

Christian Møller

# 'Mit mejeriliv'

- en selvbiografi – skrevet 2022



## Opvækst og skolegang

Blæsten går frisk over limfjordens vande – denne sang minder mig om min barndom ved Limfjorden, men det er 49 år siden, jeg flyttede derfra, og jeg har sidenhen været meget rundt i landet.

Jeg er født og opvokset på grænsen mellem Viborg og Ringkøbing amter, og derfor kan jeg nok ikke kalde mig vestjyde. Det har jeg mange gange fået fortalt. Det må jeg jo så leve med.

Min skolegang startede noget ujævnt. Min mor blev syg kort tid efter, at jeg var startet i skolen og hun kom på sygehuset i en længere periode. Det bevirkede, at jeg måtte bo hos min ældste søster, som netop var blevet gift, men boede i en anden kommune og den kommune ville ikke, at jeg gik i skole hos dem.

Så jeg nåede kun at gå i skole i godt 6 år.

En episode, som jeg husker rigtig godt, var i 6. klasse, hvor vi skulle til at have engelsk undervisning. Men i de 3 små skoler, der var i kommunen, var der kun en lærer, som kunne noget engelsk.

Derfor skulle vi i frikvarteret cykle fra vores skole til en anden for at få undervisning i engelsk.

Det syntes vi drenge var en rigtig dårlig ide. Vi besluttede derfor at spille fodbold i stedet for. Det gik også godt de første 2 uger, men i den anden uge da jeg kom hjem kunne jeg godt se på min far, at han havde fået besked om vores fravær.

Det gav kontant afregning - en flad på siden af hovedet. I øvrigt var min far i skolekommissionen og havde været med til at beslutte, at der kun skulle undervises i engelsk på en skole.

Næste uge måtte vi så stille op på rad og række, hvorefter engelsk læreren gav alle drengene en på kassen til stor jubel for pigerne. Der selvfølgelig havde fulgt engelskundervisningen hver uge.

Engelsklæreren mødte jeg igen, men det vil I høre om senere.

Medens jeg gik i 7. klasse kom præsten uventet på besøg en aften for at spørge, om jeg ikke skulle i realskolen.

Hvorfor har jeg aldrig rigtig forstået? Måske havde min far aftalt det med præsten, men jeg havde ikke lyst til at gå mere i skole, så det blev der ikke noget ud af.

Efter 1,5 år hos 2 landmænd kom jeg på efterskole i Levring ved Kjellerup, og det var en rigtig dejlig tid.

Min far fortalte om efteråret, at han havde fået en læreplads som murer til mig og mente, at det lige var det jeg skulle.

Dengang var jeg ikke særlig stor og noget klejn, derfor mente jeg ikke det lige var noget for mig, og fysikken var nok heller ikke til murerfaget.

I julen fortalte min far så, at han havde set, at de på et mejeri søgte en elev, og han havde lavet en aftale om, at vi skulle besøge mejeriet mellem jul og nytår. Det besøg var så starten til min karriere i mejeribruget.

## Lærlingetid og Handelsskole

Den 30. april 1962 cyklede jeg om aftenen de 8 km til mejeriet, og jeg husker at jeg sagde til min far, at jeg jo ikke vidste noget om, hvordan mælk kunne blive til noget så fast som ost. Han svarede, det er vel det du skal hen og lære, og det var jo ikke helt forkert.

Mejeribestyreren var en ilter fynbo, men der var højt til loftet, og mejeribestyrerparret og de ansatte var som en stor familie.

Det var et lille mejeri med 2 mejerister og en elev. Alle boede på mejeriet. Den ene mejerist var gift, og havde en lille lejlighed. Den anden mejerist boede ligesom eleven på et værelse, og vi spiste begge hos mejeribestyreren.

Men før jeg kunne få en lærekontrakt, skulle jeg gennemgå og bestå en psykoteknisk prøve, hvor der var lidt skriftlig skrivning og regning, men også koordinering af forskellige klodser, der skulle passe sammen, og så var der lige lugt- og smagstesten, hvor vi skulle lugte til forskellige væsker i flasker og parre dem, så de stod overfor hinanden.

Smagstesten var at kunne finde, hvad der var salt, surt og sødt.

Jeg bestod testen.

Senere har jeg haft stor gavn af at kunne smage forskel. Det er vigtigt, når man producerer fødevarer, at det smager som det skal. Jeg tror faktisk, det er den største værdi et fødevarerprodukt kan have, at det smager godt.

Læretiden var 4 år. 3,5 år på mejeriet og ½ år på mejeriskolen. Derudover skulle jeg bestå handelsmedhjælpereksamen, som foregik om eftermiddagen eller om aftenen.

Min første læreplads var i Krejbjerg vest for Skive. Et mejeri, der producerede ost og smør, og så havde vi lidt mælkesalg til nogle af de, som boede i landsbyen.

Specielt husker jeg, at når der var født et barn i byen udpegede mejeribestyreren den mælk, som vi solgte til den familie, for vi kendte jo kvaliteten af mælken fra de enkelte gårde.

Vi arbejdede fra kl. 5.00 morgen til kl. 13.00 seks dage om ugen, men mejeriet kørte 7 dage om ugen og som elev solgte jeg fridagene, derfor blev det arbejde 7 dage om ugen.

Lønnen var 100 kr. om måneden og kost og logi.

Hver lørdag blev messing og rustfri stål pudset og der blev kalket de steder, hvor det trængte. Så dagen blev lang, alt skulle skinne før vi fik lov at holde fyraften.

Dampkedlen havde en særlig status i mejeriet. At holde dampen oppe og være klar til mælkekuskene kom, var et krav som skulle opfyldes hver dag.

En morgen kunne oliefyret ikke starte og tiden nærmede sig, hvor mælkekuskene skulle ankomme.

Vi var derfor nødt til at få banket mejeribestyreren op. Han kunne straks se, at der ingen olie var i den lille dagtank. Det mente han, selv om vi nu havde kontrolleret oliestanden i tanken.

Han tog lige en skruetrækker og tvangsstyrede pumpen. Nu var det sådan, at tanken sad et par meter oppe på væggen, og derfor varede det heller ikke længe før olien fossede ned over mejeribestyreren, så han var mere sort en hvid.

Det var med at holde masken, men han forlod også hurtigt fyrrummet.

Konkurrence i mejeribrugget om at lave de bedste produkter har altid fyldt meget. Det oplevede jeg allerede det første år af min læretid. Mejeriet fik 2 guldmedaljer ved landsmejeriudstillingen i København.

Straks næste morgen rejste mejeribestyreren til København for at opleve, at der kun var skorpen tilbage af ostene, men selvfølgelig også for at få overrakt medaljerne.

Selvom vi aldrig så osten igen, havde vi en rigtig fin fest, også noget som altid har kendetegnet mejerifolkene.

Vinteren 1962-63 var rigtig kold, og vi måtte have dampslangen i mælkespandene for at tøj

mælken op, og hestene havde søm i skoene for at kunne stå fast.

Mejeriets regnskab, som var grundlag for udbetaling af mælkepenge, var noget som mejeribestyreren og eleven lavede en eftermiddag hver 14. dag.

Når der så var lavet udregninger på, hvor meget hver andelshaver skulle have for de seneste 14 dage, kørte mejeribestyreren op til sparekassen og hentede pengene, som blev lagt i blå konvolutter, og den efterfølgende dag blev de så sat i låget på spandene.

Det var nemt og effektivt.

Fra mit værelse, der lå ovenpå dampkedlen, havde jeg et godt udsyn over vejen, der gik forbi mejeriet. Der kunne jeg se en ung lyshåret pige gå med en lille pekingeser hund. Mærkeligt nok vendte hun altid om ved transformatoren lidt fra mejeriet, og det var jo lidt spændende at finde ud af, hvem hun nu var.

Det gjorde jeg så og nu har vi været gift i mere end 48 år.

Det var ellers svært nok, for hendes veninde passede telefoncentralen.

Det var dengang med propper og telefonpasseren kunne lytte med.

Efter 2½ år på det første mejeri skulle jeg så videre til et andet, som der var krav om i lærekontrakten.

Det blev på Frederiks mejeri ved Karup, og det var på heden og blandt kartoffeltyskere. Vi havde leverancer til flyvestation Karup, både mælk i spande, men også flaskemælk og smør.

Mejeriet lavede smør, og så havde vi et par vogne som kørte i Frederiks og Havredal og solgte flaskemælk. Man kunne også få sin mælk ved vognen i et fad eller i en mælkekande.

Den overskydende mælk fik bønderne retur til dyrefoder.

Jeg skulle lære smørproduktion, og allerede efter et par måneder fik jeg lov til selv at stå for smørproduktionen og pakningen.

Vi havde både pakkemaskine, men også de gamle træ dritler, som nok kunne være svære at bakse med for en ung mand.

Det var en rigtig god læreplads. Mejeribestyreren var en ældre mand og han havde den ide, at en god smørkvalitet skulle belønnes. Så når smørret fik fine karakterer ved uge bedømmelserne hos smørekspportforeningen, skulle jeg belønnes, og det gik rigtig godt. Vi aftalte et system i forhold til de karakterer smørret fik, men han kunne aldrig huske, hvad vi havde aftalt, så jeg fik altid til den gode side.

Det hjalp jo også godt til, når lønnen var 125 kr. i måneden plus kost og logi. Nu hjalp det også noget når bilvask og om efteråret kartoffelkogning og noget roe hakning og høstarbejde hos en mælkeproducent, som afhentede mig i bil på mejeriet.

Medens jeg var i Frederiks var jeg på session, og det var under øl strejken, så det var en smule træls. Jeg ønskede at komme ind til livgarden, men manglede lige den berømte centimeter i højden, og derfor blev det søvneret.

Og så blev det 2 år senere til flyvevåbnet.

Handelsskolen, som jeg begyndte på i min første læreplads, skulle jeg så forsætte i Viborg.

Det var 3 aftner om ugen fra november til april, fra kl. 16.30 til 21.30 og så hjem med toget. I april bestod jeg handelsmedhjælpereksamen, og så var den del af lærekontrakten opfyldt.

## Læringseskolen

Det var den praktiske del af læringeuddannelsen og derefter skulle jeg på mejeriskole. Det blev på Ladelund Mejeriskole ved Brørup, som var en kostskole.

Den 1. november 1965 startede 82 mejerielever på skolebænken. Det var en voldsom omvæltning at sidde på skolebænken fra kl. 8.00 morgen til kl. 18.00 aften, og derudover var der hjemmearbejde

som skulle klares om aftenen eller i weekenden.

Lærerne gjorde et fantastisk indsats for at få noget lærdom banket ind i hovedet på os unge mennesker.

Flere af de skolekammerater jeg fik på lærlingskolen, har jeg siden mødt mange gange.

En har været min chef, en har jeg haft ansat og mange har jeg været kolleger med i flere år.

Mejeribruget er en lille branche, derfor kendte vi hinanden tidligere. Det har selvfølgelig ændret sig med tiden.

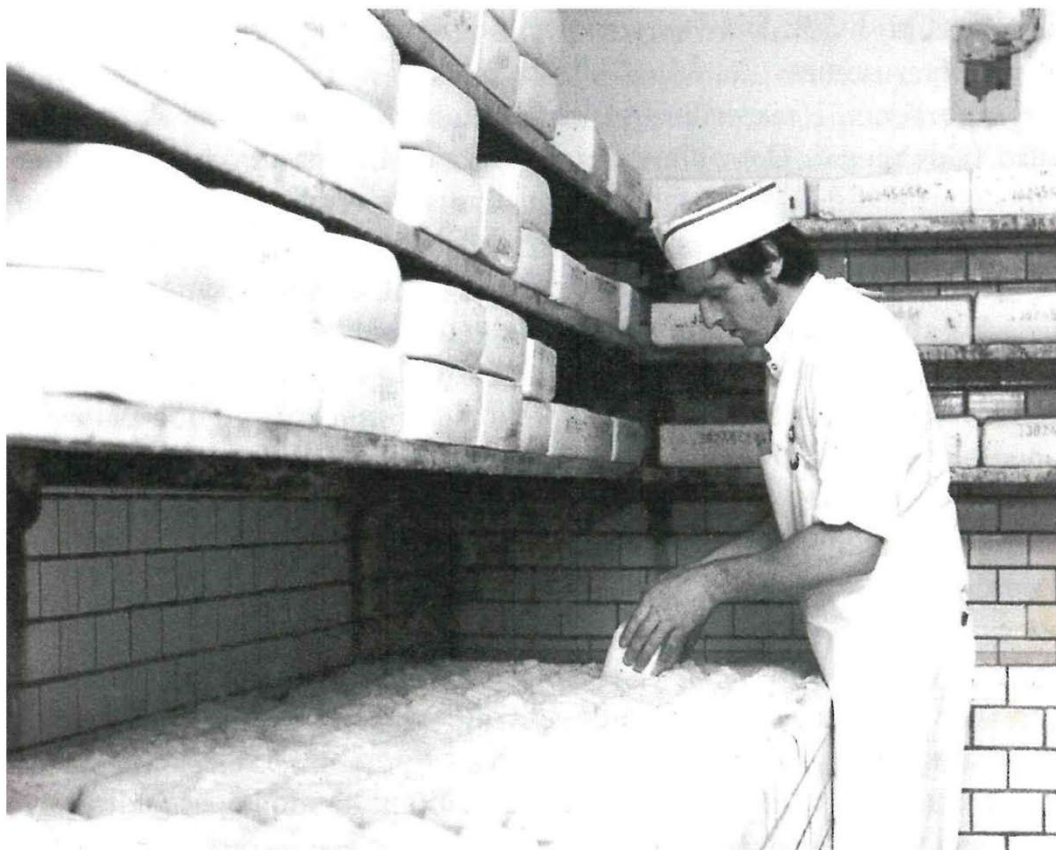
Når det var en kostskole og der var meget hjemmearbejde husker jeg, at de første 6

måneder var jeg kun hjemme hos mine forældre 3 gange.

Udover de mejerifaglige emner var der undervisning i fysik, kemi og biologi og det på 1. g niveau, og når de fleste kom med en 7 års skolegang var det noget af en opgave.

For at få et svendebrev skulle vi bestå en eksamen og have et gennemsnit på karaktererne.

På mejeriskolen gik der også nogle elever fra Island. De skulle være på et mejeri i Danmark i et år for at kunne deltage i undervisningen på mejeriskolen.



*Lærlingetid i Salling 1963.*



*Navneskifte fra Høng Camembertfabrik til MD Foods, 1987.*

# Tiden på Island

## Borgarnes

Jeg var ret meget sammen med de islandske elever, og sidst på vinteren fik de besked fra Island om, at der var brug for nogle unge mejerister til sommeren 1966, og efter en del overvejelse sagde jeg ja til at tage med til Island.

Det var sproget, som egentlig var det store spørgsmål, for når jeg hørte dem snakke sammen, forstod jeg absolut ingenting. På det tidspunkt vidste jeg heller ikke noget om mejeribruget på Island, så det var bare at hoppe ud på det dybe vand.

1. maj fløj vi fra København til Island, og det var med afgang om aftenen i en gammel propelmaskine. Vi landede midt om natten i Keflavik.

Det var på den amerikanske luftbase, hvor alle udenrigs fly ankom og afgik fra.

Vi kørte derefter til Reykjavik for at sove nogle timer før vi gik på havnen for at hente vores bagage, der var sendt med skib i forvejen.

Midt på dagen skiltes vi så fra de andre, som skulle nord og øst på i Island. Min kammerat og jeg skulle til en lille by, der hedder Borgarnes på Vestlandet og ville blive afhentet af en fra mejeriet.

Det blev noget sent på dagen før han dukkede op og vi var da noget beklemmt ved situationen. Men da Birger først ankom, gik det stærkt til busstationen, hvor vi skulle med bussen til Borgarnes.

På den tid var der ca. 150 km at køre på jordveje og over de små vandløb uden bro, men frem det kom vi ud på aftenen, men alligevel skulle vi lige hen at hilse på mejeribestyreren.

Han var godt nok gået i seng, men stod alligevel op for han vidste åbenbart, at når der havde været folk i Reykjavik, så var der

brændevin med retur, og det ville han selvfølgelig ikke gå glip af.

Vi skulle bydes ordentlig velkommen.

Det med brændevinen fandt vi senere ud af var sat i system, for når mejeriet leverede mælk til Reykjavik skulle chaufføren altid have brændevin med retur.

Derfor var der en liste over, hvem der stod for tur til at kunne købe brændevin, men med mere end 100 ansatte og normalt 2-3 leverancer pr. uge, var der lang ventetid.

På den tid var der kun et sted på Island, hvor der kunne købes spiritus og det var i Reykjavik.

Mit arbejde på mejeriet var at forestå osteproduktionen. Vi producerede ost til USA som råvare til smelteostproduktionen.

Det var en aftale, der blev lavet som kompensation for USA's militær tilstedeværelse på Island.

Den militære tilstedeværelse bevirkede også, at der var Amerikansk TV på Vestlandet, så i 1966 så jeg en del TV fra USA.

Årsagen til at vi skulle komme til Island og forestå osteproduktionen var, at året før var der ingen der rigtig forstod sig på fremstilling af ost. Derfor havde man fået lavet ostene med for stort et sukkerindhold, og det gav sig senere udslag i kraftig luftdannelse i osten, så de simpelthen eksploderede. Nu lå de alle sammen på frysehuset, for ingen vidste rigtig hvad der skulle ske med ostene.

Island er et spændende land med heste og får i massevis. Flere gange var jeg med på ture på hesteryg og med de islandske hestes særprægede gangart, som kaldes tølt, hvor man sidder helt rolig på ryggen af hesten, kan en uerfaren rytter også være med på en tur.

Den islandske hest stammer direkte tilbage fra de første vikinger der kom til Island, og hvis en hest har været uden for Island kan den ikke komme retur. De værner meget om den sundhedsniveau hestene har.

Den største prøvelse var måltiderne, som bestod mest af fisk og fårekød.

Saltet fisk, kogt fisk, kogt fårekød og røget hestekød, enkelte gange hvalkød, men om

søndagen kunne vi også få lammeryg, så det var en ren fornøjelse.

Når der kom hel fårehoved på bordet med øjne og det hele, så sagde jeg godt nok nej tak.

Mejeriet var et andelsselskab som vi kender i Danmark. Men selskabet bestod af et mejeri, en butik med dagligvarer og et slagteri og havde et meget stort opland. Vi hentede mælk op til 150 km fra mejeriet.

Når jeg havde fri tog jeg mange gange med på ture arrangeret af præsten eller husmoderforeningen, og på den måde fik jeg set meget af den vestlige del af Island.

Vi havde en skolelærer, som arbejdede om sommeren på mejeriet, og han tog mig med på fjeldvandring.

Sidst på sommeren blev mælkemængden mindre, og behovet for at mejeriet leverede mere mælk til Reykjavik blev større, og så var der ingen mælk til osteproduktion.

## Øst Island, Vopnafjordur

Derfor kom mejeribestyreren en dag hen til mig og spurgte, om jeg kunne tænke mig at komme over til et mejeri på Østlandet i Vopnafjordur, for der manglede de en mejerist.

Jeg tænkte, ja hvorfor ikke prøve det. Så det blev aftalt, og jeg kunne bare forlange det i løn, som jeg syntes var rimelig.

Forholdsvis var det nok en af de bedst lønnede job jeg har haft.

Dagen oprandt, og jeg kørte med mælke bilen til Reykjavik og derfra skulle jeg flyve til Vopnafjordur.

Det viste sig at være en lille 2 personers fly, og piloten var flere gange ude for at se til vejret, før han besluttede sig for at vi kunne flyve. Det blev også en tur som jeg aldrig glemmer, den hoppede og dansede rundt i blæsevejret og flere gange mente piloten, at vi blev nødt til at finde et sted, hvor vi kan lande, men det gjorde han nu ikke, og frem det kom vi da.

Vi landede på en lille græsmark og flyet rullede hen til et lille skur. Ved skuret holdt der en bil og der stod 2 mand. Vi hoppede ud af flyet og den ene mand kom hen imod mig og spurgte: er det dig som skal ind til mejeriet, og det kunne jeg bekræfte. Godt, så har du nøglen her, og du kan køre med ham der ind til byen, for jeg tager med flyet tilbage.

Mon ikke jeg har stået med et noget fåret udtryk i ansigtet.

Der var jo ikke andet at gøre end at køre med ind til byen, og så gik jeg hen og låste op til hele virksomheden, men det sagde mig nu ikke så meget.

Mejeriet var næsten ny, og mælk var der ikke meget af.

Jeg var eneste mand på mejeriet, og den første dag gik vist med at finde ud af hvordan maskinerne skulle startes.

Der var en ung pige til at passe butikken. Økonomien blev lavet sammen med Brugsen, som også var den eneste butik på stedet.

Jeg lavede 3 produkter: pasteuriseret mælk til salg i butikken, det Islandske surmælksprodukt skyr og så smør af overskydende fløde.

Mælken fik vi ind ved, at Brugsens varebil tog mælkespande med retur, og det var kun hver anden dag, så jeg havde god tid.

Det var et meget lille udsted med 2 fiskeoliefabrikker. Om sommeren og om efteråret kom mange unge for at salte sild i træ tøndes, ja jeg tror der måske var 150, som hver dag stod og rensede og saltede sild, som kom i tøndes, og det var under åben himmel i al slags vejr.

De unge mennesker boede i en vældig stor træbygning med køjesenge og fælleskøkken.

Jeg prøvede også at bo der et par dage, før jeg fik et værelse hos en familie.

Der var en lille havn og der kom engang imellem coastere for at hente fiskemel og fiskeolietønder samt alle de saltede sild.

På det tidspunkt i 60-erne var vejssystemet ikke rigtig udbygget til landtransport



En enkelt gang var der en dansk coaster, og jeg fik lige mulighed for at snakke lidt dansk. Det Islandske sprog er en prøvelse, særlig hvis jeg skulle tale i telefon med en landmand om mælke kvalitet.

En nat bankede det pludselig på vinduet til mit værelse og der blev sagt, nu kommer fiskerne og de skal have mælk. Jeg har nok set lidt forvirret ud, men så kunne jeg se en perlerække af fisketrawlere komme ind gennem fjorden.

Der var ikke andet at gøre end hen og få vognmanden banket op, så han kunne komme på landet og hente noget mælk.

Det var dengang Island fangede rigtig mange sild, og nu var det så fabrikkerne på vores udsted, der skulle fyldes op, og næste uge var det et andet sted der blev anløbet.

I begyndelsen af december kom der rigtig meget sne. Al trafik på veje og i luften blev indstillet og der kom ingen mælk til mejeriet. Da jeg så hørte, at der ikke kom flere fly før til foråret og busforbindelsen var uregelmæssig i vinterhalvåret, så lavede jeg en aftale med brugsudleveren om, at jeg kunne rejse, når der bød sig en mulighed.

Et par uger efter kom tandlægen på det halvårlige besøg i byen, og jeg spurgte om jeg kunne køre med, når de skulle videre. På den måde kom jeg til Egilstadur og videre med fly til Reykjavik, og efter et besøg hos min værtsfamilie i Borgarnes kom jeg hjem til jul.

For at slutte med Island skal jeg lige fortælle, at i 2010 tog vi på en tur hele vejen rundt på Island.

Da vi kom til Borgarnes, hvor jeg ikke havde været i 44 år, så kikkede vi først på kirkegården om min værtsfamilie lå der, og det gjorde de ikke.

Vi kørte så op og ringede på. Desværre var de ikke hjemme. Men nabokonen fik mit mobil nr. Og næste dag ringede datteren, som var 3 år, da jeg boede hos hendes forældre og nu var hun så 47 år, og havde taget sin uddannelse som fysioterapeut i Odense.

Hun fortalte, at hendes forældre ville være hjemme næste dag og de ville meget gerne

have os på besøg. Så 44 år efter hilste vi lige på igen, en stor oplevelse.

## Hjemme igen

Hjemme i Danmark igen skulle jeg have noget arbejde indtil maj, hvor jeg var indkaldt til flyvevåbnet i Karup.

Det blev på Mors et mejeri med osteproduktion, men på det mejeri stod jeg for indvejen og mælkebehandlingen, og vi havde stadig transportspande. Jeg tog mit kørekort i Nykøbing Mors og det er en by som ikke har den helt vilde trafik. Det var jo også tæt på det første lærested, så muligheden for at se lidt til den lyshårede pige steg jo også ret godt

## Soldatertiden

Til maj i 1967 blev jeg så soldat i Karup og det var en rigtig lærerig tid. For efter 3 måneder som rekrut, kom jeg på en eskadrille kontor som ordinands.

Og der lærte jeg meget om administration.

Jeg var den eneste værnepligtige mellem piloter og officerer. Der var altid mange småting, som jeg skulle klare for dem.

Under læretiden havde jeg besluttet at søge ind på Mejeritekniker studiet og det startede til 1. aug.

Og jeg blev hjemsendt 30. april.

## Sommerjob i Tørring

Jeg fik et sommerjob på Tørring mejeri ved Vejle og det var fint, men i sommerferien ville mejeribestyrelsen så afløse.

Han mente, at det at lave smørret, det passede ham bedst, og så kunne vi andre klare resten. Nu gik det bare sådan, at han lavede vandsmør, altså smør med mere end 16 % vandindhold, og det skete 4 dage i træk, så vi havde smør overalt i mejeriet.

Det blev for meget, og vi fik ham overtalt til at blive hjemme ved konen et par dage, så vi kunne få ryddet smørbjerget, og efter 2 rigtig lange arbejdsdage fik han så lov at prøve

igen. Det er jo ikke altid nemt at sætte chefen fra arbejdet.

Tørring mejeri var det sidste sted jeg arbejdede, hvor vi fik mælken leveret i spande fra landmændene.

## Mejeriteknikerstudiet

Mejeriteknikerstudiet foregik også på Ladelund Mejeriskole ved Brørup, så det var kendte omgivelser jeg oplevede den 1. aug. 1968.

Selvom jeg var forberedt på, at det ville blive hårdt, kom det alligevel som en overraskelse, at vi skulle sidde på skolebænken fra kl. 8.00 morgen til kl. 18.00 aften og derefter hjemmearbejde og nogle aftner i laboratorierne.

Sidst i 60erne var en brydningstid i mejeribrug. I 1968 kom enhedsmælken, det vil sige at al mælk i Danmark havde samme veterinær status, før omfattet af en særlig dyrlægekontrol og havde også mere kontrol på gårdene alt andet mælk var produktionsmælk.

Det betød også, at krigen mellem de rige og de fattige landmejerier blev indledt. By mejerierne havde monopol i byen og prisen blev aftalt med byrådet, nu kunne landmejerierne begynde at sælge mælk til byerne.

Det var også først sidst i 60-erne, at man kunne købe mælk i dagligvarebutikker, før havde vi mælkeudsalg og vogne som kørte rundt i byen.

De første år vi var gift kunne vi stadig få mælk leveret ved døren, og det var i begyndelsen af 70-erne.

Det var også på den tid, at de første tankbiler blev sat ind til at afhente mælken på gårdene, og der blev installeret køletanke på mange gårde i stedet for mælkespande.

Et resultat af alt det var oprettelsen af Mejeriselskabet Danmark i 1970. De første mejerier som tilsluttede sig Mejeriselskabet Danmark var fattige landmejerier, der så en chance til at kunne betale en højere pris til andelshaverne.

Min plan med at tage på teknikerskole var, at så havde man muligheden for at søge job som mejeribestyrer, men der skulle gå nogen tid før det lykkedes.

Skoleopholdet var på 10 måneder og vi var 26 elever, 24 danske, 1 fra Japan og 1 fra Iran.

Det blev et rigtig godt ophold. Vi fik et fint sammenhold på holdet. Vi har lige siden skrevet juleavis sammen og det er mere end 45 år, og de første 30 år havde vi også et weekend ophold sammen hvert år. De senere år er det mere blevet til hvert andet eller hvert tredje år. Der er mange forpligtigelser, når man bliver ældre, så det kan være svært at samles.

Undervisningen var lagt an på at give eleverne en lederuddannelse beregnet til mejerifaget.

Det var derfor også en regel, at eleverne gerne skulle have et par års erfaring fra erhvervet efter endt uddannelse og elevskole.

Selvom det var meget fag orienteret, blev det også til en mere bred lederuddannelse. Det betød, at mange fik job i andre erhverv, både inden for medicinalvirksomheder, fiskeindustrien, rengøringsbranchen og arbejdsgiverorganisationer.

Mange har også arbejdet i udlandet både for danske, men også for udenlandske virksomheder.

Lærerkræfterne var både fag ingeniører, men også landbrugskandidater.

Der har altid været lagt vægt på at mejerifolk skulle have kendskab til, hvordan mælken blev til på gården.

Det har selvfølgelig noget at gøre med, at fodring af køerne har stor indflydelse på den sammensætning mælken får.

Alle kender jo den gule farve smørret får, når køerne kom på græs om foråret. Den er jo ikke så udpræget i dag, fordi mange fodrer ens hele året, men den økologiske mælk har stadig den årstids variation.

Det at kende til hvordan forholdene sker ude på gårdene fik jeg lejlighed til at bruge senere i mit arbejdsliv, men det må vi vente lidt med endnu.

Først skal vi være færdige med tekniker uddannelsen, og det var en dejlig tid. Som tidligere sagt er det et lille erhverv, og mange af mine skolekammerater har jeg haft et rigtig godt samarbejde og sparring med i mit arbejdsliv.

# De danske mejerier

## Skive Ostefabrik

Efter afsluttet eksamen tog jeg et sommerjob på Skive Ostefabrik, der lavede vi smelteost, mest til USA.

Smelteost er sådan set en videre bearbejdning af færdige oste. Det kan både være oste, som ikke blev så gode som det var tiltænkt, og en oste råvare, der kun var fremstillet til brug i smelteoste.

Produktionen om sommeren var julepakker. Et helt komplet sortiment af smelteost med krydderier, champignon, rejer og cognac.

Det var spændende at lære den produktionsform og en virksomhed med næsten kun kvindelige ansatte.

Det var ikke noget, som vi i mejeribruget på det tidspunkt var forvænt med. Eksempelvis var der ikke på de to skoleophold nogen kvindelige mejerister.

Fabrikken var ejet af firmaet J. Hansen i Århus, et firma som jeg senere kom til at have meget samarbejde med.

Firmaet eksporterer ost og mange andre fødevarer til store dele af verden.

Nogle uger efter at vi havde afsendt de første containere med julepakker fik vi besked om, at det firma som skulle have julepakkerne i USA var i vanskeligheder og ikke kunne modtage varerne, men det viste sig at blive klaret.

Det var kun et spørgsmål om prisen, og nu når varerne var på vej over Atlanten, så kunne prisen jo presses.

## Ikast-Snebjerg mejeri

I oktober 1969 kom jeg til Ikast-Snebjerg mejeri, jeg ville gerne tilbage til et rigtigt mejeri. Den første tid var på Ikast mejeri, som lå inde midt i byen.

Mejeriet lavede kun drikkemælk, og så solgte vi overskydende mælk til pulverfabrikkerne.

Mejeriet havde tankbiler og mælkesiloer, så vi kunne opbevare mælken før den skulle bruges, og det var noget andet end jeg før havde oplevet.

Det betød også at søndagsarbejde var meget begrænset.

Glasflaskerne var på vej ud og i Ikast gik vi over til plastposer. Det var noget skidt for svejsesømmene kunne ikke holde. Kvalitetskontrollen var ret enkel. Kunne du stå på posen uden at den sprang, så var det i orden, men vi kunne jo kun tage stikprøve kontrol. Godt at poserne igen forsvandt fra mælkemarkedet.

Mejeribestyrer Stampe stammede i øvrigt fra Varde.

Et par år senere kom jeg så til Snebjerg ved Herning.

De mejerier som eksempelvis Ikast, der kun havde drikkemælk blev hårdt trængt, fordi brugsen og købmanskæderne begyndte at købe mælk centralt og ikke ved den lokale mejeri, så det var nye tider.

Der først i 70erne var der megen debat om, hvad der ville ske med mejeribruget, når Danmark kom med i de Europæiske Fællesskaber.

Den danske eksport af mejeriprodukter til Europa havde i nogle år lidt under, at vi ikke var i EF.

Hvordan ville det gå med mælkemængden i Danmark, når afsætningen blev forbedret til EF?

Det var og er stadig sådan at 65 % af den danske mælkeproduktion skal eksporteres.

På den baggrund var mange mejerier i gang med at vurdere deres fremtid.

Snebjerg mejeri var et stort mejeri med mælkesalg i Herning, smørproduktion og en stor osteproduktion. I 1973 byggede man et nyt osteri, for nu skulle der laves Cheddar oste til England, USA og Canada.

Der blev købt både nyt og gammelt udstyr til osteriet.

Cheddar osten er den mest producerede ost i verden. I Danmark kender vi den bedst i Pizza og som madlavnings ost.

Det viste sig hurtigt at markedet for Cheddar ost var et enorm prisfølsomt marked, og vi i Danmark kunne slet ikke konkurrere med verdensmarkeds-prisen.

Det var vores oste mængder alt for lille til.

Det blev en lidt mærkelig tid, for nogle gange lavede vi meget ost og andre gange blev mælken solgt til pulverfabrikkerne. Det var meget ujævnt og med en ny og ukendt osteproduktion, blev det en svær tid.

Jeg havde i længere tid tænkt over det, at de større mejeriselskaber blev større og større, og det ville føre til, at de efterhånden overtog alle de små mejerier. Så det ville nok være bedst at få job indenfor et af de større selskaber, hvis ens fremtid skulle være ved mejeribruget.

Det var også i de år at NOVO flyttede en stor produktion til Kalundborg, og jeg havde faktisk et godt tilbud om job der, men det blev ved mejeribruget, at jeg fik mit arbejdsliv.

## Fynsk Mælk

I foråret 1974 søgte Fynsk Mælk en mejeritekniker, og den stilling søgte jeg. Det var faktisk sidste gang at jeg søgte en stilling, efterfølgende skete det på andre måder.

Det var med reference til produktionsdirektøren og jeg husker, at vi aftalte at mødes en lørdag formiddag. Det var han nu ikke meget for at bruge en lørdag på.

Han blev senere personaledirektør i Arla og jeg har haft rigtig meget fint samarbejde med ham igennem årene.

Fynsk mælk var en sammenslutning af både smør og ostemejerier og havde mælketappeanlægget på Grønlykkevej i Odense.

Hovedkontoret lå på Svendborgvej også i Odense og så var der mælkepulveranlægget i Marslev på Østfyn.

Derudover havde Andelsselskabet Fynsk Mælk købt det private mejeri i Marslev af mejeriejer Marius Boel.

Der var 11 mejerier under Fynsk Mælk og de første par år var min opgave at deltage, når nye produkter skulle køres ind og når der var behov for støtte på et mejeri for at være direktionens forlængede arm. Det var ikke altid nemt.

## Roquefortost i Marslev

I begyndelsen af 1976 blev jeg mere permanent tilknyttet osteriet i Marslev, et af Danmarks fyrtårne indenfor Danablu produktionen, eller som de fleste altid har sagt Roquefort.

Mejeriet var i 1930 købt af Marius Boel og han startede produktionen af Danablu i Danmark efter studie i Frankrig.

Mejeriet havde en betydelig eksport, især til England og USA.

Min opgave var, som forvalter i produktionen og det var en dejlig tid med mange dygtige medarbejdere, som havde mange års erfaring.

Det gik derfor let at få erfaring med den produktion.

Det var også det første sted, hvor jeg alene havde personaleansvaret for produktionen.

Danablu produktionen har altid været en eksklusiv produktion med en høj indtjening, og der har ikke været mange om den produktion.

## Fåborg Herregårdsmejeri

Sidst i 70erne købte Fynsk Mælk mejerivirksomhederne i Otto Mønstedts Fond (i kender den fra OMA margarine)

Der var 2 produktionssteder, mælkepulver virksomheden i Sønderby ved Assens og Herregårdsmejeriet i Fåborg. Derudover var der en stor eksportvirksomhed, der solgte alle slags fødevarer og især småkager i dåser.

På Herregårdsmejeriet blev der også produceret Danablu. Snart blev opgaven, at få samlet de to produktioner i Fåborg og Marslev på et sted.

For os ansatte i Marslev var der nu ingen tvivl om, at det måtte blive i Marslev. Men da tingene blev udregnet og vurderet besluttede bestyrelsen, at produktionen skulle være på Herregårdsmejeriet i Fåborg for fremtiden.

Så ved årsskiftet 1979/80 solgte vi huset på Østfyn og flyttede til Odensevej 16 i Fåborg.

Jeg fik ansvaret for pakkeriet, ekspeditionen og lagerne. Jeg havde 30 piger og et par mænd til at udføre arbejdet.

Tiden i Fåborg var præget af overflytningen fra Marslev og en ikke særlig vellykket udbygning og modernisering af selve produktionen, som gav os store problemer. Når der skal anvendes ny teknik opstår ofte modstand fra de, som synes at det gamle var bedre.

En god ting var nu, at vi havde småkager til kaffen, for på lageret stod der altid et læs småkager. I kender de her runde kagedåser og alle småkager er lavet af samme dej og smager altså også ens undtagen den i midten, for den er blandet med lidt marcipan og derfor var det altid spændende, om der var flere af de midterste kager tilbage.

Vi boede som sagt på Odensevej 16 i mejeribestyrer boligen. Huslejen var sat efter, hvor meget eller hvor lidt skattemyndighederne ville acceptere. Der er også ulemper ved at bo på sin arbejdsplads, men vi havde en dejlig tid i Fåborg, som er en gammel købstad ligesom Varde.

Det var ligesom at mejerisammenlægninger igen tog fart, og Mejeriselskabet Danmark var hele tiden på udkik efter mejerier, der ville tilslutte sig til selskabet.

Det skete så også for Fynsk Mælk, at de besluttede at fusionere med Mejeriselskabet Danmark, og det skete den 13. april 1981. Så

kunne historien gentage sig, for Mejeriselskabet Danmark havde også flere mejerier, der producerede Danablu.

Efter en lang og følelsesladet proces og selvfølgelig undersøgelser blev det i Mejeriselskabet Danmark besluttet, at man ville samle Danablu produktionen på 2 anlæg, et i Ødsted ved Kolding og det andet i Grenå på Djursland.

## Grenå Mælkecentral

Allerede i undersøgelsesfasen blev jeg kontaktet for at høre om jeg var interesseret i at være med til at bygge en stor Danablu produktion op i Grenå.

Det er jo mere virkeligheden i et stort selskab, at ansættelsen mere er i selskabet end på det enkelte mejeri.

Den mulighed jeg havde søgt ved at søge ind til et stort selskab bevirkede også, at jeg skulle være parat til at flytte, når opgaverne ændrede sig.

Vi besluttede så at tage til Grenå for at se på forholdene og vi fik en virkelig fin velkomst og en rigtig god præsentation af byen og de medarbejdere, som var på mejeriet. Vi følte os godt forberedt til at tage fat i opgaven.

Mejerichefen, en ældre mand, men virkelig en leder der videregav mange gode ideer om ledelse og var enorm initiativrig, helt igennem en spændende person.

Han lærte mig rigtig mange ting om ledelse.

Jeg var den eneste som havde kendskab til Danablu produktion og det gav rigtig mange gode diskussioner, men også et stort ansvar. Som første mand fik jeg ansvaret for lager, pakkeri og ordrehåndtering.

Indkøb af emballage og maskiner var også en del af opgaven.

Produktion af Danablu adskiller sig meget fra andre osteproduktioner.

Det er vigtigt at ostene får den rigtige modning for at skimmelen kan udvikle sig rigtig.

Der skal være godt med ilt tilstede og det gælder også inde i osten og det betyder, at der laves huller helt igennem osten før den sættes på lager.

Udstyret både til produktion og pakning er specielle, og en af opgaverne var også at deltage i udvikling og indkøb af udstyr.

Det gav mange rejser, især til Tyskland.

En af de første opgaver var at ansætte 35 piger/damer til pakkeriet. Det var ret spændende, men også ret vanskelig, for jeg fik ansøgere, som kom fra alle mulige forskellige job.

Det gik nu ret godt, men jeg havde nu også et par år tidligere startet med merkonomuddannelsen i driftsledelse og det gav nogle gode værktøjer i personaleledelse.

Senere i Grenå gik jeg også i gang med psykologi på aften kursus, ret spændende når du arbejder sammen med mange mennesker, får du gode muligheder for at lære nogle af de ting, som man skal være opmærksom på, der kan opstå, alle er jo ikke lige flinke ved hinanden.

Jeg gennemførte også en uddannelse i kvalitetsstyring i Grenå, og det sammen med andre ledere i industrivirksomheder, f. eks. fra virksomheder der lavede aluminiums profiler, rustfri tanke, bagergær og dele til flyindustrien.

Det andet år gik jeg på handelsskolen i Randers. Der var også deltagere fra vindmølleindustrien, togfabrikken Scandia og mejetærsker fabrikken Dronningborg, altså helt andre grene af industrien end jeg kendte, men kvalitet er nu også kun, at lave det, som kunden ønsker, og som det er aftalt til den rigtige pris.

Det er kvalitet.

Vi fik ret hurtig en rigtig fin produktion af Danablu startet op og der var god økonomi i projektet, så det var en dejlig tid.

Privat boede vi til at begynde med i en lejlighed, vi ville gerne lige se byen an, før vi købte hus.

Vi havde før, da vi flyttede til Østfyn, kørt til Fyn en dag og købt hus samme dag.

Da vi så et par måneder senere skulle flytte fra Ikast, måtte vi spørge om vej til vores nye hus, og det ønskede vi ikke at prøve en gang til.

Efter et års tid købte vi så huset på Duevej og jeg fik, synes jeg selv, en god ide om at få nogle store sten i haven.

Sammen med en vognmand kørte vi ud i en grusgrav på Norddjursland for at hente nogle store sten, og da vi så kom hjem til huset spurgte han, hvor skal de så læsses af.

UPS, det var nu ikke så nemt, så stenene blev tippet af på nogle store paller i indkørslen, og hvad så?

Jo, naboerne morede sig og spurgte til det videre forløb, og det var et problem.

Dog havde jeg hørt, at der på Grenå havn var en stor kran som lagde sten ud på molen, og ham fik jeg kontakt til og når arbejdet på havnen var færdig, skulle han efterfølgende til Århus og kunne nemt lige køre forbi, men det ville vare et par uger inden han kunne komme.

I de uger havde naboerne rigtig mange gode forslag, uden at de var særlig seriøse.

Tiden kom, hvor stenene blev lagt ind i haven, men de skulle jo ned bagerst i haven og det kunne kranen ikke klare. Derfor blev alle de unge mennesker fra mejeriet tilkaldt med løftevogne og brædder, og så gik det hurtigt med at få stenene bugseret på plads.

Det kostede kun en kasse øl, og så kunne jeg igen se naboerne i øjnene.

Vi havde også mange kundeBesøg på mejeriet i Grenå. En gang havde vi besøg af ejeren af et stort Japansk firma og efter den traditionelle rundvisning i mejeriet fik vi en frokost.

Den ældre ejer bad så sønnen om at hente skrivetærskjet ude i bilen.

Det viste sig at være en slags pensel og så tegnede han nogle flotte japanske skrifttegn på et ark papir.

Han fortalte at det var en hilsen fra hans firma til os, vi forstod jo ikke hvad der stod på papiret, men vi gemte det dog.

Næste gang der var besøg fra det firma af nogle andre, hængte vi papiret op på væggen, hvor vi spiste frokost. De kikkede på det og nikkede, som kun japanere kan.

Lige inden de forlod kontoret listede den yngste sig til at nævne den fine hilsen fra firmaets ejere, men der var lige det, at den hængte på hovedet.

Mejeribestyreren var hurtig, vendte papiret og lavede en pil, så vi vidste, hvilken vej det skulle hænge, og de 2 japanere var helt opløst af latter, så historien fik en god afslutning for begge parter.

Vi havde en del eksport til Grækenland og importøren fremstillede selv nogle etiketter, som skulle sættes på emballagen.

Jeg fik en dag sådan nogle ruller etiketter med kun græske bogstaver, og vi skulle trykke produktions- og sidste salgsdato på selve etiketten.

Det var bare et problem, at jeg ikke kunne se hvilket sted, der var produktionsdato og hvilket, der var sidste salgsdato, og det var ikke godt at få datoerne forbyttet.

Jeg kom til at nævne det for en speditør i Padborg, at jeg ikke kunne levere varerne, før jeg havde fået afklaret det problem.

Tilfældigvis boede denne speditør nabo til en gammel præst i Flensborg, og hun ville til aften spørge ham, hvis jeg kunne sende en etiket via en fax, ja næste morgen var problemet løst.

Jeg tror det var den første gang jeg brugte en fax og det er så 30 år siden og i dag er næsten alle fax smidt ud.

Mejerifusionerne fortsatte i et hastigt tempo og jeg havde flere gange en føler fra MD's ledelse om en mulig mejerichef stilling, men det strandede ofte på, at så fik MD lige en ny tilslutning og der fulgte som oftest en mejeribestyrer med og ham skulle der så findes en plads til.

Det var heller ikke så vigtigt for os. Vi havde det godt i Grenå og mejerichefen blev jo også ældre og jeg fik rigtig gode muligheder for at præge udviklingen i virksomheden.

## Høng Camenbertfabrik

Sidst på sommeren i 1986 skete det så en aften at jeg blev ringet op, om jeg ville overtage ledelsen af Høng Camenbertfabrik på Vestsjælland. Poul Hansen var 67 år og ville gerne holde, og nu havde MD's ledelse så fundet ud af, om det var noget for mig.

Det var jo heldigt, at det var om aftenen for så vidste Mariane også besked om, hvad der nu var i gang. Efter familie rådslagning og efter at jeg havde kontaktet min chef på mejeriet og talt med ham om jobbet, blev vi enige om at prøve det.

Så var jeg klar til at høre nærmere om betingelserne.

På et møde med direktøren for produktionen i MD blev det aftalt, at jeg skulle starte den 1. januar i Høng, og de 2 første måneder ville den tidligere mejerichef være til rådighed.

Det blev nu kun til et par uger, så mente han, at der var noget ferie som han ikke havde fået afholdt. Jeg tror nu mere det var fordi, han ikke lige ville gå vejen.

Høng Camenbertfabrik er kendt for sine Brie og Camenbert.

På det tidspunkt jeg kom til Høng bestod produktionen mest af langtidsholdbare produkter. Derudover havde vi en særlig produktion af friske Camenbert til Irma kæden, og derigennem var vi Kongelig Hofleverandør, hvilket betød, at man hvert år skulle skrive under på, at man ville opføre sig ordentlig, og det gjorde vi så.

Oprindelsen af Høng fabrikken var, at den i 30'erne blev købt af oste grosserer Rasmus Hansen i København, og det var ham som startede produktionen af Camenbert i Danmark. I øvrigt efter en recept han købte af et postbud i Svendborg. Han havde hentet den i Frankrig.



Denne postbud havde eksperimenteret hjemme i køkkenet, men blev nu ansat af Rasmus Hansen til at starte fabrikken i Høng.

Høng Koncernen blev senere af Bagger Hansen brødrene til en betydelig mejerikoncern, der havde flere mejerier på Sjælland, og i øvrigt købte de mejeriet i Nr. Vium ved Videbæk, hvor de startede en ostproduktion op.

Mejeriet i Nr. Vium er nu et af Arla's allerstørste mejerier.

Brødrene solgte hele koncernen til MD i 1970.

Det var således et af fyrtårnene i dansk mejeribrug, som jeg nu skulle være leder af, og det kunne vi også mærke i omgivelserne.

Jeg blev selv noget overrasket over, at borgmesteren sendte bud, om han måtte komme på besøg. Så var linjen ligesom lagt, og det gav en god indgangsvinkel til det øvrige erhvervsliv på egnen.

Der var så lige det familiemæssige, vi skulle have til at fungere.

Vi besluttede, at jeg fik en lille lejlighed i Høng og Mariane og børnene blev i Grenå skoleåret ud.

Vores ældste var begyndt på Grenå Gymnasium og flyttede efter 1. G til Slagelse gymnasium og den mindste startede i 5. klasse på Høng skole.

Det blev en hård start i Høng, vinteren 1987 var ekstrem kold og Store Bælt var frosset til.

Jeg tog hver fredag til Grenå, normalt med færgen fra Odden til Ebeltoft. Men i januar var den meget uregelmæssig og derfor tog jeg en fredag eftermiddag til Store Bælt, og før jeg kørte ind på pladsen spurgte jeg, om de nu sejlede, jo det gjorde de. Men jeg glemte at spørge om hvornår, så efter 5-6 timers ventetid kom der en isbryder og kl. 5 om morgenen var vi i Nyborg, og så var der altså langt til Grenå.

Da jeg startede, havde jeg 2 forvaltere og pludselig en dag blev den ene væk i flere dage, ingen vidste hvor han var, men vi fandt

så senere ud af, at han havde været på turne i København.

Det blev derfor nødvendigt at sige ham op.

Den anden forvalter sygemeldte sig på grund af psykiske problemer, og efterfølgende sagde han sin stilling op.

Så efter 1,5 måned havde jeg ansat 2 nye forvaltere og derefter gik fremad.

I øvrigt blev begge de 2 nye forvaltere mejerichefer for Arla i Canada, ja den ene er stadig derovre.

For en virksomhed med over 100 ansatte har lederen pligt, men også ret, til at sætte holdet, så det kan fungere.

Det var også i Slagelse, at jeg begyndte at gå på aftenskole for at lære noget EDB, som var begyndt at komme ind i mejeribrug. Både som en del af styringen af maskinerne, men også i administrationen.

Produktionen var langtidsholdbare Camembert og Brie. Det betyder, at osten kan holde sig i flere år uden at ændre sig væsentlig.

Det sker ved at osten først modnes i en åben aluminiumsdåse i ca. 4 uger, før låget bliver sat på, og så bliver osten autoklaveret (henkogt).

Vi lavede 60.000 oste om dagen. Hver ost vejede 100 gram og skulle de første 7 dage stå i varme for at skimmelen kunne udvikle sig. I den periode er osten meget sårbar for infektion af andre skimler.

Det at få sortskimmel på en hvid Camembert, før den rigtige skimmel har taget over, det er en katastrofe, og de oste ender på lossepladsen.

Jeg prøvede det en gang. Det var sådan, at jeg lørdag og søndag mindst 2 gange om dagen gik en tur på modningslageret. Når jeg ikke selv kunne, var der en anden som havde turen.

En søndag formiddag, jeg husker det ret tydeligt, for når du har 300.000 oste hver uge som udvikler sig hver time, så er du årvågen. Den søndag opdagede jeg lidt sort skimmel

på nogle oste, der var 6 dage gammel og skulle pakkes om mandagen.

Pu Ha, hvor blev jeg chokeret, men ikke mere end jeg fik ringet til den tidligere mejerichef og spurgte, om han ikke lige kom forbi, for jeg ville gerne have et godt råd, og 2 timer efter var vi i gang med at pakke ostene, efter at vi havde fået fat i personalet.

Vi støvsugede ostene lige før de blev pakket i aluminiumsfolie og derefter i den åbne dåse.

Vi reddede alle ostene fra at ende på lossepladsen.

Årsagen var, at en motor på ventilationsanlægget var stået af.

Det er helt afgørende for at kunne producere skimmel ost at du kan styre din luftstrøm i hele fabrikken, og derfor havde vi overtryk med steril luft i de områder, hvor vi havde de friske oste.

Produktionen gik kun til eksport, mest til USA, Canada, Japan og Australien.

En lille sjov salg havde vi også til ekspeditioner, især til Grønland, så der ligger mange steder Høng oste i depoterne før en ekspedition.

## Varde Smørmejeri

Vi var glade for at være i Høng, men så kom igen et godt tilbud om at tage til Varde.

Lene var lige blevet student fra Slagelse Gymnasium og var sammen med en veninde på vej til Frankrig for at arbejde på et hotel et år, før hun skulle starte på studierne.

Anja gik i 7. kl. på Høng skole og var bestemt ikke glad for at skulle starte i den 3. skole.

Nu har vi så været her i næsten 25 år, men det er vel ikke nok til, at vi er rigtige vestjyder.

Min ansættelse blev aftalt på Hotel Munkebjerg ved Vejle, og det tog næsten en hel dag.

Jeg ville gerne se mejeriet før jeg sagde ja, men det ville de nu ikke give lov til.

Det fik de så held med, men jeg var nok sværere at forhandle med end ved tidligere jobskifter.

Det blev til gode betingelser for at vi tog tilbage til Jylland.

Kort tid efter tog vi så til Varde for at blive præsenteret for personalet, samtidig besøgte vi en ejendomsmægler for at leje et hus, Varde skulle lige ses an.

Varde Smørmejeri var på det tidspunkt under ombygning, efter at MD havde lukket smørproduktionen flere steder for at samle det i Holstebro og Varde.

Jeg blev ansat nogle måneder efter at Enevoldsen var gået på pension. I mellem tiden havde en driftsingeniør haft ledelsen af mejeriet, men skulle videre til et andet job i MD, det var derfor, at stillingen blev ledig i Varde.

Jeg nåede knap at lære Enevoldsen at kende før han døde. I den første tid på et nyt sted er det vanskeligt at få tid til den kontakt, som er nødvendig for at få kendskab til virksomhedens historie, og det har jeg manglet.

Den opgave, der var på mejeriet var betydelig. En stor udvidelse var sat i gang efter at Varde Andelsmejeri havde fusioneret med MD. Projektet var ikke færdigt og der var blevet brugt flere penge end der var i budgettet, og mange ting manglede at blive gjort færdig.

Jeg havde heldigvis fået aftalt, at over en periode ville vi få de midler, der skulle til for at færdiggøre tingene.

Jeg opdagede hurtigt at det var rigtig mange år siden, at jeg havde været ved smørproduktionen.

Det var faktisk 24 år med ost og så tilbage til smørret, men nu var smørproduktionen blevet meget automatiseret.

Nu var det heller ikke min opgave at kunne betjene alle anlæg. Det var der dygtige medarbejdere til, og jeg kunne koncentrere mig om de overordnede forhold.

Jeg oplevede hurtigt, at personalet i Varde var utrolig dygtige, så den organisering, der var på mejeriet da jeg overtog ledelsen blev der ikke lavet om på de første par år.

En af de første store opgaver blev, da jeg i papirbunken fandt en skrivelse fra Varde Kommune, der forlangte et rigtigt stort beløb til renseanlægget for den øgede spildevandsmængde, der blev resultatet af mejeriets udvidelse.

Der var ikke andet for end at tage kontakt til forvaltning og ledende politikere for at forklare, at mejeriet var under ombygning og ville investere betydeligt i at mindske mængde og forurening af det spildevand, der skulle udledes.

Det var også vigtigt at tilkendegive at mejeriet ville overholde den tilladelse vi havde.

Det var spændende straks at møde byens politikere, og efter mange møder blev problemet også løst, så mejeriet fik jeg efterfølgende gode relationer til byrådet.

Kort tid efter at jeg kom til Varde blev MD's organisation ændret, så der blev en division, der skulle stå for produktion og afsætning af alt smør og blandingsprodukter, altså også Kærgården. I den organisation blev jeg en del af divisionsledelsen og fik ansvaret for alt indkøb til divisionen.

Det var en hel ny opgave, der skulle klares samtidig med, at jeg skulle passe mejeriet i Varde og det gav mange rejser til leverandører og messer i Europa.

Noget senere blev jeg bedt om at være MD's repræsentant i mejeribrugets lærlingeudvalg, og det var et vældig interessant arbejde, hvor jeg deltog i 10 år.

I den tid var det vanskelig at få unge ind i mejeribruget. Derfor lavede vi en voksen uddannelse og det blev rigtig godt, for når en ufaglært havde været på et mejeri i 2 år, kunne han få en hurtigere vej til at blive faglært mejerist.

Vi lavede også en Europæisk udveksling, så en dansk elev kunne tage noget af sin elev uddannelse i udlandet.

Jeg havde den glæde at en af mine egne elever i Varde tog et år til Sydtyrol i Østrig, og han arbejder i dag på Arla's udviklingsmejeri.

Under mejeriet i Varde hørte også Andelssmørs lager på Esbjerg havn, hvor alt smør blev samlet før afskibning, især til England.

Jeg havde 6 mand der passede lageret, og de var meget selvkørende. Nogle år senere byggede vi så lageret ved mejeriet i Varde og lukkede på Esbjerg Havn, men jeg nåede da at opleve oversvømmelsen i 1989 på havnen.

Vi havde også en voldsom storm, hvor et par containere rev sig løs på færgen og blev så meget beskadiget, at de måtte sendes retur til Danmark.

Selvom vi var 3 mand til at holde øje med, at smørret nu blev samlet op og kørt tilbage til vores lager, manglede vi et par tons da vi var færdige, og vi havde dog fundet et par tons bag nogle skure på havnen, men det var altså ikke det hele.



**Grenaa Mælkecentral**





**Varde Smørmejeri**



# Mesterskaber, Danmark, Verden

Lurpak smør har en helt enestående kvalitet og kan derfor også sælges til en meget højere pris end andet smør. I England har Lurpak i perioder kostet dobbelt så meget som andre mærker.

Danske mejerister har i mere end 100 år kælet for at producere det bedste smør og det er sket i en sund konkurrence mellem mejerierne.

Jeg oplevede det selv, som jeg fortalte i min elevtid på Frederiks mejeri. Varde mejeri har altid ligget meget højt på smørrets kvalitets skala, og det betød også, at vi fra 1990 til 2000 blev smørret fra Varde 9 gange Danmarksmester og i året 2000 blev vi i Varde verdensmester ved bedømmelsen i Wisconsin i USA, og det gav megen opmærksomhed hos vores kunder.

Det fine resultat skyldes de meget dygtige medarbejdere på mejeriet i Varde og så det ikke uvæsentlige, at mælkekvaliteten i området er rigtig godt.

Jeg har fået fortalt, at der på et af de største importlagre i Ægypten hænger en stor plakat med verdensmestermedaljen, der var tildelt Varde Smørmejeri.

Lurpak kvaliteten har som sagt været holdt på et højt niveau i mere end 100 år, godt hjulpet af et skarpt, kvalitetssystem. Mange husker nok sagen om smørret fra Fanø mejeri, som ville have lov til at lave Lurpak, men ikke kunne opnå godkendelse ved lurmærke kontrollen.

På det tidspunkt var jeg selv dommer ved de ugentlige lurmærke bedømmelser hos Steins laboratorium, og jeg kunne slet ikke stå inde for, at den kvalitet blev bragt ud på markedet.

Jeg ved godt, at folk valfartede til Fanø for at købe 1-2 pakker smør og brugte det i deres egen køkken inden for en kort tid.

Modsat skal lurmærket smør kunne holde til en lang transport og salgs tiden i et supermarked i Europa eller Mellemøsten.

Som smørdommer har man et stort ansvar for den store værdi som lurmærket smør hjembringer hvert år, og det skal man ikke gamble med.

## Leverancer til US ARMY

Dansk mejeribrug har i mange år, ja faktisk lige siden krigen, leveret mejeriprodukter til de Amerikanske tropper i Europa.

På et tidspunkt blev der problemer med, at et dansk mejeri kunne godkendes til den eksport. Der var den opfattelse, at der skulle investeres rigtigt meget på udstyr for at leve op til kravene.

Jeg fik så aftalt at vi skulle invitere de amerikanske godkendelses myndigheder til Varde, for så kunne de fortælle os, hvad der manglede for at Varde mejeri kunne blive godkendt.

Der kom så 2 dyrlæger fra kommandoen i Heidelberg, og de var på mejeriet et par dage, og ganske overraskende ville de godkende mejeriet, hvis vi lige monterede 2 ventiler på flødebehandlingsapparatet, og det beløb sig nogle hundrede tusind.

På den måde fik vi eksport til alle tropper i hele Europa og til andre brændpunkter, hvor der var Amerikanske tropper.

Vi blev nu aldrig orienteret om, hvor det var henne.

Der var også andre besøg for at kontrollere os.

De store Engelske supermarkedskæder kom hvert år, og altid nye kontrollører, som skulle have et eller andet med hjem for at vise, at besøget i Danmark havde værdi.

Nogle gange gik de altså over grænsen, når de forlangte, at vi hver morgen skulle stille medarbejderne op på en række og undersøge om de havde rene hænder og klippede negle, eller der skulle findes opslag om, hvornår væggene sidst var vasket.

Sådan noget pjat, det blev afvist. Men faktisk gav det egentlig en god debat om, hvor vi ligesom satte grænsen for, hvad vi ville finde os i, for at kunne levere smør til supermarkederne.

Nu havde vi nok også en trumf, for alle supermarkeds kæder i England er nødt til at have Lurpak på hylderne.

Det viser jo, hvor stærkt varemærket Lurpak, det står i England.

## Kosher Produktion

Varde mejeri var også godkendt til at lave smør efter de jødiske traditioner, så vi havde besøg af rabbinere med passende mellemrum og det gav også anledning til en god snak, men jeg kendte fra min tid i osten deres særlige krav til produktion.

Det overraskede mig alligevel, når de ortodokse, der som regel kom fra Antwerpen i Belgien, kun ville drikke kaffe af engangskrus, for når en kop havde været anvendt før, nej så kunne de ikke drikke af den.

Engang hvor jeg ikke var hjemme og min driftsleder heller ikke var til stede, blev det så den kvindelige afløser, som tog imod de 2 rabbinere, og hun blev noget fortørnet over, at de nægtede at give hånd til en kvinde.

Vi havde også salg af smør til de meget ortodokse jøder i storbyerne i Europa.

Salget skete igennem en jøde som havde en lille forretning i København, og han ville på besøg hver gang vi producerede varer til ham.

Han kom med toget til Varde og indlogerede sig på Arnbjerg og skulle så næste morgen komme på mejeriet for at være med, når varerne skulle produceres.

Det var et krav, at produktionen skulle foregå på rengjort udstyr som havde stået stille i 12 timer.

Nogle gange kom han nu for sent og så kom han direkte op på kontoret til mig og fik en kop kaffe.

Ja, så nåede han ikke ned i mejeriet, men det gik alligevel.

Jeg tror at det var vigtigt, at han havde kvittering for at han havde været i Varde, så han kunne få sit salær fra det jødiske samfund.

Engang nåede han ikke toget i København og ringede til mig og spurgte, om jeg ikke lige kunne holde øje med produktionen og det jo gik også rimelig godt.

Vi havde selvfølgelig også besøg af muslimer med samme dagsorden om at kontrollere, og det må man jo så leve med.

Meget af al den kontrol som er knyttet til trosretninger går ud på, at mejeriet skal betale en afgift for at de har velsignet produkterne.

Det er en ren pengemaskine (og det fører vi ikke til referat).

## Gustav Holgersen og Bjørn Tidemann

Mejeriet har, hver gang der skete større bygningsændringer, fået Gustav Holgersen til at lave tegninger af mejeriet. Derfor findes der i dag 4 store malerier af mejeriet på forskellige udbygningsfaser, de er nu overdraget til Varde Museum.

Det var interessant at lære Gustav Holgersen at kende. Han var en personlighed som ofte besøgte mig og kunne fortælle mange historier.

Et andet spændende besøg havde jeg, efter at jeg ved min 25 års jubilæum i MD fik et maleri af personalet malet af Hans Tyrrestrup.

Vi udvalgte den på en udstilling i Århus og så skulle jeg have den leveret efter at udstillingen var slut.

En dag ringede Bjørn Tidemann, at han var på vej til Varde med maleriet, men der var ingen hjemme så jeg aftalte, at han kunne levere den på mejeriet.

Jeg sagde så til min sekretær, at hun lige skulle lave 2 kopper kaffe, for jeg fik besøg af Bjørn Tidmann.

Jeg ved ikke rigtig om de troede, at jeg var gået hel i sort og de troede slet ikke på, at det passede.

Lidt efter mødte så Bjørn Tidmann op og så blev der lidt stille på kontoret.

## England

Efter at MD købte flere mejerier i England blev der behov for, at flere danske mejerister hjalp med at hæve standarden på de købte mejerier.

Fra Varde fik vi til opgave at hjælpe på et mejeri i Nordengland. Jeg var selv deroppe nogle gange, men havde også nogle af mine medarbejdere der i kortere tid.

Der var flere specielle forhold, der overraskede os. Eksempelvis gik medarbejderne med forskellig farve på

hovedbeklædning, så det hele tiden var muligt at se, om vedkommende var over eller under i organisationen, ligesom i militæret havde man rang.

Det blev nu hurtigt ændret, da MD overtog mejerierne og det blev mere som i Danmark.

Der var også den mærkelige form for kommunikation mellem medarbejderne. Hele tiden skulle det gå igennem en overordnet.

Det var vanskeligt, når der lige skulle laves noget. Medarbejderne talte mest igennem deres overordnede. Ingen turde tage et initiativ før den overordnede havde sagt ok.

Det fik jeg nu lavet om, så det kom til at ligne de danske forhold, men det tog tid at ændre en organisation der levede efter militær rangorden.

Det var spændende at møde en anden kultur inden for samme branche.



VARDE

TIRSDAG 1. FEBRUAR 1994

# Det kører i smør på mejeri

**Ny produktionslinie til 8 mio. taget i brug i går hos MD Foods i Varde. Kapaciteten øget med 75% for at imødekomme stigende efterspørgsel.**

VARDE - Hvis man på flyrejsen eller restauranten får et danskproduceret minibæger smør, er det produceret på MD Foods' smørmejeri i Varde.

Og med indvielsen af en ny produktionslinie på mejeriet i går kan mejeriet nu fremstille 75% flere af de små bægere med 10 eller 15 gram smør i.

Salget af minibægere har været jævnt stigende hos MD Foods i de senere år, og der er blevet produceret på de to gamle smørbægerlinier 24 timer i døgnet seks dage om ugen for at følge med efterspørgslen.



Den nye maskine øger produktionskapaciteten til 60.000 bægere smør - i timen! MD Foods forventer, at 2 af mejeriets 23.000 tons smør om året fremover vil blive pakket i minibægere. Det svarer til ca. 150 millioner enheder.

Den nye smørbægerlinie er Nordeuropas mest moderne. Den fylder bægrene med 1/10 grams nøjagtighed og er bygget efter de nyeste principper, der sikrer en ultrahøj bakteriologisk og hygiejnisk standard. Smørret kommer ikke på noget tidspunkt i fri luft, og rengøringen af rørene er totalt automatiseret.

Designet på de små plasticbægere er samtidig ændret og optimeret, så der for det første bruges mindre emballage. Samtidig er der skabt mulighed for at anvende mere miljøvenlige emballager.

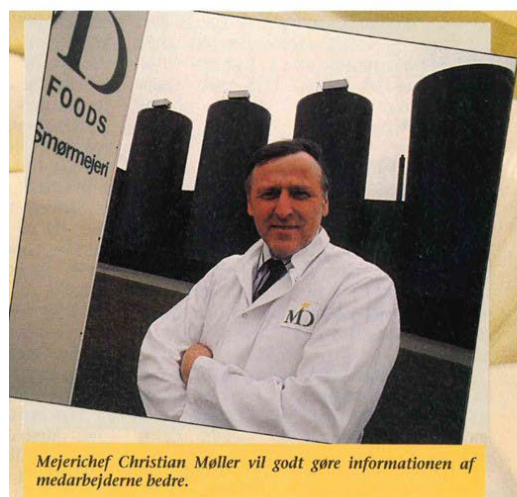
Minibægrene fra MD Foods sælges til flyselskaber og cateringfirmaet over hele verden, og mejerigiganten betragter produktet som en »døråbner« til nye markeder.

Bægermaskinen, der har kostet 8 millioner kroner, blev bestilt i Tyskland for 12 måneder siden.

Maskinen er blevet leveret til mejeriet i ét samlet stykke, og de sidste 14 dage er gået med afprøvninger. Chefen for MD Foods' smørafdeling, divisionsdirektør Jens Majgaard, åbnede officielt den nye linie i går.



Divisionsdirektør Jens Majgaard (t.v.) var i går i Varde for at åbne den nye produktionslinie for minibægere. Her ses han sammen med mejerichef Chr. Møller. (Foto: John Randeris)



Mejerichef Christian Møller vil godt gøre informationen af medarbejderne bedre.

ERHVERV



## Mejerier blev hædret

Varde Smørmejeri, der ejes af MD Foods, blev på Andelsmørs generalforsamling i går tildelt pokalen for årets bedste smør. Fra overrækkelsen stod Andelsmørs formand, gårdejer Bendt K. Bendtsen, der øverst ses sammen med mejerichef Chr. Møller, driftsleder Kenneth Madsen og gårdejer Marius Høj. Hjedding Andelsmejeri fik ved samme lejlighed præsenteret for årets bedste smøremballage. Nederst modtager mejeribestyrer Knud J. Krogsgaard præsenteret, mens - til højre - mejeriets formand, gårdejer Niels Åge Henriksen ser til. (Foto: Claus Bonnerup)

VARDE

# Møller fandt sit smørhul

**Chr. Møller – mejerichef på MD Foods' smørmejeri i Varde – fylder søndag 50 år. Vi har talt med kærnekaren i smørhullet.**

AF BENT CHRISTENSEN

VARDE: Trods et liv i smør og fløde er Chr. Møller ingen fedtet fyr. Hverken når det gælder indsatsen på arbejde, i fritiden eller til fest.

Mejerichefen har siden sin indtræden i mejeribranchen i 1962 konstant slidt for hele tiden at videreudanne sig. Alligevel er der blevet tid til mange tillidsposter i både sportens og politikens verden. Venerne fra de forskellige verdener er alle indbudt til en reception i dag mellem klokken 13 og 17 på Fritidscenteret i Varde. I øvrigt genboen til Chr. Møllers arbejdsplads de sidste syv år.

Her styrer han en virksomhed med 90 ansatte og en årlig smørproduktion på 20.000 ton – eller 40 procent af den samlede danske smørproduktion. I årene med Chr. Møller ved roret er der mekaniseret og investeret store pengebeløb, så MD Foods' smørmejeri i Varde i dag hører til landets bedste. Chr. Møller har da også haft den glæde at modtage både første- og andenpræmier for sit mejeris gode smørsmag.

Men et stadigt voksende mejeri har givet problemer med naboerne.

– En af de største opgaver

har været at sikre et godt forhold til omgivelserne. Vi følte os noget klemt, da kommunen ville anlægge en campingplads op ad mejerigrunden. Det ville medføre urealistiske krav om støjdæmpning, som jeg som erhvervsmand ikke var så glad for, siger fødselaren, der i den forbindelse læder sig over et godt samarbejde med Varde Kommune, så mejeriet nu får en børnehave som nabo i stedet for en campingplads. Efter selv at have brugt meget tid på efteruddannelse betyder uddannelsen af de unge meget for mejerichefen. Derfor sidder han med i Mejeribrugets læringuddannelse, og hans eget smørmejeri har konstant fire-fem lærlinge ansat. Da hans egne to døtre kom på gymnasium i Varde, lod han sig vælge som formand for skolen. Et hverv han stadig bestrider, selvom begge piger har forladt gymnasiet.

– Det er en helt anden verden for mig. Jeg er jo ikke selv student, forklarer Chr. Møller.

Selvom arbejde og uddan-

nelse således har fyldt meget i Chr. Møllers liv, så er der også tid til både sport og politik. Han er netop blevet valgt til formand for den konservative vælgerforening i Varde, og siden han var helt ung, har han kælet for det runde læder. Den tidligere fynsseri-spiller i fodbold har fungeret som både træner og leder. I dag gør han en stor indsats for Vardes idrætsfolk med medlemskab i Varde IFs forretningsudvalg, IFVs bestyrelse og FIVO-bowling.

## Gerne golf

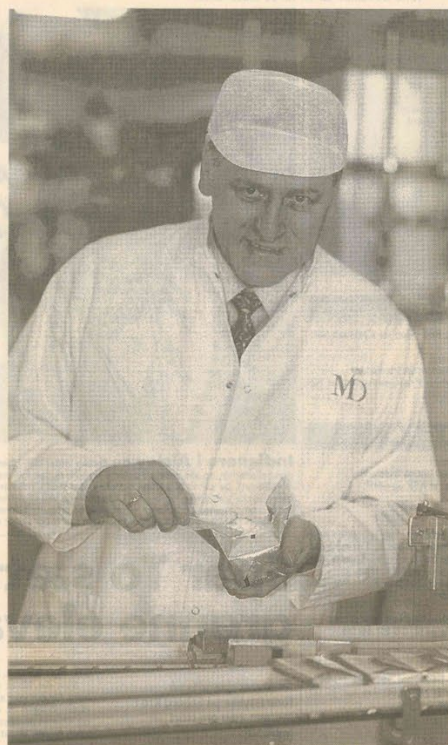
– Lysten er der stadigvæk til at træne et fodboldhold, men det kniber med tiden, erkender Chr. Møller, der har meldt sig ind i den lokale golfklub uden dog at have haft tid til at lede efter nogle af de 18 huller.

Med privatadresse i Sig er Varde-området blevet Chr. Møllers hul – hans smørhul.

– Vi har i hvert fald ingen planer om at flytte. Varde er lige os, og jeg har taget min tøm med hensyn til flytninger, siger fødselaren.

## Blå bog

Chr. Møller Jensen er født i Lem ved Skive. Han er uddannet mejerist og har senere suppleret uddannelsen, så han i dag er mejeritekniker. Fra 1962 til 1965 stod han i lære i Krejbjerg. Sidste år af læretiden foregik i Frederiks, hvor han lærte at lave smør. I 1969 gik turen til Fyns Mælk. I 1976 var Chr. Møller med til at flytte blueostproduktionen fra Marslev til Fåborg Herregårdsmejeri og derfra til Grenå Mejeri, hvor han var forvalter i fem år. I 1987 blev han mejerichef på Høng Mejeri, og i 1989 skiftede han til MD Foods' smørmejeri i Varde.



Mejerichef Chr. Møller fylder søndag 50 år. Han har på MD Foods' smørmejeri i Varde og på privatadressen i Sig fundet sit livs smørhul. (Foto: John Randeris)



Mejerichef Christian Møller er glad for, at man nu er igang med byggeriet, der skal sikre MD Foods et nyt kølelager. (Foto: John Randeris)

# Mejeriet tager bid af campingpladsen

**MD Foods i Varde bygger nyt kølelager. Udvidelse sikret gennem overtagelse af jord fra campingpladsen.**

VARDE: Det første spadestik til et nyt kølelager ved MD Foods i Varde er taget, og den 1. april er lageret klar til brug.

Udvidelsen har længe stået øverst på mejeriets ønskeseddel, og projektet kunne realiseres, da det lykkedes for mejeriet at forhandle sig frem til en ordning med Varde Kommune omkring arealet nord for mejeriet – en del af det areal, der er udlagt til campingplads.

– Vi har fået en fin behandling af Varde Kommune, der har vist sig meget erhvervsvenlig i denne sag. Det var vigtigt for os at finde en løsning, så vi kan være sikre på ikke blot at blive her, men og

så få mulighed for udvidelse senere hen, hvis der er behov for det. Den løsning har vi nu fået, siger mejerichef Christian Møller.

Det har været en lang vej at nå så langt. Mejeriet har således brugt meget energi på at få miljøforholdene kortlagt.

– Der er foretaget mange målinger af bl.a. støj, så vi ved nu, hvad vi påvirker omgivelserne med, siger Christian Møller.

Byggeriet omfatter i alt 2400 kvm fordelt med 2100 kvm på kølelager og 300 kvm på pallelager. Når det nye lager er klar til brug, bliver lageret i Esbjerg lukket.

– Der stilles store krav til den rette køling i dag. De store butikskæder forlanger således, at smørret har en bestemt temperatur, når det bliver afleveret ved døren. Er temperaturen for høj, bliver smørret ganske enkelt afvist.

– Med det nye lager kan vi ikke blot leve op til nutidens

krav, men vi sparer også masser af transport og kan gøre tingene mere rationelle. Det er nemmere at udnytte materiellet og bruge medarbejderne bedst muligt, når lageret ligger lige i nærheden.

– Når vi ikke længere har et satellitlager, bliver virksomheden mere en hel virksomhed, siger Christian Møller.

## Stor produktion

På lageret i Esbjerg er seks medarbejdere, som virksomheden allerede har været i forhandling med omkring fremtiden. De kan ikke overføres til det nye lager, men MD Foods har en personalepolitik, som siger, at de medarbejdere, der bliver berørt af lukningen af afdelingen, skal tilbydes andet – enten uddannelse eller arbejde.

MD Foods i Varde beskæftiger ca. 90 medarbejdere. Produktionen af smør kører i to holds-skift, mens indvej-

ning af mælk kører i treholds-skift. Mejeriet i Varde skummer fløden af mælk fra et stort område og laver smør til eksport. England er det største marked, men der går også meget smør til Tyskland, ligesom Sydeuropa får smør fra Varde. Desuden laver man i Varde al smør til catering i Danmark – smør i små bage-

## Ny campingplads?

– Selvom MD Foods overtager en del af arealet, der er udlagt til campingplads, er der stadig plads til campister.

Siger borgmester Betty Carstensen, og understreger, at der ikke er taget stilling til, hvad der skal ske omkring campingpladsen.

– Om der stadig skal være campingplads ved Lerpøtvej, eller om vi skal finde en anden placering, vil vi se nærmere på i forbindelse med den nye kommuneplan, siger Betty Carstensen.

## Efteruddannelse

Der har altid været tilbudt mange kurser i MD og senere i Arla Foods, nogle var næsten en krav, men det har også været nødvendigt for at blive dygtigere.

Mange af de kursus jeg deltog i var ledelsesorienteret og blev oftest holdt sammen med andre erhverv.

Det har givet et godt indblik i, hvordan opgaverne er blevet løst på andre virksomheder.

Et kursus, der blev holdt på et kursuscenter i Ebeltoft, havde også deltagere fra A. P. Møller, og det var på det tidspunkt, hvor renoveringen af Fregatten Jylland var i gang.

Vi fik aftalt et besøg på skibet og lederen af renoveringen fortalte, hvordan han en dag var blevet indkaldt til møde med Hr. Møller i København og direkte spurgt, om han ville sørge for at Fregatten blev renoveret og være færdig til en bestemt dag. Det ville han, og som han sagde, det bliver den og hvad det måtte koste sagde Hr. Møller ingenting om.

Det skulle bare laves.

Jeg fik også mulighed for at deltage i mange arbejdsgrupper i MD det gav en stor berøringsflade i selskabet, som jeg senere skulle få stor gavn af.

Da vores yngste pige skulle starte på Varde Gymnasium blev vi efterfølgende indkaldt til et forældremøde, hvor der skulle opstilles kandidater til valget til bestyrelsen for gymnasiet.

Der var nogle som syntes at jeg skulle stille op og det gjorde jeg så, efterfølgende blev jeg også valgt.

Jeg havde overhovedet ingen ide om, hvad det gik ud på.

På det første møde i bestyrelsen var der nogle der mente jeg skulle være formand.

Det var jeg helt uforberedt på, mig der ikke selv havde gået på et gymnasium og som

intet kendte til den institution, men har man først sagt ja, må man jo også påtage sig det arbejde, der følger med.

Det blev slet ikke nemmere af, at et par uger efter ringede Morten Müller til mig og sagde, at han stoppede som rektor.

Der var nu en god organisation på gymnasiet og en fin kontakt til kulturforvaltningen i Ribe Amt.

Kulturforvaltningen klarede jo alle formaliteter ved ansættelse af en ny rektor.

Jeg kom i ansættelsesudvalget sammen med en af lektorerne på gymnasiet. Udvalget bestod også af kulturudvalget i amtet.

Vi fik tilsendt et stort stak ansøgninger og vi skulle så vælge 3 ud, og efterfølgende samledes vi så på Amtsgården i Ribe for at vælge de tre, som vi ville afholde samtale med.

Vi sad så i et mødelokale og ved siden af mig sad der en Amtspolitiker. Efter nogen tid spørger han mig om, hvor kommer du fra.

Jeg kommer fra Skive egnen, og så siger han, der har jeg været skolelærer engang for mange år siden.

Pludselig kunne jeg se hvem han var. Ja, og det var dig der gav mig en på hovedet dengang vi strejkede i forbindelse med engelsk undervisningen.

Det grinede alle meget af, og ja verden den er lille.

Lige efter at jeg var kommet til Varde, fandt jeg ud af, at der var planlagt en campingplads som nabo til mejeriet.

En campingplads er en af de mest beskyttede i forhold til støj, og med en virksomhed, der skal fungere hele døgnet rundt og med tung trafik til og fra virksomheden, giver det sig selv, at det er en dårlig kombination.

Derfor tog jeg kontakt til Varde Kommune for at få sagen belyst.

Efter mange undersøgelser og støjmålinger viste det sig, at det ikke var muligt at drive

mejeriet på det sted, hvis lovgivningen skulle overholdes i forhold til en campingplads.

Det var derfor rigtig dejligt, at politikkerne ændrede status på området, så det blev udlagt til et grønt område til institutioner og mejeriet købte en mindre del af området.

At børnehaven så blev kaldt Smørbøtten, ja det lå jo lige til højre benet.

## Lokalpolitik

Nu havde jeg været tæt på politikkerne både med spildevandsproblemet og senere med campingpladsen, det havde gjort mig noget interesseret i den kommunale politik.

Jeg fik så en opfordring af Bodil Tang Kristensen til at stille op til byrådsvalget og på grund af, at hun personligt fik et rigtig mange stemmer kom jeg i byrådet i 1997 hvor jeg fik plads i Miljø- og Planudvalget og Teknisk udvalg.

Det var meget interessant og lærerigt, men det gav også meget arbejde. Heldigvis var afstanden fra Lerpøtvej til Bytoften ikke så lang.

Hvis jeg kørte fra Mejeriet 5 min. før mødet skulle begynde kunne jeg være der til tiden.

Jeg var også heldig med, at arbejdstiden på mejeriet var fleksibel, men alle dage i ugen blev anvendt, så perioden i Byrådet var en meget travl tid.

Jeg sad også i Carolineparkens bestyrelse som repræsentant for Byrådet, og i den periode havde vi en større om- og tilbygning, normalt fik bestyrelsen et honorar, når byggeriet var afsluttet.

Jeg følte det var noget mærkeligt noget og foreslog derfor, at mit honorar skulle gå til udsmykning på Carolineparken, heldigvis mente de øvrige bestyrelsesmedlemmer det samme.

De sagde i hvert fald ikke noget, så det blev beslutningen.

## MD, Kløver og Arla

### Holstebro og Kløverbmælk

Sidst i 90'erne blev jeg spurgt om det var noget at overtage ledelsen af Holstebro mejeri.

Det blev et klart nej, nu havde vi fundet os godt tilrette i Varde og afstanden til Holstebro var for langt til, at vi kunne blive boende i Varde

Det har jeg nu aldrig fortrudt selvom det blev Holstebro, som fik hele smørproduktionen.

I mange år var MD og Kløverbmælk skrappe konkurrenter i Danmark.

Det blev til sidst for meget for ejerne, altså landmændene og der blev strikket et fusionsforslag sammen.

Den blev med overvældende flertal besluttet i begge selskabers repræsentantskaber. Betingelserne fra konkurrencemyndighederne var, at der skulle sælges et stort mejeri fra, for at fusionen kunne godkendes.

Det man var bange for var, at selskabet skulle få en slags monopol på mælk i Danmark.

Mejeriet der blev solgt fra, var et stort ostemejeri på Syd-fyn og den blev solgt til en ostegrosserer.

Der havde i mange år været et dårligt sprogbrug mellem medarbejderne i Kløverbmælk og MD.

Jeg indkaldte dagen efter beslutningen alle medarbejdere til en orientering og der bad jeg om, at når vi nu var et selskab, skulle vi lægge en god tone på vores sprogbrug, for vi ville få biler med mælk og fløde, der tidligere kørte til Kløverbmælks mejerier, ind på vores mejeri og nu skulle de føle sig velkommen på vores fælles mejeri.

Det lykkedes hurtigt at få skabt en god stemning så vi kunne arbejde for det fælles selskab.

## Dansk-svensk fusion

Næsten inden sammenkøring af Kløverbmælk og MD var tilendebragt, blev det til en ny fusion med det Svenske mejeriselskab Arla og navnet blev Arla Foods, men med hovedkontor i Århus og som et dansk registreret selskab.

Nok har jeg oplevet mange fusioner og opkøb af andre mejerier, men at lave en fusion henover landegrænser var første gang.

Der var rigtig mange ting at tage hensyn til, for når det er 2 forskellige lovgivninger giver det mange forskelligheder.

Alene sproget gav hurtig anledning til, at vi lavede et kursusforløb for de medarbejdere som havde megen kontakt til svenske medarbejdere.

For mit eget vedkommende havde jeg ingen fortrin, selvom min morfar var svensker.

Det han lærte mig som 8-årige var at tygge snustobak, hvilket han nu ikke havde særlig held med.

Efter fusionen fik jeg en svensk chef og med 3 danske og 3 svenske afdelinger der producerede smørprodukter, blev der dannet en produktionsdivision for smør med deltagelse af de 5 mejerichefer.

Det blev til mange ture til Sverige det første år. Vi fik hurtig et godt samarbejde, hvor vi kunne bruge den fælles erfaring som vi havde.

Produktsortimentet på svensk og dansk side var ret ensartet, svenskerne havde dog et lavt fedtholdigt smørprodukt, som vi ikke kendte i Danmark.

Efter den store fusion som Arla og MD nu havde foretaget skulle der ske rationaliseringer.

For os der har været med i mange år kom det ikke som den store overraskelse.

Jeg blev selv involveret i processen inden for smørdivisionen.

Opgaven lød på at reducere smøranlæggene fra 6 til 2, med en lille mulighed for at

bibeholde produktionen på Gotland på grund af transporten.

Det at deltage i en opgave, hvor resultatet kan blive, at det anlæg du selv er leder af bliver nedlagt er ikke en let sag.

Samtidig med at du skal være loyal overfor for det selskab du er ansat i, må du også kæmpe for din egen virksomhed.

Den afgørende faktor **for**, at det blev Holstebro mejeri og ikke Varde ligger i, at den kærnemælk, som bliver til rest fra smørproduktionen bruges i produktionen af flødeost.

I Holstebro ligger Buko-flødeostproduktionen, som nabo til smørmejeriet.

Derfor var det ikke lige vilkår som gav udfaldet af den undersøgelse, Varde var bagud før start, så selvom vi på mange punkter havde bedre forhold blev det kærnemælksanvendelsen som gav udslaget, desværre.

## Varde Mejeri lukker

Så i juni måned 2001 blev det offentlig gjort at Arla ville driftstandse 35 mejerier i Danmark og Sverige, deriblandt Varde, forløbet var sat til 5 år før mejeriet skulle lukke.

På dagen og dagene efter henviste jeg til den udsendte officielle pressemeddelelse. Der var nemlig opstået den mulighed at mejeriet måske kunne få en anden produktion og før den var helt besluttet var det nødvendigt at være noget ordholdende.

På personalemødet opfordrede jeg til at se tiden an før man fandt noget andet arbejde, selvom jeg ikke kunne sige noget konkret.

Det var en svær Dialog, men det hører jo med til et leder job.

## New Zealandsk smør

Det som var i gang var, at jeg nogle måneder før det blev sagt, at mejeriet skulle lukke, blev jeg kontaktet af en højt placeret

medarbejder i Arla, der spurgte om vi i Varde kunne ompakke New Zealands smør, først troede jeg det var en joke, men det var reelt nok.

New Zealand havde ved Englands indtræden i fællesmarkedet fået en kvote på 75.000 tons smør, som de kunne sælge i England uden afgift til fællesmarkedet.

De havde så i 1972 bygget et nyt pakkeri i Swindon 150 km vest for London og nu var der så forhandlinger i gang mellem Arla og det New Zealandske selskab om at lave et samarbejde om smør afsætningen i England.

For at sikre at det kunne bestå i en længere periode ville Arla gerne råde over ompakningen så kunne de ikke så let løbe igen.

Anlægget i Swindon var ikke særlig rationel og derfor var man på udkik efter en anden løsning.

Jeg kunne ikke fortælle om det her projekt i mange måneder, så selvom jeg var i gang med undersøgelsen om rationaliseringen i Danmark og Sverige så gik mange tanker nu også til New Zealand projektet.

Efter beslutningen i juni 2001 om at lukke mejeriet i Varde kom der skub i det nye projekt.

Min første besøg i Swindon var medens England var ramt af mund og klov syge og derfor måtte vi have en hel speciel tilladelse fra koncerndirektøren og jeg måtte ikke komme i nærheden af mejeriet eller landbrug i 8 dage.

Besøget var nu ikke særlig vellykket for direktøren var slet ikke indstillet på at vise os noget og efter 1,5 time måtte vi forlade virksomheden igen, men da kunne vi også efter hukommelsen tegne indretningen og det var så begyndelsen.

Nogle måneder senere besluttede bestyrelsen at vi skulle overflytte pakkeriet fra Swindon til Varde og vi fik de fornødne midler til at kunne ændre hele produktionen og bygge et frysehus.

Processen blev at vi fik 25 kg frosne blokke med skib fra New Zealand vi tøede blokkene op og æltede salt i smørret og pakkede det i pakker fra 10 til 500 gram og efter følgerne blev det eksporteret til England.

Ombygning og overførslen af maskiner fra Swindon til Varde tog nøjagtig 6 måneder, som var en utrolig travl tid for vi skulle også have hele Vardes produktion afsat til Holstebro, men det lykkedes fordi medarbejderne udførte et meget flot stykke arbejde.

Et par år efter var vi i New Zealand og besøgte det mejeri som leverede smørret til Varde.

Det var spændende at møde de mennesker, som jeg mange gange havde talt med i telefonen.

# Nye opgaver i Arla

## Regionchef

Næsten samtidig som vi var klar til at ompakke det New Zealandske smør i Varde fik jeg henvendelse fra Direktionen i Arla, om jeg kunne være interesseret i at blive Regionschef for region Vest.

På det tidspunkt var jeg 56 år gammel og hvis jeg skulle prøve noget helt andet var det nok tiden. Så jeg sagde ja tak.

Det blev så også min sidste job inden pensioneringen.

Mælkeproducenterne som ejer Arla Foods i et andelsselskab er organiseret i regioner og medlemskredse.

I Danmark er der 4 regioner og region Vest går fra Thyborøn til Esbjerg og ca. midt ind i Jylland og Billund er eks. med i Region Vest. Der er 7 medlemskredse og her omkring er der en kreds der hedder Varde-Blåbjerg.

Der vælges efter hvor mange mælkeproducenter og hvor meget mælk der er i kredsen.

Hver mælkeproducent har en stemme uanset hvor meget mælk de leverer.

Højeste myndighed er repræsentantskabet, som består af 150 medlemmer det er 140 mælkeproducenter og 10 medarbejdere. I Varde Blåbjerg kredsen har de 3 repræsentanter.

Mit job som regionschef betød at jeg fik kontor på transportcenteret i Nr. Vium hvor jeg havde 3 medarbejdere efter i årevis at have mange medarbejdere var det en stor omvæltning alene det at de nu kaldte mig ved fornavn, det havde ikke oplevet i 35 år så det skal men lige væne sig til.

Det at aflevere nøglen til mejeriet i Varde var ingen nem sag. Jeg havde haft 14 rigtig gode år på mejeriet, som også blev det sted jeg har været længst og hvor udviklingen aldrig gik i stå.

Arbejdet i regionen bestod i den daglige kontakt til mælkeproducenterne, vi havde overvågningen af mælke kvaliteten og med mere end 2000 mælkeproducenter vil der altid være nogle som har behov for rådgivning, der kunne vi trække på medarbejderne fra mejeriforeningen.

## Arlagården kvalitetsprogram

Kort tid efter at jeg var startet på regionen startede vi udviklingen af et kvalitetsprogram, som kaldes Arlagården hvor hver enkelt gård som leverer mælk til Arla skal opfylde nogle krav om fødevarer sikkerhed, dyre velfærd, miljø og selvfølgelig mælkekvalitet.

Programmet blev startet langsom op og senere blev det så mere alvorlig når kravene ikke kunne opfyldes.

Programmet er helt nødvendigt for at Arla kan sælge sine produkter i de store supermarkeder. Det er nødvendigt at Arla kan stå inde for den råvare der anvendes til lave produkterne af.

Årsagen til at programmet er nødvendigt er at de store dagligvarekæder efterhånden kræver at komme ud til mælkeproducenterne.

Vi havde hidtil kunnet vælge hvem de kunne besøge, men kravet om at kontrolløren selv ville bestemme hvem der skulle besøges lå lige for og det var vi ikke interesseret i.

Mælkeproducenterne var nu ikke særlig glade for at mejeriet skulle til at fortælle hvordan tingene på gården skulle håndteres.

En mælkeproducent sagde til mig, ja nu kommer i noget langt ind på gårdspladsen, og det havde han helt ret i.

Det udtryk har jeg brugt mange gange for det dækker rigtig fint.

Når så den kontrol, som også er tilknyttet til programmet havde været på besøg, og det sker hvert andet år kan der selvfølgelig være afvigelser og hvis de er små bliver der fulgt op på næste ordinære besøg.



Medens grove og hvor der er risiko for fødevarer sikkerhed og dyrevelfærd giver et nyt besøg nogle uger efter hvor tingene så skal være bragt i orden.

Hvad er så vigtige og grove afvigelser, ja det kan være at dyrene ikke bliver passet ordentlig, eller hvis der ikke er tilstrækkelig foder, eller foderet er alt for dårlig.

Det kan også være opbevaring af mælken sker i et uhumsk rum hvor der stablet alt mulig ting op omkring mælketanken.

Der et krav om at mælken skal opbevares så den ikke udsættes for unødige risiko for, at den kan blive forurennet.

Hvis tingene ikke er i orden ved det andet besøg, som jeg altid deltog i, kunne vi stoppe for afhentning af mælk i en periode indtil tingene var bragt i orden.

Sådanne besøg er selvfølgelig vanskelige for hvis mejeriet ikke ville afhente mælken så mister landmanden jo sin indtægt.

Nogle gange kom vi ud til en mælkeproducent og alt var lavet som det skulle og så fik vi en god snak om det. Andre gange var tingene ikke lavet og der var ingen tegn på at det ville blive lavet, ja så var opgaven straks vanskeligere.

Jeg har nogle gange stået og sparket grus i halve timer i en gårdsplads med en mælkeproducent, men jeg har kun i enkelte tilfælde blevet truet og det var jo et stort psykologisk arbejde, at få den samme syn på en afvigelse uden at det gik i hårdknude.

## Besøg på Arlagården

Et par eksempler skal I have på sådanne besøg:

Min kollega i Nordjylland havde været på et besøg hos 2 brødre, og nu ville de ikke se ham igen.

Derfor blev jeg bedt om at tage opgaven sammen med en kontrollør fra Nordjylland.

Der bliver altid sendt skriftlig besked om tidspunkt og hvem som kommer I god tid før besøget.

Da vi ankom til stedet stod der en mand med en møggreb ved indkørslen og jeg tog kontakt til ham og fortalte om vores ærinde.

Han påstod så at ejendommen tilhørte hans bror og han var ikke hjemme Og i øvrigt ville han lige påpege, at det ville være grundlovsstridigt at overskride ejendommens skel.

Hvorefter han kunne opremse hele det afsnit i grundloven som omhandler ejendomsretten.

Jeg prøvede at fremvise det materiale som vi på forhånd havde tilsendt og med de krav, som skulle være opfyldt for at vi ville afhente mælk fra gården.

Vi var langt omkring i paragrafferne og andelshaverdemokrati, men han gav os ikke lov til at komme et skridt nærmere gården.

Jeg spurgte ham så hvornår hans bror ville være hjemme igen, og det vidste han ikke, for han var til tandlæge i Brønderslev.

Jeg foreslog så at vi kunne ringe til tandlægen for at spørge, men selvfølgelig ville han ikke fortælle hvilken tandlæge det var. Så efter en 1,5 times tid ved indkørslen måtte jeg erkende at vi nok havde kørt forgæves.

Medens jeg var ved tage overtrækstøjet og skifte støvlerne ud med træskoene observerede jeg lige pludselig en bil vende på vejen ned til gården.

Jeg opfattede det som om broderen nok var på vej hjem fra tandlægen, og da han ser vores biler ved indkørslen, ja så vender han lige midt på vejen..

Jeg kørte efter ham, men han kendte de små veje bedre end mig så han blev væk.

Nu vidste jeg så, at tandlægebesøget nok var overstået og derfor kørte vi et sted hen for at få en kop kaffe og en ostemad og efter nogen tid var vi klar til at køre ned til gården igen.

Ganske rigtig nu var brormand kommet hjem og vi kunne høre at de var gået i gang med

malke, men nu var klokken også næsten middag.

Jeg skubbe stalddøren op og råbte så højt som jeg kunne, så er vi her igen!!

Mon ikke der var et par fyre der blev overrasket, nu kunne kontrolløren så få lavet sin kontrol og det viste sig også, at de slet ingen foder, og der var kun noget gammelt halm og kalvene var kraftigt underernærede.

Vi stoppede afhentning af mælk øjeblikkelig og der blev også senere en politisag ud af det.

Efterfølgende sendte brødene en lang skrivelse til Arla Foods med en masse ukvemsord om min person, men det havde jeg nu ingen problemer med, og vi fik stoppet et sted, hvor vi ikke kunne forsvare at hente mælk.

En anden sag fra Midtjylland:

Den havde en hel anden udgang. Det var en mellemstor gård og vi havde gentagne gange fundet antibiotika i mælken fra gården og derfor startede vi så et ekstra kontrolbesøg.

Jeg deltog selv i besøget og det var et sørgelig syn der mødte os mange syge dyr og alt for mange dyr i forhold til staldforholdene. Vi fik konstateret de mangler der var og der blev lavet aftale om hvad der skulle sættes i gang med hjælp fra dyrlæge og rådgiver fra landboforeningen og så aftalte vi et nyt besøg 14 dage efter.

Ved næste besøg var der ikke sket noget som helst. Derfor gik vi så ind og lavede aftaler med dyrlæge og rådgivere.

Næste besøg var sket forbedringer, men slet ikke det vi var stillet i udsigt.

Der manglede en forståelse for at tingene skulle ændres fra landmandens side. Det var os der var fjolser han vidste bedre besked og ville ikke rette op på tingene.

Derfor blev der stoppet for afhentning af mælk indtil de aftalte ting var rettet.

Nu fulgte en lang proces over det meste af et år så leverede han mælk og så blev der stoppet og sådan gik hele tiden.

Jeg brugte rigtig meget tid, ja også fritid på den her sag.

Jeg havde fået det opdrag at være hans kontaktperson ind i Arla.

Han begyndte nemlig at ringe til alle i ledelse og bestyrelse.

Efter mere en et år besluttede Arla Foods at ekskludere ham og det er vist første gang det er sket i selskabet.

Han havde så muligheden for at få sin sag taget op i repræsentantskabet og de fastholdt eksklusionen.

Det skulle så meddeles ham og jeg fik så lige det svære job at overbringe ham den skrivelse.

Jeg brugte et par timer sammen med ham og hans gamle mor, hvor de fik brevet.

Det var ikke de mest morsomme timer jeg har haft.

Det er at være bestyrelse og ledelsens forlængede arm i forhold til andelshaverne har givet rigtig mange sjove og spændende, men også vanskelige opgaver. Jeg fik mange opgaver om forhold, som altid lige skulle vurderes før man reagerer.

Jeg fik engang en opgave fra mejeriforeningen. Det var en mælkeproducent, som havde kontaktet foreningen for de havde malkerobotter og nu var de blevet Black listet af robotfirmaet, der ikke længere ville lave service på deres anlæg og nu vidste de ikke hvad de skulle gøre.

Årsagen var at montøren havde følt sig truet og havde anmeldt landmanden for vold. Hvad gør man så?

Jeg aflagde et besøg for at få hele sammenhængen i sagen og det mærkelige var at det kun var konen, som ville snakke med mig og hun var helt slået ud over at de nu var politianmeldt.

Jeg krævede så at manden også kom tilstede og det gjorde han så også og han virkede nu ikke særlig venlig, men vi blev enige om at jeg

skulle forsøge at arrangere et møde med robotfirmaet.

Jeg kontaktede først en landbrugsrådgiver, som jeg kendte fra forhold, og som jeg vidste kendte det her landmandspar.

Derefter kontaktede jeg så robotfirmaet, som slet ikke var interesseret i et møde.

Det var først da jeg henvendte mig til ledelsen på hovedkontoret at jeg fik et møde arrangeret.

Resultatet blev at landmanden ikke måtte være i stalden når montøren kom på gården og al dialog skulle ske med konen på gården.

Efterfølgende besøgte jeg gården flere gange for at følge op på hvordan det gik og efterfølgende fungerede det godt.

Politianmeldelsen blev også forligt.

En anden sag som jeg husker ret tydelig. Det var at jeg fik meddelelse om at der vist foregik noget ulovligt på en gård.

Tankvognschaufføren undrede sig over at han skulle hente mælk på gården når der ingen køer var i stalden, og det var om vinteren.

Det er sådan at der skal være en mælkekvote på en gård hvis de skal levere mælk til et mejeri, og hvis du skal flytte kvoten fra en gård til en anden bliver den beskåret.

Det viste sig at naboen havde købt gården i en anden mands navn og for at kvoten ikke skulle beskæres flyttede han hver anden dag noget mælk hen på den tomme gård hvor vi skulle afhente det.

Jeg satte kontrolmyndighederne på sagen og han blev også dømt og idømt en stor bøde for ulovlighederne.

Derefter søgte han aktindsigt i sagen og det bevirkede at jeg stod, som den der havde startet sagen.

Heldigvis havde jeg givet en god orientering til ledelse og bestyrelse undervejs og de bakkede mig fuldt op om mit arbejde.

Efterfølgende fik jeg ret så mange telefon opkald fra landmanden og de var nu ikke særlig rare, men så havde jeg også lært hvad aktindsigt kan føre med sig af ubehageligheder.

## De sjove besøg

Der var mange sjove episoder i de år.

Vi havde en lille mælkeproducent, som var et kollektiv et Indisk Ashrama, kloster.

De havde en ejendom på Gyllingnæs ved Horsens fjord.

En dag ringede de og meddelte at de måtte stoppe med at levere mælk for ham der malkede var rejst til København

Det var der så ikke noget gøre ved.

Efter 3 måneder ringede de så igen, jo nu var han kommet tilbage fra København så de ville gerne til at levere mælk igen og så fik det sat i gang.

Vi havde også en lille gård i Midtjylland hvor man kun havde køer om sommeren. Det var altid fruene som ringede og hun kunne så fortælle at de i næste uge ville købe 6 køer på markedet i Års og derfor gerne ville til at levere mælk igen.

Når så sommeren gik på hæld ringede hun igen for nu havde hendes mand lige fået en opgave på Operaen i München så de solgte køerne, men jeg skulle forvente at de igen til foråret ville levere mælk.

Det var nemlig så dejlig at have køer på græs og hendes mand der var opera sanger ville gerne passe køer om sommeren.

Sådan var det i flere år.

Hvis vi fik kendskab til at en landmand havde leveret mælk i 50 år lavede vi et lille besøg sammen med Kredsformanden og overrakte en lille gave.

Det var nogle rigtig dejlige besøg og der var mulighed for at få sat perspektiv på hvordan udviklingen havde været i 50 år.

Som en sagde jeg har levet af mælk i alle dage.

Jeg havde også en meget lille producent i Østjylland han havde kun 4 fire køer og det kunne knibe at han kunne leve op til en leverance krav på 50 kg hver anden dag.

Jeg havde aftalt et besøg for nu gik den ikke længere. Jeg var fast besluttet på at nu skulle det være slut og jeg havde alle argumenter klar.

Jeg lige fortælle at hans kone ofte ringede for at få mig til overbevise manden om at han skulle stoppe.

Manden var 84 år gammel.

Velankommet til gården kunne jeg godt se at han var i strålende humør, jo ser du jeg har lige i formiddag købt en ko mere så nu har jeg 5 køer og kan sagtens leve op til leverance kravet på de 50 kg hver anden dag.

Nå så står man der med alle sine talenter og så var ellers kaffe.

## Arbejdet i 2 regioner

På et tidspunkt kom direktionen og spurgte om jeg ikke også kunne klare Region Øst, for min kollega ville gerne til noget andet og antallet af mælkeproducenter var faldet meget i Østjylland.

Jeg fik så et område der gik fra Thyborøn og til Esbjerg og fra Hadsund til Fredericia og tværs over Jylland med ca. 1/3 af alle mælkeproducenter i Danmark.

Nu var der så lige 2 regionsbestyrelser og 10 medlemskredse at betjene i et meget større område. Jeg fik så en medarbejder mere og derfor sagde jeg også ja til det arbejde

De første år havde jeg Arla's formand i Region Øst, men senere blev det Ove Møberg fra Region Vest så jeg havde det held at være tæt på Arla's formand i hele min tid i Regionen.

En stor del af arbejdet var at arrangere og afholde møder for både de valgte men også for andelshaverne når de ønskede det.

I det arbejde havde jeg stor gavn af at kende mange i Arla's organisation.

Det var let at få nogle gode indledere til at fortælle om selskabet og på den måde fik andelshaverne et godt kendskab til selskabet.

Hvis de ellers deltog i de møder vi arrangerede.

I et selskab med over 20.000 ansatte og med 7000 mælkeproducenter som ejer af virksomheden kræver det meget at kunne orientere ud til baglandet.

Jeg havde også til opgave at opfange signaler hos landmændene så ledelse og bestyrelse kunne komme i dialog med de som var utilfredse.

I sommeren 2007 havde vi en del som meldte sig ud af selskabet for at levere mælk til Tyskland.

Der var på det tidspunkt en høj mælkepris på spotmarkedet i Tyskland, men det man ikke tog højde for var at afsætningen var begrænset

så hvis der lige pludselig kom mange flere læs mælk ud på markedet i Tyskland kunne prisen falde fra dag til dag.

Det er jo sådan at mælk skal sættes i produktion indenfor de 3 første dage, der er aldrig mulighed for at bare at gemme nogle dage indtil prisen igen stiger, men det havde man lige glemt.

Jeg havde kontakt til alle i mine 2 regioner der havde meldt sig ud for at høre deres begrundelse og den var helt klar det var mælkeprisen.

Der skete så det, at inden opsigelsesfristen udløb, kom de fleste tilbage til Arla.

Det gav et travlt efterår, men også rigtig mange gode besøg og samtaler.

Der holdes mange aftenmøder i landmandskredse og hvis du har et aftenmøde og den slutter kl. 23.00 i Randers, så er der langt til Varde Jeg lærte aldrig rigtig det med at overnatte ude i landet, men det var jo betingelserne og jeg kørte 60.000-70.000 km året som Regionchef.

Der er 2årig valg til alle poster i Arla det vil sige at alle er på valg også bestyrelsen og hvis et bestyrelsesmedlem ikke bliver valgt i sin egen medlemskreds kan han ikke forsætte i regionsbestyrelse og ikke opstille til Arla's øverste bestyrelse og så er vedkommende ude af det valgte system i Arla.

De senere år er der kommet flere kvinder ind i de valgte bestyrelser i Arla.

Det er især i Sverige og blandt de Hollandske mælkeproducenter i Danmark det er startet.

Mælkeproducenterne er vokset op med andelshaverdemokrati og de er fantastiske til at være mødeleder og afholde valg det kan de altså.

De 10 år som Regionchef blev nogle meget spændende år i mit arbejdsliv hvor jeg kom tæt på direktionen og bestyrelsen i en af Danmarks største virksomheder.

Meget af det arbejde synes jeg stadig er omfattet af den fortrolighed jeg opnåede og derfor kan der ikke siges mere om det.

Efter valgmøderne i 2009 aftalte jeg med Arla's formand at efter næste valgrunde i 2011 det ville blive min sidste, når den var afsluttet ville jeg gå på pension, efter 49 år i mejeribranchen så det var planlagt 2 år før og sådan blev det.

Vi skal lige have gjort Varde færdig selvom jeg ikke havde meget med mejeriet de sidste 10 år vil godt fortælle hvorfor det nu lukkede alligevel.

I England har man først de senere år begyndt at sælge fedtfattig mælk, mælken blev solgt med den fedt % som der var i mælken fra mælkeproducenten.

Når man så begynder at tage fedtet af mælken bliver der noget fløde som ender i smør og derfor er smørproduktionen steget meget i England de seneste år, der er altså blevet et overskud af smør i England.

Samtidig har New Zealand vendt sig mere mod Fjernøsten især Kina så deres behov for at afsætte smør i Europa er blevet meget mindre.

Arla indgik så en aftale med New Zealand om at det ikke var nødvendigt at købe smør i New Zealand når der var rigelig med smør til rådighed i England.

På den måde faldt hele ideen med ompakningen i Varde til Jorden, men mejeriet kørte dog 10 år med den produktion.

## Gourmetostene

Arla har mange gange været beskyldt for at de lavede kedelige oste, mange af de fine restauranter i Danmark brugte næsten franske oste.

Det blev derfor besluttet at der skulle arbejdes med at lave såkaldte gourmet oste de hedder i Arla Unika oste og sælges kun til restauranter

På et tidspunkt blev jeg bedt om at finde den bedste mælk i Danmark.

Jeg gennemgik kvalitetsresultater for alle mælkeproducenter nogle år tilbage, godt at vi har alle resultater på edb, så det lettede arbejdet meget.

Jeg fandt 3 gårde som jeg mente kunne bruges en ved Viborg og 2 på Djursland.

Sammen med den ansvarlige for projektet besøgte vi nu de 3 gårde for, at høre om de ville være med at opfylde nogle meget strengere krav i fremtiden, selvfølgelig med en ekstra betaling og det ville de gerne.

Oste forsøgene blev lavet på udviklingsmejeriet i Brabrand ved Århus, som efter flere års forsøg havde mejerifolkene fundet teknikken så vi kan lave de rigtige oste.

Nu skulle vi så have gang i produktionen og det blev besluttet at det skulle være på Tistrup mejeri og så havde et nyt problem for afstanden til de udvalgte mælkeproducenter var for stor og så måtte i gang igen, og heldigvis vidste jeg at vi havde en gård i Lykkebjerg ved Sig som kun lå 5 km fra Tistrup mejeri.

Det er vigtigt at mælken kommer i behandling kort tid efter malkningen, når der er tale om at mælken ikke varmebehandles til de her specielle oste.

Så var det bare at få overbevist det hollandske ægtepar som har gården om at være med til at levere mælken og det lykkedes også, så de meget specielle Unika oste bliver lavet af mælk fra gården Lykkebjerg ved Sig.

## Den sidste tid og besøg hos Dronningen

Nogle måneder før jeg skulle holde fik jeg et brev fra Fødevarerministeriet, om jeg ville give tilladelse til at Rigspolitichefen undersøgte mine forhold med henblik på at Dronningen ville tildele mig den Kongelige Belønningsmedalje.

Det sagde jeg selvfølgelig ja til

Selskabet afholdt reception for mig den 30. april 2011 hvor jeg fik medaljen overrakt.

På kongehusets hjemmeside kan man se hvilke dage der er audiens og jeg havde besluttet at det skulle være en dag hvor det var Dronningen som var til stede og ikke den unge prins.

Så den 31. maj tog jeg det sorte tøj på og drog til Christiansborg hvor det foregår i Dronningens repræsentationslokaler.

Man kommer ind og bliver skrevet op og kan så vente indtil det ens tur, derefter kommer man ind i et mindre lokale hvor man bliver modtaget af Hofmarskalken får hvide handsker på og får lidt instrukser Jeg spurgte lige om det var meningen at man skulle bakke ud, men nej det er gulvet alt for glat til og så grinede alle.

Når så døren går op bukker man og går de 25 meter hen til Dronningen giver hånd og takker for medaljen, og så er det op til en selv hvad man vil snakke med Dronningen om.

Jeg nævnte at jeg havde været Kgl. Hof leverandør fra Høng Camenbertfabrik og havde i mange år arbejdet med Lurpak smør.

De senere år havde jeg så arbejdet som bindeled mellem selskabet og de enkelte landmænd.

Til det sagde Dronningen, det var godt for det må være svært for de enkelte mælkeproducenter overfor det store selskab.

Vi talte også om at jeg kom fra Varde som hun flere gange havde besøgt senest da hun indviede den nye fane på kasernen.

Jeg fortalte også Dronningen at jeg var med til at arrangere hendes besøg på en stor gård ved Lemvig på hendes sommertogt.

Til det sagde Dronningen, ja det var sådan nogle dejlige unge mennesker og det var sådan en flot gård. Jeg smagte også på den rå mælk selvom jeg godt ved at det må man ikke, men det smagte bare så godt.

Så spurgte hun kender de familien på gården og det måtte jeg så bekræfte, vil du så ikke godt hilse dem fra mig.

Hun var meget nemt at tale med helt nede på jorden.

Det var så de 5-7 min hos dronningen og nu stod jeg så udenfor Christiansborg den 31. maj 2011 og så var arbejdslivet slut.

Men jeg havde jo lige den hilsen fra Dronningen, så nogle dage efter ringede jeg til Esper Agger som landmanden hedder og siger jeg har en hilsen til dig og du skal lige have den inden du møder vedkommende. Ja hvem er der fra. Jo det er fra Dronning Margrethe.

Jeg håber i har fået en fornemmelse af hvilken udvikling erhvervet har gennemgået fra lille landsby mejeri til et internationalt selskab og min arbejdsliv i samme erhverv.