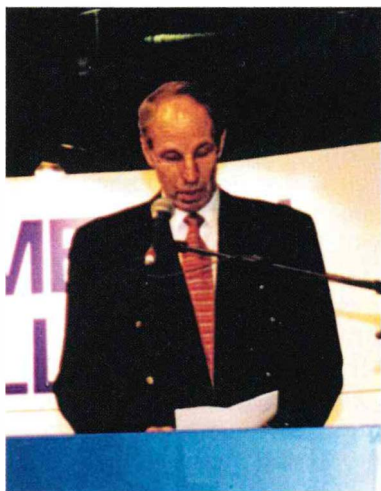


Mejeribrugets udstillingsvindue

Mejeriernes opbakning omkring Landsmejeriudstillingen er forsat stor, kunne formanden for udstillingsudvalget, Henning Clausen, konstatere ved åbningen af dette års fagmesse for mejerifolk, inden han gav ordet til Mejeriforeningens formand, gårdejer Knud Harck Madsen, der traditionen tro foretog den officielle åbning af LMU '97.



Landsmejeriudstillingen er blevet en god tradition i dansk mejeribrug. Det skader ikke med traditioner i en tid, hvor forandringens vinde blæser kraftigt også i vort erhverv, sagde Knud Harck Madsen i sin tale ved åbningen, og han fortsatte:

Jeg har haft lejlighed til at være rundt på det meste af udstillingen og kan som mælkeproducent glæde mig over det righoldige produktortiment, danske mejerivirksomheder er i stand til at præstere og her præsentere for offentligheden.

Næste år bliver det anderledes

Næste år afholdes Landsmejeriudstillingen i september i Herning samtidig med afholdelsen af den store internationale mejerikongres i Århus. Vi kan her vente deltagere i stort tal fra hele verden. Det var os derfor magtpåliggende, at vore gæster gennem besøg på Landsmejeriudstillingen kunne få et godt indtryk af, hvad dansk mejeribrug

er i stand til at tilbyde af produkter. Intet andet sted kommer det bedre til udtryk end netop på denne udstilling. Jeg vil derfor gerne benytte denne lejlighed til at sige udstillingsarrangørerne og foreningerne bag tak, fordi man så beredvilligt ville være med til at flytte udstillingen til at finde sted samtidig med kongressen. Jeg er sikker på, at vore udenlandske gæster vil blive imponeret.

Synergieffekt

Dette års udstilling finder sted i tæt tilknytning til FoodTech Denmark, en helt ny fagmesse herhjemme. Her viser et stort antal udstillere inden for servicesektoren, hvad de har at tilbyde ikke blot specifikt til mejerierhvervet, men i mindst lige så høj grad til den øvrige fødevarerforarbejdende industri.

Mange danske virksomheder har i tidens løb skabt et solidt fundament som leverandør til fødevarerindustrien herhjemme, et fundament som senere har dannet basis for ekspansion uden for landets grænser. Der er tale om gamle kendte virksomheder, men nye virksomheder ser stadig dagens lys. Det forekommer naturligt, at den synergieffekt, som forædlingsindustrien og den tilknyttede servicesektor kan skabe, nu også kommer til udtryk i et tæt udstillingssamarbejde. Det kan kun bidrage til at skabe interesse omkring Danmark og danske produkter.

Politisk opbakning nødvendig

Politisk står vi i dansk mejeribrug forsat over for meget store udfordringer. Virkningerne af GATT-aftalen kender vi. EU's mejeripoli-

tik står over for ændringer, som vil gribe afgørende ind i de vilkår, hvorunder vi skal drive vor virksomhed. Udvidelsen af EU med en række østeuropæiske stater vil også påvirke vor hverdag. Hidtil har mejerierne – synes jeg – klart forandringerne på en fornem måde. Tænk blot på den store omlægning af vor osteeksport fra tredielande til EU's Indre Marked. Virkelig en præstation. Nye globale handelsforhandlinger står for døren med krav om øget frihandel også for landbrugsvarer. Det er altsammen udfordringer, som erhvervet seriøst forholder sig til og planlægger ud fra så godt, som det er muligt, når vi ikke kender præmisserne.

Vi kan ikke klare de store udfordringer, vi står over for uden en solid opbakning fra politisk hold. Der er tale om en omstillingsproces af et sjældent stort omfang. Men vi kan gøre meget selv, og det er vi i fuld gang med.

»Det forekommer naturligt, at den synergieffekt, som forædlingsindustrien og den tilknyttede servicesektor kan skabe, nu også kommer til udtryk i et tæt udstillings-samarbejde. Det kan kun bidrage til at skabe interesse omkring Danmark og danske produkter«

Forskningsprogrammet fortsætter

Forskning, uddannelse og fortsat produktudvikling er nogle af nøgleordene i denne sammenhæng.

Gennem Mejeribrugets ForskningsFond har mejerierne med Mejeriforeningen som koordinator igangsat to større forskningspakker til i alt 190 mio. kr. under det statslige forskningsprogram FØTEK. Halvdelen af udgifterne er finansieret af mejeribrugets selv. Projekterne, der alle har basis i mælk og mejeriprodukter, var i begyndelsen navnlig af grundvidenskabelig karakter, men nogle af de seneste projekter har et mere anvendelsesorienteret indhold.

Der er ikke tvivl om, at mejerierne i deres produktudvikling har haft stor glæde af den fælles mejeribrugsforskning. Produktsortimentet her på udstillingen er også et vidnesbyrd om, at der sker meget. Vi har derfor prioriteret det højt, at Regeringen forsat over finansloven

»Der er ikke tvivl om, at mejerierne i deres produktudvikling har haft stor glæde af den fælles mejeribrugsforskning. Produktsortimentet her på udstillingen er også et vidnesbyrd om, at der sker meget«

støtter denne del af mejeribrugets forskning. Det har vi nu tilsagn om, idet der er afsat midler på finansloven for 1998. På denne baggrund har vi selv afsat tilsvarende midler også efter 1998. Hermed kan vi også fastholde de nødven-

dige personelle ressourcer i mejeriforskningen.

Det er i denne sammenhæng også glædeligt, at et pænt antal unge i år har valgt »at gå mælkevejen« i overbygningen på den generelle levnedsmiddelkandidatuddannelse.

Jeg vil slutte med at udtrykke min anerkendelse af, at dansk mejeribrug kan løfte den store opgave, det er at arrangere en sådan udstilling. Jeg vil gerne udtrykke min anerkendelse for dette store arbejde, også til de mange frivillige hjælpere, der fortjener en særlig tak.

Inden jeg skal afsløre, hvem der i dag kan kåres som danske mestre inden for produktion af ost, smør og konsummælk, vil jeg gerne ønske alle et par gode festdage her i Herning, og erklærer Landsmejeriudstillingen 1997 for åben. □

Danmarksmestre 1997

Danmarksmester for ost blev **Klovborg Mejeri** ved Ejvind Madsen og Niels Ove Kramer for en 45+ Danbo.

Danmarksmester for smør blev **Varde Smørmejeri** ved Christian Møller og Kenneth Madsen for 227 g usaltet spansk.

Danmarksmestre for konsummælksprodukter blev **Holstebro Mejeri** ved Søren Jensen og Kirsten Hansesgaard og **Hobro Mejeri** ved Sten Estrup, begge for tykmælk.

Til lykke!

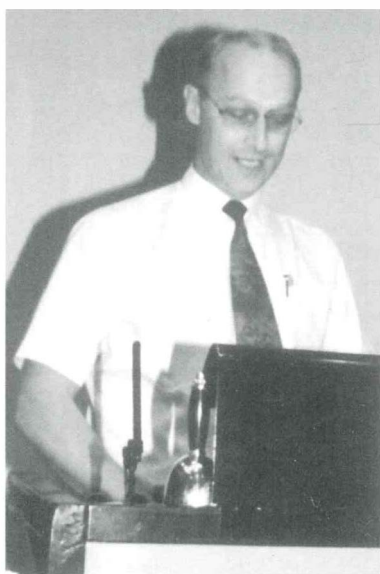


Uddannelse og produktkvalitet

Bestyrelsens beretning i dens fulde ordlyd og et referat af den efterfølgende debat.

Udviklingen i mejeribrug

Selv om vi får færre og færre mælkeproducenter i Danmark, er mælke­mængden stort set uændret. Første halvår 1997 er der indvejet 99% af mængden i første halvår 1996.



Selv om der er lempelser på vej med hensyn til EU's kvotaordning, er vi stadigvæk rimelig bundet af de bestemmelser, vi er underlagt fra EU.

Tanken om A- og B-mælk er endnu ikke helt aflivet. Arbejdet med at indføre B-mælk fortsætter. De kommende år vil vise os, om det bliver ført ud i livet. Set fra vor forenings synsvinkel vil det være positivt med en sådan ordning, idet vi må forvente, at det giver en større mælkeproduktion, hvilket igen er lig med en større produktion af mejeriprodukter og dermed flere arbejdspladser i forædlingsin­dustrien.

Hvad arbejdspladser i øvrigt angår, er der stadig et stort behov for gode *faglige*, teknologisk velfunderede ledere inden for mejeribrug. Selv om vi ser større og større produktionsenheder inden for vores forædlingsindustri, tror jeg, at der

vil være et fremtidigt behov for vore dygtige ledere.

Hvad centralisering angår, har vi det seneste årstid lyttet til debatten om et stormejeri til gule oste, der i første etape skulle producere 25.000 ton ost. Placeringen blev Taulov med en beliggenhed, der, som vi også nok må sige, er central. Arbejdsstyrken kan så hentes i både Syd- og Østjylland samt fra Fyn. Vi må håbe, at det er en rigtig beslutning at vælge så store enheder. Det er i hvert fald sikkert, at store enheder giver andre udfordringer til lederne om at skabe og bevare et godt arbejdsmiljø, hvor ledere så vel som timelønnede er fuldt motiverede og engagerede i deres job.

Vi kan samtidig se, at de sammenlægninger, vi har inden for mejeribrug, afstedkommer lukninger af de mindre produktionsenheder, og jeg er i den forbindelse lidt forbavset over at læse i pressen, at man i bestyrelserne for de mindre mejerier er bange for ikke at kunne få nye mejeribestyrere, der er dygtige nok. Jeg tror fuldt og fast på, at vi blandt vores medlemsskare af dygtige mejeriteknologiske ledere *har* folk, der er kapable til disse job. Spørgsmålet er nok snarere, om de nye ledere har den samme *ånd*, som dem, der har været mejeribestyrere i en menneskealder eller mere, og som nu går på pension; men her mener jeg, at der findes medlemmer, der også kan løfte denne arv. Det er min overbevisning, at ledere, der er dygtige nok til at være mejerichefer på store produktionsenheder, også er fuldt kapable til at bestyre en mindre selvstændigt kørende produktions­en­hed.

Af andelsmejerier har vi i dag kun 11 tilbage og af privatmejerier er der ca. 30.

Hvad økologisk mælk angår, ser vi stadigvæk en stigning inden for dette område. Forbrugerne har taget den til sig, og jeg tror helt sikkert, at økologisk mælk og mejeriprodukter er kommet for at blive.

Under mælkesituationen nævn-

te jeg, at vi var underlagt en hel del forordninger fra EU. Det gælder også på afsætnings­sid­en; men som jeg nævnte sidste år, har vores afsætningsfolk været dygtige til at finde andre afsætningsmuligheder end de før så traditionelle tredjelandsmarkeder, hvilket har betydet, at vi har kunnet bibeholde næsten den samme produktions­mængde på ost, men nu med større afsætning til det store »hjemmemarked« inden for EU.

Efter de første to år med de nye GATT-aftaler kan vi sige, at Danmark stort set har fået de licenser, der er blevet søgt om, men vi må ikke glemme, at mængden af ost, der fra EU skal eksporteres til tredjelande skal ned fra ca. 500.000 ton til 305.000 ton i år 2000, og at vi sidste GATT-år lå på 415.000 ton.

I samme periode er osterestitutionerne faldet med ca. 27,5%, så det påvirker helt klart ostepriserne og i sidste ende mælkepriserne. Hvad smørproduktionen angår, ligger den på 93% i første halvår af 1997 kontra 1996, medens pulver­produktionen er stigende, specielt for de fedtholdige pulvere.

Jeg fornemmer, at mejerierne i indeværende år stort set kan holde mælkeprisen fra sidste år – eventuelt med en lille stigning, men vi må nok se i øjnene, at den vil være faldende frem over.

Det skal være mit håb, at alle yder den nødvendige indsats for at gøre tingene så godt som muligt for vore ejere (dvs. mælkeproducenterne), for foruden dem er vi *lost*.

Medlemsforhold – FTF-A

Af foreningens medlemsopgørelse pr. 1. sep. 1997 fremgår, at vort totale medlemsantal andrager 789 personer. Heraf er 415 aktive, 164 passive og 210 kontingentfrie, altså pensionister.

Hvad angår fordelingen af medlemmer på landsdelskredse, kan oplyses, at kreds 1 har i alt 121 medlemmer, kreds 2, 116 medlem-

mer, kreds 3, 118 medlemmer, kreds 4, 183 medlemmer, kreds 5, 107 medlemmer og kreds 6, 89 medlemmer.

I forhold til sidste år er antallet af aktive medlemmer steget med 4 personer.

Som tidligere vil jeg erindre om, at aktive medlemmer over 65 år er fritaget for kontingent såvel til landsdelskredsen som til hovedforeningen. De kan således efter ønske overføres til gruppen af kontingentfrie medlemmer og kan fortsat deltage i alle foreningens arrangementer, ligesom de livslangt vil modtage Mælkeritidende gratis. Efterlønsmodtagere, der overgår fra aktivt til passivt medlemsskab til de fylder 65 år, kan ligeledes opnå kontingentfritagelse og dermed fornævnte rettigheder.

Arbejdsløsheden blandt foreningens medlemmer er fortsat meget lav. Seneste opgørelse viser at 7 medlemmer er berørt heraf. Der er kun få grupper her i landet, der kan dokumentere så lav en %, nemlig 1,7.

Mejeribrugets uddannelsesforhold

I skoleåret 1996/97 opnåede 109 danske mejerielever bevis for uddannelsen til mejerist. Herudover afsluttede 5 nordiske elever uddannelsen. Sidste år var antallet af udlærte mejerister nogenlunde det samme.

Forskellige initiativer er i årets løb iværksat for at søge tilgangen til erhvervet øget. Således har læringleudvalget foranlediget udarbejdet tidssvarende oplysningsmateriale til brug i skolerne for 8.- 9.- og 10.-klasserne. En lang række virksomheder har samtidig udnævnt uddannelsesansvarlige, heraf mange af vore medlemmer. Fra foreningens side opfordrer vi fortsat til, at indsatsen i lokalområderne intensiveres, således at erhvervet også fremover bliver sikret fornøden *faglig* ekspertise.

Med hensyn til uddannelsen af mejeriteknikere er situationen fortsat alvorlig. Ganske vist har i alt 45 mejerister i år gennemført uddannelsen, men kun de 27 af dem er danske. Resten er fra Norge, Sverige og Island.

I skoleåret 1997/98 har 35 påbegyndt mejeriteknikeruddannelsen på Dalum, heraf 24 danske. Også her er det nødvendigt at øge indsatsen, hvis mejerierne fremover skal gøre sig håb om at få sit behov dækket.

Stort set alle mejerister og me-

jeriteknikere havde fået job inden de forlod skolen i år – heraf en del uden for det egentlige mejeriområde.

Hvad angår tilgangen til mejerieringeniøruddannelsen, der nu som bekendt finder sted på Danmarks Tekniske Universitet og Landbohøjskolen, ser udviklingen endelig ud til at være vendt til det bedre. Pr. 1. september i år påbegyndte 12 studerende det 1-årige praktik/teori-ophold på Dalum Tekniske Skole. Den betydelige indsats, der fra mange sider er gjort gennem de seneste år, ser således ud til at være lykkedes. Ikke desto mindre vil oplysningskampagner fremover blive øget med henblik på at sikre uddannelsens fortsatte eksistens som selvstændigt studium.

Kursusplaner for 1997/98 for mejeriindustriens ledende personale er som sædvanlig udsendt til foreningens medlemmer i juni måned. Der er i planen ikke udbudt nye kurser, men der påregnes dog afholdt et enkelt i efteråret, nemlig »Implementering af HACCP på levnedsmiddelvirksomheder«. I forbindelse med lovændring på dette uddannelsesområde er der lavet en indsnævring af målgruppen. Den vigtigste er, at ledende personale med en mellem-lang eller videregående uddannelse ikke mere kan deltage på de kendte AMU-vilkår.

Også i år afholdtes efteruddannelseskursus på Dalum i samarbejde med Mejeriteknisk Selskab og Mejeriingeniørforeningen. Emnerne var: Mælkeprotein og mælkefedt samt ernæringsforhold. Kurset, der fandt sted den 12.-13.

marts var organiseret af sekretariatet, og i alt 65 personer deltog. Planlægningen af næste års efteruddannelseskursus går igang i nær fremtid.

Overenskomstforhold

A. Overenskomstforhandlingerne:

Som det er jer alle bekendt, så lykkedes det os ikke at blive enige med Mejeribrugets Arbejdsgiverforening om overenskomsten for de kommende to år.

Efter at vi havde afholdt vores forårskredsmøder, fornemmede vi i overenskomstforhandlingsudvalget, hvad det var, vore medlemmer ønskede, og da det ikke kunne opfyldes, fandt vi det rigtigst, at indkalde til det medlemsmøde, som I alle har modtaget besked om, den førstkommande torsdag (18. september) på Pejsegården i Brødstrup. Vi fandt det rigtigst at holde det adskilt fra delegeretmødet. På dette møde vil vi nøje orientere om de punkter, som vi ønskede at få en samtale med arbejdsgiverforeningen om, og vi vil gennemgå det grundlag, som vi lagde ud med med hensyn til lønstigningsprocenten.

Vi håber inderligt, at alle møder op, så vi kan få en god, saglig diskussion om spørgsmålene. Der skal ikke herske nogen tvivl om, at vi fra vores side ønsker at få løst overenskomstforhandlingerne på en måde, hvor alle parter så vidt muligt bliver tilfredse, så vi kan bevare vores overenskomster.

B. Pensionsaftalen:

Vi mener nu, at vi har fået afkaldserklæringer fra de medlemmer, der ønskede det, og at der nu skulle være renset op i disse forhold.

AP-Pension oplyste på det sidste møde den 20. maj i år, at den bearbejdelse, der har været omkring vores pensionsforhold, har bevirket, at der til ordningen har været en stigning fra 180 til 210 tilmeldte personer.

Endvidere oplyser AP-Pension, at der kan etableres en ratepension, der ligger ud over den overenskomstmæssige pensionsordning, idet der kan etableres op til flere ratepensioner alt efter behov for den enkelte medarbejder.

Samtidig blev det oplyst, at det vil være hensigtsmæssigt at lade en kapitalpensionsordning være arbejdsgiverbetalt, medens en ratepension bør hvile på en privat aftale. Årsagen hertil er, at der vil ske en modregning, når man går på ef-



Inden delegeretmødet holdt formanden for Folkeskolerådet, konsulent Svend E. Pedersen, et inspirerende foredrag med titlen »Menneske først - leder dernæst«.

terløn og ratepensionen er arbejdsgiverbetalt.

C. Lærlingeudvalget:

Arbejdet i lærlingeudvalget har været meget givtigt, og vi føler, at det materiale, der nu er lavet for at erhverve flere lærlinge, er et virkeligt godt materiale, som alle kan gå ud at bruge på de uddannelsessteder, hvor der er behov for det. Jeg håber så, at det dækker det behov for materiale, der ved flere lejligheder har været efterlyst af vores medlemmer.

Nu er det op til os at vise, at vi vil gøre et stykke arbejde angående erhvervelse af nye lærlinge.

Kredsaktiviteter

Der sker jo ikke de store ændringer i de aktiviteter, der arrangeres rundt omkring i de seks forskellige kredse.

Det er vores kredsudstillinger, der er det bærende element; men det er også et godt og aktivt element. Ikke alene for vore medlemmer, der her møder andre medlemmer/kolleger på et neutralt sted, hvor man kan diskutere teknologiske såvel som ledelsesmæssige problemer uafhængigt af, hvor man er ansat herne.

Kredsudstillingerne er også det sted, hvor man får en *faglig* vurdering af sine produkter – fra sine kolleger – og det er et plus for at kunne opretholde et højt kvalitetsniveau.

Det er også et rigtigt stort plus for uddannelsen af lederne rundt omkring, idet de her får opfrisket dét, som de har lært på et dommerkursus eller internt og får *praktiseret* det at bedømme mejeriprodukter i bred forstand. Det er ofte mejeriprodukter af andre typer og karat end dem, de står med i deres daglige arbejde.

Denne aktivitet er derfor i allerhøjeste grad med til at højne kvali-

teten af mejeriprodukter og uddannelsen af vore medlemmer/danske mejeriledere.

Det er derfor en aktivitet, som der bør værnes om. Ikke alene fra vores side, men også fra vore arbejdsgiveres side, så det bliver fuldt legalt, ja, jeg vil næsten sige, at det bliver en *pligt* at deltage i disse udstillinger – fra mejerichefen eller direktøren og ned til lærlingen.

Som der har været talt og skrevet en del om, har vi afholdt forårskredsmøder i de fleste af vore kredse, og det har – som jeg tidligere har givet udtryk for – været positivt. Ikke fordi der har været fuld opbakning til møderne hele vejen rundt – fremmødet har varieret en del; men vi har haft nogle gode og frugtbare diskussioner, hvad enten vi arbejdede med de spørgsmål, der var delt ud på forhånd, i grupper eller tog debatten in plenum.

Konklusionen for mig var klar: *Vi skal bevare og hele tiden tilpasse vores forening til de nye påvirkninger ude fra.*

Det var også klart, at vor formålsparagraf i store træk lever op til det, som foreningen står for og dét, som medlemmerne ønsker af foreningen.

Konklusionen på de fem afholdte forårsmøder understreger, at vor linie fortsat må være, at vi

- skal være en god, *faglig* fagforening, der på forbilledlig vis værner om og udvikler vort fag og vor branche
- er med i rekrutteringen af nye elever
- er med i enhver form for dygtiggørelse af mejeribrugets ledende personale (vore medlemmer)
- er med i det store arbejde, der lægges i udstillinger af de mejeriprodukter, der produceres
- bibeholder og søger indflydelse der, hvor vi føler, det er nødven-

digt for at opfylde vor formålsparagraf og fremme faget og dygtiggøre dets udøvere.

Til øvrige aktiviteter rundt om i kredsene hører også plejen af det sociale samvær. Det har alle dage været godt at mødes med andre medlemmer og deres ledsagere.

Mejeribrugets er for mig kendetegnende ved, at vi alle sammen kender hinanden og mange af hinandens ledsagere. Det gør sammenholdet stærkere, og det gør det sjovere og mere inspirerende at deltage i dét, der bliver arrangeret. En ansættelse i mejeribrugets har jo altid været kendt for at være et ansættelsesforhold for hele familien.

Det smitter af på de studieture, som nogle af kredsene afvikler. Der er her tilrettelagt et fuldt *fagligt* program; men der er også indlagt en god portion socialt samvær, idet vi ofte har vore ledsagere med, og det understreger og udbygger det sammenhold, som mejeribrugets som sagt er kendt for og nyder gavn af. Det er mit håb, at disse studieture må være en aktivitet, der fortsættes med, og at vi må forstå at værne om vort sammenhold.

Landsmejeriudstillingen

Sidste år omtalte vi i fyldestgørende vendinger det nye tiltag, hvor LMU er en del af Foodtech. Det ligger nu klart, at der bliver en ændring i den måde, som LMU skal afvikles på. Jeg vil ikke her gå i detaljer, men kun sige, at vi fra vores side har gjort, hvad vi kunne for at få LMU til at være det gode og positive samlingspunkt, som den hidtil har været for *alle* ansatte i mejeribrugets, og derfor håber vi, at I vil bakke op om LMU, da det er vores medlemmer, der skal have æren for en stor del af den succes, som LMU har.



Ca. 110 delegerede og gæster deltog i Foreningen af mejeriledere og funktionærer's årlige delegeretmøde. Der blev lyttet intenst til formandens beretning, og mange deltog i den efterfølgende debat.

Den har et godt og stort renommé indenlands såvel som udenlands. Vi kan høre på vore kolleger i de skandinaviske lande, at de er misundelige på os i Danmark for den udstilling, der her bliver sat på benene.

I år bliver den – som I alle ved – afholdt den 5.–6. november sammen med Foodtech. Til næste år bliver den afholdt den 23.–24. september, og det er sammenfaldende med den internationale mejerikongres, som skal afholdes i Århus i perioden omkring den 23. og 24. september. I fortsættelse af denne kongres vil der også blive afholdt IDF seminar. Således vil der blive sat international fokus på vores LMU.

Jeg håber, at der vil blive bakket op omkring den og takker alle, der gør en indsats for at få den afviklet.

Sekretariat/redaktion

Som det er alle her bekendt flyttede de 2 foreningssekretariater og Mælkeritidende redaktion sidste år til Dalum.

Det lykkedes at få en aftale i stand med Dalum Landbrugs-skole, hvor vi i samarbejde med skolen fik istandsat nogle lokaler i »Det gamle Mejeri«, hvor vi således har boet siden august sidste år.

Lokalerne er meget smagfuldt renoveret og danner en smuk ramme om sekretariatets daglige arbejde.

Vi er mange, der synes, det er en god idé, at sekretariatet nu er placeret i de rammer, der samtidig udgør »Mejeribrugets Uddannelsescenter«, hvor mange af medlemmerne i begge foreninger jævnligt kommer forbi. Alle er altid velkomne til at besøge sekretariatet, se på faciliteterne og hilse på de medarbejdere, der får foreningerne til at fungere i det daglige.

Fonde og legater

Som det senere vil fremgå af regnskabsaflæggelsen administrerer Foreningen og Mælkeritidende et betydeligt antal fonde og legater. Direkte under Foreningen af mejeriledere og funktionærer henhører Foreningen af mejeriledere og funktionærers Jubilæumsfond, Jens P. Justesens Fond og Chr. Hansens Laboratoriums Fond, der alle anvendes til studierejse- og uddannelsesformål for medlemmer.

Foreningen af mejeriledere og funktionærers Hjælpefond har selvstændig bestyrelse, og formålet

er her, at yde støtte til medlemmer, tidligere medlemmer samt disses enker og børn. Endvidere kan efter bestyrelsens afgørelse ydes støtte til supplement af pensioner og lignende samt til uddannelse og ferieformål for medlemmer og deres pårørende. Hjælpefondens egenkapital er på i alt 4 mio. kr.

Som det er alle bekendt, arbejder bestyrelsen i Hjælpefondens med eventuelt at investere i et feriehus, der gerne, skulle komme alle medlemmer til gode. Vi skønner, vi har midler til det, og vi fornemmede, at der på forårskredsmøderne blandt vore medlemmer – specielt de yngre – var en overvejende positiv interesse for et feriehus.

Vi føler, at vi med en investering i et feriehus kan imødekomme nogle ønsker blandt de aktive i højsæsonen. I lavsæsonen vil det selvfølgelig være muligt for de kontingentfrie medlemmer at benytte huset, specielt på ugens hverdage.

Vi føler også, at vi med dette kan støtte de trofaste kontingentfrie medlemmer, som har lagt et stort arbejde i vores forening.

Foreningen af mejeriledere og funktionærers Legatfond har ligeledes egen bestyrelse, og afkastet af formuen på 230.000 kr. anvendes som støtte til medlemssener, de såkaldte »Julelegater«.

Endelig administrerer Mælkeritidende Metha Lunds Mindefond med en formue på 2,2 mio. kr.

Fondens midler skal primært anvendes til uddannelsesformål, og Foreningens medlemmer er en af de væsentligste målgrupper.

De nævnte legater og fonde annonceres gennem Mælkeritidende, og jeg opfordrer til, at vore medlemmer benytter sig af de muligheder, der tilbydes dem og deres familier.

Nordisk mejerikongres – AEDIL

Fra den 11.–14. juni næste år afvikles Den 38. Nordiske mejerikongres i Stavanger i Norge.

Planlægningen heraf finder, som det nok er de fleste bekendt, sted i Nordisk Mejeriteknisk Råd, hvor vi sammen med vore øvrige nordiske søsterforeninger er repræsenteret.

Kongressens slogan er: »Mælk i nyt årtusinde«, og af *faglige* programpunkter kan nævnes: Nordisk mejeriindustri – strategi, marked og økonomi, samt forhold omkring mælk og miljø.

Gennem Mælkeritidende vil der blive orienteret løbende om kongressen, ligesom alle vore medlemmer vil modtage en invitation med oplysninger om program, tilmelding og priser m.v. Foreningens fonde og legater vil naturligvis kunne søges af medlemmerne i den anledning.

Den europæiske sammenslutning af mejerifagfolk, AEDIL, hvor 8 lande er tilsluttet, afholder sin årlige generalforsamling i Brüssel i oktober. Vi vil orientere om arbejdet her gennem Mælkeritidende.

Sammen med Læringleudvalget og Mejeriingeniørforeningen har vi givet tilsagn om, at 1998-generalforsamlingen i organisationen kan afholdes på »Dalum« i forbindelse med Verdensmejerikongressen og IDF's årsmøde i september næste år.

Jeg minder om, at sekretariatet i både nordisk og europæisk sammenhæng gerne yder hjælp som formidler ved udveksling af mejerifolk landene imellem.

Mælkeritidende

Mælkeritidende er i det forløbne år som sædvanligt udkommet hver 14. dag. Oplaget og bladets omfang har været uændret og det økonomiske resultat i aprilåret 1996–97 har været særdeles tilfredsstillende. Driftsresultatet er det bedste nogensinde.

I begyndelsen af oktober udgav redaktionen et særnummer omkring mejeriingeniørers forhold i videste betydning i anledning af 75-året for studiets start. I november udkom som tidligere et særligt Landsmejeriudstillingsnummer.

I januar i år udsendtes et temanummer om »Vandkvalitet og Kølesystemer« og den 18. april d.å. et om »Ostproduktion«.

I maj måned handlede temanumret om »Analysemetoder og vejesystemer« og i sidste uge kom et temanummer omhandlede »emballage«.

Endelig er produktionen af Food Market Nordens 3. årgang videreført med 4 numre i 1997.

Økonomien i bladet er fortsat ikke helt i balance, men der er hidtil kompenseret herfor gennem udgivelse af ekstra temanumre af Mælkeritidende, således at det totale tidsskriftsregnskab som nævnt er i positiv balance. Bestyrelsen følger bladets udvikling nøje, og træffer løbende beslutninger vedrørende tidsskriftets fremtidige muligheder.

Til slut kan jeg nævne, at Mælkeritidende i dag er det eneste mejeritidsskrift i Norden, der fortsat udkommer hver 14. dag, et forhold jeg tror, vi alle sætter pris på.

Mejeribrugets Lommebog

Samarbejdet om udgivelsen af Mejeribrugets Lommebog mellem Mejeriforeningen og Foreningen af Mejeriledere og funktionærer er i år efter ønske fra Mejeriforeningen formaliseret gennem udfærdigelse af en interessentskabskontrakt, der fastlægger rettigheder og forpligtigelser.

Omslagsfarven ændredes som bekendt i år til blå, og der fortages løbende redaktionelle ændringer og ajourføringer.

I 1998-udgaven arbejdes for øjeblikket med at få færdigredigeret et helt nyt afsnit indeholdende mejeritekniske data.

Økonomien i Lommebogen er i balance, og der tilstræbes ikke noget større overskud.

Skattesagen

Som oplyst på sidste års delegeretmøde blev den skattesag foreningen fører sammen med FTF mod skatteværsnet, repræsenteret ved kammeradvokaten, behandlet i Østre Landsret i april måned i år. Vores sekretær og revisor var indkaldt til vidneforklaring, og jeg selv deltog også.

Landsrettens 3 dommere turde imidlertid ikke afsige dom i sagen før yderligere oplysninger har været forelagt Told- og Skattestyrelsen. Disse er fremsendt fra sekretariatet, og der afholdes nyt forberedende møde i Landsretten den 15. september d.å. Sagen kan forventes optaget til ny domsforhandling til foråret 1998. Den har principiel betydning for en lang række fonde- og legater, og dens udfald imødeses med spænding fra mange sider.

Fremtiden

Foreningens fremtid blev – som før omtalt – drøftet på vores forårskredsmøder, som er beskrevet i Mælkeritidende nr.17, men der er ingen, der kan spå om fremtiden, og vi skal selv – her mener jeg alle foreningens medlemmer – være med til at præge foreningen for at få den tilpasset de påvirkninger, vi løbende får ude fra, så vi til enhver tid kan leve op til målet om at være

en god, *faglig* fagforening, der værner om dens medlemmers ve og vel samtidig med at den støtter branchen i dens fortsatte udvikling.

På sidste års delegeretmøde drøftede vi spørgsmålet om et samarbejde med Dansk Mejeriingenjørerforening. Der blev rejst et spørgsmål om, hvorvidt det ville være muligt at få lavet en form for fælles kontingent, idet der er flere, der ønsker at være medlemmer i begge foreninger.

Vi – dvs. formændene for de to foreninger – har drøftet dette ved et par lejligheder og har haft flere løsninger på bordet, men hver gang vi troede, at vi havde fundet den rigtige løsning, stødte vi på nogle tekniske problemer, der har betydet, at vi ikke har kunnet få det helt, som vi gerne ville have det. Vi vil gerne forhindre, at nogle føler sig løbet over ende eller snydt eller på anden måde føler, at nu har den ene forenings medlemmer chancer for at tage magten i den anden. Det er ikke helt uden problemer, men det er en af de opgaver, vi nok skal få løst i det kommende år, og vi er positivt indstillet herfor.

Hvad afvikling af delegeretmødet angår, har vi i år prøvet at udvide det med et foredrag, og jeg håber, at I har modtaget dette indslag positivt, da vi gerne vil fortsætte med at tage foredragsholdere ind, der henvender sig både til os medlemmer og til vores ledsagere.

Hvis I har ønsker om andre måder at afholde vores delegeretmøde på, hører jeg det gerne. Jeg kunne måske godt tænke mig, at vi fik

flere af vore medlemmer med både til foredraget, til delegeretmødet og til festen bagefter. Der er jo kendt, at alle er velkomne til delegeretmøde, men at kun de delegerede har stemmeret, og jeg tror, at det, at vi vælger delegerede, er den form, der giver det største fremmøde frem for en generalforsamling.

Jeg håber, at I alle sammen har læst det resumé, der er udfærdiget om forårskredsmøderne, og jeg forventer, at flere af jer har spørgsmål eller ønsker om at komme med uddybende kommentarer til det diskuteret, nemlig foreningens fremtid.

Jeg vil derfor ikke gå mere i dybden omkring dette emne, men afvente jeres reaktion.

Afslutning

Bestyrelsen håber, at vi med denne beretning – og med det, som vi berørte på forårskredsmøderne – har været rundt om det, der rører sig, og om de aktiviteter, vi har haft i vores forening i det forgangne år.

Det er vort håb, at der nu efterfølgende vil blive en god og saglig debat.

Der skal lyde en tak til kredsene for den aktivitet, der utrætteligt gøres her og til dem, der i det forgangne år på den ene eller anden måde har været med til at bakke op om arrangementerne i vores forening.

Der skal lyde en tak til de virksomheder, som på en eller anden måde har sponsoreret foreningen og kredsene med præmier og spon-



Hovedbestyrelsen samlet i parken omkring Hotel Nyborg Strand. Fra venstre ses Søren Christensen, Folkvar Fink, Villy Falk Byrgesen, Jørgen Schmidt (formand), Knud Sunesen, Bent Nielsen, K. Mark Christensen (sekretariatsleder) og Ejvind Madsen. (Thorkild Friis og B. Lindy Olesen var ikke til stede ved fotograferingen).

sorater til henholdsvis de udstillinger og de studieture, der har været arrangeret. Jeg vil samtidig komme med en opfordring til, at alle produktionsenheder i mejeribrug og dets serviceindustri melder sig ind som passive medlemmer for her ved at vise deres interesse og støtte det arbejde, der gøres i foreningen.

Til de foreninger, etc. som vi har et loyalt og godt samarbejde med, skal der også lyde en stor tak, og jeg vil gerne nævne: Mejeriingeniørforeningen, Mejeriteknisk Selskab, Mejeribrugets Arbejdsgiverforening, AP-Pension, Foreningen af Danske Osteproducenter,

Dalum Tekniske Skole, Mejeriforeningen, og der har også været mange andre.

Jeg vil også gerne takke hovedbestyrelsen for et godt og loyalt samarbejde og for en god opbakning i årets løb.

Til alle medarbejdere og Kjeld på sekretariatet, som nu er faldet på plads i de nye lokaler, skal der lyde en tak for et loyalt og godt samarbejde i det forgangne år. Specielt tak for jeres indsats ved flytningen, der for mig at se, forløb godt. Til Lena og Birgit: tak for jeres indsats med at tilrettelægge dette delegeretmøde. Vi håber, at vi

kan fortsætte på samme positive måde fremover.

Det er bestyrelsens håb at alle, der er nævnt, og andre, der har været os behjælpelige i forgangne år, vil fortsætte samarbejdet så det kan bære frugt, ikke alene til gavn for medlemmerne, men også for det samlede mejeribrug, således at vi hele vejen rundt kan få en god og sund udvikling.

Vi skulle gerne fortsætte med at have *vores forening*, men det gør vi kun, hvis I alle bakker op herom og identificerer jer med den forening, der er *vores forening*, og som vore forgængere har overdraget os.

Delegeretmøde 1997 - Debat

Debatten på dette års delegeretmøde i Foreningen af mejeriledere og funktionærer drejede sig især om foreningens fremtid, uddannelse og efteruddannelse.

Informationsmøder

Leo Berwald, Kløver Mælk *afd. Arinco*: Først vil jeg sige tak for en



god og fyldig beretning, som vi altid får af Jørgen Schmidt.

Jørgen Schmidt efterlyste forskellige ting omkring foreningens fremtid, og han nævnte kredsudstillingerne som et stort aktiv. Det vil jeg gerne give ham meget ret i. Samtidig må vi også konstatere, at hverken nu eller i fremtiden vil mange af vores medlemmer have berøring med de produkter, der er med på kredsudstillingerne.

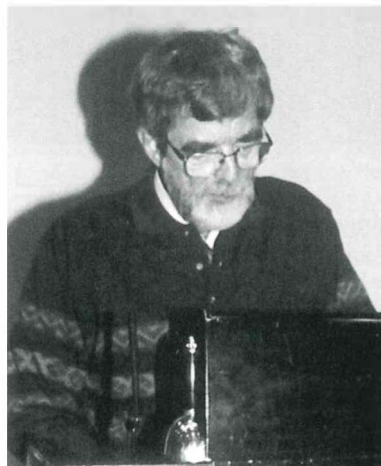
Skal vi gøre noget for at fremtidsorientere vore medlemmer, så tror jeg, vi må arrangere forskellige informationsmøder i foreningens

regi for hele tiden at holde medlemmerne ajourført i deres viden omkring de to ting, som har samlet os, og som vi har tilfælles, nemlig: 1) Ledelse og 2) Produktionen af levnedsmidler. Jeg vil gerne, om man fra bestyrelsens side vil se aktivt på, om det er muligt at gøre noget på det område.

Til slut vil jeg gerne takke for det gode initiativ til at lade dagens delegeretmøde starte med et fællesmøde.

Kredsudstillinger

Thorup Nielsen: Også jeg har med stor interesse bemærket formandens omtale af kredsudstillingerne,



og det arbejde der her udfoldes for en stadig højnelse af kvaliteten af danske mejeriprodukter. Jeg har også registreret, at man i nogle kredse ønsker en lidt større mødedeltagelse ved udstillingerne. Hvordan kan et sådant ønske efterkommes?

Det er for så vidt interessant, at det netop er en organisation af mejeribrugets ansatte, der er initiativtagere til og arrangører af disse kredsudstillinger. Men det har den historiske baggrund, at Dansk Mejeristforening blev oprettet 25 år tidligere, end mejeribrugets brancheorganisation så dagens lys i 1912. De første kredsudstillinger tog form i begyndelsen af 1890'erne. De har ændret form mange gange siden da, og jeg synes, det tjener Dansk Mejeristforening til stor ære, at foreningen har arrangeret sådanne udstillinger i mere end 100 år, og at man i foreningens regi stadig søger at tilpasse disse udstillinger til tidens krav.

Og hvad er så tidens krav?

Jeg har ved et par udstillinger i sommer søgt at minde om et af udstillingernes formål. At man ved udstillingerne kan få en efterfølgende debat. Det kan være en debat om de udstillede produkter, om selve bedømmelsen, men også en debat om bedømmelseskriterier. Lad os standse lidt ved ordet bedømmelseskriterier.

Foreningen Danmarks Privatmejerier afholdt den årlige generalforsamling torsdag den 23. oktober 1997 i Århus.

I det følgende bringer vi formanden, Tage Christiansen's, beretning.

Udviklingen i økologiske produkter positiv



Indledning

På bestyrelsens vegne er jeg glad for at kunne byde velkommen til generalforsamling. Velkommen til vore gæster. Velkommen til medlemmer, og et velkommen skal også lyde til vore medarbejdere, der er mødt frem her i dag. Et særligt velkommen skal lyde til afdelingsleder Claus Engelgreen, der efter generalforsamlingen vil fortælle os om mejeribrugets fælles afsætningsfremmende aktiviteter. Det glæder vi os til at høre.

Medlemsforhold

Foreningens medlemstal består i dag af 33 aktive medlemmer og 28 passive medlemmer. Siden vor sidste generalforsamling har vi fået tilgang af fire nye medlemmer, nemlig Vebbestrup Flødeis, Gårdmejeriet »Hestehavegaard« på Fyn, Kirk A/S ved Hobro og Gårdmejeriet Smidstrupgård, Munke Bjergby på Sjælland. Her vil jeg benytte lejligheden til at byde de nye medlem-

mer velkommen i vor forening med ønsket om, at medlemskabet kan blive til gensidig gavn.

Ifølge den sidste Mejeristatistik for kalenderåret 1996 var den totale mælkeindvejning i Danmark næsten 4,5 mia kg, og heraf udgør de private mejeriers andel næsten 6,4%. Imidlertid har de private mejerier efter diverse indkøb i samme periode forarbejdet godt 13% af den totale mælkemængde, og hvad osteproduktionen angår, andrager de private mejeriers andel godt 14% af den totale osteproduktion i Danmark.

Mejeriforeningen

Navneskiftet fra De danske mejeriers Fællesorganisation til Mejeriforeningen pr. 1. januar 1997 er forløbet fint, og jeg tror, de fleste har glemt de mange navne, Mejeriforeningen før gik under. Man finder det nye navn ganske naturligt.

Som nævnt ved sidste års generalforsamling blev de fire tidligere produktudvalg nedlagt pr. 1. november 1996 og erstattet af et Markedsudvalg. Dette blev etableret med det formål at kunne varetage dansk mejeribrugs markedspolitiske og strategiske interesser, og det skal rådgive Mejeriforeningens bestyrelse i spørgsmål om produktlovgivning og produktteknik. Som støtte for Markedsudvalget angående disse sidste spørgsmål – produktlovgivning og produktteknik – er nedsat et teknisk udvalg.

Til Markedsudvalget på 13 medlemmer har Foreningen Danmarks Privatmejerier udpeget direktør Hans Andersen fra firmaet F. Uhrenholt i Middelfart, og til

Teknisk Udvalg har de private mejerier udpeget Niels Henning Staunsbæk, Mammen Mejeri. Såfremt nogle af vore medlemmer måtte have spørgsmål angående markedspolitik eller produktlovgivning i relation til de to udvalg, da er jeg sikker på, at både Hans Andersen og Niels Henning Staunsbæk vil være til rådighed for vore medlemmer.

Mælkeproduktion og Markedsforhold

Som allerede nævnt var mælkeproduktionen for kalenderåret ca 4,5 mia. kg. Kvotaåret 1996/97 sluttede med en overskridelse på 24 mio. kg, hvilket udløste en superafgift på 63 mio. kr. For kvotaåret 1997/98 er mælkeproduktionen for tiden tre procent lavere end sidste år, men vi vil formentlig se, at danske bønder forstår at udnytte deres kvoter til sidste dråbe.

Efter interne forhandlinger mellem Mejeriforeningen, Danske Landboforeninger og Dansk Familielandbrug blev der opnået enighed om, at mælkeudvalgets købs-/salgsordning med en fast pris på 1,60 kr. pr. kg købt mælk skal erstattes af en kvotabørs, hvor kvota kan handles til en ligevægtspris.

Den voldsomme strukturudvikling inden for dansk mælkeproduktion har i kvotaåret 1996/97 bevirket, at ikke færre end 1250 mælkeproducenter har valgt at afhænde deres mælkekvota, og der er i årets løb omfordelt ikke mindre end 335 mio. kg.

En prognose peger på, at vi i år 2000 har færre end 10.000 mælkeproducenter, og det tror jeg faktisk vil holde stik. Vi kan så håbe, at tallet ikke bliver så lavt som 8.000

mælkeproducenter, der er angivet i en anden prognose. Men jeg finder det da bekymrende, at der findes adskillige mælkeproducenter på under 50 år blandt dem, der selv har valgt at stoppe mælkeproduktionen.

Markedsmæssigt er der i årets løb sket en kraftig vækst af osteeksporten til EU, nemlig 13 procent, hvorimod eksporten til tredjelande er faldet med 30 procent. Det er især til Iran og Japan, at eksporten er gået tilbage.

Smørreksporten er faldet med fire procent, mens mælkekonserves er gået frem med otte procent.

I første halvdel af oktoberåret 1996/97 var der vigende priser for mejeriprodukter, men heldigvis synes prisniveauet igen at vise stigende tendens. Fedtpriserne er inden for de seneste måneder steget meget kraftigt. Den danske smørnotering er fra 23. december 1996 til 29. september 1997 steget med ikke mindre end 5,00 kr. pr. kg, og det er længe siden, vi har haft en så stor stigning på mindre end et år.

Også ostepriserne har kunnet hæves på flere eksportmarkeder, godt hjulpet af stigende kurser for US dollar og engelske pund. Men med en stigende tendens for eksportpriser kan man godt undre sig over, at ostepriserne på det danske marked stadig er så lave, som tilfældet er. De burde kunne hæves med 3-5 kr. pr. kg, og mon det dog ikke ved fælles indsats skulle være muligt at hæve prisen på vort hjemmemarked.

Økologisk produktion

Af den samlede mælkeproduktion på 4,5 mia. kg i kvotaåret 1996/97 udgjorde produktionen af økologisk mælk godt 20 procent, idet en halv snes af vore medlemmer i dag beskæftiger sig med produktion og markedsføring af økologiske mejeriprodukter. Udviklingen for økologisk mælk synes positiv, og den nuværende 15% andel af hjemmemarkedet viser stigende tendens. Det regnes da heller ikke for urealistisk, om økologisk mælk om få år vil udgøre 10% eller 450 mio. kg af den samlede danske mælkeproduktion.

Denne trend i forbrugerkrede med øget efterspørgsel efter økologiske produkter følger vi med stor interesse. Vi ved jo, at økologisk mælk skal hjembringe en højere pris end den konventionelle mælk. Sådan bør det være, og derfor vil en større andel af økologisk mælk påvirke gennemsnitsprisen for al mælk, som beregnes til Mejeriforeningens statistik. Så det vil være relevant, om statistikken kan beregne og offentliggøre gennemsnitspris for økologisk mælk og konventionel mælk.

Det er også med interesse – og en del spænding – at vi vil følge konsekvenserne af, at visse detailkæder nu vil yde ekstra rabat for økologiske produkter. Det skulle nødigt resultere i lavere producentpriser – og dermed en vigende produktion.

Spørgsmål vedrørende økologi-

ske mejeriprodukter vil vi have på dagsordenen i vort bestyrelsesarbejde, og vi glæder os over, at så mange af vore medlemmer allerede har vist initiativ for at producere og markedsføre økologiske mejeriprodukter.

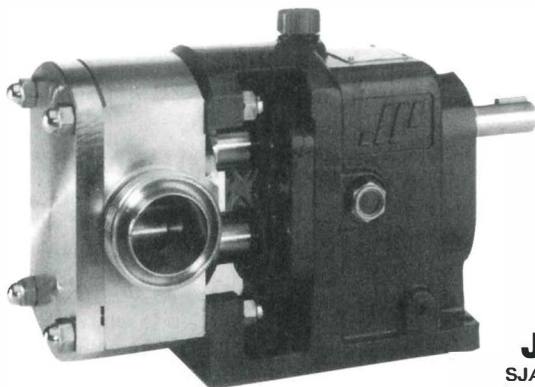
Iskrem

Når vi inden for dansk mejeribrug drøfter produktionsforhold og markedsituation, har vi for vane at tale om smør, ost, konsummælk og mælkekonserves. Vi har ikke tradition for i samme omfang at inddrage iskremindustriens forhold i vore drøftelser. Men den seneste udvikling kan nok give anledning til både omtale og overvejelse.

Som det øvrige mejeribrug har også iskremindustrien gennemgået en voldsom strukturudvikling. Mens vi før krigen havde mere end 150 iskremfabrikker i Danmark, var antallet kort efter krigen blevet halveret. Koncentrationen fortsatte naturligvis, som det er sket i det øvrige mejeribrug, men selv om vi i de seneste år kun har haft ganske få producenter, så var disses samlede produktion dog mere end 50 mio. liter om året.

Det er derfor med blandede følelser, at vi i de seneste uger er blevet bekendt med, at store iskremproducenter har besluttet at flytte produktionen til udlandet. Produktion og markedsføring af iskrem har i høj grad været forestået af de private mejerier, men for dansk mejeribrug som helhed er det et stort

“CLASSIC” lobrotorpumpe



GTA 1441

- * Velegnet til chokolade, iscreme ekstrater, sirup, shampoo m.v.
- * Kapacitet op til 1500 L/min.
- * Op til 12 bar's tryk.
- * Alle væskeberørte dele i 316 syrefast stål.
- * Gearboks i epoxybehandlet støbejern.

JOHNSON PUMP

SJÆLLAND: Roskildevej 342 B • 2630 Tåstrup

Tlf. 4352 2400 • Fax. 4352 1577

JYLLAND/FYN: Tlf. 7555 0441

Mobil tlf. 4040 5392

-altid en pumpe der passer!

tab, at en så væsentlig del af iskremproduktionen forlader landet.

Mælkeafgiftsfonden

Mælkeafgiftsfonden får dens indtægter fra promilleafgifter og produktionsafgifter, der fra 1. januar har været 1,6 øre pr. kg mælk. Midlerne anvendes til sygdomsbekæmpelse og forskellige forskningsprojekter, men hovedparten eller ca. 2/3 af et samlet budget på ca. 100 mio. kr. anvendes til afsætningsfremmende foranstaltninger.

Naturligvis er det vanskeligt at prioritere tiltag for afsætningsfremme, og der bruges f.eks. ikke fælles midler til støtte for eksport af ost og mælkekonserves. I vor bestyrelse drøfter vi jævnlige produktionsafgiftens størrelse i forhold til de opgaver, man har vedrørende afsætningsfremme. Og ved vort sidste bestyrelsesmøde konkluderede vi, at produktionsafgiften ikke bør forhøjes, og med hensyn til anvendelse af midler må prioriteres, hvad der er i fællesskabets interesse. Udgifter til afsætningsfremme må være virksomhedsrelateret, og derfor må der vises tilbageholdenhed med anvendelse af fælles markedsføringsomkostninger, der kun kan komme enkelte medlemmer/virksomheder til gode.

Mejerirationaliseringsfonden

De private mejeriers andel på 8,3 procent af fonden udgør i dag 12,9 mio. kr. Lån kan ydes op til 8 år med en rente på 3%. Selv om Nationalbankens diskonto og bankernes officielle rentesatser er forholdsvist lave, så er 3% for lån i Mejerirationaliseringsfonden stadig attraktiv.

Hvert år er der to ansøgningsrunder, en i oktober og en i april måned. Ved udlånsrunden i oktober 1996 blev der ydet lån til virksomheder med i alt 2,6 mio. kr., mens der var 3,5 mio. kr. til rådighed. I april 1997 blev ydet lån på i alt 0,7 mio. kr. af et rådighedsbeløb på 2,3 mio. kr. Og til næste lånerunde i oktober har vi igen et rådighedsbeløb på mere end 3 mio. kr., men vi har kun to ansøgninger om lån på ca. 1 mio. kr.

Som det ses fra disse ansøgningsrunder, har vi et lille problem med at udlåne hele kapitalen på grund af vedtægtsbestemte beg-

rænsninger. Der er tidligere gjort rede for, at den samlede lånegrænse på 60.000 kr. pr. mio. kg mælk er den væsentligste årsag til, at Privatmejerierne har problemer med at udnytte rådighedsbeløbene. Og vi har fra bestyrelsens side ønsket denne begrænsning hævet. Vi har imidlertid fået klart svar fra Landbrugsministeriet, at vedtægtsbestemte forhold kun kan ændres fra en enig bestyrelse (Mejeriforeningens bestyrelse).

Revision af fondsreglerne sker hvert femte år – næste gang i 1999/2000 – og vi vil selvfølgelig atter prøve at ændre nogle af de forhold, der begrænser lån til vore medlemmer.

Jeg kan nævne, at der stadig er mulighed for driftsstandsningstilskud med et beløb på 125.000 kr. Selv om ordningen kan synes forældet, giver vedtægterne mulighed for et sådant tilskud.

Selv om der er begrænsninger i forbindelse med udlånene fra fonden, vil jeg opfordre medlemmerne til at undersøge mulighed for lån. Man kan altid ringe til Mejeriforeningen for at få beregnet sine lånemuligheder. Som formand er jeg også meget villig til hjælp i spørgsmål vedrørende lån.

Ved omtale af Mejerirationaliseringsfonden kan jeg endvidere oplyse, at renter af fondens midler fra både andelsmejerier og privatmejerier støtter Mejeribrugets ForskningsFond til visse forskningsprojekter.

Levnedsmiddelkontrol – Kontrolafgifter

Ved sidste generalforsamling nævnte jeg, at en del af vore medlemmer følte utilfredshed med gebyret for påbudt egenkontrol, og jeg omtalte de bestræbelser, vi fra foreningens side havde udfoldet for at kunne rette op på visse skævheder. Som bekendt resulterede det i, at de såkaldte mindre mejerivirksomheder helt blev fritaget for 3. og 4. kvartal 1996.

På finansloven for 1997 blev også afsat midler til, at mindre mejerivirksomheder kunne friholdes for betaling af kontrolafgift. Men den orientering blev åbenbart ikke givet til alle landets Miljø- og Levnedsmiddelkontrolenheder. I al fald blev der til en række af de mindre mejerivirksomheder i løbet af december 1996 og januar/februar 1997 fremsendt kontrolaktivitetsplan for 1997 med tilhørende fak-

tura. Med denne oplysning fra flere af vore medlemmer kontaktede vi Landbrugsministeriet i begyndelsen af februar, og fem uger senere kunne Veterinærdirektoratet så den 10. marts meddele MLK-enhederne, at friholdelse for betaling af kontrolafgift i 1997 ville omfatte de samme mejerivirksomheder, som var omfattet af ordningen i 1996. Senere kunne MLK-enhederne så sende korrektioner og undskyldende breve til de respektive mejerier.

Et sådant handlingsforløb giver os imidlertid en fornemmelse af mangelfuld kommunikation visse steder i Centraladministrationen.

Arbejds miljø

I forbindelse med lov nr. 379 om arbejdsmiljø er det pålagt virksomheder med mere end fem ansatte at udarbejde skriftlige arbejdspladsvurderinger (APV). Denne ændring træder i kraft 1. januar 1998, men virksomheder med færre end fem ansatte kan dog vente til 1. januar 2001.

De stigende arbejdsmiljøkrav har bevirket, at Mejeriindustriens Bedriftssundhedstjeneste (MB) blev etableret i 1995 med det formål at rådgive og støtte mejerierne i bestræbelser på at forbedre arbejdsmiljøet.

Vi må også på mejerierne erkende, at der i fremtiden vil være meget fokus på det felt, der har med miljø at gøre. Ved at samle ekspertisen vedrørende mejeriernes arbejdsmiljøforhold i MB kan vi nå langt med at løse problemerne, og jeg vil stærkt anbefale, at man gør brug af MB, hvor der allerede er tilsluttet mere end 10.000 medarbejdere, idet kun ganske få mejerier endnu ikke er tilsluttet.

Kredsudstillinger

Også i år har vi kunnet glæde os over vore kredsudstillinger, som vi arrangerer i samarbejde med Dansk Mejeristforening. Vi synes undertiden, at fremmødet ved udstillingerne kunne være bedre, og vi ser da også gerne, om der kunne være mere debat og dialog mellem deltagerne ved udstillingerne. Det kunne være om de udstillede produkter, og det kunne være om andre faglige spørgsmål. Men jeg vil gerne pege på, at det vidner om stor interesse, at der til udstillingerne

sendes et stort og varieret produktsortiment. Og det kan vi kun glæde os over.

Vinterfest

Nordjysk Mejeristforening har tradition for at afslutte årets kredsudstillinger og uddele præmier ved en vinterfest, som nu i flere år er afholdt sammen med vor forening. Sådan skete det også i år, da vi den 1. marts afholdt en vellykket fælles vinterfest med 130 deltagere på Løgstør Parkhotel.

Vi siger tak til Nordjysk Mejeristforening for dette samarbejde, og vi glæder os allerede til næste vinterfest, som vi har berammet til lørdag den 28. februar 1998. Denne gang skal vi atter til hotel Rebild Bakker.

Landsmejeri-udstilling

Om få dage gør vi klar til Landsmejeriudstilling 1997. Alligevel vil

jeg her ganske kort omtale udstillingen 1996, og jeg vil benævne den som særdeles vellykket. Mens udstillede mælker af smør og konsummælk var i niveau med foregående år, så viste antallet af udstillede oste på ny en stigning. Denne gang var der 769 mærker, og det er det højeste antal oste, Landsmejeriudstillingen har kunnet fremvise i dens 25 årige historie.

Ved 1996-udstillingen blev de økologiske oste bedømt og præmieret sammen med de respektive konventionelle oste, men ved selve udstillingen blev de økologiske oste præsenteret i et separat hold for økologiske produkter, og denne ordning var vi meget tilfredse med.

I fortsættelse af, hvad jeg nævnte om foreningens medlemsforhold, kan det måske have interesse at vide, at af udstillingens 769 oste hidrørte 26 procent fra de private mejerier. Og jeg kan tilføje, at af alle de økologiske produkter – smør, konsummælk og ost – hidrørte 56 procent fra de private mejerier.

I år skal vi have Landsmejeriudstilling sammen med FoodTech Denmark '97. Denne nyskabelse er den første internationale fagmesse for fødevareteknologi i Danmark, og det er også en nyskabelse, at vi i år ikke holder mejeribrugets helt separate udstilling.

Jeg er dog vidende om, at udstillingen bliver af samme omfang som i fjor hvad angår antal mærker ost, smør og konsummælk. Men vi vil se en lille stigning af økologiske produkter.

De praktiske detaljer angående udstillingen er udførligt omtalt i Mælkeritidende, og der er orienteret direkte til mejerier og andre udstillere. Derfor skal jeg ikke omtale udstillingsarrangementet nærmere her.

Her vil jeg blot opfordre til at slutte op om udstillingen. Vi glæder os meget til disse festdage for dansk mejeribrug. Og vi glæder os til at høre erfaring fra denne nye form, vi har kastet os ud i i år. □



VI ØNSKER VORE KUNDER
en glædelig jul og et godt nytår!

-Så er der serveret!

Salg og yderligere information

Fristam

Aalborgvej 33
9300 Søby
Tlf. 98 46 26 33
Fax 98 46 27 40

Afrika kræver sin mælk – og det er der forretning i

Aalborg-firma udvider stille og sindigt i Vestafrika – og får bedre og bedre råd til at slå til, når mulighederne opstår

Nigeria, Togo, Ghana, Burkina Faso, Niger, Mali, Benin. Lande i Vestafrika, som har ført en omtumlet tilværelse med bl.a. militærkup og årelange strejker. Men også lande, hvor en dansk virksomhed fører forretning og tjener penge. Den danske virksomhed har gjort det til sit kendemærke, at den ikke stikker halen mellem benene og lukker ned, når der kommer en periode med nedgang. Gennem de sidste 10 år har Industrialiseringsfonden for Udviklingslandene (IFU) deltaget i det dansk-vestafrikanske forretningseventyr, men eventyret tog sin begyndelse lang tid før IFU overhovedet blev opfundet. Det var den navnkundige købmand Erik Emborg fra Aalborg, der for 37 år siden etablerede det første mejeri i Ghana under navnet Fan Milk. I dag er firmanavnet Erik Emborg gledet ud til fordel for Fan Milk International. I koncernen indgår også handelsfirmaet Emidan, som

leverer mælkepulver, emballage osv. til mejerierne i Vestafrika samt sælger udstyr til dem og andre virksomheder i området.

Vi lever – ergo er vi en succes

»Alene det at vi har holdt os i live gennem de mange vanskeligheder, vi har været igennem i Vestafrika, er nok til at betegne Fan Milk som en succes«, mener administrerende direktør H. Plenge Jacobsen.

Meen... han lægger nu ikke skjul på, at Fan Milk har mere end bare holdt sig i live.

»Vi har tjent gode penge, og vi er i dag så velkonsoliderede, at vi har økonomisk evne til at løfte opgaven, når vi falder over den rigtige idé. Vi kan også klare at have store udeståender, hvis et af mejerierne igennem længere tid har svært ved at skaffe udenlandsk valuta til betaling for råvarerne. Og det er egent-

lig en dejlig situation at være i«, beror Plenge Jacobsen sig.

Flagskibet i de vestafrikanske aktiviteter er Fan Milk i Ghana. Det ville ingen næppe have troet for 10 år siden, da produktionen for længst var lukket ned, og landets økonomi var kørt i sæk gennem 20 års fejlslagen politik og rivaliseringen mellem civile politikere og kupmagere.

Men den sidste kupmager – Jerry Rawlings, der siden er blevet demokratisk valgt præsident – havde held til at vende skuden, og med bistand fra Danida og aktieindskud fra IFU kom Fan Milk også på ret køl.

»Det kostede os dyrt at opretholde firmaet i Ghana gennem mange år, hvor aktiviteterne eller produktionen var sat på vågeblus. Men ligegyldigt hvor sort det ser ud, så skal det nok vende en dag. Sådan er vores forretningsfilosofi, og når vi får ret, får vi også belønningen, for så har vi et forspring«, siger H. Plenge Jacobsen.

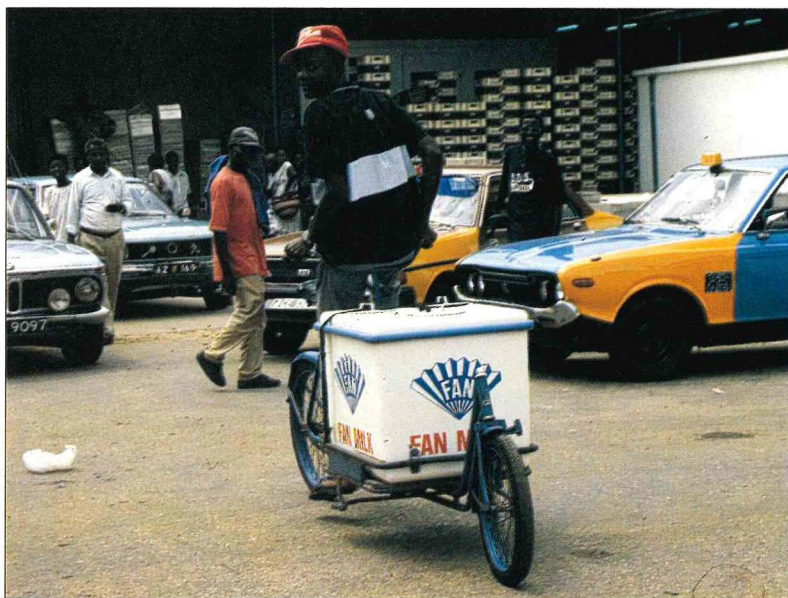
Udvider i Ghana

I dag er Fan Milk i Ghana en virksomhed med snart 300 ansatte plus en hær af distributører og sælgere, der kører rundt på cykler eller har faste kiosker. Fan Milk International har 35 pct. af aktierne i det børsnoterede selskab, IFU 25 pct. og resten er fordelt på et par tusinde ghanesiske aktionærer.

Fra sin bastion i hovedstaden Accra udvider Fan Milk kontinuerligt distributionsnettet op i landet, og konkurrencen er ubetydelig.

»Af og til kommer der konkurrerende produkter, men det holder ikke så længe. Vi har en markedsandel på over 95 pct.«, siger direktøren fra Aalborg.

Med et lån fra IFU i ryggen er Fan Milk i øjeblikket ved at udvide bygninger og anlæg i Accra for 20 millioner kr. Den ekstra produktion skal bl.a. gå til den nordligste



Med direktørerne H. Plenge Jacobsen og Einar Mark Christensen som spydspidser er det lykkedes Aalborg-firmaet Emidan at opnå en betydelig succes – distribution og salg er tilpasset Vestafrika, og det er helt nødvendigt.



storby i Ghana, Tamale, hvor et central-depot er på tegnebrættet.

Men der regnes også med en betragtelig forøgelse af eksporten til nabolandet Côte d'Ivoire. Her har Fan Milk planer om at etablere et distributionsselskab.

Eksport fra Togo

I det andet naboland, Togo, har Fan Milk været siden 1985. Sammen med IFU lejede Aalborg-firmaet i 1985 et nødlidende mejeri for 10 år. Produktionen var for længst stoppet, men maskinerne kunne endnu reddes, og det blev de.

Politisk uro, langvarige strejker og en kraftig devaluering gjorde mejeriet i Togo til en meget dårlig forretning i begyndelsen af 1990'erne, men nu går det igen fint. I dag eksporteres 50 pct. af produktionen. Eksporten går bl.a. til Benin, hvor Fan Milk i samarbejde med IFU etablerede et distributionsselskab. I dag har Fan Milk International købt IFU's aktieposter i begge selskaber.

Den seneste udvikling er, at Fan Milk også har etableret et distributionsselskab i Burkina Faso og har indledt eksport fra Togo til en privat forretningspartner i Niger. Endelig har Fan Milk indgået aftale om teknisk samarbejde med en virksomhed i Mali, som producerer under Fan Milks logo.

Nigeria og Cameroun

I Vestafrikas største – og Afrikas mest folkerige land – Nigeria, har Fan Milk også en lang historie. Det begyndte med det første mejeri i Ibadan i 1963, og her ligger stadig Fan Milks nigerianske hovedkvar-

ter. I 1981 blev der udvidet med endnu et mejeri, som ligger i den nordlige hovedby, Kano. Fan Milk Internationals aktieandel i mejerierne har været svingende – i dag er den 65 pct. Resten er på lokale hænder.

»Forholdene er ustabile i Nigeria, men vi har i sinde at holde fast, ligesom vi gjorde i Ghana og Togo«, siger H. Plenge Jacobsen. »Nigeria udgør et enormt potentielt marked, som vi en dag vil få glæde af«.

Fan Milk International overvejer for øjeblikket at udvide yderligere og få Cameroun ind under paraplyen. Et lukket mejeri med brugeligt udstyr er fundet, og IFU

er blevet kontaktet som en mulig forretningspartner.

Derfor succes

Direktør H. Plenge Jacobsen forklarer Fan Milks succes med, at mange af medarbejderne har erhvervet sig indgående kendskab til Vestafrika.

»Det er afgørende, at man kender forholdene, hvor man vil gøre forretning«.

Direktøren understreger, at det ikke bare drejer sig om at læse bøger og statistikker. Når man gør forretning i Afrika, skal man have Afrika inde under huden. Man skal kende deres kulturer, og vide hvordan de reagerer. Danske virksomheder bliver derfor nødt til at engagere mennesker med den rette Afrika-erfaring, før de kan forvente at få succes i Afrika.

Samtidig påpeger Plenge Jacobsen den vigtige assistance og rådgivning, som IFU gennem årene har stillet til rådighed. Specielt ved etablering af nye joint ventures har IFU's erfaring været til stor hjælp.

»Og så skal man være villig til at tilpasse sig – og ændre sit produkt. Vi har for eksempel et helt andet sortiment end mejerier i Europa, og de fleste produkter er frosne. Vores emballage og distribution er også udviklet til vestafrikanske forhold. Havde Fan Milk ikke tilpasset sig, havde vi næppe overlevet ret længe«. □

IFU – finansiering og rådgivning

Flere og flere danske virksomheder ønsker at udnytte fordelene ved at lægge dele af produktionen ud til andre dele af verden. Det mærker IFU, der gennem de sidste 10 år har fordoblet sin projektaktivitet.

IFU (Industrialiseringsfonden for Udviklingslandene) er en selvstændig institution. Den blev oprettet for statslige midler for 30 år siden, men er i princippet selvfinansierende.

Formålet er at tilbyde finansiering og rådgivning til joint venture projekter i udviklingslande med deltagelse af danske firmaer. Tilbuddene omfatter:

- Finansiering af forundersøgelser
- Formidling af kontakter til myndigheder og organisationer
- Vejledning i at finde partnere
- Rådgivning vedrørende international finansiering og formidling af kontakt
- Rådgivning i etableringsfasen
- Indskud af aktiekapital i joint ventures
- Lån eller garantier til joint ventures
- Deltagelse i bestyrelsesarbejdet i joint ventures

IFU er især aktiv i projektets start og tidlige driftsår. Når projektet er konsolideret, trækker IFU sig ud og sælger sine aktiver.

Besøg hos Lindahl's Food i Polen

Af
J. Maltha Rasmussen

Danmarks Mejeritekniske Selskab arrangerede fra 25.-29. maj 1997 en studietur til Polen. Formålet med studieturen var at give medlemmerne mulighed for stifte bekendtskab med produktionen af mejeriprodukter, markedsforholdene og udviklingstendenserne i landet. På turen blev der således mulighed for at besøge Lindahl's Food i Tychowo, som er beliggende i nærheden af Kozalin i den nordvestlige del af Polen.

Ejerforhold

Ved besøget den 26. maj 1997 blev vi modtaget af direktør Henning Lorentzen og ostegruppechef Kaj Skovmose fra Kløver Mælk, samt direktør Ulf Jønsson fra Skånemejerier.

Den lokale ledelse var repræsenteret ved produktionschef Kristian Nielsen.

Lindahl's Food er en virksomhed, der i dag ejes af Kløver Mælk A.m.b.a. og Skånemejerier i fællesskab, og som produktionsmæssigt primært satser på fremstillingen af en række forskellige ostetyper.

Lindahl's Food var oprindeligt startet på en privatpersons initiativ i Polen umiddelbart efter murens fald. Det viste sig imidlertid snart, at opgaven var meget krævende, og i begyndelsen af 90'erne kom det svenske Skånemejerier ind som ejer. I 1995 kom Kløver Mælk, som i mange år har haft et samarbejde med Skånemejerier, ind som medejer. Ejerforholdene, som er gældende i dag, fremgår af figur 1.

Forretningsgrundlag og aktivitetsområdet

I sin gennemgang af selskabets forretningsgrundlag nævnte Henning Lorentzen bl.a., at målet er at »opbygge en moderne og betydende mejerivirksomhed i Polen gennem

aktiv deltagelse i omstruktureringen af den polske mejeribranche«. Udviklingen har vist, at Lindahl's Food har søgt at leve op til denne målsætning, idet selskabet på kun 2 år har øget den indvejede mællemængde fra 15 mio. kg til 50 mio. kg i dag. Denne udvikling er sket gennem overtagelse af en række lokale mejeriselskaber i det nordlige Polen og delvis gennem tilgang af nye og større mælkeleverandører. Udviklingen har naturligvis i høj grad påvirket selskabets produktionsfaciliteter og krævet ændrede salgs- og distributionsforhold.

Ved besøget blev der således mulighed for at se Lindahl's Food's nybyggede lager og pakkeri i Tychowo. Her har selskabet opført en moderne bygning på 2.500 m² med såvel traditionel kølelager samt varmelager til lagring af bl.a. oste af Emmentaler-typen, der udgør en væsentlig del af osteforbruget i Polen. I tilknytning til lageret er installeret et opskæringsanlæg og pakkeri til detailpakket ost. Selv om det polske ostemarked fortsat domineres af salg af bulkvarer, som



efterfølgende opskæres i detailforretningerne, har etableringen af nye og ofte udenlandske detailkæder samt Cash & Carry virksomheder betydet, at der er en stærkt stigende efterspørgsel på detailpakket ost, som vi kender det i Danmark. Selskabets forskellige aktivitetsområder fremgår af figur 2.

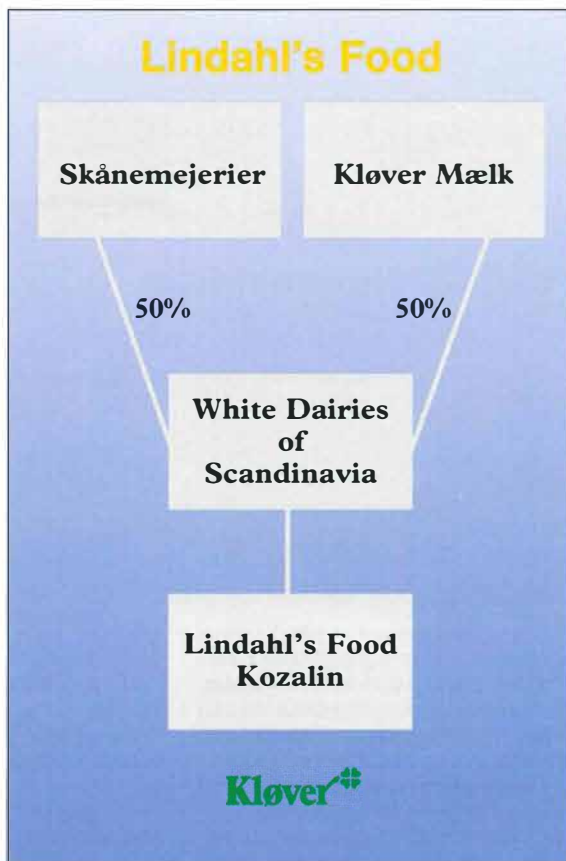
Det ses heraf, at salg og distribution foregår via 15 »selvstændige« agenter. Der er imidlertid tale om et franchise-system, hvor agenterne er forpligtiget til kun at forhandle produkter fra Lindahl's Food. Fra virksomhedens side forventer man, at udviklingen på det polske marked vil gå to veje. Antallet af agenter vil fortsat vokse, og allerede inden årets udgang regner man med at have mellem 18-20 agenter. De egentlige kæders entre på markedet vil imidlertid stille særlige krav om en mere direkte samhandel mellem selskabet og de enkelte kæder, således at agenterne over for dette kundesegment i højere grad bliver distributører og konsulenter.

En del af forretningsgrundlaget for Lindahl's Food er naturligvis også at afsætte danske og svenske mejeriprodukter i Polen. Her kommer organisationen og agentnettet ind som en vigtig parameter. Selv om den polske købekraft, importafgifter, valutaforhold mv. er en barriere for eksporten til Polen, er Lindahl's Food's produkter fra Danmark og Sverige allerede meget synlige i mange forretninger. Fra Kløver Mælk så vi således specialiteter som rystbar Milk Shake, Feta i tern og Danablu i detailpakninger. Fra Sverige er det hovedsageligt flødeost og blandingsprodukter inden for gult fedtstof.

Produktionsfaciliteter og udbygningsplaner

Ved besøget orienterede ostegruppechef i Kløver Mælk, Kaj Skovmose og produktionschef Kristian Nielsen om projekteringen og etableringen af det nye lager og gennemgik opbygningen af Lindahl's Food's nuværende to produktionsanlæg. Det nye lager er opført af det danske selskab Ajcon's datterselskab i Polen, som netop har eksperise i at opføre anlæg til fødevarerindustrien med brug af polske underleverandører. I forbindelse med etableringen af lageret har selskabet samtidigt udarbejdet et projekt »Nyt mejeri«, som i givet fald skal afløse de to eksisterende produktionsmejerier. Det blev dog under-

Figur 1



Figur 2





streget, at bygningen af »Nyt mejeri« kun er en af flere muligheder, der indgår i virksomhedens overvejelser omkring en fortsat ekspansion på det polske marked.

I selskabets planer indgår der således overvejelser om at udbygge de eksisterende mejerier eller udbygge kapaciteten gennem opkøb af et yderligere mejeri. Som det fremgår af figur 2, benytter selskabet sig også af licensproduktion af ost på andre mejerier, et område som også indgår i selskabets udbygningsplaner.

Mælkeproduktionen i Polen

Mælkeproduktionen i Polen skøn-

nes i dag at være på godt 11 mia. kg. Det er imidlertid kun ca. 6 mia. kg, der bliver indvejet på mejerierne, og de polske mælkeproducenter afsætter således en stor del af deres mælk til anden side.

På grund af den omstillingsproces, som Polen har været igennem siden murens fald, har mælkeproduktionen været faldende igennem de senere år. I producentledet er polsk mejeribrug karakteriseret ved, at 78% af Polens malkekvægsbesætninger består af 1-5 køer, medens kun 5% af de 1,37 mio. mælkeproducerende landbrug har over 10 køer. Udviklingen i mælkeproduktionen er imidlertid vendt, og produktionen forventes i de kommende år at stige, og især i det

område, hvor Lindahl's Food er placeret. I år 2005 er prognosen, at mælkeproduktionen vil nå op på 14 mia. kg mælk, men potentialet for en endnu større mælkeproduktion er imidlertid til stede, da Polen areal- og befolkningsmæssigt er 8 gange større end Danmark.

Deltagerne i studieturen fik således et godt indtryk af, at Lindahl's Food har fået sig placeret på det polske marked, og at man ved hjælp af dansk og svensk know-how inden for produktion og markedsføring har opnået en stærk position i detailhandelen og blandt forbrugerne som udbyder af polsk kvalitetsost og af importerede mejeriprodukter fra Danmark og Sverige. □



FI-CUP 1996

Lørdag den 9. november var det 10. gang, at De danske Mejeriers Fællesindkøb inviterede mejerierne til indendørs fodboldstævne i Odense. Tilslutningen til stævnet var så stor, at man hurtigt nåede op på de 50 hold, der er det maximale antal for at afvikle stævnet på én dag. Holdene mødtes således i Odense tidligt lørdag morgen, og efter 10 timers spændende fodbold, fordelt i en oldboysrække, en seniorrække og en mixrække, var Fællesindkøbet vært ved den traditionsrige buffet og

herunder overrakte salgsschef Bjørn Gang Rasmussen pokaler og præmier til vinderne:

Mix-rækken

1. Brørup Mejeri
2. MD Udvikling
3. Faster Skjern

Oldboysrækken

1. Fi-Mejerifrugt
2. Klovborg Mejeri
3. Bislev Mejeri

Seniorrækken

1. Klovborg Mejeri
2. Bislev Mejeri
3. Rødkærstro Mejeri

Dart-turneringen blev vundet af Per Rasmussen, Tholstrup.

Efter nogle timers hyggeligt samvær spredtes alle igen til Fyn, Jylland og Sjælland med indtryk af en god dag i Odense.

A. Neimann-Sørensen



Nr. 1 i Mix-rækken Brørup Mejeri



Nr. 1 i Seniorrækken Klovborg Mejeri



Nr. 1 i Oldboysrækken Fi-Mejerifrugt

**Rapport
fra en
mejerispand**

Fyraften

*Det er den sidste dag i
marts 1997. 2. påskedag.*

Det er aften.

*Min sidste arbejdsdag er ved
at være forbi.*

*Jeg står i skummesalen og
lader mine tanker flyve.*

*Jeg lukker mine øjne og
prøver på at fremmane det
syn, der kom mig imøde
d. 1. november 1956.*

*Den dag da Sigrid og jeg
begyndte vor gerning på
Nordenskov Mejeri.*



Det er mit mejeri

Der stod to Alfa Laval centrifuger, sorte, gamle og slidte. Et gammelt, lidt utæt pladeapparat fra DDMM. Oppe på perronen, den gode gamle indvejningsvægt og ved dens side et apparat til at hæve transportspandene op til vejekarrets kant. En resttømmer og udvejningsvægte, der var hullede som en si.

Men nu var det mit mejeri. Med stolthed gik jeg videre ind i et moderne smørkammer, som var moderniseret i 1952. En stor dejlig keglekærne, og efter datidens krav en god automatik. I dette smørkammer var der i mange år lavet smør af fineste kvalitet. Nu var det spændende om dette kunne fortsætte. Jeg går videre i tankerne, ud i et fyrrum, hvor der lå en cornisk kedel, forsynet med et »Vulcan« dampforstøvningsfyur. Et lille fyrrum med dør lige ud til gården, hvor man kogte kartofler i to store tromler. Sådan ja, sådan så det ud.

Det var mit mejeri

Nu åbner jeg mine øjne, ser de mange nye maskiner, tanke og automatik. Jeg er stadig stolt af dette gamle mejeri. Men i dette øjeblik, med den mærkelige fornemmelse, at alt dette ikke mere er mit. Denne underlige udefinerlige følelse af vemod og afmagt. Ikke fordi jeg har noget at beklage mig over. Tværtom. Nu har alderen og realiteterne indhentet mig.

Jeg har haft travlt de sidste dage. Alt skulle være i god orden. Administrationen ført op til dato. Nu på den sidst tur rundt skal jeg aflæse målere af såvel el til tunge processer som lette processer, rumvarme og vand og spildevand.

Langsomt går jeg den sidste tur. Alene. Standser op mange steder, for ligesom at kærtegne eller klappe en maskine, et pressekar, en oste-tank, et saltlagesystem. Alle disse ting, som har været en uundværlig del af min hverdag i mange år.

Det er nok mere rigtigt, at jeg skriver vores hverdag, idet hele familien i alle disse år hørte til her. Vi var til den sidste dag en mejeribestyrelsefamilie. Sigrid var selv ansat på kontoret i mange år, og børnene følte sig også stærkt knyttet til mejeriet. Alle var de vant til, at mejeriet kom i første række. De forstod det, respekterede det. De var alle mit bagland. Jeg har før skrevet det, et godt bagland giver styrke og ballast i hverdagen, i arbejdet, i energien, i arbejdsglæden. Jeg er lykkelig og taknemlig for støtten i alle årene.

Jeg går videre på min sidste tur. Kommer til det rum, hvor hver af mine medarbejdere har hver sin hyld til deres arbejdstøj. Mine øjne glider hen over alle reolerne, hvor det hvide tøj ligger i sirligt, orden og venter på næste uges arbejdsdage. Jeg sætter mig ned. Kan ikke lade være med at lade tanker gå til de mange medarbejdere, jeg i årenes løb har haft ved

min side. Det er mange i det spænd af år, der er tale om. Nogle af disse medarbejdere har jeg haft et meget tæt samarbejde med. Disse nøglepersoner kalder jeg dem, husker jeg, hver og en. De har alle ydet en stor indsats for mejeriet. De har været utroligt loyale, og har båret over med mine særheder og indfald. Alle de andre, fra yngste lærling til fuldbefarne mejerister, står i min erindring, som en kæde af dygtige og venlige mennesker, som hver på sin måde har været med til at løse de opgaver, som lå foran os. Jeg tror, det er rigtigt, når jeg siger, at jeg har været forkælet med dejlige, trofaste medarbejdere. De har alle gjort hverdagene, arbejdsdagene, nederlagene og triumferne lettere og dejlige.

Jeg sender dem i disse minutter en venlig, men også vemodig tanke, med en stor tak til dem alle. Turen går nu igennem ostelagrene, hvor ostene i snorlige, høje stabler af skorpefrie oste møder mit øje. Mit blik glider hen over dem, vurderende, kritisk for at se, at de alle ligger godt og er stablet lige. Ligesom også de opvejede ordrer har et image, hvor vejesedler og etiketter sidder, som de skal. Jeg har en dejlig, god samvittighed, fordi jeg ved, at kvaliteten af alle oste er god. Produktionen er blevet fulgt meget nøje, både hvad angår bakteriologi og kvalitet. Vi har i alle de mange år, igennem erfaringer, nederlag og sejre haft held med at fremstille en kvalitet, som har været ensartet. Måske ikke lige topkvalitet – men ensartethed. Derfor har vi også fået skulderklap af mange af vore trofaste kunder rundt om i verden.

Nu har jeg været rundt overalt, og er endt inde på mit kontor. Kontoret var vort hjem igennem 29 år. Her i dette hjem har vi haft næsten 30 lykkelige år, indtil vi i 1985 købte hus andetsteds. I dag er der indrettet kontor, arkiv m.m. her i huset. Jeg lader mig falde ned i kontorstolen, lader mine fingre glide hen over bordpladen for på den måde at mindes de mange timer, jeg her fra denne plads har arbejdet og planlagt hverdagene på mit mejeri. Jeg sender en taknemlig tanke til dansk mejeribrug, for mange dejlige, lykkelige, interessante og værdifulde dage. Men størst er min, hele familiens taknemlighed, over for de landmænd, som i sin tid ansatte os som mejeribestyrerpar. Det har været et dejligt liv, med og for disse bønder. De har båret os på hænder, været positive når nye tanker og ideer

blev dem forelagt. Vi vil savne dette hus og dette mejeri. Jeg kender jo ikke mig selv som pensionist, men tager vist ikke meget fejl, om ikke jeg med interesse vil følge min arbejdsplads meget nøje, og kikke ind for at se til, at alt går, som det skal.

Kaptajnen forlader broen

Da vi kom her til Nordenskov i 1956, var der omkring 1400 mejerier i Danmark. I dag er der meget få tilbage. Udviklingen er gået meget stærkt i disse år. Mange mejeribestyrerfamilier har måttet opleve, at deres arbejdsplads blev nedlagt. Vi har været så heldige, så privilegerede, at vi fik lov til at beholde

den samme arbejdsplads i alle 40½ år. Det er vi taknemlige for.

Nu er festen forbi. Vi trækker os tilbage i forvisningen om, at vi har udfyldt vor gerning efter bedste evne. Vi havde i den sidste måned den store glæde, at blive sendt til Japan på en Public Relation tur, for at pleje MD og vort image. Om denne rejse kan jeg fortælle en anden gang. Kun dette. Det var et triumftog.

Nu venter der dage med hus, have, sommerhus, lystfiskeri, samt mit arbejde ved Øse Kirke. Et job jeg sætter stor pris på. Et job der giver mig en stor trykthed, fordi jeg ved, at kirkeklokkerne ved Øse Kirke også kalder til samling om hundrede år.

S. E. Skov





Hele Danmarks Karoline takker af

Maren Petersen – kvinden bag de populære opskriftsbøger fra Karolines Køkken – trækker sig tilbage efter 35 travle år i dansk mejeribrugs tjeneste.

Maren Petersens ry rækker langt uden for branchens rækker – for hun har lært enhver dansker at bruge hele spektret af mejeriprodukter i den daglige madlavning.

Det skal smage godt

For 35 år siden var en skvæt fløde i sovsen det rene luksus. Smør og skiveskåret ost kom vi på brødet, og flødeskum på toppen af kagen. Lyder det lidt kedeligt?

Det syntes Maren Petersen også, da hun for netop 35 år siden blev ansat af De danske Mejeriers Fællesorganisation. Mejeribranchens daværende Hjemmemarkedsafdeling stod over for at skulle markedsføre danske mejeriprodukter på nye og spændende måder. Den opgave fik Maren Petersen.

Et forsøgs køkken i kælderetagen, et par gasblus, en elovn, fri adgang til ost, smør og mælk fra godt 1.300 andelsmejerier – og Maren, var starten på det, vi i dag kender som Danmarks populæreste opskriftsbøger – Karolines Køkken. Herfra henter vi inspiration til den daglige madlavning – det kan være ostebrod, kalkunsalat med Dana-bludressing, sprødstegt Feta, grønsager med kold kvargsauce og meget, meget mere.

Det er mange år siden, at Marens køkken flyttede op på 1. sal i Mejeriforeningens domicil i Århus. Der står Karolines Service Center på døren ind til afdelingen, hvor antallet af ansatte er oppe på 30 personer.

Alt hvad Karolines Service Center står for er topprofessionelt udført, og intet forlader afdelingen uden at være gennemprøvet og -testet. Det gælder hver enkelt opskrift såvel som publikationer af enhver art. Når det er sagt, skal det

lige tilføjes, at Karolines 1. bud er: »Det skal smage godt!«. Hemmeligheden bag Karolines succes er netop – nyheder og inspiration til nemme og velsmagende retter. Og det gælder alt, hvad vi laver. I vore opskriftsbøger, ved buffeterne, på fødevaremesser i ind- og udland, ved virksomhedsarrangementer og sportsbegivenheder, fortæller Maren Petersen.



Kølediske og brevkasser

Det er gode og traditionelle råvarer, der er grundlaget for de mange nye og spændende retter, som Karolines opskriftsbøger giver anvisning på.

– Vores små kagebøger skal kunne bruges af alle danskere. Derfor har en af mine vigtigste inspirationskilder gennem årene været at holde øje med, hvordan fødevarerne rykker sig i supermarkedets grøntafdelinger, fryse- og kølediske. Hvis nogle kendte såvel som nye varegrupper erobrer plads fra andre her, ja så må vi jo lave nogle opskrifter med disse fødevarer, for det er altså dem, hr. og fru Jensen sætter pris på.

– Jeg har iøvrigt en anden –

hemmelig – last, som også er kommet mig til gode i mit arbejde, tilføjer Maren Petersen. Jeg læser brevkasser – både sociale brevkasser og lægebrevkasser. De fortæller mig noget om, hvordan vi danskere har det socialt, og hvordan det står til med vores helbredstilstand. Og det er jo ret vigtigt, når vi arbejder med fødevarer og ernæring.

Mine medarbejdere

I 1989 blev Maren Petersen udnævnt til afdelingsleder. – Det er et af højdepunkterne i min karriere. Jeg var meget stolt over udnævnelsen, men jeg var ved Gud ikke et naturtalent på dét område, afslører Maren Petersen. – Efter et år som leder, hvor de ansatte hver dag måtte stå i kø ved min dør, fik jeg at vide af min overordnede, at hvis jeg ikke ville dø af stres i en ung alder, måtte jeg hellere lave en organisationsplan. Det hjalp.

I dag blander jeg mig så lidt som muligt i de uddelegerede ansvarsområder. Istedet tager jeg mig af det politiske og baner vejen for de gode ideer, mine medarbejdere får. Mine egne ideer forelægger jeg iøvrigt altid først min egen medarbejderstab. Synes de ikke om dem, trækker jeg næsen til mig. Meeen noget har jeg da fået igennem.

Når jeg tænker tilbage på mine år i dansk mejeribrug, er det tanken om de mange utroligt afvækslende opgaver, min medarbejderstab og deres opbakning, der bringer mig den største glæde.

Tæt på en fyreseddel

Selvom Maren Petersens karriereforløb kan beskrives som en stejlt stigende kurve i opadgående retning, afslører hun, at hun selvfølgelig også har dummet sig indimellem.

– Der var dengang for år tilbage, hvor hun på en af siderne i branchens mejerihåndbog kom til at bringe et billede af en *emballeret* ost fra et landskendt mejeri. Maren Petersen fik – efter eget udsagn – en velfortjent skideballe. Samtlige 50.000 eksemplarer af den pågældende håndbog blev makuleret.

Der var også dengang – for ikke så mange år siden – hvor hun bestilte en telefaxmaskine – sådan helt uden om den normale forretningsgang. Det er det nærmeste, jeg har været en fyreseddel, afslører Maren Petersen.



En jernbanebørste

Maren Petersens direkte facon er kendt – også uden for mejeribrugskredse. For kort tid siden ville et af de danske ugeblade tegne et portræt af hende, og den pågældende journalist var af sin re-

daktør blevet advaret om, at Maren Petersen var »lidt af en jernbanebørste med et meget direkte sprog«.

Og mange har været en tur på »Marens puslebord«, som det siges i afdelingen. Der var dengang, hvor ernæringseksperterne ville have Maren Petersen til at brænde de første af Karolines Kogebøger, fordi opskrifterne indeholdt vel rigeligt af de fede mejeriprodukter. – Det gør de ikke! Vi har altid holdt os til den anbefalede kostsammensætning. Men bortset fra det måtte jeg jo oplyse de herrer ernæringseksperter om, at det tager én generation at ændre sproget – men tre at ændre spisevanerne. Iøvrigt anbefalede jeg dem istedet at rydde op i junglen af de alt, alt for mange kosttilskud, som mange mennesker oftest uden grund køber sig fattige i. Men der er ikke sket noget på det område, det er tilsyneladende for svært, siger Maren Petersen.

Robåd og racercykel

Pensionisttilværelsen er ikke planlagt ned i mindste detalje. – Nu har jeg haft to jobs i 35–40 år. Fremover vil jeg altså have lov at koncentrere mig om det ene. Jeg vil have lov at være husmor. Jeg vil have lov til at bage boller, når jeg har lyst.

Nogle gange vil jeg lave mad helt fra grunden af. Andre gange

vil jeg ganske givet komme lettere om ved tingene. For jeg vil have tid til at fodre ænderne, læse min avis – uden hele tiden at skæve til klokken, tid til en tur i robåden på åen, der grænser op til vores baghave.

– Det eneste jeg har planlagt for min fremtid er, at jeg netop har fået anhængertræk på min bil, for så kan jeg få min 7-gærede cykel med, når jeg skal ud og se egne af Danmark, som jeg aldrig har haft tid til at besøge før, slutter Maren Petersen.



Maren Petersen (født i 1935) er opvokset på en gård i Hingebylle mellem Viborg og Silkeborg. Efter sin uddannelse som ernærings- og husholdningsøkonom fra Ankerhus Seminarium i 1958 arbejdede hun bl.a. som lærer ved Århusegens Husholdningsskole, Graff Husmoderskole i Norge samt som konsulent ved Jydske Landboforeninger i Ålborg, inden hun i 1962 blev ansat ved Mejerikontorets Hjemmemarkedsafdeling.

Maren Petersen er gift med elektroingeniør Jørgen Andersen, sammen har de børnene Anna Maria (ernæringsøkonom og zoneterapeut), Anders Peter (landmand) og Anna Margrethe (markedsøkonom og næsten »kaospilot«).

□ AMT



I 1972 udkom den første af de populære opskriftsbøger med titlen »Det bedste fra Karolines Køkken«, idet den netop var en samling af de bedste af de løse opskriftsblade. I 1978 vovede mejeribranchen at husstandsomdele den næste i rækken. Og det blev som bekendt en succes, der blev gentaget hvert tredje år, senest i 1995, så vi kan godt begynde at glæde os til 1998-udgaven.

Kjeld Mark Christensen – 25 år som sekretariatsleder og redaktør

Det stod vel næppe skrevet i K. Mark Christensens stjerner, at det skulle blive organisations- og informationsarbejde, der skulle udfylde hans væsentligste professionelle tilværelse.

Mejeribestyrersønnen fra det nordjyske tog en god og grundig praktisk mejeristuddannelse, der afsluttedes på Dalum Mejeriskole inden han tog på Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole for at videreuddanne sig i den mere teoretiske mælkeverden.

I 1971 dimitteredes han som mejeringeniør, men det blev ikke i første omgang dansk mejeribrug, der skulle drage nytte af K. Mark Christensens mange evner, men FAO i Chile, der løb af med ham.

I 1972 blev han kaldt til Danmark igen, idet der blev mulighed for ansættelse som leder af Dansk Mejeristforenings sekretariat og redaktør af Mælkeritidende, der senere kom til at omfatte mejeringeniørernes forening.

Smidig, alsidig, impulsiv, idérig, troværdig og et udpræget forhandlingstalent er karaktertræk, der alle passer godt i billedet af Kjeld Mark.

Det har vi alle oplevet i mange forskellige situationer, såsom forhandlinger i Mejeribrugets Arbejdsgiverforening, mødeledelse i de forskellige foreninger, arrangør af studieture og festligheder, deltagelse i nordiske kongresser, og der kunne nævnes flere områder, hvor

Kjeld Mark's evner benyttes flittigt. Han har således taget initiativ til at starte tidsskriftet Danish Dairy & Food Industry... World-wide, der er udkommet i 13.000 eksemplarer hvertandet år siden 1976, og han repræsenterer foreningerne i en del danske, nordiske,

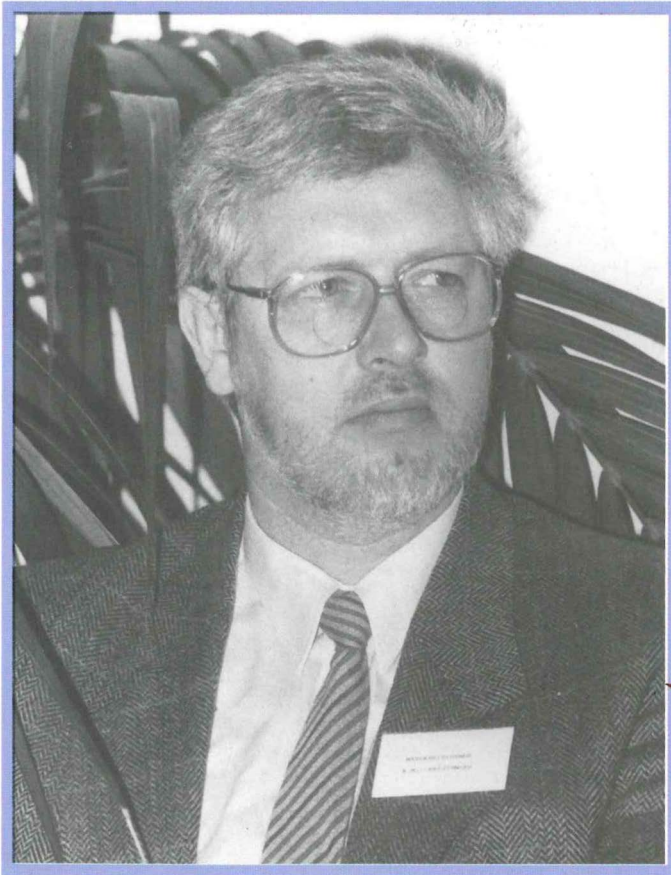
lige evne, at han kan tale med høj som lav, og der er ikke forskel på, hvor engageret han er i det emne, der drøftes. Der er brugt mange nattetimer på at «ordne» verdenssituationen i dansk mejeribrug, og selv om der kan være flere meninger om et emne, accepterer Kjeld

Mark andres meninger – men han gør, hvad han kan for at overbevise modparten om sine.

Kjeld er et typisk multimenneske. Han kan den ene dag være dybt seriøs og engageret i et specifikt emne for derefter at deltage i festlighederne. Kjeld er både til arbejde, fest og farver.

At være leder af sekretariatet og redaktør af Mælkeritidende er et heldagsjob, der kræver sin mand og sin familie. Uden stor forståelse og smidighed fra Fie's og børnenes side var det aldrig gået så godt, som det er. Det er dette teamwork, der gør, at tingene fungerer.

Med tre formænd kan det til tider være en vanskelig sag at «sno» sig, men når smidighed og idérigdom kobles sammen, løses også denne opgave uden uløste knuder.



europæiske og internationale sammenhænge, hvor hans beherskelse af tysk, engelsk, spansk og portugisisk er til stor gavn.

25 år i samme job er ikke sædvanligt i mejeribrug – det tyder på stor stabilitet og ikke mindst glæde ved arbejdet. Der er ingen tvivl om, at mejeribrug ligger Kjeld Mark's hjerte meget nær.

Kjeld Mark har den vidunder-

Kære Kjeld!

Vi tre formænd vil gerne ønske dig hjertelig til lykke med de 25 år i vores fælles tjeneste og samtidig udtrykke en tak for godt samarbejde.

*Jørgen Schmidt
Flemming Aamann
Jørn Siegaard*

Livet efter Landbohøjskolen

*Af fuldmægtig
Søren Herskind,
Mejeriforeningen*

Kunne du tænke dig at sige ja til et job eller et studie, uden at du kender arbejdsbetingelserne og uden at vide, hvad du skal lave?

Det kunne 40 studerende fra KVL og DTU heller ikke.

Derfor var de til informationsdag den 6. maj, hvor mejeriingeniører fortalte om deres oplevelser fra den anden side af institutionernes tykke mure. På godt og ondt.

Baggrunden for arrangementet er, at tilgangen til mejeriingeniøruddannelsen er lille og stagnerende. Derfor samarbejder Mejeriforeningen med Mejeriingeniørforeningen om initiativer, der sigter mod en øget tilgang til studiet. En af målgrupperne er de studerende på levnedsmiddeluddannelsernes grunddel. Her har flere studerende endnu ikke valgt, om de vil have den generelle linie eller vil fokusere på kød eller mælk i deres to-årige speciale, og dermed heller ikke om de skal i mejeripraktik.

Behov for 20-25 mejeriingeniører om året

Jesper Rydgaard (MD Foods personaleafdeling) lagde i sin velkomst vægt på, at målet med arrangementet var at give et indblik i det, der foregår bag opremsningerne i brochurer og pjecer om job for 10-15 mejeriingeniører mere end de ca. 10, der uddannes årligt i øjeblikket. Af de ønskede 20-25 nyuddannede vil ca. en tredjedel kunne få job i mejerierhvervet, en tredjedel vil komme til at arbejde for bl.a. service-, hjælpe- og maskinindustrien, og den sidste tredjedel vil

blive ansat til forskning, undervisning og organisations- samt kontrol- og rådgivningsarbejde.

Pak kufferten

Preben Stordal fra Landbohøjskolen orienterede i fugleperspektiv om formålet med de 9 måneders mejeripraktik. De skal tilføre studielivet mere kød og blod i form af teknisk indsigt og fornemmelse for arbejdsgangen i et mejeri. Han pointerede, at hvis man ikke interesserer sig for matematik, fysik og biokemi, så var mejeriingeniørstudiet ikke vejen. Derimod opfordrede han de studerende til at lade være med at droppe uddannelsen, blot fordi praktikstederne ikke lige er i den by, der ligger nærmest, hvor de bor. Sandsynligvis kommer man alligevel til at flytte før eller siden, nemlig derhen hvor jobbet er. Preben Stordal oplyste, at der fagligt ikke var den store forskel på studerende, som havde været i praktik før den teoretiske treårige grunduddannelse, og de, der havde valgt at tage praktikken mellem grunduddannelsen og specialeoverbygningen.

En ny by – et nyt liv

Frank Rasmussen var i praktik i 1992 og er nu i fuld gang med mejeriingeniørstudiet. Han var overrasket over, at det ikke var sværere og hårdere at flytte til en fremmed by og samtidig starte på et nyt arbejde. Han følte, at han fik nogle ting foræret, blandt andet mødte han automatisk en masse mennesker, som han ihvertfald havde en ting til fælles med: mælk. Praktiktidens »mester/lærlinge-forhold« passede ham godt og gjorde, at han havde smagt på den virkelighed, bøgerne på studiet relaterer til. Han mente dog, at opholdet på Dalum Tekniske Skole måske bar præg af for meget udenadslære, men undervisningsformen var ihvertfald effektiv!

At være »mirakelmælkemand«

Torben Wiborg fra Danisco Ingredients er Applikation Manager med

iscreme og mejeriteknologi som arbejdsområde. Han sammenfattede sit udbytte af uddannelsen til en berebsramme og en kulturramme. Den første indeholdt grundlæggende kendskab til processer og produkter, hvor de brugbare fag var mejerikemi, bakteriologi, procesforståelse og sund fornuft!

Kulturrammen blev hovedsageligt udfyldt gennem praktikperioden, hvor medarbejderjargon og lederevner blev opdaget og måske lært. For ham var uddannelsens klare fortrin, at det tillærte ikke kun var akademiske teorier, men virkelig anvendeligt og derfor berettigede til at være værdsat og respekteret mirakelmand ved trouble shooting.

Dagsordenen er fri

Knud Vindfeldt er fabrikschef for Chr. Hansens kulturfabrik i Roskilde. Det hele startede ellers mere eller mindre tilfældigt med mejeristuddannelse, ægteskab, HD og fodbold. Knud Vindfeldt anslog, at han bruger 5% af sin mejerierfaring i sit nuværende job. Han vurderede også, at de 9 måneders praktik udfylder rollen godt nok i mejeriingeniøruddannelsen. Han opfordrede de studerende til at gøre op med bekymrede familiedlemmers ambitioner på deres vegne og i stedet vælge fag efter interesse. Men påpegede, at den naturfaglige/teknologiske basis var næsten umulig at få andre steder end på Landbohøjskolen og Danmarks Tekniske Universitet, mens ledelsesfag og økonomi kan fås mange steder – også om aftenen. Summa summarum: Mælk er et godt centralt produkt i en god naturfaglig uddannelse – så hvorfor ikke? Frugt, cement eller medicin er vel ikke mere spændende, spurgte han og bemærkede samtidig, at der heller ikke er meget »Nordisk Fjer« i mælkebranchen, men derimod soliditet og fremtid.

Mit mejeri

Mejerichef Rune Engell-Hansen (MD Foods Grenå Mejeri) indledte med en orientering om sin vej fra mejerist over Landbohøjskolen

i København til stillingen som chef. Han var tilfreds med uddannelsens bredde og tværfaglighed, som gav ham en god baggrund for også at være katalysator i dialogen mellem marketingfolk og teknikere, netop fordi han kunne give sit besyv med på langt de fleste aktuelle områder. Som mejerichef spænder arbejdsdisciplinerne selvfølgelig bredt, og især personaleledelse og økonomikalkulationer fylder meget.

Et mejeri om dagen

Karrieren i APV startede for Poul H. Lange på en tysk motorvej med et godt tilbud på et nøglefærdigt mejeri i mappen. Det gik godt, og i dag – 4 år efter – er han leder af tilbudsafdelingen, som giver tilbud på ca. et mejeri om dagen. Arbejdet i det engelsk-danske APV Dairy er internationalt med 60-80 rejsedage om året, som ofte går ud til meget selvstændige opgaver, hvor den teoretiske/praktiske indgangsvinkel virkelig kommer til sin ret. Han opfordrede dog uddannelsesinstitutionerne til at modernisere og opprioritere mejerimaskinlære og -projektering.

Ingen ulempe at være kvinde

Helle Vium er netop tildelt forskergraden ph.d. efter 3 års vedholdende, eksperimenterende og internationalt konkurrerende forskning i feta-osts konsistensegenskaber. Hun mente, at mejeriingeniørerens største styrke var enden til at lære sig ny viden og en evne til at gøre det teoretiske stof nærværende. Hun mente også, at kva-

lifikationerne var gode nok til at løse forskningsopgaver, selv med behov for meget dyb og grundlæggende biologisk indsigt. Helle Vium fastslog, at det ikke var sværere eller en ulempe at være kvinde i mejerierhvervet. Kønsfordelingen på de sidste syv årgange har da også været fifty-fifty.

Engagement en nødvendighed

Direktør Jørn Pedersen (MD Foods CREMO) slog fast, at grundlaget for en karriere er noget den enkelte skaber hver dag, ikke alene fordi han har en fornuftig uddannelse, men også fordi han har lyst og energi til at bruge den – og ved, hvad han vil med sin uddannelse, lyst og energi. Hvad han vil med sig selv.

Uddannelsen er både lang og grundig, men giver således ikke i sig selv et lederjob. Det kræver engagement, nysgerrighed og kærlighed til området. Det kan ikke nytte noget at tage sin lærer i hånden og sige »Gør mig klog«, sagde Jørn Pedersen. Han opfordrede til at stille spørgsmål i timerne og kritisk vurdere svarene. Jørn Pedersen skitserede også den brede jobvifte som mejeriingeniører kan vælge fra, og selvfølgelig var praktikperioden nødvendig for at få kendskab til det praktiske pulserende liv. Jørn Pedersen afsluttede med at fastslå, at ud over engagement, var det ingen ulempe også at være velbevaget!

Livlig debat

Tanken bag arrangementet var at give studerende på ledningsmiddelinien en nem måde at høste andenhåndserfaringer på og inspirere

til selv at hente mere viden om mejeriingeniøruddannelsen. Derfor var der også afsat tid til diskussion. Den drejede sig bl.a. om mulighederne for at blive selvstændig og om MD Foods dominerende rolle som aftager af mejeriingeniører – hvad nu hvis MD Foods ikke var lykken? På spørgsmål om hvorfor mejeribrugt anbefaler, at praktikken skal være for det teoretiske studium, og hvorfor de 9 måneder strækker sig over 2 semestre, svarede Jørgen Lyngsø (MD Foods), at anbefalingen om praktikens placering måske virkede som formynderi, men at det gav den studerende en god målretning og bl.a. et socialt netværk for studiestart. Fl. Aamann (Mejeriingeniørforeningen) forstod godt, hvis enkelte vurderede, om »det kunne betale« sig at tage praktikken, og oplyste, at det i øjeblikket vurderes, om placering og længde er optimal. Suppleret af E. Waagner Nielsen (KVL) var Fl. Aamann selv af den opfattelse, at praktikken var et af de afgørende elementer for mejeriingeniørens succes.

Jørgen Lyngsø svarede på et spørgsmål, at mejeribrugt ikke kun ønskede at opretholde mejeriingeniøruddannelsen p.g.a. rekrutteringsmuligheder, men også fordi Landbohøjskolen og Danmarks Tekniske Universitet er mejeriernes forlængede arm til videnopbygning gennem forskning, som mejerierne kan udnytte til fremtidig proces- og produktudvikling. Det opnås bedst ved at kombinere forskning og undervisning, og specialt gør bl.a. at både staten og erhvervet øremærker penge til de mælkerelavante aktiviteter, sagde han. □

*Fra venstre ses dagens levende indslag:
Flemming Aamann,
Preben Stordal
Christiansen,
Frank Rasmussen,
Rune Engell-Hansen,
Knud Vindfeldt,
Poul H. Lange,
Helle Vium,
Torben Wiborg,
Jørn Pedersen,
Michael Franklin
Jørgensen og
Søren Herskind.*



Ålso Andelsmejeris historie og mejeribrugets udvikling på Grenåegnen



Af Maltha Rasmussen

Siden 1882 havde familien Mortensen haft et lille privat fællesmejeri på deres gård i den lille landsby Tolstrup ved Ålso.

Der var der mejerivirksomhed til 1899, da Ålso Andelsmejeri blev oprettet.

Til det nye andelsmejeri fandt man et areal på 3-4 tdr. land tæt ved Ålso station.

Jeg har fået fortalt, at dette jordstykke var ejet af Grenå kirke, idet det engang skulle være udlagt som kirkegård, men der er dog aldrig fundet spor af begravelser på stedet.

Når man valgte at opføre mejeriet her, har naboskabet til Ålso station haft sin betydning. Ålso station var porten til den store verden. Herfra afsendes det lurmærkede smør. Her afhentede man kullene til dampkedlen og dritlerne fra bødker Madsen i Grenå, og herfra fordelte man kraftfodermidlerne til mejerikredsens malkekøer. Her var mit barndomshjem. Herfra min verden gik.

Når bønderne i Ålso og Vejlbysogne oprettede deres andelsmejeri i 1899, var de ikke andelsbevægelsens pionerer. På det tidspunkt var der mere end 1000 andelsmejerier og over 200 privatmejerier i Danmark.

Djursland var et afsides sted. Her

var man ikke banebrydende. Men der var dog før mejeriet i Ålso oprettet 14 andelsmejerier i de to herreder på Djursland.

De første var

- Voldby 1887
- "Nyhåb" Glæsborg 1888
- Kolind 1888
- Trustrup 1889
- "Engvang" Lyngby 1889

Nu har vi alene Grenå Mælkecentral, og det er en afdeling under MD Foods. Det tidligere andelsmejeri for Grenå og omegn var oprettet i 1910.

Når Grenåegnens første andelsmejeri blev oprettet i Voldby i 1887, har det en naturlig baggrund. Der havde der været højskole siden 1868, og højskolebevægelsen var som andelsbevægelsen groet som grene på den samme stamme.

Vi var i provisorietiden. Estrups foragt for folketingsflertallet vækkede og æggede bondestanden til fællesskab og sammenhold.

I 1887 fik vi også Danmarks første andelsslakteri i Horsens

Mejeristen

Når man ville have et mejeri, måtte man også have en mejerist. Betegnelsen mejeribestyrer fik først senere sin plads i sproget. Mejeristens medhjælpere kaldte man undermejerister.

Men hvor kunne man så finde en mejerist?

I nabobyen Ålsrode havde der været et lille andelsmejeri siden 1890. Mejeristen der hed

Jørgen Peder Rasmussen. Han havde været der siden 1896, da han afløste sin søster, der var mejerske. Hos hende havde han forøvrigt i 1891 fået sin første indlæring i mejerigerningen.

Nu fik han tilbudt pladsen som mejerist på det noget større mejeri i Ålso. Dengang var Jørgen Peder Rasmussen ikke min far. Det blev han først 15 år senere. Han var ugift. Derfor måtte han have sig en husholderske. En sådan fandt han på en gård tæt ved mejeriet. Hun hed

Sofie Vogt, og hende giftede han sig med i 1902.

Som en naturlig ting fik de en søn og en datter i 1904 og 1905. Så blev der en pause. I 1914 kom der en efternøler. Det var mig. Først på det tidspunkt blev jeg en del af Ålso mejeris historie.

Mejerianlægget

Mejeriet i Ålso begyndte sin virksomhed i november 1899.

Ved generalforsamlingen den 6. november 1899 valgtes lærer Andersen til formand.

Det behøver åbenbart ikke at være en andelshaver. Det var vigtigere at sikre sig en "skriftklog".

Allerede i december besluttede man at bygge et ishus.

Til isolering af ishuset skulle andelshaverne levere pr. ko: 10 pund hakkelse og 15 pund bygavner.

Mejeriets anlægsudgifter så således ud:

Køb af jord	1.816,50 kr.
Brønden	520,37 kr.
Bygningen	13.463,89 kr.
Ishuset	1.128,15 kr.
Maskiner og inventar ...	14.900,50 kr.
Vejen og haven	86,50 kr.
Vogne og slæder	964,04 kr.
Diverse	2.093,58 kr.

I alt 34.972,83 kr.

Det var små tal, men det gjaldt også mejeriets drift.

I regnskabsåret 1903-04 blev smørret solgt til ca. 1 kr. pr. pund, og den leverede sødmælk blev betalt med 3,83 øre pr. pund.

De samlede driftsudgifter var 220.000 kr. svarende til 0,4 øre pr. pund sødmælk.

Den jord, som mejeriet ejede var på 3-4 tdr. land, så bygningerne og haven fyldte kun en ringe del. Resten blev forpagtet ud. Den lavtliggende del af jorden anvendtes til overrisling med mejeriets kloakvand. Der havde mejeribestyreren i flere år en meget frugtbar urtehave.

Den var stinkende økologisk. I 1946 fik mejeriet gennemført en kloakering. Kloakvandet blev ført

gennem en kilometerlang ledning til barnebækken, der har udløb i Kollindsunds kanalsystem.

Den sociale dimension

Men andelssamvirket strakte sig til mere end mælken og kloakvandet. Det sociale samvær skulle også plejes. I sommeren 1900 blev det besluttet, at mejeriets medlemmer skulle på en skovtur søndag den 1/7.

Afgang fra mejeriet kl. 2 til Kattholm skov. Der afsluttedes med dans i K. Kejsers plantage. Ja, dengang tog man i skoven - ikke til stranden. Man kom kun i forbindelse med havvand, hvis man faldt over bord fra en båd.

Bestyrelsesmødet den 7/7 1914 blev afholdt i Grenå. Der forhandlede med hotelejer Kjærulf om mejerifesten lørdag den 25/7 i Pavillonen. Fællesspisning finder sted kl. 6 bestående af kogt helleflynder, lamkesteg og nye kartofler og is.

Pr. kuvert 1/2 flaske øl efter ønske. Trioen spiller under spisningen. Kl. 8 møder Andreassens orkester med 7 mand a 1,25 kr. pr. time. Der trykkes billetter, som bestyrelsesmedlemmerne udleverer sammen med tegningen. Spisningen koster 2 kr. pr. kuvert (skriver to kroner).

Såvel dette som udgifterne til musik og billetter m.v. afholdes af mejeriets kasse.

Nu forstår jeg bedre, hvorfor de voksne i min barndom, med vemod tænkte tilbage på de gode gamle dage før verdenskrigen. 1914-18 altså.

I 1928 var der ikke tilslutning til en planlagt udflugt til Ebeltoft. Man besluttede i stedet for at afholde mejerifest i Grenå. Disse mejerifester var åbenbart populære.

I 1934 kunne mejeriet fejre sit 35 års jubilæum. Man foretog en afstemning om, hvad man i den anledning kunne tænke sig:

Et besøg i landboforeningens forsøgsmark med efterfølgende fest i pavillonen 30 stemmer
En udflugt til Lillebæltsbroen 6 stemmer
En tur ud i det blå 3 stemmer
En tur til Femmøller ... 2 stemmer

Så kom krigen, men livet skal jo leves. I 1941 var der tegnet 258 deltagere til mejerifesten.

Man ville indbyde de overlevende fra den første bestyrelse, den afgående formand og regnskabsfører, medhjælperne fra mejeriet og forskellige forretningsforbindelser.

Festen blev afholdt på Havlund. Det var et forsinket jubilæum. I 1939 ville man have fejret mejeriets 40 års jubilæum, men festen blev udsat på grund af de vanskelige tider. Nu fandt man åbenbart, at tiderne var mindre vanskelige.

Ganske vist var krigen på sit højeste. Tyskland havde startet felttoget mod øst, men i den danske hverdag talte det mere, at smørprisen i oktober 1940 var blevet forhøjet fra 3,80 til 4,50 kr. pr. kg. Prisindekset for landbrugets produkter blev fordoblet fra 1939-40 til 1942-43.

Mælkeforfalskning

Allerede i det første driftsår havde bestyrelsen den første sag til behandling, men der kom flere til. Alle fik den samme betaling pr. pund leveret mælk. Man havde ingen midler til måling af mælkens fedtindhold og dermed dens smørgivende evne. Derfor var det fristende at forøge mælkemængden lidt ved tilsætning af vand eller skummetmælk.

I 1902 behandledes en klage over, at en leverandør fra Homå Hede dels havde taget mælk fra transportspandene efter at mælken var opsiet, og dels havde forfalsket mælken ved at iblande skummetmælk. Bestyrelsen havde tilsagt ham til et møde. Han vedgik at have taget mælk af transportspandene i h.t. klagen, men benægtede beskyldningen for forfalskning og henstillede, at man lod vidnerne afhøre af politi-

tiet. Sagen blev meldt til politiet, som afhørte de påberåbte vidner, tjenestekarl Peter Rasmussen og tjenestepige Marie Væver.

Også dengang fandt man, at det måtte være en formidrende omstændighed, når man kun gjorde det, som alle andre også gjorde.

Derfor angav den pågældende, at en anden gårdmand på Homå Hede også havde taget mælk af transportspandene, efter at den var opsiet.

For at forstå sagens alvor må man erindre, at der sker en kraftig flødefafsætning i transportspanden fra afmalkningen og til mælken afhentes næste morgen. Derfor er det dejligt at få lidt af dette øverste mælkelag taget fra, inden mælken afhentes.

Men det er naturligvis en forsyndelse mod fællesskabet, så længe al mælk bliver afregnet til samme pris. Vil man endelig skaffe sig lidt flødeskum til æblekagen ad den vej, er det i hvert fald dumt at lade tjenestefolkene vide det.

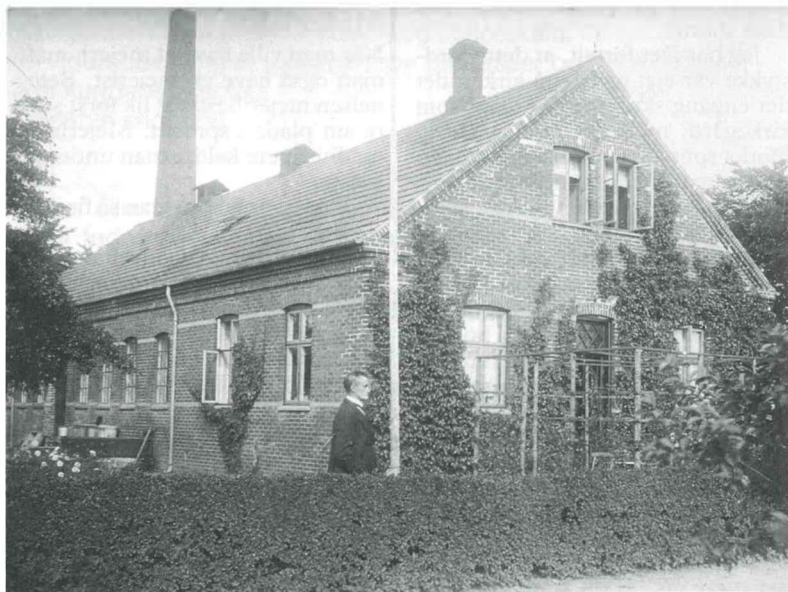
Efter forhandling gik bestyrelsen med til at lade sagen falde på een af følgende betingelser:

1. Den pågældende skulle udtræde af mejeriet - eller

2. forblive som medlem mod at betale mejeriet en erstatning på 100 kr., men dette ville dog forudsætte herredsfogedens sanktion.

Sagens udfald blev som under punkt 2 nævnt.

Men man løb ind i en alvorlig mælkeforfalskningssag så sent som i 1964. Ved analyser var det påvist, at den pågældende havde tilsat



Ålso mejeri i den oprindelige skikkelse med mejeribestyrelsesbolig i den ene ende af bygningen og mejeriet i den anden. Maltha Rasmussens far, mejeribestyrer Jørgen Peder Rasmussen, står ved flagstangen midt i billedet.



I langt det meste af Ålso mejeris levetid blev mælken fragtet til og fra mejeriet på denne måde - i transportspande på vogn med hesteforspænd. Billedet er fra ca. 1910. Netop motoriseringen af mælkekørslen og transport i tankvogn banede vejen for de mejerisammenslutninger, der i 1964 kostede Ålso mejeri livet. Bemærk muleposerne, der hænger under vognen.

mælken 22 til 25% vand. Det kan forekomme mærkeligt, når mælken blev afregnet efter fedtindholdet, men gevinsten ligger i, at man også får betaling for den fedtfri del af mælken, og man får ret til at få mere skummetmælk retur, måske til en pris der er lavere end foderværdien.

Med advokatbistand blev der indgået forlig med den pågældende. Han erkender sig skyldig og betaler 4.609,86 kr. + inkassoomkostninger. Det blev den sidste mælkeforfalsknings sag i Ålso mejeris historie, for 9 måneder senere lukker mejeriet. Dets historie er slut.

Mejeribestyrelserens ansættelsesforhold

I de første år blev mejeribestyrelsen fæstet for et år ad gangen ligesom karlene på gårdene.

Som et eksempel på aflønningen kan nævnes kontrakten for 1909-10: Lønnen er 1 5/6 øre pr. pund smør. 5% af ostesalget. 150 kr. til repræsentation. 30 kr. til porto m.v.

Mejeribestyrelsen betaler 20% af kulforbruget. At han skulle betale en væsentlig del af kulforbruget forekommer ejendommeligt set med nutidens øjne, men mejeristen var ansvarlig for mejeriets drift. Han betalte selv lønnen til sine medhjælpere og kulforbruget var den anden store udgiftspost.

Om det var rimeligt, må jo afhænge af, hvor meget han havde at betale med. I 1903-04 var mejeribestyrelserlønnen 4.527,53 kr.

I 1917-18 var den 6.869,55 kr.

Dertil kom fri bolig med lys og varme. I 1914 var der 3 a 4 medarbejdere (deraf en mejerske).

Deres samlede løn var 1500 kr. + kost og logi.

20% af kulforbruget har været ca. 400 kr.

Man opererede med små tal, men de skal ses i sammenhæng.

I 1915 må der være kommet en vejledende lønskala, for man ansætter mejeribestyrelsen for det kommende år til en løn, der ikke overstiger skalaen, og ikke går over 200 kr. derunder. Iøvrigt på de samme betingelser som hidtil.

Men verdenskrigen får åbenbart priserne til at løbe løbsk.

For året 1917-18 antages mejeribestyrelsen til lønskalaen + 40%.

I 1918 kommer lønadskillensen,

så mejeriet betaler medhjælperlønningerne. Der garanteres nemlig mejeribestyrelsen en mindsteløn på 2500 kr. for indeværende år + de sædvanlige naturalier, og så betales der kostpenge for personalet. 150 øre pr. dag pr. mand.

Fra 1/11 1918 lønnes mejeribestyrelsen efter den nye overenskomst mellem mejeri- og mejeristforeningen.

De organiserede arbejdsforhold kommer nærmere.

Men mejeribestyrelsen havde meget trange boligforhold i den ene ende af mejeribygningen, men et forslag om bygning af en selvstændig mejeribestyrelsesbolig blev i 1918 nedstemt: 16 for 28 imod.

Mejeribestyrelsen fik altså ikke en ny og bedre bolig, men han fik lov til for egen regning at indrette et lille baderum i kulhuset.

Mejeribestyrelsesboligen kom i 1925 i forbindelse med en da forestående ombygning af mejeriet.

I kriseårene 1933-34 blev priserne på landbrugets produkter meget lave.

Smørnoteringen var i 1934 i gns. 161 øre pr. kg.

Det påvirkede mejeribestyrelserlønnen. Den blev nemlig beregnet som en værdiløn, stærkt afhængig af den pris mejeriet kunne betale for mælken. Tanken var, at mejeribestyrelsen skulle have skæbnefællesskab med mejeriets leverandører. Men nu fandt man åbenbart, at rimelighedens grænse var overskredet. Mejeriorganisationen foreslog derfor, at man ydede mejeribestyrelserne et kreditslægt for året 1933-34.

For Ålso mejeri blev det ca. 245 kr. Det blev godkendt af bestyrelsen med 6 stemmer for og 5 stemmer imod. (Fortsættes i næste nummer).



Ålso mejeri blev i 1925 ombygget og udvidet til et såkaldt "korsmejeri", og der blev bygget en særskilt bestyrelsesbolig. Luftfotografiet er taget adskillige år senere.



I langt det meste af Ålso mejeris levetid blev mælken fragtet til og fra mejeriet på denne måde - i transportspande på vogn med hesteforspænd. Billedet er fra ca. 1910. Netop motoriseringen af mælkekørslen og transport i tankvogn banede vejen for de mejerisammenslutninger, der i 1964 kostede Ålso mejeri livet. Bemærk muleposerne, der hænger under vognen.

mælken 22 til 25% vand. Det kan forekomme mærkeligt, når mælken blev afregnet efter fedtindholdet, men gevinsten ligger i, at man også får betaling for den fedtfri del af mælken, og man får ret til at få mere skummetmælk retur, måske til en pris der er lavere end foderværdien.

Med advokatbistand blev der indgået forlig med den pågældende. Han erkender sig skyldig og betaler 4.609,86 kr. + inkassoomkostninger. Det blev den sidste mælkeforfalsknings sag i Ålso mejeris historie, for 9 måneder senere lukker mejeriet. Dets historie er slut.

Mejeribestyrelserens ansættelsesforhold

I de første år blev mejeribestyrelsen fæstet for et år ad gangen ligesom karlene på gårdene.

Som et eksempel på aflønningen kan nævnes kontrakten for 1909-10: Lønnen er 1 5/6 øre pr. pund smør. 5% af ostesalget. 150 kr. til repræsentation. 30 kr. til porto m.v.

Mejeribestyrelsen betaler 20% af kulforbruget. At han skulle betale en væsentlig del af kulforbruget forekommer ejendommeligt set med nutidens øjne, men mejeristen var ansvarlig for mejeriets drift. Han betalte selv lønnen til sine medhjælpere og kulforbruget var den anden store udgiftspost.

Om det var rimeligt, må jo afhænge af, hvor meget han havde at betale med. I 1903-04 var mejeribestyrelserlønnen 4.527,53 kr.

I 1917-18 var den 6.869,55 kr.

Dertil kom fri bolig med lys og varme. I 1914 var der 3 a 4 medarbejdere (deraf en mejerske).

Deres samlede løn var 1500 kr. + kost og logi.

20% af kulforbruget har været ca. 400 kr.

Man opererede med små tal, men de skal ses i sammenhæng.

I 1915 må der være kommet en vejledende lønskala, for man ansætter mejeribestyrelsen for det kommende år til en løn, der ikke overstiger skalaen, og ikke går over 200 kr. derunder. Iøvrigt på de samme betingelser som hidtil.

Men verdenskrigen får åbenbart priserne til at løbe løbsk.

For året 1917-18 antages mejeribestyrelsen til lønskalaen + 40%.

I 1918 kommer lønadskillensen,

så mejeriet betaler medhjælperlønningerne. Der garanteres nemlig mejeribestyrelsen en mindsteløn på 2500 kr. for indeværende år + de sædvanlige naturalier, og så betales der kostpenge for personalet. 150 øre pr. dag pr. mand.

Fra 1/11 1918 lønnes mejeribestyrelsen efter den nye overenskomst mellem mejeri- og mejeristforeningen.

De organiserede arbejdsforhold kommer nærmere.

Men mejeribestyrelsen havde meget trange boligforhold i den ene ende af mejeribygningen, men et forslag om bygning af en selvstændig mejeribestyrelsesbolig blev i 1918 nedstemt: 16 for 28 imod.

Mejeribestyrelsen fik altså ikke en ny og bedre bolig, men han fik lov til for egen regning at indrette et lille baderum i kulhuset.

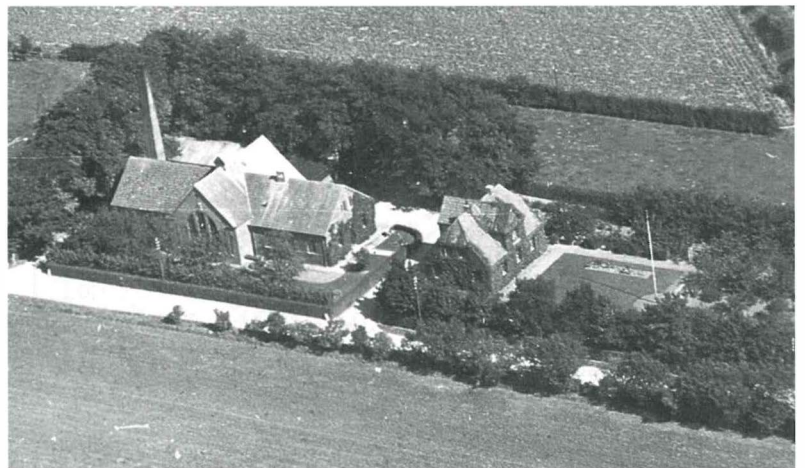
Mejeribestyrelsesboligen kom i 1925 i forbindelse med en da forestående ombygning af mejeriet.

I kriseårene 1933-34 blev priserne på landbrugets produkter meget lave.

Smørnoteringen var i 1934 i gns. 161 øre pr. kg.

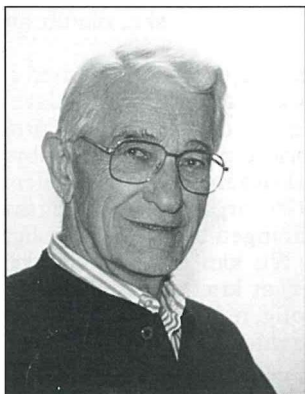
Det påvirkede mejeribestyrelserlønnen. Den blev nemlig beregnet som en værdiløn, stærkt afhængig af den pris mejeriet kunne betale for mælken. Tanken var, at mejeribestyrelsen skulle have skæbnefællesskab med mejeriets leverandører. Men nu fandt man åbenbart, at rimelighedens grænse var overskredet. Mejeriorganisationen foreslog derfor, at man ydede mejeribestyrelserne et kreditslægt for året 1933-34.

For Ålso mejeri blev det ca. 245 kr. Det blev godkendt af bestyrelsen med 6 stemmer for og 5 stemmer imod. (Fortsættes i næste nummer).



Ålso mejeri blev i 1925 ombygget og udvidet til et såkaldt "korsmejeri", og der blev bygget en særskilt bestyrelsesbolig. Luftfotografiet er taget adskillige år senere.

Ålsø Andelsmejeris historie og mejeribrugets udvikling på Grenå egnen *(fortsat fra nr. 1)*



Af Maltha Rasmussen

Den tekniske udvikling

I 1901 blev det besluttet, at smørmærkeforeningens stave skal indsættes i mejeriets dritler. Året før havde man stiftet Danske Mejeriers Smørmærkeforening, der tog en ensartet mærkning af dansk smør som sin hovedopgave. Det blev det lurmærke, som fra 1906 blev et autoriseret varemærke for dansk eksportsmør, og som fra 1911 tillige blev et kvalitetsmærke, idet staten påtog sig at bedømme og kontrollere smørrets lurmærkeværdighed.

I 1903 vedtoges det at overgå til afregning efter flødeprocent. Der ved skulle der opnås en mere retfærdig mælkeafregning.

Forud havde man fået sagen besluttet ved et foredrag af konsulent Hørlück. Det blev vedtaget med 36 ja og 10 nej. De ti har nok været potentielle mælkeforfalskere. Kontrolleringen skulle foretages to gange ugentlig, og skulle efter tur overværes af to andelhavere.

I små glasrør af blyantstykkelse udtog man en prøve af hver leverandørs mælk. Disse glas blev anbragt i en speciel konstrueret cylinder, som kunne indsættes i centrifugen i stedet for den sædvanlige centrifugekugle. Ved centrifugerin-

gen fik man dannet en flødeprop i glassene.

Med et særligt instrument målte man flødeproppens tykkelse. Det kaldte man flødeprocenten.

De varierende flødeprocenter blev så grundlaget for varierende afregningspriser på mælken. Det var primitivt, men det var et fremskridt.

I 1905 blev det besluttet at købe en ny smørvægt, galvaniseret og med marmorplade til nettoindvejning, og derefter overgår man til nettovægt og normaldritler (112 lbs = 50,8 kg).

I 1906 besøger bestyrelsen Kolind mejeri for at se på et resttømningsapparat, som man der havde anskaffet sig.

Men også andre former for ny teknik kom frem på denne tid. Af hensyn til et andragende fra 43 beboere i omegnen vedtoges det at yde 25 kr. årligt til en konsortiumstelefon, dersom en sådan anlægges.

Der gives plads til telefonen i mejeribestyrelsens lejlighed.

Mejeriet forbeholder sig talefrihed i telefonen.

Man vedtog tillige at anmode Generaldirektoratet for Postvæsenet om at anbringe en postkasse på Ålsø station.

I 1909 vedtog man at anskaffe en kombineret kærneælter. Formanden, mejeribestyren og tre bestyrelsesmedlemmer rejser til Fannerup torsdag morgen kl. 6 og til Hornslet fredag for at se kærneælteren i virksomhed.

I efteråret 1910 blev følgende tilbud forelagt bestyrelsen:

- | | |
|--------------------|----------|
| • Silkeborg kærnen | 2809 kr. |
| • Horsens kærnen | 2965 kr. |
| • Randers kærnen | 2700 kr. |
- (kaldet kærnekarl)

Man valgte den sidste - den billigste.

I april 1910 mødte bestyrelsen på mejeriet kl. 6 morgen og tog den installerede kærneælter i øjesyn. Syrningskammeret adskilles fra mejeriet, og der anskaffes et kærnemælkskar af stålblik.

Ved en generalforsamling i 1911 tages der en stor beslutning:

Dersom der oprettes en telefoncentral i nærheden, så mejeriet kan få et apparat for ca. 70 kr., sammenkaldes der til en ekstraordinær generalforsamling for at tage beslutning herom.

Det blev senere vedtaget med alle stemmer mod een.

På en generalforsamling i 1913 havde forpagter Nymann, Katholm stillet forslag om en afkøling af skummetmælken. På grund af de betydelige udgifter, som var forbundet dermed, blev det ikke vedtaget, men der var stemning for en mejerifest i Grenå i juli måned.

I 1925 vedtager man en større ombygning af mejeriet til et moderne kors-mejeri med hvælving af mejeriloftet. Kølemaskine og ny dampmaskine samt en ny selvstændig mejeribestyrbolig. Man låner 64.000 kr. til finansiering af byggeriet. Det gamle ishus sælges til en mand i Højbjerg for 20 kr.

Ved en generalforsamling i 1927 vedtog man at indføre Gerbers fedtbestemmelsesmetode og overgang til afregning efter fedtenheder.

I 1930 har mejeribestyren fået bil. Man laver et skillerum i vognporten til garage. Samme år beslutter man at indføre reduktaseprøven, dog indtil videre uden fradrag for den dårlige mælk.

Under krigen i 1933 var investeringslysten ikke så stor. Man vil ikke købe en pladepasteur, og man vil ikke mere give tilskud til husdyrkonulenten.

Men ved en ekstraordinær generalforsamling i 1941 holdt statskonsulent Tolstrup-Petersen foredrag om brændselsbesparende pasteuriseringsapparater og syrningsapparatet af skummetmælken. Anskaffelsen af dette apparatur blev vedtaget med 35 ja og 34 nej. Der var stadig folk, som ville tænke sig om en ekstra gang.

Men efter krigen får man mod på livet:

- I 1950 vedtager man overgang til elektrisk drift.
- I 1951 får mejeribestyren installeret el-komfur.
- I 1952 bygger man nyt ostelager.

- I 1953 Indlægges centralvarme i bestyrerboligen.
- I 1955 installeres oliefyr i mejeriet.
- I 1958 købes et nyt pladeapparat fra Silkeborg for 28.000 kr.
- I 1959 anskaffer man regnemaskiner og adressograf og et nyt osterkar til 16.890 kr.
- I 1960 købes en ny kærne fra Silkeborg. Byttepris 26.377 kr.
- I 1962 køber man en ny centrifuge for 34.135 kr.

På det tidspunkt havde man åbenbart ingen fornemmelse af, at mejeriets dage snart var talte.

Konsummælk til hjemmemarkedet

Ålsø mejeri havde tidligt etableret et mælkeudsalg i Grenå. Også dengang var der noget, der hed konkurrencebegrænsende aftaler.

I 1912 besluttede man at forhøje mælkeprisen i detailsalget og i udsalget i Grenå, og man vil gå i forhandling med Grenå andelsmejeri, Ågård Andelsmejeri og Grenå Fællesmejeri om samordnede mælkepriser. Med mælkehandleren i Grenå sluttes overenskomst om følgende forhøjede priser:

Smør:	4 øre over grossist-noteringen.
Piskefløde:	1 kr. og 50 øre pr. l.
Alm. fløde:	75 øre pr. l.
Sødmælk:	7 øre pr. pund.
Skummetmælk:	2 øre pr. pund.

Nogle dage senere var der møde med bestyrelsen for Ågård og Grenå mejerier om samordning af priserne. Ålsø mejeri fastholdt hårdnakket prisforhøjelsen, men det ville de andre mejerier ikke godkende. Følgen var, at mejeriets salg til Grenå by ophørte. Mælkehandleren får fremover sin mælk fra Grenå mejeri.

Dette gav anledning til alvorlig påtale fra mejeriets formand. Han forlangte følgende udtalelse ført til protokols:

“Undertegnede formand må på det alvorligste protestere mod dette skridt, som i høj grad er skadelig for mejeriet, der i flere år har haft en årlig indtægt på 1500-2000 kr., og når vi igen vender tilbage til normale forhold, vil denne indtægt savnes.

Jeg må fralægge mig ethvert ansvar med hensyn til denne afgørelse”.

P. Andersen

Men verdenskrigen var brudt ud. Eksportpriserne var stigende. Hvis folk i Grenå ikke ville betale en ordentlig pris for mælken, så kunne det også være lige meget med den mælkehandel.

Det var slut, og det kom aldrig mere igen.

I 1928 kom der en forespørgsel fra J. Hansen, Grenå om køb af mælk til et udsalg, men man afslog, da dyrelægekontrollen ville koste ca. 2000 kr.

I 1930 blev spørgsmålet om et

mælkeudsalg i Grenå atter rejst og igen henlagt, da dyrelægekontrollen koster 2 kr. pr. ko årligt. Det var krisetider. Nok ville man gerne have ekstra indtægter, men krisen kradsede - ingen ekstra udgifter. Derfor blev forslaget forkastet med alle stemmer mod ingen.

Mejeriets eget detailsalg var i mange år ganske beskedent. Folk i landsbyerne købte deres mælk på den nærmeste gård. Skulle man have smør eller fløde, sendte man en kurv med mælkevognen med penge pakket ind i et stykke papir. Men efterhånden som mælkekørslen blev motoriseret, blev det nødvendigt med en organiseret detailhandel.

I 1956 påbegyndte man fremstilling af flaskemælk og startede en mælkerute i mejerikredsen. Men med alt nyt er der begyndervanskeligheder. I 1957 klager beboerne i Ålsrode over mælkehandleren. De fik mælken for sent. Man bestemmer så, at han hveranden dag skulle køre til Ålsrode fra morgenstunden med muligheden for at få mælken inden middag. Hvis ikke det skaber tilfredshed, må han lade være med at drikke kaffe mere end een gang i løbet af formiddagen.

Om løst og fast fra hverdagen

I 1913 besluttes det, at Kr. Andersen, Mosegård skal have 10 kr. i erstatning for skade

på hans kløvermark ved iskørslen. Dengang var pengene noget værd.

Samme år blev det på et bestyrelsesmøde oplyst, at Ålsø mejeri var nr. 1 ved en bøsseudstilling i Randers, og var også blevet nr. 1 for hele året. Mejeribestyren havde modtaget konsul Kraunsøs vandrepokal.

I 1914 begynder man at tale om muligheden for at skabe en færgeforbindelse mellem Grenå og Nordsjælland. Der forelå et andragende om et tilskud til agitationen. Der bevilgedes 15 kr.

Bestyrelsen behandlede også spørgsmål, hvis betydning man kunne overse. På et møde i 1915 blev det besluttet at købe 150 bajere til den forestående generalforsamling. Det viste sig dog, at det var for lidt, for et forslag om en tilbygning til mejeribestyrens lejlighed, efter overslag 3000 kr., blev ikke vedtaget.

Lærer Andersen havde været formand for mejeriet fra dets oprettelse. I 1915 frabad han sig genvalg og blev afløst af sognefoged Anders Poulsen.



Forfatteren til denne artikel som ganske ung. Maltha Rasmussen er den mindste af drengene på billedet. Den anden er Malthas fætter Carl Løv, der senere blev praktiserende læge i Grenå.

I marts 1922 standsede Djursland bank sine betalinger. Da mejeriet skulle udbetale mælkepenge den følgende dag, måtte man forsøge at låne pengene i en af de andre banker. Man fik en ordning med Andelsbanken. I december kom man i julestemning: Man bevilgede 10 kr. til de fattiges jul og 10 kr. til de blinde.

I 1923 indgiver Andreas Nielsen, Vejby en klage over vægten. I perioden 7-21/3 har han fået afregnet 100 pund sødmælk for lidt og har betalt 178 pund skummetmælk for meget.

Bestyrelsen svarer, at hans anke bør behandles i h.t. vedtægterne § 19 (voldgift). Han opfordres derfor til at udpege en voldgiftsmand, og mejeriet vil så også udpege en.

Man har åbenbart ikke været helt tryk ved situationen, for på det samme møde besluttes det at købe en ny bismervægt.

Klageren udpeger partikulier Martin Jensen af Vejby, og mejeriet udpeger pensioneret lærer P. Andersen af Ålsø (den afgæede formand).

Klagens ordlyd: *"Da jeg gennem flere måneder har konstateret, at min sødmælk er afregnet med afrundede tal, gør jeg mejeribestyren opmærksom på afregningsmåden, og jeg foretager prøvevejning i perioden 7-21/4 med en mand på 24 år som vidne. Vi finder, at der er afregnet 101 pund sødmælk for lidt, og der er taget betaling for 178 pund skummetmælk for meget, hvilket jeg beder bestyrelsen undersøge, da jeg ønsker erstatning for leveret sødmælk"*.

Lindegård, den 10/4 1923

A. Nielsen

I et følgende brev kræves tillige, at den sløvsagtige mejerist bliver afskediget. Sagens udfald blev, at såvel mejeribestyrelsen Rasmussen som mejeriets bestyrelse beklagede disse uregelmæssigheder, og Rasmussen tilbød en øjeblikkelig afskedigelse af den skyldige, men bestyrelsen mente, at den unge mand, af hensyn til sin fremtid skulle blive på prøve i en måned. Den unge mand, der selv indrømmede sin forseelse, har imidlertid selv opsagt sin plads.

Med hensyn til erstatning for de 101 pund sødmælk, henstilles til klageren, at han lader nævnte krav falde, da det er konstateret, efter modtagne oplysninger, at der også er sket fejlvejninger, som har været i klagerens favør. Desuden vil en erstatningsopgørelse være meget vanskeligt for ikke at sige umulig.

Krigs- og krisetider

Efter krigsudbruddet i 1914 melder dyrtiden sig hurtigt. I november anmoder mælke-

kuskene om en forhøjelse af de aftalte kørepenge på grund af de høje kornpriser. Man vedtog en forhøjelse på 20%, og fra november '14 forhøjer bødker Nielsen prisen på dritler med 10 øre pr. stk.

På generalforsamlingen i 1917 nævner formanden de stigende driftsudgifter. Sidste efterår kostede kul 4,50 kr. pr. hl. Nu er prisen 18 kr. Derfor køber man nu 700.000 tørv og 90 rm bøgetræ.

Prisstigningerne fortsætter. Detailprisen for sødmælk forhøjes til 28 øre pr. l. Men nu er der kommet lovgivning, der skal modvirke pristigningerne, for det er noteret, at der er købt 500.000 tørv af Kr. Andersen, Mosegård til maksimalprisen.

I maj 1915 får Martin Kjeldsen mund- og klovsyge i sin besætning. Man vedtog at yde ham erstatning indtil afspærringen ophører, mod at han beholder sin mælk hjemme. Erstatningen fastsættes senere efter en forhandling med Trustrup mejeri, der har et lignende tilfælde.

Martin Kjeldsen anmodes om at desinficere møddingen og vejen forbi sin stald. Uden vejledning og hjælpemidler må det have været lidt af en opgave. Men man måtte jo gøre noget for at bekæmpe soten. Leverandørerne blev anmodet om daglig skoldning af spandene udvendigt, særlig læg og håndtag. Så det var bare med at få fyret op under komfuret. Det hele bærer præg af rådvildhed og panik.

Men også den sidste verdenskrig medfører brændselsrestriktioner for i 1940 ansøger man amtsnævnet om 600 rm . brænde og i 1942 køber man 10 tons brunkulsbriketter.

Men alt får en ende. I 1946 besluttes det at sælge 75 tons tørv af mejeriets beholdning. Krigstidens forsyningsvanskeligheder er åbenbart ovre. Men de nationale følelser er blevet vakte, for i 1947 bevilger bestyrelsen 200 kr. til Sydslesvig.

Mejeribestyrelser

På generalforsamlingen i december 1945 meddelte formanden, at mejeribestyrelsen Rasmussen ønskede at fratræde den 1. maj 1946.

I januar 1946 besluttede bestyrelsen at indstille 4 ansøgere til generalforsamlingens afgørelse. Med stort flertal valgtes mejeriets første mejerist Arne Tylin Jensen.

Mit forhold til Ålsø mejeri i den voksne alder

Mine barndomsindryk fra livet omkring mejeriet, stationen og skolen har jeg beskrevet i bogen: "En dreng fra Ålsø".

Den periode endte med, at jeg blev mejerilærling på Ålsø fra 1929 til 1931. Det blev starten på et langt liv i mejeribrugets tjeneste.

Efter videreuddannelse, praktik på forskellige mejerier og mejeriskolen kom jeg i 1938 tilbage til Ålsø mejeri som førstemejerist. Det lå vel i luften, at min opgave var at tilrettelægge en tilværelse, som kunne bane mig vejen til at blive min fars afløser som mejeribestyrelse i Ålsø.

Men livet som min fars betroede medarbejder og "kronprins" var ikke harmonisk. Jeg afbrød og lod mig i 1940 indskrive som mejeribrugsstuderende ved Landbohøjskolen i København.

Som mejeriingeniør var jeg i nogle år mejerirevisor under Mejerikontoret i Århus. Som sådan fik jeg lejlighed til i årene 1946-47-48 og 49 at revidere Ålsø Andelsmejeris regnskaber.

Det var ganske morsomt, og denne afsked med Ålsø mejeri var hyggeligere og mindre dramatisk, end det under andre omstændigheder kunne være blevet.

Mejeribrugets rationalisering

I 1940 havde vi ca. 1800 mejerier i Danmark. De behandlede ca. 5000 mill. kg sødmælk. Det blev ca. 2,8 mill. kg til hver.

I 1996 har vi ca 100 produktionsanlæg, som behandler 4400 mill. kg mælk. Det bliver 44 mill. til hver i gennemsnit.

MD Foods og Kløver Mælk behandler 84% af den samlede mælke mængde eller ca. 3700 mill. kg på 45 produktionsanlæg. Det giver 82 mill. kg til hver. Det lokale håndværksprægede mejeribrug er blevet industri.

Hvordan forløb denne udvikling? Man begyndte straks efter krigen at sammenlægge mindre nabomejerier og standse driften på det dårligste anlæg. Derved kunne man få lidt lavere omkostninger.

For at fremme denne udvikling nedsatte Fællesorganisationen (Mejerikontoret) et planlægningsudvalg, som skulle udarbejde rationaliseringsplaner for mejerierne på en egn, hvis der var ønske herom.

Det man typisk foreslog var, at



Interiør fra Alsø mejeri et par år efter ombygningen i 1925. Manden i det hvide tøj er førstemejeristen Jens M. Sørensen, og pigen i hvidt er mejersken Marie Thinesen. De to blev senere gift, og han var mejeribestyrer i Voldby i mange år. Manden i det mørke tøj var fyrbøder og maskinpasser, og pigen i baggrunden var tjenestepige hos mejeribestyreren. Her i slutningen af 1920'erne var mejersker ellers en uddøende race, men min far var på det punkt konservativ. Han ville have en mejerske til at forestå smørlavningen. Marie Thinesen var vist en af de sidste af slagsen. Billedet er fra skummesalen, og det er ganske typisk for den tids mejerier. Personerne står mellem forvarmeren, centrifugen og flødepasteuren. På perronen i baggrunden ser man skummetmælkskoger og skummetmælkskarret.

ca. 10 mejerier med 30-50 mill. kg mælk dannede en fælles økonomisk enhed. Man skulle så nedlægge de dårligste af anlæggene og specialisere driften på de øvrige, så det enkelte anlæg i princippet kun var retog en type produktion.

De fleste af de dannede selskaber blev dog kun på ca. 20 mill. kg.

Kun i Sønderjylland gik man mere radikalt til værks. Her dannedes 2 selskaber, hver med omkring 100 mill. kg mælk, og de blev senere grundstammen i "Mejeriselskabet Danmark".

Også på Grenå-egnen fik man lavet en sådan rationaliseringsplan om dannelsen af et mejeriselskab.

I 1955 var det lille mejeri i Ålsø blevet tilsluttet Alsø mejeri.

I 1962 kom der et rationaliseringsforslag fra planlægningsudvalget:

Efter denne plan skulle man danne "Sønder Herreds Mejerisammenslutning" omfattende mejerierne: Ålsø, Engvang i Lyngby, Hylleslevholm i Hyllested, Solvang i Balle samt Tirstrup og Trustrup.

Smørproduktionen skulle samles i Ålsø, osteproduktionen i Balle og detailsalget i Trustrup.

Mejerierne i Hyllested, Lyngby og Tirstrup skulle lukkes. Men sådan kom det ikke til at gå.

Planen vakte de private mejeriers

opmærksomhed. De måtte sikre sig deres mælke tilførsler. Mange af leverandørerne til Tirstrup var allerede flyttet til det private Bjødstrup mejeri, der senere blev opkøbt af mejeriet Enigheden i Århus. Derfor meldte Tirstrup sig ud af forhandlingerne.

Hylleslevholm gled også ud. De dannede en leverandørkreds til Andelskondenseringsfabrikken i Århus, og så lukkede mejeriet i Hyllested.

I Lyngby var man måske lidt sure over, at dette mejeri efter planen var dømt til at skulle lukke. I forvejen havde det private mejeri "Brolykke" i Grenå plukket kraftigt i Lyngbys leverandørkreds, så der meldte man også fra.

Nu var der kun Ålsø, Trustrup og Balle tilbage.

Disse tre mejerier oprettede i 1963 Mejeriselskabet "Djursland". Mejeribestyrer Arne T. Jensen blev den administrerende leder. P.E. Kristensen forblev som mejerileder i Balle.

Trustrup mejeri blev lukket. Tanken om at lade dette mejeri forestå detailsalget af mælk i området var ikke mere relevant.

Man havde gennem Mejerikon-toret fået dannet "Landmejeriernes Konsummælkselskab", som fra nogle få men store virksomheder

skulle forsyne de jyske landmejerier med et fuldt udbygge sortiment af mejeriprodukter.

Men da mejerierne i Grenå, Voldby og Gjerrild gik sammen om et nyt mejeri i Grenå, skabte det uro. Mejeriselskabet Djursland var ikke en stor og magtfuld virksomhed. Selskabet behandlede kun ca. 7 mill. kg, og privatmejeriernes jagt efter mælk blev stadig mere mærkbar.

Kræfterne måtte yderligere samles.

Mejeriselskabet "Djursland" sluttede sig derfor i 1967 til Grenå Mælkecentral. Mejerierne Ålsø og Balle blev lukket, og de to mejeriledere blev ansat på Mælkecentralen.

Men udviklingen fortsatte. I 1978 indgik Grenå Mælkecentral i Mejeriselskabet Danmark, nu MD Foods.

Efterskrift

Man spørger undertiden, om den skete udvikling har været ønskelig, om man kunne have styret i en anden retning.

Det er en kendsgerning, at nær-demokratiet i andelsbevægelsen er gået tabt. Det er ikke mere et bestyrelsesanliggende, om mejeribestyrer skal have nyt tapet i sit soveværelse, og generalforsamlingen bliver ikke mere spurgt, om man også i år skal lade mejeriet kalke indvendigt.

Vi kan nok hæmme eller fremme en udvikling, men vi kan ikke hindre, at den sker. Det der lever kan klippes og beskæres, men det gror.

Den motoriserede mælketransport sprængte rammerne for sognets mejeri. Den teknologiske udvikling skabte maskiner og hjælpemidler, som muliggjorde mere styrede produktionsformer, sikrere kvalitet og tidssvarende emballageformer. Men det kostede penge, og derfor måtte kapaciteten udnyttes. Det krævede større omsætning. Mere mælk måtte samles om det enkelte produktionsanlæg.

Da først hjulet var opfundet, og den menneskelige arbejdskraft blev en følelig omkostning, måtte det gå som det gik.

Men det var ikke alene sognets mejeri, det forsvandt. Landsbyens "brugs" er heller ikke mere. Det lille lokale mejeri kan ikke leve op til Super-brugsens, Bilkas og de internationale handelskæders krav til emballering og varesortiment.

Vi kan drømme om fortid og fremtid, men vi må leve i nutiden, og den må vi prøve at få det bedste mulige ud af - også på Grenåegnen. □

MD Foods nu Danmarks største fødevarekoncern

MD Foods præsenterede den 18. december for første gang et koncernregnskab. Det skyldes ændring i regnskabslovgivningen, der kræver koncernregnskab også for andelsselskaber.

Administrerende direktør Jens Bigum påpeger, at koncernregnskabet viser, at MD Foods med en samlet koncernomsætning på 21.021,6 mio. kr. ikke blot er Danmarks største fødevarekoncern, men målt på omsætning også Danmarks største industrikoncern. 13.087 mio. kr. er hentet i udland, og resultatet af primærdriften er 738 mio. kr. Efter ekstraordinære poster og skat blev resultatet 590 mio. kr., hvilket af direktionen betegnes som "under de givne omstændigheder tilfredsstillende".

Det er først og fremmest MD Foods strategi om at sælge højtforædlede mejeriprodukter til supermarkedskæderne inden for EU, der har medvirket til, at kompensere for de kraftige fald i støtten til eksport ud af EU. Restitutionerne udgjorde sidste år 33 øre ud af den samlede mælkepris på 246,80 øre, for 3 år siden udgjorde de det dobbelte.

Blandt MD Foods' divisioner har specielt Europadivisionen og Hjemmemarkedsdivisionen haft resultater, der var bedre end budgettet. Resultatet i MD Foods Ingredients var ligeledes tilfredsstillende, både i forhold til året før og i forhold til budget, mens specielt Oversøisk Division led hårdt under virkningerne af GATT-aftalens og EU Kommissionen nedskæringer.

MDI's underskud blev på 216 mio. kr.

Datterselskaberne har - med undtagelse af MD Foods International

- klaret sig tilfredsstillende, om end de ikke har bidraget væsentligt til indtjeningen. 80% af MDI's omsætning på 3,7 mia. kr. stammer fra aktiviteterne i England, mens resten stammer fra datterselskaberne i Saudi Arabien, Korea og Brasilien. De betydelige vanskeligheder, som MD Foods plc har været udsat for som følge af prispres fra den engelske detailhandel, omstillingen fra tapning af mælk på glasflasker til engangsemballage, negative konsekvenser af BSE-krisen samt betydelige omkostninger som led i rationaliseringen, slår derfor kraftigt igennem på MDI's samlede resultat, der blev på et underskud på 216 mio. kr. Alligevel kunne Jens Bigum konstatere: "MDI har hidtil ikke været nogen dårlig investering for MD Foods' andelshavere. For de passive eller institutionelle investorer er situationen derimod en anden, og alle bestræbelser vil derfor blive gjort for at forbedre indtjeningen i MDI".

Alligevel tror de institutionelle investorer stadig på, at MDI på et tidspunkt bliver en god investering. "Vi er selvfølgelig kede af, at MDI har det svært på det engelske marked, som generelt er et vanskeligt marked i øjeblikket. Men vi har tillid til, at selskabets bestyrelse og direktion gør, hvad de kan. Vi tror fortsat på, at det vil lykkes på sigt", siger Codan-koncernens administrerende direktør, Peter Zobel. Kommunernes Pensionsforsikring og Pensionskasserne under PKA, der er de andre passive investorer, tager situationen med samme ro, selv om man er skuffet over resultatet. "Jeg er overbevist om, at vi vil kunne begynde at høste frugterne af vore af vore investeringer i MDI fra 1998", siger investeringsdirek-

tør Niels Hougaard, Kommunernes Pensionsforsikring. MD Foods har i øvrigt ryddet vejen for fremtidige investeringer, idet MD Holdings plc har truffet aftale om en Revolving Credit Facility, der giver selskabet mulighed for at trække på en lånefacilitet på 1,2 mia. kr. efter behov. Lånet skal anvendes til fortsatte investeringer i såvel de eksisterende MDI-mejerier som udvikling af nye produkter.

MD Foods' mælkepris til andelshaverne uden MDI havde været ca. 2 øre mindre, end den er i dag. Det skyldes alene den merindtægt ved eksport til først og fremmest Saudi Arabien og England, som skyldes MDI's tilstedeværelse på disse markeder. Eksporten af danske produkter gennem MDI var i alt på 46.000 tons eller 40% mere end før MDI.

Øvrige datterselskaber

Danapak omsatte i regnskabsåret for 1.640 mio. kr., hvoraf ca 40% er afsat i udlandet. Resultatet af den ordinære drift er på 92 mio. kr., hvilket er en betydelig fremgang i forhold til året før. Tab på salg af aktier i Foodmark og intense rationaliseringer har imidlertid haft en negativ indvirkning på resultatet, der efter skat blev på 44,5 mio. kr.

Selskabets ledelse forventer, at den nuværende hårde konkurrence på det europæiske marked vil fortsætte, bl.a. som følge af overkapacitet, men regner alligevel med, at det kommende regnskabsår 1996/97 vil give et resultat, der minimum er på niveau med det i 1995/96 opnåede.

De Danske Mejeriers Fællesindkøb opnåede i 1995/96 et resultat af den primære drift på 36,5 mio. kr. Afskrivninger på selskabets beholdning af MDI aktier samt en selskabsskat på 11,7 mio. kr. bringer dog årets resultat ned på beskedne 69.000 kr. Crispy Foods og Novadan fortsætter omsætningsfremgangen, mens Handelsafdelingen må konstatere en nedgang. For koncernen som helhed er forventningerne til 1996/97 imidlertid gode, vurderer Fællesindkøbet ledelse.

Også Andelssmør (90%), Medani og Rynkeby Foods (50%) har haft positive udviklinger. □

MD Foods-Koncernen

Koncernantal, millioner kroner

Nettoomsætning	21.022
heraf udland	13.087
Resultat af primær drift	738
Resultat for ekstraordinære poster	570
Resultat efter skat	590
heraf moderselskab	583
Antal ansatte	12.782
Egenkapital incl. minoritetsinteresser i datterselskaber	3.129
Aktiver	12.488

Mælk, miljø og muligheder i fremtiden

Hvis Danmark skal kunne producere sunde og miljørigtige landbrugsprodukter af en høj kvalitet, er det nødvendigt, at der er fokus på såvel selve landbruget som på følgeindustrien - herunder naturligvis også på de danske mejerier.



Af miljø- og energiminister Svend Auken

Det er derfor et godt initiativ, at "Mælkeritidende" i dette nummer har miljøet som tema. Bladet har bedt mig belyse to centrale miljøaspekter ved mejeriernes produktion: Dels politiske tiltag omkring rensning af spildevand og begrænsning af vandforbruget, og dels udfasningen af kunstige kølemedler i levnedsmiddelindustrien.

Spildevandet og vandforbruget

Når det gælder spildevandet og vandforbruget, kan man som det første konstatere, at betalingen for

aflledning af spildevand til kloakken har været stigende i en årrække, og fortsat vil stige i de kommende år. Årsagen er, at de danske renseanlæg er blevet udbygget til en væsentlig bedre rensning af spildevandet. De samlede udgifter til denne udbygning har været af størrelsesordenen 10 mia. kr., og da Folketinget har besluttet, at spildevandsområdet skal være et 100% brugerfinansieret område, har det medført stigende vandafledningspriser.

Når vandafledningspriserne fortsat vil stige i de kommende år, hænger det sammen med spildevandsafgiften. Til forskel for den grønne

afgift, der er indført på forbruget af rent vand - og som industrien er fritaget for - skal alle betale til spildevandsafgiften.

Spildevandsafgiften er introduceret her i 1997, og i 1998 vil afgiften blive fordoblet. Spildevandsafgiften er lagt på den mængde af forurenende stof, der udledes til vandmiljøet. Det vil sige jo bedre rensning af spildevandet, jo mindre bliver afgiften. De steder, hvor vandafledningsprisen i dag er høj, fordi kommunen har etableret en god rensning af spildevandet, vil stigningen derfor ikke være så stor - netop fordi afgiften er afhængig af, hvor godt spildevandet renses.

Omkostningerne til kommunens rensning af spildevandet, inklusive omkostningerne til spildevandsafgiften, opkræves hos forbrugerne efter vandforbruget. Dertil kan der i nogle tilfælde være et særbidrag, hvis spildevandet er meget forurenede eller i øvrigt giver særlige omkostninger til behandlingen. Der er derfor al mulig grund til at reducere vandforbruget og dermed nedbringe omkostningerne til spildevandsafledningen.

Spildevandet fra nærings- og nydelsesmiddelindustrien er først og fremmest karakteriseret ved at indeholde store mængder organisk stof, men også tit mange stoffer fra vaske- og rengøringsmidler.

Traditionelt har mange særbrugsordninger været baseret på store mængder af *organisk stof*, fordi den biologiske rensning blev dyrere jo mere organisk stof, der blev tilført renseanlægget. Med de nye renseanlæg, som også renses for kvælstof, er der ofte behov for at få tilført store mængder organisk stof, fordi det organiske stof bruges i forbindelse med rensningen for kvælstof. Mange særbrugsordninger er derfor i de senere år ændret, fordi store mængder organisk stof fra visse virksomheder i nogle tilfælde ligefrem er en fordel.

Vaske- og rengøringsmidler kan være kilde til mange uønskede miljøfremmede stoffer i spildevandet. Mange af stofferne er måske ikke det store problem i relation til selve spildevandsudledningen, men ved rensningen bliver stofferne koncentreret i spildevandsslammet og kan blive et problem, når slammet genanvendes i jordbruget.

Der er netop indført nye grænseværdier for visse miljøfremmede stoffer i spildevandsslam, når slammet skal anvendes i jordbruget. De nye grænseværdier vil betyde, at kommunerne intensiverer deres arbejde med kildeopsporing - altså finder frem til, hvor de store tilførsler af uønskede stoffer kommer fra. Når kilderne er fundet, skal de uønskede stoffer så vidt muligt udfases eller erstattes med ufarlige.

De kunstige kølemidler

Når det gælder de kunstige kølemidler, er problemet som bekendt kølemlidernes effekt på ozonlaget og betydningen for drivhuseffekten.

Der har været et godt samarbejde mellem industri, brancheforeninger, institutter og myndigheder i arbejdet med at afvikle brugen af ozonlagnedbrydende stoffer i Danmark. Den samlede nedbrydningseffekt på ozonlaget kan beregnes ved at sammenlægge forbruget af alle ozonlagnedbrydende stoffer - CFC'er, haloner, HCFC'er, 1,1,1-trichlorethan, tetraclormethan og methylbromid - vægtet efter stoffernes ozonlagnedbrydende effekt.

Opgjort på denne måde er det samlede forbrug i 10-årsperioden 1986-95 reduceret ca. 97 %. Kølebranchen har en stor aktie i dette flotte resultat.

HFC'er er i et vist omfang - primært i kølebranchen - blevet benyttet som erstatning

for CFC'er og HCFC'er. Forbruget af HFC'er er derfor vokset temmelig kraftigt i de seneste år og var i 1995 ca. 750 tons. Men HFC er samtidig en kraftig drivhusgas, og derfor skal dette bidrag til den øgede drivhuseffekt reduceres og helst elimineres.

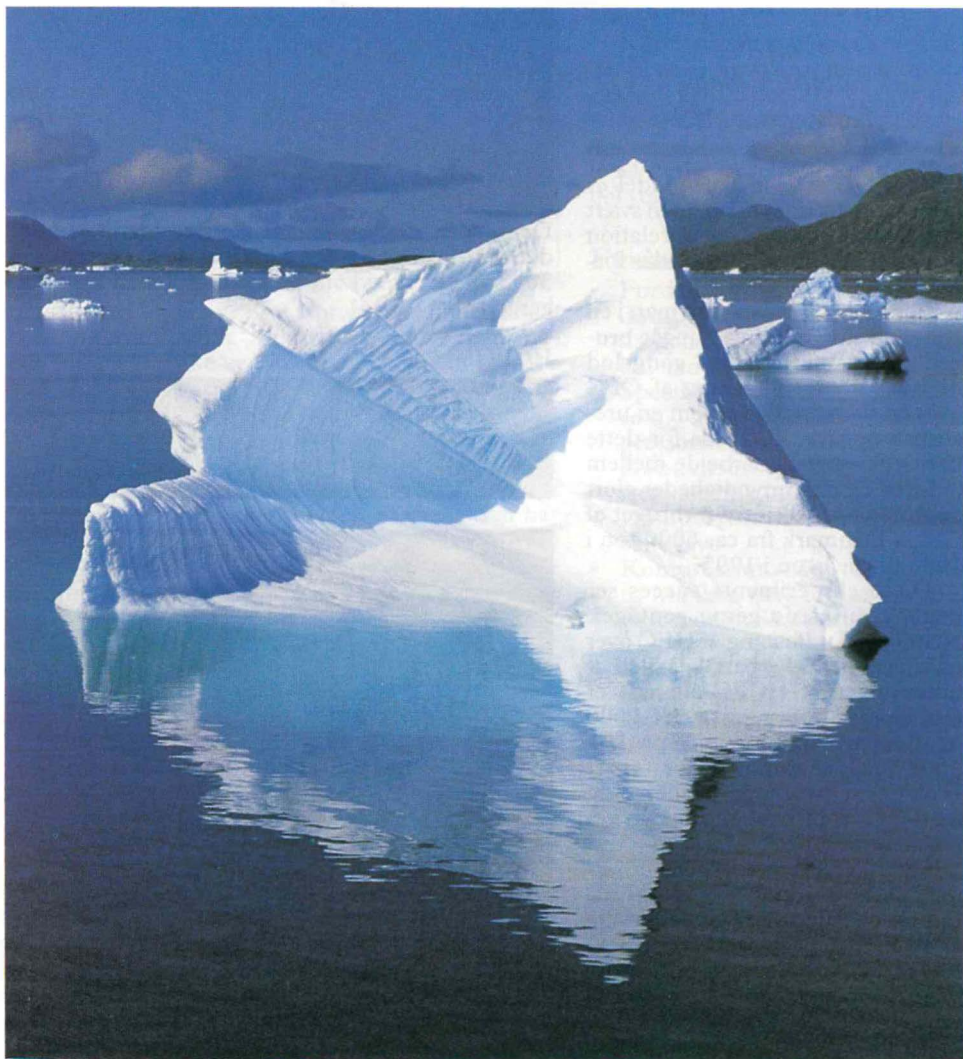
Tendensen går i retning af, at der i højere grad benyttes naturlige kølemidler som ammoniak, vand og kulbrinter. På en stor konference om emnet sidste år i Århus, støttede jeg kraftigt denne udvikling og sagde, at jeg ikke regner med, at man om 10 år benytter HFC i nye køleanlæg - og det gælder også køleanlæg i levnedsmiddelindustrien. Samtidig understregede jeg dog, at der kan være enkelte områder, hvor det vil tage lidt længere tid at udvikle alternativ teknologi, f.eks. i forbindelse med mobile køleanlæg.

Miljøstyrelsen har gennem CFC-udviklingsprogrammet - og senere gennem Renere Teknologi-programmet - ydet støtte til udvikling

af teknologi, der bruger naturlige kølemidler. Der er f.eks. ydet støtte til udvikling af små ammoniak-køleanlæg, udvikling af et supermarkeds-køleanlæg med ammoniak, forsøg med omstilling af eksisterende HCFC-køleanlæg til propan, og udvikling af fyldestationer til kulbrinter. Netop kulbrinterne er væsentlige i "viften" af naturlige kølemidler. Isobutan er ved at fortrænge HFC-134a som kølemiddel i husholdningskøleskabe og fryser.

Denne tendens vil blive forstærket af, at EU-kommissionen netop har vedtaget kriterier for miljømærkning af husholdningskøleskabe og fryser. Tilladelse til miljømærkning kan kun opnås, hvis køleskabet og fryseren ikke indeholder ozonlagnedbrydende stoffer eller kraftige drivhusgasser. Samtidig skal køleskabet ligge i energiklasse A eller B.

Denne udvikling kan være med til at fremskynde brugen af naturlige kølemidler i industriens køleanlæg. Til glæde for miljøet. □



Natur- mælk i Zim- babwe



Det lille økologiske andelsmejeri Naturmælk i Tinglev skal sammen med rådgivningsfirmaet ScanPro fra Søften ved Århus være med til at hjælpe en produktion af yoghurt, ost og andre mejeriprodukter i gang i Zimbabwe.

Italgel hedder firmaet i Zimbabwe, som de danske virksomheder med Danida-støtte samarbejder med. Italgel har cirka 50 ansatte og fremstiller is og brød og driver to cafeer. Firmaet ser også et voksende, lokalt marked for andre mejeriprodukter som yoghurt og ost, men mangler erfaring og knowhow på området, og det er her, de danske virksomheder kommer ind i billedet.

Også ScanPro er en mindre virksomhed, der igennem flere år har specialiseret sig i at levere turn-key mejerier eller produktionslinier til både øst- og ulande. Firmaets ejer

og stifter, Aksel Rasmussen, har siden 1964 arbejdet med og i ulande, og det var ham, der formidlede kontakten mellem Naturmælk og Italgel:

»Naturmælk er et lille mejeri og derfor en passende partner for Italgel«, fortæller Aksel Rasmussen, hvis firma også kom med i samarbejdet, fordi Naturmælk ikke har erfaring i at arbejde i ulande.

Det Danida-finansierede Privat Sektor-program har betalt for flere besøgsrejser samt forstudier, og der er gode udsigter til, at den nye produktion snart kan gå i gang.

ScanPro og Naturmælk skal stå for træningen af de ansatte og være med til at rekruttere en dansk mejerist, der skal være med til at starte produktionen gennem halvandet års ophold i Zimbabwe.

»Danida-støtten betyder, at vi får betaling for vores indsats, og at

danske firmaer kan gøre sig nogle internationale erfaringer«, siger Aksel Rasmussen, der efter at have fulgt dansk udviklingsbistand i årtier er en markant tilhænger af støtten til den private sektor i ulandene:

»Når private i ulandene sætter deres egne penge ind i et projekt, så øger det deres engagement og dermed chancen for, at projektet lykkes. Belært af erfaringen må vi også sige, at vi har været med til at starte alt for store projekter, som det skrøbelige statslige apparat i ulandene ikke magtede.

Det er bedre at starte i det små og lade tingene vokse naturligt end at lægge for ambitiøst ud, og det afspejler sig heldigvis i de mange samarbejder, Danida de seneste år har støttet mellem danske virksomheder og virksomheder i ulandene«, mener Aksel Rasmussen. □



Osten og vikingerne

Skelettet af en 900 år gammel ost fundet i Island for 100 år siden beviser, at vikingerne var store osteproducenter.

*Af forstander
J. M. Buch Kristensen,
Dalum tekniske Skole,
Mejeribrugets
Uddannelsescenter*

Det er en af vikingernes mindre kendte bedrifter, at de faktisk var de første, der fremstillede ost på et højt niveau i Skandinavien. Der har været fremstillet ost i Skandinavien i 5.000 år, men en egentlig videreudvikling skete først, da vikingerne omkring år 900 (efter Kristus) bragte viden og kendskab til rigtig ostefremstilling med sig tilbage fra deres togter rundt omkring i Europa.

I vikingetiden spillede mælk og mejeriprodukter en væsentlig rolle i skandinavernes dagligliv. Af de islandske sagaer fremgår, at vikin-

gerne, som i tiden omkring år 900 bosatte sig i Island, bragte kunsten at oparbejde mælk til ost med sig. En påmindelse herom fandt jeg fornylig i et over 100 år gammelt videnskabeligt skrift på Dalum tekniske Skoles bibliotek.

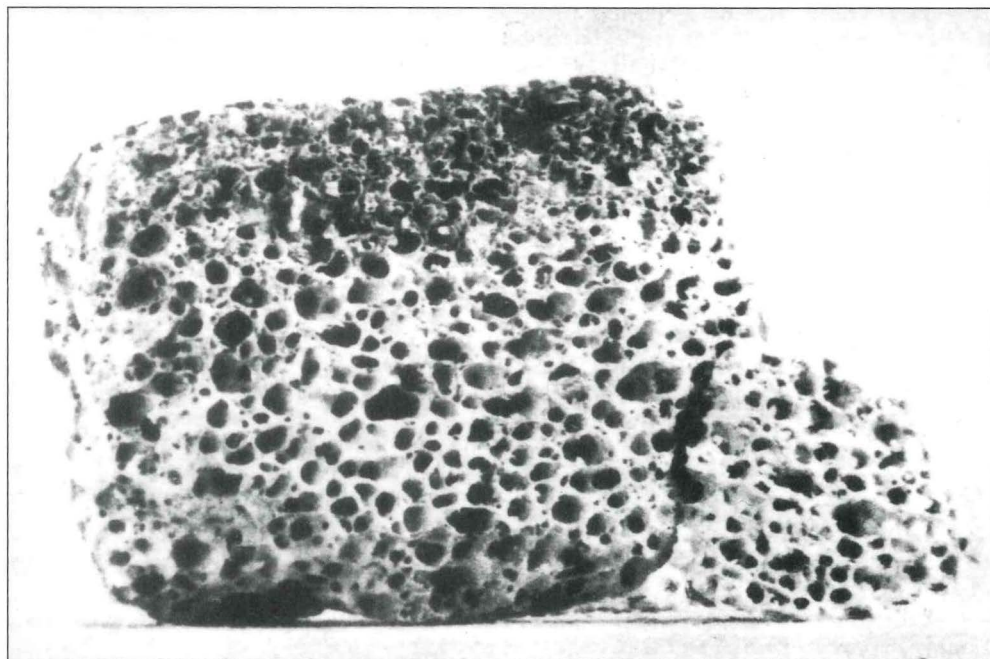
Skriftet er i 1887 udgivet af det islandske oldsagselskab og skrevet af én af datidens kendteste mejerividenskabsmænd prof. V. Storch, København. Skriftets omfattende titel er »Kemiske og mikroskopiske undersøgelser af *et ejendommeligt stof* fundet ved udgravninger, foretaget for det islandske Oldsagselskab (Fornleifafélag) af Sigurd Vigfusson på Bergthorshvol i Island, hvor ifølge den gamle beretning Njal, hans hustru og hans sønner indebrændte i år 1011«.

Prof. V. Storch beskriver i det videnskabelige skrift, hvorledes den islandske forsker Sigurd Vigfusson fandt et ejendommeligt hvidt stof ved sine udgravninger i 1883-85 på det sted, hvor høvdingen Njals gård »Bergthorshvol« ifølge Njals Saga har ligget.

Det hvide stof blev i 1885 sendt til prof. V. Storchs laboratorium på Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole i København, for at han skulle finde ud af, hvad det 900 år gamle stof var. Islændingene havde i 1885 en formodning om, at det hvide stof kunne være rester af en stor mængde ost.

I den gamle islandske »Njals Saga« berettes nemlig om, hvordan høvdingen Njals gård Bergthorshvol i året 1011 blev ødelagt af en brand. Branden var anstiftet af Njals fjende Flose Thordsen, og ejeren og hans familie omkom. Sagaen beretter videre, at husets beboere forgæves søgte at slukke den af angriberen påsatte brand med sur valle. Når der rådedes over så store mængder valle, at man kunne bruge det til at slukke en stor gårdbrand med, må der også være foretaget en ostning af en større mængde mælk.

I flere af de islandske sagaer (Sturlunga Saga I og Biskupa Sögur I) omtales, at det var almindeligt, at der på de islandske gårde



*Fig. 1.
Stykke af det
»hvide stof« som
er skelettet af en
900 år gammel
ost, der har
været udsat for
så stor varme-
påvirkning, at
ostemassen er
blæret op.*



Fig. 2. Nutidig udgravning i Island på stedet, hvor høvdingen Njals gård »Bergthorshvol« ifølge Njals Saga har ligget.

var tønder med valle, der var så store, at selv halvvoxne børn kunne drukne i dem. Det fremgår også af sagaerne, at mængden af kvæg og får blev stor hurtigt efter vikingernes bosættelse i Island efter år 900. Baggrunden herfor var, at det var meget vanskeligt at dyrke korn i Island på grund af klimaet. Brød var ikke almindelig spise helt op til slutningen af det nittende århundrede i Island. Islændingene havde heller ingen ovn i deres køkken indtil 1880–90'erne.

Prof. V. Storch fik tilsendt 4 prøver af det »hvide stof«. Det »hvide stof« blev fundet langt nede i askelaget og kun på et bestemt sted ved udgravningerne på Bergthorshvol (se fig. 1 og 2). Opgaven for prof. V. Storch var nu at bevise, at det »hvide stof« var skelettet af et osteprodukt. Ved de analyser, prof. V. Storch foretog af det »hvide stof«, fandt han et stort indhold af calcium, fosfor og kvælstof. Ligeledes var der et højt indhold af aske og små træstykker blandet op i det »hvide stof«. Men prof. V. Storch

fandt også en del lerjord sammen med det »hvide stof«.

Det underbygger alt sammen sagaens beretning om, at Njals høvdingegård Bergthorshvol blev antændt ved hjælp af hø, som fjenderne anbragte på loftet af gårdens beboelsesbygning. I den nederste etage af beboelsesbygningen blev alle gårdens levnedsmidler, hvoraf en stor del var ost, opbevaret. Ostene er ved gårdbranden blevet begravet af de nedstyrtede dele fra det brændende loft. Der har da sikkert dannet sig et lag af varm aske omkring de kar, hvor der opbevarede ost.

Når der overhovedet er bevaret en »skeletagtig« rest af ost fra brandtomten af Njals høvdingegård, skriver prof. V. Storch, skyldes det et bestemt stof, nemlig lerjord, som i opløst form har fundet vej til ostestoffet, hvor det er indgået i en kemisk forbindelse med ostestoffets fosforsyre. Hvis nemlig ostestoffets fosforsyre ikke var blevet bundet til lerjord, hvormed den danner en uopløselig forbindelse,

ville der ikke have været spor tilbage af ostestoffet, skriver prof. V. Storch.

Prof. V. Storch bevise således ved sine kemiske og mikroskopiske undersøgelser i 1886–87, at det »hvide stof« fra brandtomten er mineralbestanddele fra surmælksost, da sammensætningen er den samme.

Heraf kan man slutte, at det islandske osteprodukt Skyr, og formentlig også de kendte norske osterarter Pultost og Gammelost, samt de danske surmælksoste Fynsk rygeost, Knapost og Skørøst har en mere end 1.000-årig historie.

Litteratur:

- Biskupa Sögur I. Reykjavik, 1948. 170–171
 Njals Saga. Viborg, 1994. 235–239
 Storch, V.: Et ejendommeligt stof. København, 1887. 1–22
 Sturlunga Saga I. Reykjavik, 1946. 492–493. □

En knæsat årligt tilbagevendende begivenhed:

Osteproducenternes Dag på Dalum

Foreningen af Danske Osteproducenter afholdt den 26. februar det arrangement, der af alle danske mejerifolk, der er involveret i osteproduktion, efterhånden betragtes som begivenheden, man må være til stede ved. 225 deltagere havde afsat en halv dag til at høre en række foredrag og deltage i den efterfølgende buffet. Mejeribrugets Uddannelsescenters lærere og studerende sluttede sig senere til, så mere end 300 personer deltog i arrangementet.



Formanden for Foreningen af Danske Osteproducenter, direktør Hans Hellerup-Nielsen, byder velkommen.

Foreningens formand, direktør Hans Hellerup-Nielsen, MD Foods, indledte eftermiddagen med at byde velkommen til de fremmødte og rettede en særlig velkomst til dagens foredragsholdere. »Forstander J. M. Buch Kristensen vil indlede foredragene med et indlæg om ostens syring og ostens saltning. Mejerichef Svend Erik Skov vil derefter vil derefter tale om saltlagens betydning og fortælle om sine mange års praktiske erfaringer hermed. Skov forlader jo snart dansk mejeribrug – det glæ-

der vi os meget til, altså at høre Svend Erik Skov fortælle om!

Efter en kaffepause vil sektionschef Erik Høier fra Chr. Hansen holde et foredrag om anvendelse af specielle mikroorganismer i saltlagen og i kitkulturer. I dagens sidste foredrag springer vi til noget helt andet. Her vil centerchef Børge K. Mortensen redegøre for gensplejning i starterkulturer og anvendelse af gensplejningsteknik i mejeribrug.

Derefter bevæger vi os over i I-drætshallen, hvor Jytte Nipper vil fortælle om fremtidens trends indenfor osteproduktion og dagen afsluttes med en buffet.«

Ostens syring og ostens saltning

J. M. Buch Kristensen understregede i sit indlæg, at målet ved enhver ostning er, at syrne massen ned til et nøje fastlagt minimum pH. Det er velkendt, at syrningsprocessen foregår hurtigere med stigende tilsætning af kultur. Med stigende tilsætning af kultur vil syredannelsen begynde tidligere, men i alle tilfælde vil den endelige surhedsgrad blive den samme, såfremt der anvendes den samme kultur. Hvis man vil undgå, at surhedsgraden stiger over et bestemt niveau, skal man i tide fjerne så meget af mælkesukkeret, som er nødvendigt.

Ostens syring fremmer løbeenzymets virkning, fremmer vandudskillelsen og ostekornenes sammentrækning (kaseinets vandbinding), modvirker skadelige bakteriers udvikling i osten, regulerer ostens konsistens, regulerer modningsenzymets virkning, og mælkesyren øver direkte indflydelse på ostens smag.

Det ideelle ville være – efter lærebogen – at syrningen var afsluttet inden saltningen, men sådan går det ikke.

Saltningen har betydning for ostens smag, konsistens, enzymerne (ostens modning), mikroorganismernes udvikling, mælkesyrebakteriernes vækst og ostens skorpe.

Ved lagesaltning optager osten i begyndelsen saltet med stor hurtighed, men hvor længe og i hvilket omfang, der optages salt, afhænger dog af mange forhold. Saltningstiden for en given ost er selvfølgelig først og fremmest afhængig af, hvilket saltindhold der er ønskeligt i osten, men dernæst af saltlagens temperatur, koncentration, ostens form og vægt ostens vandindhold og ostens surhedsgrad.

Ved fremstillingen og behandlingen af saltlagen skal man være opmærksom på følgende forhold: NaCl-koncentrationen, pH, temperaturen, indholdet af Ca, indholdet af mikroorganismer og sørge for, at der er et indhold af under 5 mg NO₂/l saltlage.

Buch Kristensen kom derefter ind på en række fordele og ulemper ved anvendelse af koncentreret saltlage. Til fordelene hører, at man altid har en konstant koncentration og en bedre styring af mikroorganismene, mens der blandt ulemperne må regnes en langsom fordeling af salt i osten og risiko for en revnet skorpe.

Sluttelig omtalte Buch Kristensen fordele og ulemper ved for tidlig saltning, dvs. af fordele mente han dog kun at kunne få øje på en enkelt, nemlig arbejdsmæssige besparelser, mens der til ulemperne må henregnes en lang række: Osten er ikke færdigsyrnet i de yderste lag, osten vil senere væske, der er risiko for slimdannelse på skorpen, risiko for opløsning, risiko for vækst af de forkerte mikroorganismer, risiko for randgæring og endelig risiko for randbløde oste.

Hvorfor er Cheddar ost den mest rentsmagende ost i verden?

Med dette spørgsmål indledte mejerichef Svend Erik Skov sit indlæg om saltlage, idet han dog understregede at spørgsmålet forudsatte, at osten var rigtig syrnet. Skov lovede at give et svar senere i foredraget.

S. E. Skov kom efter nogle historiske betragtninger over den tekniske udvikling af saltningssystemer ind på betydningen af så tidlig



S. E. Skov talte ud fra mere end 50 års erfaring om saltlagens betydning. Kaptajnen forlader broen til april.

som mulig at konstatere om et kar ost var OK: På Skanderup mejeri, hvor Skov stiftede bekendtskab med ostesaltlage så tidligt som 1947, kunne man hver morgen løbe på mejeribestyren i saltrummet. Når osten var taget op af saltlagen, søgte han hvert enkelt kar ost, så nøje på søgestikket, følte på det, bøjede det for at se om sammensmeltningen var i gang, følte op ad søgestikket for at konstatere om det føltes som fløjil, og alt blev noteret ned. Skov anbefalede alle ostefolk at gå hjem og gøre det samme.

S.E. Skov kom derefter ind på årsagerne til at komme ostene i saltlage: For at opnå en vis konservering, en passende konsistens en passende saltprocent og frem for alt at fremme en skorpe, der er i stand til at beskytte vore oste.

Ved håndteringen af saltlagen anbefalede Skov at sørge for en høj hygiejnestandard, læg mærke til duften i saltlagerummet – ikke lugten, smid aldrig en god gammel saltlage væk, for daglig kontrol

med temperaturen og pH, mv., og sluttede dette af med et forslag om at indføre en bedømmelse af saltlagen på linie med bedømmelse af så meget andet.

En god saltlage skal være colifri, temperaturen skal være mellem 11 og 13 grader, være på 21 grader Beaumé, indeholde moderate mængder gær og helt uden skimmel, et Ca-indhold på 0,2 mg/l, saltlagen skal være klar og en lille smule grøn/gul, Na_2S -indholdet må ikke være højere end 5–10 mg/l, og Na_2S -indholdet højst 0,05 mg/l.

Til sidst vendte foredragsholderen tilbage til det indledende spørgsmål og besvarede det med: Det er fordi den aldrig har været i saltlage!

Saltlagen og kitkulturer

Disse to vigtige emner og deres sammenspil var næste emne på programmet og blev behandlet af sektionschef Erik Høier.

På trods af det faktum, at saltlage er et ufavorabelt miljø for de fleste mikroorganismer, kan specielle mikroorganismer overleve og ligefrem vokse i saltlagen. Disse kan give anledning til fremkomsten af forskellige defekter i ost som uønskede pigmenteringer, flækker og huldannelse i skorpen samt afsmag.

Undersøgelser af danske saltlager har vist et indhold på op til 5×10^6 cfu/g salttolerante kim og op til 2900 gær pr. ml. Identificeringen af gærtyperne har vist en stor variationsbredde, men *Debaryomyces hansenii* synes at være den mest udbredte gær i saltlagen og på osteoverfladen. I tillæg hertil har det vist sig, at patogene bakterier som *Listeria* og *Staphylococcus* samt sporer kan overleve i saltlagen.

For at reducere de uønskede mikroorganismer i saltlagen er det uhyre vigtigt at føre kontrol og pas-

ning af saltlagen. Kontrol med lagens saltindhold, pH og temperatur er vigtig, idet et skred i disse parametre kan bringe saltlagen ud af balance og føre til en ukontrolleret vækst af mikroorganismer med efterfølgende risiko for defekter.

En "steril" saltlage er næppe en optimal løsning, idet et kontrolleret miljø af mikroorganismer synes at kunne stimulere væksten af kitkulturen. En måde, hvorpå et kontrolleret miljø kan opnås, er gennem tilsætning af kommercielle, selekterede kulturer, som er i stand til at overleve i saltlagen og efterfølgende have en positiv effekt på kitvæksten. Således kan en tilsætning af selekteret gær allerede i saltlagen være fordelagtig, idet gæren kan kolonisere og påbegynde væksten på osteoverfladen allerede når osten tages op af lagen. Et eksempel på en sådan gær er *D.hansenii* LAF-3, men også tilsætning af *B.linens* til saltlagen som supplement til kitbehandlingen er en mulighed, der bør undersøges nærmere.

Ved produktion af skorpefri oste har en kontrolleret tilsætning af gær, der som en aerob organisme forbruger ilt og derved danner anaerobe forhold, været nævnt som en mulighed for at sikre de anaerobe forhold under plastfilmen og derved hindre skimmelvækst.

En række faktorer har indflydelse på væksten af kitkulturer:

- vandaktivitet, pH og saltkoncentration på osteoverfladen
- temperatur og luftfugtighed på lageret
- hyppighed og arten af kitbehandling
- tilsatte kulturer og podeprocenter
- kontaminationer
- syretolerancen og væksthastigheden af ovennævnte bakterier.



225 ostefolk deltog i Osteproducenternes Dag på Dahum.

Redskaber og maskiner til smørfremstilling på LMU

Dansk Landbrugsmuseum er blevet bedt om at lave en udstilling på Landsmejeriudstillingen 1997. Temaet er smørfremstilling gennem tiden. Som en lille smagsprøve på udstillingen vil jeg kort fortælle noget om nogle af de redskaber og maskiner, der er blevet brugt i dansk mejeribrug.

*Af
Jens Aage Søndergaard,
Dansk Landbrugsmuseum,
Gl. Estrup.*

Fremstillingen af smør er nok den vigtigste produktion i den danske mejerihistorie, og der er derfor blevet arbejdet meget med at gøre produktionen hurtigere og mere rentabel, og som vi skal se i det følgende, er det gået hurtigt med at udvikle nye metoder og redskaber til smørproduktionen.

På Danmarks første Andelsmejeri »Hjedding« blev der i 1882 opstillet en dansk – holstensk kærne, en kærnetype som i de følgende år blev den mest brugte, indtil den blev overhalet af den nye teknik. I en dansk-holstensk kærne har man et roterende kærneris, som sætter fløden i bevægelse. På kærnevæggen er der lodrette stave eller andre fangere, som er med til at fange fløden, således at fløden ikke bare kører rundt i kærnen, men bliver pisket til smør.

Inden man var nået så vidt med kærnenes udvikling, havde man forsøgt at forbedre stampekærnen på mange forskellige måder. Der blev sat forskellige mekanismer på den, så kærneriset kunne drives op og ned lettere og hurtigere. Stampekærnen er en af de tidligste former for »smørmaskiner«. Princippet i den var en stadig pumpebevægelse med det lodrette kærneris, indtil fløden var pisket til smør.

Det har ofte været således, at man først har forsøgt at forbedre på et eksisterende redskab eller en maskine, ved at gøre den større eller udstyre den med forskellige forbedringer. Først senere gøres der

en ny banebrydende opfindelse, som drejer tankerne ind i helt nye baner.

Sådan var det også med udviklingen fra stampekærne til holstensk kærne, der er ikke ændret væsentligt på funktionen. Beholderens form er den samme, men bare gjort større. Den er blevet udstyret med et roterende kærneris, der er mere velegnet til at blive trukket af en maskine.

Når smørret var færdig i kærnen, skulle det tages ud og æltes færdig. Det foregik i et smørælte-trug og senere på smøræltemaskiner. Her blev den sidste kærnemælk trykket ud, og smørret blev slået sammen til en fast masse, inden den skulle pakkes i dritler. På Dansk Landbrugsmuseum findes forskellige former for smøræltemaskiner både hånddrevne og motordrevne.

*Dansk-Holstensk kærne.
Kærnen er lavet af Paasch & Larsen, Petersen, Horsens. Den har været brugt i mejeriet på Ladelunds Landbrugsskole, hvor den blev nedtaget i 1905.
Foto: Jens Aage Søndergaard, Dansk Landbrugsmuseum.*





Maskinkærner og stampekærner.

På billedet ses en række forskellige maskinkærner og stampekærner. Der blev udviklet mange forskellige »mekanismer« til at drive kærneriset op og ned eller rundt i kærnen. Foto: Jens Aage Søndergaard, Dansk Landbrugsmuseum.

Bordpladen er let kegleformet på dem alle, således at kærnemælken kan løbe ud til en rende langs yderkanten, og derfra samles i en spand, som stod under bordet.

Smøræltmaskiner blev første gang vist i Danmark i 1871. Professor Segelcke, som var den ledende mand inden for mejeriforskningen, havde en med hjem fra USA. Maskinen blev hurtigt eftergjort af de forskellige maskinfabrikker, som i forvejen havde produktion af maskiner til mejerierne.

Der blev også lavet andre former for smørælteborde, eksempelvis af grosserer G. Busck fra Københavns Mælkecompagni. Her blev smørret bearbejdet med

et »kagerullelignende« redskab »så længe det var fornødent«.

Det næste trin i udviklingen var kærneælttere, en vandretliggende kærne af træ, og her kan der tales om nytænkning. Der blev samlet flere funktioner i den samme maskine.

Ideen kom endnu engang fra USA. Forlægget var Disbrowkærnen, som blev vist i Danmark i

1902. De danske maskinfabrikker Paasch & Larsen, Petersen, Silkeborg Maskinfabrik og De danske Mejeriers maskinfabrik (tidligere Konstantin Hansen & Schröder) begyndte en produktion af kærneælttere.

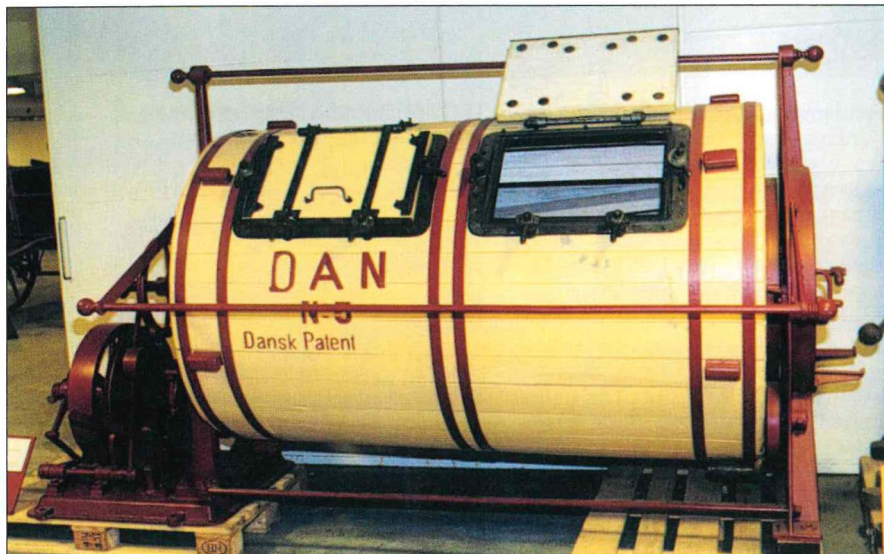
Æltmaskinen betød en stor arbejdsbesparelse. Meget af det tunge arbejde blev herved sparet væk. Det kærnedede smør kunne

Smøræltmaskine.

Maskinen er lavet af Silkeborg Maskinfabrik. Den har været brugt i mejeriet på Ladelund Landbrugsskole. Den første smøræltmaskine i Danmark blev demonstreret i 1871. Det var en amerikansk maskine, som hurtigt blev eftergjort af danske maskinfabrikker. Maskinen skulle trykke den sidste kærnemælk ud af smørret. Foto: Jens Aage Søndergaard, Dansk Landbrugsmuseum.



*Kærneælteren »Dan«.
Maskinen er lavet Hos
Konstantin Hansen &
Schroder, Kolding (senere
De Danske Mejeriers
Maskinfabrik). Den første
kærneælter i Danmark
var en amerikansk
Disbrowkærne. Den
amerikanske kærne blev
hurtigt eftergjort af de
danske maskinproducenter.
Foto: Jens Aage
Søndergaard, Dansk
Landbrugsmuseum.*



blive i maskinen indtil det skulle pakkes, det skulle ikke tages ud og behandles færdig i et trug eller på en smøræltmaskine. Der var dog stadig meget håndarbejde tilbage i smørfremstillingen. Mange ældre mejerister kan huske, hvordan man pakkede smør i hånden, enten det nu var dritler eller pakkesmør. Det var først meget senere, at man fik automatiske smørpakkemaskiner.

Den sidste større mejerimaskine Dansk Landbrugsmuseum har

modtaget er en Koldingkærne med Silkeborgtræk.

Kærnetrækket er fra 1924 og kærnetønden er fra 1958/59. Kærnen har været brugt på Ulstrup Mejeri i Stenvad, Djursland. I 1924 blev der opstillet en Silkeborg kærne (Kærneælter), som blev brugt indtil 1958/59.

Kærnen skulle skiftes ud, og man bad De danske Mejeriers Maskinfabrik i Kolding om et tilbud. Montøren mente ikke, der var

grund til at udskifte kærnetrækket, han mente, det kunne sagtens holde til endnu en kærne, og sådan blev det.

Dette er lidt om nogle af de redskaber og maskiner, der vil blive udstillet på Landsmejeriudstillingen i Herning 1997. Der vil selvfølgelig også blive udstillet andre genstande fra danske mejerier, bl.a. medaljer og diplomer, nogle mejerimodeller og forskelligt kontroludstyr. □



Kære kontingentfrie medlem!

Da der er lavet om på adgangsmuligheder/ køb af billetter til Landmejeriudstillingen, inviteres du hermed til at deltage i LMU d. 5.-6. november 1997 i MesseCenter Herning.

Gratis billetter kan rekvireres (max. 2 stk.) ved indsendelse af denne talon i udfyldt stand, til

Foreningen af mejeriledere og funktionærer, Det gamle Mejeri, Landbrugsvej 65, 5260 Odense S.

1 stk.

2 stk.

Navn

Adresse

Postnr. og by

Fyns Mejeristforening arrangerede i maj

Studietur til England

Onsdag den 7. maj mødtes alle i Billund Lufthavn – der var mange kendte og en del nye ansigter at finde i kredsen denne gang. Humøret var højt, trangen til morgenmad var stor, og blev følgelig indtaget i flyet med stor appetit. I London blev vi modtaget med højt solskin, og alt tegnede fint. Planen for dagen var en del buskørsel, idet målet var Lake District i Nord-England, hvor der var bestilt hotel på søkanten af Englands største sø: Windermere Lake.

CORONA

Undervejs skulle vi besøge CORONA UK, der ejes af CORONA DK. Det var et meget interessant besøg, hvor vi blev flot modtaget af den danske direktør Preben Harton samt hans ledende medarbejder Andrew Macaulay.

Fabrikkens hovedleverancer går til levnedsmiddelindustrien med mejeribranchen som den primære aftager, dernæst den farmaceutiske industri. De var meget interesserede i mejeribranchen og ville gerne ekspandere på dette felt. De udtalte, at de fandt Landsmejeriudstillingen helt enestående, og var meget bekymrede for den ændring, den får i indeværende år. Preben Harton's indlæg var meget positivt. En driftig virksomhed, der ledelsesmæssigt kører godt med langtidstrategier og produktudvikling. Et godt og positivt besøg.

Der er så smukt derude på landet

Hjemmefra havde vi jo alle set, at man i England havde været begunstiget med ca. 25 sommervarme grader, og med mange forhåbninger om en fortsættelse af dette, var shorts og sommerkjoler medbragt. På turen stødte vi dog ind i et voldsomt regnvejr, men senere et meget flot snevejr, som endog lagde sig smukt hvidt, og det var en underlig konfrontation til de massevis af meterhøje fuldt udsprungne rhododendron-træer og syrentræer m.v. Herudover måtte vi konstatere, at billeder fra det nordlige England taler sandt – det var utroligt smukt og frodigt grønt overalt. Fårene dominerede billedet – der var i 100.000-vis – og de så faktisk ud til at have det rigtig godt. Herudover har man lavet kilometervis af håndlavede diger i klippesten. Det var et flot syn.

Hotellet var bestemt en oplevelse, både hvad angår hyggelig atmosfære, de kulinariske oplevelser (mest kylling og lam!), men veltillavet, og ikke mindst værelserne, hvoraf nogle var blevet renoveret med boblebad og gul(d)vandhæner, var en dejlig luksus.

Lakeland Foods

Torsdag startede med et besøg hos Lakeland Foods, hvor vi blev modtaget af osteekspert David Mitchell og direktør John Mullen. Lakeland

Foods Limited, der producerer et stort sortiment af yoghurt, hytteost, flødeost og lignende, må betegnes som en moderne virksomhed, der vil være i stadig vækst. En virksomhed, der lytter til, hvad markedet efterspørger inden for dens område, hvorefter man prøver at efterkomme dette. En strategi, der bliver sjældnere.

Det blev et meget positivt besøg på en spændende virksomhed, hvor vi blev mødt med en stor gæstfrihed og hvor der under det efterfølgende traktement med kaffe og te var en god spørgelyst. Alle blev vist rundt iført fuld afdækning (incl. klædende skægnet, som voldte enkelte lidt problemer ved prøvesmagningen ...).

Eftermiddagen var nok for de fleste en stor oplevelse. Der var arrangeret en bus-sight-seeingtur, og det viste sig at være en perlerække af naturskønne oplevelser, som næsten ikke kan beskrives. Lakeland District vil helt sikkert være et sted, der trækker en del af deltagerne tilbage for nærmere ferieudforskning. Det bjergfyldte landskab med vidtrækkende udsigter og grønne, grønne sletter efterlader en dejlig fornemmelse af velstand på naturalier. Englands højeste bjerg (Scafell 977m) blev passeret, og hele tiden sås de hvidklædte høje bjerge rundt om. Turen sluttede med en sejltur fra byen Bowness og direkte til hotellet i solskinsvejr. Den dejlige dag sluttede med en rigtig hyggelig aften på hotellet.



Gruppebillede taget foran APV i Peterborough

*Omkring
Windermere,
District Lakeland.
Sneen var god nok!*

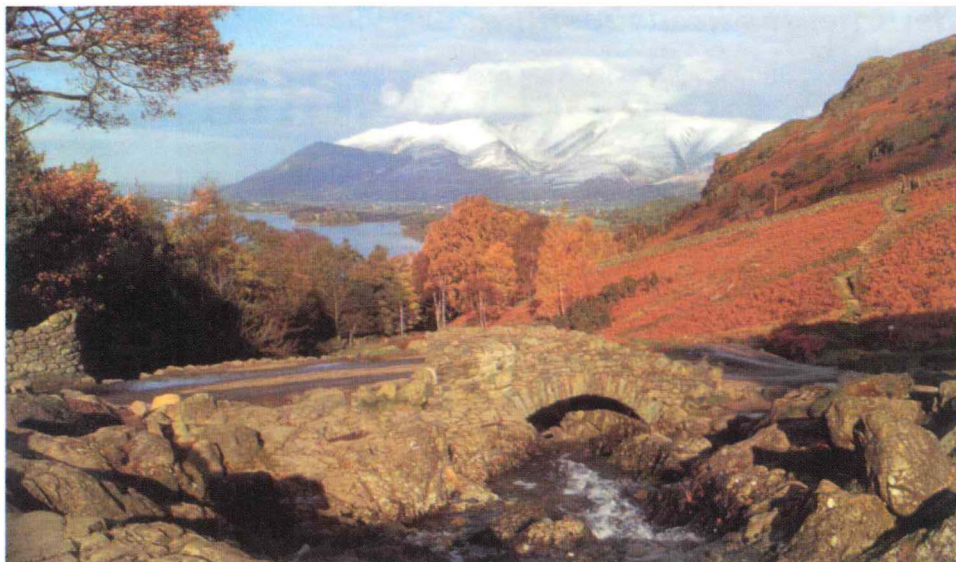
Joseph Heeler's Farm

Fredag startede tidligt, idet vi skulle nå til London, og have to virksomhedsbesøg undervejs. Først kom vi til det store gårdmejeri Joseph Heeler's Farm, som er Englands største gårdmejeri. Virksomheden kan fejre 40 års jubilæum i år, og det er anden generation, som leder firmaet. De producerer forskellige traditionelle engelske oste af mælken fra egen farm, men indkøber i øvrigt så megen mælk, at de dagligt behandler 250.000 liter på et meget moderne udstyr. De var ved at installere et nyt, moderne udstyr til fremstilling af valleproteinkoncentrat for at få en bedre udnyttelse af vallen.

Det var et meget spændende besøg, hvor man så fremstillingen af de typiske engelske oste på en måde, hvor godt moderne udstyr er blevet kombineret med en god portion håndværksmæssigt islæt. Mike Heeler og hans produktionschef gav os en interessant rundvisning, efter gæstfrit at have modtaget os i Mike Heeler's private bolig på farmen. Til slut så vi kvæget (der er ialt 1200 dyr, heraf 5-600 malkekøer). På grund af Englands aktuelle store kogalskab-problem skal alle malkekøer af en bestemt årgang (ca. 5-6 år) slåes ned, hvilket ville betyde, at Mike Heeler skulle af med 90 af sine gode malkekøer. Dette var han naturligvis meget ked af - det er ikke et nemt emne at diskutere med de engelske farmere.

APV i Peterborough

Herefter kørte vi videre til næste besøg, som var på APV's store nye og højteknologiske fabriksanlæg i Peterborough, hvor der produceres udstyr til levnedsmiddelindustrien. Efter en lækker frokost viste vor kontaktperson direktør Peter J. Smith samt 4 øvrige ledende medarbejdere os rundt i det meget store



fabriksanlæg (12.000 kvm), og vi fik en god orientering om virksomheden og dens muligheder inden for hele levnedsmiddelindustrien. Det var som forventet en meget moderne maskinvirksomhed, som fremstiller udstyr af høj kvalitet. Ligeså besøgte vi deres spændende forsøgsafdeling, der giver mange muligheder for kunderne til selv at afprøve systemer. Efter rundvisningen fik vi den store nyhed, at APV-koncernen sandsynligvis ville blive opkøbt af den store og finansielt stærke engelske concern: SIEBE. Man havde nu fra ledelsens side besluttet at anbefale aktionærerne at tiltræde det fremkomne købstilbud, og alle forventer dette på plads i nær fremtid.

Herefter gik turen til London, og vores dygtige chauffør bragte os rimeligt hurtigt frem til hotellet først på aftenen. Efter indcheckning fik vi en middag (kyl-ling!) og en lille tur i baren.

Turismens Mekka

Næste dag stod på sightseeing i London. Først et spændende besøg på Tower of London. Specielt kronjuvelerne betog os alle, og det var en flot oplevelse med videoshow fra selve kroningsceremonien og meget mere. Ravne, tykke mure, og spændende historier i en skøn kombination. Herefter frokost, og videre rundt til de kendte steder i London, hvor guiden specielt kunne berette om Houses of Parliament og Downing Street, hvor Blair og familie netop er flyttet ind. The Cabinet War Rooms, »Horse Guards«, Trafalger Square, Picadilly Circus, Regent Street

m.m.m. Om aftenen havde F.Uhrenholt Industrial Cheese A/S sponsoreret en tur i Teater. Denne oplevelse hører også helt klart til i toppen. »Smokey Joe's Café« var en flot koncert-agtig musikoplevelse, hvor hver enkelt af de 9 deltagende, foruden orkestret, var en stjerne i sig selv. Meget flot. Herefter middag på kinesisk restaurant, hvor APV sponsorerede drikkevarerne, og stemningen var helt i top.

Den sidste dag gik for nogen med at sove længe, og for andre at foretage indkøb i de butikker, der holdt åbent om søndagen, og herefter blev vi ved middagstid afhentet af en bus og en meget underholdende norsk guide, som viste os rundt i London på professionel og humoristisk vis. Det var dog svært for ham at holde os vågne. Vi besøgte dog markeder og der blev igen handlet lidt. Tilslidst gik turen til Lufthavnen, hvor alle kom planmæssigt hjem med samme fly.

Vi vil gerne sige mange tak til bestyrelsen og specielt Jørgen Schmidt for et særdeles veltilrettelagt og velgennemført program på dette års studietur, som var en stor succes.

Ved samme lejlighed siger vi ligeledes mange tak til de sponsorer, der har gjort det muligt for foreningen at gennemføre en så spændende og indholdsrig tur, som tilfældet har været.

Sluttelig vil vi gerne sige tak til de mejerier og fabrikker, der så velvilligt har åbnet dørene for os for besøg på turen. Det var været lærerigt, fagligt spændende og en stor oplevelse for os alle. □

Helle Brandt Christensen

**Aarhus Universitet
dannede rammen
om Mejeriforsk-
ningsdag 1997,
hvor formanden for
Mejeribrugets
ForskningsFond,
gårdejer Knud Erik
Jensen, bød
velkommen til 230
tilhørere i de flotte
omgivelser.
I det følgende
bringer vi for-
mandens indlæg.**



Vellykket samarbejde mellem mejeribrugene og universiteterne

Det er tredje gang, at Mejeribrugets ForskningsFond holder en Mejeriforskningsdag.

- Første gang var i '93 med temaet: »Hvad vil vi med de mange projekter«.
- Anden gang var i '95, hvor forskere gav en midtvejsstatus.
- Temaet for i dag er »Hvad kommer ud af arbejdet, og hvad handler de nyeste projekter om«.

Fonden synes, at der er meget at fortælle, og at samarbejdet med forskerne er gået godt – heldigvis er det ikke bare os selv, der synes det.

Ros til levnedsmiddelforskningen

Et internationalt panel har netop kortlagt forskningsaktiviteterne ved Levnedsmiddelcentret, og dermed også mange af mejeriforskningsprojekterne. Panelet har bedømt forskningsniveauet efter en international standard. Resultatet blev ros til levnedsmiddelforskningen, som aviserne efterfølgende skrev. Lidt mere konkret bedømte evalueringen forskningsniveauet som

gennemgående af høj standard, i enkelte tilfælde endda førende på verdensplan.

Selvfølgelig peges også på mangler bl.a. nogle lidt for vidtfavnende forskningsaktiviteter. Der er også områder med manglende international forankring og den styringsmæssige organiseringen kan selvfølgelig altid forbedres.

Universiteterne og vi må vedkende os disse svagheder. Der er allerede taget affære, men det er klart, at der må søges rettet op på svaghederne gennem bedre prioritering og ressourceudnyttelse.

Blandt de tre bedste

Vi er dog ikke i tvivl om centrets og mejeriprojekternes succes, og det er fortsat vores ønske, at centret inden år 2000 skal være et af Europas tre bedste universitetscentre for levnedsmiddelforskning. Det lader sig gøre, fordi samarbejdet mellem mejeribrugene og universiteterne er vellykket. Det er bevist, at der er et markant behov for den type af grundlæggende forskningsindsatser, som mejeriprojekterne er. Satsninger, der både giver resultater,

som mejerierne kan udnytte til deres egne udviklingsaktiviteter, og resultater som universiteterne kan bygge forsknings- og undervisningskompetence op fra.

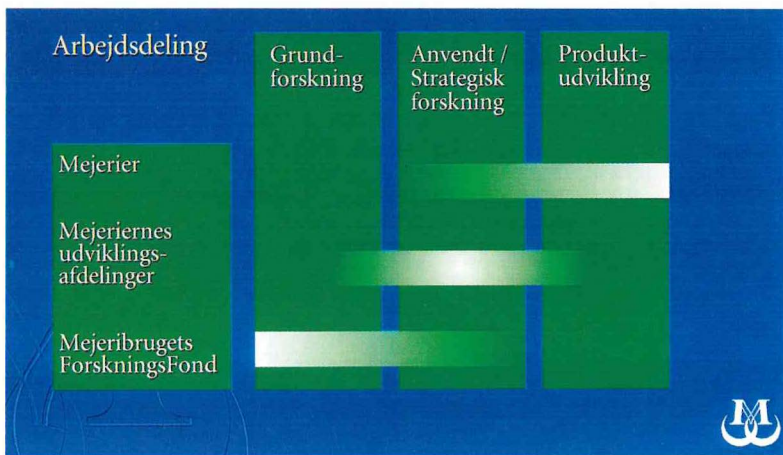
ForskningsFondens hovedaktivitet har – måske som bekendt – været den grundlæggende mejerividenskabelige forskning inden for det særlige statslige fødevareteknologiprogram kaldet FØTEK. Mejeribrugets egne FØTEK-projekter koster i alt 200 mio. kr. over en ca. 10-årig periode. Halvdelen finansieres af mejeribrugets fonde og den anden del af FØTEK-programmet.

Fire forskningstemaer

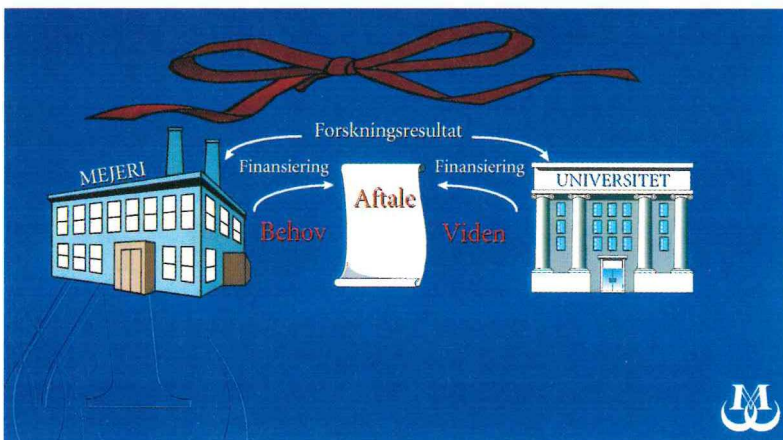
Jeg vil gerne gøre rede for,

- hvordan arbejdet rent faktisk foregår mellem mejeribrugene og universiteterne,
- og hvilke rammer der er for vores ønsker til fremtidige projekter.

Den vigtigste opgave for Mejeribrugets ForskningsFond er at definere de videnskabelige indsatsområder, som passer til mejeribrugets



Figur 1.



Figur 2.

forskningsønsker. Herefter er det fondens opgave at finde ud af, hvem der kan løse de stillede forskningsopgaver, og endelig er det fondens opgave at finde pengene til at gennemføre opgaverne.

Fonden har organiseret sine projekter i fire forskningstemaer, nemlig:

- Mælkeproteiner
- Analysemetodik/Bioteknologi
- Mikrobiologi
- Ernæringsegenskaber

Der henvises i øvrigt til fondens årsberetning, ligesom man selvfølgelig er velkommen til at kontakte projektlederne og fondens bestyrelse og sekretæren for at få mere information.

Arbejdsdeling

Jeg vil kort omtale, hvordan arbejdet rent faktisk foregår mellem mejeribrug og universiteterne. Som det fremgår af figur 1, har mejerierne placeret projekterne på et af

de første trin i sit produkt- og procesudviklingsarbejde. Resultaterne skal skabe dokumentation og inspiration, men ikke egentlig produktudvikling. Det er en naturlig og god arbejdsdeling, hvor mejerierne udvikler deres egen teknologi- og produktudviklingsform – udvikler deres egen facon – uafhængig af fonden.

Det var lidt om mejeribrugets interne arbejdsdeling. Eksternt har vi også delt opgaverne. Det er vist i figur 2.

Kvalitet og relevans er to afgørende nøgleord. Fonden mener, at de bliver sikret via en deling af opgaverne. Mejerierne definere re-

levans og behov. Universiteterne sikrer forskningskvalitet og -værdi. Og samfinansieringen mellem staten og mejeribrug sikrer plads til fordybelse i forskningssementerne, som har relevans for hele det generelle levnedsmiddeldområde.

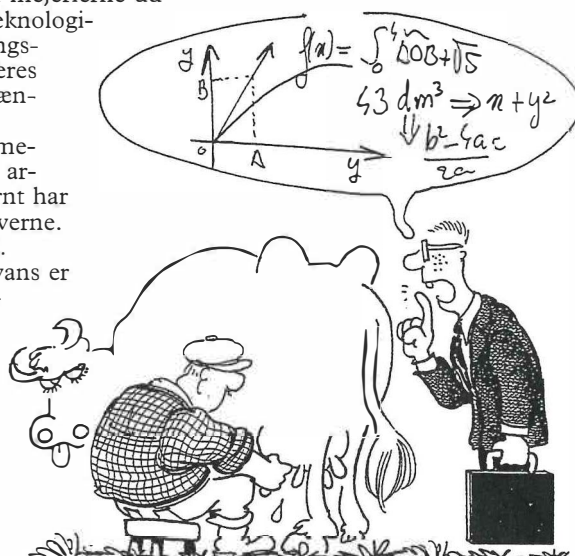
Da det jo ikke er mejeribrug selv, der udfører forskningen, er det vigtigt, at mejeribrug hurtigt og direkte bliver holdt orienteret om resultaterne fra projekterne. Den nye viden skal kunne blive nyttig i bestræbelserne på at lave nye og forbedrede mejeriprodukter.

For at sikre en hurtig viderebringelse af resultater har fonden oprettet fire styregrupper, en for hver af de centrale forskningsområder.

Hver styregruppe mødes halvårligt. Medlemmerne er både de forskere, der leder projekterne på området, og repræsentanter for de mejerier, der har vist særlig interesse for forskningsområdet. Det har virkelig givet en effektiv og frugtbar kommunikation mellem forskning og industri, og mellem forskerne fra de forskellige institutter.

Når det er sagt, så stiller det store krav til alle parter, at udnytte sin egen og andres viden.

For universiteterne og mejeribrug er det vigtigt, at vi har et afsender- og modtagersystem, der sender på den samme bølgelængde. Forskerne skal kunne forklare sin forskning som et middel til problemløsning og produktudvikling, og mejeribrug skal kunne fortælle forskerne inden for hvilke områder, vi har brug for ny viden, og ikke mindst skal vi være i stand til at



Figur 3.

oversætte og kombinere de opnåede resultater fra de stillede opgaver.

Som formand for fonden må jeg også konstatere, at vores organisering har skabt større accept både af fænomenet Mejeribrugets ForskningsFond, og af behovet for uafhængig og helhedsorienteret forskning. Der er accept hos mejeribrugget, i forskningsverdenen og i bevillingssystemet. Det er også min opfattelse, at arbejdsdelingen har beriget alle parter og effektivt afspejlet fondens reelle hensigter.

Fortsæt samarbejdet om uddannelserne

Forskning og uddannelse er tæt forbundne kar, som kan berige hinanden. Det kender vi fra sundhedssektoren, hvor universitetshospitaler succesfuldt har koblet forskning og uddannelse.

Vi har fra Mejeribrugets ForskningsFond blandet os i levnedsmiddeluddannelserne, lige så langt vi kunne komme afsted med det. Vi har simpelthen ikke kunnet nære os for at opfordre til at bruge de sideeffekter – den succes – som projekterne har givet. Derfor har vi tilladt os at komme med forventninger til kandidaters færdigheder. Samtidig har vi selvfølgelig tilbudt at give al den støtte, vi kan, til at forskningsresultaterne inddrages i undervisningen.

Det er både i samfundets og mejeribrugets interesse, at der uddannes kandidater med dyb og omfangsrig indsigt i forhold omkring mejeriprodukters teknologi og kvalitet m.m. Den viden sætter nemlig kandidaterne i stand til at videreføre en acceptabel udvikling af et stort landbrugserhverv. Jeg kan kun opfordre til at vi fortsætter samarbejdet om uddannelserne.

Jeg vil da også med en vis stolthed fortælle, at 13 unge er blevet færdiguddannede ph.d.ere i vore projekter, og 19 andre bliver ph.d.ere gennem de nyeste projekter. Det bliver til i alt 32 pr.d.ere, som har erhvervet deres forskergrad i et mejerifagligt speciale. Dem glæder vi os til fortsat at få gavn af – og det kræver sine ambitioner.

De fremtidige rammer for samarbejdsprojekter med mejeribrugget

For nylig besøgte jeg dansk mejeribrugs udstillingsvindue, den årlige Landsmejeriudstilling i Herning. Det var opmuntrende, fordi det ty-

Det kræver **sit** at skulle vælge sin fremtidige løbebane!



Figur 4.

deligt blev vist, at vi i de sidste 10-12 år er startet en ny æra med dynamik og nytænkning i produktudviklingen. En udvikling som ikke står tilbage for, hvad konkurrenterne kan præstere.

I dansk mejeribrug har vi sat os for at fastholde og udbygge vores position. Derfor er det nødvendigt, at vi får et ordentligt videnskabeligt grundlag for at producere mejeriprodukter med et højt innovations- og kvalitetsniveau og et fornuftigt omkostningsniveau.

Som det ses af figur 5 er vi midt i 2. bølge af projekter. Skuer vi fremad, ligger det nu fast, at vi vil iværksætte en 3. bølge, hvor projekterne rækker ind i det nye årtusinde.

Derfor har Mejeribrugets ForskningsFond igangsat processen med udarbejdelse af de overskrifter vi gerne ser for vore nye projekter. Ønskerne vil emnemæssigt blive en

udbygning af de nuværende fire overordnede forskningstemaer – temaer, som jeg nævnte i starten. Men det er nødvendigt at foretage en del mindre justeringer inden for hvert enkelt område.

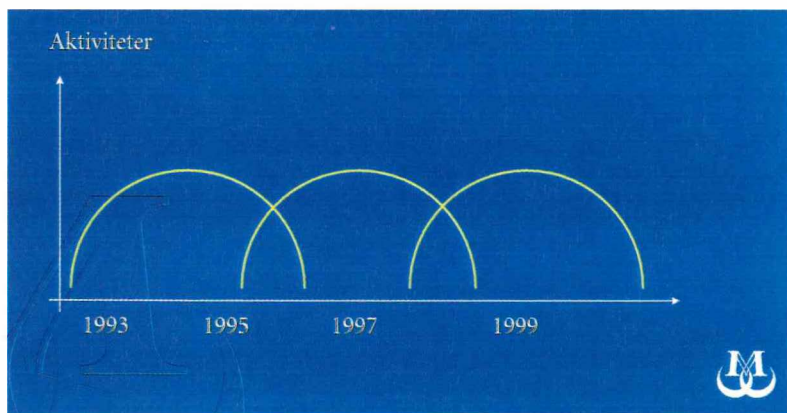
Pengene til de nye forskningsopgaver har vi allerede reserveret i Mælkeafgiftsfonden. Nu venter vi på et udspil fra FØTEK-programmet – hvor de foreløbige meldinger er positive, med relevante støtteområder, og jeg kan kun opfordre til, at det statslige program bliver af *mindst* samme omfang som de to første, sådan at staten er i stand til at matche mejeribrugets reservationer.

Alt i alt betyder det, at fonden vil fremlægge sine overordnede forskningsønsker først i det nye år. Herefter vil vi bede forskerne om at søge støtte til grundlæggende mejeriforskningsprojekter.

Det meste vil ske i foråret 1998, men jeg vil alligevel allerede nu opfordre forskerne til at gå i tænkeboks og vurdere, hvad der fremover kan være jeres interesse indenfor de overordnede rammer.

Jeg vil slutte mit indlæg med at gøre opmærksom på, at dagens indlæg ikke er en facitliste til kommende projekter. Jeg vil også understrege, at fonden bestemt er lydhør, hvis forskerne synes de har særligt perspektivrige områder, som vi hidtil ikke har været tilstrækkeligt opmærksomme på.

Jeg håber mit indlæg har givet et indtryk af den kraftanstrengelse, som Mejeribrugets ForskningsFond har lagt i at bygge en stærk bro via samarbejdsprojekter. En bro, som vi kan bruge til at transportere ny viden fra forskningen over til mejeriernes produktudviklingsarbejde med respekt for relevans, kvalitet og formidling. □



Figur 5.