Lactosan A/S er en del af Lactosan-Sanovo Ingredients Group, der udover salg af ostepulver også beskæftiger sig med produktion og salg af æggepulver, æggehvidepulver samt helæg. Lactosan-Sanovo Ingredients Group er en del af Thornico Group.

*Vi ønsker Foreningen af mejeriledere og funktionærer tillykke med de 125 år*

LACTOSAN A/S, Nordbakken 2, 5750 Ringe  
T: +45 63 62 05 20 • F: +45 62 62 35 26 • W: www.lactosan.com

 **lactosan**  
Part of LACTOSAN-SANOVO INGREDIENTS GROUP



Fan Milk International  
ønsker stort tillykke med

Foreningen af  
mejeriledere og funktionærers

**125 års jubilæum**

  
**Fan Milk International**





**Foreningen af mejeriledere og funktionærers hovedbestyrelse anno 2012. Fra venstre ses: Jan A. Andersen, Alex Salling, Birger Christiansen, Leif Friis Jørgensen, formanden Søren Jensen, Bent I. Hansen, Palle Jellesmark, René Fredgaard og Michael Jensen.**

i mejeriindustrien i Danmark eller internationalt, og mere end hver anden er ansat i Arla Foods. Den sidste fjerdedel er typisk beskæftiget i et bredt udsnit af industrier med tilknytning til branchen.

Her i det tyvende århundrede høres det ofte, at chefgangene indtages af de kvindelige ledere. Det billede ses dog ikke rigtigt i mejeriindustrien, hvis altså Foreningens tal afspejler det rette billede, som viser, at der blandt de 40-60-årige medlemmer er ca. 15% kvinder, og blandt de kun 15 helt unge (< 30 år) medlemmer, er 5 kvinder (=33 %!). Aldersmæssigt har foreningen flest medlemmer mellem 40 og 60 år.

### Pensionerede ildsjæle

Udover de erhvervsaktive så har foreningen et stort antal passive medlemmer og virksomhedsmedlemmer, og sidst men bestemt ikke mindst så er der 169 pensionerede medlemmer. Blandt disse findes rigtigt mange ildsjæle, som efter en lang karriere i mejeribruget ikke ønsker at lade unionsnøglen og ostekniven ligge hen. Branchen nyder stor gavn af denne gruppe ihærdige pensionister, som

trækker i kitlerne til bl.a. Landsmejeriudstillingen, til Kredsudstillingerne og i Mejerilauget på Gl. Estrup. En stærk tradition, som vidner om engagement og flid, men som også er kulturbærer, og som bidrager til at videreføre branchens værdier til "de unge", til mejerielever og studerende, som også trækker i kitlerne og stiller op side om side med "kittelfolket", når Landsmejeriudstillingen skaber travlhed i Herning.

### Let adgang til Foreningen

Foreningen af mejeriledere og funktionærer har en aktiv organisation med hovedbestyrelsen i front. Hovedbestyrelsen tæller seks kredsformænd og tre delegeretvalgte bestyrelsesmedlemmer. I hovedbestyrelsen repræsenterer de seks kredsformænd fra landsdelskredsene deres respektive bestyrelser, som igen tæller 5-7 personer. Det betyder, at der alt i alt er 35-40 folkevalgte medlemmer, som er med til at udvikle og lede Foreningen. Dette giver en meget flad og tilgængelig struktur, hvor de fleste medlemmer oplever at have let adgang til sin forening. ■

|                | 2002 | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 |
|----------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Aktive         | 517  | 522  | 534  | 525  | 511  | 508  | 505  | 496  | 502  | 510  | 562  |
| Passive        | 126  | 118  | 105  | 105  | 102  | 93   | 91   | 89   | 83   | 79   | 77   |
| Kontingentfrie | 185  | 184  | 184  | 181  | 179  | 185  | 183  | 180  | 177  | 178  | 169  |
| I alt          | 828  | 824  | 823  | 811  | 794  | 786  | 779  | 765  | 762  | 786  | 808  |

**Medlemsudvikling i Foreningen af mejeriledere og funktionærer 2002-2012.**

## RUSTFRIE TANKE TIL NÆRINGS- & NYDELSESMIDDEL- INDUSTRIEN



- Silotanke
- Tryk- og vakuumtanke
- Procestanke
- Lagertanke
- Komplet tankmontage
- Service / montage



## HJERTELT TIL LYKKE MED 125-ÅRS JUBILÆET

Carsø A/S | Hjulmagervej 19  
DK-9490 Pandrup  
Tlf. +4598242624 | Fax: +4598242019  
E-mail: [info@carsoe.dk](mailto:info@carsoe.dk)  
Homepage: [www.carsoe.com](http://www.carsoe.com)

# Tivolimøde 2012

Mere end 30 studerende deltog i arrangementet.

Traditionen tro inviterer Mejeribrugets Arbejdsgiverforening – på vegne af Dansk Mejeribrug – hvert år potentielle mejeriingeniørstuderende til det såkaldte Tivolimøde. Mødet er som regel velbesøgt af studerende, som søger information om mejeripraktikken. Mødet her i september 2012 var absolut ingen undtagelse, og det store fremmøde tegner godt for de kommende mejeripraktikforløb.

## 30 studerende!

Over 30 studerende på den fødevarerevidenskabelige bachelor på KU-Science mødte op i Rådssalen på Axelborg, som for tredje år i træk dannede rammen om den mere informative og strukturerede del af Tivolimødet. De fremmødte studerende er enten på 2. eller 3. år af studiet. Nogle har allerede besluttet sig og skal i praktik til februar 2013, andre overvejer stadig, og nogle har ”god tid endnu”, da de først skal beslutte sig til næste år og i praktik i 2014.

## Velorganiseret

Ved mødet fik de studerende præsenteret de praktiske forhold omkring praktikken: Økonomiske/lønforhold, forsikring, information om opholdene på Kold College, læringsmål, mulig-

heder for praktik i udlandet osv. Alt i alt en masse afklaring, som burde betyde, at det ikke er praktisk ”bøvl”, der afholder nogen fra at vælge mejeripraktik. Og netop det bemærkede flere af de unge også i deres svar på spørgsmålet, om hvorvidt de så skal i mejeripraktik: *”Det hele virker så velorganiseret og tilrettelagt. Det er nemt at gå til, og virksomhederne ved, hvad vi skal, når vi kommer, og de har prøvet det før. Det betyder, at mulighederne for et godt praktikforløb er optimale”.*

For branchens er dette en god melding, som indikerer, at det betaler sig at bruge ressourcerne på at få organiseret praktikken ordentligt. Erfaringen viser nemlig, at rigtig mange studerende bruger oplevelserne i mejeripraktikken aktivt, når de efter-

følgende vælger kandidatuddannelse. Et godt praktikforløb kan altså være afgørende for, at der et par år senere står en nyuddannet mejeriingeniør på KU-Science.

## Middag i Tivoli

Efter mødet i Rådssalen på Axelborg gik turen over Vesterbrogade til Grøften i Tivoli, hvor Mejeribrugets Arbejdsgiverforening var vært ved en omgang skipperlabskovs, og hvor der var rig mulighed for at snakke mere praktik, praktiksteder, valg af uddannelsen og branche.

Fra branchens side deltog Bjarne Vagn Larsen og Lise Møller Thomsen fra Kold College, Jens Termansen fra Arla Foods, Hanne Lindberg Greisen fra Mejeribrugets Arbejdsgiverforening, Richard Ipsen og Dereck Chatterton fra KU-Science samt Martin Holst Petersen og Anne-Sofi Christensen fra Dansk Mejeriingeniør Forening. ■

AC

Mejeribrugets Arbejdsgiverforening var vært ved en omgang skipperlabskovs i restaurant Grøften i Tivoli.



Peter F. Staunsbæk og Mark Knigge fortalte om deres erfaringer fra mejeripraktikken i foråret 2012. Indlægget, som var et nyt punkt på Tivolimødets dagsorden, blev rigtigt godt modtaget af de fremmødte.





## Kort fortalt

### Arinco udvides for millioner

I juni indgik Arla en 10-årig aftale med den kinesiske fødevarevirksomhed Biostime om at producere 20.000 tons dansk mælkepulver til børneernæring. Ordren lyder på ca. 20.000 tons om året, og den indebærer også en investering i udvidelse af Arlas mælkepulveranlæg Arinco på ca. 165 mio. kroner, hvoraf Biostime finansierer halvdelen, oplyser Arla Foods. - Vi forventer, at den øgede produktion til Kina vil skabe omkring 30 nye jobs på vores anlæg frem mod 2014. Samtidig betyder investeringen, at vi kan øge automatiseringen og dermed gøre vores produktion på Arinco endnu mere effektiv, udtaler Arincos direktør Mogens Bøgh Pedersen.

Arla eksporterer i forvejen højt forædlet mælkepulver og børneernæringsprodukter til Kina, og den høje kvalitet fra Skandinavien var en af hovedårsagerne til, at Arla blev valgt som leverandør. - Det er en anerkendelse af Arlas høje kompetencer indenfor mejeriprodukter, og det er en god aftale for os, siger Arlas ansvarlige på området Senior Vice President Frede Juulsen. (Foto: Arla Foods).



### Valle mod fedme

Forskere ved AAU Institut for Molekylærbiologi og Genetik med seniorforsker Christian W. Heegaard i spidsen har modtaget støtte fra Mælkeafgiftsfonden til et nyt projekt. Projektet skal klarlægge de vallekomponenter, der tilsyneladende kan modvirke fedme og højt kolesteroltal. - Det ser ud til, at der findes ukendte komponenter i valle, som medfører, at folk, der indtager valleprodukter, ikke tager lige så meget på i vægt, som folk, der spiser en sammenlignelig kost uden valleprotein, udtaler forskeren. Valleprojektet forventes at løbe frem til januar 2014. (Foto: Colourbox).

### Åbent Mejeri hos Thise

Igen i år holder Thise Mejeri "Åbent Mejeri" i efterårsferien, og ligesom sidste år åbner mejeriet dørene i samarbejde med Netværk Limfjorden. Det koster 50 kr. at deltage i et Limfjordsarrangement, børn under 12 år har dog gratis adgang. På Thise Mejeri inkluderer entréen den gode historie, smagsprøver og en vareprøve.

### Skånemælk med længere holdbarhed

Skånemejerier har lanceret en letmælk med længere holdbarhed, og det sker på baggrund af en salgssucces, som koncernen har oplevet med et lignende piskeflødeprodukt. Den nye mælketype varmebehandles ved lidt højere temperaturer end normalt, og derved kan den holde sig i 30 dage i uåbnet emballage. Den nye ESL letmælk fra Skånemejerier retter sig bl.a. mod familier, der helst vil nøjes med at storhandle én gang om ugen. (Foto: Skånemejerier).



### Food&Culture som netmagasin

Landbrug & Fødevarer erstatter det trykte blad Food&Culture med netmagasinet Foodculture.dk, der skal levere analyser og nyheder om fødevareerhvervet. Årsagen er, at magasinets målgruppe i dag bruger mere tid på nettet, og den udvikling vil fortsætte. Foodculture.dk's redaktør bliver Marianne Søndergaard, der for nylig blev ansat som journalist på Food&Culture.

### Hjerteligt til lykke med 125 års jubilæet!



Ostehandlerforeningen  
for Danmark  
[www.ostehandlerne.dk](http://www.ostehandlerne.dk)





# Kort fortalt

## Yoghurtforbruget er fordoblet

Tal fra Danmarks Statistik viser, at en gennemsnitsdansker i 2011 spiste 14,6 kg yoghurt mod kun 7,6 kg i 1990. En af årsagerne til det øgede forbrug er bl.a. flere on-the-go yoghurtprodukter, der er nemme at spise på farten.



## Hjordnära indvier biogasanlæg

Det svenske Hjordnära Mejeri ved Hjo har netop installeret eget biogasanlæg samt indviet nye produktionslokaler og anlæg, der gør det muligt at udvide sortimentet af mejeriprodukter. Gårdsmejeriet Hjordnära blev grundlagt af landmandsparret Kjellander 1994. I dag ejes mejeriet af syv økologiske mælkeproducenter, og siden 2009 har også Skånemejerier været medejer af Hjordnära. (Foto: Hjordnära/Skånemejerier).



## Godt resultat hos FrieslandCampina

Den hollandske mejerikoncern FrieslandCampina fik et godt halvårsresultat for 2012 med en øget omsætning på 7,6% til godt 38 mia. kroner. Stigningen skyldes bl.a. øget afsætning af mejeriprodukter til babyer og børn. Overskuddet steg også og med knap 9% til godt 1 mia. kroner, oplyser selskabet. (Foto: Colourbox).

## Storproducent til Arla

Arla, der netop har haft den lovpligtige skæringsdato for udmeldinger, må konstatere at 20 andelshavere med 22 mio. kg mælk forlader selskabet. Det begrundes med 50-50% hhv. ophør og ønsker om at levere mælken til andre mejerier. I løbet af 2012 har Arla i øvrigt fået to nye leverandører, der samlet producerer 12 mio. kg mælk.

## Tre nominerede til MIA-prisen

MIA (Mejeriindustriens Arbejdsmiljøudvalg) indfører som bekendt en ny årlig konkurrence om prisen som Årets Arbejdsmiljørepræsentant. Fristen for tilmelding er udløbet, men MIA oplyser på sin hjemmeside, at interessen for konkurrencen har været meget stor, og at udvalget på baggrund af de mange flotte motiverede ansøgninger har besluttet at nominere i alt tre kandidater. Vinderen kåres på Mejeriindustriens Arbejdsmiljøkonference.

Til denne konference, der afholdes på Comwell i Kolding den 29. november, var der for et par uger siden over 250 tilmeldte deltagere! Sidste frist for tilmelding til MIA Arbejdsmiljøkonferencen, der kan foretages på [www.barjordtilbord.dk](http://www.barjordtilbord.dk) er den 16. november 2012.

## Fotos fra Colourbox

I et par af lykønskingsannoncerne er der brugt fotos fra Colourbox: Mejeriteknisk Selskab og Ullerslev.

## Copenhagen Food Fair

Den københavnske fødevarermesse Tema, der har været afholdt i Bella Center siden 1981, skifter fra 2013 navn til Copenhagen Food Fair. Messen afholdes næste gang den 24.-27. februar 2013.

## Bedre mælkekvalitet

Flere tilfælde med termoresistente kim og øget forekomst af flygtige frie fedtsyrer udgør et stigende problem for mælkeproducenter og mejerier i Nordeuropa. En af årsagerne til problemerne tilskrives de automatiske malkeanlæg, som findes på knap en fjerdedel af de danske bedrifter.

Nu går forskere og en række virksomheder sammen om forskningsprojektet "Futuremilk", der har til formål at løse problemerne. Forskere ved Institut for Fødevarer på AAU med lektor Lars Wiking i spidsen vil bl.a. se nærmere på den rette temperaturforbehandling af mælken, så det undgås, at de flygtige frie fedtsyrer frigives. Desuden får Futuremilk fokus på kemometrisk analyse af biologiske og teknologiske faktorerers indflydelse på dannelsen af flygtige frie fedtsyrer i mælk. Foruden AAU deltager Arla Foods, Lely Scandinavia, DeLaval, S.A.Christensen, Merlin Malkeservice, Foss Analytical, Eurofins Steins Laboratorium, ADA Rustfri Industri, AgroTech, FORCE Technology, Registrering og Ydelseskontrol samt Videncentret for Landbrug, Kvæg. Projektet har et samlet budget på 23,2 mio. kr. og har fået tilsagn på 10,6 mio. kr. fra Rådet for Teknologi og Innovation. (Foto: Colourbox).



GEA Process Engineering A/S er globalt førende indenfor sit felt og beskæftiger globalt 23.000 medarbejdere heraf ca. 5.000 indenfor Process Engineering med ledelse i København. Koncernen, som er børsnoteret, omsætter for ca. kr. 40 mia. og er i vækst. Med udgangspunkt i den nye strategi, den stigende efterspørgsel og omsætning ansætter vores klient yderligere en...



## Area Sales Manager – Dairy & Nutritionals

Som Area Sales Manager bliver du midtpunkt mellem kunderne, som har forskellige produkter og behov, salgs-selskaber og agenter, der opsøger kunderne lokalt, proces teknologerne, der varetager de tunge beregninger og sikrer garantier og Engineering, der virkeliggør dit salg, og i hele forløbet er der et tæt samarbejde med dig som "nøgleperson".

Du får ansvar for at sælge procesenheder og hele procesanlæg til forskellige mejerier og næringsproduktindustrien internationalt. Ofte vil anlægget bestå af mange enheder, herunder også fra søsterselskaber, og typisk vil det være dig, der er den drivende part i samarbejdet. Ansvaret inkluderer, at du vedligeholder og udvikler salget og sikrer udviklingen af relationer.

Dit ansvar bliver således også at sørge for, at salgsselskaber og agenterne varetager dine interesser, ligesom du definerer salgsprojekter og aktivt driver disse samt sikrer kontrakter, at finansielle og kommercielle dokumenter er til stede og slutteligt overdrager projekterne til Engineering.

Du refererer til salgschefen og bliver en del af salgsteamet og et stærkt teknologi- og salgssupportteam.

### Dine hovedarbejdsopgaver

- Gennem motivation og samarbejde sikre, at agenter og salgskontorer gennemfører de målsatte indsatser
- Udvikle og implementere salgsplaner for at imødekomme divisionens mål
- Definere test og testspecifikationer samt arrangere pilottest for kunden i København
- Foretage omkostningsberegninger og forberede tilbud i tæt samarbejde med specialister og projektledere
- Forhandle priser, betaling, betingelser og kontrakt samt afslutte salget
- Forberede kontraktdokumenter og specifikationer samt overdrage disse til projektledelsen
- Varetage koordinering af key account informationer og aktiviteter samt udvikle industrielle partner relationer
- Deltage i udstillinger, på seminarer og konferencer

### Du får

- En solid introduktion i virksomhedens anlæg og deres anvendelse
- Et alsidigt og internationalt job samt kompetente og anerkendte kunder
- Et job med indflydelse i en international anerkendt og succesrig virksomhed
- En arbejdsplads, hvor samarbejde samt personlig og faglig udvikling er vigtig
- Kompetente og samarbejdsvillige kolleger, der er parate til at dele deres viden med dig

### Har du lyst til at høre mere...?

Så ring til os på tlf. 70 70 12 38 og hør nærmere eller send straks din ansøgning på [info@rixman.dk](mailto:info@rixman.dk) mærket "ASM –Dairy & Nutritionals", alternativt send den til

**RIX Management**  
**Strandvejen 100**  
**2900 Hellerup**



## Pris til gris med ost

For kort tid siden uddelte danske madanmeldere Årets Gerickepriser, og prisen i kategorien "Land" gik til Allan Poulsen fra Nimb Louise, for en ret bestående af gris, morkler og osten Havgus. Retten består af griseskank, som efter stegning er vakuumpakket sammen med morkler og belagt med et lag smeltet Havgus fra Arla Unika. (Foto: Arla Foods).

## Chobani yoghurt-bølgen

Fødevarer med højt proteinindhold er på vej til at blive mainstream blandt europæiske forbrugere. Tidligere var det som regel kun sportsfolk, der efterspurgte disse produkter. En af de virksomheder, der har sat gang i denne udvikling, er amerikanske Chobani. Virksomheden har fået forbrugere i hele Nordamerika og Australien til at spise græsk-inspireret yoghurt med et ekstra højt proteinindhold. I USA er markedsandelen for fedtfattig og proteinholdigt yoghurt steget fra 1% i 2007 til 35% her i 2012. Det næste marked for Chobani yoghurterne bliver UK, oplyser firmaet.

Chobani blev grundlagt i 2005, og dengang som nu var formålet at fremstille proteinholdig yoghurt af naturlige råvarer og til alle forbrugergrupper. I 2005 var der fem ansatte i Chobani, i dag arbejder der 1.200 mennesker i succesvirksomheden. (Foto: Chobani.com).



## Arla-ingredienser til protein-yoghurt

Også Arla Foods Ingredients er med på protein-bølgen, og virksomheden har nu lanceret to valleprotein ingredienser, Nutrilac YO-5369 og YO-5088, der er særligt velegnede til brug i hhv. yoghurt og drikkeyoghurt. AFI's specialist, Torben Jensen udtaler til Dairy.reporter.com, at med disse ingredienser er det nemt for alle yoghurtmejerier at hoppe med på proteinbølgen. Udover at give en god tekstur og mundfylde øger Nutrilac-ingredienserne indholdet af protein i yoghurtprodukterne fra 4% til 7-8%.

## Palsgaard Mexico bliver grønnere

Ingredienskoncernen Palsgaard har hos sit datterselskab i Mexico installeret et nyt stort solcelleanlæg. Med den grønne løsning skal der produceres elektricitet, der dækker 85% af Palsgaard Mexicos energiforbrug. Det er koncernens mål at blive fuldstændig CO<sub>2</sub> neutral i 2020. Palsgaard i Mexico fremstiller emulgatorer/stabilisatorer til en lang række fødevarer, og koncernen har ligeledes testanlæg til fremstilling af fx UHT mælk, fermenterede mejeriprodukter, iscreme samt til testproduktioner af chokolade og bagværk. Palsgaard er blevet belønnet af de mexicanske myndigheder for den miljøvenlige indsats, og det er koncernen i øvrigt blevet et par gange før for andre grønne tiltag. (Foto: Colourbox).



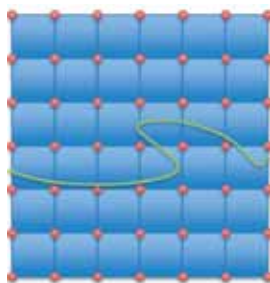
## Arla optimerer

Arla sikrer sig kapital til vækst ved at skærpe kravene over for kunder og leverandører. - Vores strategi for 2010-2015 hviler på en ambition om at øge omsætningen fra 49 til 75 mia. kr. Et middel til at finansiere det er at frigive penge, der står bundet i lagre hos kunder og leverandører. Det udtaler seniordirektør for Arla Foods nye cash-kultur Birthe Juul til dagbladet Børsen.

I 2010 var 13% af Arlas omsætning bundet i arbejdskapital. I dag er tallet faldet til ca. 10% - og målet er et nul.

## Yoghurt i bevægelse

Hvordan ser en yoghurt ud over tid? Det kan fødevarerindustrien snart få svar på med et nyt væskesimuleringsværktøj, der er udviklet i et samarbejde mellem KU, DTU og Alexandra Instituttet om at simulere væsker i bevægelse. Metoden adskiller sig grundlæggende fra kendte simuleringsmetoder, som benytter sig af gitterstrukturer, hvor knuderne er låst i én fast position. I de nye metode er gitterstrukturen erstattet af en dynamisk struktur, hvor knuderne bevæger sig én ad gangen. - Vi har taget det første spadestik til at lave en mere nøjagtig simulering af flydende materialer end hidtil set. Nu ser vi frem til at afprøve metoden på en række andre materialer med bløde strukturer, udtaler lektor Kenny Erleben fra Københavns Universitet. Som aftager af forsknin-



gen står i første omgang Danisco, der ønsker at anvende metoden til at simulere holdbarheden af fødevarer som fx yoghurt. (Foto: Københavns Universitet). ■



## Skånemælk med ekstra protein

Skånemejerier har netop lanceret en mælkedrik med 50% ekstra protein, som er velegnet at drikke for bl.a. sportsfolk. Skånemejeriers Mjølkdryck med 50% extra Protein, fås i to varianter; naturel og med chokolade. (Foto: Skånemejerier).



## 50 år

Director Morten Mikkelsen, Arla Foods Viby fylder den 8. oktober 50 år.

## 50 år

Produktionsforvalter Orla Thomsen, Knebel fylder den 20. oktober 50 år.

## 60 år

SAP-koordinator Søren Muff Ebbesen, Arla Foods Holstebro Flødeost fylder den 22. oktober 60 år.

## 80 år

Fhv. mejeribestyrer K.J. Krogsgaard, Ølgod fylder den 8. oktober 80 år.

## Jobnyt

Ole Steen Jensen har skiftet jobbet som Group HR Manger ved Nordex Food A/S i Dronninglund ud med et direktørjob ved Nordex Food GmbH i Tyskland.

## Rynkeby-direktør i fornemt selskab

Adm. direktør Jørgen Dirksen fra Rynkeby Foods er blevet valgt ind som nyt bestyrelsesmedlem i FoodDrinkEurope og bliver dermed den højest placerede dansker i den europæiske fødevarerbranche.

FoodDrinkEurope arbejder for at sikre fødevarerbranchens økonomiske og lovgivningsmæssige vilkår i EU samt for at udvikle konkurrencedygtighed, fødevarer sikkerheden og miljøvenlighed i fødevarerindustrien, som er den største erhvervssektor i hele EU.

Jan Knudsen



## 40 års jubilæum

Driftsingeniør Jan Knudsen kunne tirsdag den 2. oktober 2012 fejre sit 40 års jubilæum på Arla Foods, Slagelse Mejericenter. Jan har gennem årene bevæget sig fra det

Storkøbenhavnske mejerilandskab til at være en fast krumtap på Slagelse Mejeri, hvor Jan i hverdagen, med sin kompetente indsigt i såvel det mejeritekniske

som i mejerividenskaben, i det hele taget er med til at sikre en velfungerende produktion. Foruden sit store engagement på Slagelse Mejeri er Jan også en fast støtte og et fast omdrejningspunkt ved den årlige Landsmejeriudstilling, hvor Jan med meget præcis og kyndig tilgang er med til at udpege de bedste mejeriprodukter. Jubilæet markeres fredag den 12. oktober 2012 med en reception i tidsrummet kl. 12.00-14.00 på Slagelse Mejericenter. ■

(Colourbox)



# Foreningsnyt

## Dansk Mejeriingeniør Forening

## Nu er det tid for Lønstatistik 2012!

Igen i år udarbejdes der i regi af Dansk Mejeriingeniør Forening lønstatistik for alle aktive medlemmer af foreningen.

### Garanteret anonymitet

Dansk Mejeriingeniør Forening får udarbejdet lønstatistikken i et samarbejde med en række andre organisationer, som er medlemmer af Akademikernes Centralorganisation, og Huges Consulting står for dataindsamling og databehandling af hele opgaven. Ved denne organisering af opgaven sikres det, at der som altid kan garanteres 100% anonymitet ved deltagelse.

### Har du ikke modtaget?

I lighed med sidste år foregår al kommunikation vedr. lønstatistikken elektronisk, og til formålet anvendes de e-mail-adresser, som hvert enkelte medlem har oplyst Dansk Mejeriingeniør Forening. Det kan dog forekomme, at en udsendt e-mail ikke når frem til en given modtager, og dette kan

skyldes, at man har fået ny e-mail adresse, eller at der findes spamfiltre, som opfanger det udsendte. Hvis man som aktivt medlem af Dansk Mejeriingeniør Forening **ikke** har modtaget en e-mail vedr. lønstatistik 2012 - udsendt midt i uge 39, så opfordres man til at henvende sig til foreningens sekretariat på tlf. 66 12 40 25.

### Hvert svar tæller!

Dansk Mejeriingeniør Forenings bestyrelse prioriterer midler til udarbejdelse af lønstatistikken og opfordrer dermed også foreningens medlemmer til at prioritere udfyldelsen af det forholdsvis korte skema, som udsendes. Der skal en vis svarprocent til for at lønstatistikken er brugbar, og hvert eneste svar tæller! Så hermed en kraftig opfordring og på forhånd tak for tilbagemeldingerne. ■

## Mælkeritidende I/S

### Formand

Produktionsdirektør Søren Jensen  
Frejasvej 4, 7600 Struer  
tlf. 97 85 34 34,  
e-mail: [soren.jensen@arlafoods.com](mailto:soren.jensen@arlafoods.com)

## Dansk Mejeriingeniør Forening

### Formand

Key Account Manager Martin Holst Petersen  
Eskebøl Allé 12, 2770 Kastrup  
tlf. 38 88 68 32,  
e-mail: [dkmhp@chr-hansen.com](mailto:dkmhp@chr-hansen.com)

## Foreningen af mejeriledere og funktionærer

### Formand

Produktionsdirektør Søren Jensen  
Frejasvej 4, 7600 Struer  
tlf. 97 85 34 34,  
e-mail: [soren.jensen@arlafoods.com](mailto:soren.jensen@arlafoods.com)

### Kredsformænd

*Nordjyllands Mejeristforening*  
Projektschef Palle Jellesmark  
tlf. 21 49 20 10,  
e-mail: [jellesmark@privat.dk](mailto:jellesmark@privat.dk)

*Østjyllands Mejeristforening*

Mejerichef Bent I. Hansen  
tlf. 86 32 60 27,  
e-mail: [bei@arlafoods.com](mailto:bei@arlafoods.com)

*Vestjyllands Mejeristforening*

Projektleder Michael Jensen  
Holstebro Mejeri  
e-mail: [mcje@arlafoods.com](mailto:mcje@arlafoods.com)

*Sydjysk Mejeristforening*

Mejerichef Leif Friis Jørgensen  
tlf. 74 64 28 01,  
e-mail: [leif@naturmaelk.dk](mailto:leif@naturmaelk.dk)

*Fyns Mejeristforening*

Faglærer Birger H. Christiansen  
tlf. 64 47 41 22,  
e-mail: [birger@it.dk](mailto:birger@it.dk)

*De østlige Øers Mejeristforening*

Forvalter Jan A. Andersen  
tlf. 58 53 40 35,  
e-mail: [jan.a.andersen@arlafoods.com](mailto:jan.a.andersen@arlafoods.com)

## FTF

Niels Hemmingsens Gade 12  
Postboks 1169  
1010 København K  
Tlf. 33 36 88 00  
Mandag-torsdag kl. 9-16,  
fredag kl. 10-16, lørdag lukket.

## FTF-A

Snorresgade 15  
2300 København S. Tlf. 70 13 13 12  
Mandag-torsdag 9-16, fredag 9-15.

## Akademikernes

### Centralorganisation

#### ACs sekretariat

Nørre Voldgade 29, 1358 København K.  
Tlf. 33 69 40 40  
Mandag-fredag kl. 9-16.30.

## Akademikernes A-kasse

### AAKs hovedkontor

Nyropsgade 45, 1504 København V.  
Tlf. 33 95 03 95  
Mandag-fredag kl. 10-14.  
Onsdag dog lukket for telefonisk henvendelse.

# Leverandøroversigt

## Automation



### Au2mate A/S

Frichsvej 11  
DK-8600 Silkeborg  
Tlf. +45 87 20 50 50  
Fax +45 87 20 50 69  
[mail@au2mate.dk](mailto:mail@au2mate.dk)  
[www.au2mate.dk](http://www.au2mate.dk)

### Tetra Pak Danmark A/S

Søren Nymarks Vej 13  
8270 Højbjerg  
Tlf. 89 39 39 39  
Fax 86 29 53 11  
[process.progress@tetrapak.com](mailto:process.progress@tetrapak.com)

## Emballage



### Corona Packaging A/S

Industriskellet 2  
2635 Ishøj  
Tlf. 43 56 01 00 – Fax 43 73 26 00  
[office@constantia-corona.com](mailto:office@constantia-corona.com)

### Tetra Pak Sverige AB

Byggnad 306 2-vån  
Ruben Rausing's gata  
SE-221 86 Lund, Sweden  
Tlf. +46 46 36 10 00  
Fax +46 46 36 30 06

## Køleanlæg



### ICS-Industrial Cooling Systems A/S

Tinglykke 1  
6500 Vojens  
Tlf. 74 59 09 77  
Fax 74 59 09 76  
[lc@incool.dk](mailto:lc@incool.dk)  
[www.incool.dk](http://www.incool.dk)

## Maskiner og udstyr



### PTI A/S

Vennelystvej 2  
6880 Tarm  
Tlf. 97 37 16 33  
Fax 97 37 30 70  
[sf@pti-as.dk](mailto:sf@pti-as.dk)  
[www.pti-as.dk](http://www.pti-as.dk)

### Salicath Aps

Rue 5A  
DK-5900 Rudkøbing  
Tlf. 40 16 12 01  
Tlf. 40 28 18 02  
[salicath@salicath.dk](mailto:salicath@salicath.dk)

### Tetra Pak Danmark A/S

Søren Nymarks Vej 13  
8270 Højbjerg  
Tlf. 89 39 39 39  
Fax 86 29 53 11  
[process.progress@tetrapak.com](mailto:process.progress@tetrapak.com)

## Mejerinyheder - ganske gratis!

Vil du gerne have ugens vigtigste mejerinyheder i din mailbox hver fredag? Hver uge udsender vi en række korte nyheder fra ind- og udland samt mærkedage for mejeriindustriens ledere og en kalender for kommende arrangementer i mejeribranchen. Du kan tilmelde dig Mælkeritidendes UgeNyt på hjemmesiden: [www.maelkeritidende.dk](http://www.maelkeritidende.dk) – Det er ganske gratis!



### Mejeriliv

- Ulykker
- Tandskader
- Sundhed

### Forsikringer via Mejeriliv:

Kontakt Optima for information  
[www.optima-gruppen.dk](http://www.optima-gruppen.dk)  
Claus Rasthøj tlf. 2075 55 25

# Møder og udstillinger

## Membranfiltrering ■■■



### DSS SILKEBORG AS

Bergsøesvej 17  
8600 Silkeborg  
Tlf. 87 20 08 40  
Fax 87 20 08 90  
info@dss.eu  
www.dss.eu

### GEA Filtration

Nørskovvej 1B  
8660 Skanderborg  
Tlf. 70 15 22 00 – Fax 70 15 22 44  
info@geafiltration.dk  
www.geafiltration.com

### Tetra Pak Danmark A/S

Søren Nymarks Vej 13  
8270 Højbjerg  
Tlf. 89 39 39 39 – Fax 86 29 53 11  
process.progress@tetrapak.com

## Projektering og anlæg ■■■



### Tetra Pak Danmark A/S

Søren Nymarks Vej 13  
8270 Højbjerg  
Tlf. 89 39 39 39  
Fax 86 29 53 11  
process.progress@tetrapak.com

## Pumper ■■■



### Tetra Pak Danmark A/S

Søren Nymarks Vej 13  
8270 Højbjerg  
Tlf. 89 39 39 39  
Fax 86 29 53 11  
process.progress@tetrapak.com

## Naturlige Ingredienser ■■■



### Kemikalia AB

Lilla Västergatan 1  
274 32 Skurup  
Sweden  
Phone: +46 4114 9750  
Web: www.kemikalia.se  
Kontaktperson: Kim Toft Andersen  
Tlf. direkte: 28 83 39 45  
kim.toft.andersen@kemikalia.se

## Totalleverandør ■■■



### S. Sørensen I/S

Tigervej 11  
7700 Thisted  
Tlf. 97 92 26 22  
Fax 97 91 05 22

### Bannerannoncering af ledige stillinger

På [www.maelkeritidende.dk](http://www.maelkeritidende.dk) er det nu muligt at indrykke bannerannoncer for ledige stillinger, hvor ansøgere kan klikke sig videre til den ansøgende virksomheds egen hjemmeside.

En stillingsbannerannonce på [www.maelkeritidende.dk](http://www.maelkeritidende.dk) har målene: Bredde: 140 px x højde: 350 px, og prisen er 3.900 kr. for to uger!



ønsker  
Foreningen af mejeriledere  
og funktionærer



Hjerteligt til lykke  
med 125-års jubilæet

## Danmark ■■■

9. oktober 2012

### Danmarks Mejeritekniske Selskab

PAT i Mejeriindustrien & Bæredygtig  
Mælk

Hotel Legoland, Billund

24. oktober 2012

### Danmarks Mejeritekniske Selskab

Generalforsamling  
KMC, Brande

13.-15. november 2012

### FoodTech og Danish International

### Food Contest (LMU/SDC)

### & Dinner Event

MCH Messecenter

29. november 2012

### MIA Arbejdsmiljøkonference

Hotel Comwell, Kolding

6. december 2012

### Danmarks Mejeritekniske Selskab

Proteinkoagulering i osteprocessen  
Hotel Legoland, Billund

6. februar 2013

### Mejeribrugets Dag

Kold College

11. april 2013

### Mejeriforskningens Dag

## Udland ■■■

21.-25. oktober 2012

### SIAL

Paris

3.-9. november 2012

### IDF World Dairy Summit

Cape Town, Sydafrika

6.-8. juni 2013

### Den 43. Nordiske Mejerikongres

Lofoten, Norge



# Tør og energieffektiv isolering ...



POST

B

PP

DANMARK



Mælkeritidende, Munkehatten 28, 5220 Odense SØ

## Indgangsbilletten til mere end 15 års samarbejde med de danske mejerier

I tæt samarbejde med jer har vi udviklet præisolerede rørsystemer til proces- og køletekniske anlæg til mejerier og levnedsmiddelindustri i Danmark. Det har bidraget til lavere energiforbrug, drifts-omkostninger og CO<sub>2</sub> udslip.

LOGSTOR præisolerede rørsystemer er nemme at installere og desuden kendetegnet ved et stærkt design, der betyder

- 100% tæthed
- Altid tør og intakt isolering
- Ingen vedligeholdelse
- Slagfaste, salt- og kemikalieresistente – lette at rengøre
- Flot finish på rørføringerne

**Vi ønsker foreningen hjertelig tillykke med jubilæet, takker for samarbejdet og ser frem til de fremtidige opgaver, vi skal løse sammen.**

● distributing energy efficiency

LOGSTOR A/S  
Division Industry  
Danmarksvej 11 · DK-9670 Løgstor  
Tel. +45 9966 1000 · Fax +45 9966 1548  
logstor@logstor.com · [www.logstor.com](http://www.logstor.com)

**LOGSTOR**

