

nr. 2 | 7. februar | 2014  
nyhedsmagasin om mejeribranchen

---

# mejeri



## **Turbulente tider for øko-mælken**

TEMA | ØKOLOGISK MÆLKEPRODUKTION | SIDE 7-11

18. marts

'Specialoste og madoste' er titlen på et seminar, som Danmarks Mejeritekniske Selskab (DMS) afholder kl. 10-16 på Hotel Legoland i Billund. Her vil et udvalg af fagfolk præsentere trends i marked, køkken og forbrug inden for et produktsortiment som omfatter råmælksoste, fåreoste og eksklusiv Unika-oste.

Tilmelding efter først til mølle-princippet. Arrangementet er et led i en seminarrække, som DMS afholder under overskriften: Mælkens mangfoldighed. Læs mere på hjemmesiden: [www.mejeritekniskselskab.dk](http://www.mejeritekniskselskab.dk)



"Hvis I vil sælge tysk smør, så fred være med det, men kald det Mecklenburg-Holsteiner-smør eller Hansa Milch Butter eller noget, der reelt afspejler, hvad det er. Det andet er identitetstyveri."

Journalist Lars Dahlager i en kommentar til Nettos tyske smør under Egelykke-mærket. I en klumme i Politiken, den 26. januar.

# Røre i økomælken

Man kan roligt sige, at økomælken kom på dagsordenen i medierne og blandt politikere i den forgangne måned. Anledningen var, at flere mejerier havde oplevet leverandører, som sagde farvel til økologien med henblik på at lægge om til konventionel produktion for at forbedre deres muligheder for at ekspandere efter kvotestoppet til næste år.

Der er ingen tvivl om, at der både er økonomiske og strukturelle udfordringer for økomælken i øjeblikket. Og dertil er der en helt særlig problematik med tysk statsstøtte til biomajs, som presser jordpriserne op i det sønderjyske.

Der har været stor fokus på at gøre noget nu og her, og i Landbrug & Fødevarer er vi meget opmærksomme på problemet. Vi har været og er derfor fortsat i kontakt med Fødevareministeriet omkring de politiske indsatser, som vi finder behov for - bl.a. længden af bindingsperiode ved arealstøtte og fastholdelsestjek. Det, vi er allermost optaget af, er, at vi får skabt et marked, der er holdbart på lang sigt.

**"Det er værd at huske på, at Danmark er ét af de førende lande inden for økologisk mælkeproduktion."**

Det er værd at huske på, at Danmark er ét af de førende lande inden for økologisk mælkeproduktion. Vi har den næsthøjeste produktion af økomælk i Europa, vi har en stor eksport til de nære markeder og nu også Kina, ligesom danskere er dem, der drikker mest økomælk i hele Verden. Økomælken er med andre ord noget, vi alle sammen kan være rigtig stolte af.

Der skal ikke herske tvivl om, at Landbrug & Fødevarer bakker op om politiske initiativer, der kan understøtte den økologiske udvikling, så vi også fremover kan være med helt i front indenfor den Ø-mærkede mælkeproduktion.

*Ejvind Pedersen, seniorkonsulent i Landbrug & Fødevarer.*



"Jeg bruger en ud-tjent, hvid bomulds-sok til indpakning af ost af enhver art - dog ikke smøreost."



Læsertip fra E.G. Waale. I Samvirke, den 24. januar.

"Det er meget kortsigtet, når bankrådgivere får landmandskunder til at lægge om til konventionel produktion. Ligesom dengang bankerne rådede landmænd til at låne schweizer-franc, er det dårlig rådgivning."

Markedschef Henrik Hindborg, Økologisk Landsforening. I dagbladet Børsen, den 13. januar.

"Vi har haft en periode med krise-tid, hvor næsten alt er forbudt.

Vi skal spare, løbe maraton og have det rigtige job, og derfor har vi - sundhedsfokus eller ej - af og til behov for at skeje lidt ud og sige: det vil jeg skide på. Nu hygger vi sgu' igen-nem med specialoste og rødvin."



Ekspert i forbrugeradfærd Christine Feldthaus om danskernes stigende begejstring for fedtholdige special- eller dessertoste. I Politiken, den 1. februar.

mejeri udgives af



Landbrug & Fødevarer  
Agro Food Park 13  
8200 Århus N  
T +45 3339 4000  
F +45 8731 2001  
[www.lf.dk](http://www.lf.dk)

Redaktion

Ole Hampenberg Andersen (ansv.)  
Peter Biisgård (redaktør)  
Lars Winther  
Lene Mikkelsen Walsh  
Ulla Kjer  
Trine Kröger Jensen  
Steffen Moestrup

Layout, tryk og produktion

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@lf.dk

Oplag

6.000 månedligt

Indholdet af mejeri må  
gengives med kilde-  
angivelse.

Materiale indsendt uop-  
fordret kan ikke forventes  
returneret.

Forside

Udsigten til kvotestoppet næste  
år har skabt en del turbulens om-  
kring fremtiden for den økologi-  
ske mælkeproduktion.

Grafik: Henrik Wedel Sivertsen/  
fortuna35

ISSN 1604-1259

# Arla investerer en mia. i danske anlæg

**VÆKSTPLAN** Arla investerer i år 2,2 mia. kr. i øget og mere klimavenlig produktion på sine mejerier i over 10 lande. Godt en mia. kr. investeres i Danmark.

Med en ambition om at fordoble eksporten af mejeriprodukter fra Europa til vækstmarkeder uden for EU frem mod 2017 har Arlas ledelse fremlagt en investeringsplan for det kommende år. Planen, der netop er blevet godkendt af selskabets bestyrelse, indeholder investeringer for 2,2 mia. kr., hvoraf godt en mia. kr. investeres i Danmark.

## Fokus på eksport

"I år skruer vi markant op for investeringer til mejerier, der laver produkter til eksport. Vores salg til vækstmarkederne uden for EU vokser hurtigt, og vi skal sikre, at vi kan følge med den vækst i de kommende år. I Arla vil vi gerne vokse på den gode måde, og derfor investerer vi også over 125 mio. kr., der skal gøre vores produktion endnu mere bæredygtig og klimavenlig," siger Viceadm. direktør i Arla Foods Povl Krogsgaard.

Den største enkeltinvestering i 2014 er på ca. 530 mio. kr. Den går til det byggeri,

der allerede er i gang, af et nyt laktoseanlæg ved Danmark Protein i Nr. Vium. Det skal fremstille højforædlede laktoseprodukter baseret på valle. Disse ingredienser skal bl.a. bruges til produkter inden for børneernæring og sælges over hele verden af Arlas datterselskab Arla Foods Ingredients.



Viceadm. direktør i Arla Foods Povl Krogsgaard.

## Udvalgte eksempler på Arlas investeringer i mejerianlæg:

- Pronsfeld, Tyskland: 126 mio. kr.
- Upahl, Tyskland: 95 mio. kr.
- Oswestry, UK: 81 mio. kr.
- Holstebro Flødeost, DK: 66 mio. kr.
- Falkenberg, Sverige: 42 mio. kr.

# Thise-mælk på hylderne i Kina

I løbet af februar sendes de første ladninger økomælk fra Thise ud på en længere rejse. Først til et anlæg i Belgien, hvor den UHT-behandles og derfra videre Rotterdam i Holland, hvorfra mælkekartonerne afskibes til Kina. Når kartonerne efterfølgende placeres på de kinesiske butikshylder, er prisen 25-35 kr. pr. karton.

"Det er lykkedes at finde præcis den kunde, som passer til de priser, mængder og seriøsitet, som Thise har ledt efter på det kinesiske marked," udtaler mejeriets direktør,

Poul J. Pedersen, til Skive Folkeblad.

Før ordren kom i hus har Thises leverandører haft besøg af kinesiske kontrollanter, og efterfølgende har mejeriet i samarbejde med Udenrigsministeriet og L&F indhentet de nødvendige eksportgodkendelser.

"Nu prøver vi det her. Så ser vi, hvordan det går. Men det er ingen hemmelighed, at vi håber at kunne sælge oste derude på længere sigt. Målet er, at kinesere i Shanghai kan sidde og spise Vesterhavssost om et par år," siger mejeridirektøren til avisen.

**AFREGNING** Arla hævdede pr. 3. februar andelshavernes mælkepris med 7,5 øre til 314,4 øre/kg.

**WEEKENDMÆLK** I april går Arla i gang med at levere frisk mælk til danske butikker om søndagen. Årsagen er, at liberalisering af lukkeloven har ændret danskernes indkøbsmønstre.

"Vi kan se, at dagene i weekenden bliver større og større handelsdage, ikke mindst søndagen. Så vi har besluttet at investere i, at de danske forbrugere kan få frisk mælk om søndagen," siger Peter Giørtz-Carlson, lantedirektør i Arla Danmark.



**BLIKFANG** Cocio vil ikke længere have den cubansk-amerikanske skuespillerinde Eva Mendes som frontfigur. Det skriver internetsiden Markedsføring.dk. Årsagen er, at Cocio har skiftet reklamebureau til DDB i København, som skal udvikle en ny global kommunikationsplatform til det kendte brand - uden Eva Mendes.



**RÅVARE** Kvaliteten af dansk mælk er helt i top, skriver foodculture.dk. Nye tal fra Videncentret for Landbrug (VFL) viser, at det såkaldte tankcelletal i de danske kvægbesætninger aldrig før har været så lavt, som det er i dag. Tankcelletallet er et udtryk for, hvor mange af kørerne der lider af bakterieinfektioner i yverne.

"Vi har et stort fokus på at informere og rådgive mælkeproducenterne om, hvordan de får den bedste mælk ud af kørerne. Derfor er det glædeligt, at vi har nået vores mål om at få tankcelletallet i kvægbesætningerne ned på et historisk lavt niveau," siger Iben Strøm, teamleder i kvægsektionen hos VFL.

## 25 mia.

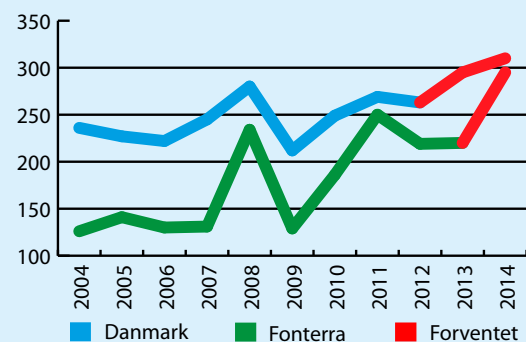
Så mange glas (250 ml.) mælk forventer Arla at kunne levere i 2014 (inkl. UHT- og tømælk). Det er 3,5 glas pr. indbygger på kloden.

KILDE: ARLA FOODS.

## Afregningspriser på mælk.

### I New Zealand og Danmark 2004-2014

4,2 pct. fedt/3,4 pct. protein



mejeri

## NZ nærmer sig dansk mælkepris

New Zealand var i mange år kendt for at kunne producere mælk til en - set med danske øjne - uhørt lav pris. Som det fremgår af grafen, er dette pt. ikke tilfældet. Afregningsprisen til Fonterras leverandører har i de senere år bevæget sig i retning af et dansk/europæisk niveau.

En af de bagvedliggende årsager er EU's reform af mejeripolitikken for 10 år siden, som medvirkede til at udligne den tidligere så markante forskel mellem den europæiske og den globale mælkepris.

Den helt aktuelle årsag er, at NZ i 2013 på grund af klimatiske forhold knap kunne producere mælk nok til at dække den stigende kinesiske efterspørgsel. Markedet var underforsynet - og så røg priserne i vejret.

# Skolereform kalder på mere bevægelse og madkultur

**BØRN** Motion har dokumenteret effekt på koncentrationsevnen, og madkulturen skal forbedres. Det konkluderede Niels Egelund og Helle Brønnum Carlsen, da skolereform og sundhed blev drøftet på konference arrangeret af Mejeriforeningen.

Af Lars Winther

Når skolereformen efter sommerferien er en realitet, står en stribe skoler og lærere klar til at fylde mere motion og madkultur i eftermiddagens ekstratimer. Interessen for at høre mere om en offensiv inden for de to discipliner var i hvert fald pæn, da 100 skoleledere og andre kommunale skolefolk deltog i konferencen 'Hvordan fremmer vi sundhed og læring i folkeskolen' tirsdag d. 28. januar på kunstmuseet Aros i Aarhus.

## OPUS dokumenterer bevægelseeffekt

Niels Egelund, professor i pædagogik ved Aarhus Universitet, startede med at slå et slag for mere bevægelse. Han henviste til resultaterne i den store OPUS-undersøgelse, som offentliggøres samlet senere på året. 20.000 skolebørn har medvirket i et kæmpeforsøg, hvilket blandt andet skal skabe klarhed over sammenhængen mellem motion, kost og indlæringssevne.

"OPUS viser entydigt, at motion og bevægelse øger koncentrationsevnen signifikant. Og det behøver ikke være en masse timer på fodboldbanen. Børn, der transporterer sig selv til skole til fods eller på cykel, koncentrerer sig eksempelvis bedre end børn, der bliver kørt af forældrene," forklarede Niels Egelund, som håbede, at skolerne vil udnytte det udvidede timetal til at aktivere eleverne fysisk i flere fag.

OPUS viser endvidere, at indtagelse af morgenmad og frokost også påvirker koncentrationsevnen - dog med mindre effekt end



Niels Egelund kunne med OPUS-undersøgelsen dokumentere, at bevægelse giver bedre koncentrationsevne. Forrest sidder skoleleder Kristian Toft med ordstyrer Liselotte Lyngsø ved sin side.

motion og bevægelse. Der er imidlertid ikke undersøgt for måltidskvalitet og sammensætning.

## Madkultur og smagsdannelse

Den stafet overtog Helle Brønnum Carlsen, seminarielektor, ph.d. og skolelærer. Hun ser gerne, at folkeskolen får mere fokus på madkundskab og øger elevernes kritiske faglighed til kostens indhold og sammensætning. Men eleverne skal også lære madkultur og smagsdannelse.

"På min skole er et af hittene i udskolingen gourmetmadlavning, som vi kører fra 15.30 til 18.30, hvor vi faktisk får fat i mange af de skoletrætte elever. Skolereformen giver også nye muligheder for at dyrke skolehaver og besøge fødevarereproducenter," forklarede Helle Brønnum Carlsen. Samtidig er madens æstetik og nydelsen vigtig, og den er i dag stærkt underprioriteret i skolens spisepauser. Selvom flere ved dagens konference ønskede sig varme middagsmåltider, som det blandt andet kendes i Finland og andre lande, kan mindre tiltag også gøre en forskel.

"I min klasse pakker børnene madpakken ud og anretter den, inden der bliver sagt

værsgo. Så er madpapir og andet rod væk, hvilket er med til at højne den æstetiske oplevelse," forklarede Helle Brønnum Carlsen, som også bruger tid på at lægge frugtordningens bananer op i en kurv for at øge æstetikken.

## Skolemælk klar til ansvar

Mejeriforeningen stod bag arrangementet, som også bød på indlæg fra Kristian Toft, skoleleder på Vestre Skole i Silkeborg, som er godt på vej med mere bevægelse, kost og kreative IT-fag. Endelig sluttede Jørgen Carlsen, forstander på Testrup Højskole, af med at erindre om, at livet trods alt er andet end faglige kompetencer.

Arrangørerne fra Mejeriforeningen var godt tilfredse med konferencens konklusioner.

"Vi kan se, at kost og sundhed kommer til at fylde mere i skolerummet, når dagene bliver længere, og skolerne får flere timer at gøre godt med. Her kan vi bidrage med skolemælkskonceptet, som vi gerne vil udbygge i samarbejde med andre. Vi vil fortsat bidrage med spændende aktiviteter, der styrker fællesskabet og sundheden i skolen som et krydderi til undervisningen," sagde Jan Hermansen, afdelingschef i Mejeriforeningen. Han pegede bl.a. på Skolemælks samarbejde med TV2 om SkoleOL, skaktturnering med Dansk Skoleskak, madskoler, skolemælksfodbold og håndbold samt gård- og mejeribesøg.



Helle Brønnum Carlsen, seminarielektor og skolelærer, drøfter skolereformen med Kristian Toft, skoleleder på Vestre Skole i Silkeborg.

# Prisforskellen på mælk blev mindre

**DETAILPRISER** Konventionel billigmælk blev dyrere, mens priserne på økologisk mælk stod stille i detailhandelen i 2013.

Af Lars Winther

Årsopgørelsen fra Danmarks Statistik følger detailpriserne på 19 udvalgte mejeriprodukter. Og sammenlignes priserne i 2013 med gennemsnitspriserne året før, har prisudviklingen været ganske forskellig. For selvom verdensmarkedspriser og afregningen til mælkeproducenterne tog et ordentligt hop i 2013, så var det ikke alle mejeriprodukter, som steg i pris. Afskaffelsen af fedtafgiften betød fx, at flere mejeriprodukter blev billigere, hvilket gjaldt både smør, ost, fløde og cremefraiche.

Men også produkter, som ikke var omfattet af fedtafgiften, oplevede små negative justeringer - eller stilstand i prisudviklingen. Eksempelvis økologisk drikkemælk, hvor

sød-, let-, mini- og skummetmælk alle lå tæt på uændrede priser. Til sammenligning steg de tilsvarende konventionelle mælketyper mellem 5,1 pct. (letmælk) og 7,4 pct. (minimælk), dog med undtagelse af sødmælk, som faldt 0,3 pct. Dermed er prisforskellen på økologisk og konventionel mælk generelt blevet mindre fra 2012 til 2013. Økologisk skummet- og minimælk kostede således 30 pct. mere end de konventionelle varianter - mod 40 pct. i 2012.

## Billigmælk steg mest i COOP

I COOP kan Samir Hadzimahoviz, kate- gorichef for mejeriprodukter, dog ikke umiddelbart genkende, at prisudviklingen

for økomælken skulle være forskellig fra konventionel mælk.

”Mejeriprodukter er jo generelt steget i 2013, fordi råvarerne er blevet dyrere, hvilket også gælder økomælken. Prisforskellen er dog indsnævret, fordi konventionel billig- mælk er kommet op på et mere balanceret niveau i forhold til sommeren 2012, hvor en liter kostede 3,95 kr.,” siger han.

Han er i øvrigt ikke bekymret over det nuværende prisniveau på konsummælk.

”Man skal huske, at der er tale om mejeri- produkter af meget høj kvalitet. Og hvis man sammenligner med priserne på eksempelvis flaskevand, er mælk stadig billig,” lyder det fra Samir Hadzimahoviz.

## Detailpriser 2013

	Smør (250g)	Ost (45+) - 1 kg.	Minimælk (konv.) 1 l.	Minimælk (øko) 1 l.	Yoghurt m. frugt 1 l
Gns. pris 2013 (DKK)	16,68	85,34	6,32	8,22	14,10
Ændring ift. 2012 (pct.)	-11,2	-5,8	+7,4	-1,6	+5,4

Mejeriprodukter, som tidligere var pålagt fedtafgift, fik det forventede prisfald i forhold til gennemsnitspriserne i 2012. Prisen på økologisk mælk faldt også en smule eller forblev uændret, mens konventionel mælk og yoghurt til gengæld oplevede prisstigninger mellem fem og syv pct.

KILDE: DANMARKS STATISTIK/LANDBRUG & FØDEVARER.

# Butikspriser følges tæt

**KØLEDISKEN** 22 prisindsamlere registrerer prisen på mælk og andre fødevarer ved stikprøvekontroller i detailbutikker. Målt på det enkelte produkt kan det give en vis usikkerhed, men den overordnede tendens holder, mener man hos Danmarks Statistik.

Af Lars Winther

Hvert kvartal offentliggør Danmarks Statistik priser for fødevarer i detailhandelen. Christian Lindeskov er afdelingsleder i 'Priser og Forbrug', hvor han bl.a. er med til at indhente priser på fødevarer fra supermarkeder og andre detailbutikker.

”Vi oplever stor opmærksomhed hver måned, når vi offentliggør forbrugerprisindekset, hvor der ofte er omtale i medierne,” siger han. Han vurderer, at troværdigheden omkring prisindekset er meget høj. Han erkender samtidigt en vis statistisk usikkerhed, da prisindekset baseres på stikprøver. Eksempelvis indsamles fødevarepriserne manuelt af 22 prisindsamlere over hele Danmark. Disse skal sammen med den enkelte butiksindehaver vurdere, hvilket produkt, der er mest repræsentativt i hver produktkategori. Det betyder, at stikprøven indeholder både mærkevarer og discountprodukter, og fordelingen af disse stemmer ikke nødvendigvis helt overens med fordelingen ude i virkeligheden. Endvidere stiger billigmælk i kæder- nes egne mærker ikke nødvendigvis i samme takt som mejeriernes egne mærker, og der kan ske en forskydning i salget af disse over tid, hvilket bidrager til den statistiske usikkerhed.

”Det kan betyde små forskydninger, så man skal ikke tage det enkelte prisindeks for en detaljeret produktgruppe helt ned på deci- malen. Men den overordnede tendens vil holde,” forklarer Christian Lindeskov.

## Forbrugerprisindekset

- Omfatter knapt 450 vare- og tjenestegrupper, heraf 19 mejeriprodukter.
- 22 indsamlere registrerer prisen på butikens mest repræ- sentative produkt i en given kategori - en gang månedligt. Butikskæder og områder er nationalt repræsentative. Danmarks Statistik har udliciteret indsamlingsopgaven til Wilke Analyse.
- Den registrerede pris gælder for de fleste fødevarer ved køb af ét eksemplar. Mængderabat tæller altså ikke med i disse tilfælde.

**IRLAND:** Værdien af den irske eksport af mejeriprodukter steg 15 pct. i 2013 til mere end EUR tre mia., viser en opgørelse fra Bord Bia. Osteeksporten på EUR 725 mio. udgjorde næsten en fjerdedel. Storbrittannien var det største enkeltmarked og tegnede sig for 37 pct. af eksporten: EUR 1,1 mia.

DAIRY INDUSTRY NEWSLETTER, 15.01

**TYSKLAND:** Schwarzwaldmilch har mistet omkring 100 leverandører med i alt 20 mio. kg til mælkehandelsvirksomheden BMG. Handelsfirmaet afsætter mælken til Milei, som er 100 pct. ejet af den japanske mejerigruppe Morinaga. Milei meddeler, at det er selskabets mål at nå op på en indvejning på 200 mio. kg i 2020.

DAIRY INDUSTRY NEWSLETTER, 07.01

**HOLLAND:** Dairy Campus ved Leeuwarden indkalder nu projektsøgninger til innovative udviklingsprojekter, som kan bidrage til en bæredygtig udvikling i den hollandske mælkeproduktion. Projekterne kan opnå en medfinansiering på op til 50 pct. af omkostningerne fra Bedrijveninnovatiefonds Dairy Campus.

DAIRY INDUSTRY NEWSLETTER, 13.01

**SCHWEIZ:** Emmi fortsætter den ekspansive linje med opkøb af tre selskaber. Senest er det hollandske AVH Dairy Trade BV fra Bergen i Holland, som sælger 70 pct. af sine aktier til Emmi for en ikke oplyst pris. Endvidere har Emmi overtaget 50 pct. af aktierne i mexikanske Mexdeli samt 25 pct. i den amerikanske Skyr-producent, The Icelandic Milk and Skyr Corporation, grundlagt af islændingen Siggí Hilmarsson.

DAIRY INDUSTRY NEWSLETTER, 06.01

**USA:** Mejerieksporten steg de første 11 måneder af 2013 til en værdi af USD 6,1 mia. (DKK 33,5 mia.). Opgørelsen af den samlede eksportværdi forventes at blive på USD 6,7 mia. (DKK 36,8 mia.), hvilket er en stigning på 30 pct. i forhold til 2012.

DAIRY INDUSTRY NEWSLETTER, 10.01

# Danske mejerier øjner guld i Rusland

**EKSPORT** Høje veterinærkrav gør det svært at komme ind på det russiske marked. Men er man inde, er mulighederne spændende, vurderer Arla Foods og Uhrenholt.

Af Lars Winther

142 mio. russere er ved at få smag for ost og smør. Og gerne i høj kvalitet med fødevareresikkerheden i top. Et marked, som Arla Foods, Uhrenholt og en stribe andre fødevarer virksomheder har luret på i en årrække. Russerne har nemlig svært ved selv at levere varen, da den indenlandske produktion har været stagnerende i flere år. På trods heraf stiller landets myndigheder så høje veterinære krav til importerede fødevarer, at det i nogle tilfælde kan ligne tekniske handelshindringer. Det kan være svært for et udenlandsk mejeri at blive godkendt til at levere til det russiske marked, hvilket fx tyske og hollandske mejerier har oplevet.

## Arla er markedsleder

Arla Foods har fået både smør- og ostemejerier gennem veterinærernes nåleøje.

"Vi har valgt at se russernes krav som en positiv udfordring, der er med til at holde os skarpe med høje standarder i alle led i organisationen," forklarer Hans Kristensen, Senior Vice President i Arla med ansvar for Rusland. I 2013 voksede selskabets samlede eksport til Rusland til en værdi af knap 900 mio. kr., hvilket ifølge koncernstrategien skal tredobles i 2017. Bestsellerne hedder Apetina (hvid ost), Castello (skimmelost) og Natura (gul ost).

"Vi er faktisk markedsledende, når det gælder hvid ost og skimmelost. Selvom det er forholdsvis små segmenter, er det med til at give os synlighed og dermed god branding," forklarer Hans Christensen. Arla er også på vej med lokal produktion i et samarbejde med Molvest, som er Ruslands tredjestørste mejeriselskab.

"Det bliver en mindre osteproduktion

i første omgang - måske godt tusind ton. Men vi vil gerne lære noget mere om lokal produktion i første omgang," lyder det.

## OL blåstempler Uhrenholt

Mens Arla Foods ikke har planlagt særlige tiltag i anledning af vinterens OL i Sochi, har Uhrenholt til gengæld travlt. Middelfartvirksomheden skal stå for distributionen af alle føde- og drikkevarer til det olympiske område.

"Sikkerhed har været ekstremt vigtigt, når det gælder leverancer til OL. Vi ser kontrakten som en blåstempling af vores distribution her i Rusland og tror på, at det kan øge vores vækst yderligere," forklarer Michael Zøhner, direktør for Uhrenholt LLC, Russia, som har en omsætning i omegnen af en milliard kr.

Uhrenholt har egne kontorer i Moskva og Skt. Petersborg, og alene i hovedstaden har man 50 lastbiler på farten. Skaldyr er største handelsartikel, men mejeriprodukterne tæller for et større tre-cifret millionbeløb. Halvdelen importeret fra vesten og halvdelen russiske og østeuropæiske varer.

"Vi oplever stor vækst i de segmenter, som vi betjener, herunder foodservice, som er vores hovedmarked. Her er vi stærkt positionerede over for fastfood-restauranter og hoteller," fremhæver Michael Zøhner, som også kender udfordringer.

"Med 11 tidszoner må Rusland ikke opfattes som bare ét marked. Og så skal man være forberedt på skift i markedet, da den russiske økonomi er meget følsom og kan reagere voldsomt på udsving i eksempelvis priser på olie og gas. Det gælder også værdien af rublen," fortæller han.

## Mejerimarkedet i Rusland (2012)

Førende mejeriselskaber: Wimm Bill Dann (ejet af PepsiCo) og Unimilk (ejet af Danone) sidder på ca. 25 pct. af markedet. Resten er fordelt mellem mindre, lokale/regionale producenter.

Mælkeindvejning: 32 mia. kg. Knap halvdelen leveres til mejerier.

Samlet import: 971.000 ton.

Forbrug pr. indbygger: 81 kg mælk, 2,3 kg smør, 5,3 kg ost.

KILDE: CIAL



## Turbulente tider for økomælken

Den seneste måned har medierne været fyldt med historier om masseflugt fra den økologiske mælkeproduktion. Økologien er udfordret, men den skal nok klare sig, lyder det fra Uffe Bie, formand for L&F's økologisektion.

Mandag den 6. januar udsendte Thise Mejeri en pressemeddelelse, hvoraf det fremgik, at 10 af mejeriets i alt 75 andelshavere med virkning fra 1. januar 2015 ikke længere vil levere økologisk mælk til Thise Mejeri. Det stod hurtigt klart, at de pågældende mælkeproducenter ikke kun forlod Thise Mejeri. De ønskede at sige farvel til økologien som sådan og omlægge til konventionel drift, hvor det ville være betydeligt lettere at indfri deres ambitioner om at øge produktionen, når kvoterne ophører i 2015. Modsat den økologiske driftsform, hvor krav om store jordarealer til afgræsning og dyrkning af økologisk foder gør det meget omkostningstungt og i værste fald umuligt at få flere malkekøer ind i stalden.

### Økologi i overskrifterne

Efterfølgende kom det frem, at de økologiske mælkeproducenter i Sønderjylland havde en ekstra udfordring, da en del landbrugsjord i det område var forpagtet ud til produktion af biomajs - med tilskud fra den tyske stat. Det havde fået jordpriserne til at stige

Kort efter bragede historien løs i stort set alle medier. Overskrifterne lød fx: 'Bondeflugt fra økologien truer eksportsucces', 'Mange økologer overvejer at stoppe', 'Presset på økomejerierne vokser', 'Regeringen er bekymret for svind i økomælken'.

Der tegnede sig et dystert billede af fremtiden for den økologiske mælkeproduktion i Danmark. Men spørger man formanden for Landbrug & Fødevarers økologisektion, økologisk mælkeproducent *Uffe Bie*, er der ingen grund til at male fanden på væggen. Kvotestoppet i 2015 giver den konventionelle driftsform nogle ekspansionsfordele frem for den økologiske, men der vil fortsat blive

produceret masser af økomælk efter 2015, mener han. Han understreger samtidig, at kvotestoppet også giver økologerne lettere adgang til at udvide bedriften. For eksempel i forbindelse med overtagelsen af en tom gård.

"Billedet er ikke sort-hvidt. For eksempel har jeg lige hørt, at Thise Mejeri er i kontakt med et par landmænd, som ønsker at lægge om til økologisk mælkeproduktion. Der har i adskillige år været fuldstændig lukket for tilgang af omlæggere, så det er da kun glædeligt, at der nu kommer noget bevægelse der," siger han.

"På papiret kan det se dramatisk ud med det antal mælkebønder, der næsten samtidig forlader økologien. Hos Arla har 13 sagt farvel - men på grund af produktionsstigningen hos de øvrige har selskabet stort set den samme mængde mælk som hidtil. Som det ser ud nu, er der ingen fare for, at vi kommer til at mangle økomælk her i landet."

### Usmidig bindingsperiode

Uffe Bie understreger samtidig, at han ikke dermed forsøger at bagatellisere situationen. Økologien har problemer, og nogle af dem er alvorlige. Et af dem handler om den arealstøtte, som de økologiske mælkeproducenter får fra EU. Som reglerne er nu, forlænges landmandens bindingsperiode med et år ad gangen. Men i forbindelse med ordningens overflytning til Landdistriktpuljen lægger EU op til, at bindingsperioden forlænges til fem år ad gangen. Hvis landmanden vælger at opgive den økologiske produktionsform inden for den periode, skal det samlede støttebeløb betales tilbage.

"Hvis det bliver virkelighed, er det meget alvorligt. Det gør det hele meget usmidigt og kommer til at lægge et kæmpepres på økologerne. Desværre ser det ud til, at man i

EU har lagt sig fast på at gennemføre de nye regler. Så det bliver svært at få ændret her og nu. På samme måde har jeg heller ikke de store forhåbninger til, at vi kan få ændret det tyske tilskud til dyrkning af biomajs, som presser jordpriserne op i Sønderjylland. Men vi gør selvfølgelig alt, hvad vi kan, for at presse det politiske system til få gjort noget ved disse problemer," siger Uffe Bie. Han fortæller samtidig, at de tyske tilskudsregler er ændret, så det fremadrettet ikke bliver så lukrativt at dyrke biomajs.

### En hjælpende hånd

Uffe Bie peger på flere områder, hvor man umiddelbart kan handle til fordel for økologien. Landbrug & Fødevarer har således foreslået Fødevareministeriet, at man politisk understøtter det såkaldte fastholdelsestjek. Et tilbud til økologiske mælkeproducenter om at få gennemgået bedriften af økonomikonsulenter med henblik på at udpege muligheder for forbedringer og optimering af økonomien.

Et andet indsatsområde, som bør have politisk opbakning, er kampagner, der kan styrke afsætningen af de økologiske produkter - både i Danmark og på eksportmarkederne.

"Det er vigtigt, at økologien forsat er markedsdrevet. Man kan lave nok så mange støtteordninger, men hvis forbrugerne i Danmark og udlandet ikke er villige til at betale for økologiske produkter, holder det ikke i længden. Derfor skal vi styrke indsatsen for at markedsføre økologiens fordele. Økomælken har været en kæmpesucces, og det skulle den gerne blive ved med at være," siger Uffe Bie.

*Peter Biisgård, pbi@lf.dk*

# Vi skal blive bedre til at tjene penge på økologien

Naturmælk er presset af tysk statsstøtte til biomajs, der gør det mindre lukrativt at være økolog i området. Men mejerichefen har ingen forhåbninger om at få ændret nabolandets energipolitik. Vejen frem er at overbevise forbrugerne om økomælks merværdi, lyder meldingen.

For nylig havde det sønderjyske mejeri Naturmælk besøg af fødevarerminister *Dan Jørgensen*. Samtalen faldt naturligvis på den særlig sønderjyske problematik: Den tyske stat yder støtte til produktion af majs til biobrændsel, hvilket er en lukrativ forretning for de sønderjyske bønder og medvirkende til at holde jordpriserne på et meget højt niveau. En udfordring for blandt andre de økologiske mælkeproducenter i området. Netop statsstøtten til biomajs har da også været direkte årsag til, at Naturmælk har mistet leverandører.

”Jeg havde en leverandør, der stoppede som økolog ved årsskiftet, fordi det simpelt hen blev for dyrt for ham at forpagte jorden, og det samme var tilfældet for en anden leverandør året forinden,” fortæller *Leif Friis Jørgensen*, mejerichef hos Naturmælk.

## En ulig kamp

Men ulig mange af de kritiske røster, som

den seneste tid har budt på, mener *Leif Friis Jørgensen* ikke, at et pres på den tyske stat om at ændre i støtte reglerne er en mulig vej frem:

”Den tyske stat har besluttet at forlade A-kraft til fordel for mere miljøvenlig energi. Det er desværre nok naivt at tro, at Danmark kan ændre i de planer, selvom det er i strid med EU-politikken i en sådan grad, at politikerne bør gøre noget,” siger *Leif Friis Jørgensen* og fortsætter:

”Lige nu er problemet i det sydlige Danmark, men det vil givetvis rykke nordpå med tiden, og så vil det blive et generelt problem for økologien,” siger *Leif Friis Jørgensen*.

I stedet for naive forhåbninger om, at Danmark kan ændre tysk energipolitik, er vi nødt til at se indad ifølge mejerichefen og få skabt meget mere opmærksomhed omkring økologiens fordele:

”Vi skal blive bedre til at synliggøre den merværdi, der er i de økologiske produkter, så forbrugerne i højere grad vil være villige til at



Mejeribestyrer  
Leif Friis  
Jørgensen,  
Naturmælk

betale for det,” forklarer *Leif Friis Jørgensen*, som blandt andet går med tanker om at give mælkekartonen et grafisk ’ansvarlighedsbånd’, der kan illustrere, hvordan køb af økologisk mælk er med til at holde samfundet oppe.

## Alliance med forbrugerne

Mejerichefen er ikke i tvivl om, at det er hos forbrugerne, mentaliteten skal ændres, hvis økologien skal overvinde den nuværende rutsjebanetur. ”Detailhandlen har fokus på at kapre kunder og have gode slagvarer, hvilket jo er helt forståeligt, for de vil følge markedet. Men det rammer nogle produktgrupper mere end andre, og samtidig har vi i Danmark haft en underlig holdning til, at det nærmest er forbudt at tjene penge på at lave gode fødevarer. Hvis vi som producenter kan opnå en alliance med forbrugerne ved at gøre opmærksom på varenes merværdi, vil denne ændring også aflejre sig i detailhandlen,” siger *Leif Friis Jørgensen*.

Af *Steffen Moestrup*

# Thise Mejeri er klar til nye udfordringer

Det kom som et chok for Thise Mejeri, da 10 andelshavere valgte at stoppe fra 2015. Men med nye andelshavere i sigte og håb om mere mælk fra de eksisterede, ser mejeribestyreren nu fortrøstningsfuldt på fremtiden.

Mejeribestyrer *Poul Pedersen* indrømmer, at det kom bag på ham, da hele 10 af mejeriets 75 andelshavere for nylig meddelte, at de pr. 1. januar 2015 stopper med at levere økomælk for i stedet at drive konventionel mælkeproduktion. Dermed mister Thise Mejeri 15 mio. kg mælk på årsbasis.

Meddelelsen startede en mediestorm og vakte bekymring på mejeriet og i branchen som sådan.

En lille måned efter er *Poul Pedersen* fortrøstningsfuld.

”Fra at skulle bestige et stort bjerg så ser jeg nu spændende udfordringer og kan igen sove om natten,” siger han.

På Thise Mejeri har man i de seneste

tre-fire år haft en større mængde overskudsmælk, som man i en vis udstrækning har været nødt til at afsætte til andre europæiske mejerier til en knap så attraktiv pris. Med udmeldelsen af de 10 andelshavere kan man komme til at stå med det omvendte problem: for lidt mælk.

## To nye andelshavere

”Vi arbejder hårdt for, at vores kunder får den service, de skal have efter 2015. Fra at have for meget mælk skal vi nu fin-tune hvert kg. Samtidig forsøger vi at få flere andelshavere og har allerede fået to nye, der begynder at levere i april 2015. Det drejer sig om to økologiske planteavlere, der starter



Mejeribestyrer  
Poul J. Pedersen,  
Thise Mejeri

mælkeproduktion.”

Det er ikke *Poul Pedersen*'s fornemmelse, at flere af mejeriets andelshavere overvejer at stoppe. Tværtimod ser det ud til, at de nuværende ønsker at øge mælkeproduktionen.

”Vi er ved at få et overblik over, hvor meget vores ejere vil producere fremover,” fortsætter *Poul Pedersen*. ”Og det ser ud til, at en betydelig del både har forhold, lyst og evner til at udvide deres produktion. Jeg har altid talt meget med vores ejere, men i den seneste tid har jeg rigtig været ude og drikke kaffe og snakke ved køkkenbordene.”

Af *Lene Mikkelsen Walsh*



# Fortsat overskud af øko-mælk i Arla

**INDVEJNING** Arla Foods har ingen aktuelle planer om at tage nye økologiske leverandører ind. Selskabet har nemlig rigeligt med øko-mælk – ikke mindst i Sverige.

Siden 2009 har Arla Foods ikke taget nye økologer ind, og selvom ni af Arlas økologiske andelshavere ved årsskiftet meddelte, at de lægger tilbage til konventionel drift fra 2015, har selskabet ingen planer om igen at åbne for nye øko-leverandører.

“Vi har fortsat et pænt overskud af økologisk mælk ikke mindst i Sverige, og det overskud har vi pligt til at udnytte, før vi kan tage nye leverandører ind,” siger pressechef i Arla Foods *Theis Brøgger*.

Han fortæller, at selvom antallet af danske øko-leverandører også faldt fra 2012 til 2013, har det ikke påvirket indvejnningen. Ved udgangen af 2012 havde Arla således 297 økologiske andelshavere, som tilsammen leverede 357 mio. kg mælk. Ved udgangen af 2013 var antallet faldet til 284 andelshavere, men da mange af dem havde udvidet produktionen, leverede de tilsammen 358 mio. kg.

“Foreløbig påvirkes vores indvejning ikke af tilbagegangen i antallet af leverandører, men vi følger selvfølgelig udviklingen tæt, for vi vil gerne beholde den øko-mælk, vi har i Danmark,” siger *Theis Brøgger*.

## Lovende eksport

Mens salget af økologiske mejeriprodukter er faldet lidt på det danske marked, ser eksportmulighederne til især Tyskland og Kina særdeles lovende ud.

I Tyskland består Arlas øko-sortiment foreløbig af blandt andet fløde, konsummælk, et blandingsprodukt, yoghurt og UHT-mælk. Der arbejdes intenst på at udbrede produkterne, og skulle salget stige så meget, at det kommer til at knibe med råvaren i Danmark, vil det være oplagt at udnytte overskuddet af svensk øko-mælk til det tyske marked.



Pressechef  
Theis Brøgger,  
Arla

Mulighederne for eksport af især økologisk mælkepulver til Kina har fået meget omtale, efter at Arla sidste efterår lancerede et nyt økologisk sortiment i 8000 butikker i Shanghai-området. Foreløbig drejer det sig om mælkepulver og UHT-mælk, men i følge *Theis Brøgger* kan sortimentet blive udvidet med fx ost.

“Foreløbig tyder alt på, at salget er kommet rigtig godt i gang, og vi planlægger også at lancere produkterne i andre kinesiske storbyer - deriblandt Beijing,” fortæller *Theis Brøgger* og slutter:

“Man skal lige huske på, at Kina stadig er et meget nyt eksportmarked. Men alt i alt ser vi mange spændende muligheder for eksport af økologiske mejeriprodukter, og vi tror bestemt på, at økologi kan blive en lønsom forretning.”

Af *Ulla Kjer*

# Vi kan ikke forhindre priskrig på mælk

**KØLEREOLEN** Detailkædernes jævnlige slagtilbud på mælk presser salget af økomælk. Men man kan ikke forhindre priskrige, mener man hos Coop, der i stedet anbefaler mejerierne at satse mere på udvikling af nye, økologiske højprisprodukter.

Efter at have oplevet pæne vækstrater igennem flere år er salget af økomælk i de senere år stagneret - og i perioder ligefrem faldet. En af årsagerne er finanskrisens dæmpning af privatforbruget. En anden årsag er detailhandlens jævnlige priskrige på mælk, som gør prisforskellen mellem konventionel 'billigmælk' og økomælk så stor, at flere forbrugere fravælger de ø-mærkede kartoner på indkøbsturen.

Hos Coop, der i sin tid var med til at introducere økologien for almindelige forbrugere, har ansvarlighedschef *Thomas Roland* følgende kommentar til presset på økomælken:

“Vi har virkelig oplevet priskrig på mælk de seneste år, og hver gang går det ud over økologien, fordi den billige konventionelle mælk vinder kunder. Men stadig udgør den økologiske mælk over 30 pct. af mælkesalget,

hvilket jeg synes er ganske flot,” siger han og tilføjer:

“Det er svært at blive superforargede på supermarkederne. Priskrig er udtryk for, at mælk er en meget attraktiv vare til en meget attraktiv målgruppe, nemlig børnefamilierne. Jeg kan godt forstå, at det gør ondt på producenterne at se deres varer blive solgt så billigt, men det skyldes, at mælk er et meget vigtigt produkt - et 'must have', der skaber trafik i butikkerne.”

## Økokunder vil have kvalitet

*Thomas Roland* mener ikke, at årsagerne til det aktuelle pres på den økologiske mælkeproduktion skal findes i detailkæderne, men peger i stedet på ophævelsen af kvotesystemet og andre strukturændringer i landbruget.

“Der er ingen grund til at klandre den



Ansvarligheds-  
chef *Thomas*  
*Roland*, Coop

indenlandske efterspørgsel, og intet tyder på, at der ikke kan sælges økologisk mælk. Vi vil ikke sætte avanceprocenten ned på økologiske varer. Der skal være et incitament til at sælge mere økologi både i den enkelte butik og hele vejen gennem fødekæden,” siger han.

“Men hvis konsekvensen bliver, at der produceres mindre økologisk og mere konventionel mælk, så kan jeg frygte, at den konventionelle mælk bliver endnu billigere, hvorved prisspændet mellem de to mælketyper øges.”

“Mejerierne kunne med fordel udnytte situationen til mere produktinnovation ved at lave flere højkvalitetsprodukter,” foreslår han og fortæller, at mange af de forbrugere, der køber økologiske varer, også går meget op i kvalitet og bruger flere forskellige råvarer.

Af *Lene Mikkelsen Walsh*

# En ny stald vandt over økologien

**EKSPANSION** Muligheden for at kunne bygge en ny og større stald fik sidste år Palle Christensen til at lægge tilbage til konventionel drift, og siden er gårdens 150 økologiske køer blevet til 400 konventionelle.

Tekst og foto: Ulla Kjer

Mælkeproducent *Palle Christensens* forældre købte i 1986 gården, der ligger ved Bredebro i Sønderjylland, og i 1997 lagde de om til økologi på grund af den bedre økonomi. I 2013 blev der igen vendt op og ned på hverdagen på gården: Efter at have ventet på en miljøgodkendelse i fem år blev der i april givet grønt lys til at bygge en ny stald, og i juni blev Palle Christensen medejer af gården gennem et I/S med sin far.

"For at få finansieringen på plads valgte vi at lægge tilbage til konventionelt brug. Vi skulle op på 400 køer for at få økonomi i det, og hvis vi skulle være fortsat med økologisk drift, kunne vi højst have haft 250 køer, fordi vi ikke har jord til flere," forklarer Palle Christensen.

## Dyr, sønderjysk jord

Efterhånden som tyske bønder har forpagtet store arealer for at dyrke afdyrer til biobrændsel, er prisen på jord i det sønderjyske område steget så meget, at det ikke ville være

realistisk for Palle Christensen at købe mere jord. Han ved derfor heller ikke, om han kan udvide bedriften, når kvoterne bliver frigivet næste år, for det vil kræve mere jord.

Derudover, fortæller han, har gården de seneste år haft problemer med afdyrerne, og når selvforsyningen svigter, har det alvorlige konsekvenser for en økologisk bedrift. Fx koster et ton økologisk soyaskrå 580 kr., mens den konventionelle udgave koster 300 kr.

"Med konventionelt brug får vi mest muligt ud af jorden, og der er større forsyningssikkerhed på foderområdet," forklarer Palle Christensen.

## En million ekstra

Før tilbagelægningen lå gården i den bedste tredjedel på driftsresultatet, og nu er

der udsigt til endnu større indtjening:

"Med konventionelt brug kan vi opnå en merindtjening på godt en million kr., dels fordi vi kan sætte 150 ekstra køer ind, og ydelsen per ko stiger, dels fordi udbyttet af markbruget bliver væsentligt større," siger Palle Christensen.

Det var altså ikke udsigten til, at kvoten bliver frigivet næste år, der fik Palle Christensen til at lægge om, men derimod muligheden for at få finansieret en ny stald.

"For mig er det vigtigere, at køerne kan være i en god stald med masser af luft og god plads, end at de kommer på græs om sommeren. Så snart køerne kom over i den nye stald, kunne vi se, at mælkeydelsen steg."



Konventionel mælkeproducent Palle Christensen.

# Der skal være økonomi i økologi

**Ø-MÆRKET** Så længe han kan tjene det samme som sine konventionelle kolleger, fortsætter Torben Sønderby som økologisk mælkeproducent. Men hvis økonomien svigter, er det slut med økologien.

"Gården er jo min opsparing," som han siger.

Tekst og foto: Ulla Kjer

"Økologisk eller konventionel drift - det er en overvejelse, som alle mælkeproducenter hele tiden bør gå med".

Det mener *Torben Sønderby*, som har været økologisk mælkeproducent de sidste 15 år. Selv om han ikke har planer om at gå tilbage til konventionel drift, lægger han ikke skjul på, at det er økonomien, der afgør, hvilken slags mælk tankbilen kan afhente på gården.

"Jeg ser mig selv som virksomhedsleder. Min opgave er hele tiden at optimere driften, så 'aktionærerne' - altså banken og kredittelskabet - kan have tillid til, at jeg får mest muligt ud af ejendommen, så de kan få deres penge tilbage," siger Torben Sønderby.

Han er tredje generation på gården Klink, der ligger cirka midt imellem Herning, Ringkøbing og Holstebro. Han kom med i gården gennem et I/S med sin far i 1998, og umiddelbart inden havde faderen lagt om til økologisk drift.

"Faktisk var det min far, der gik mest ind for økologien, først og fremmest fordi det ville give

flere mælkepenge," fortæller Torben Sønderby.

En ny stald blev bygget, og de 60 konventionelle køer blev til 110 økologiske. I dag rummer stalden 175 køer, som årligt leverer 1,6 mio. kg mælk, og planen er at komme op på 200 køer til næste år.

## Økonomien er guleroden

"Som min ejendom er bygget op, passer den godt til økologisk brug: Der er tilpas meget jord, og græsmarkerne ligger godt i forhold til stalden. Men hvis jeg skulle få lyst til at lægge tilbage til konventionel drift, kunne jeg uden problemer have 300 køer. Jeg ville have jord nok, så det ville kun kræve en udvidelse af stalden," siger Torben Sønderby og understreger dermed igen, at muligheden ikke er fremmed for ham.

"Jeg vil altid kæmpe for, at økologien skal



Økologisk mælkeproducent Torben Sønderby.

vokse og sprede sig, og det kan ærgre mig, at vores lokale Brugs ikke har flere økologiske produkter. Men når det gælder min egen gård, så skal forretningsdelen være i orden. Hvis ikke der er en 'gulerod' i form af ordentlig økonomi, så er det slut med økologien. Gården her er jo min opsparing," understreger

Torben Sønderby og tilføjer:

"Så længe jeg tjener nogenlunde det samme som en konventionel producent, har jeg dog tænkt mig at fortsætte som økolog".

Han er ikke betænkelig ved at blive kørt bagud, når kvoterne næste år bliver frigivet.

"Der er så meget snak om, hvordan alle vil begynde at producere løs. Men der er jo mange forhold, der skal være i orden, for at det kan lade sig gøre, for eksempel miljøgodkendelser, lån til at udvide osv.," siger han.

# Økologisk og konventionel mælkeproduktion

**VILKÅR** Der er i sagens natur forskel i krav til og betingelser for øko- og konventionel mælkeproduktion i Danmark. Nedenfor er primært listet nogle af de forskelle, som har betydning for bedrifternes muligheder for at udvide produktionen efter mælkekvotes ophør.

## Staldforhold, plads pr. ko

Økologer: 6 m<sup>2</sup>  
Konventionelle: Ingen krav

## Afgræsning

Økologer: Skal på græs i perioden 15. april til 1. november i det omfang, vejret tillader det. Mindst seks lyse timer pr. dag.  
Konventionelle: Ikke et krav

## Anbefalet græsareal pr. ko

Økologer: 0,1-0,2 ha  
Konventionelle: Ingen krav

## Jordbehov

Økologer: 1,3 ha i gennemsnit pr. årsko  
Konventionelle: 0,8 ha i gennemsnit pr. årsko

## Foder

Økologer: Overholde foderstofloven og skal fodre med 100 pct. økologisk foder eller have omlægningsstatus. Mindst 60 pct. af foder skal komme fra egen bedrift.  
Konventionelle: Overholde foderstofloven

## Antal bedrifter

Økologer: 375  
Konventionelle: 3.307

## Indvejning

Økologer: 481 mio. kg  
Konventionelle: 4.448 mio. kg

## Afregningspris

Økologisk: 361,5 øre/kg  
Konventionel: 306,5/kg  
(ARLA AKTUEL PRIS, JAN. 2014)



## KOMPETENTE ENGAGEREDE TILGÆNGELIGE

Membranfiltrering er vores kernekompetence. Vi sikrer udnyttelse af alle råvarens værdistoffer og dermed optimalt udbytte for kunden.

DSS, A Tetra Pak Company  
Tlf. +45 8720 0840 • Hotline +45 7070 1661  
info@dss.eu  
www.dss.eu • www.tetrapak.com





# Mejeriet i mejeriet

Rebecca Sørensen-Naur er en af de to mejerister, som er blevet ansat i mikromejeriet. Her har hun kunnet konstatere, at det kræver en del oplæring og fingerspidsførmelse at kunne betjene det lille anlæg - men at det til gengæld giver spændende udfordringer og en bedre forståelse for processen og produktet.

(FOTO: PALLE PETER SKOV)

**HÅNDARBEJDE** På Christiansfeld Mejericenter har Arla installeret et mikromejeri, hvor der er plads til forsøg, leg og nicheproduktioner.

Af Ulla Kjer

55.000 liter i timen. Så meget mælk bliver der normalt behandlet på Christiansfeld Mejericenter, men i et hjørne af mejeriet foregår produktionen i et noget andet tempo. Her har Arla Foods i starten af 2014 taget et lille bitte mejeri i brug, for med en kapacitet på 3.000 liter mælk i timen leverer mikromejeriet virkelig op til sit navn.

Mikromejeriet er blevet etableret for at kunne lave helt små produktioner som for eksempel gammeldags ymer og gourmetmælk til Arla Unika-serien samt skabe bedre muligheder for at eksperimentere med friskmælksprodukter. Begge dele er næsten umuligt på de store mejerianlæg - i hvert fald hvis man vil undgå et stort spild.

## Tilbage til 'gamle dage'

Mikromejeriet blev kørt ind i løbet af december 2013, og det består af et forholdsvist simpelt anlæg med kun det mest nødvendige udstyr. Ikke desto mindre kræver det en del oplæring af mejeristerne i mikromejeriet, og når det kører, skal de hele tiden være oppe på tæerne.

"Det var en kæmpe omvæltning at komme fra mejeriets normale computerstyrede anlæg til et anlæg, hvor vi selv skal stå og skrue på hanerne," fortæller mejerist Henrik Christiansen.

Sammen med Rebecca Sørensen-Naur udgør han bemandingen i mikromejeriet. De blev begge udlært i 2012, og eftersom anlægget fungerer, som mejerianlæg gjorde

for 20-30 år siden, har det givet dem en del udfordringer.

"Vi er jo ikke oplært i den type anlæg, så vi har virkelig brug for det, vi har lært under uddannelsen. Fordelen er, at man får en langt bedre forståelse for processen, når man selv skal styre den, end når man bare skal taste oplysningerne ind i en computer," lyder det begejstret fra Henrik Christiansen.

"Man finder i hvert fald ud af, hvor svært det er at ramme fedtprocenten," supplerer Rebecca Sørensen-Naur.

"Fedt- og proteinindholdet i mælken ændrer sig jo hele tiden - blandt andet efter årstiden, og det er noget af en udfordring, for i mikromejeriet har vi ikke automatisk udstyr til at styre fedtprocenten. Her skal

## Masser af konsummælk

**PROFIL** Christiansfeld Mejericenter leverer drikkemælk og andre friske produkter til Fyn og det sydlige Jylland.

Af Ulla Kjer

Mikromejeriet har adresse på Christiansfeld Mejericenter, som i løbet af de sidste 66 år har ændret funktion og form utallige gange.

Når man kører forbi centeret, kan man stadig se en del af det oprindelige mejeri og bestyrerboligen fra 1947, men de gamle bygninger forsvinder nærmest i det store bygningskompleks. Siden mejeriet blev placeret på den nuværende grund i udkanten af byen, er det nemlig blevet udvidet et utal af gange - alene fra 1992 til 2002 blev

terminalen således udvidet tre gange. I dag fylder mejericenteret lidt mere end 29.000 m<sup>2</sup>, heraf udgør terminalen 22.700 m<sup>2</sup>.

Christiansfeld Mejericenter er et rent konsummejeri, og siden 1982 har der været friskvareterminal på stedet. Herfra køres der varer ud til butikker i hele Syd- og Sønderjylland samt på Fyn og i det sydfynske ø-hav.

Derudover har terminalen en lidt speciel opgave med at pakke og afsende produkter til Grønland, Færøerne og Island. Stort

set alle mejeriprodukter på Grønland har således været omkring Christiansfeld. De fleste produkter afskibes fra enten Aarhus eller Aalborg, men nogle gange sendes der også friskvarer med fly til Grønland. Det betyder, at en liter frisk mælk koster 50 kr. i de grønlandske butikker. Andre gange fryses produkter som fx yoghurt ned, for der kan gå op til en måned, fra produkterne sendes fra Christiansfeld, og til de når ud til en afsides beliggende bygd.

# produkter

vi selv beregne sammensætningen af mælken."

Ulempen ved de meget små produktioner i mikromejeriet er, at der faktisk ikke er plads til at lave fejl, for ofte vil det være umuligt at nå at stoppe processen, før produktet er kørt igennem.

Når produkterne fra mikromejeriet er klar, fyldes de i nogle mobile færdigvare-tanke, som så køres ind i det store mejeri for at blive tappet.

## Drømmen om et succesprodukt

Foreløbig er mikromejeriet i brug seks dage om ugen i ét skift, og det bruges først og fremmest til at tappe mælk fra Gram Slot og producere gammeldags ymer til Arla Unika-mærket. Chef for Arla Unika *Dorte Ruby* fortæller, at det i øjeblikket er umuligt at følge med efterspørgslen på gammeldags ymer, og derfor arbejdes der på at finde en metode til at kunne producere større mængder.

Men anlægget åbner også for eksperimenter fx i forhold til mere enkle produktionsmetoder, forskellige fedt- og proteinprocenter, mælk fra udvalgte gårde eller mælk fra køer, der fx har fået noget anderledes foder.

Produktionschef på Christiansfeld Mejericenter *Flemming Bundesen* håber, at anlægget vil blive brugt flittigt.

"Der giver os rigtig gode muligheder for at udvikle og afprøve nye mejeriprodukter. Og hvis vi engang imellem kunne finde frem til et nyt produkt, der fik så meget succes, at det kom op i stor-skala produktion, så ville det jo være dejligt," lyder det fra Flemming Bundesen.

### Fakta Christiansfeld Mejericenter

Producerer årligt 150 mio. kg friskvarer, først og fremmest drikkemælk, herunder minimælk med D-vitamin, samt fløde og madlavningsfløde, A38 og koldskål.

I alt er der ansat ca. 390 medarbejdere på centeret, heraf 170 i terminalen, 120 chauffører, 50 i mejeriet og de sidste 50 fordelt på administration, vedligeholdelse og ledelse.

I terminalen pakkes ca. 580 varenumre, og 49 distributionsbiler kører varerne ud til 950 butikker.

## Skyr-is

Med lanceringen af 'Cheasy Frozen Skyr' bevæger Arla Foods sig for første gang ind i iscremekategorien. Den nye skyr-is fås i varianterne naturel, jordbær samt hyldebær/hyldeblomst. Alle varianter med 0,9 g fedt og 3,0-3,2 g protein pr. 100 g. De to sidstnævnte varianter er sødet med rørsukker



## Sødt med sødt på

Konfekturproducenten Mars er hoppet ind i milkshake-kategorien med et par flydende udgaver af deres velkendte chokolade-brands Twix og Maltesers. Shake'n'Snack hedder de nye on-the-go produkter, som består af et bæger med milkshake og et låg med et par snacks i form af de pågældende chokolader. Her skulle selv den mest sukkerkolde kunne få dækket sit behov for et skud hurtige kalorier.



## Laktosefrit fra Finland

Valio - Finlands største mejeriselskab - er rykket ind på hylderne i Coops butikker med et bredt udvalg af laktosefrie mejeriprodukter under brandet Valio Elia&reg. Sortimentet omfatter minimælk, yoghurt naturel, yoghurt med blandede bær, piskefløde, madlavningsfløde, creme fraiche og emmentaler-ost.

## Drikke-kefir

De amerikanske selskaber Hain Celestial Group og Wallaby Yoghurt Company har hver især lanceret en stribe lavfedtholdige, probiotiske drikke-kefirer. Førstnævnte under brandet 'The Greek Gods'. Glutenfri og 99 pct. laktosefri og i smagsvarianterne naturel, honning, honning & vanilje og honning & jordbær. Wallabys serie er et bud på en økologisk variant af den syrnede drik. Fås i smagsvarianterne blåbær, jordbær, vanilje og naturel.



## Mere kefir

Den omsiggribende 'greek style'-bølge har tilsyneladende inspireret amerikanske Evolve Kefir. Et af selskabets nyeste produkter er i hvert fald en 'greek kefir'. Ifølge Evolve er der tale om den først 'spoonable' kefir på markedet. Lavfedtholdig og med et højt indhold af probiotiske bakteriekulturer.



## CAMILLA PLUM

58 år, Kogekone, ejer af den økologiske gård Fuglebjerregaard

## "Man bliver smuk af at spise smør"

Hvad er dit yndlings mejeriprodukt?

Det er økologisk, saltet smør.

Hvad kan økologisk, saltet smør?

For det første kunne jeg ikke drømme at købe noget, som ikke er økologisk. Det er en forbrydelse mod menneskeheden. Smør er fantastisk, fordi det er et naturprodukt. Det er godt mod rynker, og man bliver helt vildt smuk af at spise smør. Jeg mener, at smør er sundt, lige meget hvad de forskellige ernæringseksperter siger.

Hvad bruger du smør til, og hvor ofte?

Jeg bruger smør til mine grøntsager, til brødbagning, kager og tusind andre steder. Jeg spiser smør hver eneste fucking dag året rundt.

Hvad tænker du på, når du spiser smør?

Hver gang jeg spiser smør, så kommer jeg til at tænke på de få gange, hvor jeg er kommet til at spise noget, som ikke var smør. Som margarine eller det der, man smører døre, der knirker, med: Kærgården. Det føles som at spise vaseline. Nej, det er kun smør, der kan bruges.

# MIN FAVORIT

# Bevis for at berigelse virker

**SUNDHED** Forskningsprojekt med deltagelse af 800 danskere viser, at tilsætning af D-vitamin til mælk og brød har en positiv effekt kroppens indhold af det vigtige vitamin.

Af Lene Mikkelsen Walsh

Ved at drikke mælk og spise brød beriget med D-vitamin er det muligt at få nok D-vitamin om vinteren. Det viser resultaterne af en undersøgelse, DTU Fødevareinstituttet har gennemført. Undersøgelsen er et led i et treårigt ph.d.-projekt støttet af Mejeribrugets Forskningsfond. Baggrunden for projektet er, at en stor del af danskerne får for lidt D-vitamin. Sommersolen er den primære kilde til D-vitamin, som dannes, når solens stråler rammer huden, men om vinteren, når huden er dækket, og solen står lavt på himlen, får vi ingen D-vitaminer ad denne vej. Derfor er D-vitamin fra maden eller fra kosttilskud særlig vigtigt i vinterhalvåret for at undgå mangel og derved øge risikoen for visse sygdomme.

Formålet med projektet var at undersøge effekten ved at tilsætte D-vitamin til mælk og brød og derved øge D-vitaminindtaget hos danske familier om vinteren. Desuden skulle projektet vurdere, hvilke faktorer der havde betydning for D-vitaminiveauet i blodet, der viser personens D-vitaminstatus, samt opstille modeller og beregne, hvor meget D-vitamin man skal indtage for at holde en tilstrækkelig D-vitaminstatus.

## Forsøgspersoner fik beriget mad

I undersøgelsen deltog cirka 200 familier - i alt knap 800 børn og voksne i alderen 4-60 år.

Halvdelen af familierne fik i vinterhalvåret 2010-2011 mælk og brød beriget med D-vitamin, mens den anden halvdel fik almindelig mælk og brød. Deltagerne skulle ikke ændre deres indtag af mælk og brød, men blot skifte det normale indtag ud med forsøgsmælk og -brød. Deltagerne fik taget blodprøver ved begyndelsen, midtvejs og ved slutningen af forsøget for at måle deres D-vitaminstatus.

Det viste sig, at hovedparten af familierne, der fik de berigede fødevarer, holdt en tilfredsstillende D-vitaminstatus, mens den anden gruppe havde et markant større fald i D-vitaminstatus. Det viste sig dog, at vitaminstatus fra starten af forsøgsperioden havde stor betydning for, om personerne havde tilstrækkelig gavn af den mængde

D-vitamin, de fik gennem de berigede fødevarer. I mange tilfælde var dosen faktisk ikke stor nok til at opretholde den ønskede statusniveau.

"Forsøget viser, at berigelse virker, men vi anbefaler ikke på den baggrund, at fødevarer skal beriges. Det er en politisk beslutning, som ligger i Fødevarestyrelsen," siger seniorrådgiver *Heddie Mejborn*, DTU Fødevareinstituttet, og tilføjer:

"Før man giver sig til at berige fødevarer, er det vigtigt at undersøge, hvad der sker. Ligesom det er vigtigt at følge effekterne af en berigelse for at sikre, at den virker."

## Generne kan have betydning

Siden forsøget i familierne har forskerne gransket detaljerne, der fremlægges i et ph.d. forsvaret i februar. Men det omfattende undersøgelsesmateriale giver også inspiration til videre forskning i, hvad der har betydning for en god D-vitaminstatus.

"Ud over folks solvaner, D-vitamin i kosten og indtaget af kosttilskud med D-vitamin, så er der noget, som tyder på, at generne også kan have en betydning," siger

Heddie Mejborn, der blandt andet nævner, at forskerne viste, at børn inden for en familie var mere ens end de voksne med hensyn til deres D-vitaminstatus. Det kan måske forklares med, at børnene har samme gener, hvorimod forældrene indbyrdes ikke er i familie på samme måde.

Arla har som det eneste danske mejeri en mælk med tilsat D-vitamin i handlen. Den kan dog kun købes i få butikker.



## Fakta om D-vitamin

Hovedparten af kroppens D-vitamin dannes, når huden udsættes for såkaldte UVB-stråler i en særlig bølgelængde, som kun findes i sollyset om sommeren.

En mindre del - ca. 10-20 pct. - af kroppens D-vitamin får vi med kosten, især fede fisk er rige på D-vitamin.

Efter at være dannet i huden eller indtaget med kosten deponeres en del D-vitamin i fedtvævet. Det kan efterfølgende frigives i perioder, hvor tilførslen af D-vitamin er nedsat fx om vinteren.

D-vitamin har stor betydning for vores evne til at optage kalcium og derved betydning for knoglesundheden, men D-vitamin har også indflydelse på muskulaturen, ligesom mangel på vitaminet forbindes med visse andre sygdomme.

Siden projektets afslutning i oktober har de Nordiske Næringsstofanbefalinger øget det anbefalede daglige indtag af D-vitamin fra 7,5 til 10 mikrogram om dagen.

## JUBILÆER

### 1. marts I 40 år

Per Madsen, Store Consultant, Arla Foods, Viby J.

### 5. marts I 40 år

Sonja Rosemarie Johnsen, Planner, Arla Foods, Viby J.

## RUNDE FØDELSERDAGE

### 12. februar I 50 år

Arne Larsen, CIP and Whey Quality, Arla Foods, Danmark Protein.

### 16. februar I 60 år

Jan Knudsen, Driftsingeniør, Arla Foods, Slagelse Mejeri.

### 20. februar I 50 år

Lisa Jensen, Regulatory & Risk Manager, Arla Foods Ingredients, Viby J.

### 20. februar I 50 år

Martin Rasmussen, Customer Service Manager, Arla Foods, Viby J.

### 20. februar I 60 år

Hans Henrik Lund, Vice President, Arla Foods, Viby J.

### 20. februar I 60 år

Keld Højgaard, Kørselschef, Arla Foods, Taulov Mejeri.

### 26. februar I 50 år

Lone Estrid Sommer, Marketing and Web Solutions Manager, Arla Foods Ingredients, Viby J.

### 1. marts I 50 år

Martin Kamber, QEHS-chef, Arla Foods, Kruså Mejeri.

### 2. marts I 50 år

Bo Berg Boesen, Technical Manager, Cocio, Esbjerg.

## JOBSKIFTE

Dan Kolding (50) og Lars Dalsgaard (55), begge Arla Foods og hhv. Senior Vice President for supply chain Arla Foods og Senior Vice President for supply chain Arla Foods UK, bytter plads 1. maj. Dermed er Lars Dalsgaard tilbage i Aarhus efter seks år i Storbritannien – mens Dan Kolding tager den modsatte tur over kanalen.

## BLANDET

Johannes Kyeds Fond – er atter åben for ansøgninger frem til 3. marts. 1,1 mio. kr. fordeles til teknisk eller videnskabeligt arbejde inden for mejeribrug, dog fortrinsvis vedrørende special-osteproduktion og studierejser i forbindelse hermed. Både enkeltpersoner og virksomheder kan søge fonden.

## Aarhus hædrer Peter Tuborgh

Erhverv Aarhus-prisen blev i januar tildelt Peter Tuborgh. I forbindelse med overrækkelsen pegede formand Peter Kjær (Schouw & Co) blandt andet på, at Peder Tuborgh siden tiltrædelsen som adm. direktør i 2005 har ført Arla gennem kriser, fusioner, svingende fødevarerpriser og op blandt verdens førende mejerikoncerner. "I oktober cementerede han og Arla for alvor deres tilstedeværelse i Aarhus, da koncernen annoncerede opførelsen af et topmoderne innovationscenter i Agro Food Park i Skejby," sagde Peter Kjær. Peter Tuborgh kvitterede med en tak til Aarhus:

"Aarhus ligger tættere på mælken end København. Her finder man samtidig en unik koncentration med nogle af verdens største fødevarer- og ingrediensvirksomheder og vidensmiljøer," udtalte han ved prisoverrækkelsen.



Aarhus er glad for Peter Tuborgh – og omvendt.

## Havarti tættere på BGB-status

Kommissionen har offentliggjort den danske ansøgning om at få BGB-status til Havarti. Herefter kan andre lande gøre indsigelse mod tildelingen af BGB-status, som indebærer, at Havarti-osten kun må produceres i Danmark. Hans Henrik Lund, formand for BGB-udvalget, er meget tilfreds med denne første blåstempling og vurderer, at man er mere end halvt i mål. Danbo er længere fremme i godkendelsesprocessen, idet ni lande har gjort

indsigelse mod forslaget om beskyttelse. På trods af dette forventer Hans Henrik Lund en positiv afklaring for Danbo i løbet af de næste par måneder.



## Aarhus Universitet får ny professor i mælk

Lotte Bach Larsen, 51 år, forskningsleder for forskergruppen Fødevarer og -teknologi ved Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet, er pr. 1. januar udnævnt til professor i mælkeproteinkemi. På hjemmesiden begrundes universitetet udnævnelsen med Lotte Bach Larsens stærke faglighed kombineret med en høj produktivitet. Også de tætte kontakter til fødevarerindustrien

og andre eksterne aktører fremhæves. Siden Lotte Bach Larsen blev færdiguddannet som biolog ved Aarhus Universitet

i 1990 har hendes forskning kredset om mælkens egenskaber og kvaliteter. Blandt større projekter under hendes ledelse kan nævnes "Milk Genomics", hvor man undersøgte koblingen mellem mælkens sammensætning og kvalitet i forhold til den genetiske baggrund herfor.



Lotte Bach Larsen

## Send bidrag til navne og noter

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

Send en mail eller ring til Peter Blisgård: e-mail: pbi@lf.dk, tlf.: 3339 4801

Vi har en klar vision...vi vil være

**DAN  
MARKS  
BED  
STE  
TRYKKERI**

