

nr. 4 | 9. april | 2010  
nyhedsmagasin om mejeribranchen

# mejeri

## Tryk på kedlerne

Tema | Energi | side 9-13

## Klassisk ostekultur

PORTRÆT AF ARLA FOODS TISTRUP MEJERI | SIDE 6-7

## Dansk dommer til VM i ost

HANS HENRIK LUND FORTÆLLER | SIDE 16

15. april

Kl. 16.00 kan Mejeriforeningens formand *Jan Toft Nørgaard* byde velkommen til organisationens 25. ordinære generalforsamling, som i år finder sted på Hotel Marselis i Århus.

Ud over beretning og regnskab samt valg til bestyrelse og Mejeriudvalg, vil deltagerne blive præsenteret for et indlæg af kontorchef i EU-Kommissionen, *Torkild Rasmussen*.

Overskriften er: 'Mejerikrisen set gennem Kommissionens briller.' Generalforsamlingen slutter kl. 20.



"Mennesket er det eneste pattedyr på jorden, der drikker mælk, efter at det er vænnet fra. Er det en anbefaling?"

Tage Anker Sørensen, Thisted. I læserbrev i Jyllands-Posten, den 22. marts.

"Vi er et kræmmerfolk. Det kan godt være, at vi vil vælge en fedtfattig variant og en økologisk madvare, men tit handler det om: 'Hva' koster'en?' Til middagsselskaber praler folk ofte om, hvor sindsygt billigt, de har pruttet prisen ned. Hvor ville jeg dog gerne i stedet høre, hvilken fantastisk smag, dette produkt har (...)"

Købmand Lisbeth Dalgaard i dagbladet Børsen, den 25. marts.

"Vi har to gange været verdensmester inden for alle kategorier af oste, og det er selvfølgelig det, vi helst vil. Men at tage de fire første pladser inden for en kategori, det har vi ikke prøvet før. Så jeg er utroligt glad og stolt."



Direktør Per Olesen, Bornholms Andelsmejeri om mejeriets topplacering til det netop afholdte VM i ost i USA. I Bornholms Tidende, den 19. marts.

# Vindere

Midt i marts blev der afholdt VM i ost i Wisconsin, USA. 2.313 oste- og smørprodukter fra 20 lande deltog i konkurrencen, hvor Danmark markerede sig rigtig fornemt med fire førstepladser og en lang række andre flotte placeringer.

Naturligvis, fristes man til at sige. Nogle branchefolk vil måske endda tillade sig den frækhed, at undre sig over, at det ikke lykkedes os at hjemtage det samlede verdensmesterskab. Det har vi jo gjort fire gange tidligere.

Vi er godt vant i dansk mejeribrug. Vores oste opnår altid topplaceringer i konkurrencen med de store mejerinationer i Wisconsin og på trods af landets størrelse, er Danmark en af de mest vindende nationer til VM.

I år kunne man tillige glæde sig over, at nyheden om de fire VM-førstepladser blev bragt i stort set alle medier. Per Olesen fra Bornholms Andelsmejeri blev sågar inviteret indenfor hos Anders Lund Madsen i 'Det nye talkshow' for at fremvise de fire oste, der satte sig på toppen i blåskimmelkategorien.

Så bliver det næppe større.

Ikke nok med at vores oste kan hævde sig blandt de store mejerinationer, de er også i stand til at finde vej til tv-skærmen en lørdag aften. Lige efter finalen i X-factor.

Hvor meget X-factor, der i de danske oste, er der ingen grund til at svælge i. I stedet vil jeg nøjes med, at konstatere, at når dansk mejeribrug træder op på den store, internationale scene, så leverer vi varen - hver gang.

Det betaler sig, at satse på kvalitet. Og det kan vi godt tillade os at være lidt stolte over.

Tillykke.

Teamleder Sven Ålborg, saa@lf.dk

**Per Olesen fra Bornholms Andelsmejeri blev sågar inviteret indenfor hos Anders Lund Madsen i 'Det nye talkshow' for at fremvise de fire danablu, der satte sig på toppen i blåskimmelkategorien. Så bliver det næppe større.**



mejeri udgives af



Landbrug & Fødevarer  
Frederiks Allé 22  
DK 8000 Århus C  
T +45 3339 4000  
F +45 8731 2001  
www.lf.dk

Redaktion

Sisse Vistesen (ansv.)  
Peter Biisgård  
Rasmus Holm Thomsen

Layout og produktion

Zeuner Grafisk as, Odder

Tryk

Zeuner Grafisk as, Odder

Annoncesalg

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

Abonnement

Årsabonnement:  
kr. 400,-  
Kontakt Marianne Kalriis  
tlf. 8731 2073,  
mk@mejeri.dk

Oplag

7.000 månedligt

Indholdet af mejeri må gengives med kildeangivelse.

Materiale indsendt uopfordret kan ikke forventes returneret.

Forside

Der skal masser af energi til mejeriproduktionen. Foto: Dong Energy.

ISSN 1604-1259

## Ny forskning frikender mættet fedt

**VIDEN** Flere internationale undersøgelser konkluderer, at mættet fedt ikke skader hjertet og giver blodpropper. Resultaterne har skabt debat om regeringens fedtskat og de danske kostråd.

Et nyt amerikansk studie med 348.000 deltagere har vakt opsigt, og skabt fornyet debat om mættet fedts rolle i kosten. Undersøgelsen har stik imod den udbredte opfattelse ikke kunnet påvise en sammenhæng mellem indtaget af mættet fedt og risikoen for blodpropper og hjertekarsygdomme. Undersøgelsen er offentliggjort i det meget ansete American Journal of Clinical nutrition og er foretaget på Harvard University.

“Folk tror, at fedt er dårligt. Derfor kom vores konklusion som lidt af en overraskelse, selv om andre undersøgelser tidligere har vist noget tilsvarende,” udtalte manden bag undersøgelsen, ernæringsforsker Qi Sun fra Harvard University, til fagbladet Ingeniøren i begyndelsen af marts.

### Kritik af fedtskat

Resultaterne og konklusionerne har også givet anledning til debat i de danske medier, hvor der har været stillet alvorlige spørgsmål stegt ved dokumentationen og den



videnskabelige baggrund for at indføre den fedtafgift, som regeringen barsler med.

Kritikken af fedtafgiften kommer fra en række danske læger og forskere. Blandt andre lektor Tine Tholstrup, Institut for Human ernæring, overlæge og ekspert inden for fedt og hjertesygdomme Steen Stender fra Gentofte sygehus samt professor og tidligere formand for det nu nedlagte Ernæringsrådet Arne Astrup. I deres kritik argumenterer de for, at de nye resultater er markante, at politikerne bør tage højde for dem, og altså udskyde en afgift indtil der findes et sikkert videnskabeligt grundlag.

Rasmus Holm Thomsen, rht@lf.dk

**VIRKSOMHED** Bestyrelsen i Arla Foods afviste på et møde i starten af marts at inddrage eksterne investorer i selskabet. Samtidig lægges op til en fordobling af konsolideringen i selskabet fra fem til ti øre pr. kg mælk i de kommende år, hvilket svarer til, at konsolideringen samlet øges fra 300 mio. kr. til 600 mio. kr.

**SUNDHED** DI Fødevarer vil ændre danskeres holdning til funktionelle fødevarer med sundhedsgavnige effekter.

“Når vi diskuterer fødevarer og forebyggelse, bliver det ofte et spørgsmål om vingummibamser med vitaminer. Det er ærgerligt, når vi har gode muligheder for at kombinere sundhedsfremme med økonomisk vækst, udtalte branchedirektør Ole Linnet Juul i forbindelse med en konference, som i DI Fødevarer afholdt om emnet i starten af marts.

**FORSKNING** Slanger, edderkopper og kødædende planter indeholder formentlig enzymer, som kan gøre vores fødevarer sundere. Et stort dansk forskningsprojekt er nu gået i gang med at kortlægge potentialet, skriver Ingeniøren.

Målet er at finde enzymer, der kan få proteiner i for eksempel mælk og fisk til at udløse peptider. Visse peptider har positive effekter på sundheden, og kan blandt andet sænke blodtrykket og styrke modstandskraften over for bakterier.



## Topmøde om mælke markedets regulering

På en stor EU-organiseret konference deltog EU's fødevarekommissær Dacian Ciolos, en lang række EU-politikere og over 400 repræsentanter fra mejeriindustrien, mælkeproducenterne, detailhandlen m.fl..

Fokus var på fremtidens mælke marked, og på mødet blev arbejdet i den såkaldte High Level Group for mælk gennemgået. Det har især handlet om oprettelse af nye regler omkring kontrakter og bindinger mellem mejerier og mælkeproducenter.

Flere lande - inklusive Danmark - er desuden bekymret over, at mange EU-lande ønsker at indføre nye former for markedsregulering til erstatning for mælkekvoternes ophør i 2015. Holdninger er, at der ikke på den baggrund skal indføres obligatoriske regler, som blandt andet kan medføre ændringer af andelsorganiseringen i dansk mejeribrug.

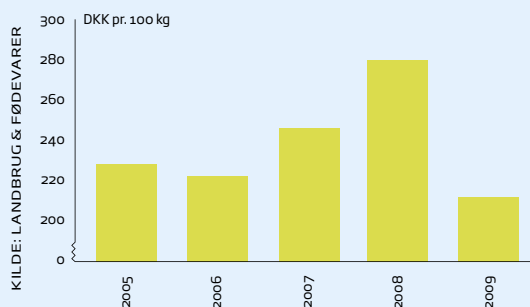


**VIRKSOMHED** DK International Food A/S skifter navn til Falengreen A/S. Virksomheden, som har hovedsæde i Stilling ved Århus, har gennem årene markeret sig inden for handel med ost og andre mejerivarer.

- 0,9 pct.

Udviklingen i detailhandelssalget i Danmark fra dec. og til jan. 10. Detailsalget ligger nu på det næstlaveste niveau siden december 2004. Kun september 2009 var lavere, oplyser Danmarks Statistik.

### Gennemsnitlig udbetalt mælkepris for mælk med 4,20 pct. fedt og 3,40 pct. protein.



Afregningsprisen til de danske mælkeproducenter har taget en gevaldig op- og nedtur gennem de seneste år. Efter at være steget ganske pænt i både 2007 og 2008, faldt den markant sidste år. 2,12 kr. pr. kg endte den gennemsnitlige udbetalte mælkepris på i 2009, viser en ny opgørelse fra Landbrug & Fødevarer.

## Karolinepiger – nu med drenge



FOTO: ARLA FOODS.

Arlas Karolinepiloter samlet til træning i køkkenet. Det nye korps under Karolines Køkken skal blandt andet inspirere børn og unge til sunde mad- og motionsvaner.

**NYE TIDER** Karolinepigerne opnåede at blive en institution i dansk mejeribrug. Iført deres velkendte kapper og rød-og-hvid-ternede forklæder præsenterede de danske mejeriprodukter gennem flere årtier både herhjemme og i udlandet. I 1998 blev pigerne sendt på pension.

Men nu vækker Arla Foods dem til live igen – om end i en moderniseret udgave. Der er for eksempel kommet mænd med i korpset, der i samme ombæring skifter navn til Karolinepiloterne.

“Karolines Køkken er Arlas madlavnings-

laboratorium, og de nye Karolinepiloter skal være med til at bringe sund inspiration ud til borgerne” siger *Tove Færch*, leder af Karolines Køkken.

“Et af de vigtigste initiativer handler om at være med til at skabe rammerne for at børn og unge lærer sunde mad- og motionsvaner. Så de nye Karolinepiloter ved en masse om sundhed og ernæring, men de er ikke fanatikere. Kærligheden til god mad og nydelsen ved at spise sammen er lige så vigtig, når vi går i dialog med danskerne”

**MÆLKEPRODUKTION** Sidst i marts lå den danske mælkeproduktion 20,4 mio. kg over kvoten. 219 producenter står derfor til at skulle betale omkring 42 mio. kr. i superafgift, anslår Mælkeudvalget.

**IVÆRKSÆTTER** Udvikling Nordvestsjælland har bevilget en kvart million EU-kroner til mælkeproducent *Niels-Henrik Hjerriid* og hans bedrift med jerseykøer på Krogsgården ved Munkebjergby. Formålet er at sætte Nordvestsjælland på de lokale kvalitetsprodukters danmarkskort, som det hedder i begrundelsen. Gårdens jersey-mælk sælges i øjeblikket til udvalgte supermarkeder, hoteller og restauranter. I første omgang i almindelige kartoner, men på Krogsgården har man planer om at etablere sit eget mejeri og levere mælken i flasker.

**VIRKSOMHED** Nørup Mejeri arbejder på at få et nyt oste-mærke ind på det tyske marked, skriver Vejle Amts Folkeblad.

“Det er et højprisprodukt, der skal sælges i delikatesseforretninger,” siger mejeriejer *Jens Beierholm Poulsen*. Han oplyser samtidig til avisen, at mejeriet i øjeblikket har svært ved at holde trit med en stigende efterspørgsel i Tyskland.

**DETAILHANDEL** Dansk Supermarked med tilsammen 1.348 butikker under navnene Netto, Føtex og Bilka, A-Z samt Salling fik to mia. kr. i overskud efter skat i 2009 trods økonomisk afmatning og afventende forbrugere. Det er rekord og en forbedring på hele 400 mio. kr. i forhold til året før, hvor forbrugernes svigtende købelyst for alvor blev mærkbar i dagligvarekoncernen.

## Mejerioverenskomsten er dyr i 2010

Mejerierne forhandler ikke overenskomst i år, og det ærgrer Pejter Søndergaard fra Mejeribrugets Arbejdsgiverforening.

*Mejeribruget forhandler 3-årige overenskomster – er det en fordel?*

Under normale omstændigheder synes jeg, det er en fordel, fordi begge parter opnår ro, stabilitet og kendte vilkår i længere periode. Men vi må erkende, at indeværende periode har været meget speciel, og det kommende års overenskomststigninger på 4-5 % på vores område er væsentligt over andre områder.

*Var I som arbejdsgiverforening for dårlige til at forhandle i 2008?*

Vi opnåede det bedste resultat på daværende tidspunkt. Set i bakspejlet var vi åbenbart for dårlige til at forudse den økonomiske udvikling, fordi 2010 bliver alt for dyr i forhold til mejerierne og landmændenes økonomi. Men det var ikke mange, som dengang forudså

krisens omfang. Vi har så heldigvis en reguleringsmekanisme, som på sigt giver mejerierne noget af den høje lønstigning tilbage.

*Kan man forestille sig en hårknude på mejeriområdet i 2011, som ligner den slagterierne netop har oplevet?*

Det kan man aldrig vide. Men umiddelbart har vi den fordel, at vi kun skal indgå overenskomst for vores eget område, hvor slagterierne er del af et større overenskomstråde. Vi kan bedre skræddersy en helt specifik aftale til vores område sammen med forbundene, og det tror jeg da også vil lykkes i 2011.



Pejter Søndergaard,  
formand for Mejeribrugets  
Arbejdsgiverforening.



# Mens vi venter på Vesterhavsosten



Thise Mejeri har overvældende succes med sin Vesterhavsost. Ærespræmier, Gourmetpris, 'Læsernes Pris' fra Politiken, presseomtale i stride strømme – masser af fede spotlights ...

MEN hvor der er bakker, er der også dale. Osten er stærkt rationeret, og da vi ikke vil gå på kompromis med kvalitet

og lagringsgrad er der først nye Vesterhavsoste på hylderne i uge 32.

Vi har benyttet ventetiden til at udvikle en Vesterhavsoghurt, baseret på mælk fra vores andelshavere omkring Bovbjerg fyr, og tilsat den karakteristiske hyben og havtorn.

En frisk smagoplevelse til at forsøde den lange ventetid ....

**Sand og vand, lys og luft fra Vesterhavet,  
ost og yoghurt fra Thise Mejeri**

**Thise Mejeri**

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



FOTO: JESPER KRISTENSEN EUGENIO PEÑA

Håndkraft: Mejeristens færdigheder og håndelag spiller en vigtig rolle på Tistrup. Fx når ostene skal pakkes ind og ud af klæde, når de presses.

# Tistrups talenter

**ENER** Tistrup Mejeri hører til blandt de absolut mindste i Arla-koncernen. Men hvad det vestjyske osteri mangler i volumen, opvejes af håndværk, kvalitet og tradition. Mejeriet får i de kommende år en hovedrolle i udvikling af Arlas råmælks- og gourmetoste.

Fra væggen i kontoret bliver gæster mødt af blikkene fra ni herrer i glas og ramme. Lærer Sørensen, andelsmejerietførste formand, hænger yderst til højre, og portrætfotografierne fortæller i sort/hvidt om virksomhedens historie, der går tilbage til 1883.

Herfra fører Tistrups nuværende mejerichef, Lars Nissen os ind i osteriet, hvor der årligt produceres 4.500-5.000 ton ost. Sortimentet tæller især de lidt stærkere oste som Tistrup-serien, Gamle Ole, Egoist, Riberhus ekstralagret og Stærke Thorvald.

“Vi kitmodner alle vores oste og presser dem i klæde. Det kan kun betale sig at gøre

med oste af en vis kvalitet. Men det er vores varemærke, at vi kan lave gode oste, hvor håndværket er i orden, og vi vil aldrig komme til at leve af volumen eller lave tilbudsoste her på Tistrup,” fortæller Lars Nissen.

## Lugten i osteriet

Inde i osteriet rammer lugten med det samme. Ikke den velkendte af varm mælk eller lagret ost, men derimod en umiskendelig duft af krydderier.

“Enten er det fordi, mine folk står og drikker snaps, eller også er der da vist gang i en kommen-ost - den kan vi jo dårligt undvære

## Fakta:

- Indvejer årligt 45 mio. kg mælk
- Producerer ca. 4.500-5.000 tons ost
- 25-27 ansatte
- Etableret i 1883
- Skal fremover producere råmælksost

her i Vestjylland,” fortæller Lars Nissen med et smil. Han har været øverste leder på stedet siden 2006 og viser som noget af det første kultur-rummet frem.

“Det her er jo noget af det helligste på Tistrup. Her blander vi den berømte Tistrup-syre, som kommer i alle vores oste. Det er nøjagtigt den samme opskrift som i 1943, vi bruger i dag,” siger Lars Nissen.

Og når mejeribestyreren siger den samme opskrift, mener han det:

“Vi varmer op til nøjagtigt den temperatur, der står. Og når der står, at man skal røre 100 omgange, så er det lige præcis det, vi gør,” fortæller Lars Nissen.

### Klar til råmælk

Rummet med kulturblanderen kan måske snart være fortid. Ikke at kulturen skal afskaffes, men på Tistrup Mejeri har man store planer. Ud over at holde traditioner i hævd og producere klassiske produkter, så skal et hjørne af mejeriet - bl.a. der hvor syren blandes - indrettes til råmælksosteri i fremtiden.

Arla Foods har gennem flere år barslet med råmælksoste, og Tistrup Mejeri bliver stedet, hvor planerne engang skal blive til virkelighed, når myndighederne engang giver grønt lys for produktion af den type ost i Danmark

“Vi har allerede beskrevet det anlæg på ca. 3.000 kg, som vi gerne vil have ind her. Det skal køre separat fra det øvrige osteri, og kun når den rigtige mælk er tilgængelig. Men jeg tror nok, at der blandt mejeristerne skal blive rift om at være med til at producere de nye oste,” siger Lars Nissen og fortsætter:

“Det er faktisk noget af det særlige ved stedet. En særlig Tistrup ånd, hvor der er en stolthed i håndværket, og hvor mine folk gerne vil være med til at udvikle ostene.”

### Butik med udsyn

Et eksempel på stedets og medarbejdernes engagement, er mejeriets osteudsalg, som åbnede i 2008. Udsalgsstedet er det eneste af sin art i hele Arla-koncernen, og det har ifølge mejerichefen været en rigtig god ide.

“Vi har nogle pensionerede mejerister med 25-års erfaring til at passe butikken de få timer, der er åbent. Folk i lokalområdet er blevet knyttet til mejeriet og kender os på en anden måde, og gæster udefra har fået at se, at Arla ikke er sådan nogle med briller og hugtænder.”

Butikken kommer i fremtiden til at hænge direkte sammen med det nye osteri, hvor der skal produceres råmælksoste.

“Man kommer til at kunne se lige ned i karrene og ind på lageret,” som Lars Nissen beskriver det.

Ifølge ham er mejeriet “klar til at sætte i første gear.” Produktionen er tænkt i lille skala, hvor personalet kan lave råmælksoste en lille del af tiden, og så gå over i den normale produktion, når der ikke er råmælk tilgængelig.

“Men så kan det jo vokse derfra. Vi kan hurtigt vælte muren ud til parkeringspladsen og bygge til. Så finder vi bare et andet sted at parkere,” siger Lars Nissen.

Endnu skal den officielle godkendelse af sikkerheden og produktionen af råmælksoste dog først godkendes, så endnu er der ikke sat en dato på opførelsen af det nye anlæg.

### Innovation i bagagerummet

De 25-27 ansatte på Tistrup Mejeri er ikke uvante med at håndtere oste af den allerfornemste kvalitet. For syv år siden lagde mejeriet lokaler til en række forsøg med at udvikle oste til Arla Foods' såkaldte kokke-projekt. Blandt andet den faste ost, Kornly, som produceres i det vestjyske, og som de andre kokke-oste kun sælges til restauranter.



Tjek: Mejerichef Lars Nissen holder godt styr på sit lager. Fugtighed, kitlag og ikke mindst lugten (duften) følges dagligt, og alt skal være helt perfekt, inden ostene sendes videre til færdiglagring.



Plads: Kar, tanke og presse står placeret tæt i hallen på det lille vestjyske mejeri.

“Vi havde inviteret en række af Danmarks bedste kokke, og de beskrev, hvad det var for nogle produkter, de var interesserede i. Dem forsøgte vi så at lave, og jeg kan huske, hvordan vi i starten stod og smagte fra et bagagerum og ovre i cykelskuret sammen med kokkene, da ostene endnu ikke var godkendte i alle ender og kanter,” fortæller en smilende Lars Nissen om innovationsrejsen.

### Marsk-oste med øl

I dag indgår Kornly som en fast del af sortimentet, og i slutningen af 2009 forsøgte Tistrup sig så med den næste oste-delikatesse: Marskost. Det nye produkt kommer fra mælk fra køer fra en enkelt gård i marsken, og tanken er at udvikle endnu et kvalitetsprodukt.

Første hold oste blev kørt igennem anlægget i uge 48, og da mejeri besøgte Tistrup, er natten gået med at fremstille anden ombæring/portion.

“De første oste er blevet lidt for bløde, så denne gang har vi kørt vandprocenten ned. Det foregår på forsøgsbasis, så vi må prøve os lidt frem,” siger Lars Nissen.

Lagringstiden ligger heller ikke fast endnu, og behandlingen bliver der også eksperimenteret med. Fx har mejeriet indgået et samarbejde med Carlsberg.

“Vi smører nogle af ostene ind i en særlig mørk og velsmagende øl, og det håber vi kan give et godt resultat.”

Rasmus Holm Thomsen, rht@if.dk



**FRANKRIG/SPANIEN** Det privatejede franske selskab Lactalis har købt den spanske mejerigruppe Ebro Puleva med 12 anlæg og ca. 2.800 ansatte. Med overtagelsen styrker Lactalis sin position på det spanske marked især inden for drikkemælk, hvor Puleva er markedsleder med det berigede produkt 'special'. Overtagelsen gør Lactalis til den største mejerigruppe i Spanien med et årligt salg på ca. EUR 1,2 mia. Købssummen er ikke offentliggjort og aftalen skal endeligt godkendes af konkurrencemyndighederne ved EU.



**TYSKLAND** Den tyske eksport af mejeriprodukter steg med 1,1 pct. til 5,5 mio. ton sidste år. Men værdien af eksporten faldt med næsten 15 pct. til EUR 6,1 mia. (DKK 45,4 mia.)

**TYSKLAND** Omsætningen i Nordmilch og Humanas fælles salgskanal faldt med 27 pct. til EUR 3,6 mia. (DKK 26,8 mia.) i 2009. Nordmilchs salg endte på EUR 1,9 mia.



(DKK 14,1 mia.) i 2009, hvilket er EUR 600 mio. (DKK 4,5 mia.) mindre end året før. Selskabets indvejning forblev stort set uændret på omkring 4 mia. kg. Humanas omsætning er gået tilbage med EUR 500 mio.

(DKK 3,7 mia.) til EUR 1,7 mia. (DKK 12,7 mia.). Selskabets indvejning steg med 500 mio. kg til 2,2 mia. kg.

**POLEN** De gennemsnitlige afregningspriser i Polen endte i januar på EUR 0,21 (DKK 2,08). I visse områder måtte man nøjes med EUR 0,21 (DKK 1,56), hvilket er et markant fald i forhold til december-priserne. Mejerierne fastholder, at man ikke kan betale mere med henvisning til et prisfald på de fleste hovedprodukter. I branchen udtrykkes samtidig bekymring over EU's interventionslagre, som kan forværre situationen yderligere, hvis disse frigives.



**RUSLAND** De russiske myndigheder genåbnede i starten af marts for importen fra CE Lactalis Parma S.P.A, ligesom 15 belgiske og svejtsiske Züger Frischkäse AG blev godkendt til eksport af mælk og mejeriprodukter. Omtrent samtidig lukkede russerne ned for importen af mejeriprodukter fra Norge. Norge eksporterede sidste år 600 ton mejerivarer til Rusland.

## Fransk tilbageslag

**KRISE** Mælkeproduktionen og eksporten falder, mens importen af mejeriprodukter stiger i Frankrig. Flere mejeriselskaber udtrykker bekymring over at afregningsprisen i landet er så høj, at det truer branchens konkurrenceevne.

De franske mælkeproducenter er på vej mod en historisk lav mælkeproduktion. I indeværende kvoteår har de leveret 1,3 mio. ton mindre end kvoten, og lå i december 2,5 pct. lavere end i december 2008. Den barske vinter har yderligere begrænset produktionen, så prognosen for hele kvoteåret nu ligger på 2,7 pct. under kvoten.

Men problemerne stopper ikke her for den franske mælkebranche. En ny handelsstatistik for 2009 viser, at landets eksport af ost faldt med 3 pct. til 531.000 ton sidste år, mens landets import af ost til gengæld steg med 12 pct. til 265.000 ton. Eksporten af mælk faldt med 18 pct. til 285.000 ton, mens mælkeimporten steg 38 pct. til 230.000 ton. Udviklingen i udenrigshandlen er værre end forventet, og tilskrives, at de franske afregningspriser er højere end hos konkurrenterne i andre EU-lande.

De franske mejerier har i forlængelse heraf opfordret til, at man ser på den formel, som bestemmer afregningsprisen. I juni 2009 måtte mejerierne underskrive

en kontroversiel aftale, som bl.a. indebar, at priserne skal stige med 3-8 pct. i første kvartal i 2010.

Mejerierne kan imidlertid se over grænsen til Tyskland og konstatere, at deres kolleger udbetaler væsentligt mindre til mælkeproducenterne. Ifølge den mejerioorganisation FNIL er de franske mælkepriser de højeste i Europa, og de ligger 15 pct. højere end i Tyskland. Dertil skal mejerierne nu ifølge regeringens aftale hæve priserne med yderligere 5,7 pct. pr. 1. april i år.

Mejerierne frygter tab af arbejdspladser, markedsandele og en dårligere eksport, hvis aftalen om faste prisstigninger skal efterleves.

Den franske mejerikoncern Bongrain kommenterede for nylig situationen med følgende statement:

"Hvis råvaren mælk fortsætter med at koste mere i Frankrig end i resten af Europa, vil vore selskabers konkurrenceevne forsvinde med at blive svækket."

133.906 mio. kg

Den samlede mælkeindvejning i EU-27 i 2009, hvilket er 0,3 pct. mindre end året før.

KLIDE: DAIRY MARKETS/ZMB/EUROSTAT/NATIONALE STATISTIKKER.

## Europæisk futurebørs på vej

**MÆLKEPRIS** Det tysk/schweiziske selskab Eurex vil lancere futures med mejeriprodukter ved udgangen af andet kvartal af 2010. Eurex vil tilbyde handel med to futures baseret på henholdsvis smør og skummetmælkspulver i Europa. Begge futures vil være baseret på etablerede referencerpriser fra de respektive spotmarkeder og vil blive afregnes kontant.

"Sammen med større aktører på markedet, tror vi på, at prisudsvingene på mejerimarkedet vil blive forstærket i de kommende

år," udtaler Peter Reitz, som er medlem af direktionen for Eurex. "Brugen af finansielle instrumenter som værn mod højere priser og svingende omkostninger forventes at stige, så indførelsen af vores nye futures er et logisk skridt."

I sommeren 2009 udvidede Eurex sit forretningsområde til landbrugsvarer efter lukningen af den tidligere RMX børs i Hannover. Eurex tilbyder kontrakter på grise, smågrise, europæiske forarbejdede af fødevarer kartofler og British kartofler.



# Mejerierne rykker på miljøfronten

**ENERGI** Mejerier er storforbrugere af vand og energi. Den gode nyhed er, at de gør rigtig meget for at spare på ressourcerne.

Uanset hvordan man vender og drejer det, så er produktionen af mejeriprodukter temmelig ressourcekrævende. Tonsvis af mælk skal transporteres, pumpes rundt i produktionen, opvarmes og nedkøles igen, inden mælken eller osten sættes på hylden i supermarkedet. Enorme kar og kilometervis af rørsystemer skal rengøres i en uendelighed for at overholde kravene til fødevarer sikkerhed. Det kræver alt sammen store mængder energi og vand.

Sådan er det bare. Den gode nyhed er, at når mejerierne gør indsats for at reducere ressourceforbruget, så kan det for alvor aflæses på el- og vandmåleren eller regningen fra olie- og naturgas-selskabet. Og der bliver i høj grad gjort en indsats i disse år.

Nogle gange kan en enkeltstående løsning give en stor effekt. Som for eksempel på Arla Foods Danmark Protein, hvor implementeringen af en ny pladeveksler-type i spraytørringsanlæggene har reduceret energiforbruget med 10 mio. kWh. om året.

## Systematisk indsats

Men generelt tegner der sig et billede af, at det er de mange bække små, der i øjeblikket giver enorme

besparelser i mejeribranchen. Hos branchens absolut største selskab, Arla Foods, har man sat ind med et systematisk og koordineret miljøarbejde på alle driftstederne. Viden bliver udvekslet og gode løsninger bliver fulgt op at løbende investeringer i ny teknologi. Som selskabets miljøchef *Jan D. Johannesen* forklarer det i en artikel i dette tema:

”På alle de store anlæg kører vi energile-delse; hvert år gennemgår man produktio-nen og ser på, hvilke steder, man kan redu-cere forbrug af energi og vand. Og sidst, men ikke mindst: Så investerer vi. I nye anlæg, nye maskiner, ny teknologi og optimering af processer. I vores budget er der afsat en pulje til miljøinvesteringer, hvor kravene til tilbagebetalingstid er lidt længere end ved andre typer investeringer. Selvfølgelig fordi det gavner miljøet – men også fordi det i den sidste ende sparer os for udgifter til vand, strøm og brændsel. En ting er sikkert: Vand og energi bliver ikke billigere i fremtiden. Tværtimod,” siger han.

Effekten af Arlas indsats er til at få øje på. I løbet af fem år (2005-2009) har hele koncernen reduceret sit vand- og energiforbrug med henholdsvis 9,2 og 9 pct.

## Miljøinvesteringer betaler sig

Men også på de mindre og mellemstore mejerier har man fokus på miljøet. For eksempel hos Thise Mejeri og Naturmælk, hvor man i forbindelse med udvidelser og ombygninger, har investeret i ny teknologi, der reducerer forbruget af vand og energi. Også her er det de mange parallelle tiltag, der batter i det store regnskab. Og selvom det i første omgang koster ekstra at investere i miljøet, så er det i

sidste ende en god forretning. Men som mejeribestyrer *Poul J. Pedersen* pointerer, er det en fordel at være en virksomhed i vækst, når der skal afsættes midler til den type investeringer.

”Vi har brugt nybyggeriet til at få gjort nogle ting, vi ellers ikke ville få gjort. Men det kræver også en vis volumen i produktionen før det kan betale sig. Med vores relativt store konsum-mælksproduktion, har vi den volumen, der skal til. Tilbagebetalingstiden på vores miljøinvesteringer er ikke meget mere end to-tre år,” siger han.

## Nye energikilder

Her og nu handler det meget om at reducere forbruget af el, olie og naturgas. Men i en ikke så fjern fremtid, vil der utvivlsomt komme øget fokus på de såkaldte CO<sub>2</sub>-neutrale energikilder.

På det område står Arla Foods klar i kulissen med et projekt, der så at sige skaber klimavenlig sammenhæng i hele kæden fra ko til mejeriprodukt: Udnyt-telse af gylle fra mælkekvægsbedrifter til biogasanlæg, der kan levere energi til produktionsanlæg. I første omgang kigger man på selskabets pulveranlæg, som er underlagt EU's CO<sub>2</sub>-kvotedirektiv. Fordi gevinsten her vil være størst og fordi CO<sub>2</sub>-kvoterne i løbet af en årrække tvinger den type virksomheder til at se på alternative energikilder.

Det store spørgsmål er, om politi-kerne vil give biogassen den kontante håndsrækning, der kan gøre den til en attraktiv energikilde. Det kan vi forhå-bentlig give et svar på i et senere tema.

*Peter Biisgård, pbi@lf.dk*

# Næste skridt: Samarbejde med leverandørerne



**STRATEGI** Ved en målrettet miljø-indsats på samtlige driftssteder, har Arla Foods opnået betydelige reduktioner i vand- og energiforbrug.

“Men i fremtiden kan vi nå endnu større resultater gennem et samarbejde med vores leverandører. Der ligger et stort potentiale”, mener miljøchef Jan D. Johannesen, Arla Foods.

Tallene taler for sig selv. I løbet af de seneste fem år (2005-2009) har Arla Foods reduceret sit vandforbrug med 9,2 pct. (fra 15,3 mio. m<sup>3</sup> til 13,9 mio. m<sup>3</sup>). I samme periode er forbruget af energi skåret ned med 9 pct. (fra 2,52 mio. MWh til 2,29 mio. MWh.).

“Vores miljøindsats er en succeshistorie”, siger selskabets miljøchef *Jan D. Johannesen*. “Ikke mindst fordi arbejdet i dag bliver drevet af folk ude på anlæggene. Så rykker det for alvor i et selskab af vores størrelse.”

Den slags opstår selvsagt ikke af sig selv. Og i en stor, global concern som Arla Foods har det været en længerevarende proces at få alle led til at indtænke miljø i den daglige drift. Midlerne har ifølge miljøchefen været en klar, overordnet strategi og en koordineret indsats i hele organisationen.

## Driftssteder udveksler viden

“I de senere år er sket en mindre revolution på miljøområdet i Arla,” fortsætter Jan D. Johannesen, og peger ubeskeden på selskabets Tekniske Afdeling som et af de centrale omdrejningspunkter i den praktiske omsætning af strategien.

“Via Teknisk Afdeling har vi oplevet en målrettet og systematisk indsats overalt i koncernen. Erfaringer fra et driftssted bliver samlet op og formidlet videre til andre. Som stor virksomhed har vi helt klart en fordel, fordi vi kan overføre viden mellem virksomhederne.”

“På alle de store anlæg



*Jan D. Johannesen*

kører vi energiledelse; hvert år gennemgår man produktionen og ser på, hvilke steder, man kan reducere forbrug af energi og vand. Og sidst, men ikke mindst: Så investerer vi. Konstant. I nye anlæg, nye maskiner, ny teknologi og optimering af processer. I vores budget er der afsat en pulje til miljøinvesteringer, hvor kravene til tilbagebetalingstid er lidt længere end ved andre typer investeringer. Selvfølgelig fordi det gavner miljøet – men også fordi det i den sidste ende sparer os for udgifter til vand, strøm og brændsel. En ting er sikkert: Vand og energi bliver ikke billigere i fremtiden. Tværtimod,” siger han.

## De nemme gevinster er taget

Selvom miljøarbejdet i Arla Foods på mange måder kører på skinner, betyder det ikke, at man blot kan læne sig tilbage, understreger miljøchefen. Fremtiden byder på nye og store udfordringer, der kræver anderledes løsninger.

“Lige nu er vi foran de mål, vi satte os i 2005. Men det skyldes til en vis grad, at vi – populært sagt – har høstet de nemme gevinster. Bygget nyt og optimeret på de anlæg, der virkelig trængte. I dag er stort set alle vores driftssteder toptrimmede, hvilket betyder, at der skal arbejdes endnu hårdere for at reducere forbruget af vand og energi. Holde fokus, konstant optimere og indføre nye teknologier. Men jeg er omvendt overbevist om, at vi er gearet til det,” fortæller han.

## Store gevinster i leverandørsamarbejde

I den sidste ende handler det om at reducere miljøbelastningen af det enkelte mejeriprodukt. Og her man i Arla Foods begyndt at kigge efter miljøgevinster i andre dele af den kæde, der skaber produkterne. Hos leverandørerne af emballage, transport, procesudstyr og – ikke mindst – råvaren mælk.

“Et område, der virkelig batter på miljøfronten, er reduktion af spild. Og kan der utvivlsomt hentes nogle gevinster ved at udvikle gode, miljøvenlige emballager. Men det er svært. Fordi en god emballage både skal være convenient og beskytte varen,” siger Jan D. Johannesen.

“Hos mælkeproducenterne er der helt sikkert også nogle gevinster at hente. Alene af den grund, at landbruget tegner sig for den største del af CO<sub>2</sub>-belastningen indenfor fødevarerproduktionen. Derfor deltager vi i flere forskningsprojekter omkring klimavenlig mælkeproduktion sammen med Dansk Kvæg, AgroTech og Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet, Foulum, Århus Universitet. Men her og nu er der også flere steder, man kan sætte ind. En effektiv mælkeproduktion med høj ydelse uden spild betyder noget i det samlede regnskab.”

Miljøchefen summerer op på følgende måde:

“Vi er startet med os selv. Nu handler det om, at samarbejde med andre om nye løsninger. Der hvor man i fremtiden kan opnå endnu større resultater, er i et samarbejde med vores leverandører. Her ser jeg et meget stort potentiale.”

*Peter Biisgård, pbi@lf.dk*

# Biogas batter i klimaregnskabet

**KLIMALØSNING** Arla Foods barsler med idé, der med ét hug kan skære en meget stor luns af selskabets CO<sub>2</sub>-udledning. Gylle og anden biomasse fra mælkeproduktionen skal anvendes til CO<sub>2</sub>-neutral energi på udvalgte anlæg.

Det ligner en idé af de mere oplagte. Malkekøer og andre husdyr producerer gylle - gylle kan omdannes til biogas - biogas kan anvendes som energi i mejeriproduktionen. Og når man samtidig tager i betragtning, at biogas er en såkaldt fornybar og - ikke mindst - CO<sub>2</sub>-neutral energiform, er der slået mere end de berømte to fluer med et enkelt smæk.

Så det er vel bare at komme i gang, kunne man passede spørge hos Arla Foods, der har lanceret ideen. Det er vi sandelig også, lyder svaret fra director business group strategy i Arla Foods Ingredients *Kristian Eriknaer*, der styrer projektet hos mejeriselskabet.

”Men energiproduktion er ikke en del af Arla Foods kernekompetence, og derfor er det heller ikke meningen, at Arla Foods skal investere i eller drive et biogas anlæg. Vi vil gerne aftage biogas, men drivkraften skal komme fra leverandørerne af biomassen, som kan se fordelene ved en biogas produktion for dem. Vi indgår i en dialog med landmænd i Vestjylland om biogas og vil meget gerne bidrage til at kortlægge mulighederne for en biogas produktion baseret på gylle og eventuelt andre energikilder,” siger han.

## Mangler politisk afklaring om biogas

”For det første skal vi have afklaret både de politiske og kommercielle rammevilkår. Biogas er et element i regeringens plan for Grøn Vækst. Men vi mangler endnu at se, hvordan Grøn Vækst bliver udmøntet og hvilke støtteordninger, der bliver for produktion af biogas. Som det ser ud nu, er det ikke muligt

at etablere biogasproduktion uden en eller anden form for økonomisk tilskud,” forklarer *Kristian Eriknaer*. Investorerne skal have sikker grund under fødderne inden de kan kaste sig ud i så stort et projekt.

Ligeledes betragter han det som vigtigt, at man får en afklaring af hvorledes de opnåede CO<sub>2</sub>-reduktioner bliver godskrevet de forskellige parter i værdikæden - altså biomasse leverandører og aftager af biogassen. *Kristian Eriknaer* er dog rimeligt optimistisk.



Genbrugs-idé: Gylle fra malkekøer og andre husdyr kan anvendes til produktion af biogas, som kan forsyne Arla Foods' pulveranlæg med CO<sub>2</sub>-neutral energi.

## Undgår at købe CO<sub>2</sub>-kvote

”Det her er jo en rigtig rigtig god idé for klimamæet. Vi opnår reduktioner af CO<sub>2</sub> på vores mest energikrævende anlæg. Vi erstatter fossile brændstoffer med fornybar energi og gylleleverandørerne opnår bedre gødningsværdi og bedre udvidelsesmuligheder,” siger han.

Godskrivelse af klimagevinsten betyder helt konkret, at Arla Foods kan begrænse indkøb af CO<sub>2</sub>-kvoter. Derfor har man i første omgang blikket rettet mod de driftssteder i koncernen, som er omfattet af EU's kvote-direktiv. I Danmark drejer det sig om mælkepulveranlæggene HOCO, Nr. Vium, Akafa og Arinco. I Sverige har selskabet to pulveranlæg; Visby og Vimmerby. Her bliver biogas dog kun aktuelt på Visby-anlægget, da Vimmerby får sin energi fra flis.

I øjeblikket er man ved at undersøge hvor meget biomasse, der er til rådighed i de pågældende områder, og hvordan det bedst kan betale sig at indsamle gyllen. Ideen er at opføre biogasanlæggene i forbindelse med produktionsanlæggene.

*Kristian Eriknaer* forventer, at projektgruppen har en indstilling klar til sommer. Hvis Arla Foods herefter giver grønt lys for projektet, kan man gå mere konkret i gang med et projekt i samarbejde med biomasseleverandører og derefter venter der en længere proces med høringer og myndighedsgodkendelser, inden man for alvor kan gå i gang med at opføre biogasanlæggene.

*Peter Biisgård, pbi@lf.dk*



# En god forretning

**PROJEKT** Investeringer i vand- og energibesparelser tjener hurtig sig selv hjem. Men det kræver en vis volumen i produktionen, før det kan betale sig, konkluderer mejeribestyrer Poul J. Pedersen, Thise Mejeri.

De to tanke i Thise Mejeris energivandssystem. En med koldt og en med varmt vand. Systemet udnytter, at man i produktionen har behov for både at opvarme og nedkøle råvaren. For eksempel genanvendes varmen fra nedkøling af valle til forvarmning af pasteuriseringsanlægget.

For et par år siden blev Thise Mejeri om- og udbygget ganske betragteligt. Fra et traditionelt, godt brugt landsbymejeri til et moderne mejerianlæg på 9.000 kvm. med palleringsrobotter, fuldautomatiske pakkelinjer og andet højteknologisk grej. Projektet blev samtidig brugt som en lejlighed til at investere i teknologier og udstyr, der kunne reducere forbruget af vand og energi. Det kostede nogle ekstra mio. kr. Men det har været alle pengene værd, mener mejeribestyrer Poul J. Pedersen, Thise Mejeri.

“Mejeriproduktion forbruger jo rigtig meget vand og energi, så det kan hurtigt mærkes, når man sætter ind på disse områder. Vi har brugt nybyggeriet til at få gjort nogle ting, vi ellers ikke ville få gjort. Men det kræver nok en vis volumen i produktionen, før det kan betale sig.

Med vores relativt store konsummælksproduktion, har vi den volumen, der skal til. Tilbagebetalingstiden på vores miljøinvesteringer er ikke meget mere end to-tre år,” fortæller han.

## Styring af el-forbrug

På Thise Mejeri fordeler investeringerne sig på tre hovedområder: Styring af el-forbrug, genbrug af overskudsvarme og optimering af CIP-anlæg (rengøring).

Et centralt element i styring strømforbruget på mejeriet, har været implementeringen af såkaldte ‘frekvensomformere’. En teknologi, der bruges til at nedsætte omdrejningshastigheden på pumper og trykluftskompressorer. Det handler kort fortalt om ikke at sætte mere tryk på, end der er brug for.

“Ikke mindst på kompressorerne har frekvensomformerne været stærkt, stærkt energibesparende. Her regulerede vi tidligere trykket med en overtryksventil, der bogstaveligt talt sendte energi og varme ud i det blå,” fortæller Poul Pedersen.

## Fuldautomatisk CIP-anlæg

Dertil har man investeret 2,5 mio. kr. i et energivandssystem, der udnytter det faktum,

at man i produktionen har behov for både at nedkøle og opvarme råvaren. Systemet består af to store tanke; en med koldt og en med varmt vand. For eksempel genanvendes den varme, der opstår, når man nedkøler valle til at ‘forvarme’ pasteuriseringsanlægget.

På CIP-anlægget sparer man både energi, vand og rengøringsmidler ved hjælp af målere og andre analyseinstrumenter, der nøje afpasser udskyldningstid m.m.

“CIP-anlægget kører fuldautomatisk og sådan er det mange andre steder i produktionen. Vi har sensorer og målere overalt, der styrer flow’et og forsyner os med en masse data om energi- og vandforbrug. Det er en kæmpefordel, som gør det relativt nemt for os, at gå ind og optimere processerne,” fortæller Poul Pedersen.

“Derfor er det også glædeligt for os, at vi hvert kvartal kan se, at vores forbrug af vand, el og olie pr kg forarbejdet mælk falder. Det virker faktisk!”, konstaterer han.

Peter Biisgård, pbi@lf.dk



Mejeribestyrer Poul J. Pedersen, Thise Mejeri: “Vi har brugt nybyggeriet til at få gjort nogle ting, vi ellers ikke ville få gjort”.

## Vi kunne godt bruge en erfa-gruppe

**IDÈ** På Naturmælk har indledt et samarbejde med DONG om at sænke energiforbruget.

“Men de mindre mejerier kunne godt have glæde af at udveksle erfaringer med hinanden”, mener mejerichefen.

Naturmælk er et eksempel på et mindre mejeri der har benyttet en hastig ekspansion til at investere i energi- og vandbeparende foranstaltninger. Senest i form af nyt køleanlæg til 1,1 mio. kr.

For nylig indgik mejeriet et partnerskab med energiselskabet DONG, som blandt andet indebærer, at mejeriet indkøber såkaldt grøn energi fra vedvarende energikilder. Dertil stiller DONG en energikonsulent til rådighed, som skal kigge produktionsanlæggets efter i sømmene.

“Erfaringsmæssigt kan man reducere 10-20 pct. af sit energiforbrug ved at gennemgå processerne. Der er mange knapper, man kan skrupe på for at hente nogle besparelser,” siger mejerichef Leif Friis Jørgensen, Naturmælk.

“Som økologisk mejeri har vi selvfølgelig meget fokus på miljøet,” fortsætter han. “Men alle mejerier er dybt afhængige af at kunne optimere deres anlæg. Mejeriproduktion er relativt energitung, og energien bliver helt sikkert ikke billigere. Nu får vi

hjælp af en konsulent, men nogle gange kan man som mindre virksomhed godt føle sig som ‘Palle alene i verden’, når forskellige leverandører præsenterer deres løsninger. Her kunne det være rart at høre om andres erfaringer på miljø- og energiområdet. Jeg vil tro, at mange af de mindre mejerier ville have glæde af en erfa-gruppe, hvor udvekslede viden om hinandens løsninger.”

Peter Biisgård, pbi@lf.dk

# Stor energigevinst i ny teknologi

Projektleder Jens Munk, Arla Foods Danmark Protein. Bag ham ses pladeveksleren, som genindvinder varmen fra spraytårnets afkastluft.

FOTO: ARLA FOODS.

**MÆLKEPULVER** En ny pladeveksler i spraytørringsanlægget på Arla Foods Danmark Protein gav en energibesparelse på cirka 20 pct. Nu indføres teknologien på selskabets andre pulveranlæg.

Hos Arla Foods Ingredients er man storforbrugere af energi. Tonsvis af mælk og valle tørres døgnet rundt i selskabets fire danske pulveranlæg, hvor lufttemperaturer på 200-240 gr. C får vandindholdet til at fordampe, og omdanner tørstoffet til pulver. Det kræver masser af naturgas.

På grund af det store energiforbrug er pulveranlæggene underlagt EU's CO<sub>2</sub>-kvotedirektiv, som gradvist sænker loftet for CO<sub>2</sub>-udledning. Fra 2013 til 2020 med 60 pct. I 2027 skal CO<sub>2</sub>-udledningen være 0. Virksomheder, der ikke kan leve op til disse krav, er tvunget til at indkøbe CO<sub>2</sub>-kvoter.

"Der kun én løsning på den udfordring: Vi skal spare på energien, ellers bliver det simpelthen for dyrt at producere," lyder det fra technical manager *Poul Erik Madsen*, som koordinerer energi- og miljøindsatsen i Arla Foods Ingredients.

Men når det gælder energibesparelser er man allerede godt på vej.

"Vi har et mål om at reducere energiforbruget fra 2008 til 2013 med 20 pct. Det når vi sagtens, kan vi allerede se nu", fortæller Poul Erik Madsen.

## Genudnytter varme

Som et eksempel på et tiltag, der virkelig har battet på energiregningen, nævner han monteringen af en ny pladeveksler-type i spraytørringsanlægget på Danmark Protein. Teknologien, som er udviklet af GEA Niro, gør det muligt at genudnytte varmen fra selve spraytørringen til opvarmning af den råvare, som efterfølgende sendes ind i anlægget. Meget forenklet fortalt.

"Energiforbruget til tørring er blevet reduceret med 20 pct.," fortæller Poul Erik Madsen.

Pladeveksleren er implementeret på tre tørretårne på Danmark Protein. Det har medført en samlet reduktion i energiforbruget på 10 mio. kWh pr. år, svarende til 1 mio. m<sup>3</sup>

naturgas eller en reduktion af CO<sub>2</sub>-udledningen med 2.250 ton/år.

For at kunne installere den nye type pladeveksler, kræver det, at anlægget har monteret et filter, som opsamler restpulver i afkastluften. Der vil blive monteret yderligere to af disse anlæg på Arinco i 2010, hvilket samlet set vil reducere det årlige energiforbrug med 10 mio. kwh.

Derudover forventer Poul Erik Madsen at der kan hentes yderligere energibesparelser ved at optimere pulverproduktionen på andre områder. Men i takt med at EU's kvoteloft sænkes ganske markant i det kommende årti bliver det sværere og sværere at holde sig under loftet.

"På et tidspunkt bliver vi tvunget til at købe CO<sub>2</sub>-kvoter. Med mindre vi går over til at bruge CO<sub>2</sub>-neutral energi som biogas eller anden biobrændsel. Det ville virkelig give noget", slutter han.

*Peter Biisgård, pbi@if.dk*

# produkter

## FEDTFATTIGT KAFFESKUM

For et år siden lancerede Arla Foodservice en specialmælk til kaffen under navnet Latte Art. Nu kommer endnu en barista-mælk i serien - med kun 0,9 pct. fedt (mod 2,6 pct. i forgænger). Trods det lave fedtindhold er mælken velegnet til at blive 'steamet' til skum og hvad kaffe-profjerne ellers kræver af den hvide råvare. Det skyldes ikke mindst et højt indhold af protein.

Den fedtfattige Latte Art sendes på markedet i slutningen af april (uge 16).



## YOGHURT MED HAVUDSIGT

Med afsæt i den prisvindende Vesterhavssost, lancerer Thise Mejeri nu en Vesterhavsyoghurt. Fremstillet på basis af mælk fra området omkring Bovbjerg Fyr, hvor osten lagres, og tilsat bær, som trives i det barske miljø derude mod vest: Hyben og havtorn. Den økologiske yoghurt indeholder 0,1 pct. fedt.

## SMAGEN AF OSTEKAGE M.M.

Amerikanske Breyers Yoghurt relancerer sin 'YoCrunch 100 Calorie Packs'-serie med et nyt stevia-baseret sødemiddel. Der er fem yoghurter i serien, alle påmonteret et låg med lidt sprødt og sødt at blande i.

Smagsvarianterne er et kapitel for sig:

Fx ostekage med stykker af graham cookie, jordbær med lavfedt granola, vanilje med chokolade-chip småkage, klassisk chokolade småkage eller stykker af Nestlé Crunch candy bar.



## GOURMET-GED

Canadiske Woolwich Dairy lancerer to nye smagsvarianter til selskabets 'Elite gourmet'-serie af frisk gedeost i bæger med smagstopping. Lemon Poppyseed og Blueberry Pomegranate, som de nye varianter så poetisk hedder på originalsproget



## TIL FONDUE ELLER DIP

Tyske J. Bauer har med succes specialiseret sig i produktion af bløde, laktosefri oste under brandet Knirps. Seneste skud på Knirps-stammen er en madlavningssost i emballage af træ - lige til at putte i ovnen og klar til servering efter 10 minutter. Som fondue eller dip. Den nye oven-ost er en ganske cremet sag med 60 pct. fedt.



## MUSKEL-YOGHURT

Amerikanske Hiland Dairy udvider sit sortiment med et par nye yoghurter til helsesegmentet. Health Wise Probiotic Yogurts hedder serien, som leveres i multipak og i fire smagsvarianter: Granatæble/blåbær, granatæble/kirsebær, jordbær og vanilje. Som det fremgår af emballagen, skulle produktet være i stand til at give vægttab og styrke musklerne.



## GRØN KLASSIKER I NYT DESIGN

Emmi har redesignet emballagen til sin klassiske Sap Sago ost, så den nu leveres i et bæger med genluk. Sap Sago er oprindeligt udviklet af schweiziske munke i

1463, og osten fremstilles stadig med udgangspunkt i den gamle recept. På basis af skummetmælk og tilsat krydderurten Schabziger blå bukkehorn, som tilfører osten en særlig smag og en karakteristisk grøn farve.



## Rolf og Reggianoen

### Hvad er dit favorit mejeriprodukt?

Igennem 25 år af min cykelkarriere har jeg boet i Italien, hvor de har nogle fantastiske oste, og hvis jeg skal vælge et produkt, så skal det være en ægte Parmesan - den originale Parmigiano Reggiano.

### Hvornår spiser du det?

Når det er den rigtige Parmigiano Reggiano, så kan den bruges til stort set alle måltider i løbet af dagen - du kan spise den om morgenen til brød eller i flager i en salat og ovenpå pastaen om aftenen.

### Hvordan spiser du det?

Når vi er i Italien, tager vi en gang imellem en god portion med hjem. Da jeg boede i Italien yndede jeg at skære små stykker af, så det bliver til en del ost, og jo mere rå, den er, jo mere nyder jeg den.

## ROLF SØRENSEN

Tidligere cykelrytter, kommentator og forfatter. Aktuel som kommentator på TV2 til cyklingens forårsklassikere, og er desuden udkommet med bogen "Cykling con Amore", der blev sendt i handlen 26. marts.

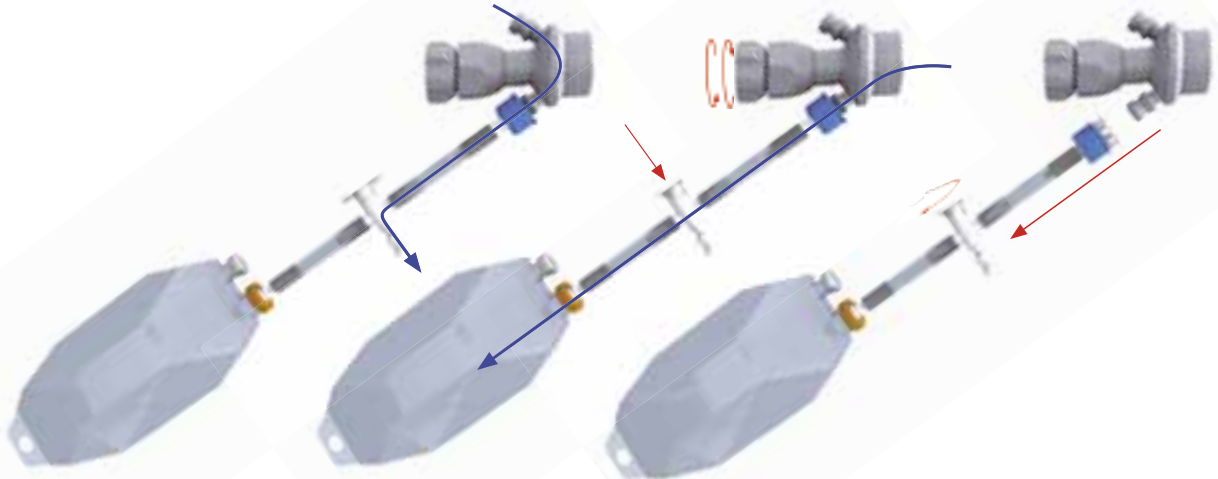


# MIN FAVORIT



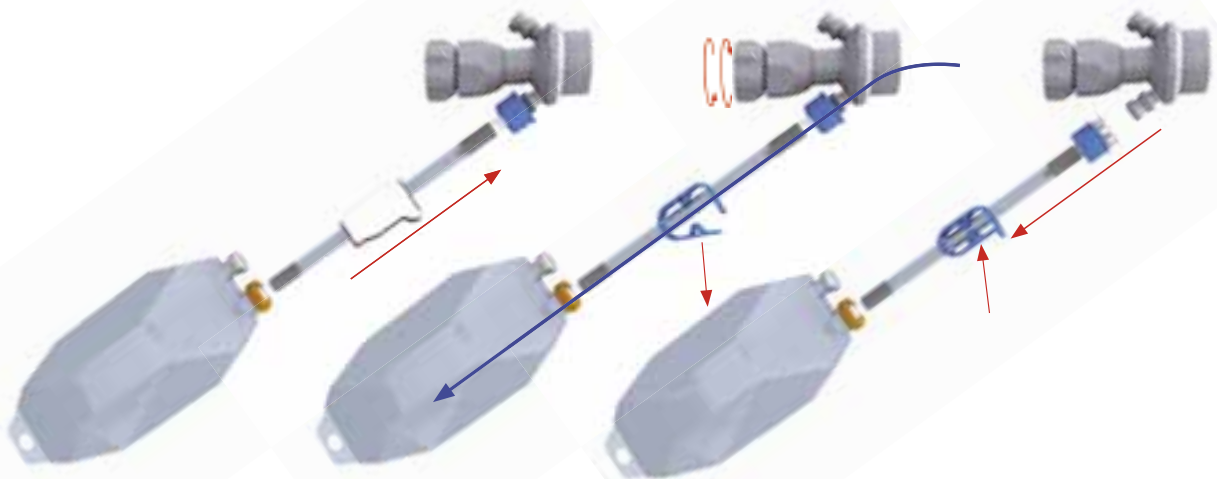
# KEOFITT® STERILE SAMPLING BAGS

## ASEPTIC SAMPLING BAG



**Connect to sampling valve and steam sterilize • Open sampling valve and fill bag • Close sampling valve and release sample**

## SAMPLING BAG



**Connect to sampling valve • Open sampling valve and fill bag • Close sampling valve and release sample**

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



# VM med masser af netværk

VM-dommerne arbejder i tomands-team. Her bedømmes en emmentaler.

**DYST** VM i ost havde 82 danske oste og en enkelt dansk dommer i form af Hans Henrik Lund, som gerne bruger tid på at udvikle sit internationale netværk.

Danmark markerede sig stærkt på de netop overståede verdensmesterskaber for ost i Wisconsin, USA. De 82 danske oste fra 22 forskellige mejerianlæg fik nemlig hele 4

kategorivindere suppleret med en stribe andre flotte bedømmelser.

Dansk mejeribrug fik også andre erfaringer med sig hjem, da *Hans Henrik Lund*,

vicepresident i Arla Foods, var en del af det 30-mand store dommerpanel. Sammen med sin amerikanske dommerkollega, professor *Robert Bradley*, bedømte han seks forskellige

## Klasseresultater - Danablu\*

41 forskellige Danablu-oste fra syv forskellige lande var tilmeldt bedømmelsen. Med Bornholms Andelsmejeri i spidsen besatte danske mejerier syv af de 10 bedste placeringer.

Plac.	Mejeri	Karakter	Produkt navn
1	Bornholms Andelsmejeri, DK	99.05	Mycella (60+)
2	Bornholms Andelsmejeri, DK	98.55	Danablu (50+)
3	Bornholms Andelsmejeri, DK	98.35	Danablu (60+)
4	Bornholms Andelsmejeri, DK	98.3	Økologisk Danablu (50+)
5	Salemville Cheese for DCI Cheese, USA	97.95	Salemville blue cheese
6	Mammen Mejeri, DK	97.75	Danablu
7	Arla Foods Høgelund, DK	97.5	Soft Blu
8	Arla Foods Høgelund, DK	97.5	Danablu
9	Swiss Valley Farms for CROPP Organic Valley, USA	97.3	Blue veined
10	Faribault Dairy Company, Inc., USA	97.3	Verdant

## Stigende handel - faldende indtægter

ostekategorier, hhv. Baby Swiss, umodnet ost, mascarpone, blandet klasse, hytteost, og string cheese (mozzarella-type).

”Man kommer hjem med både inspiration og et udvidet netværk, som gør det lettere at kommunikere med kolleger i andre lande. Og så er det godt at opleve et internationalt, fagligt fællesskab i branchen,” fortæller Hans Henrik Lund.

### Forskelle til dansk bedømmelse

På mange måder minder bedømmelserne om de danske bedømmelser, men der er også forskelle.

”Vi arbejder i faste to-mandsteams, som bedømmer de tildelte klasse. Men det er stort set de samme egenskaber, vi forholder os til som ved en dansk bedømmelse” fortæller den enlige danske dommer.

Dommerne har også en bredere baggrund, end den man kender fra de danske bedømmelser.

”Nogle af dommerne har ikke arbejdet direkte i produktionen, men har udviklet deres viden om ost fra andre tilgange - eksempelvis som restauratører, forskere eller folk fra salg,” forklarer Hans Henrik Lund.

### Omvendt pointsystem

En anden forskel er pointsystemet, som er baseret på fradrag, så alle oste starter med 100 point, og så giver dommerne fradrag for de punkter, hvor osten ikke lever op til idealbeskrivelsen.

”Og så er man meget fokuseret på, at man laver bemærkninger til bedømmelsen og osten, så det er begrundet, hvorfor man ikke giver topkarakter”, lyder det.

Den samlede vinder findes ved, at alle dommere smager samtlige gruppevindere og giver hver enkelt karakterfradrag. Osten med færreste fejl er verdensmester, hvilket i årets konkurrence blev en svejtsisk gruyere, som endte på 98,79 som gennemsnitlig score i finalerunden.

Lars Winther, lwi@lf.dk

### Danske gruppevindere

- Feta med krydderi  
- Arla Kruså Mejeri.
- Blåskimmel  
- Mycella Bornholms Andelsmejeri.
- Havarti med krydderi  
- Arla Nr. Vium Mejeri.
- Pasturiseret Smelteost  
- Birkum Arla Foods Birkum ost.

**ÅRSOPGØRELSE.** På trods af en generel nedgang i verdenshandlen, er der sket en stigning i handlen med mejeriprodukter i 2009. Faldende priser betyder dog, at eksportindtægterne ender på lavere niveau end i 2008.

I 2009 skete der en generel nedgang i verdenshandlen på 12 pct. ifølge verdenshandelsorganisationen WTO. Dette er den direkte følge af den økonomiske krise. Billedet for verdenshandlens udvikling kan dog ikke genfindes for mejeriprodukter. Verdenshandlen med mejeriprodukter steg nemlig i 2009. Dette gælder også for eksporten ud af EU. Dette er altså sket trods krisen. Inden man glæder sig for meget over denne udvikling skal det dog påpeges, at nok er mængderne steget, men indtjeningen er faldet. Dette er en af forklaringerne bag de stigende mængder trods faldende verdenshandel: pristilpasningen for mejeriprodukter er sket overordentlig hurtigt i nedadgående retning.

### Danmark:

#### Faldende eksportindtægter

For Danmark ser vi det samme billede. Der har været en pæn afsætning af

mejeriprodukter, men en foreløbig opgørelse tyder på, at valutahjemtagning bliver mellem en halv og en hel milliard kroner mindre i 2009 end i 2008. Dette selv om der er blevet udbetalt 240 mio. kr. i eksportstøtte fra EU, mod intet i 2008. Den danske eksport af mejeriprodukter er koncentreret på hovedområderne sødmælkspulver, detailpakket smør og ost. I de nedenstående figurer ser vi lidt af de bevægelser, der har været i det forløbne år. Vi kan af figurerne aflæse en række af de udfordringer, der løbende møder de danske eksportører af mejeriprodukter. Hvad vi ikke kan se er, at der også afsættes en del smørfedt i form af blandingsprodukter til for eksempel Tyskland. Derfor vil det komplette billede over den danske udnyttelse af de aktuelle markedsmuligheder altid være bedre, end det billede vi kan opnå ved den rent statistiske analyse.

Kristian Svendsen, krs@lf.dk

### Dansk eksport af mejeriprodukter. Udvalgte lande og produktgrupper.

#### Ost til EU (1000 ton)

	2007	2008	2009
Tyskland	82,9	77,1	77,3
UK	18,0	21,1	31,9
Sverige	26,8	29,7	30,5
Spanien	22,5	19,4	23,6
Grækenl.	10,1	9,4	9,6
Frankrig	12,6	7,8	8,0

#### Ost til 3. lande (1000 ton)

	2007	2008	2009
USA	12,7	9,5	8,4
Japan	9,0	7,5	8,3
Norge	4,0	4,4	4,7
Emiraterne	1,8	0,6	0,5
SaudiArab.	8,4	2,0	0,3

#### Pakkesmør (1000 ton)

	2007	2008	2009
UK	30,73	30,32	27,97
Saudi Arab.	1,3	0,7	1,4
Libanon	1,1	1,0	1,3
Emiraterne	1,3	1,3	1,2
Grækenl.	1	1	1
Polen	0	0	1
Tyskland	2	1	1

#### Sødmælkspulver (1000 ton)

	2007	2008	2009
Oman	9,0	25,9	28,2
Dom. Rep	15,4	11,4	9,7
Nigeria	7,5	3,2	5,8
Venezuela	1,0	1,5	3,0
Bangladesh	7,1	4,1	2,5
Emiraterne	4,2	2,1	2,4



# Svært at få en danbo gennem nøglehullet

**MÆRKE** Det skandinaviske nøglehulsmærke er trængt igennem til forbrugerne. Mejerierne bruger mærket på flere produkter, men krav om lavt saltindhold gør det svært at få blåstemplet de bløde, gule oste.

Ø-mærke. Fairtrade-mærke. GDA-mærke. Og nu nøglehulsmærket. Danske forbrugere er gennem tiden blevet præsenteret for mange mærker for at kunne træffe det politisk korrekte valg i supermarkedet. Som sidste skud på stammen har nøglehulsmærket siden sommeren 2009 skullet hjælpe forbrugerne med at træffe det sunde valg, når det gælder sukker, fedt, salt og kostfibre.

### 3 ud af 4 kender mærket

Og det nye mærke er kommet ganske godt fra start. En ny undersøgelse foretaget af FDB Analyse viser, at tre ud af fire kender mærket, og mere end hver tredje påstår, at man vælger varer ud fra mærket. Flere mejerier bruger mærket på de magre konsummælksprodukter, og Arla Foods har mærket på 33 forskellige produkter, og det må gerne blive flere.

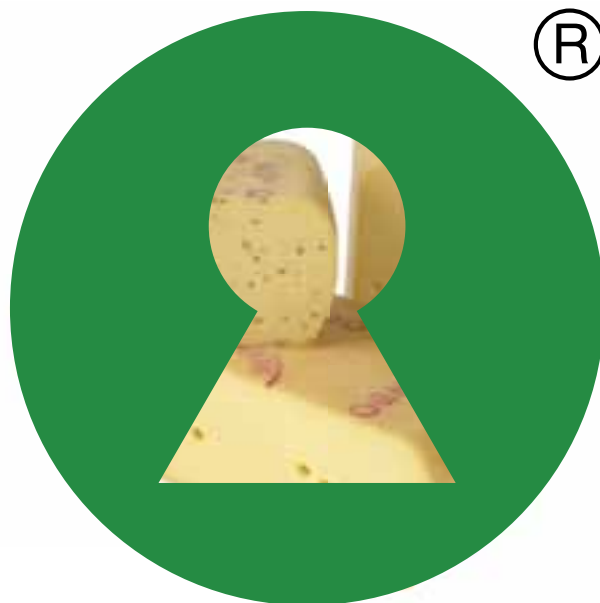
“Vi vil gerne gøre det lettere for forbrugerne at vælge sundt, og vi skeler helt klart til grænserne i nøglehulsmærkningen, når vi udvikler nye produkter”, forklarer *Susanne Lorenzen*, ernæringskonsulent i Arla Foods.

“Men det betyder ikke, at vi mener at mælk og mejeriprodukter uden nøglehulsmærke er usunde. Når vi vælger at bakke op omkring nøglehulsmærket er det for at imødekomme de forbrugere, der ønsker at blive guidet af nøglehulsmærket til et sundere valg i hverdagen,” siger hun. Det er endnu for tidligt at vurdere, om mærket flytter forbruget fra produkter uden mærket.

### Svenske normer for salt i ost

Mens forbrugere og producenter i en årrække har haft fokus på fedtindholdet, har saltproblematikken været mindre central i Danmark. Et lavere saltindtag vil sandsynligvis nedsætte blodtrykket og dermed forekomsten af hjertekarsygdomme i befolkningen. Det gælder også salt i oste, hvor nøglehulskriteriet er mindre end 0,5 gram natrium pr. 100 gram.

Denne norm kan henføres til, at nøglehulsmærkningen er hentet i Sverige, hvor ordningen har eksisteret i 20 år. Og de svenske oste som eksempelvis Präst og Hergaardsost er ret hårde med lavt vand- og saltindhold.



Nøglehulsmærket. Forbrugerne har taget mærket til sig, og mejerierne er i stigende grad begyndt at anvende det på deres produkter. Men danbo-osten har problemer med at leve op til mærkets krav om lavt saltindhold.

### Danbo svær uden salt

En dansk indeholder i sammenligning med svenske oste mere vand og dermed mere salt.

“I bløde, gule oste bruger vi i Danmark mere salt af hensyn til smag og konservering,” siger *Henrik Biilmann*, kategorichef for ost og smør i Arla Foods. Han har igangsat forskellige forsøg, hvor man forsøger at bevare ens konsistens og smag med mindre salt og alternative tilsætningsstoffer. Foreløbig har man nemlig en dispensation til at bruge mærket på faste ost til udgangen af 2011, når blot fedtgrænsen på 17 pct. overholdes.

“Vi vil rigtig gerne bevare mærket på en række af vore produktserier, så derfor bruger vi mange ressourcer på at finde en løsning”, siger *Henrik Biilmann*, som bekræfter at omkostningerne er i millionklassen, når udviklingstimerne tælles sammen.

“Jeg håber og tror, at vi finder en løsning, men det er rigtigt svært,” lyder det.

### Mammen og Them afventer

Andre danboproducenter er mere afventende.

“Vi har endnu ikke foretaget os noget konkret, men vi følger helt klart problematikken”, siger *Niels Staunsbæk*, medejer af Mammen Mejeri. Det samme gælder på Them Andersmejeri, som foreløbigt kun har haft en enkelt forespørgsel på mærket fra en kunde.

“Så vi tager det foreløbigt stille og roligt,” siger mejeribestyrer *Svend Andersen*.

### Nøglehulsmærket

- Kan bruges på produkter, som bidrager til sund kost med begrænset indhold af fedt, sukker og salt - eller modsat mange kostfibre.
- Fødevarestyrelsen bekendtgørelse rummer liste med 25 fødevarergrupper med specifikke maksimumsgrænser for sukker, salt og fedt.
- Ordningen er frivillig for fødevarerproducenterne.
- Salt defineres som natrium (Na). Mængden af salt beregnes ved, at mængden af Na multipliceres med en faktor 2,5. Kravet omfatter al natrium, som er tilstede i fødevareren - også tilsætningsstoffer.

Lars Winther, lwi@lf.dk

## FØDELSSDAGE

### 20. april | 50 år

Michael Brockenhuus-Schack, formand for Landbrug & Fødevarer.

### 22. april | 50 år

Eigil Appel Pedersen, direktør Bactoforce, Silkeborg.

### 24. april | 50 år

Gisle Nordlund, mejeribestyrer, Endrup Andelsmejeri.

## JUBILÆER

### 15. april | 40 år

Peter Lauritzen, Executive Vicepresident, Arla Foods UK, Leeds, UK.

## Husk generalforsamling

Mejeriforeningens generalforsamling afholdes torsdag d. 15. april kl. 16.00 på Hotel Marselis i Århus.

## Lån i Mejeri-rationaliseringsfonden

Ansøgning om lån i Mejeri-rationaliseringsfonden skal være færdig i hænde senest fredag den 7. maj 2010, såfremt ansøgningen ønskes behandlet i forårets ansøgningsrunde.

Ansøgningsskema fås ved henvendelse til *Niels Jacob Nyborg*, Mejeriforeningen, tlf. 8731 2204 eller mail: [njn@mejeri.dk](mailto:njn@mejeri.dk)

## Send bidrag til navne og noter

Vi modtager med glæde tips, ideer, omtaler og billeder til både mejeri og Medlemsforum på nettet. Send mail [lwi@lf.dk](mailto:lwi@lf.dk) eller kontakt Lars Winther på 3339 4816. Se også [www.mejeri.dk/medlemsforum](http://www.mejeri.dk/medlemsforum).

## Donald Moore - ny direktør for GDP

Global Dairy Platform (GDP) får ny direktør 1. april, når *Donald Moore* tiltræder i sekretariatet i Chicago, Illinois. Dermed tilføres betydelig erfaring fra det internationale mejerimiljø, hvor Donald Moore i en årrække har været tilknyttet newzealandske Fonterra, senest som direktør for "Ingredients Marketing". Formanden for GDP, *Andrew Ferrier*, håber, at den nye direktør kan føre arbejdet fra den afgangende direktør, *Kevin Bellamy* videre, så medlemskredsen fortsat kan udvikles fra de 50 medlemsvirksomheder, som udgør organisationen i dag.

"Mejeriprodukter står stærkt som en sund hjørnesteen i en afbalanceret kost, og jeg ser frem til at blive en del af det hold, som skal fremme denne position," udtaler Donald Moore forud for sin tiltrædelse.



## Gisle bliver 50

Så kan Endrup Andelsmejeri atter hejse flaget. Hvor man sidste år fejrede 125-års jubilæum som Danmarks ældste, fungerende andelsmejeri, er anledningen denne gang rund fødselsdag, da *Gisle Nordlund* fylder 50 år d. 24. april.



Efter at have arbejdet på en stribe danske mejerier var Gisle Nordlund i en årrække ude i den store verden, først som direktør for Tiko-mejerierne på Madagaskar og dernæst som mejerichef for Synnøve Findens mejerier i Norge. De seneste 11 år har adressen dog været i Endrup, hvor han i dag står i spidsen for 25 medarbejdere.

Gisle Nordlund er ikke kendt som en mand, der putter med sine meninger. Senest har han bidraget flittigt til diskussionen af fedtafgiften, som ikke scorer mange plus-points i Endrup. Det fremgår bl.a. af Facebook-gruppen "Nej til afgifter på ost og mejeriprodukter", hvor 782 medlemmer støtter Gisle Nordlunds initiativ.

## Richard Ipsen udnævnt til professor

En gammel kending inden for mejeriforskningen, *Richard Ipsen*, skal stå i spidsen for en ny enhed, der skal forske i strukturen i fødevarer. Særligt vil fokus ligge på samspillet mellem struktur og velbefindendet i den menneskelige krop. Ultimativt vil enhedens resultater kunne føre til mere fedtfattige fødevarer og færre tilsætningsstoffer, men også til nye gastronomiske oplevelser til glæde for forbrugerne.

Ipsen får titel af professor på 'Food Structure Engineering' med tilknytning til Institut for Fødevarer videnskab på Københavns Universitet.

Den nyudnævnte professor holder tiltrædelsesforelæsning under titlen "Structural Engineering of Dairy Products - from molecular interactions to final quality" den 12. maj kl. 14 i Festaudtoriet (aud 1.01) Bülowsvej 17 med efterfølgende reception i Marmorhallen, Thorvaldsensvej 40.



## Nordens mejerifolk mødes i Finland

Tiden nærmer sig for tilmelding til 42. Nordiske Mejerikongres, som denne gang afholdes i



Hämeenlinna i Finland d. 17.-19. juni. Temaet er denne gang ny teknologi og innovation med fokus på bedre

økonomi i nyt procesudstyr, produktionsmetoder samt bæredygtig produktion og kvalitetskontrol.

Nordisk Mejeriteknisk Råd er arrangør, og man kan se mere og tilmelde sig på [www.nordiskmejerikongress.fi](http://www.nordiskmejerikongress.fi) Tilmeldingsfristen er 15. april.



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

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

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

GEA er hovedsponsor på 42. Nordic Dairy Congress "New Technologies and Innovations in Dairy Industry" som afholdes i Hämeenlinna, Finland fra den 17. til den 19. juni 2010.

GEA Liquid Processing | GEA Filtration | GEA Niro

