



INTERNATIONAL
FOOD
CONTEST 2016

TILLÆG TIL MEJERIMAGASINET NR. 3, 2016

Årets store træf i
fødevarebranchen



Lars Johannes Nielsen,
Head of IFC

PROGRAM

International FOOD Contest 2016

TIRSDAG DEN 1. NOVEMBER

KL. 09.00 Udstillingen åbner.

KL. 11.00 Officiel åbning v/ Mejeriforeningens formand Steen Nørgaard Madsen. Præmieoverrækkelse v/ HKH Prins Joachim.

KL. 17.00 Udstillingen lukker.

Fra kl. 17.00 Dinner Event 2016 - 'Dinner Event – networking'
Officiel åbning kl. 18.

ONSDAG DEN 2. NOVEMBER

KL. 09.00 Udstillingen åbner.

KL. 15.00 Præmieoverrækkelse v/ udstillingens formand Søren Jensen.

KL. 17.00 Udstillingen lukker.

TORSDAG DEN 3. NOVEMBER

KL. 09.00 Udstillingen åbner.

KL. 17.00 Udstillingen lukker.

ARRANGØR

Mejeriforeningen / Mejeriudvalget,
Foreningen af mejeriledere og funktionærer,
Foreningen Danmarks Privatmejerier,
Dansk Oste- og Smørforening.

Velkommen

Cirka 1.500 mejeriprodukter og andre fødevarer er tilmeldt. 150 fagdommere er klar til at bedømme produkterne, og et stort, internationalt hold kaldet 'crew' står parat til at sørge for alt det praktiske før, under og efter udstillingen. Kort sagt: International FOOD Contest (IFC) 2016 er klar til at åbne dørene, og vi glæder os – som altid – til at byde velkommen.

I år afholdes udstillingen sammen med FoodTech, og alle aktiviteter under IFC er derfor samlet i hal M og L. I lighed med sidste år er udstillere og produktborde blandet mellem hinanden, så de mange forskellige fagfolk og nationaliteter, der besøger udstillingen, får de bedste muligheder for at mødes.

For selv om mejeriprodukterne og bedømmelsen af dem er det, vi samles om, så er der ingen tvivl om, at langt de fleste fagfolk også ser frem til 'at mødes'. Mødes med gamle kollegaer, de nuværende kollegaer, man ikke har kontakt til i en travl hverdag, og møde nye mennesker – med andre ord netværke. Det er her, erfaringer udveksles, og ideer til nye produkter og teknologier opstår.

Som der efterhånden er tradition for, er IFC også stedet, hvor man – ud over alle de danske mejeriprodukter – kan se og smage oste, smør, skyr og andre produkter fra mange andre lande, fx fra Canada, Island og England. Ligeledes kan man opleve kvalitetsprodukter fra andre grene af fødevarerhvervet, fra øl til fiskeprodukter, honning og meget andet.

Fælles for alle produkter og alle producenter og fagfolk er, at kvalitet og faglighed ligger på et særdeles højt niveau. Når fagdommere skal give ens produkt karakterer, og kollegaer og konkurrenter bagefter gransker og bedømmer det, så gør man sig ekstra umage. Der er altid mulighed for at forbedre og udvikle kvaliteten af vores fødevarer, ligesom der altid vil være behov for nye produkter og produktionsmetoder. I det arbejde kan IFC være en rigtig god inspirationskilde for rigtig mange fagfolk.

I dette indstik kan man blandt andet læse om en af de meget dedikerede mejeridommere, kokken der ser frem til at skulle bedømme gourmet-mejeriprodukterne, de studerende der bliver udfordret i FoodTech Challenge og en mejerielevs høje forventninger til udstillingen.

Vi glæder os til at se dem og alle jer andre på IFC og FoodTech.



Der vil altid være behov for nye produkter og produktionsmetoder. I det arbejde kan IFC være en rigtig god inspirationskilde.

mejeriMAGASINET UDGIVES AF



Landbrug & Fødevarer
Agro Food Park 13
8200 Aarhus N
www.mejeri.lf.dk

REDAKTION

Henny Christensen (ansv.)
Peter Biisgård (redaktør)
Kirstine Jakobsen
Ulla Kjer
Anya Engelbrecht

OPLAG 5.500 ex., 4 x årligt

LAYOUT

Zeuner Grafisk

TRYK

Zeuner Grafisk

FORSIDEFOTO

Flemming Jeppesen/Fokus

ANNONCESALG

Vendemus
Tlf.: 72 22 70 80
kontakt@vendemus.dk

ABONNEMENT

pbi@lf.dk

ISSN 1604-1259



Årets store FØDEVARETRÆF

DER FORVENTES OP MOD 10.000 GÆSTER, NÅR INTERNATIONAL FOOD CONTEST OG FOODTECH INVITERER FØDEVAREBRANCHENS FAGFOLK TIL ÅRETS STORE TRÆF I MCH MESSECENTER HERNING.

Det er årets helt store begivenhed i fødevarebranchen, når International FOOD Contest (IFC) og teknologimessen FoodTech inviterer indenfor i seks af de store haller i MesseCenter Herning fra den 1. til 3. november.

Her kan man se, lugte til og smage på cirka 1.500 kvalitetsfødevarer, der alle er blevet bedømt af professionelle fagdommere, og på FoodTech finder man det nyeste inden for den teknologi, der anvendes i fremstillingen og emballeringen af produkterne.

"De to messer giver tilsammen et helt unikt indblik i, hvad der foregår indenfor dansk og international fødevarerproduktion netop nu," fastslår Head of IFC Lars Johannes Nielsen.

Inspiration er derfor sammen med faglig stolthed og netværk nok de tre vigtigste nøgleord for de mange tusinde fagfolk, der mødes i Herning.

Fakta om INTERNATIONAL FOOD CONTEST

IFC er åben for hele fødevarebranchen. Her udstilles produkter samt den sidste nye teknologi beregnet for levnedsmiddelindustrien. Alle fødevarer kvalitetsvurderes af fagdommere, professionelle brugere og andre specialister.

Tid og sted: 1., 2. og 3. november i hal M og L, MCH Messecenter Herning.

Entré: Gratis.

KONKURRENCER:

Inden for **MEJERIPRODUKTER** kåres en international vinder i kategorierne ost, smør/blendingsprodukter og konsummælksprodukter. Vinderne kåres på åbningsdagen. På anden-dagen uddeles ærespræmier til de bedst bedømte produkter i underkategorierne (holdene).

MEJERIBRUGETS GOURMET-PRIS: Et dommerpanel bestående af blandt andre kokke og madskribenter bedømmer mejeriprodukter i gourmetklassen. Der kåres en vinder inden for hver af de fire kategorier: hård ost, blød ost, smør samt øvrige mejeriprodukter.

Inden for **ØVRIGE FØDEVARER** (bestående af seks kategorier: honning, vin, øl, fisk, kød/fjerkræ, frugt/grønt) præmieres de tre bedste produkter inden for hver kategori med henholdsvis guld-, sølv- og bronzemedaljer. Desuden uddeles en **IFC-AWARD**.

Læs mere

International FOOD Contest:
www.foodcontest.dk



Mælk ^{er} for livet

I Mejeriforeningen elsker vi mælk. Det er ikke nogen hemmelighed. Og når vi siger, at mælk er for livet, og gerne vil styrke mælkekulturen i Danmark, er det med god grund. Vores formidling tager udgangspunkt i forskning, både national og international.

Følg kampagnen på facebook og instagram.

**BESØG MEJERIFORENINGENS STAND
PÅ INTERNATIONAL FOOD CONTEST**

MEJERIFORENINGEN

mælken.dk

**MILK.
MOMENTS.**

En yoghurt smager ikke bare af yoghurt

ER DEN SYRLIG, SØD ELLER MED SMAG AF FRUGT?

ER FARVEN OG DUFTEN RIGTIG, OG FØLES DEN GODT I MUNDEN?
DER ER MANGE NUANCER, MAN SOM DOMMER SKAL FORHOLDE SIG
TIL, INDEN MAN SPYTTER UD OG SKYLLER EFTER MED VAND.



Det er ikke kun på arbejdet, Joan beskæftiger sig med yoghurt. Når hun er på ferie ude i verden, skal hun altid lige hen og tjekke yoghurtudvalget i køledisken.

Af Anya Engelbrecht

Det er ikke unormalt at smage imellem 50 og 75 yoghurter i løbet af en formiddag. I hvert fald ikke for Joan Sørensen, der er holdleder i kategorien 'yoghurt - skummet- og letmælk, < 3 % fedt' ved International Dairy Contest.

I 22 år har Joan arbejdet med syrnede mælkeprodukter på Arlas mejeri i Brabrand. I år er det tredje år i træk, hun er med til at bedømme produkterne ved konkurrencen.

Smagningen foregår, som det plejer, ved, at dommer-

ne tager produktet i munden, smager på det og spytter det ud igen. Bagefter skyller man munden med vand. Det er ifølge Joan for at undgå at forvirre smagsløgene, så man ikke kan smage alle nuancerne. Dem er der nemlig mange af.

"Der er stor forskel på yoghurter, så der er mange ting, jeg vurderer et produkt på. For det første bedømmer jeg mundfylden, det vil sige fornemmelsen, når jeg får yoghurt i munden. Føles det behageligt? Er den cremet eller tyk? Smagen skal være lidt syrlig. Man skal jo kunne

smage, at det er et syrnede produkt, så smagen må ikke være neutral. Der er sådan en karakteristisk yoghurt-smag, der skal være der," fortæller Joan.

SANS FOR DETALJEN

Stort set alle dommerne har selv produkter, som deltager i konkurrencen. Det gælder også Joan. Hun giver altså også sine egne yoghurter karakterer, dog uden at vide hvilke produkter, der kommer fra Arla i Brabrand. Selvom der er risiko for, at der falder 'ris' over yoghurter, Joan selv har været med til at producere, er hun alligevel hård, når hun sidder ved dommerbordet.

"Vi bedømmer på alt. Også nogle ting som vi kun lægger mærke til, fordi vi er fagfolk. Fx ser vi også på emballagen, og på om datoen er trykt lige og sidder i datofeltet. Det er jo ikke noget, forbrugeren bemærker, men det skal vi på udstillingen."

Selvom dommerne egentlig er i konkurrence med hinanden, er der ingen sure miner mellem dem ved bedømmelserne. Tværtimod er det en festlig dag, hvor der er mulighed for at dele erfaringer og hilse på kollegaer fra andre mejerier.

"Vi sidder ikke som konkurrenter, når vi dømmer. Kan man ikke lægge fra sig, at vi er i konkurrence, så skal man ikke

være med, for det skal også være hyggeligt."

NYE PRODUKTER

Alle yoghurter med en fedtprocent under tre, som er tilmeldt konkurrencen, er i Joans kategori. Det inkluderer naturligvis alle de klassiske smage som pære/banan, jordbær og peach melba og forskellige variationer af naturel-yoghurt, men hvert år er der også nye produkter og nye smage. Det er med til at fastholde Joan som dommer.

"Det bliver ved med at være interessant at vurdere yoghurt, for der kommer hele tiden nye produkter. At være dommer er en af de måder, jeg holder mig ajour med, hvad der sker på yoghurt-fronten. Det er altid spændende at se, hvilke produkter de andre mejerier laver."

At Joan interesserer sig for yoghurt, kan der ikke herske tvivl om.

"Noget af det spændende ved yoghurt er hele syrningsprocessen, hvor den får tilsat kultur. Det er mere interessant end fx at lave mælk, fordi der er så mange forskellige ting, der spiller ind på, om din yoghurt bliver, som den skal og dermed også på, hvilken karakter produktet får til konkurrencen."

SPAR PÅ ENERGIEN!

– og få tilskud til hurtigport!

43 mm portdug med høj isoleringsevne, specialudviklet til frostrum.

75.000 kWh besparelse pr. år beregnet* hos kunde ved udskiftning til DS800.

Med en DS800-termoport får du en rulleport med høj isoleringsevne og stor rullehastighed. Det giver både betydelige energibesparelser og lavere vedligeholdelsesomkostninger – og du kan få energitilskud til investeringen. Besøg os på FoodTech på **stand M9470** og få mere at vide om DS800, besparelser og tilskud.

* Teknologisk Institut beregnede senere, at den reelle besparelse var tæt på 90.000 kWh.



Alle mejeriprodukter bliver bedømt af flere dommere, som giver produkterne karakterer efter lang række kriterier. Udseende, konsistens, lugt og smag er det vigtigste ved bedømmelsen.
(Foto: Lars Aarø)

Dommerne til tasterne

Tidligere afgav dommerne karaktererne med blyant og papir. Det er slut nu. I stedet skal dommerne afgive deres karakterer via medbragte computere. Det letter processen, og man forventer et hurtigere resultat.

Mejeriprodukternes egen karakterskala:

- 15** Virkelig godt
- 13** Godt
- 11** Tilfredsstillende
- 9** Fejl af mild grad
- 7** Tydelige fejl, som kan skade produktets omdømme
- 5** Grovere fejl, der skader produktets omdømme
- 3** Meget grove fejl
- 1** Uacceptable fejl

Sådan findes vinderne af mejeridysten

Dagen inden International FOOD Contest og FoodTech åbner, mødes cirka 150 dommere for at finde frem til de bedste mejeriprodukter.

Af Kirstine Jakobsen

I alt stiller cirka 1.500 mejeriprodukter op til bedømmelse. Alle produkterne bliver delt ind i hold. De tre overordnede kategorier er konsum, ost samt smør og blandingsprodukter, og disse tre kategorier er delt op i yderligere 38 hold. Ost er således inddelt i 21 hold – fx blåskimmel, smelteost, hvid ost m.m. Danske og udenlandske mejeriprodukter bedømmes samlet.

På hvert hold findes én holdvinder, som tildeles ærespræmien. Holdvinderne går videre til den store finalebedømmelse i de overordnede kategorier, konsum, ost samt smør og blandingsprodukter. De tre vindere findes ved, at der gives en finalekarakter, som lægges sammen med resultatet fra første bedømmelse. Ud over ærespræmien tildeles også guld-, sølv og bronzemedaljer på de enkelte hold. Medaljerne gives til de produkter, som har fået flest point, og der kan sagtens gives flere medaljer af samme karat inden for hvert enkelt hold.

De tre International Dairy Contest priser overrækkes af HKH Prins Joachim på åbningsdagen. Vinderne modtager diplom og en Flora Danica tallerken.

Alle mejeriprodukter er inddelt i 38 hold:

- 21 hold** Ost
- 14 hold** Konsum
- 2 hold** Smør og blandingsprodukter

Produkter fremstillet af andet end komælk er et hold for sig selv, men indgår på lige fod i konkurrencen om International Dairy Contest priserne.



N.H. Lindhardt, MEJERIEJER, Åbybro Mejeri

"Min udstilling"

"Jeg har været af sted i mere end 40 år. Og jeg ser altid frem til at møde kollegaerne, som man måske ikke ser andre steder end til International FOOD Contest. Mellem os kollegaer er der en god stemning, hvor man kan drille hinanden og give lidt røg, hvis der fx ikke er huller nok i osten eller for lidt vanilje i isen. Rigtig værkstedshumor. Og så glæder jeg mig til at møde leverandørerne, som vi normalt kun taler i telefon med, når vi bestiller varer. Det er en god tradition at få en kop kaffe og en snak med dem."



Rainer Gassners passion for ost er ikke ny. Den har fulgt ham siden hans barndom i bjergene syd for München.

”Jeg elsker ost”

KÆRLIGHEDEN TIL OST OG SMAG HAR ALTID VÆRET NÆRVÆRENDE I KOK OG KØKKENCHEF RAINER GASSNERS LIV. DERFOR GLÆDER HAN SIG OGSÅ TIL AT DELTAGE SOM DOMMER VED MEJERIBRUGETS GOURMETPRIS.

Lyden af en enkelt skrattende krage, fløjtende solsorte og motorvejens sus i det fjerne blander sig med lugten af fire forskellige oste, som kok og køkkenchef Rainer Gassner langsomt og omhyggeligt pakker ud. Vi sidder i den store have ved Rainers gård, Himmerigskov, lidt uden for Fredericia. Han tager nænsomt fat om ostene og placerer dem sirligt på skærebrettet, inden han præsenterer dem for os.

”Det er første gang, at jeg skal være dommer ved Mejeribrugets Gourmetpris, og jeg glæder mig til at se, hvad mejeristerne har med til bedømmelsen. Jeg håber at finde ny inspiration, som jeg kan tage med hjem til restauranten,” fortæller Rainer og fortsætter:

”Jeg elsker ost. Det er et dejligt produkt, som har mange smags- og konsistensvariationer. Det er meget moderne at bruge ordet

** Umami er - sammen med surt, sødt, salt og bittert - en af de fem grundsmage, som menneskets smagssans kan registrere.*

umami* i forhold til ost. Det bryder jeg mig ikke om, for osten har mange flere egenskaber end umami.”

Sammen med sin kone, Mette Hvarre Gassner, som også er kok, åbnede han for 15 år siden restaurant Ti Trin Ned i Fredericia. Her bruger han ostens egenskaber, som bl.a. fedme, sødme eller skimmel, til at understrege og fremhæve det, som han godt kan lide i retterne.

”Vi serverer for tiden en karakteristisk ret med gris og kål, som jeg har krydret stærkt med sennep og sennepsfrø. I serveringen indgår også ost, som smelter, når den varme sovs bliver hældt på. Kombinationen af den saftige gris og det stærke fra sennepsfrø bliver fuldt af fedmen fra osten.”

BARNDOMMENS OSTE

Accenten er udenlandsk. For Rainer kommer oprindeligt fra Bayern, hvor han voksede op i en lille by i Alperne ca. 40 km syd for München. Alle kendte alle, og byen lå ikke i nærhe-

den af et supermarked. Det var derfor en nødvendighed, at gården var selvforsynende, og han tog selv del i arbejdet på forældrenes gård.

"Det var en pligt, at vi børn hjalp til på gården," griner Rainer og fortsætter mere alvorligt: "Ellers var der ikke mad til os."

Rainer var selv med til at producere fire forskellige oste på gården. Ost udgjorde – sammen med pølser – en stor bestanddel af hans kost, og han har altid kunnet lide smagen af ost. Selv oste som kunne udfordre smagsløgene.

"Et af mine første osteminder er en østrigsk Glundner. Det er en meget, meget mærkelig ost. Det er en slags smelte-ost, som bliver tør efter smeltning. Enten elsker du den, eller også hader du den. Den har en sjov konsistens og en meget stærk lugt, som er kombineret med kommen. Jeg smagte den første gang hos min farmor i Østrig, da jeg var fire eller fem år. Det smagte mig så godt, at jeg bare ville have mere."

Rainer har altid været opmærksom på de forskellige nuancer, der er i oste – og i mad generelt. Siden han var seks år gammel, har han aldrig været i tvivl om, at han ville være kok.

"SMØR SKAL VÆRE GULT OG KRAFTIGT"

Trods den udenlandske accent er Rainer så fortrolig med det danske sprog, at der også er noter af jysk med en dræven j-udtale. Han har været i Danmark siden 1995 og har set, hvordan de danske mejeriprodukter har udviklet sig.

Tidligere producerede man altid selv smør i de restauranter, han arbejdede i. Det er ikke nødvendigt længere, for nu kan man få smør, der smager af noget.

"Smør skal være gult og kraftigt. Der må godt komme lidt valle ud af smørret, når man presser i det med en kniv. Valle

har i øvrigt den egenskab, at det bruner smørret og giver lidt nøddesmag, når man steger det."

Rainer har også bemærket de seneste ti års udvikling inden for den danske osteproduktion.

"Når jeg kigger ti år tilbage, kan jeg kun huske havarti, danbo, blåskimmel oste og Buko rejeost. I dag er der mange interessante kvalitetsoste, som fint kan måle sig med oste fra Frankrig og Italien. Det er ikke kun ost af komælk, men også gedeste, som kvalificerer sig som lækre oste med særprægede egenskaber."

GOURMETS MAG

På skæbrættet foran Rainer ligger fire oste fra Arla Unika-serien: Gammel Knas, Høgelundgaard, Den Hvide Dame og Kornly. Med sin store kokkekniv skærer han et par mundrette stykker af Kornly:

"Netop denne ost har en god nøddesmag, som egner sig til champagne – prøv og smag."

Mens vismager, bliver Rainer imidlertid lidt ærgerlig og indskyder en bemærkning, der demonstrerer hans gode forståelse for ost: "Njaaa, måske kan I ikke helt smage, hvad jeg mener. For osten er jo køleskabskold. Den har ikke den rette temperatur. Ost er et levende produkt, og for at få alle smagsnuancer frem, skal den altså have stuetemperatur."

Han nævner også, at han er overbevist om, at man kan smage forskel på, om koen har stået tøjret i en stald eller har gået på græs:

"Det handler om råvaren. Hvordan dyret er blevet behandlet, påvirker i sidste ende produktet."

Og netop råvaren vægtes højt, når han skal beskrive, hvad begrebet "gourmet" dækker over:

"Jeg er ikke i tvivl om, hvad gourmet er. Det er kombinationen af højkvalitets rå-

varer, en god tilberedning, velsmag og et indbydende udseende – så kort kan og skal det siges," fastslår Rainer.

Tekst: Kirstine Jakobsen
Foto: Flemming Jeppesen



Ud over restaurant Ti Trin Ned i Fredericia har Rainer Gassner også gården, Himmerigskov, tæt på Fredericia sammen med sin kone, Mette Hvarre Gassner. Her dyrker de halvdanden hektar jord, som næsten sikrer, at Ti Trin Ned er selvforsynende med grøntsager.

FAKTA

RAINER GASSNER er udlært fra restaurant Künstlerhaus i München i 1992. Senere tog han til CANADA, USA og CUBA, for så at vende tilbage til EUROPA, hvor han arbejdede i ØSTRIG og ITALIEN. I 1995 flyttede han til DANMARK, hvor han først arbejdede på Hindsgavl Slot som souschef i restauranten og senere som køkkenchef på Aagaard Kro ved Egtved.



*Gourmet er kombinationen af
højkvalitets råvarer, en god tilberedning, velsmag
og et indbydende udseende.*

Mødested for branchen

NORDEUROPAS STØRSTE FAGMESSE FOR FØDEVARETEKNOLOGI
HAR FOKUS PÅ NY VIDEN, NETVÆRK OG SAMARBEJDE.

FAKTA

FoodTech

FoodTech 2016 forventes at have knap 300 udstillere og et besøgstal på cirka 8.000 fagfolk fra hele fødevarerbranchen, heraf vil cirka 1.000 komme fra udlandet.

FoodTech er Nordeuropas største fagmesse for fødevareteknologi.

FoodTech afholdes hvert andet år, og International FOOD Contest er således en del af FoodTech hvert andet år.

Andre Oplevelser

For anden gang afholdes der også **FoodTech Student Challenge**, hvor studerende dystes om at løse problemstillinger i fødevarerbranchen bedst muligt. Se artikler side 12 og 13.

'Science Street', hvor forskningsinstitutioner og industrien mødes.

Foodlab, hvor der bliver sat fokus på laboratorieudstyr til fødevarerindustrien.

Proceslinjeområde, hvor besøgende kan se bægre blive fyldt, lukket, pakket i bakker og stablet på paller, mens en anden linje renses, fylder og lukker flasker.

Næsten 300 udstillere og ca. 8.000 besøgende forventes til dette års FoodTech.



Af Kirstine Jakobsen

"Hvis man siger, at FoodTech udelukkende handler om løsninger, så er det ikke helt forkert, men det handler også rigtig meget om netværk, inspiration og faglig viden på tværs af værdikæden," siger John Dørr Jensen, projektleder for FoodTech.

For selvom det er tekniske løsninger til fødevarerindustrien, som udstilles på FoodTech, handler messen også om at udvide sit netværk og få ny viden med hjem til virksomheden.

"På FoodTech er der mange aktiviteter og events, hvor man kan indhente ny viden og få inspiration til nye samarbejdsmuligheder," siger John Dørr Jensen og fortsætter:

"Folk har så travlt til hverdag, at det kan være svært at følge med i alt det nye, som sker. På FoodTech har de mulighed for – på tre dage – at blive opdateret på alt det nye og få et indblik i, hvilken udvikling som passer godt til deres virksomhed," siger John Dørr Jensen.

NYT PÅ FOODTECH

Events, foredragsholdere, nye og gamle samarbejdspartnere er med til at styrke FoodTechs profil som branchens førende messe. Messen giver både udstillere og besøgende oplevelser og viden, som kan skabe mere værdi for deres virksomheder. "Vi vil fortsat gerne skabe nordens største og bedste fagmesse for fødevareteknologi, men det kræver, at vi hele tiden udvikler os," siger John Dørr Jensen og fortsætter:

"Fx har jeg planlagt et nyt arrangement, hvor Dansk Materiale Netværk og DTU på messen viser, hvordan man kan gøre en produktion mere hygiejnisk."

FoodTech tilbyder også flere sideløbende events, bl.a. FoodTech Student Challenge, Science Street, FoodLab og Proceslinjeområde. I år afholdes som noget ganske særligt også EHEDG-verdenskongres, hvor der vil være oplæg og foredrag om hygiejnisk fødevarerproduktion. Læs mere om EHEDG på side 11.

Verdenskongres om hygiejnisk fødevarer- produktion på FoodTech

Af Kirstine Jakobsen

Det går op i en højere enhed, når dette års FoodTech får besøg af European Hygienic Engineering & Design Groups verdenskongres, EHEDG, den 2. og 3. november. Kongressen samler producenter af fødevarer, medicin og kosmetik, og tilbyder ekspertviden inden for hygiejne og fødevarer sikkerhed. "Det er en ren win-win situation at placere de to arrangementer samtidigt. Deltagerne på EHEDG får lejlighed til at besøge FoodTech, mens de besøgende på messen får en unik mulighed for at hente nyttig viden om hygiejnisk fødevarerproduktion," siger John Dørr Jensen.

I dag er messer i mindre grad en handelsplads og i højere grad et sted, hvor man netværker, får faglig viden og indleder nye samarbejder. Netværksmuligheder, som er med til at give FoodTech mere værdi for alle parter.

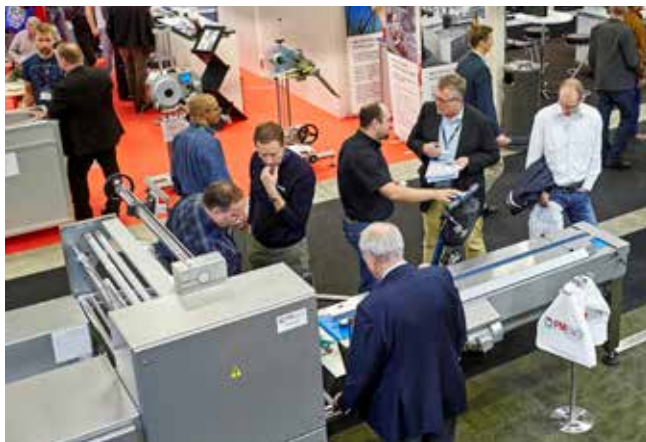
"Ved at indgå samarbejde med MCH Messecenter Herning og FoodTech giver vi deltagerne i EHEDG-verdenskongressen mulighed for at deltage i adskillige værdiskabende netværksaktiviteter og events," siger Ludvig Josefsberg, President for EHEDG.

VIDEN OM HYGIEJNE OG FØDEVARESIKKERHED

EHEDG er en organisation af udstyrsproducenter, levnedsmiddelindustrien, forskningsinstitutioner og offentlige myndigheder, som fokuserer på at fremme hygiejne i forbindelse med forarbejdning og emballering af levnedsmidler. Netop den kombination af aktører giver en bred vifte af internationale eksperter, der samles i Herning for at dele ud af deres viden inden for hygiejnisk fødevarerproduktion.

"Når forarbejdning og emballering af fødevarer ikke er designet eller udviklet ud fra hygiejniske principper, så bliver risikoen for kontaminering øget betydeligt," forklarer Ludvig Josefsberg.

Ud over fødevarer sikkerhed tilbyder EHEDG også indsigt i den nyeste udvikling inden for hygiejnisk design, der kan hjælpe til med at reducere drifts- og vedligeholdelsesomkostninger.



Deltagerne på EHEDGs verdenskongres får lejlighed til at besøge FoodTech.

"Min udstilling"



Foto: Berit Hvassum

Jim Ingvorsen, produktionschef hos Bornholms Andelsmejeri

"Jeg ser altid frem til dysten mellem mejerierne ved International Dairy Contest – især den faglige snak mellem os hen over ostene er klart det vigtigste. Men jeg plejer også at have en fast tradition om mandagen på Drøbro Mejeri, hvor jeg besøger dem og får hjemmebagt kage. Og så sker det også, at jeg hjælper til med at vende deres Danablu oste midt om natten."



Nick Nørreby, produktionschef hos Thise Mejeri

"Jeg glæder mig først og fremmest til at vise, hvor dygtige vi er til at håndtere vores produkter på Thise Mejeri – både på vegne af os selv og vores landmænd. Vi går rundt i vores egen lille verden 365 dage om året, men til International Dairy Contest har vi en god mulighed for

at få testet vores faglige og daglige arbejde, som vi har lagt mange timer og meget sjæl i. Jeg er spændt på at se, hvordan vi klarer dette års konkurrence."



Foto: Niels Åge Skovbo

Jonna Mortensen, mejerichef, Rødkærsbro Mejeri

"Jeg glæder mig altid til at se alle produkterne og selvfølgelig også til at møde leverandørerne og se, hvad de har med blandt andet af ny teknologi. Men mest af alt glæder jeg mig til at møde alle de gode kolleger fra hele mejeribranchen. Det er rigtig gode netværksdage, fordi der kommer så mange. Det er ikke uden grund, at vi kalder det 'den store fætter-kusine fest'."

TIL GAVN

for studerende og virksomheder

FOODTECH CHALLENGE ER EN KONKURRENCE, HVOR STUDERENDE KAN VISE DERES EVNER I FORHOLD TIL KONKRETE PROBLEMSTILLINGER FRA VIRKSOMHEDERNES DAGLIGDAG.

Af Kirstine Jakobsen



De studerende er i gang med forskellige uddannelser, og de bliver sat sammen på hold, så de kan nå hele vejen rundt om deres case.

FoodTech Challenge går i al sin enkelhed ud på, at ti udvalgte virksomheder blandt fødevarerbranchens udstyrsleverandører og forarbejdningsvirksomheder hver formulerer

en spændende opgave. Opgaverne skal løses af ti hold med fem studerende i løbet af de tre dage, FoodTech bliver afholdt.

Holdene bliver sammensat af studerende fra hele verden med forskellige uddannelser. Hver enkelt studerende søger på forhånd en plads, og arrangørerne vurderer så, hvem der er mest kvalificeret til at løse den stillede case. Et hold sammensættes med henblik på at kunne nå hele vejen rundt om casen.

De studerende skal i løbet af de tre dage arbejde tæt sammen for at nå frem til konkrete løsninger, hvor der både skal gennemtænkes produkt, forretningsmodel og markedsføring. De studerende arbejder i et særligt område i hal M, og har desuden en camp på messen, hvor de har mulighed for at arbejde, sove og spise.

Alle hold har mulighed for at gå ud på selve FoodTech messen og opsøge viden fra de forskellige virksomheder. Hvis enkeltpersoner og virksomheder synes, de ligger inde med viden, som de studerende kan bruge, er det også muligt at komme i dialog med holdene. Ved campen kan man aflevere sit visitkort, hvorefter de studerende vil tage kontakt.

Konceptet er udviklet af rekrutteringsvirksomheden Foodjob Danmark og konsulentvirksomheden MAAGE i samarbejde med MCH Messecenter Herning. Foodjob styrer sammen med de ti virksomheder processen med at udvælge 50 studerende til de ti hold og formulere opgaverne til konkurrencen.

FoodTech Challenge, der i år afholdes for anden gang, er sponsoreret af Damstahl. Blandt de deltagende virksomheder er KMC a.m.b.a., AAK, DuPont, BHJ Food og Løgismose Food.

En vej ind i fødevarerindustrien

Javier Gines deltog i forrige års FoodTech Challenge. En oplevelse, der gav ham indsigt i, hvordan man arbejder i fødevarerindustrien, samt et udvidet netværk.

”FoodTech blev en øjenåbner for mig på mange måder,” fortæller Javier Gines, som tilbage i 2014 studerede Master i Molekylær ernæring og fødevarerenergi på Aarhus Universitet.

Javier blev sammen med sine medstuderende opfordret af deres underviser til at

tilmelde sig FoodTech Challenge.

”Jeg syntes, det lød spændende og som en oplagt mulighed for at få et indblik i fødevarerindustrien. Alle studerende fra studiet var interesserede, og alle ansøgte.”

Javier blev optaget på ingrediensproducent Barry Callabauts hold. Her blev han

sat sammen med fire andre studerende, som alle havde forskellig studiemæssig baggrund.

”Netop samarbejdet på tværs af faglige baggrunde var ikke noget, jeg fandt relevant, før jeg deltog på FoodTech Challenge. Men det er en oplevelse, jeg



I 2014 deltog Javier Gines i FoodTech Challenge som studerende – i år er han med som holdcoach.

har trukket på, da jeg vendte tilbage til studiet og senere i mit nuværende arbejde. Erfaringen gav mig indsigt i, hvor vigtigt det er, at man kan trække på hinandens faglige ekspertiser,” fortæller Javier.

NETVÆRK SKAFFEDE STUDIEJOB

Under konkurrencen fik han også kontakt til studerende og coaches fra de andre hold. Et netværk, der viste sig at blive nyttigt.

”Jeg manglede et studiejob. Min underviser fra Aarhus Universitet lovede at spørge sin mand, Niall Young fra DuPont, om han kunne hjælpe mig. Niall vidste allerede, hvem jeg var – for han kunne huske mig fra FoodTech Challenge. På den måde fik jeg både studiejob og mulighed for at lave speciale med DuPont som case.”

MED IGEN SOM COACH

Selvom Javier i dag er færdiguddannet, deltager han igen i år i FoodTech Challenge. Men denne gang er han med som holdcoach for AAK, hvor han i dag er ansat som Business Development & Marketing Graduate inden for mejeriområdet.

”Jeg ser frem til at opleve FoodTech Challenge igen. Jeg håber, at jeg kan coache de studerende til at undgå at lave samme fejl, som jeg selv begik for to år siden – og forhåbentlig kan jeg give dem samme gode oplevelse og indsigt i fødevarerindustrien, som jeg selv fik forrige år.

Studerende ser på problemer med nye øjne

Studerende kan kaste nyt lys over virksomheders uløste problemstillinger. Det mener man hos DuPont, som for anden gang stiller op til FoodTech Challenge ved dette års FoodTech.

Af Kirstine Jakobsen

Når DuPont, tidligere Danisco, har valgt igen at tilmelde sig FoodTech Challenge, skyldes det ikke mindst, at de studerende inspirerer virksomheden med løsninger til det daglige arbejde.

Sidste gang, for to år siden, vandt DuPonts hold af studerende udfordringen. Niall Young, der til daglig arbejder som Technical Fellow hos DuPont, stod i spidsen for opgaven – en meget konkret opgave, hvor de studerende skulle finde en løsning til, hvordan man kunne anvende overskydende mælkeprotein.

”I år er vi gået i en anden retning – vi er mindre konkrete, men opgaven er lige så relevant set med firmaets øjne. Opgavens detaljer bliver først afsløret på FoodTech, men overordnet set skal de studerende komme med en version af, hvordan man løser åben innovation for fødevarerindustri – lidt ligesom open software i IT-verdenen.”

Netop denne problematik ser Niall Young som afgørende, når fødevarer skal udvikles i fremtiden.

”Det er en selvfølge, at hvis to eller flere dygtige virksomheder slår sig sammen om at løse et konkret problem eller udvikle nye ingredienser til fødevarer, så vil det højst sandsynligt blive et endnu bedre produkt – ligesom to hjerner er klogere end én hjerne,” forklarer Niall Young.

KONKURRENTER I SAMARBEJDE

I dag arbejder ikke-konkurrerende virksomheder ofte sammen om at udvikle et produkt. At få konkurrerende virksomheder til at samarbejde er vanskeligt – men ikke umuligt, mener Niall Young.

”Hvem skal have rettighederne til det endelige produkt, hvordan løser man de juridiske problematikker osv. Her er jeg spændt på, hvad dette års studerende finder på af løsninger,” fortæller Niall Young og fortsætter:

”Jeg tror på, at unge mennesker har en anden verdensopfattelse – de er vokset

op med computere, et andet medieflow, sociale medier og en masse andre goder, som jeg ikke en gang kunne fantasere mig til, da jeg var ung. Alle disse nyskabelser baner vej for en opfattelse, der også kan bidrage med et nyt syn på, hvordan vi i fødevarerbranchen kan skabe åben innovation.”

HOLDÅND ER VIGTIGT

Sidste gang fulgte Niall Young DuPont-holdet tæt.

”Det var interessant at se, hvordan de studerende samarbejdede. Netop deres forskellige studiebaggrunde giver i sidste ende et helt koncept – et koncept der inspirerer os som virksomhed.”

Lige som sidst skal Niall Young også i år være coach for holdet.

”Jeg glæder mig til at møde dette års studerende. Og i min coaching vil jeg vægte, hvordan de fem studerende bliver til et samlet hold, der kan bruge hinandens faglige indsigter og støtte hinanden i processen – holdånd er vigtigt.”

VINDER-LØSNINGEN FRA FORRIGE ÅRS FOODTECH CHALLENGE

De studerende på DuPonts hold løste opgaven med overskydende mælkeprotein ved at foreslå en life saving water bottle. En to-komponent løsning, hvor flasken renser vand for sten, sand og bakterier. Derefter tilsættes mælkepulveret sammen med andre næringsrige proteiner. Løsningen kan bruges i kriseområder, hvor det kan være dyrt at transportere vand til.



Mejerielever assisterer kittelfolket

MEJERIELEVER FRA KOLT COLLEGE SKAL IGEN I ÅR HJÆLPE KITTELFOLKET. EN AF DEM ER PERNILLE JUUL NIELSEN, SOM SKAL MED PÅ INTERNATIONAL FOOD CONTEST FOR FØRSTE GANG. HUN FORVENTER AT FÅ ET STÆRKT FAGLIGT UDBYTTTE

Mejerielever
Pernille Juul Nielsen
har store forventninger til
International FOOD Contest.

Af Kirstine Jakobsen

"Jeg har hørt meget om International FOOD Contest (IFC). Mit indtryk er, at IFC er branchens største samlingspunkt, og jeg er spændt på at møde flere folk fra branchen, lære noget nyt om oste og generelt se hele udstillingen," fortæller Pernille Juul Nielsen, som er mejerielev ved Kolt College, hvor hun er i gang med hovedforløb 1.

Fra den 1.-3. november rykker Kolt College løbende 63 mejerielever til Herning. Eleverne er inddelt i tre hold – hvert hold skal i en halv dag assistere kittelfolket. Kittelfolket er dem, der sørger for alt det praktiske før og under udstillingen, herunder at alle produkter vises på standene, og at der er smagsprøver til gæsterne.

FOKUS PÅ OST OG INSPIRATION

"Jeg håber på, at jeg skal stå ved en stand, hvor der er fokus på oste," fortæller Pernille og fortsætter med at forklare hvorfor:

"Jeg var i tre måneders praktik i Videbæk, hvor jeg stod i tørretårn og producerede mælkeproteiner. Det var en rigtig dejlig tid, men jeg mangler mere indsigt i ost. En indsigt, jeg håber at kunne opnå lidt af, hvis jeg ender på en stand med oste. Jeg håber på at kunne få feedback på min begrænsede viden om oste og på den måde lære endnu mere."

Pernille forklarer også, at hun på hovedforløb 1 har innovation som fag. Her skal hun sammen med andre mejerielever udvikle et produkt, der ikke findes på markedet endnu. Eleverne skal både være opfindsomme, overveje hvem der vil aftage produktet og tænke i markedsføring.

"Det er oplagt at gå rundt på udstillingen og se, hvad de danske og udenlandske mejerier har med af produkter. Og jeg regner helt bestemt med at finde inspiration til et nyt produkt, som vi kan arbejde med i min gruppe. Uanset hvad, forestiller jeg mig, at jeg får et overblik over, hvilke produkter der allerede eksisterer."

PÅ UD KIG EFTER PRAKTIKPLADS

Udover at assistere kittelfolket, har mejerieleverne også en halv fridag til at opleve resten af udstillingen. "Fritiden på egen hånd skal jeg bl.a. bruge på at opleve den familiefølelse, som jeg har fået beskrevet eksisterer i branchen. Generelt har jeg et stort behov for at få kigget på de forskellige mejerier, se hvad de står for og netværke med dem."

Og der er en helt speciel grund til, at Pernille vil intensivere sit fokus på mejerierne og deres værdier:

"Jeg mangler praktikplads til min sidste praktikperiode. Og jeg vil bruge IFC til at få mere viden om mejerierne, så jeg finder den helt rigtige plads og match til mig."

"Min udstilling"

Michael Hansen,
MEJERIELEV
ved KoltCollege

"Det er første gang, jeg skal af sted til IFC og FoodTech, og jeg har tårnhøje forventninger. Jeg glæder mig til at opleve fede maskiner, se og smage en masse spændende mejeriprodukter, og så glæder jeg mig selvfølgelig til at gense alle mine tidligere kollegaer fra Kruså Mejeri, hvor jeg har været i praktik i tre måneder."



Ny pris skal hædre innovation

DELTAGERNE I FOOD-KATEGORIEN KAN I ÅR INDSENDE SÆRLIGT UDVALGTE 'SIGNATURPRODUKTER' TIL KONKURRENCEN OM EN NYINDSTIFTET IFC-AWARD.

Fødevarerne i FOOD-kategorien (ikke mejeriprodukter) dystes i år i to konkurrencer: Dels den velkendte, hvor der gives karakterer til samtlige produkter, og dels en helt ny, hvor særligt udvalgte fødevarer kæmper om en såkaldt IFC-Award.

For at tage den klassiske konkurrence først: Her bliver de tilmeldte fødevarer bedømt inden for seks underkategorier: Kød/fjerkræ, fisk, øl, vin, frugt/grønt og honning. Fagdommere giver karakterer, og der uddeles efterfølgende guld-, sølv- og bronzemedaljer til de bedste produkter inden for hver underkategori.

SIGNATURPRODUKTER I SKARP KONKURRENCE

Til konkurrencen om IFC-

Award må de deltagende fødevarereproducenter kun indsende ét produkt hver. Det skal så til gengæld være noget helt særligt. Også her foregår konkurrencen inden for hver enkelt underkategori – der vil med andre ord blive uddelt seks IFC-Awards.

"I denne konkurrence handler det om 'signaturprodukter', som producenten selv synes er det ypperste af alle deres produkter. Samtidig skal produktet have nyhedsværdi og udstråle innovation – to elementer, som vil blive vægtet højt i bedømmelsen," forklarer direktør i Foodjob Danmark, Mads Clemmensen, som har været med til at udvikle conceptet bag den nye pris.

Signaturprodukterne bedøm-



Øl, vin, kød, fisk m.m. konkurrerer i år om både medaljer og den nye IFC-Award. (Foto: Prikken Design)

mes af kok og coach for kokkelandsholdet, Per Mandrup, og sensoriker Lisbeth Ankersen, InnovaConsult. Ud over nyhedsværdi og innovation vil dommerne lægge vægt på gængse kriterier som smag, konsistens, duft og udseende. Alle deltagende produkter vil få en skriftlig begrundel-

se for dommerens bedømmelse.

"På den måde sikrer vi os, at producenten får konstruktiv feedback. En mulighed for at ny viden, som forhåbentlig kan bruges til at videreudvikle produktet eller skabe noget helt nyt," forklarer Mads Clemmensen.

BEDRE UDNYTTELSE AF VAND MED TETRA PAK FILTRATION SOLUTIONS

Tetra Pak Filtration Solutions
www.dss.eu • www.tetrapak.com

FOODTECH
Processing & Packaging | 1.-3. november 2016

Ny viden inden for sikker genanvendelse og optimeret brug af vand til mejeriprocesser åbner døren for mere effektiv udnyttelse af ressourcer ved hjælp af membranfiltreringsteknologier.

Mød os på FoodTech stand M9640 og hør mere om vores vandbesparende løsninger.





Læs om International FOOD Contest

Side 8-9 **GOURMETDOMMER:** Jeg elsker ost

Side 14 **MEJERIELEVER** assisterer kittelfolket

Side 12-13 **STUDERENDE** dyster på problemløsning

Side 15 **NY PRIS** skal hædre innovation