

nr. 4 | 8. april | 2009
nyhedsmagasin om mejeribranchen
www.mejeri.dk

mejeri

MEJERIFORENINGEN

Mørke skyer over stalden

TEMA | Mælkeproducenter | side 9-12

Vokseværk i grænselandet

PORTRÆT AF ARLA FOODS KRUSÅ MEJERI | side 16-17

Slut med ballon-ost

FORSKNING I OPPUSTEDE EMBALLAGER | side 18

Finanskrise, fedtafgift og fusionsplaner

MEJERIFORENINGENS GENERALFORSAMLING | side 6-7



21.-23. april

Third Global Dairy Congress afholdes i Madrid i år. Kongressen er for industriledere, indkøbere, kunder og analytikere. Årets tema er "Making the most of dairy" med fokus på blandt andet produktudvikling. Læs mere på www.zenithinternational.com/events.



20.-24. april

Dairy Science and Technology Week foregår i Rennes i Frankrig. Konferencen er organiseret af International Dairy Federation og sætter især fokus på teknik og forskning i mejeribranchen. Læs mere på www.fil-idf-dstw2009.com

"Jeg kunne slet ikke lade være med at møde op."

Tidl. mejerichef på Hirtshals Andelsmejeri, Søren Hansen, som laver ost på Ingstrup Mejeri - på trods af at han ikke er ansat. Han er med i investorkredsen bag mejeriet. I Nordjyske Stiftstidende, den 18. marts 2009.

"Jeg synes, Sussi Smelteost er et vildt sjovt navn, så det er jeg da ærgerlig over, jeg ikke må kalde mig."

53-årig mandlig østjyde, som havde ansøgt Familiestyrelsen om lov til at hedde Sussi Smelteost - og fik afslag. I stedet må han nøjes med navnet Skrammer Sølvuitar. I Berlingske Tidende, den 14. marts 2009.



"Et kinesisk ord-sprog siger, at når det blæser, bygger nogle læhegn og andre vindmøller.

Man skal selvfølgelig passe på, at der ikke kun bygges vindmøller, for vi er i en storm, som virkelig vil noget."

Adm. direktør Peder Tuborgh, Arla Foods om selskabets strategi i en krisetid. I Jyllands-Posten, den 6. marts 2009.

"Jeg har ikke så ondt af svenskerne, som de mener, jeg skal have. Vi skal bestemt ikke sende flere penge til Sverige, for vi er selv på spanden."



Peder Mouritsen, formand for Landsforeningen af Danske Mælkeproducenter i en kommentar til svenske mælkebønders kritik af forskellen på Arlas danske og svenske afregningspris. I Jyllands-Posten, den 6. marts 2009.

På mærkerne

Trafiklys, nøglehuller, spis mere, spis mindre etc. De senere år har myndigheder, politikere, virksomheder og organisationer forsøgt at lancere en sand strøm af nye mærkningsordninger til fødevarer. Nogle eksisterer stadig, mens andre for længst er gledet ned i papirkurven.

Ideen bag mærkerne er ganske sympatisk: Det skal være nemmere for forbrugere at spotte de sunde fødevarer på turen gennem indkøbsjunglen. Indtil videre har de mange mærkelanceringer dog kun formået at skabe mere forvirring i befolkningen.

Nu har et nyt mærke set dagens lys. GDA, hedder det. En forkortelse af Guideline Daily Amount, som på godt dansk betyder 'vejledende dagligt indtag.' Det nye ved mærket er, at det fortæller, hvor meget af ens daglige behov for energi, fedt, sukker etc. man får dækket via en portion af den pågældende fødevarer. Det lyder besnærende enkelt, og en af dem, der har ladet sig besnære, er den danske fødevarerminister *Eva Kjer Hansen*. Cola- og chipsfabrikanterne er også begejstrede for GDA, hvilket måske burde få ministeren til at overveje sin besnærelse.

GDA-mærket er foreløbig sendt til hjørnespark i EU. Man kan håbe på, at et nyvalgt Europa-Parlament trækker det røde kort.

Der er mange problemer med mærket: Naturligt sukker sidestilles med industrisukker, og portionsstørrelserne varierer fra produkt til produkt. Det er kort sagt ikke til at regne med.



Hvis GDA-mærkningen bliver indført, vil en cola light komme til at se sundere ud end et æble eller et glas mælk. Hvordan det lige yder et væsentligt bidrag til forbedringen af folkesundheden, mangler vi stadig at få et svar på. GDA-mærket er foreløbig sendt til hjørnespark i EU. Man kan håbe på, at et nyvalgt Europa-Parlament trækker det røde kort.

Fødevarerchef Jørgen Hald Christensen, Mejeriforeningen

mejeri udgives af

MEJERIFORENINGEN

Frederiks Allé 22
DK-8000 Århus C
Tlf. +45 8731 2000
Fax +45 8731 2001
www.mejeri.dk

Redaktion

Turid Fennefoss Nielsen (ansv.)
Rasmus Holm Thomsen
Peter Blisgård

Layout og produktion

Marianne Kalriis
Birgit Winther Sørensen

Tryk

Zeuner Grafisk as, Odder

Annoncesalg

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

Abonnement

Årsabonnement:
kr. 400,-
Kontakt Hanne Juul
tlf. 8731 2119,
han@mejeri.dk

Oplag

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

Indholdet af mejeri må
gengives med kilde-
angivelse.

Materiale indsendt uop-
fordret kan ikke forventes
returneret.

Forside

Danske mælkeproducenter er
hårdt ramt af krisen.
Foto: Scanpix.

ISSN 1604-1259

Afgift truer små mejerier

OSTESKAT De fleste mejerier er rystede over fedtafgiften.

Mindst to mindre danske mejerier, der udelukkende producerer oste til det danske marked, føler sig voldsomt truede af den nye afgift på mættet fedt. Afgiften, der bliver på 25 kr. pr. kg, skal pålægges både danske og importerede produkter; den danske eksport af mejeriprodukter og konsummælksprodukter friholdes fra afgiften.

Mejeribestyrer *Gisle Nordlund*, Endrup Andelsmejeri er både vred og skuffet over afgiften. Mejeriet fremstiller årligt 1,8 mio. kg ost af danbotypen, som næsten udelukkende afsættes på hjemmemarkedet.

"Samlet set eksporterer dansk mejeribrug cirka 70 pct. af sin produktion. Men da vi ikke har nogen eksport, kommer vi til at betale den fulde regning for den nye afgift," forklarer han.



Mejeribestyrer *Gisle Nordlund*, Endrup Andelsmejeri: "Da vi ikke har nogen eksport, kommer vi til at betale den fulde regning for den nye afgift."

ENDNU ET KERNEMARKED er blevet føjet til Arlas aktiviteter efter købet af det nederlandske mejeri i Nijkerk. FrieslandCampina var de tidligere ejere, men da selskabet fusionerede, var en af konkurrencemyndighedernes betingelser frasalg af mejeriet Friesland Foods Fresh for at skabe konkurrence på hjemmemarkedet.

Selskabet skal samtidig stille 1,2 mia. liter råmælk til rådighed for konkurrenter. En af de konkurrenter har nu vist sig at være Arla, som med nyerhvervelsen bliver den andenstørste leverandør af friskmælk i Nederlandene. Nijkerk mejeriet afsætter

I en tid, hvor priserne på mejeriprodukter falder og falder, frygter han, at afgiften ikke kan sendes videre til forbrugerne.

"I den sidste ende havner en stor del af regningen hos os, hvilket vil sige hos vores andelshavere. Derfor ser jeg den nye afgift som en alvorlig trussel mod deres og mejeriets eksistens," siger *Gisle Nordlund*.

På Asaa Andelsmejeri håber mejeribestyrer *Peer Jensen* på, at afgiften vil blive indført langsomt over en årrække.

"På den måde kan vi måske håbe på, at afgiften havner, hvor den skal: ude hos forbrugerne. Og så er katastrofen ikke så stor," siger *Peer Jensen*.

En stor del af Asaa Mejeris produktion består af danbo 45+ oste, og ostene sælges kun til hjemmemarkedet.

På Mejeriforeningens generalforsamling udtrykte formand, *Bent Juul Sørensen* i sin beretning sin utilfredshed med ordningen.

"Afgiften vil ramme netop mange af de mindre mejerier, der betyder så meget for mangfoldigheden og for det, vores fødeminister kalder gourmet-Danmark," lød det blandt andet.

På Medlemsforum kan Mejeriforeningens medlemmer læse uddrag fra debatten om fedtafgiften fra det seneste medlemsmøde den 2. april.

årligt ca. 370 mio. liter mælk, som i 2007 gav en omsætning på EUR 215 mio. Med i købet følger også de nederlandske varemærker Breaker, Milk&Fruit og Melkunie. Ifølge *Tim Ørting Jørgensen*, koncerndirektør for Consumer International, er der allerede store planer for det nederlandske mejeri, hvis EU godkender købet.

"Vi vil se på, hvordan vi kan supplere mejeriets eksisterende friskvare-sortiment med vores øvrige sortiment, og vi vil også vurdere mulighederne for at eksportere de nederlandske produkter til vores øvrige markeder."

Nimb

1 KR. var prisen, da Løgmose A/S midt i marts solgte sin ejerandel af Nimb-huset til Tivoli, som dermed overtog det moderne mikro-mejeri midt i København.

Tivoli er indstillet på at drive mejeriet videre, efter Løgmose Mejeri. Tivoli håber at finde en partner med kompetence på området. Mejerichef *Sten Aalund Olsen*, Løgmose Mejeri, der foreslår Mejeriforeningen som partner i mejeriet. For at skabe et udstillingsvindue for dansk mejeribrug.

Selskabet kom ud af 2008 med et underskud før skat på 14,5 mio. kr., hvilket angiveligt er en væsentlig årsag til, at Løgmose trak sig ud af det fælles selskab.

KONKURRENCESTYRELSEN under sig over, at prisen på fødevarer ikke er faldet i takt med råvarepriserne. Derfor vil styrelsen inden sommerferien lave en analyse af årsagen til de høje forbrugerpriser, og søgelyset vil især blive rettet mod brød og mælk.

"Markedet reagerede meget hurtigt, da råvarepriserne steg fra midten af 2007, hvorefter forbrugerpriserne steg kraftigt i løbet af få måneder. Men det modsatte har ikke været tilfældet," siger direktør i Konkurrencestyrelsen *Agnete Gersing*.



DET POPULÆRE EVENT – Økodag – er tilbage igen i år den 26. april. Den dag inviterer 51 økologiske landmænd folk på gårdbesøg for at se, når køerne lukkes ud på græs. Samtidig bliver de besøgende budt på smagsprøver.

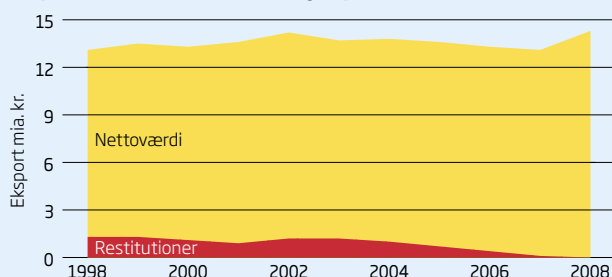


2,80 kr./kg

Den gennemsnitlige danske afregningspris i 2008.



Eksportværdien af danske mejeriprodukter



Kilde: Mejeriforeningen

14,3 mia. kr. i valutakassen

2008 var på mange måder et ekstraordinært år for dansk mejeribrug. Høje priser på produkterne var stærkt medvirkende til, at de danske mejeriekseportører trak et rekordstort beløb hjem til valutakassen: 14,3 mia. kr.

Resultatet bliver ikke mindre opsigtsvækkende af, at 2008 var det første år, hvor der blev eksporteret uden støtte fra EU.

Læs mere på side 17.



Cola sundere end mælk ???

MED GDA LOGIK bliver cola pludselig sundere end mælk, og æbler så usunde som vingummi. GDA-mærket forvirrer ved at gøre brug af uens portionsstørrelser. Den halve liter cola får fx kun angivet næringsindhold for 250 ml - uagtet at de færreste nøjes med at drikke det halve.

I GDA logik bliver der heller ikke skelnet mellem naturligt og tilsat sukker - det går ud over frugt og mejeri-produkter, der har et naturligt frugtinhold i modsætning til slik og sodavand, hvor sukkeret tilsættes. Derfor er Mejeriforeningen gået sammen med blandt andre Kræftens Bekæmpelse, Hjerteforeningen, Forbrugerrådet m.fl. for at stoppe brugen af mærket, som bakkes op af virksomheder som Nestlé og Coca-Cola. Organisationerne forsøger ad politisk vej at bremse indførelsen af mærket. Initiativet og de mange gode argumenter mod GDA kan ses på www.stopGDA.eu.

THISE MEJERI optrådte flere gange i medierne i løbet af marts. Først kom historien om mejeriets vej til det hollandske marked. Thise har allieret sig med nogle mindre hollandske mejerier, som laver gouda ost af Thises overskydende økologiske mælk. De færdige oste sælges bl.a. til førende hollandske restaurationskæder sammen med et udvalg af Thises øvrige produkter, men ostene skal også markedsføres i Danmark.



Mejeriets regnskab for 2008 fik også plads i spalterne: Omsætningen blev i 2008 øget med 40 pct. og har nu passeret 500 mio. kr. Driftsresultatet før skat gik frem med mere end 70 pct. til knap 29 mio. kr. Selskabets andelshavere har fået en efterbetaling på i alt 5 mio. kr. mod 3,9 mio. kr. året før.

Det konventionelle Dybbækdal Mejeri, der har samme adresse som Thise Mejeri, fik omtale, fordi mejeriets ejer, *Poul Pedersen*, på mejeriet har opsagt 10 ud af mejeriets 11 leverandører. Kun godset Gyllingnæs, syd for Odder, er tilbage som leverandør. Indvejningen falder dermed fra 11 til 3 mio. kg mælk årligt.

VIRKSOMHEDER **Arla Foods' bestyrelse** har vedtaget en ny valutamodel for mælkeprisen, der kan håndtere kursforskellen mellem den danske og svenske krone. Den nye model, der trådte i kraft 1. april, kommer efter længere tids pres fra de svenske andelshavere, som på grund af faldet i den svenske kronkurs har fået en dårligere afregning for mælken end deres danske kolleger.



VIRKSOMHEDER **Søvind Mejeri** har på halvandet år tabt 10 mio. kr., og ejerne, Solhvervsfonden, har tilført ny kapital, så egenkapitalen er reetableret. Pengene er primært brugt på at omstille mejeriet til eksport og til at rebrande produkterne.

VIRKSOMHEDER **Ingstrup Mejeri** er blevet reddet på strengen, efter at en gruppe investorer er gået sammen om at fortsætte mejeridriften. *Kim Dahlhus* står fortsat i spidsen for det nordjyske mejeri, som regner med at producere ost af 3,5 mio. kg mælk årligt.

MARKED **Salget af økologisk mælk** falder nu for første gang efter mange år med vækst. I efteråret 2008 begyndte forbruget at stagnere, og i de første tre måneder af 2009 er forbruget faldet med omkring 5 pct. Forbrugerne vælger i stedet discountmælk.

VIRKSOMHEDER **Arla** sænkede pr. 1. marts Arlanoteringen med 20 øre til 212,4 øre pr. kg mælk, som et resultat af det fortsatte fald i verdensmarkedspriserne og den økonomiske krise.



Ingstrup Mejeris X-factor

Hans Schmidt Andersen er civiløkonom og har netop smidt en pose penge i Ingstrup Mejeri sammen med en gruppe investorer for at holde driften i gang.



Hans Schmidt Andersen er civiløkonom og en af pengemændene bag det nye Ingstrup Mejeri.

Hvad får en civiløkonom til at investere i et mejeri?

Jeg har en lang kærlighed til ost og har faktisk været tæt på at investere i et mejeri tidligere. Det var Sønder Harritslev Mejeri, som Ingstrup sjovt nok endte med at overtage. Da jeg fik tilbuddet om at gå med i Ingstrup, slog jeg til. Jeg synes, det var vigtigt at holde så traditionsrig en forretning i gang.

Hvad gør Ingstrup så specielt, at det skal holdes i live?

Medarbejderne er ildsjæle, som brænder for at lave god ost og for mejeriet generelt. Det er et mejeri med klassisk dansk håndværk og en lang historie at fortælle. Det ville være synd, hvis det blev nedlagt. Jeg selv og nogle venner har faktisk i mange år haft en Ingstrup osteklub, hvor vi mødes og smager oste fra mejeriet, så de er bare specielle.

Hvad er planerne for mejeriet?

Vi halverer produktionen og bygger så stille og roligt op. Vi har planer om at lave nye oste, måske råmælks, men vi ser meget til udlandet, for danskerne er jo villige til at betale for kvalitetsoste. Vi vil ikke kun sætse på Danbo, men traditionerne skal også bevares.

Krisen kradser, og priserne rasler. Hvorfor tror I, det lykkedes at holde liv i Ingstrup denne gang?

Vi er vendelboer, og i Vendsyssel har ting det med at overleve, selvom de ikke kan andre steder. Vi ved godt, at der ikke er en kæmpe potte guld for enden, men det var ikke en usund forretning før. Nu finansierer vi det hele selv og starter på et andet niveau.



Viden gør forskellen

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

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

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

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



DSS



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



FOTO: RASMUS HOLM THOMSEN

Svært at bevare optimismen – men det skal vi

Mejeriforeningens formand, Bent Juul Sørensen, på talerstolen til organisationens generalforsamling i Brande: "Der er ingen grund til at tegne et rosenrødt billede. Men det er vigtigt, at vi husker at kigge fremad," sagde han om den aktuelle krise for mælkeproducenter og mejerier.

GENERALFORSAMLING Faldende priser, finanskriser, fedtskat og en nytteløs eksportstøtte - ovenpå sidste års højkonjunktur er problemerne væltet ned over mejeribranchen.

"Men jeg er ikke et øjeblik i tvivl om, at vi kommer styrket ud af den nuværende krise", sagde Mejeriforeningens formand i sin beretning på organisationens generalforsamling.

Fra historisk optur til en måske ligeså historisk nedtur på kun et år. Det var den dystre underlægning til *Bent Juul Sørensens* beretning på Mejeriforeningens generalforsamling i Brande, torsdag den 2. april. Men på trods af det økonomiske tilbageslag som mejeribranchen befinder sig i, advarede han kraftigt imod, at man i branchen talte sig selv ned i et sort hul.

"Der er ingen grund til at tegne et rosenrødt billede. Men det er vigtigt, at vi husker at kigge fremad. Selvom det kommer til at gøre ondt, og nogle desværre vil falde fra, så er jeg ikke et øjeblik i tvivl om, at vi kommer styrket ud af den nuværende krise. Dansk mejeribrug hører til i den absolutte elite," sagde han, og understregede, at det værste, man kunne gøre, var, at blive grebet panik og gribe til de kortsigtede løsninger.

Som et eksempel på en sådan panikløsning, nævnte han EU-Kommissionens beslutning om at genindføre eksportstøtten i starten af året.

Eksportstøtte giver lavere priser

"At jeg som mejerimand står og undsiger dette tiltag, kan virke besynderligt. Men jeg gør det med åben pande, fordi støtten slet ikke vil få den ønskede effekt - nemlig at gavne trængte mejerier og mælkeproducenter."

Han medgav, at eksportstøtten i første omgang ville sætte gang i handlen med lav-

prisprodukter. Men den gevinst bliver hurtigt ædt op af et krav om lavere priser fra indkøberne på verdensmarkedet, som selvfølgelig kender støttesatserne. Ellers ville de være dårlige købmænd, argumenterede han.

"Derfor sendes støttepengene ikke tilbage til mejerierne rundt om i EU. De sendes ud på verdensmarkedet, hvor der opstår et negativt prispres. Et prispres, som betyder, at det bliver sværere at fastholde en høj pris på høj kvalitetsvarer som Lurpak og ost" forklarede han.

I kølvandet på de voldsomme prisfald på mælk har lande som Tyskland presset på for at få EU at bruge hele paletten af markedsinstrumenter - og trække de gennemførte udvidelser af mælkekvoterne tilbage.

Det lykkedes ikke. Heldigvis, pointerede Bent Juul Sørensen.

"Kvoteudvidelserne har kun haft marginal effekt på mælkeprisen," sagde han og pegede på, at mælkeproduktionen i adskillige EU-lande er faldet eller ligger på niveau med sidste år.

Ensidig fedtskat

Regeringens skattereform med indbygget fedtafgift fik også et par ord med fra talerstolen.

"Sjældent har vi da set et skattepolitisk tiltag, der rammer en enkelt branche så ensidigt og uretfærdigt. Sigtekornet peger direkte mod os, mens andre sektorer i føde-

varebranchen lades i fred," sagde Bent Juul Sørensen fra talerstolen.

Afgiften på mættet fedt er på 25 kr. kg og pålægges smør og ost, hvilket vil føre til markante prisstigninger på disse produkter. Den er lanceret som et sundhedspolitisk tiltag, men det afviste Mejeriforeningens formand med henvisning til, at alle erfaringer viser, at den type adfældsregulerende afgifter ikke har effekt på længere sigt.

"Regeringen har begrundet afgiften med, at det "fremmer folkesundheden" at lægge afgifter på fedt, men det ville pynte, hvis de meldte mere ærligt ud: Der skal hentes penge hjem til statskassen", sagde han.

Afgiften forventes at indbringe 1 mia. kr. Men analyser fra Mejeriforeningen viser, at der nok bliver tale om et noget større tilskud.

"Det er bestemt ikke småpenge, der er tale om. Vi må som minimum kræve af de ansvarlige politikere, at afgiften sænkes til et niveau, der modsvarer det forventede provenu på en mia. kr.," sagde Bent Juul Sørensen.

Formanden rundede sin tale af med at konstatere, at det nok ikke var en beretning, der ville gå over i historien, som Mejeriforeningens mest optimistiske.

"Alle er forberedte på, at 2009 bliver en barsk fornøjelse. Men jeg er ikke i tvivl om, at dansk mejeribrug kommer gennem krisen. Ændret, men styrket."

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

Mejeriforeningen skal se på fusion

SAMLING Mejeriforeningen undersøger mulighederne for at gå med i fusionen mellem Landbrugsrådet, Dansk Landbrug og Danish Meat Association.

"Man skal holde sig lidt på afstand, når elefanterne parrer sig."

Med dette gode råd fra et afrikansk ordsprog forklarede formand *Bent Juul Sørensen*, hvorfor Mejeriforeningen indtil videre har holdt sig på sidelinjen af fusionsforhandlingerne mellem Landbrugsrådet, Dansk Landbrug og Danish Meat Association. Men nu er rammerne på plads, og derfor mente Bent Juul Sørensen, at tiden var inde til at undersøge, om Mejeriforeningen skal med i den nye, store landbrugsorganisation. I forlængelse heraf har Mejeriforeningen igangsat et analysearbejde, som i løbet af kort tid skal kortlægge fordele og ulemper ved deltagelse i fusionen.

Det affødte en kommentar fra mejerichef *Poul J. Pedersen*, Thise Mejeri, som udtrykte en vis skepsis over for planerne.

"Man skal passe på, at man ikke bryder mere ned, end man bygger op. Mejeriforeningen er en formidabel forening. Et unikt

talerør for mejerierne over for myndighederne og forbrugerne. Det skal vi kere om," sagde han.

Bent Juul Sørensen understregede, at intet var fastlagt endnu:

"Men analyser viser, at en ny organisation kun bliver slagkraftkræftig, hvis Arla, Danish Crown og DLG er med. Derfor er jeg nødt til at sige: Det er i Arla, beslutningen tages. Vi kan ikke splitte Arla og Mejeriforeningen ad."

Formand for Arla Foods' bestyrelse *Ove Møberg* gik på talerstolen med budskabet om, at det handlede om, hvordan man bedst kunne styrke landbruget i en tid, hvor der bliver færre og færre producenter.

"Hvis det skal blive en succes, skal vi kunne give os på nogle punkter. Toget kører nu, og vi skal med for at være med til at bestemme retningen."

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

Pris til miljømand

Koncernmiljøchef i Arla Foods, *Jan D. Johannesen* blev årets modtager af Mejeribrugets Initiativpris. Han fik prisen for sin evne og vilje til drive og formidle klimadebatten i hele mejeribranchen.

"Når man får en anerkendelse for sit arbejde fra branchen, så ved man, at man er på rette vej, og det giver automatisk ny energi," sagde han ved overrækkelsen.



Mejeriforeningens formand overrækker Mejeribrugets Initiativpris og 25.000 kr. til koncernmiljøchef Jan D. Johannesen, Arla Foods.

"I år er checken underskrevet, det var den ikke sidste år," bemærkede Bent Juul Sørensen, hvortil Jan D. Johannesen svarede: "Sidste år var der dækning på den"...

Kørerne får selskab af får og geder

Fra 2010 er det ikke længere kun komælk, der kan blive serveret af Mejeriforeningen. Et forslag fra bestyrelsen om, at mejerier, der behandler mælk fra får og geder, skal have mulighed for at trække på samme service fra Mejeriforeningen som komælk, blev accepteret af generalforsamlingen uden bemærkninger.

Faktisk skelnes der i Mejeriforeningens vedtægter ikke mellem mælketyperne, men i praksis har medlemsskaren udelukkende bestået af mejerier, der behandler mælk fra køer. De andre mælketyper kan altså rummes i den nuværende ordlyd.

Ændringen kommer i en tid, hvor der er en stigende interesse blandt forbrugerne for nicheprodukter som bl.a. ost og andre mejeriprodukter fremstillet af fåre- og gedemælk.

Underskud

På trods af at der i 2008 er sparet 1,6 mio. kr. på driften i forhold til året før, blev det samlede resultat for Mejeriforeningen i 2008 alligevel et underskud på 57,9 mio. kr. Underskuddet skyldes først og fremmest kurstab på værdipapirer.

3 nye medlemmer

Tre nye mejerier er pr. 1. april optaget som medlemmer af Mejeriforeningen.

Ingstrup Mejeri A/S, der er et gammelt andelsmejeri, var fra 2005-2008 en del af Hirtshals Mejeri, indtil dette blev overtaget af Arla Foods pr. 1. januar 2009. Ingstrup blev i den forbindelse lukket, men genåbnede i marts 2009 som et selvstændigt mejeri, der producerer gule oste.

MBM, Meginfelag Búnadarmanna, Færøerne, er Færøernes eneste mejeri. MBM er et andelselskab, der blev oprettet i 1977. I dag består virksomheden af to afdelinger, en produktions- og en salgsafdeling. Andelsmejeriet producerer smør og konsumprodukter fra de 30 mælkeproducenter, der er spredt ud over de mange øer.

Øllingegaard Mejeri blev etableret i

1995 som økologisk gårdmejeri suppleret med mælken fra en nærliggende mælkeproducent. I dag består leverandørkredsen af 10 mælkeproducenter, og der produceres primært smør og konsum. Mejeriet og landbruget ejes og drives af Solhvervsfonden

Mejeriforeningen har nu 30 medlemmer heraf 11 andelsmejerier og 19 privatmejerier.

SVERIGE Milkos mælkeleverandører har dannet en organisation kaldet Järntlandsbönderna, som bl.a. har til formål at presse selskabet til at samarbejde med andre mejerier. Milko har pr. 1. april sænket afregningsprisen med 20 öre.



NORGE Tine slipper for en bøde på 45 mio. norske kr. (38 mio. kr.). I modsætning til det norske Konkurrencetilsynet mener Tingsretten i Oslo ikke, at mejeriet har overtrådt konkurrencereglerne. Tine har været mistænkt for at udnytte sin markedsposition til at få eneret på mejerihylderne i butikskæden Rema.

ITALIEN 10.000 mælkeproducenter demonstrerede i marts, imod at premierminister *Silvio Berlusconi* har gjort kvotesystemet lovpligtigt. Italienske mælkebønder har været vant til at kunne producere løs, hvorefter regeringen har betalt superafgiften. Men det er der nu rettet op på - på ægte italiensk manér, fristes man til at sige: De bønder, der har produceret over kvoten, får en større kvote, mens de, som har holdt sig inden for deres kvote, må nøjes med denne.

SVERIGE Skånemejerier skal spare SEK 80 mio. (53,8 mio. kr.) i år. Besparelserne kommer til at berøre alle dele af selskabet. Afregningsprisen er netop blevet sænket med 19 öre (13 öre) pr. kg.



RUSLAND Russiske forbrugere drop- per dyrere yoghurt og mejeridesserter til fordel for traditionelle produkter som fx kefir. Nye tal for importen viser desuden, at salget af udenlandske mejeriprodukter er styrt dykket i januar 2009. Fx faldt smørimporten fra 9.700 ton til 2.000 ton alene i årets første måned.

USA Omkostningen ved at producere mælk i USA er 25 pct. højere end den pris, en gennemsnitlig mælkeproducent kan få for mælken. Det viser beregninger fra den amerikanske mælkeproducentforening NMPF. I forlængelse heraf har NMPF anmodet regeringen om at støtte mejeriekseporten og opkøbe mejeriprodukter. I et brev til præsident *Obama* skriver foreningens præsident *Jerry Kozak*, at landets mælkeproducenter står over for økonomisk katastrofe.

FrieslandCampina tilfreds med årsresultat

BUNDLINJE Første årsregnskab fra FrieslandCampina viser en omsætning på EUR 9,5 mia. og en indtjening på EUR 135 mio.

Bundlinjen for 2008 lyder på EUR 135 mio. (ca. 1 mia. kr.) for den nydannede, nederlandske mejerikoncern FrieslandCampina, som i slutningen af marts udsendte sit første årsregnskab. Selskabet betragter det som et tilfredsstillende resultat, når man tager de hårde markedsforhold i betragtning. Årets indtjening skal ses i forhold til en omsætning på EUR 9,5 mia.

Resultatet i 2007 lød på EUR 256 mio., og indtjeningen er altså faldet med EUR 121 mio. fra 2007 til 2008. Dog er tallene ifølge FrieslandCampina ikke helt sammenlignelige

på grund af en ændret praksis for opgørelsen af mælkepriser til landmændene.

Afregning ned

FrieslandCampina har i de seneste måneder sænket mælkeafregningen til producenterne kraftigt. Ifølge pressemeddelelsen fra selskabet endte 2008-prisen dog 4,4 pct. højere end 2007 prisen - i alt EUR 36,37 for 100 kg af selskabets 'standard' mælk. Ifølge hjemmesiden www.milkprices.nl fra den nederlandske organisation LTO, der indsamler mælkeafregningspriser, har selskabet de seneste 12 måneder afregnet en pris på 35,07 c pr. kg mælk, mens den for januar, der er den senest opgjorte måned, lyder på 27,18 c pr. kg mælk.



Punk-smør

RETRO TV-reklamer med 1970'ernes legendariske punkrocker Johnny Rotten har øget salget af Country Life Butter med 85 pct.

I midten af 1970'erne var han frontfigur i det banebrydende britiske punkband The Sex Pistols, der skabte forargelse med sine mildt sagt ikke stuerene sange og ditto opførsel.

Dengang blev han kaldt *Johnny Rotten*. I dag hedder han John Lydon, er 53 år og vækker igen opsigt i den britiske offentlighed. Ikke som punk-rocker (selvom håret stadig stritter til alle sider), men som frontfigur i et reklamefremstød for det britiske smørbrand 'Country Life Butter'.

Glimt i øjet

Mejeriselskabet Dairy Crest, som ejer Country Life-brandet har investeret EUR 5,7 mio. i kampagnen med John Lydon i centrum. Og det har givet bonus. Salget af det britiske smørmærke er på kort tid steget 85 pct., skriver magasinet Dairy Industries.

I tv-reklamerne drager en velklædt John Lydon ud i det britiske landskab. Mens fræsene guitarer leverer en punk-version af den klassiske melodi 'Country Gardens' som underlægning, fortæller han med et flabet glimt i øjet, at han ikke er specielt begejstret for at være på landet. Til gengæld er han ret vild med Country Life-smør.

'It's not about Great Britain - it's about Great Butter,' som reklamens uoversættelige slogan lyder.

Og det budskab er tilsyneladende gået rent ind hos de britiske forbrugere.



Foto: Dairy Crest
Fra sex, drugs og rock'n'roll til et stykke hvidt brød med tandsmør. Den tidligere frontfigur i punkbandet Sex Pistols, John Lydon, har succes som hovedperson i en serie smørreklamer.

12,8
mia. kg

lyder prognosen for den britiske mælkeproduktion i kvoteåret 2008/09. En kvoteudnyttelse på 88 pct. Hvis tallet holder stik, bliver der tale om laveste produktion i 35 år.



Sorte skyer over producenterne

Danske mælkeproducenter er store, effektive – og gældsatte. Prognoser forudser et par vanskelige år for erhvervet.

KRISE Faldende afregningspriser, stigende udgifter til foder og en hastigt voksende gældsbyrde sætter de effektive danske mælkeproducenter under pres.

Danske malkekvægsbedrifter hører til blandt de største og mest effektive i EU. Men effektiviteten har en pris. Stigende investeringer i nye stalde, malkeanlæg og mælkekvoter har i de senere år forøget gældsbyrden ganske betragteligt. Det kan mærkes, når mælkeprisen tager et par voldsomme skridt ned ad skalaen, og prisen på foder samtidig går op.

“Der er stor forskel på, hvor hårdt den enkelte mælkeproducent er ramt, men i øjeblikket er der ingen, der tjener penge på mælk, og nogle taber endda styrtende med penge,” fortæller mælkeproducent *Niels Arne Gammelgaard*, som driver en gård med 100 malkekøer i Synnedrup syd for Århus.

Finanskrise oveni

Men problemerne handler ikke ‘kun’ om tyngende gæld og faldende indtjening. Verden er som bekendt ramt af en finanskrise, hvilket har lagt en betydelig dæmper på bankernes lyst og evner til at række mælkeproducenterne en hjælpende hånd i de vanskelige tider.

“Bankerne er i øjeblikket selv i krise. Vi kan bare håbe på, at bankerne vil se velvilligt på branchen”, som konsulent *Michael Friis Pedersen* i Dansk Kvæg udtrykker det.

Men på trods af de dystre udsigter, er han dog ikke i tvivl om, at dansk mælkeproduktion samlet set nok skal komme helskindet gennem krisen.

“Dansk kvægbrug skiller sig ud i forhold til andre lande, først og fremmest fordi de danske mælkeproducenter har meget mere gæld pr. kg mælk; til gengæld står danskerne med nogle topmoderne produktionsanlæg, mens de andre ikke har udvidet i samme

takt. Derfor tror jeg ikke på, at produktionen i Danmark vil falde ret meget,” siger konsulent i Dansk Kvæg *Michael Friis Pedersen*.

Hårde år før det lysner

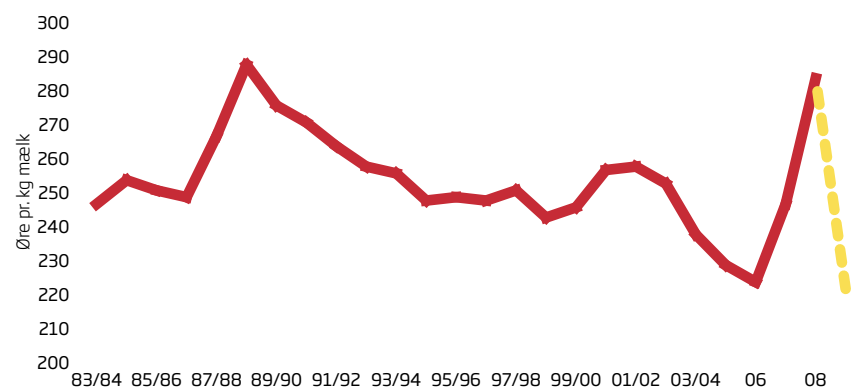
Mejeriforeningens formand, mælkeproducent *Bent Juul Sørensen*, er heller ikke i tvivl om, at dansk mælkeproduktion nok skal klare sig. Men han understreger samtidig, at der venter et par hårde år forude.

“De økonomisk sårbare mælkeproducenter vil få det sværere, og flere mælkeproducenter vil forlade erhvervet,” siger han og fortsætter fortrøstningsfuldt: “En krise åbner også op for muligheder. Vi kommer nok til at se en udvikling, hvor nogle driver flere bedrifter. Hvor man fokuserer på sine kompetencer, koncentrerer sig om det, man er god til, og udliciterer resten.”

“Så selvom 2009 bliver et drøjt år, så er jeg sikker på en fortsat ekspansion af dansk mælkeproduktion og mejeribrug. På langt sigt peger alle prognoser på, at vi globalt set får et større forbrug af mejeriprodukter. Det betyder, at prisen på mælk på et tidspunkt kommer op,” siger han.

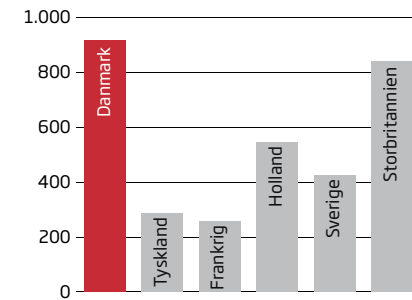
Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

Afregningsprisen på mælk (4,20 % fedt og 3,40 % protein)



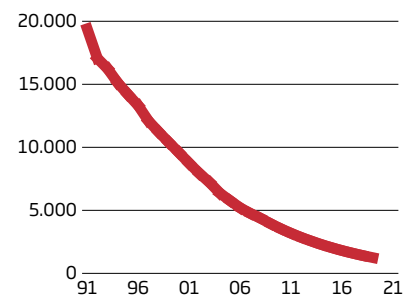
Mælkebøndernes afregningspris er med få udsving blevet reduceret i perioden 1988-2006. I 2007-08 oplevede prisen en markant, men kortvarig stigning. I 2008/09 er prisen faldet voldsomt igen. Den gule linje skal udelukkende ses som en illustration af prisfaldets karakter, og kan ikke anvendes til aflæsning af faktiske priser. Kilde: Mejeriforeningen.

Gennemsnitlig kvote pr. bedrift i udvalgte EU-lande. 2007/08. I ton



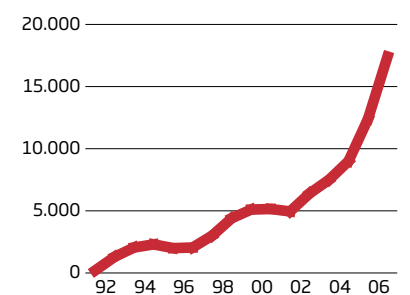
Danske malkekvægsbedrifter hører til blandt de største i Europa. Kilde: Mejeriforeningen

Antal bedrifter med malkekvæg



Malkekvægsbedrifterne bliver større - og færre. Prognose fra Mælkeudvalget forudser, at antallet vil falde fra 4.500 til 1.500 i de kommende 10 år. Kilde: Mejeriforeningen

Investeringer i kvægbruget. Kr. pr. ko



Samtidig med at den enkelte landmand får flere køer, stiger investeringen pr. ko. I 2007 var den gennemsnitlige investering pr. ko 17.414 kr. Kilde: Dansk Kvæg



Niels Arne Gammelgaard er stadig glad for at være mælkeproducent, men han er alt andet end glad for at arbejde under de vilkår, der hersker i øjeblikket. I den nuværende situation er han nødt til at overveje, om han overhovedet vil gennemføre den udvidelse af bedriften, han har ansøgt om.

Det har aldrig været værre

KLEMT I øjeblikket er det umuligt at tjene penge på mælk, og på Niels Arne Gammelgaards bedrift bliver der sparet, hvor der kan spares. Men drømmen om at udvide er ikke helt opgivet.

For halvandet år siden indsendte *Niels Arne Gammelgaard* en miljøansøgning for at få lov til at fordoble sin besætning fra de nuværende 100 til 200 køer.

Ansøgning blev afsendt i det fantastiske efterår 2007, hvor mælkepriserne steg og steg, mejerierne næsten ikke kunne få mælk nok, og hele mejeribranchen havde svært ved at få armene ned.

Embedsmændene arbejder fortsat med Niels Arne Gammelgaards ansøgning, og den 49-årige mælkeproducent fra Synnedrup, cirka 20 km syd for Århus, har fået tid til at spekulere over, om det nu alligevel er en god ide at udvide, for i mellemtiden har mælkeverdenen ændret sig totalt.

"Det er klart, at den nuværende situation giver grund til overvejelse, for hvis en udvidelse forringer vores økonomiske situation, så skal vi ikke have det lavet," fastslår Niels Arne Gammelgaard.

'Den nuværende situation' er selvfølgelig den økonomiske situation, hvor mælkeprisen er faldet lige så brat og hurtigt, som

den for halvandet år siden tog turen den modsatte vej.

Ingen tjener penge

"Der er stor forskel på, hvor hårdt den enkelte mælkeproducent er ramt, men i øjeblikket er der ingen, der tjener penge på mælk, og nogle taber endda styrtende med penge," konstaterer Niels Arne Gammelgaard.

Han fortæller, at han aldrig før har været så klemt på indtjeningen, som det er tilfældet nu. Alligevel er han ikke en af dem, der er hårdest ramt. Synnedrup Gård, der ligger i et smukt, bakket østjysk landskab, har tilhørt hans forældre. I 1988, da han og hans kone købte halvpert i den, hørte der 30 køer og 18 ha jord til. De følgende fire år blev gården drevet som et I/S, indtil parret i 1992 købte den anden halvdel. I 1999 blev den nuværende løsdriftsstald bygget, og bedriften består nu af cirka 100 malkekøer og 200 ha jord inklusive forpagtning.

"Det er selvfølgelig langt værre for dem, der har købt jord, mens jordpriserne var på

deres højeste, eller dem, der for nylig har taget store lån til udvidelser og måske købt mælkekvote til en høj pris."

Tid til undren

På Niels Arne Gammelgaards bedrift står ungdyrene nu i den gamle bindestald, og det var egentlig for deres skyld, at ideen om at udvide opstod.

"Hvis bedriften skal være up to date, skal der bygges en ny stald til ungdyrene. Meningen var, at vi samtidig ville forøge kvoten til det dobbelte, så den ekstra indtægt kunne være med til at betale for hele udvidelsen. Men som situationen er nu, vil det ikke give den nødvendige ekstraintægt," konstaterer Niels Arne Gammelgaard.

Som så mange andre mælkeproducenter undrer han sig over, hvordan udsvinget kunne blive så voldsomt på så kort tid - og hvorfor mejerierne ikke kunne gennemskue det.

"Fra sommeren 2007 og indtil begyndelsen af 2008 oplevede vi, at der var mangel på mælk, og mejerierne opfordrede os til at øge produktionen. Siden er vi faldet fra den grønne gren, og spørgsmålet er, om vi har nået bunden. Mange af os troede, at det skete, da mælkeprisen blev sat ned med 30 øre omkring årsskiftet, men den er jo allerede blevet sænket yderligere."

Omkostninger på vågeblus

Desværre er omkostningerne på gården ikke fulgt med mælkeprisen ned. Blandt andet gumler de 100 køer ude i løsdriftstalden intetanende på noget dyrt foder.

“Mange kontrakter på foder blev købt for dyrt i 2008, og samtidig er renten stadig høj. Så vores omkostninger er for høje, mens mælkeprisen er alt for lav - de to forhold påvirker resultatet voldsomt,” forklarer Niels Arne Gammelgaard.

Køernes foder kan der ikke spares på, men ellers bliver der sparet, hvor der kan spares på bedriften.

“Vi kører videre efter vores budget, men vi har fokus på at holde omkostningerne på det lavest mulige niveau. Det betyder, at vi kun foretager det allermest nødvendige vedligehold, og der bliver ikke investeret i fx nye maskiner.”

Optimist - trods alt

Niels Arne Gammelgaard forventer, at hans ansøgning går igennem senere på foråret, og til trods for de sorte skyer over økonomien kører han indtil videre frem efter planen.

“Jeg har ikke planer om at stoppe som mælkeproducent foreløbig, og i øvrigt mener jeg, at selvom man skal være realistisk, så behøver man ikke at være sortseer. Derfor tror jeg på, at tingene vil normalisere sig igen - spørgsmålet er bare hvornår.”

Planerne for udvidelsen er allerede sendt ud til nogle byggefirmaer, som skal afgive tilbud på projektet. Derefter skal Niels Arne Gammelgaard og banken forholde sig til tilbuddene og bedriftens økonomi.

Selvom situationen er alvorlig, fylder den ikke Niels Arne Gammelgaards tanker hele tiden, og han er stadig glad for at være mælkeproducent.

“Jeg er meget glad for mit arbejde, hvor jeg er tæt på dyrene og naturen, og jeg kunne ikke tænke mig at lave andet. Men som alle de andre mælkeproducenter, jeg snakker med, er jeg meget træt af de vilkår, der gælder i øjeblikket.”

Ulla Kjer, ukj@mejeri.dk

SYNNEDRUP GÅRD

- 103 malkekøer
- 980.000 kg mælkekvote
- 200 ha jord inkl. forpagtning
- Ud over Niels Arne Gammelgaard er der ansat to elever som medhjælp på gården
- Niels Arne Gammelgaards hustru er udearbejdende; de har to børn på henholdsvis 19 og 21 år
- Andelshaver i Arla Foods.

Gælden tynger i stalden

RØDE TAL I øjeblikket er mælkeproducenternes regnskaber ikke for folk med sarte nerver. En konsulent betegner situationen som “meget alvorlig”.

Umiddelbart ser det ellers ret godt ud, når konsulent i Dansk Kvæg Michael Friis Pedersen får mælkeproducenternes 2008-regnskaber ind. Den rekordhøje mælkepris gjorde 2008 til et godt år. Men de fine resultater holder kun, så længe man nøjes med at se på resultatet af primær drift.

“Filmen knækker, så snart man regner finansieringsomkostningerne med. Så står man lige pludselig med et rigtig dårligt resultat,” forklarer Michael Friis Pedersen.

Baggrunden er - meget kort fortalt, dels at renten er steget, dels har mange mælkeproducenter udvidet og investeret kraftigt i deres bedrifter, hvilket selvfølgelig har fået deres gæld til at stige. Ofte er en del af gælden finansieret i udenlandsk valuta, og hvis den valuta er steget i forhold til den danske krone, er gælden også steget. Og selvom det ikke påvirker driftsresultatet for 2008, betyder det voldsomme fald i prisen på mælkekvote, at mælkeproducenten på papiret har mistet kapital.

“Resultatet er altså, at 2008, der skulle have været et godt år, slet ikke ser godt ud,” konstaterer Michael Friis Pedersen, og han har svært ved at finde lyspunkter for 2009. “Mælkeprisen er faldet kraftigt, mens omkostningerne til blandt andet foder, løn og diesel ikke falder tilsvarende. Det eneste lyspunkt er den faldende rente.”

Ingen mirakelkur

Udover, at det kan være svært at finansiere udgifterne til den daglige drift, kommer nogle mælkeproducenter i klemme, fordi de ikke kan gøre den udvidelse færdig, de er i gang med. Bankerne er nemlig ikke længere så villige til at låne ud til investeringer. “Mælkeproducenternes indtjening er ikke så stabil som tidligere, og bankerne har i øjeblikket selv i problemer. Vi kan bare håbe på, at bankerne vil se velvilligt på branchen,” siger Michael Friis Pedersen.

Han mener ikke, at mælkeproducenten kan gøre meget andet end - som altid - at optimere driften for at klare krisen.

“Der findes ikke nogen mirakelkur. Landmanden skal koncentrere sig om driften og vise, at han eller hun er en god landmand. Det er vigtigt, at de kan vise gode resultater over for deres bank og ikke mindst, at de hol-



Konsulent i Dansk Kvæg Michael Friis Pedersen har svært ved at finde lyspunkter for mælkeproducenterne i 2009.

der en tæt kontakt til banken,” lyder rådet fra Michael Friis Pedersen.

Mælkestrømmen fortsætter

Med så dystre meldinger kunne man begynde at frygte, at mejerierne vil miste deres mælkegrundlag, hvis mælkeproducenterne begynder at dreje nøglen om. Så galt tror Michael Friis Pedersen dog ikke, det vil gå.

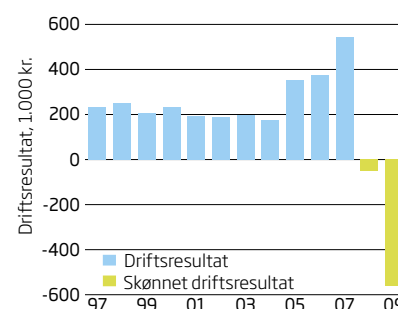
“Jeg tror ikke, at den nuværende krise vil få mælkeproduktionen til at falde ret meget. Nogle landmænd kan blive nødt til at stoppe på den ene eller den anden måde, men hvis deres stalde er nye og moderne, vil det være svært at bruge dem til andet end malkekvæg. Derfor vil de sandsynligvis blive købt op af andre mælkeproducenter, som vil drive bedriften videre.”

Michael Friis Pedersen tøver dog ikke med at understrege, at situationen er “meget alvorlig”, og at mange mælkeproducenter står over for nogle enormt store udfordringer.

“2009 bliver nok et exceptionelt dårligt år, men der er trods alt en bred forventning om, at udviklingen vender igen - på et tidspunkt.”

Ulla Kjer, ukj@mejeri.dk

Mælkeproducenternes økonomi. Driftsresultat 1997 til 2009



Mens driftsresultatet i 2008 blev skuffende på grund af store stigninger i finansieringsomkostningerne, forventes 2009 at blive et decideret dårligt år, hvor lavere mælkepris samt et renteniveau præget af finanskrisen bliver udslagsgivende.



FOTO: SØREN SKARBY

Danske mælkeproducenter står foran et par svære år, mener mælkeproducent og formand for Mejeriforeningen, Bent Juul Sørensen. "Strukturudviklingen bliver nok mere brutal, end de hidtidige prognoser har forudset," siger han. Han understreger dog samtidig, at dansk mælkeproduktion har gode forudsætninger for at klare sig gennem krisen.

Dansk mælkeproduktion kommer styrket ud af krisen

INTERVIEW Prisfald og finanskrise er en barsk cocktail, der vil tvinge flere mælkebønder til at forlade erhvervet. Men dansk mælkeproduktion har potentialet til fortsat ekspansion, mener formand for Mejeriforeningen, Bent Juul Sørensen.

Det er ikke første gang, at afregningsprisen på mælk falder til et lavt niveau. Er det værre denne gang?

"Vi kommer fra en rekordhøj mælkepris i 2008, og det får selvfølgelig det aktuelle prisfald til at virke voldsommere," siger Bent Juul Sørensen. "Samtidig belastes bedrifternes økonomi i øjeblikket af nogle rasende høje priser på foder. Og det er formodentlig en situation, vi kommer til at se mere til i fremtiden; at priserne ikke følges ad. Cyklusserne bliver uafhængige af hinanden. Oven i det kommer finanskrisen. Vi oplever flere kriser på én gang, hvilket helt klart gør situationen mere alvorlig.

Hvad kommer denne kombination af kriser til at betyde for de danske mælkeproducenter?

"Strukturudviklingen bliver nok mere brutal, end de hidtidige prognoser har forudset. De økonomisk sårbare mælkeproducenter vil få det sværere, og flere mælkeproducenter vil forlade erhvervet. Også fordi værdien af

mælkekvoterne er væk. Kvoterne er ikke længere en ressource, man kan bruge som økonomisk buffer. Omvendt slipper man for at skulle investere i nye kvoter, hvilket gør det lettere at finansiere en udvidelse af produktionen.

Men i det store billede vil vi ikke opleve en strukturudvikling med markant flere store bedrifter, fordi finanskrisen vil lægge en dæmper på investeringslysten."

Nye ejerformer på vej

Danske mælkeproducenter hører til blandt de mest gældsatte i EU. Gør det dem mere sårbare over for krisen end andre?

"Man sidder på en finansbombe, hvis man ikke har en positiv indtjening på sin bedrift. Nogle vil få det svært, det er der ingen tvivl om. Betragter man krisen i et europæisk perspektiv, vil der ske en omfordeling af mælkeproduktionen mellem lande og regioner. Ikke så meget på grund af finanskrisen, men fordi der er bedre økonomi i at producere noget andet end mælk. Man ser det allerede nu i det nordlige Sverige og visse steder i England.

Det kommer ikke til at ske i Danmark. Her vil mælkeproducenterne have nok at gøre med at udvikle deres bedrifter. Men vi kommer nok til at se en udvikling, hvor nogle driver flere bedrifter. Hvor man fokuserer på sine kompetencer, koncentrerer sig om det, man er god til, og udliciterer resten. Ligesom man ser det i fx New Zealand."

Så strukturudviklingen tager en anden retning?

"Vi vil se nye ejerformer, hvor flere går sammen om at drive mælkeproduktion i større stil. Det giver nye muligheder for dansk mælkeproduktion. En krise åbner også nye muligheder. Så selvom 2009 bliver et drøjt år, så er jeg sikker på en fortsat ekspansion af dansk mælkeproduktion og mejeribrug. Vi har et meget stærkt kort i vores afsætningsstruktur, som er langt bedre funderet i Danmark sammenlignet med andre lande. Den er så at sige blevet struktureret på plads for 10 år siden. Danske mejerier står virkelig solidt på centrale markeder med en meget stor spiller og en række andre mejerier, som har fundet deres placering. Og endelig har danske mælkeproducenter vist en stor omstillingsparathed til at producere nye, differenterede typer mælk. Det er en styrke, vi har med os.

Man kan ærgre sig over, at detailhandlen i Danmark ikke har en struktur, som man ser visse steder i udlandet: Store butikker med et meget bredt og spændende sortiment af mejeriprodukter. Men det kan være, at finanskrisen kan skubbe lidt til det."

Priserne kommer op igen

Hvor længe kommer krisen til at vare?

"Det vil jeg nødig spå om. Men på langt sigt peger alle prognoser på, at vi globalt set får et større forbrug af mejeriprodukter. Det betyder, at prisen på mælk på et tidspunkt kommer op. Hvis krisen trækker ud, vil vi samlet set opleve et fald i mælkeproduktionen. Og det vil medføre stejlt stigende priser, når krisen er ovre. Hvis krisen derimod bliver kortvarig, vil vi opleve en mere jævn prisstigning."

I 2015 er mælkekvoterne væk. Vil det ikke medføre et prisfald?

"Kvoteafskaffelsen får ikke den store betydning for priserne i EU og dermed Danmark. Til den tid vil der være lande og regioner, som producerer mindre mælk end i dag. I Danmark vil vi være i stand til at producere mere, men det er ikke ensbetydende med, at vi kommer til at trække priserne nedad. Fordi vi primært producerer forædlede produkter, der ikke er så følsomme over for bevægelser på markedet.

Men det er vigtigt, at vi sørger for at få vores del af verdensmarkedet, inden New Zealand og USA tager en endnu større bid af kagen, end de allerede har. Men det haster. Det er min fornemmelse, at vi er ved at være i 11. time på det område. Væksten i forbruget af mælk kommer primært til at finde sted uden for Europa, så det har stor betydning".

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

Visit us at Achema
May 11-15, 2009
Hall 9.1 Stand Q5-R5

KEOFITT SIMPLEX™

- WHY SHOULD SAMPLING BE COMPLEX?

Keofitt's new Simplex™ valve completes the Keofitt® sampling valve family

Keofitt Simplex™ CIP-able (EHEDG) and used for sanitary sampling

Keofitt W9™ steam sterilizable and used for sterile sampling

Keofitt Reflex™ steam control and sterile sampling in one

Keofitt W9™



Keofitt Reflex™



NEW!
Keofitt Simplex™



produkter



GOURMETOSTE er Arlas nyeste påfund til osteelskere. Selskabet lancerer to oste med inspiration fra deres kokkeprogram, som nu kommer i handlen. Den ene er en økologisk rødkits-ost, som fremstilles ved hjælp af håndkraft på Gjesing Mejeri. Den anden er Høgelund Blå, som fremstilles af uhomogeniseret mælk på Høgelund Mejeri.

KOLDSKÅL MED ANANAS

fra Uganda er Thise Mejeris opfølger på jordbærkoldskålen, de lancerede sidste sommer. Ifølge Thise blev jordbærvarianten så stor en succes, at der er basis for endnu en smagsvariant. Den nye koldskål er med tykmælk og kærnemælk med en fedt pct. på 1,7.



RØGET OST PÅ TUBE er ikke noget, vi kender til i Danmark, men i Norge har Kavli netop føjet sådan en variant til sin række af tubeoste. Osten skulle være let at smøre ud på brød og opbevare i køleskabet takket være den specielle indpakning. Osten fås også med rejer, skinke, purløg eller naturel.



SALATTERN

Naturmælk kommer nu på banen med økologiske salattern i saltlage til foodservice-kunderne. Ternene fås enten som 20+ eller som 50+ i bøtter med 1 kg ost.



DRØMMEKAGE-IS og blåbærtærte-is er blandt de udsædvanlige ingredienser i de nye økologiske is fra Peters is. Isen er lavet af frisk dansk fløde og produceres på mejeriet Vebbestrup Flødeis. Isene har en anderledes tekstur, som kræver, at man tygger, hvilket skulle give en anderledes oplevelse. Isen, som forhandles i Irma, findes også i vanilje og nøddevafler med mørk chokolade.



HJEMMELAVET IS under Magasins eget label er det nyeste produkt, som Aabybro Mejeri kan præsentere. Isen fås i otte forskellige varianter, hvor de mest eksotiske tæller champagnesorbet med ægte champagne og appelsin. Isene fås kun i Magasins Mad&Vin, afdelinger på Kgs. Nytorv og i Lyngby.



YOGGI YOGHURT-SERIEN fra Arla får nu en ny smagsvariant med ægte madagaskar vanilje. Vaniljen har fået navn efter øen Madagaskar, hvor vaniljen hænger længe på planterne for at give den søde smag. Den nye yoghurt er med 1,3 pct. fedt. Yoggi fås i forvejen med Jordbær, pære/banan, Samoa, peach melba, 3 korn og citron med hyldeblomst og vanilje.



LAKTOSEINTOLERANTE

kan nu nyde smagen af yoghurt og kakaomælk takket være Thise Mejeris to nye økologiske laktosefrie produkter. Yoghurten er med blåbær og tranebær og er sukkerreduceret, hvilket kakaomælken også er. Produkterne kommer i en række af COOP's butikker i løbet af foråret.



KRYDDERSMØR er Nimb Mejeris bud på, hvordan man sætter kul på sommeren. Den nye serie smør er udviklet i samarbejde med Øllingegaard Mejeri og byder på tre forskellige smage: rød chili, dild eller smør med ramsløg. Ifølge mejeriet skulle de nye produkter være fantastiske til både fisk, kød og bagte kartofler.



Stærk mand med hang til det lette

Hvad er dit favorit-mejeriprodukt?

Det er skyr, fordi det er et supergodt produkt til sportsfolk. Det er fyldt med protein, har en lav fedtprocent og så smager det lækkert, især med lidt frugt i. Jeg kan også rigtig godt lide den specielle, lette konsistens, som gør det lidt dessertagtigt.

Hvornår og hvordan spiser du det?

Jeg kan godt lide at få skyr som en dessert efter aftensmad eller som snack efter træning. Det er ekstra godt med en gang frisk frugt ovenpå.

Hvad er din specielle mejerievne?

Jeg kan drikke en hel liter tykmælk uden at tage pause. Jeg har aldrig taget tid på det, men det plejer at gå rimelig hurtigt.

En let konsistens og masser af protein er et par af grundene til, at kuglestøderen Joachim B. Olsen er forfalden til skyr.



MIN FAVORIT

Mød dansk mejeribrug

Vi kommer! Kommer du?



PÅ LANDSMEJERIUDSTILLINGEN 2009

MCH Messecenter Herning hal K - 10.-11. november 2009

I 2009 afholdes Landsmejeriudstillingen som selvstændig udstilling.

Hele dansk mejeribrug deltager og ser frem til at møde alle venner og leverandører til mejeribrug.

Der forventes deltagelse af over 1.000 forskellige mejeriprodukter og besøg af 4-5.000 personer fra mejeribrug.

TILBUD:
Bliv sponsor af
ÆRESPRÆMIER til samtlige
holdvindere - se reglerne på
www.landsmejeriudstillingen.dk

- Alle virksomheder med tilknytning til mejeribrug kan leje en stand
- Standene er bygget op i moduler a 3 m, således mindste areal er 3 x 3 m
- Standleje er 1.095 kr. pr. m² + moms
- Se reglerne under "firmaudstillere" på www.landsmejeriudstillingen.dk

LEJ EN STAND

TILMELDING senest den 15. april 2009 via mail til saa@mejeri.dk eller på tlf. 8731 2036, 4043 5125.

Fortæl:

- hvor mange m² standleje du ønsker
- om du vil sponsere ærespæmier (antal x 2)
- virksomhedens adresse, kontaktperson, tlf.nr. og mail

Yderligere oplysninger kan fås ved Landsmejeriudstillingens sekretær Sven Ålborg på ovennævnte tlf.nr og mail.



Fra stort til større

Det nye Kruså Mejeri adskiller sig fra andre mejerier ved at have de 20 silotanke, hvoraf de største har plads til 250 ton mælk, placeret på taget. Det sparer både plads, og så giver det mulighed for en mere fleksibel rørføring. Også indvejsningen (til højre på billedet) er bygget efter de nyeste principper, hvor portene gør det svært for væsener med såvel vinger som skarpe fortænder at slippe ind.

SALATOST Danmarks sydligst beliggende mejeri har været under udvidelse og ombygning i snart 10 år for at kunne forsyne stadigt flere europæere med hvid ost i saltlage.

I et lille hjørne af den enorme bygning ligger det gamle mejeri og bestyrerboligen fra 1929. Den røde murstensbygning står i skærende kontrast til de resterende 26.000 kvadratmeter topmoderne mejeribygninger, som udgør Kruså Mejeri.

Senere på året må også de gamle og nedslidte bygninger vige pladsen for et nyt osteri, og så er mejeriet klar til at komme op på fuld kapacitet: 26.000 ton hvid ost i saltlage om året.

Faktisk har mejeriet været under næsten konstant ombygning og udvidelse siden 2000. Knap var den ene store udvidelse afsluttet i 2007, før der blev taget hul på næste fase, som omfatter 10.000 kvm. Mejerichef *Mette Toft* håber, at mejeriet kan stå helt færdigt i 2012.

“Det er lang tid for en organisation at være engageret i så stort et projekt, men jeg synes, vi har været gode til at finde balancen mellem byggeprojektet og den daglige drift. Det er selvfølgelig hårdt for medarbejderne, at mejeriet er under konstant forandring, og mange længes nok efter en hverdag, men jeg tror også, de synes, det er spændende,” siger *Mette Toft*.

Nyt mejeri

Mejeriet, der ligger et stenkast fra grænsen, skiftede i 2008 navn fra Bov til Kruså, dels fordi mejeriet faktisk ligger i Kruså, dels fordi mejeriet oprindeligt hed Kruså andelsmejeri.

Under en rundtur på mejeriet kommer man let op på de anbefalede 10.000 skridt

om dagen, og det er samtidig en rejse gennem næsten 100 års mejerihistorie. Fra det gamle mejeri, der endnu bruges som skummesal, er der mere end et tigerspring til fx pakkeriet, hvor robotterne knokler løs.

Her bliver osteblokkene skåret ud i tern, fileter eller blokke, de kommer i saltlage eller olie, og måske bliver der tilsat krydderier eller grøntsager. Selv om adskillige robotter er travlt beskæftiget med at flytte, pakke og kontrollere osten og de færdige emballager, er det stadig i pakkeriet, at de fleste medarbejdere er ansat.

Størrelsen på de færdige produkter spænder fra 60 gram og op til 13 kg's dåser til cateringbrug, og det er de mindste pakninger, der bliver solgt flest af. Mejeriet producerer cirka 120 mio. forbrugerpakninger om året, så en stor del af udvidelsesprojektet har omfattet store lagre til emballage og færdigvarer.

20 ansøgninger om dagen

Der har været produceret hvid ost i saltlage på stedet siden 2000, da produktet stadig måtte hedde feta. På mejeriet hedder den hvide ost aldrig andet end “osten” i daglig tale, men officielt er alle mejeriets produkter inde under mærket *Apetina*. Det meste af produktionen eksporteres til andre europæiske lande - især Tyskland - og på flere markeder er *Apetina* det førende mærke inden for hvid ost.

Produktionen på Kruså Mejeri hænger nøje sammen med “Weber-sæsonen”, dvs.

at når europæerne begynder at finde grillen - og salatskålen - frem, så bliver der travlt på mejeriet. Det sker som regel i forbindelse med påsken, hvor der tages 50 medarbejdere ind ud over de 200 fastansatte på mejeriet.

Og der er ansøgere nok at vælge imellem. Da mejeriet sidste år søgte medarbejdere til sæsonen, mødte der så mange op, at de stod i kø rundt om bygningen, og her i foråret, hvor arbejdsløsheden stiger på begge sider af grænsen, modtager mejeriet mindst 20 ansøgninger om dagen.

“Vi er begyndt at forlange, at ansøgerne selv skal taste deres oplysninger ind i vores database. På den måde kan vi se, om de er fortrolige med it, for det er krav for at kunne arbejde her,” forklarer *Mette Toft*.

11 nationaliteter

Et andet krav er, at ikke-danske medarbejdere skal have dansk som første frem-

KRUSÅ MEJERI

- Indvejer 100.000 ton mælk om året.
- Producerede i 2008 14.500 ton hvid ost i saltlage.
- 80 pct. af produktionen er traditionel ost, resten er UF.
- Producerer 120 mio. forbrugerpakninger om året.
- 33 pct. af den samlede produktion eksporteres til Tyskland, 34 pct. sælges i Danmark, Sverige og Finland, resten eksporteres til det øvrige Europa.
- Der bruges årligt 4.000 ton rapsolie og 400 ton grøntsager (oliven, hvidløg, chili mm.).

EU på smørindkøb

medsprog, og at de forpligter sig til at lære dansk. Det dur altså ikke, at fx en albaner, der er indvandret til Tyskland og er i gang med at lære tysk, også skal til at lære dansk. Kravet er opstået, fordi der er rigtig mange nationaliteter blandt medarbejderne.

“Omkring 20 pct. af vores fastansatte medarbejdere er tyskere, og i alt har vi 11 nationaliteter repræsenteret på mejeriet. Det giver selvfølgelig en stor udfordring omkring mangfoldighed,” siger Mette Toft og uddyber:

“Vi er blevet gode til at skabe positive relationer mellem medarbejderne, og sproget er som regel ikke det største problem. Derimod kan det give ledelsesmæssige problemer, når medarbejderne har en anden arbejdskultur. Fx er en dansk medarbejder vant til selv at fylde rammerne ud, når han eller hun får udstukket en opgave. Medarbejdere fra andre lande skal derimod ofte have at vide, nøjagtigt hvad de skal lave. Det kræver mere opmærksomhed fra ledernes side.”

Det store gennemtræk af medarbejdere kræver også, at der skal arbejdes hurtigt for at sikre, at de nye medarbejdere kan få indarbejdet virksomhedskulturen i den forholdsvis korte tid, de er på mejeriet.

“Lav” lavsæson

Vinterhalvåret er normalt lavsæson på mejeriet, men Mette Toft må konstatere, at denne lavsæson har været mere “lav” end normalt.

“Hvis ikke vi havde kunnet sende medarbejderne på efteruddannelse, havde vi været nødt til at lave arbejdsdeling,” siger hun.

“Jeg ved ikke, om det er finanskrisen og de højere mælkepriser, der har fået forbrugerne til at fravælge produkterne. Faktum er, at vi godt kunne bruge lidt mere at lave, så her håber vi på en rigtig god sommer med rigtig godt salatvejr.”

Ulla Kjer, ukj@mejeri.dk



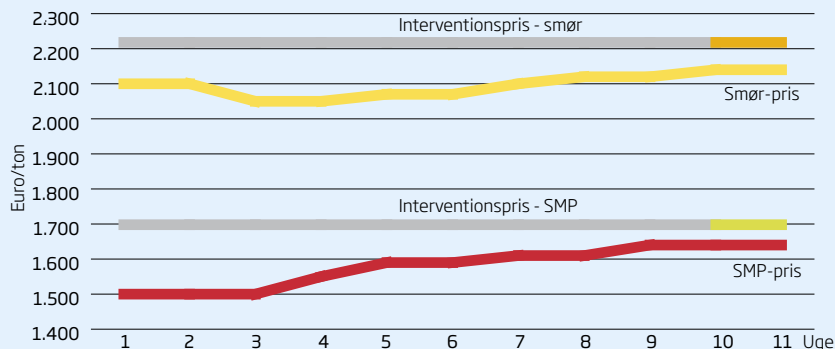
STØTTEORDNING Efter to dage med opkøb af smør til fuld interventionspris gik EU-Kommissionen over til opkøb ved licitation.

1. marts 2009 blev det muligt at sælge smør til intervention i EU. Kommissionen har efter mejerireformen mulighed for at opkøbe 30.000 ton smør til den fulde interventionspris på EUR 2.217,50 pr. 100 kg. Smør produceret i måneden før kunne sælges, og allerede efter to dage var mængden opbrugt, og der blev stop-

pet for opkøb til fast pris. Næste skridt var indførelse af opkøb ved licitation. Ifølge reglerne, der netop er blevet tilpasset, så der kan opkøbes to gange om måneden i stedet for en, blev den første licitation afgjort på mødet i forvaltningskomiteen den 19. marts. Samtidig var der i hele EU et kraftigt lobbyarbejde i gang for at sikre, at prisen ikke ville falde. Resultatet af licitationen blev da også en stort set uændret opkøbspris, nemlig EUR 2.200, og der blev opkøbt 6.665 ton smør. Herefter er der i år opkøbt ca. 37.000 ton smør, men forventningen er, at der i alt vil blive opkøbt ca. 70.000 ton inden sæsonen slutter den 31. august.

Intervention trækker priserne op

Udvikling i den hollandske notering for smør og skummetmælkspulver.



Grafen viser hvordan prisen på smør og skummetmælkspulver fra starten af februar er blevet trukket i vejret af den ventede intervention og indførelsen af eksportstøtte. Fra uge 6 kunne man producere til intervention. I uge 10 begyndte EU at købe op. Kilde: ZMP.

Mejeribruget valutaindtjening 2004-2008

	2004	2005	2006	2007	2008	% 08/07
Ost						
Eksport mio. kg	263,0	257,8	259,3	250,8	241,0	-3,9
Eksport mio. kr.	7.076	7.109	7.083	7.273	7.644	5,1
Eksportstøtte mio. kr.	195,5	95,9	69,6	35,4	0	-
Eksportværdi mio. kr.	7.272	7.205	7.153	7.308	7.644	4,6
Smør						
Eksport mio. kg	65,9	70,5	64,0	58,4	62,6	7,3
Eksport mio. kr.	1.525,3	1.597,1	1.524,5	1.454,3	1.764,4	21,3
Eksportstøtte mio. kr.	255,6	169,9	103,4	64,4	0	-
Eksportværdi mio. kr.	1.781	1.767	1.628	1.519	1.764	16,2
Mælkekonserver						
Eksport mio. kg	149,1	153,1	150,6	144,6	142,2	-1,7
Eksport mio. kr.	2.700,9	2.866,0	2.809,2	3.327,0	3.550,4	6,7
Eksportstøtte mio. kr.	509,1	414,6	254,7	15,4	0	-
Eksportværdi mio. kr.	3.210	3.281	3.064	3.342	3.550	6,2
Mælk og konsummælkprodukter						
Eksport mio. kg	49,1	60,8	106,1	138,7	264,3	90,5
Eksportværdi mio. kr.	519,9	667,4	855,6	904,5	1.352,9	49,6
I alt eksportværdi mia. kr.	12,78	12,92	12,70	13,07	14,31	9,5

I 2008 hentede dansk mejeribrug 1,24 mia. kr. mere hjem til valutakassen end året før. Gode priser på ost og en relativt stor eksport af engros mælk var stærkt medvirkende til det flotte resultat. Som det fremgår af tabellen, steg værdien af osteeksporten med over 300 mio. kr. på trods af et fald i den eksporterede mængde (-3,9 mio. kg). Kilde: Mejeriforeningen.

Slut med ballon-ost

EMBALLERING Marianne Jakobsen fra KU-LIFE har udviklet ny metode, der kan forhindre, at emballager kollapser eller pustes op som balloner, når der pakkes gul ost.



Grith Mortensen, chefkonsulent, Forskning og Fundraising, Mejeriforeningen, gmo@mejeri.dk

Lad os starte med et par grundlæggende detaljer: Når man detailpakker ost på mejerierne, blæser man CO₂ og andre uskadelige gasarter ind i emballagen med det formål at slå uønskede bakterier ihjel. Ost har et naturligt indhold af CO₂. Mens osten ligger i emballagen, går en proces i gang, som forsøger at skabe ligevægt mellem indholdet af CO₂ i emballagen og i selve osten.

Osten frigiver eller absorberer CO₂. Hvis osten frigiver for meget CO₂, bliver emballagen pustet op som en ballon, og ingen vil købe produktet indeni.

Det er et problem, som man kender på de fleste ostemejerier.

Nu har lektor *Marianne Jakobsen* fra Institut for Fødevarerenskab, KU-LIFE, fundet en løsning: En metode, der kan måle ostens indhold af CO₂, så man kan tilpasse pakkegassens CO₂-indhold til den mængde CO₂, osten kan absorbere.

Så nemt er det

I al enkelthed måles CO₂-indholdet i osten med en såkaldt titreringsmetode (se foto), som sagtens kan udføres i et driftslabora-

torium. Det tager under 5 min. at lave selve målingen.

Indledende forsøg har oven i købet vist, at man kan måle CO₂-indholdet vha. infrarød spektroskopi. Dermed skulle det være muligt at udvikle en metode, der afvikles, mens man producerer.

"Efter titreringen taster man ind i regnearket, hvor meget CO₂ man har i osten, og så giver programmet svar på, hvilken gasblanding man skal bruge," forklarer Marianne Jakobsen, mens hun peger på en kurve over CO₂-opløseligheden i Kadett-ost.

"I praksis ville jeg tage en osteprøve ud dagen før og så lave titreringen, så jeg vidste, hvilken gasmix jeg skulle pakke i dagen efter. Eller så ville jeg ønske mig en at-line-metode" (på produktionslinjen, red.), siger Marianne Jakobsen med et smil.

Fede oste holder på CO₂

Metoden kan bruges til alle oste på nær de meget levende typer som emmentaler, der fortsætter med at producere store mængder CO₂. Her er eneste løsning meget permeable (utætte) emballager eller en såkaldt CO₂-absorber, der optager den dannede CO₂. Metoden kan bruges i hele intervallet fra



Marianne Jakobsen måler ostens CO₂-indhold ved hjælp af en såkaldt titreringsmetode: Glasset i hendes venstre hånd indeholder den CO₂, der er drevet ud af osten, og et indikatorstof. Fra røret tilsættes en 'titrant', som får indikatorstoffet til at reagere med en farve, som fortæller hvor meget CO₂, der er opløst i ostemassen.

0 til 100 pct. CO₂. Normalt emballeres i 30 pct. CO₂, men Marianne Jakobsens målinger viser, at oste fra tid til anden burde pakkes i gasblandinger med op til 70 pct. CO₂, fordi ostene indeholder rigtigt meget CO₂.

Mængden af CO₂, der kan opløses i osten, varierer med temperaturen og ostens indhold af vand og fedt. I fuldfede oste hjælper fedtet til at holde CO₂ i osten. I lavfedtholdige oste siver CO₂ ved øgede temperaturer derimod fra osten.

Penge at spare

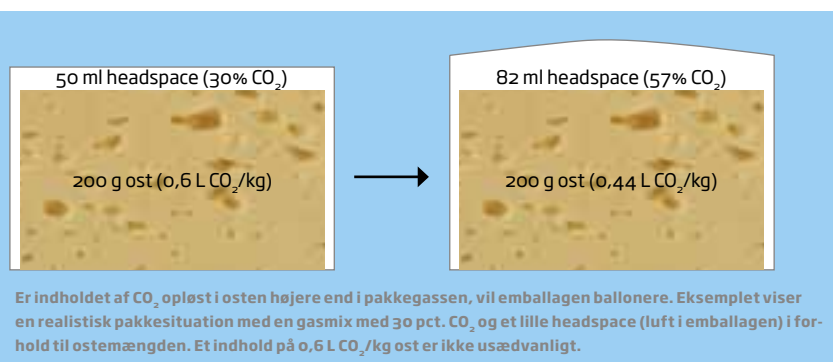
Projektleder *John Faurholdt*, Arla Foods Taulov Mejeri, regner med at metoden skal bruges i praksis.

"Der kan være mange penge i at slippe for kassation af ost," noterer han og fortsætter:

"Problemet med emballager, der puster, er blevet mindre, end det var for 10 år siden. 90 pct. af problemet er fjernet, men vi vil gerne af med de sidste 10 pct. også, for detailhandlens accept af fejl bliver mindre og mindre."

Han afventer derfor spændt projektets resultater.

Projektet er finansieret af Innovationsloven og industriparterne Arla Foods, AGA og PBI Dansensor. ■



SUKKERSYGE Større mælkeindtagelse hænger sammen med mindre risiko for diabetes 2. Det viser en argentinsk undersøgelse af en gruppe børn. De overvægtige børn, der drak mest mælk, havde 72 pct. mindre risiko for at udvikle sygdommen end overvægtige børn med et lavt indtag af mælk. Kilde: Nutrition Today.

VITAMINKILDE B₁₂ vitaminer optages langt bedre fra mælk og fisk end fra kød, oplyser American Society for Nutrition. Konklusionen er baseret på en norsk kostundersøgelse af knap 6.000 personer. B₁₂ findes kun i animalske produkter, og vegetarer står sig derfor godt ved at indtage mejeriprodukter.

RUNDE FØDSELSDAGE

- 11. april | 60 år** Teamleader Claus Qvistgaard, Arla Foods, Viby J
- 15. april | 50 år** BU Director Søren Jensen, Arla Foods, Viby J
- 18. april | 60 år** Teamleader Børge Dueholm, Arla Foods, Viby J
- 20. april | 50 år** Laboratorieleder Birgit Grau Jensen, Esbjerg Mejeri (Arla Foods)
- 24. april | 60 år** Production Director Ulrik Sletten, Videbæk (Arla Foods)
- 28. april | 50 år** Kørselsleder Kim Skovgaard, Ishøj Friskvareterminal (Arla Foods)

JUBILÆER

- 1. maj | 25 år** Kvalitetsrådgiver Lars Kurt Laugesen, Mejeriforeningen
- 1. maj | 40 år** Projektleder Palle Uglvig Jessen, Taulov Mejeri (Arla Foods)
- 1. maj | 25 år** Kørselsleder Per Horndahl Sørensen, Taulov Mejeri (Arla Foods)

Husk lån i Mejeri-rationaliseringsfonden inden 17. april

Ansøgning om lån i Mejeri-rationaliseringsfonden skal være færdig i hænde senest fredag den 17. april 2009, såfremt ansøgningen ønskes behandlet ved forårets ansøgningsrunde.

Ansøgningsskema kan fås ved henvendelse til Ejvind Pedersen, Erhvervsforhold & Forskning, tlf. 8731 2202 eller mail: ep@mejeri.dk

Der er i øvrigt ikke foretaget ændringer i ansøgningsskema i forhold til seneste runde. Se mere under nyhederne på **medlemsforum**.

Send bidrag til navne og noter

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

Nyt website for mejerierne

Mejeri.dk har skiftet klæder og vil fremover rumme både branchesite og mejeriernes egen informations forum; Medlemsforum.

En ny udgave af mejeri.dk gik torsdag den 2. april på world wide web. Sitet vil fremover profilere mejeribranchen, og som noget nyt vil hjemmesiden fremover også huse det tidligere mejerinettet. I version 2.0 hedder det Medlemsforum.

Det nye mejeri.dk ser ikke bare bedre ud - siden rummer også en række nye funktionaliteter, som brugerne vil blive præsenteret for i fremtiden. Fx video, debatindlæg, nye nyhedsbreve mm.

Kun for medlemmer

Medlemmer af Mejeriforeningen vil

fremover kunne logge sig ind på Medlemsforum, hvor de kan finde særlige nyheder, temaer, debatter kun for medlemmerne. Det er her, vi i Mejeriforeningen vil forsøge at holde medlemmer ajourført med markedet, med pressens skrivelser, med politikernes nyeste ideer og ikke mindst med kommunikation om, hvordan vi i Mejeriforeningen arbejder på de forskellige emner.

Mejeriprofilen og en kalenderfunktion med væsentlige begivenheder og nyt om navne er også med på Medlemsforum.

Ideer og spørgsmål

Skulle du sidde med en god ide til indhold på sitet eller med et spørgsmål angående den nye udgave af mejeri.dk, er du velkommen til at kontakte pressechef Rasmus Holm Thomsen - rht@mejeri.dk / 8731 2086.



www.mejeri.dk byder på nyt moderne design, nye faciliteter og giver en tættere koordinering med medlemmernes side, Medlemsforum.

Medlemmerne logger ind på det nye Medlemsforum med det samme brugernavn og password, som blev anvendt til www.mejeri-nettet.dk, som nu er nedlagt.

Sørens til 50-ÅRIG

FØDSELSDAG

Når *Søren Jensen*, produktionsdirektør for specialost i Arla Foods, den 15. april skal skrive 50 år på sit CV., så er det lige før, han samtidigt kan fejre 50-års jubilæum i dansk mejeribrug. Forældrene var nemlig bestyrere på Asaa Andelsmejeri, hvor Søren gennem hele sin opvækst hjalp til i produktionen. Bortset fra en kort afstikker til søfarten i de unge år har mejeribrug fyldt hele hans arbejdsliv. Hovedparten af karrieren har været med chefkasketten på, siden han i 1987 blev mejerileder på Hurup Mejeri under det daværende Nordjysk Mejeri. Osten var i mange år Sørens speciale med efterfølgende ansættelse i Vrinners Flødeost og BUKO i Holstebro. I 1995 skiftede han til smørverdenen og blev chef for Holstebro Mejeri. Efter en kort afstikker til Nordex vendte han i 2007 tilbage til Arla Foods og osten - nu som produktionsdirektør for fem specialostemejerier.

Søren Jensen har også haft overskud til en række tillidsposter, hvilket bl.a. Foreningen af mejeriledere og funktionærer samt Mælkeritidende har nydt godt af.

Dagens fejres privat med familien.

Søren Jensen - fylder 50 år.



Fødevareindustriens foretrukne hygiejneløsninger



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



NOVADAN®

Vi skaber pålidelige løsninger, der bidrager til fødevarer sikkerheden!

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

