

nr. 2 | 3. februar | 2012  
nyhedsmagasin om mejeribranchen

# mejeri

## SUPERMÆLK

TEMA | RÅVAREKVALITET | SIDE 7-10

## Margarinekongen er vild med smør

PORTRÆT AF DRAGSBÆK | SIDE 12

## Billig mælk

PRISKRIG TRODS MARKED I BALANCE | SIDE 5

## 8. februar

Mejeribrugets Dag byder atter alle mejerifolk på en faglig dag på Kold college i Dalum. Temaet er mælkemarkedet, som vinkles både internationalt og på virksomhedsniveau. Udover de faglige oplæg er der åbent hus på skolen og kredsudstilling med bedømmelse af mejeriprodukter. Yderligere oplysninger ved Hanne Haubo (hha@if.dk).

## 15.-18. februar

Biofach byder alle økologer på verdens største fagmesse i Nürnberg. Årets land er Indien, men Danmark markerer sig også med egen stand, hvor bl.a. Arla Foods og Thise også deltager. I alt deltager 2.500 udstillere på udstillingen, som ventes besøgt af 45.000 gæster fra 130 forskellige lande.



“Det er fuldstændig vanvittigt. Landbruget skylder 350 milliarder kroner væk, og så går butikkerne i gang med en mælkekrig, hvor de sælger en liter ned til 4,50 kroner. Man kan ikke producere en liter ordentlig mælk for 4,50 kroner.”

Mejeriejer Karl Simonsen, Osted Ost & Mejeri. I en kommentar til detailhandlens priskrig på drikkemælk. I DR Region Sjælland, 18. januar.

# Fornøjelser

I midten af januar var jeg med til indvielsen af den nye Agro Food Park i Skejby. Det var en fornøjelse - på flere måder.

For det første er det altid en festlig oplevelse at medvirke til fejringen af et nyt byggeri. De flere hundrede gæster stod tæt og humøret var højt. For i Skejby var der virkelig noget at fejre den dag. Den nye sektion af Agro Food Park omfatter 6.000 moderne og indbydende kvadratmeter og huser 120 medarbejdere i 19 virksomheder og organisationer indenfor landbrugs- og fødevarerhvervet (blandt andet medarbejderne fra den østjyske del af Landbrug & Fødevarer).

Og det er bare begyndelsen.

Allerede i år tager man fat på næste etape af byggeriet og planen er, at området i 2020 skal være hjemsted for 3.000 videntunge arbejdspladser.

En opmuntrende nyhed i en tid, hvor medierne flyder over af historier om nedskæringer og udflytning af jobs til andre verdensdele.

Og så er Agro Food Park meget mere end bygninger og arbejdspladser. Allerede nu tegner der sig et billede af Parken som centrum for en vital erhvervsklynge med stærke relationer til forskningsmiljøer, uddannelsessteder og virksomheder i regionen.

Derfor tyder meget på, at vi her oplever den helt store og langtidsholdbare fornøjelse. Fordi det er steder som her, ideerne til fremtidens vækst i vores erhverv skal spire frem. Og som formand for Landbrug & Fødevarer er jeg stolt over, at vi trods krisetider har modet og styrken til at satse på en så flot en vision. Men den er ikke bare flot. Den er nødvendig, hvis vi skal fastholde vores internationale førerposition.

Til glæde - og fornøjelse - for hele Danmark.

Formand for L&F, Niels Jørgen Pedersen



“..det er steder som her, ideerne til fremtidens vækst i vores erhverv skal spire frem”

“Der var f. eks. en mand, der ringede ind for at høre, hvordan man gør dykkerudstyr rent. Det tænkte han, at måtte vide, fordi vi jo har så mange rør på mejerierne.”



Professionsbachelor i ernæring og sundhed Karen-Marie Mazanti, som besvarer forbrugerspørgsmål hos Arla. Om spændvidden i de spørgsmål, forbrugere ringer ind med. I B.T., 29. januar.

“Grunden til, at Danmark er så rigt i dag, er blandt andet andelsbevægelsen, hvor mindre enheder slog sig sammen og dannede fællesskaber, der i dag udgør store firmaer som Arla eller Copenhagen Fur. Måske skal vi tænke en generation 2.0 af andelsbevægelsen og gøre det til en del af løsningen for de kreative danske iværksættere, der gerne vil leve af at arbejde i team på fem personer. Kun ved at stå sammen kan de gøre det«, siger han.

Kulturminister Uffe Elbæks bud på, hvordan mindre danske computerspiludviklere kan få gang i væksten. Politiken, 29. januar.

mejeri udgives af



Landbrug & Fødevarer  
Agro Food Park 13  
8200 Århus N  
T +45 3339 4000  
F +45 8731 2001  
www.lf.dk

## Redaktion

Christina Holm Eiberg (ansv.)  
Peter Biisgård  
Lars Winther

## Layout og produktion

Zeuner Grafisk as, Odder

## Tryk

Zeuner Grafisk as, Odder

## Annoncesalg

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

## Abonnement

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

## Oplag

6.000 månedligt

Indholdet af mejeri må  
gengives med kilde-  
angivelse.

Materiale indsendt uop-  
fordret kan ikke forventes  
returneret.

## Forside

Forskningen har for alvor sat  
fokus på mælakens kvalitet.  
Foto: Flemming Nielsen.

ISSN 1604-1259

# Arla investerer en mia. kr. i danske anlæg

**BUDGET** | Arlas budget for 2012 er der afsat 1,8 mia. kr. til investeringer. Over halvdelen af pengene skal bruges på modernisering af danske anlæg som Taulov og Danmark Protein.

Sidste år lød Arlas samlede investeringsbudget på 1,7 mia. kr. I år er det hævet til 1,8 mia. kr. - på trods af økonomisk afmatning på mange af selskabets kernemarkeder.

"I krisetider sættes der endnu mere fokus på, at vi som virksomhed fastholder vores konkurrenceevne. I Arla mener vi, at investeringer i øget effektivitet og rationalisering er med til at sikre vores konkurrenceevne og vækst på lang sigt," siger adm. direktør *Peder Tuborgh* i en pressemeddelelse fra selskabet.

Ud af det samlede budget afsættes over halvdelen af beløbet - godt en mia. kr. - til investeringer i Danmark, hvor selskabet har det største antal produktionsanlæg.

## Penge til Ingredients

For eksempel i datterselskabet Arla Foods Ingredients (AFI), hvor der skal anvendes 246 mio. kr. til flere forskellige projekter som et nyt tørretårn, der allerede nu ved at blive bygget på Danmark Protein i Videbæk i Vestjylland. Tørretårnet er en forudsætning for Arlas joint-venture med det tyske mejeriselskab DMK.

"Vi har aldrig tidligere investeret så meget i AFI, men vi gør det, fordi datterselskabet viser meget flotte resultater. AFI er i dag et af verdens førende på sit felt, og den position ønsker vi at udbygge i overensstemmelse med vores strategi. Derfor investerer vi," siger vice adm. dir. *Povl Krosgaard*, som har ansvaret for Arlas samlede investeringer.

Derudover er der i Danmark blandt andet afsat penge til at fortsætte udbygningen af gul ost-produktionen på Taulov Mejeri.

## Fremgang i Mellemøsten

Mellemøsten er et af de områder uden for



Vi har aldrig tidligere investeret så meget i Arla Foods Ingredients," fortæller vice adm. dir. Povl Krosgaard, Arla Foods.

Danmark, som Arla vil styrke i det kommende år.

"Vi er et nordeuropæisk mejeriselskab, men de senere år ser vi i stigende grad, at det er på markederne uden for Europa, at forbruget af mælkeprodukter stiger. Derfor øger vi vores investeringer i blandt andet Mellemøsten," siger Povl Krosgaard.

Et eksempel er en investering i Arlas mejeri i Saudi Arabien, som blandt andet betyder en udvidelse af den eksisterende kapacitet til produktion af hvid ost fra 8.000 til 14.000 ton.

"For fem-seks år siden satte vi vores ambitioner i Mellemøsten lidt på standby - blandt andet efter boykot-krisen. Men i dag er Arla tilbage, og omsætningen er større end før krisen. Mellemøsten er et vigtigt marked for os, vi har en lang historie i området og kender det godt. Derfor investerer vi nu i at udvide vores mejeri i Saudi Arabien," siger han.

**MEJERILUKNINGER** Arla Foods meddelte for knapt et år siden, at man forventede, at produktionen af gul ost på selskabets anlæg i Klovborg og Hjørring skulle flyttes til Taulov. Nu er der sat dato på overflytningen. Sidste produktionsdag på Klovborg Mejeri bliver 31. marts, mens Hjørring Mejeri lukkes ned i midten af 2013.

"Ved at flytte produktionen fra Klovborg og Hjørring til Taulov Mejeri skaber vi bedre muligheder for at fastholde produktionen af gul ost i Danmark og dermed de jobs, der hører med. Vores internationale konkurrenter kan producere samme type produkter mere effektivt, end vi kan i dag, og det er vi selvfølgelig nødt til at reagere på, selvom det aldrig er rart at skulle standse produktionen på et mejeri," siger Senior Vice President *Dan Kolding*, Arla Foods.

Udvidelsen af Taulov Mejeri forventes at skabe 43 nye jobs, mens henholdsvis 37 jobs i Klovborg og 106 jobs i Hjørring nedlægges.



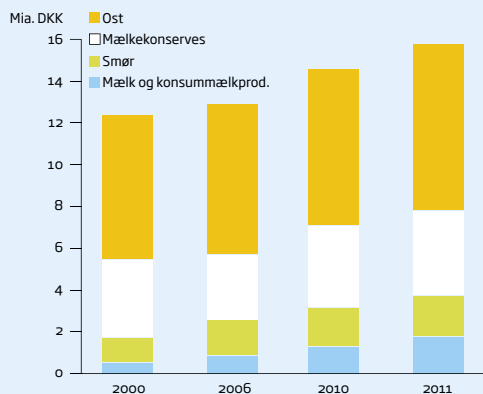
**BIOGAS** Det 19. januar blev der i hallen i Videbæk afholdt stiftende generalforsamling i Leverandørforeningen til Videbæk Biogas Amba. 93 lokale landmænd skrev under på en tegningsaftale, hvorefter foreningen var en realitet. Dermed er man et skridt videre i realiseringen af 'Verdens største biogasanlæg', som efter planen skal levere energi til Arla Foods' anlæg på Danmark Protein i Nr. Vium og Arinco i Videbæk.

**FEDT** Salget af smør, blandingsprodukter og skæreoeste er faldet med cirka 5 pct. siden oktober 2001, hvor fedtafgiften trådte i kraft. Det viser tal fra analyseinstituttet Nielsen.

Categori director for ost og fedtstof i Arla, *Henrik Biilmann*, udtaler til Dansk Handelsblad, at det endnu er for tidligt at fastslå den langsigtede effekt af fedtafgiften inden for de enkelte kategorier af mejeriprodukter. Knudsen, til dagbladet Politiken.

**2,50 kr.**

- var tilbudsprisen på en liter minimælk i supermarkedet Osuma i uge 3, hvor mælkepriskrigen brød ud. Kæden, som kun handler på nettet, tager dog nu igen 4,95 kr. for konventionel minimælk.



## Mejerieksport i ny rekord

Mejerieksporten klarede sig fortrinligt i det forgangne år, hvor man hentede mere valuta hjem til Danmark end nogensinde før. 15,8 mia. kr. var en stigning på 9 pct. i forhold til året før - eller knap 30 pct. mere end i 2000. Ost er klart største produktgruppe med en indtjening på 7,9 mia. kr.

Mælkekonserves hjembragte 4,4 mia. kr. - med sødmælkepulver som det primære produkt (ca. halvdelen). De såkaldte øvrige produkter, som er andre pulvertyper, koncentreret mælk m.m., er vokset markant i de senere år og udgør nu knap 40 pct. af denne produktgruppe.

Konsummælk hentede 400 mio. kr. mere hjem ift. året før, og her er kakaomælk og yoghurt de to største produktgrupper med hver en tredjedel af indtjeningen.

Smør har haft den mindste vækst, idet indtjeningen kun steg med 100 mio. kr. Her skal det bemærkes, at blandingsprodukter ikke indgår i tallet.



## Fuldt hus i Agro Food Park



FOTO: UGGI KALDAN

500 gæster fik både visionære taler, pindemadder og lidt scenemagi, da første etape af det nye Agro Food Park i Skejby blev indviet d. 18. januar.

Så sprang champagnepropperne i Skejby. Sammen med 500 gæster kunne Århus' borgmester, Jakob Bundsgaard, og en række spidser fra fødevarer- og forskningssektoren indvi det nye Agro Food Park, som ligger sammen med Videnscentret for Landbrug. Og man er kommet godt fra start med alle 6000 kvadratmeter udlejet til 19 virksomheder.

I indvielsestalerne var netværk, innovation og synergi gennemgående nøgleord.

"Det er et stærkt signal, at fødevarersektoren i en krisetid har fundet 70 mio.kr. til dette projekt. Det giver gode perspektiver frem mod opgangstider", sagde Niels Jørgen Pedersen, formand for Landbrug & Fødevarer. Koncernchef i Arla Foods Jais Valeur var også fuld af forventninger i sin tale.

"Vækst er enten noget, man køber sig til, eller noget man skaber selv. Sidstnævnte hedder innovation, og det er, hvad der foregår her," sagde han. Arla Foods har dog endnu ikke afdelinger på matriklen.

Det har Landbrug & Fødevarer til gengæld. De 19 medarbejdere med særlige mejerikompetencer er flyttet fra den midlertidige pavillon på parkeringspladsen ved Videnscentret for Landbrug ind i Agro Food Park nr. 13, hvilket også gælder Mælkeudvalget.

Frem mod 2020 er forventningen at bygge 150.000 kvadratmeter til 3000 medarbejdere.

Læs mere på [www.agrofoodpark.dk](http://www.agrofoodpark.dk).

**KLIMA** Arla og Thise Mejeri iværksætter hver især et såkaldt klimatjek med det formål at sænke energiforbruget over en bred kam ude hos mælkeleverandørerne: Mere klimavenligt foder, mindre forbrug af diesel og el osv.

I de kommende år vil Arla udarbejde en klimaindsats hos samtlige 7.000 andelshavere i Danmark og Sverige. Ifølge selskabet er

det på høje tid, da konkurrerende selskaber som Friesland Campina og Unilever allerede er i gang med at se på reduktion af klimabelastningen hos deres mælkeleverandører.

"Det er drevet af detailhandlen og bliver en betingelse for at være med i markedet," siger Arlas næstformand, Jan Toft Nørgaard.

Thise Mejeri er ved at tjekke energiforbruget hos selskabets økologiske andelshavere. De første landmænd har allerede fået besøg af en klimarådgiver fra Økologisk Landsforening, som udfører arbejdet for Thise Mejeri. I 2013 skal hver enkelt andelshaver have lagt en plan for belastningen af klimaet på sin bedrift.

**RÅMÆLKSOST** I juni sidste år startede Tistrup Mejeri produktionen af råmælksost. Nu er de første oste ved være modnet færdig og skulle være klar til at blive sendt på markedet omkring 1. marts.

**AFGIFT** Skatteminister Thor Möger Pedersen erkender nu, at "der er en stribe udfordringer og problemer forbundet med fedtafgiften", som han udtaler til Berlingske Tidende. Derfor vil regeringen i løbet af 2012 foretage en evaluering af afgiften for at se, om den skal justeres.



## L&F's nye direktion skal sikre sammenhængskraft

Jan Mousing skal både indgå i direktionen for Landbrug & Fødevarer og være administrerende direktør for Videnscenter for Landbrug. Det er signal om fokus på sammenhængskraft mellem primær- og virksomhedssiden, siger han.

*Hvorfor skal VFL være repræsenteret i direktionen?*

VFL og rådgivningssiden udgør jo den største personalegruppe under Landbrug & Fødevarer, hvilket gør det naturligt, at vi også er repræsenteret i direktionen. Rent signalmæssigt mener jeg også, det er udtryk for sammenhængskraften i L&F, at vi formelt er repræsenteret i direktionen.

*Hvad betyder det for ledelsen af VFL, at du træder ind i direktionen i L&F?*

Det er jo ikke tanken, at jeg skal sidde to dage om ugen på Axelborg, så i praksis vil det ikke gøre den store forskel, da jeg allerede i forvejen har deltaget i mange møder med den hidtidige direktion. Og jeg er helt tryk ved, at vi med den nye struktur på VFL med én administrerende direktør og tre sektordirektører er gearret til at løfte de ledelsesmæssige udfordringer.

*Har udnævnelsen nogen betydning for mælkeproducenter og mejerier?*

VFL varetager jo i udgangspunktet rådgivning og service rettet mod primærbrugene og dermed mælkeproducenterne. Men samtidig er vi meget opmærksomme på sammenhængen i hele fødevarerækeden og dermed de virksomheder, som aftager landbrugsprodukterne. Jeg tror, at min placering i direktionen vil være med at skærpe dette yderligere, da det jo er et fælles indsatsområde for hele direktionen.



Jan Mousing udgør nu direktionen i L&F sammen med Carl Åge Dahl (administrerende direktør) og Susie Stærk Ekstrand. Han overtager den ledige plads i direktionen efter Claus Søgaard Richter.

# Priskrig trods marked i balance

**KONSUMMÆLK** Trods stigende europæisk mælkeproduktion er mælke markedet i balance som følge af større eksport ud af EU. Det harmonerer dårligt med den aktuelle priskrig, som Aldi har sat i gang, vurderer Kristian Svendsen.

Så er der atter priskrig på mælk i Danmark. Også denne gang er det den tyske discountgigant Aldi, som har startet krigen ved at mærke fleste konsummælksprodukter 50 øre ned, hvilket de øvrige kæder prompte har fulgt efter. Og som det også før er set, kommer Aldis offensiv i januar.

“Mælkeproduktionen er jo typisk stigende på vore breddegrader frem til toppen i maj måned. Og tyske forbrugere oplevede allerede prisfald tilbage i november, hvor netop Aldi sænkede prisen med 3 cent på frisk mælk,” forklarer *Kristian Svendsen*, chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer.

## Råstofværdi stabiliseret

“Det er muligt, at tyske detailkæder har forhandlet gunstige kontrakter på konsummælk, da udsigterne på mælke markedet de seneste 3-4 måneder har peget på et mere presset marked,” siger Kristian Svendsen. Han henviser til tyskernes opgørelse af råstofværdien af mælken, som indikerer et fald i den maksimale værdi af landmandens mælk, hvis den omsættes alene i smør og skummetmælkspulver på det tyske marked. Derved afspejler den snævert udviklingen i den generelle markedsbalance mellem udbud og efterspørgsel for bulkprodukter på verdensmarkedet.

“Råstofværdien er ganske rigtig dykket i efteråret 2011, og så har vi tidligere set, at konsummælkspriserne er dykket 3-6 måneder. Men denne gang har bulkmarkederne - og den tyske råstofværdi - så i modsætning til tidligere efterfølgende stabiliseret sig i januar,” siger Kristian Svendsen, som blandt andet forklarer denne udvikling med en styrket europæisk konkurrenceevne på verdensmarkedet som følge af Euroens svækkelse overfor dollars.

## Aldi fordobler dansk prisfald

Mens tyske Aldi-kunder fik en prisnedsættelse på godt 22 øre i

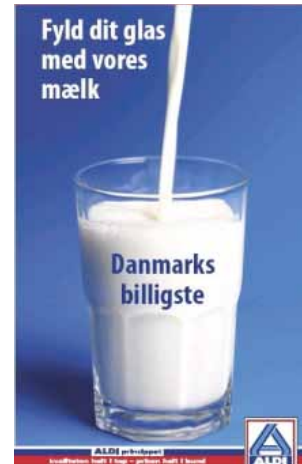
november, har danskerne fået mere end det dobbelte i åbningen af priskrigen.

“Det tyder jo på, at Aldi presser citronen hårdere i Danmark,” vurderer Kristian Svendsen. Al konsummælken i de danske Aldi-butikker er da også importeret fra Tyskland, hvor de gennemsnitlige afregningspriser typisk ligger 10-15 øre under de danske.

“Men det er kun en del af omkostningen på mælk. De danske mejerier er typisk mere moderne og effektive og dermed konkurrencedygtige overfor den tyske mælk når det gælder forædlede produkter,” siger Kristian Svendsen.

Ser man tilbage på udviklingen over de seneste 10 år har tyske og danske priser svinget i stort samme takt med et historisk højdepunkt i 2008. Herefter faldt priserne frem til primo 2010, hvor de atter bevægede sig op - dog endnu ikke i rekordniveauet fra 2008.

Lars Winther (lwi@lf.dk)

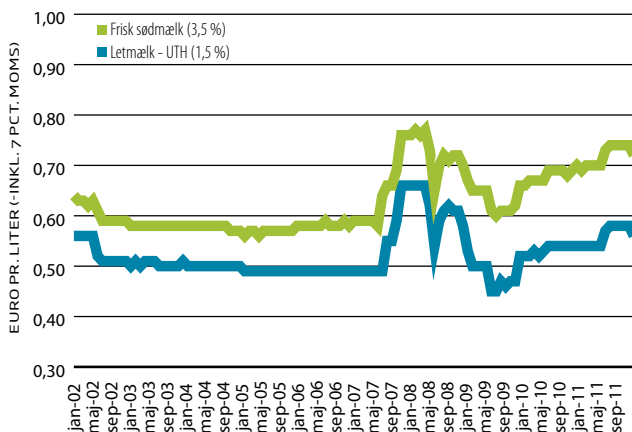


## Seneste større priskrige på konsummælk:

- 2012 - skudt i gang af Aldi primo januar.
- 2009 - skudt i gang af Kiwi primo juni på økologisk mælk.
- 2005 - skudt i gang af Aldi primo januar
- 2004 - skudt i gang af Aldi primo januar

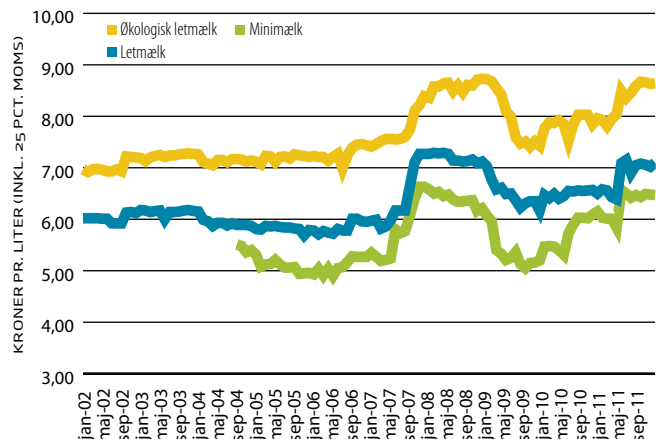


## Tyskland - detailpriser (gns.) 2002-2011



De tyske detailpriser er generelt steget siden sommeren 2009, men fik et knæk i november 2011. Det fremgår, at EU's landbrugsreform og afviklingen af eksportrestitutter i 2007 betyder, at mælkepriserne nu i højere grad svinger med verdensmarkedspriserne.

## Danmark - detailpriser (gns.) 2002-2011



Det er svært at aflæse priskrigene direkte i gennemsnitspriserne for de sidste 10 år. Den seneste i 2009 faldt sammen med en generel afmatning af mælke markedet under den daværende finanskrise. Som det fremgår var konventionel letmælk i december (-inden priskrig) steget med ca. en krone over 10 år.

**RUSLAND:** Arla Foods opruster nu indsatsen på det russiske marked, hvor man investerer DKK 25 mio. i et mejeri i det sydlige Rusland. Investeringen sker i et mejeri ejet af det russiske mejeriselskab Molvest, som skal levere mælken til produktionen af gul ost under Arlas ledelse.



**INDIEN:** Forbuddet mod import af mælk og mejeriprodukter fra Kina er forlænget i endnu seks måneder. Embargoen omfatter chokolade, chokoladevarer og andre næringsmidler, hvori der indgår ingredienser med indhold af mælk eller mælkebestanddele fra Kina. Der er ikke oplyst nogen årsag til forlængelsen, men det menes, at fortsat frygt for melamin i kinesisk mælk kan være en afgørende faktor.

DAIRY INDUSTRY NEWSLETTER, 02.01

**FRANKRIG:** Mejerikoncernen Lactalis og detailkæden Leclerc bekræfter nu, at en næsten ét år lang stillingskrig om priser er slut. Det betyder, at Lactalis' produkter igen kommer på hylderne i Leclerc-butikkerne efter et års karantæne.



Striden begyndte, da Lactalis præsenterede Leclerc for prisstigninger på op til 12 pct. pga. højere råvarepriser. Det nægtede kæden at acceptere, mens Lactalis omvendt nægtede at slække på sine krav. Striden skønnes at have kostet Lactalis mere end EUR 100 mio.

DAIRY MARKETS, 23.01

**RUSLAND:** Ukrainske oste lever ikke op til russiske standarder. Ifølge fødevarereinspektør Onish-chenko skal russiske forbrugere være opmærksomme på, at de køber et 'ostelignende' produkt og ikke en 'faktisk ost', da de ukrainske ostemejerier anvender ukontrollerede mængder af palmeolie i ostefremstillingen.

DAIRY INDUSTRY NEWSLETTER, 13.01

**HOLLAND:** The Dutch Dairy Auctions Online gik i luften med køb og salg af mejeriprodukter i begyndelsen af november. Omsætningen er fortsat beskedent, men flere er ved at få øjnene op for denne handelsplatform, da første uge i 2012 gav rekordomsætning på EUR 2,5 mio. I alt omsatte auktionen 1.150 ton mejeriprodukter.

DAIRY INDUSTRY NEWSLETTER, 11.01



# Tysk yoghurtgigant køber skotter

**OPKØB** Theo Müller på vej til at overtage Robert Wiseman og bliver ny storspiller på det britiske konsummælksmarked.



Müller skal forsøge at redde Robert Wiseman, som skranter.

Tyske Theo Müller overtager skotske Robert Wiseman for GBP 279 mio. (DKK 2,5 mia.). Dermed bliver tyskerne en storspiller på det britiske konsummælksmarked sammen med britiske Dairy Crest og Arla Foods.

Salget sker, efter at Wiseman har skrantet de seneste par år, hvor man har haft svært ved at matche prisrigtige i detailkæderne og stigende omkostninger til bl.a. energi. Aktiekurserne faldt således med en tredjedel ved offentliggørelsen af seneste indtjeningsprognoser sidste år. Wiseman-aktierne skal overtages til en kurs, der ligger 60 pct. over kursen dagen før, overtagesplanerne blev offentliggjort. De endelige betingelser afklares primo februar.

## Komplet konsumprogram

I forbindelse med købet, som har været for-

handlet fra oktober sidste år, siger Müllers administrerende direktør, Heiner Kamps:

"Vi ser entreen på konsummælksmarkedet som et spændende strategisk træk ind i et nyt markedssegment. Yoghurt og konsummælk komplementerer hinanden, og det nye produktsortiment vil give selskabet en førende markedsplatform på hele det britiske marked."

## Müller til USA?

Det tyske selskab fører en offensiv investeringsstrategi flere steder i verden, da man også sættes i forbindelse med PepsiCo, som vil samarbejde om yoghurtproduktion på det amerikanske hjemmemarked. Dairy Industry Newsletter refererer rygter om, at man i fællesskab er klar til at investere USD 250 mio. i et nyt anlæg i nærheden af New York.

Lars Winther (lwi@lf.dk)

### Theo Müller

- Primært yoghurt, UHT-mælk, pulverprodukter. Gruppen rummer også anden fødevarerproduktion.
- Hovedsæde i Bayern. Ud over Tyskland har virksomheden mejeriproduktion i Storbritannien, Italien, Holland, Tjekkiet, Rumænien og Polen.
- Omsætning EURO 2,2 mia. (2010)
- Ansatte 5.400



### Robert Wiseman

- Primært konsummælk, fløde og mindre juicevirksomhed.
- Leverer 30 pct. af den friske mælk på det britiske marked fra 5 mejerier i Storbritannien.
- 1000 mælkeleverandører
- Omsætning GBP 867 mio. (2010)
- 4.700 ansatte



# Supermælk

**RÅVARE** Kvaliteten af den danske mælk er stigende. Samtidig forskes der i, hvordan den bliver endnu bedre. Mere klimavenlig, med sundere fedt, nye egenskaber og perfekt til ostefremstilling.

Hvor god er den råvare, som danske mælkeproducenter leverer til mejerierne?

Hvis man spørger i organisationen Videncentret for Landbrug, Kvæg, som løbende holder øje med mælkekvaliteten på bedrifterne, lyder det enkle svar:

Den er god - og den er faktisk blevet bedre.

Rådgivningschef *Trine Barrett* fra VFL, Kvæg, forklarer:

"I de senere år har vi set et fald i både det gennemsnitlige celletal (udtryk for yversundhed, red.) og i antallet af prøver med antibiotikarester. Robotmalkningen giver fortsat nogle udfordringer med hensyn til celle- og kimtal, men selv når det regnes med, er kvaliteten af den danske mælk over en bred kam blevet hævet. Helt konkret satte vi os i 2009 et mål om, at celletallet skulle ned under 220.000 inden 2013. Det mål har vi allerede nået, så nu sænker måltallet yderligere," forklarer hun.

Ifølge Trine Barrett ligger forklaringen gemt i et samspil mellem målrettede rådgivere og professionelle mælkebønder.

"Motsat tidligere går man ikke så meget op i at øge køernes ydelse. I dag har man i højere grad fokus på at højne mælkekvaliteten og dyrenes sundhed, fordi det også er en del af det at drive en sund forretning."

## Fokus på mælkens egenskaber

Parallelt med det øgede fokus på kvalitet, er man i stigende grad begyndt at interessere sig for at ændre på råvaren. Tilføjelse af nogle nye egenskaber. I VFL, Kvægs nyeste udspil til strategi for dansk kvægforskning er udpeget fem indsatsområder. Et af dem bærer overskriften 'Mælk som sikker og funktionel råvare'.

"Man har for eksempel længe vidst, at mælken ændrer karakter alt efter, hvilket foder koen æder. Fra forskerside har vi set en stigende interesse for at gøre mælken endnu sundere, mere klimavenlig, tilføjelse af noget nyt på naturlig vis. Det nye er, at vi har sat øget fokus på det og ser på, hvordan vi kan udvikle nogle nye typer råvarer, som kan være interessante for mejerierne," siger Trine Barrett og fortsætter:

"I øjeblikket peger forskningen i mange forskellige retninger, som kan få stor betydning for alt lige fra måden, man indretter mælkeproduktionen på, til processerne på mejeriet og i de produkter, som forbrugerne kan købe i butikkerne. Det bliver rigtigt spændende at følge i de kommende år."

*Peter Biisgård, pbi@lf.dk*

## FAKTA

### Aktuelle eksempler på forskning i mælkekvalitet og miljøvenlig mælkeproduktion

#### Genomic Selection

Nordisk projekt, som afdækker koens grundlæggende genkort med henblik på at udpege placeringen af forskellige egenskaber på koens gener. Ser blandt andet på sammenhængen mellem genetik og koens sundhed, foderudnyttelse samt sundhedsegenskaber i mælken.

Udføres i et samarbejde mellem Danmarks Jordbrugsforskning/Aarhus Universitet og Viking Genetics Norden.

Et såkaldt basisprojekt, som har medvirket til at skabe grundlaget for projekter som Milk Genomics (se nedenfor).

#### Milk Genomics

Fireårigt dansk-svensk forskningsprojekt, som undersøger sammenhængen mellem koens genetik og mælkens kvalitet og egenskaber.

*Læs artikel om projektet side 8.*

#### Urtefodringseffekt på mælkens fedtsyreprofil

ph.d.-projekt, som undersøger, i hvor høj grad mælkens indhold af omega-3 og omega-6 fedtsyrer øges, når malkekøer i danske besætninger fodres med en stor andel urter i foderet.

Udføres i et samarbejde mellem AgroTech A/S, Thise Mejeri og Frøsalget.

*Læs artikel om projektet på side 9*

#### Mælkens sundhedsgavnige egenskaber

Projekt på Danmarks Jordbrugsforskning/Aarhus Universitet, som undersøger effekten af græsfodring og en kombination af forskellige kulhydratkilder i koens foder. Fx hvordan græs har en sundhedsmæssigt positiv indvirkning på mælkens fedtsyreprofil.

#### Reduceret emission af metan fra køer

Forskningssamarbejde mellem Danmarks Jordbrugsforskning/Aarhus Universitet. Projektet undersøger sammenhængen mellem foder og koens udslip af metan. Der udføres en række forsøg med enkelttyr i klimatelte, da der er store, individuelle forskelle på, hvor den enkelte ko reagerer (metan-emission) på forskellige typer foder.

#### Klimavenlige foderstrategier

Med afsæt i erfaringer fra projektet 'Reduceret emission af metan fra køer' undersøger dette projekt, hvorledes køer i et staldmiljø på Kvægbrugets Forsøgscenter reagerer på forskellige fodertyper.

Dette projekt udføres i et samarbejde mellem KU Life, Danmarks Jordbrugsforskning/Aarhus Universitet og Kvægbrugets Forsøgscenter. Formålet med begge projekter er at reducere udslippet af klimagasser fra køer via en tilpasning af foderet.





I projektet Milk Genomics tester man mælkenes ostningsevne. Op mod 15 pct. af mælken fra danske køer er meget ringe til at koagulere.

FOTO: AU-FOTO

# Jagten på den gode ko

**GENETIK** Et storstilet dansk-svensk forskningsprojekt er i færd med at kortlægge sammenhængen mellem gener og mælkekvalitet i 1.200 malkekøer af forskellig race. Formålet er at finde frem til de dyr, der fx giver den optimale mælk til ostefremstilling. Eller mælk med en sundere fedtsammensætning eller positive egenskaber i forhold til fordøjelsen.

Når indvejet mælk fra adskillige gårde hældes i mejeriets ostetank, er der i sagens natur tale om en råvare af en vis gennemsnitlig kvalitet. Ikke at der er noget galt med den. Under mejeristens kyndige overvågning skal den nok blive til ost af en glimrende kvalitet.

Men sat på spidsen burde mejeriet sortere en pæn sjat af mælken fra til andre produkter, inden den overhovedet nåede frem ostetanken. Op mod 15 pct. af den danske mælk er nemlig meget ringe til at koagulere og danne ostekorn. Omvendt er en anden del af mælken aldeles fremragende til ostefremstilling.

Og det har ikke kun noget med foder, sporer eller andre ydre faktorer at gøre. En del af forklaringen befinder sig populært sagt inde i koen.

På Aarhus Universitets center i Foulum er en gruppe forskere fra hhv. Institut for Fødevarer og Institut for Molekylær Biologi og Genetik i færd med at finde frem til de køer, der er bedst til at lave ostemælk. Eller rettere: De forsøger at identificere, præcis hvilke genmarkører hos koen der bestemmer forskellige egenskaber og kvaliteter i mælken. Herunder ostningsevnen. "Milk Genomics" hedder projektet, som løber over adskillige år og foregår i tæt samarbejde med svenske forskere fra Lunds Universitet og Sveriges Landbrugsuniversitet i Uppsala.

Materialet er DNA og mælkeprøver fra i alt 1.200 malkekøer af racerne SDM, Jersey og SRB (svensk rød boskap).

## Markant forskel på mælken

"Der er markant forskel i mælkekvaliteten - også inden for de enkelte racer," fortæller seniorforsker *Lotte Bach Larsen*, som sammen med postdoc *Nina Aagaard Poulsen* har indvilget i at fortælle mejeri om hovedlinjerne i projektet.

"Vi vidste fra tidligere undersøgelser, at der især inden for SDM og SRB var overraskende stor forskel i mælkenes ostnings-egenskaber," fortsætter Lotte Bach Larsen. "Vores mere omfattende test bekræfter dette. 15 pct. af mælken fra SDM-dyrene var dårligt koagulerende, og heraf var 1-2 pct. non-koagulerende."

Begge forskere understreger, at det mest interessante ved projektet naturligvis er at finde frem til, hvilke dyr der giver den bedste ostemælk. Og ikke mindst hvorfor.

"I vores DNA-materiale har vi set på, hvad der karakteriserer de rigtig gode køer, når det handler om mælkenes ostningsevne. Der arbejdes nu med at udpege de steder på koens genom, der styrer 'trækket'. Hvilket vil sige, at det vil være muligt fremme disse egenskaber gennem avlsarbejde," fortæller Nina Aagaard Poulsen.

Men derfra og så til at stå med en flok

perfekte 'oste-køer' er der et stykke vej, understreger forskerne. Et langt stykke. Genetik er puslespil med rigtig mange brikker.

"Det er ikke bare en bestemt genvariant, der bestemmer mælkenes kvalitet. Der er mange faktorer, som så at sige kan skubbe mælken i både den ene og den anden retning. Risikoen er, at man samtidig kan komme til at avle på nogle dårlige egenskaber hos koen," siger hun.

Til projektet er knyttet fem ph.d.-

## FAKTA OM MILK GENOMICS.

Fireårigt dansk-svensk forskningsprojekt, som undersøger sammenhængen mellem koens genetik og mælkenes kvalitet og egenskaber.

Udføres i et samarbejde mellem Institut for Fødevarer og Institut for Molekylær Biologi og Genetik på Aarhus Universitet, Lunds Universitet og Sveriges Landbrugsuniversitet.

Samarbejdspartnere: Arla Foods, Svensk Mjölök, Dansk Kvæg og Viking Genetics.





FOTO: PETER BIISGÅRD.

Der markant forskel i mælkekvaliteten fra ko til ko, lyder konklusionen fra seniorforsker Lotte Bach Larsen og postdoc Nina Aagaard Poulsen fra Aarhus Universitets center i Foulum.

studerende, heraf tre fra Institut for Molekylær Biologi og Genetik, som udfører de omfattende analyser af genmaterialet fra køerne og kobler det sammen med de analyser, der er lavet på selve mælken.

### Bedre råvarer til mejerierne

“Vi undersøger flere ting i sammenhængen mellem koens genetik og mælkens kvalitet. Men vi har størst fokus på ostningsevnen, ikke mindst den første del af processen i ostekarret, hvor koaglet opbygges. Hvis processen går for langsomt, kan man på mejeriet tilsætte kalcium. Men det må da være bedre at have en optimal råvare, som koagulerer lige, som den skal, hver gang,” siger hun.

Milk Genomics er bygget op omkring et kerneprojekt, hvorfra der er knopskudt forskellige underprojekter, efterhånden som ny viden og nye vinkler er dukket op. Sammenlagt er der ca. 25 forskere og andre fagfolk involveret i hele den dansk-svenske projektportefølje, samt en række studenterprojekter.

Blandt de andre elementer i mælkekvaliteten, som projektet undersøger, er fedtsyresammensætning og en gruppe kulhydrater ved navn oligosaccharider.

“Inden for fedtsyresammensætningen er der ligesom med ostningsevnen stor forskel inden for de enkelte racer,” fortæller Nina Aagaard Poulsen. “Nogle dyr har en sundhedsmæssigt meget god sammensætning med et relativt højt indhold af umættede fedtsyrer og et tilsvarende lavt indhold af det mættede fedt. Også her er ambitionen at finde de markører, der styrer den gode fedtsyresammensætning.”

Meget tyder på, at man ligeledes finder markant variation inden for racerne med hensyn til indholdet af oligosaccharider, som bl.a. medvirker til at regulere bindingen af mikroorganismer i den menneskelige tarm. Det er et kulhydrat, som er vigtigt for tarmsundheden. Ikke mindst hos spædbørn.

“Overordnet kan man sige, at projektet handler om at højne den generelle råvarekvalitet gennem målrettet avl,” siger Lotte Bach Larsen. “Men også at skabe grundlaget for en yderligere differentiering af mælken, der kan anvendes til specifikke eller nye typer af produkter. Gårdene er efterhånden så store, at det i praksis efterhånden kan lade sig gøre at producere mælk til ostproduktion på en bedrift, mens en anden producerer mælk, der er mere velegnet til smør eller drikkemælk med specielle egenskaber.”

Milk Genomics blev sat i værk i 2009 og kører frem til udgangen af 2013.

Peter Biisgård, pbi@lf.dk

# Urter giver sundere fedt i mælken

**FODER** Erfaringer fra Schweiz viser, at når køer græsser i områder med høj koncentration af urter, stiger mængden af sunde fedtsyrer i mælken. Nyt forskningsprojekt undersøger, om effekten kan overføres til danske besætninger.

Køer, der græsser i de schweiziske alper, producerer mælk med et højere indhold af umættede fedtsyrer som omega-3 og 6 end i anden mælk. Angiveligt fordi græsarealerne i bjergområdet indeholder en relativt høj koncentration af forskellige urter.

Spørgsmålet er, om effekten kan overføres til køer i Danmark - til besætninger, der skal leve af kraftfoder og ensilage en del af sæsonen, eller om klimaet i alperne også spiller en rolle.

Det forsøger et nyt forskningsprojekt nu at få svar på. Projektet ledes af ph.d.-studerende Majbritt Bonefeld Petersen, AgroTech A/S, og udføres i samarbejde mellem

AgroTech og Aarhus Universitet, Thise Mejeri og Frøsalget.

“Allerede nu ved vi fra forsøg, at urter har en positiv effekt på fedtsyresammensætningen under danske forhold. Indholdet af omega-3 og 6 bliver fordoblet, mens indholdet af det mættede fedt falder tilsvarende - det totale fedtindhold ændres ikke. Det nye er, at vi bringer det op i stor skala. Ud i rigtige besætninger, og at vi kører det over et helt år for at få så realistisk et billede af potentialet som muligt. Vi ved, at der er en effekt, når køerne er på græs om sommeren. Spørgsmålet er, om effekten er den samme, når køerne vinterfodres i stalden med ensilerede urter. Det skal vi finde et svar på,” forklarer hun.

### Fremstiller produkter af urtemælk

En central samarbejdspartner på projektet er Thise Mejeri, hvorfra to økologiske leverandører har indvilget i at så nogle marker til med en urteblanding, som efterfølgende skal ensileres og anvendes som foder til gårdenes besætninger. Som udgangspunkt bliver det stort set det eneste foder, køerne får - altså en relativt høj koncentration af urter. Mælken fra køerne kommer til at indgå i de normale leverancer til mejeriet, som undervejs i projektet vil lave nogle testproduktioner af ost, smør og muligvis drikkemælk udelukkende baseret på urtemælk. Disse produkter vil blive solgt i detailhandlen på linje med mejeriets øvrige sortiment.

FOTO: AGROTECH.



I projektet bliver besætninger fra to økologiske besætninger fodret med en blanding af gængse danske urter: Vejbred, lucerne, rødkløver, kommen, cikorie m.fl. Otte forskellige i alt - intet græs.

Fortsættes side 10

Fortsat fra side 9

"Flere økologiske mælkeproducenter anvender allerede urter på deres græsmarker. Men her indgår de typisk som et tilskud til græsfodringen. Det nye er, at vi nu kigger på fedtet i mælken, og at koncentrationen af urter i foderet er så høj," forklarer Majbritt Bonefeld Petersen.

#### Ved meget lidt om urteeffekt

Projektet går først for alvor i gang senere i år. I foråret 2011 blev de udvalgte markarealer tilsået med en blanding af gængse danske urter: Vejbred, lucerne, rødkløver, kommen, cikorie m.fl. Otte forskellige i alt - intet græs. I år høstes og ensileres urterne, hvorefter de udvalgte besætninger bliver fodret med blandingen henover efterår og vinter.

Sideløbende med storskalaprojektet udføres en række undersøgelser på Institut for Husdyrvidenskab på Aarhus Universitet, hvor

#### OM AGRO TECH

AgroTech er et Godkendt Teknologisk Serviceinstitut (GTS), som med afsæt i faglig viden om biologi, teknologi og innovation yder rådgivning til landbrugs- og fødevarer-sektoren.

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



FOTO: PETER BIISGÅRD.

"Allerede nu ved vi fra forsøg, at urter har en positiv effekt på fedtsyresammensætningen under danske forhold," siger ph.d.-studerende Majbritt Bonefeld Petersen, AgroTech A/S.

man ser nærmere på, hvad der sker inde i koen, når de fodres med samme urteblanding.

"Fedtet i almindeligt foder bliver næsten med det samme omdannet til mættet fedt i koens vom. En af de teorier, vi arbejder med, er, at fedtsyrerne i urter så at sige er pakket ind i mere komplekse strukturer, hvilket gør det sværere for bakterierne i vommen at frigøre dem og omdanne dem til mættet fedt. Derved falder indholdet af mættet fedt i mælken, samtidig med at noget af det umættede fedt fra urterne så at sige undslipper bakterierne i vommen og overføres til mælken. Men vi ved det ikke - det må undersøgelserne vise", siger hun.

*Peter Biisgård, pbi@lf.dk*

## VIL DU ØGE DIN EKSPORT?

Vi hjælper din virksomhed med at fjerne handelshindringer

- Vi rådgiver om reglerne for eksport til andre EU-lande
- Vi afklarer, om en handelshindring er ulovlig eller ej
- Vi fjerner handelshindringer.

Det koster ikke noget

KONTAKT OS:

Tlf: 35 46 62 00  
Mail: [imc@erst.dk](mailto:imc@erst.dk)  
[www.indremarkedscenter.dk](http://www.indremarkedscenter.dk)

  
EU-handel uden hindringer

# Mejerier ind i Dansk Industri

**ARBEJDSGIVERFORHOLD** Mejeribrugets Arbejdsgiverforening meldes ind i DI. Mejerierne forventer at følge med over og ser skiftet som en nødvendig og udramatisk udvikling.



Mejeribrugets Arbejdsgiverforening flytter over på den anden side af Vesterbrogade, når de forlader Axelborg for at blive en del af Dansk Industri (- på billedet). Organisationsændringen har ingen betydning for Landbrug & Fødevarers politiske arbejde for mejeribruget.

FOTO: DANSK INDUSTRI

MA bliver medlemsforening i DI, og SALA nedlægges. Sådan er status, når de kommende overenskomster for de forskellige faggrupper skal forhandles til næste år. Her skal alle arbejdsgivermæssige interesser for de nuværende 19 medlemsmejerier i MA (Mejeribrugets Arbejdsgiverforening) varetages af DI (Dansk Industri). SALA (Sammenslutningen af Landbrugets Arbejdsgiverforeninger) nedlægges inden udgangen af 2012.

## Medarbejdere flytter med

Det kan dog sagtens være de samme medarbejdere, som sidder bag forhandlingsbordet, når overenskomstforhandlingerne ruller. De fleste af de nuværende medarbejdere i MA og SALA overflyttes nemlig til det nye sekretariat, som MA vil udgøre i DI.

“Vi er rigtig tilfredse med, at DI opretter et særligt sekretariat til at varetage mejeriforhold, så vi kan fastholde de mange kompetencer, vi har bygget op,” siger *Nils Juhl Andreassen*, direktør for SALA og MA. Han følger også selv med over i den nye

organisation og ser frem til at blive en del af en større organisation.

“Vi må erkende, at vi opleves for små i dag, og at det er svært at løfte alle opgaver med den nuværende bemanding. Der er også kommet flere internationale aspekter, bl.a. i kraft af at Arla Foods jo har produktion i flere lande,” siger *Nils Juhl Andreassen*.

## Arlas forhold til L&F uændret

Arla Foods melder sig ind i DI pr. 1. juli 2012. Samtidigt opretholdes fuldt medlemskab af Landbrug & Fødevarer.

“Det har ingen betydning for vores medlemskab af Landbrug & Fødevarer, som jo ikke har forhandlingsret, og de arbejdsgivermæssige kompetencer, som jo netop har ligget i MA. Men alle andre politiske interesseforhold skal fortsat varetages i L&F. Det er helt udramatisk,” siger *Povl Krogsgaard*, som også peger på behovet for en større organisation med flere internationale kompetencer som begrundelse for Arlas indmeldelse i DI.

## De små følger med

MA har afholdt orienteringsmøder med alle mejerierne, som enkeltvis skal beslutte, om man ønsker optagelse.

“Vi skal lige overveje det, men jeg forventer vi melder os ind,” siger *Jens Beierholm Poulsen*, ejer af Nørup Mejeri og formand for Foreningen Danske Privatmejerier.

“Med de mange nye regler, der kommer stort set hver eneste uge, så har vi brug for assistance, så vi kan slippe for at bruge al vores tid på ferieregler og barselsrefusioner,” siger *Jens Beierholm Poulsen*. Samme melding lyder fra både *Mammen Mejeri* og *Thise*, som også forventer at følge med over i DI.

“Så må vi jo håbe, at mejerifolkene kan lære dem at drive arbejdsgiverforeningen lidt billigere, for det er selvfølgelig aldrig sjovt at stige 50 pct. kontingent,” siger *Poul Pedersen*, *Thise Mejeri*, som kommentar til, at man i DI skal betale 2,8 promille af lønsummen mod 1,95 promille i MA.

*Lars Winther, lwi@lf.dk*



# Margarinekongen balancerer med smørsmagen

**FEDT** Hos Dragsbæk er blandingsproduktet Bakkedal en vigtig brik, som har medvirket til vækst i et presset margarinemarked. Og der er mulighed for mere på eksportmarkederne, vurderer bestyrelsesformand Mogens Nielsen.

“Som barn måtte jeg kun få smør om søndagen, når vi fik rundstykker. Det var dejligt, for smørret smager jo meget bedre end margarinen”. Sidste del af denne sætning er måske indlysende for de fleste. Men når den kommer ud af munden på Danmarks ukro-

nede margarinekongen,

*Mogens Nielsen,*

67 år, arbejdende bestyrelsesformand og medejer af Dragsbæk i Thisted, så er den bemærkelsesværdig. Samtidig er den måske også udtryk for, at margarinevirksomheden Dragsbæk i dag har fingrene godt nede i smørret eller i hvert tilfælde markedet for blandingsprodukter, hvor man står bag det

største alternativ til Kærgården - Bakkedal. En position, som man har tilkæmpet sig efter 10 år på markedet.

## Bomben Kærgården

Mogens Nielsen har prøvet lidt af hvert på det danske fedt- og margarinemarked. Bortset fra en kort afstikker i læretiden er han stort set opvokset i familievirksomheden, som forældrene stiftede i begyndelsen af 20'erne. Det samme gælder storebroren Poul, der som 20-årig trådte til som daglig leder, da faderen døde i 1947. Mogens er 17 år yngre, og han blev medejer i 1979 og administrerende direktør i 1989, samtidig med at norske Orkla overtog 50 pct. af aktierne. Umiddelbart derefter blev der kastet en bombe ind på det danske fedtmarked.

“I begyndelsen af 90'erne mistede vi med ét slag en omsætning på 7.000 ton margarine, da Kærgården kom på markedet. På det tidspunkt var margarineindustrien i Danmark som at sidde på en brændende fakkell,” forklarer Mogens Nielsen. Mens industriforbruget var stabilt, faldt salget af margarine til private i detailhandelen fra 63.000 ton i 1986 til 19.000 ton i 2010. Mogens Nielsen, som ifølge eget udsagn er bedst i modvind, forsøgte dog at se

muligheder frem for dommedag i danskernes nye smørvaner. Svaret var Bakkedal.

## Lærepenge

“Vi havde jo det meste af produktionsapparatet i forvejen, og det kunne udnyttes bedre med større produktion. Så efter at have

investeret 25 mio. kr. og syv års udviklingsarbejde var vi klar med Bakkedal i 2002,” lyder det fra thyboen. Udviklingsarbejdet foregik i et samarbejde mellem fabrikschefen, laboratoriechefen og Mogens Nielsen selv. Og fødslen var ikke ukompliceret.

“Der var mange faldgruber, og vi måtte betale en del lærepenge. Til allersidst overså vi en lille detalje, som betød at vi måtte kassere en produktion i millionklassen,” forklarer han.

På Dragsbæk er man også meget bevidst om at vogte over såvel opskrift og produktionsanlægget bag Bakkedal. Da vi efter interviewet går en runde på fabrikken, er der lukket i afdelingen, hvor man producerer blandingsproduktet. Senest er Bakkedalserien udvidet med almindeligt smør og hvidløgssmør, og Mogens Nielsen følger

## Fakta Dragsbæk

- Aktieselskab, hvor norske Orkla i dag ejer 67 pct. og Mogens Nielsen 33 pct.. af aktierne.
- Selskabet ejer yderligere margarinefabrikker i Island, Litauen og Slovakiet og er endvidere involveret i andre fødevarer virksomheder. Ejer bl.a. Naturli Foods i Danmark, som står bag forskellige soja-, ris-, og havredrikke. Endvidere en brødfabrik på Island og fabrik med ristede løg i Polen m.m.
- Beskæftiger samlet 365 medarbejdere.
- Omsætning i 2010: 1.087 mio.kr. (- næsten fordoblet over seneste 5 år).
- Markedsledende for margarineprodukter i Danmark og var bl.a. først med margarine uden transfedtsyrer, flydende margarine, og rulle margarine i plader til bageindustrien.

Efter en svær start er det lykkedes for Mogens Nielsen og Dragsbæk at finde balancen med Bakkedal, hvor smag og pris har givet en markedsandel på 15-20 pct. for blandingsprodukter.





## Fakta Bakkedal

- Blandingsprodukt med 75 pct. fedt - halvt smørfedt og halvt vegetabilsk fedt - lanceret i 2002.
- Baseret på kærnet smør indkøbt hos forskellige leverandører.
- Har iflg. Dragsbæk på 15-20 pct. af markedet for blandingsprodukter i Danmark.
- Udgør i dag halvdelen af Dragsbæks omsætning på det danske detailmarked.
- Eksporteres til Sverige, Tyskland og Storbritannien som private label.
- Serien er udvidet med almindeligt smør og hvidløgssmør.

med interesse de nye fedtreducerede varianter af Kærgården.

"Hvis vi vurderer, at der er et marked, vil vi da overveje at følge efter," siger Mogens Nielsen, som dog ser de primære vækstmuligheder på de nære eksportmarkeder, hvor man allerede i dag eksporterer en del af Bakkedal-produktionen til Sverige, Tyskland og Storbritannien som private label.

## Fedtafgift favoriserer udlændinge

Selvom margarineindustrien har haft sine kontroverser med mejeribranchen - bl.a. vedrørende brug af LURPAK-mærket på blandingsprodukter - så har man fået en fællessag, når det gælder fedtafgiften. Margarineforeningen har klaget over ordningen til EU-Kommissionen, og Mogens Nielsen er overbevist om, at de konkurrenceforvridende elementer er ulovlige.

"På margarinemarkedet konkurrerer vi med nogle af verdens største fødevarerproducenter, eksempelvis Vandemoortele. Når de eksporterer til Danmark, skal de ikke opkræve afgiften og slipper dermed for finansiering og risiko, hvis køberen skulle gå konkurs. Vi kommer derimod til at hænge på afgiften. Det er bare ikke retfærdigt og helt reelt en konkurrencefordel for udenlandske producenter," siger han. Selvom Dragsbæk er godt forankret i Thisted, vil Mogens Nielsen ikke udstede garanti på, at produktionen ikke kan flyttes, for de fleste råvarer kommer alligevel ude fra den store verden.

"Hvis forretningen kan drives bedre og billigere i Litauen eller andre steder, så er man nødt til at gå efter det - ellers bliver du udkonkurreret." Et udsagn, som hovedaktionæren Orkla fra Norge næppe vil være uenig i.

Lars Winther (lwi@lf.dk)

## VALLE-IS

Det er ikke kun de skræppe farver på emballagen, der vækker opsigt i en ny serie fedtfattig iscreme fra det Londonbaserede selskab Wheyhey Ltd. Selve produktet er fremstillet på basis af valle og indeholder 22 g valleproteinisolat pr. bæg. Det er sødet med



birkesaft og indeholder udelukkende naturlige farve- og smagstilsætninger og bliver da også markedsført som den rene og skære sundhed. Produktnavnet WHEYHEY er ordspil på 'Whey' (engelsk for valle), som efterfulgt af et 'hey' bliver til et udtryk, der anvendes til at understrege begejstring.

## NU MED FLØDE

I 2009 overtog Arla Foods 100 pct. af rettighederne til det newzealandske smørbrand Anchor på det britiske marked. Nu udvides sortimentet med et flødeprodukt kaldet 'real dairy cream'. Efter sigende med smag og konsistens som double cream, men med 30 pct. mindre fedt. Sælges i bægre à 300 g.



## FYLDIG

FRijj, det førende brand for smagstilsatte mælkeprodukter i UK, er på hylderne med en såkaldt Limited Edition Vanilla af sin milkshake. Med lanceringen præsenteres samtidig et redesign af emballage og logotyper, som med bløde kurver skrift skal understrege produktets cremede fylde. Ud over nyheden byder FRijj-serien forsat på klassiske varianter som chokolade, jordbær, banan og 'chocolate fudge brownie'. Selskabet bag er Dairy Crest.



## FORÅRSBEBUDER

Indrømmet, vi er tidligt ude med omtalen af denne produktlancering. Der nemlig tale forårets og sommerens sæsonvariant i Arla Yoggi-serie med årstidens frugter. Den aktuelle vintervariant med æble & kanel bliver således til april afløst af en yoghurt med hindbær & rose. Rosen er kendt som symbol på kærlighed, men i gammel tid var den faktisk også symbol på årstidernes skiften, skriver Arla i pressematerialet. Lidt mere prosaisk kan man konstatere, at forårsbebuderen holder en fedtprocent på 1,5 og indeholder 10 pct. frugt. I butikkerne fra uge 13.



## HELLE BRØNNUM CARLSEN

53 år, madanmelder ved Politiken og lektor ved Zahles Seminarium

## Øko-yoghurt er ren forkælelse

### Hvad er dit favoritmejeriprodukt?

Det er et produkt, jeg har ophøjet til at være en del af min weekendmorgenmad, der adskiller sig fra min hverdags økomysli med mandler og æbler - nemlig Thises 1,5 pct. øko-yoghurt.

### Hvornår spiser du den?

I weekenden skal der hygges, og måske skal morgenmaden holde mig mæt i længere tid. Så spiser jeg nylagte æg, mit hjemmebagte rugbrød og en portion øko-yoghurt fra Thise 1,5 pct. med hjemmelavet, sød mandelmysli og friske bær. Det er for mig en forkælelse, der langt overstiger diverse bagerprodukter, og her har netop den cremede smag fra Thises yoghurt vundet over alle de andre.

### Hvad er særligt for dig ved det produkt?

Det særlige ved denne yoghurt er, at den smager cremet og mildt - næsten som var den fuldfed. Så samtidig med, at jeg kan nyde de sensoriske kvaliteter ved dette gode produkt, kan jeg også nyde visheden om, at produktet passer ind i min vision for sund morgenmad, og jeg kan glædes endnu mere ved at vide, at der er tale om økologisk mælk fra et mejeri, som jeg beundrer for at turde og kunne blive ved med at være sig selv.

# Uklogt at fjerne mælk i børnehaven

**BESPARELSE** Børnehaver i Kolding Kommune dropper mælk til børnenes frokost. Uproblematisk, mener ernæringseksperter. Problematisk, mener Winnie Pauli i Landbrug & Fødevarer. "Små børn skal have mælk i flere små portioner i løbet af dagen," forklarer hun.

Der bliver skåret i de kommunale budgetter landet over i denne tid. I Kolding Kommune har man i flere børnehaver valgt at fjerne mælken til børnenes frokost som et af mange elementer i et større sparekatalog.

Lektor og ekspert i børneernæring *Christian Mølgaard* fra Institut for Human Ernæring ved Københavns Universitet mener dog ikke, at det nødvendigtvis er et problem. Hvis blot forældrene sørger for at give børnene mælk til morgen- og aftensmåltidet, kan ungerne godt nå en passende mængde mælkeprodukter på én dag, argumenterer han i en artikel i lokalavisen Jyske Vestkysten.

## Næring til muskler og knogler

Det synspunkt er afdelingsleder *Winnie Pauli* fra Mad, Måltider og Ernæring i Landbrug & Fødevarer ikke helt enig i.

"I teorien lyder det besnærende. Men i praksis vil det være svært for de små børn at indtage den daglige halve liter mælkeprodukt i løbet af ganske få måltider uden for institutionen. Også selvom forældrene er opmærksomme på, at børnene skal have lidt ekstra derhjemme. Børnene kan nemt komme til at fylde maven med mælk, hvorefter der ikke er plads eller appetit til grønsager og kød og andre næringstætte fødevarer. Det er ikke mindst problematisk for børn i en aldersgruppe, hvor deres krop skal bygges op. Der skal næring til muskler og knogler."

## Ingen mælk i hver fjerde børnehave

Børnehaverne i Kolding Kommune er langt fra de første, som har fjernet - eller undlader at servere - mælk til småbørnenes frokost. I 2004 udgav Udviklingsforum rapporten 'Børnehavernes måltider', hvoraf det blandt andet fremgik, at 25 pct. af landets børnehaver ikke havde mælk på frokostmenuen. I 2008 foranstaltede Mejeriforeningen en rundringning til en række daginstitutioner i Aarhus Kommune. Undersøgelsen viste, at 40 pct. af de adspurgte børnehaver ikke bød på mælk til børnenes frokost.

Hvordan billedet ser ud i dag, foreligger der ikke nogen statistik



Børn skal have en halv liter mælk eller mælkeprodukt om dagen, lyder den officielle anbefaling. Men når mælken skæres væk i børnehaven, kan det være svært for ungerne at nå at drikke den mængde til dagens andre måltider, mener Winnie Pauli fra Landbrug & Fødevarer.

på. Men det ville overraske Winnie Pauli meget, hvis der ikke er sket et yderligere fald i antallet af børnehaver, der serverer mælk.

"Det er jo sparetider, og mælken er en meget synlig post, som det er nemt at skære væk. Umiddelbart er der ingen, der lider overlast. Børnene skal nok få noget at drikke alligevel, men det her handler altså om mere end bare at slukke tørsten. Her er det værd at huske på, at ud over vand er skummet-, mini- og kærnemælk faktisk de eneste drikkevarer, som har fået nøglehulsmærket," siger hun.

*Peter Biisgård, pbi@lf.dk*

## Tre stykker chokolade eller et stort glas mælk

**FAKTA** Hjemmesiden Diætistforum byder på masser af solid information om mejeriprodukter og andre fødevarers næringsindhold.

Har man behov for at få genopfrisket sin viden om ernæring, er hjemmesiden [www.diaetistforum.dk](http://www.diaetistforum.dk) fra Landbrug & Fødevarer et godt sted at starte. Klart og nøjternt præsenterer siden anerkendt viden om fødevarer og sundhed. Fra yoghurt til svinekoteletter.

Hjemmesiden er etableret som et led i L&F's kommunikationsindsats over for de ernæringsprofessionelle, men andre kan sagtens læse med.

Ud over de ernæringsfaglige artikler præsenterer siden en stribe plancher med titlen 'Vidste du, at...', som simpelt og illustrativt viser energiindholdet i forskellige måltider og fødevarer. Her kan man se, at tre små stykker chokolade indeholder flere kalorier end et stort glas mælk, og at det i øvrigt kræver 15 minutters havearbejde at forbrænde kalorieindtaget i enten mælken eller chokoladen.

Siden udvikler sig konstant, og et af de nyeste afsnit er en gennemgang af de forskellige typer fedt, man finder i mejeriprodukter og andre fødevarer.

Sektionen med plancher finder man under:

Aktuelt > Materialer > Bestilling og download.

Oversigten over fedttyper finder man under: Ernæring > Ernæring og næringsstoffer > Fedt

*Peter Biisgård, pbi@lf.dk*

### Link

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

## JUBILÆER:

### 10. februar | 25 år

Hans Ove Pedersen, virksomhedsleder  
produktion, Arla Foods, Nr. Vium Mejeri

### 16. februar | 25 år

Steen Schjerning, logistikkoordinator, Arla  
Foods, Christiansfeld.

### 16. februar | 25 år

Søren Høgh, Senior Financial Controller,  
Arla Foods Ingredients, Viby J.

### 1. marts | 25 år

Per Møller Sørensen, Business Support  
Coordinator, Arla Foods, Viby J.

### 1. marts | 25 år

Jens Krarup, Manager Market Intelligence,  
Arla Foods, Viby J.

## RUNDE FØDELSSDAGE

### 6. februar | 50 år

Anders Hjørnholm, controller, Arla Foods  
Ingredients, Danmark Protein, Videbæk

### 10. februar | 60 år

Kirsten Dahl Holmsberg, QEHS Chef, Arla  
Foods, Hjørring Mejeri

### 14. februar | 50 år

Morten Nielsen, arbejdsleder, Arla Foods,  
Christiansfeld.

### 19. februar | 50 år

Kirsten Hansegaard, manager, Arla Foods,  
HOCO, Holstebro.

### 26. februar | 50 år

Anton Kloster Danner, Senior Technical  
Sales Manager, Arla Foods, Viby J.

**Johs. Kyeds Fond** - er åben for ansøgninger frem til 1. marts 2012. Her kan tekniske og videnskabelige projekter søge om støtte - primært ift. specialostproduktion. Ansøgning sendes til Sven Ålborg, Landbrug & Fødevarer, Agro Food Park 13, Skejby, 8200 Århus N.

## Send bidrag til navne og noter

Vi modtager med glæde tips, ideer, omtaler og billeder til mejeri.

Send en mail eller ring til Lars Winther  
(lwi@if.dk - 3339 4816)

## Vis mejeriprofilen til Åbent Landbrug

Hvert år får godt 50.000 danskere en god oplevelse på landet i forbindelse med Åbent Landbrug. Arrangementet afholdes hvert år den 3. søndag i september, hvor ca. 75 bedrifter slår dørene op - heraf godt halvdel malkebedrifter. De fleste bedriftsværter rekrutteres af de lokale landboforeninger, men mejerierne kan også være med til at pege på besøgsværter.

"Mejerierne har mulighed for at profilere sig og vise deres produkter frem for et større publikum ude på gården, så man oplever hele jord-til-bord-kæden", siger Peter Nyegaard Nissen, kommunikationskonsulent i Samfundskommunikation i Landbrug & Fødevarer.

"Vi har et fantastisk samarbejde med Arla Foods, men de øvrige mejerier bør også overveje muligheden for, om en eller flere



Køer, mælkeproducenter og mejerier kan møde danskerne i øjenhøjde ved Åbent Landbrug den 3. søndag i september.

leverandører skulle være med", siger han. Tidligere har både Mammen, Endrup og Naturmælk deltaget. Landbrug & Fødevarer assisterer hver enkelt vært med en komplet pakke med foldere, udsmykning og reklame for arrangementet, mens den lokale landboforening og landmanden selv sørger for, at gården er præsentabel på dagen og evt. skaffer supplerende bemanning.

For yderligere oplysninger - kontakt Peter Nyegaard Nissen, tlf. 2488 3918.

## Danmarks største madfestival til Aarhus

Aarhus bliver den 6.-9. september midtpunkt for den største fødevarerbegivenhed i Danmark nogensinde. Food Festival kaldes arrangementet, der skal profilere



Danmark som et foregangsland inden for fødevarer kvalitet, bæredygtig produktion og topgastronomi. Folkeligt og fagligt på én og samme tid. Konceptet udvikles fortsat, men det ligger fast, at de forskellige produktionsområder får deres eget område, herunder også mejerierne. Landbrug & Fødevarer sidder med som partner i projektet sammen med bl.a. Århus Universitet, Region Midtjylland m.fl.

Se mere på [www.thefoodproject.dk](http://www.thefoodproject.dk)

## Landbrug & Fødevarer vil styrke mælken

Efter 14 år i Arla Foods har Merete Myrup Christensen, 45 år, valgt at sige ja tak til en nyoprettet stilling i Landbrug & Fødevarer. Hendes opgave bliver at styrke mælken position med fokus på de mange positive egenskaber. Det skal ske gennem et tæt samarbejde med forskerverdenen og med målrettet brug af de mange undersøgelser, som dokumenterer mælken egenskaber.

"Jeg skal medvirke til at styrke den platform, hvorfra Landbrug og Fødevarer og hele mejerisektoren kan sikre, at de mange budskaber om mejeriprodukter kommer ud

at arbejde blandt beslutningstagere og interessenter i fødevarer sektoren" siger Merete Myrup Christensen forud for sin ansættelse.

Efter tiltrædelsen 1. februar skal hendes arbejdsopgaver koordineres med den øvrige generiske indsats for mælk i både Mejeriforeningen og i Landbrug & Fødevarer.



Merete Myrup Christensen

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



Få leverandører har så bredt et leveringsprogram og så stor indsigt i forarbejdning af mejeriprodukter som GEA. Hvad enten det drejer sig om forarbejdning af mælk, valle eller formulerede produkter, så har vi løsningen – både til pulverprodukter og til flydende produkter. GEA tilbyder enkeltstående anlæg og komplette proceslinjer - fra indvejning til færdige mejeriprodukter, herunder teknologier som mixing, membranfiltrering, pasteurisering, fermentering, inddampning, spraytørring og pulverhåndtering. Og alle vores løsninger er selvfølgelig designet til at opfylde de strengeste krav til hygiejne, miljø og produktkvalitet.

GEA Filtration | GEA Liquid Processing | GEA Niro

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