

Den 41. Nordiske Mejerikongres

Mælk og miljø - fra jord til bord
Aarhus, Danmark, 10.-12. november 2007



P R O G R A M

www.mejerikongres.dk

Kongressens sekretariat

KongresKompagniet

Nordhavnsvej 1, DK-8000 Århus C, Danmark

Tlf.: +45 86 29 69 60, fax: +45 86 29 69 80

E-mail: nmk@kongreskompagniet.dk

Kongressens faglige sekretariat:

Mælkeritidende

Landbrugsvej 65, DK-5260 Odense S, Danmark

Tlf.: +45 66 12 40 25, fax +45 66 14 40 26

E-mail: nmk@maelkeritidende.dk

Overzicht

Velkomst	3
Kongressens organisation	5
Programoversigt	8
Program	9
Sociale program	14
Generel information	16
Sponsorer	19

Velkommen til Den 41. Nordiske Mejerikongres!

Siden 1921 har der med få undtagelser været arrangeret nordiske mejerikongresser hvert tredje år.

De nordiske mejerikongresser planlægges og arrangeres af mejeribrugets medarbejderorganisationer i de nordiske lande, som samarbejder om opgaven i Nordisk Mejeriteknisk Råd, NMR, og de nordiske mejerikongresser afholdes skiftevis i de fem nordiske lande.

Den 41. Nordiske Mejerikongres afholdes i Århus, Danmark, hvor det er os en stor fornøjelse at kunne byde velkommen til kolleger og samarbejdspartnere fra nær og fjern.

På de nordiske mejerikongresser har det altid været Nordisk Mejeriteknisk Råds ambition, at kunne fokusere på relevante emner med stor aktuel interesse for mejeribrugets udvikling i udnyttelsen af mælken som et vigtigt og centralt placeret næringsmiddel på industrielt niveau.

Under mottoet ”Mælk og miljø - fra jord til bord” rettes søgelyset på Den 41. Nordiske Mejerikongres mod mælkeproduktionens og -industrialiseringens indflydelse på det omgivende samfund i en tid, hvor bæredygtighed og miljø er højaktuelle emner i den offentlige debat.

Det er vores ønske, at kongressen gennem en lang række udvalgte foredrag på højt niveau, kan bidrage til en øget indsigt i - og forståelse for - mejeribrugets målrettede indsats for at sikre, at miljø i bredeste forstand er et fokusområde for mejeriindustrien i de nordiske lande.

Hjertelig velkommen!

Søren Jensen

Præsident for Nordisk Mejeriteknisk Råd

Rengørings- og desinfektionsservietter til fødevarerindustrien



Ecolabs Ecocare-koncept er en målrettet løsning til at styre og kontrollere personalets hygiejne og hygiejnen i arbejdsmiljøet. Rengørings- og desinfektionsservietterne er designet til hurtigt og nemt at supportere hygiejnen på alle områder samt give en ekstra sikkerhed indenfor højriskoområder.

Fordele:

- Servietter til alle formål
- Omkostningsbesparende - mindre forbrug af produkt og vand
- Forbedret hygiejne for personale, produktionsredskaber og arbejdsmiljø
- Generel forbedring af produktkvalitet og fødevarerikkerhed

Kongressens organisation

Koordinationskomité:

Flemming Aamann
Søren Jensen
Martin Holst Petersen
Bjarne Vagn Larsen
Henning Jacobsen
Svend Kr. Andersen

Fagkomité:

Flemming Aamann
Børge K. Mortensen
Søren Jensen
K. Mark Christensen

Nordisk Mejeriteknisk Råd (NMR)

Rådet er et samarbejdsorgan bestående af forskellige nordiske organisationer for mejeriuddannede med professionelle spørgsmål som fællesnævner, etableret i 1977. Rådet har som hovedopgave at arrangere nordiske mejerikongresser hvert tredje år. Kongresserne roterer mellem de 5 nordiske lande og i 2007 er det Danmarks tur til at holde kongres. Ligeledes går det også på tur, hvilket land der har præsidentposten. Rådets præsident for 2004-2007 er Søren Jensen, Danmark. Generalsekretær er Kjeld Mark Christensen, Danmark.

Rådets medlemmer 2004-2007:

Søren Jensen, Danmark

Foreningen af mejeriledere og funktionærer
Tel.: +45 99 12 12 12
fmf@maelkeritidende.dk

Flemming Aamann, Danmark

Dansk Mejeriingeniør Forening
Tel.: +45 45 85 12 37
faamann@mail.dk

Kjeld Mark Christensen, Danmark

Foreningen af mejeriledere og funktionærer
Tel.: +45 66 12 40 25
info@maelkeritidende.dk

Juha Yli-Kovanen, Finland

Meijerialan Ammattilaiset
(Förbundet för Mejeritekniska Funktionärer)
Tel.: +358 400 602 398
juha.yli-kovanen@mvl.fi

Kari Toikkanen, Finland

Meijeritieellinen Seura
(Mejeriävetenskapliga samfundet)
Tel.: +358 503 840 097
kari.toikkanen@valio.fi

Hólmgeir Karlsson, Island

Tækni félag mjólkuridnadarins
(Isländsk Mejeriteknisk Förening)
Tel.: +354 460 9600
holmgeir@est.is

Sævar Magnusson, Island

Tækni félag mjólkuridnadarins
(Isländsk Mejeriteknisk Förening)
Tel.: +354 587 8500
saevarma@simnet.is

Janne Tove Skavøy, Norge

Norske Mejerifolks Landsforening
Tel.: +47 70 04 95 00
janne.skavoy@tine.no

Kjetil Hovde, Norge

Norsk Mejeriteknisk Forening
Tel.: +47 77 05 80 74
kjetil.hovde@tine.no

Jonas Svensson, Sverige

Mejeritekniskt Forum
Tel.: +46 46 19 13 61
jonas.svensson@kemikalia.se

Kaj Grenrud, Sverige

Mejeritekniskt Forum
Tel.: +46 40 14 27 47
kaj.grenrud@skanemejerier.se

Jonas Lundström, Sverige

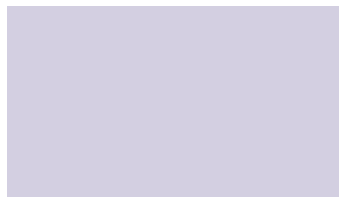
LCF
Tel.: +46 58 08 26 35
jonas.lundstrom@arlafoods.com

Bertil Wennberg, Sverige

LCF
Tel.: +46 0225/597 620
bertil.wennberg@milko.se

Proud Supplier of cup filling machines
to the Scandinavian Dairy Industry

Trepko



Value for every drop!



trepko@trepko.dk
www.trepko.com

World wide supplier 
of **filling/closing machines**

Kongresåbning

Søndag den 11. november

Kl. 10.00 - 11.30 **Officiel åbning af kongressen**
V/ Hans Kongelige Højhed Prins Joachim

Hilsener fra Finland, Island, Norge og Sverige

EU's jordbrugspolitik
Mariann Fischer Boel, landbrugskommissær
Danmark

Kl. 11.30 - 12.00 Pause

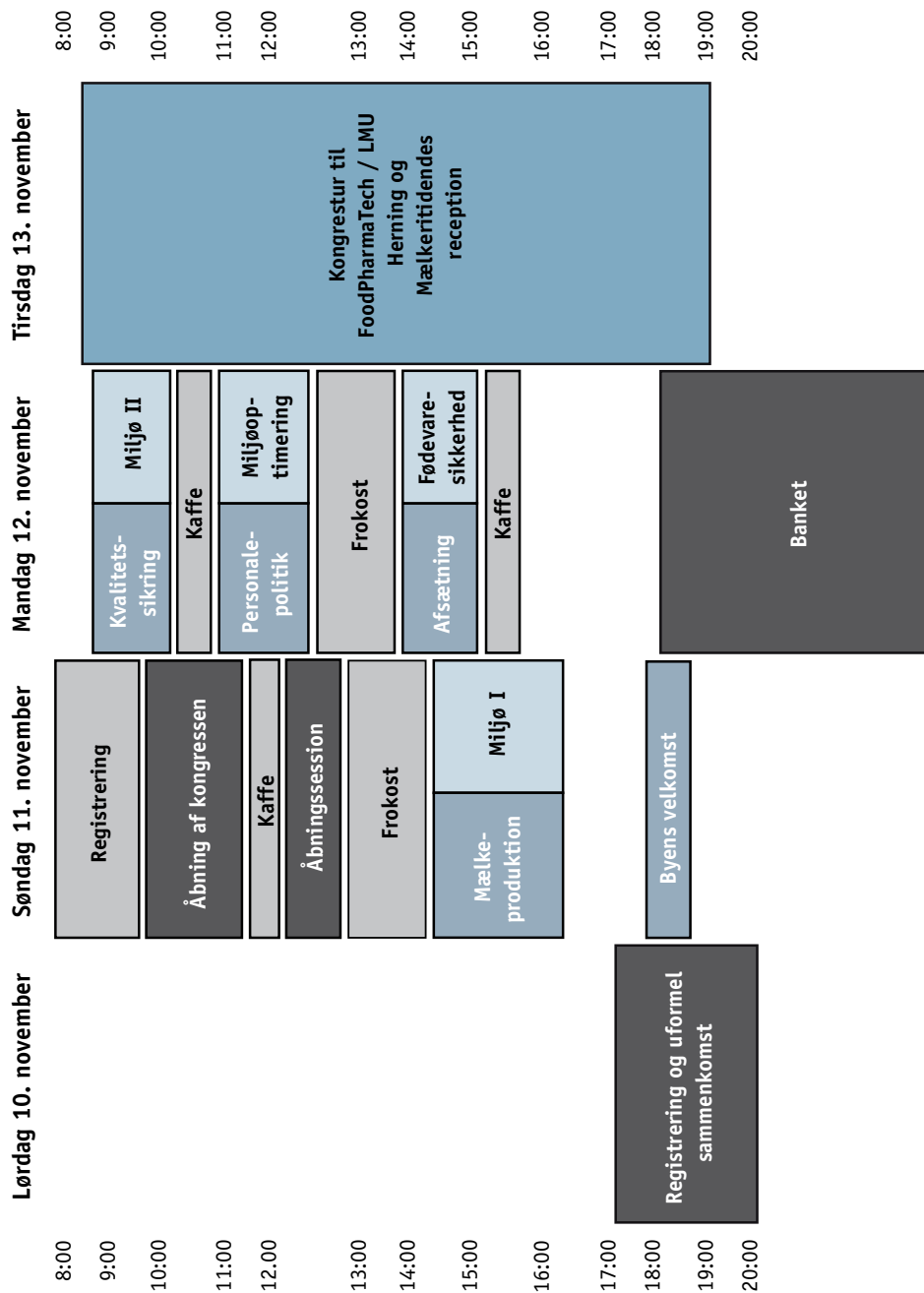
Kl. 12.00 - 13.00 **Åbningssession**

Dansk Mejeriindustri
Michael Stevns, adm. direktør
Mejeriforeningen, Danmark

Mejeriindustrien i en globaliseret verden
Peder Tuborgh, adm. koncerndirektør
Arla Foods amba, Danmark

Kl. 13.00 - 14.30 Frokost

Programoversigt for NMK 2007 i Aarhus



Søndag den 11. november

Kl. 14.30 - 16.30 Mælkeproduktion - Suecia Salen

Djur och etik - Svenska erfarenheter nationellt och på gården

Gunnela Ståhle, agronom, expert djurvelfaerd

Svenskt Sigill, Sverige

Charlotte Sandgren, VMD

Svenska Djurhälsovården, Sverige

Produktionsetik

Karsten Aagaard, veterinærchef

Afd. for veterinære forhold og råvarekvalitet, Dansk Kvæg, Mejeriforeningen, Danmark

Ekologi

Jakob Falkerby, informatør, PR och kommunikation

KRAV Ekonomisk Förening, Sverige

Råvarekvalitetsrådgivning i Danmark

Per Justesen, afdelingsleder

Afd. for veterinære forhold og råvarekvalitet, Dansk Kvæg, Mejeriforeningen, Danmark

Kl. 14.30 - 16.30 Miljø I - Dania Salen

Jordbrugets miljøpåvirkning

Jørgen E. Olesen, forskningsprofessor

Aarhus Universitet, Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet, Danmark

Er der penge i miljøarbejdet?

Jan Dalsgaard Johannesen, koncernmiljøchef

Arla Foods amba, Danmark

Hvorfor og hvordan drive energi- og miljøledelse?

Per Daniel Pedersen, energi- og miljørådgiver

Rembra A/S, Norge

Miljø i projekteringsfasen

Bo Mørch Thomsen, afdelingsleder for teknik og miljø

MA Project A/S, Danmark



Can we ever do enough?

Tetra Pak offers a wide range of processing and packaging solutions, backed by a strong environmental commitment, that aim to make food safe and available, everywhere.

Our cartons are 74% paperboard, which comes from wood, a natural and renewable resource that we source from responsibly managed forests. In 2005 we recycled over 20 billion cartons.

Our components, modules and production lines

are designed to minimise the use of water and energy.

We cooperate with the WWF on forestry and climate issues, and have committed to a 10% reduction of CO₂ emissions by 2010.

We strive to offer solutions that enable our customers to improve their environmental performance, as this is the only sustainable approach. Safe, available food, in a sound environment, everywhere?

Now that would be enough.

You're welcome to visit us at www.tetrapak.com – or get in touch directly: info@tetrapak.com



Kl. 09.00 - 10.30 Kvalitetssikring - Suecia Salen

Svenskt Sigill

Sören Persson, Executive Director

Svenskt Sigill, Sverige

KSL-kvalitetssystem på norske garder

Henrik Solbu, KSL-ansvarlig

KSL-sekretariatet, Norge

Dairy LIMS: Dokumentation samt statistisk og grafisk udnyttelse af mejeriernes laboratoriekontrol

Jørn Pedersen, direktør

JP Consult, Industrial Dairy Consultancy, Danmark

Kl. 09.00 - 10.30 Miljø II - Dania Salen

Spildreduktion

Mette Toft, mejerichef

Arla Foods amba, Bov Mejeri, Danmark

Membranfiltrering til udnyttelse af spildprodukter

Bent Østergaard, Global Technology Manager

APV Silkeborg, Danmark

Metoder for optimering av produksjonen

Hilde Kraggerud, forsker

TINE BA, Norge

Kl. 10.30 - 11.00 Kaffe

Kl. 11.00 - 12.30 Personalepolitik - Suecia Salen

En modell för små grupper att utveckla arbetsgemenskapens välbefinnande och produktivitet

Tuula Eloranta, HRD-konsult, forskare, Institutionen för Ekonomi

Agrikultur-forsvetenskapliga fakulteten, Helsingfors Universitet, Finland

Hvad gør man ved mobing?

Flemming Bundesen, mejerichef

Arla Foods amba, Christiansfeld Mejericenter, Danmark

Sundhedsfremmende tiltag

Thomas Hou Nielsen, konsulent, fysioterapeut

JobLiv Danmark as, Danmark



Vi lytter. Vi designer. Vi konstruerer. Vi leverer.

I APV har vi brugt det sidste århundrede på at konstruere innovative løsninger for at imødekomme vores kunders krav, så de er i stand til at opfylde DERES kunders behov. Vi tror på, at det er vigtigt at lytte til kunderne og at være fleksible.

Ved at levere projekter og serviceydelser der lever op til selv de skrappeste sikkerhedskrav, er vi med til at gøre en forskel.



www.apv.com

APV
Platinvej 8
DK-6000 Kolding
T: +45 70 278 444
F: +45 70 278 445


the people behind your performance

Kl. 11.00 - 12.30 **Miljøoptimering** - Dania Salen

Miljøoptimering af emballage

Sveinar Kildal, Director Environmental Affairs

Elopak, Norge

Vad gör Tetra Pak inom området CIP-optimering?

Anders Göransson, Key Technology Owner, Hygiene & CIP

Tetra Pak Processing Systems AB, Sverige

Transportoptimering fra gard til bord i TINE

John Alan Haugen, transportleder

TINE Midt-Norge, Landbrukscenteret Tunga, Trondheim, Norge

Kl. 12.30 - 14.00 Frokost

Kl. 14.00 - 15.30 **Afsætning** - Suecia Salen

Mejeriindustriens image - världens största konstutställning

Hanna Hiekkamies, Vice President, Brand Marketing and Research

Valio Ltd., Finland

Mælk er lige så stærk som alkohol

Winnie Pauli, afdelingschef

Mælk og Ernæring, Mejeriforeningen, Danmark

Laktosfri mjölk och andra laktosfria mejeriprodukter

Petri Silfverberg, M.Sc. Product Development Manager

Valio R & D, Finland

Kl. 14.00 - 15.30 **Fødevarerikkerhed** - Dania Salen

Vilka kompetenser behövs för att kunna möta kraven på en god Livsmedelssäkerhet?

Annika Larsson, M.Sc. Head of Department Food Science

Consumer Nordic Innovation, Arla Foods, Sverige

Fødevarerikkerhed i praksis

Eigil Appel Pedersen, adm. direktør

Bactoforce, Danmark

Diskursen genmodifisert mat: Om medias presentasjon av temaet og erindringer i forbrukernes holdninger de siste 10-15 åra

Trine Magnus, Cand.polit i sosiologi, forsker

Norsk senter for bygdeforskning, Trondheim, Norge

Kl. 15.30 - 16.00 Kaffe

SOCIALT PROGRAM

Lørdag den 10. november

Kl. 17.00 - 20.00 **Registrering på Radisson SAS Hotel Aarhus**

Uformel sammenkomst

Deltagere og ledsagere er velkomne til at møde op og hilse på de øvrige deltagere, inden kongressen går rigtigt i gang. Der serveres et let traktement med snacks og sandwich, øl, vand, vin og kaffe.

Søndag den 11. november

Kl. 08.30 - 16.30 **Registrering på Radisson SAS Hotel Aarhus**

Kl. 10.00 - 12.00 **Officiel åbning af kongressen**

Alle deltagere bedes være på plads i salen senest kl. 9.50.

Kl. 12.00 - 16.00 **Ledsagertur til Kunstmuseet ARoS**

Efter den officielle åbning af kongressen samles de tilmeldte ledsagere i hotellets reception. En guide kommer og henter deltagerne, og der spadseres til ARoS. Museet er tegnet af arkitektfirmaet Schmidt, Hammer & Lassen, der blandt andet er kendt for Kulturhuset i Nuuk og Det Kongelige Biblioteks nybygning, Den Sorte Diamant i København. Museet rummer mange interessante samlinger ligesom museets vartegn Boy er et besøg værd. Besøget starter med en frokost i restauranten på øverste etage. Efter frokosten er der rundvisning med guide. Turen slutter igen ved Radisson SAS Hotel Aarhus.

Kl. 18.00 - 19.00 **Aarhus bys velkomstreception**

Kongressens deltagere og ledsagere modtages af byrådsmedlem fru Margrethe Bogner. Receptionen afholdes på øverste balkon i Musikhuset, som ligger ved siden af Radisson SAS Hotel. Byen er vært ved et glas og lidt snacks.



Mandag den 12. november

Kl. 10.00 - 14.00 **Ledsagertur til Den gamle By, Mindeparken og Slotshaven ved Marselisborg Slot**

Guide fra VisitAarhus henter de tilmeldte deltagere på de respektive hoteller – se præcis busafgang på opslag i hotellets reception. Første stop på turen er Den gamle By, hvor gæsterne tages med på en spændende vandring, som skildrer

byens liv fra omkring år 1600 til vores oldeforældres tid. Guiden viser rundt i de brostensbelagte gader og fortæller om dagligliv, boligkultur og byggeskik i købstæderne. Derefter køres der til Mindeparken, og hvis vejret tillader det, vil der blive mulighed for en lille gåtur gennem Marselisborg Slotshave. Frokosten serveres på restaurant Navigator ved Marselisborg Havn. Bussen returnerer til hotellerne igen. Godt fodtøj anbefales til denne tur.

Kl. 18.30 - 01.00 Banket på Radisson SAS Hotel

Vi glæder os til at byde alle tilmeldte deltagere velkommen denne aften. Der serveres velkomstdrink, 3-retters menu med vine samt kaffe og te. Der vil være underholdning både under og efter middagen samt efterfølgende dans til Knud Brixagers Orkester. I forbindelse med banketten uddeles Nordisk Mejeriteknisk Råds Ærespris. Festtalen leveres af formanden for Mejeriforeningen, Bent Juul Sørensen.

Tirsdag den 13. november

Kl. 08.30 - 21.00 Kongrestur til FoodPharma Tech / Landsmejeriudstilling i Herning

Det har været muligt via tilmeldingsformularen at tilmelde sig til busturen til årets store mejeriudstilling. For præcis busafgang se venligst opslag i hotellets reception. Bussen returnerer fra Herning kl. 19.30.

Scandinavian Dairy Contest/Landsmejeriudstillingen er en åben specialmesse, hvor det nordiske mejeribrug udstiller deres produktion af ost, smør, konsum og pulveringrediensprodukter.

Som tidligere afholdes Scandinavian Dairy Contest/Landsmejeriudstillingen i **Hal M** i Messecenter Herning. Samtlige mejeriprodukter udstilles på præsentationsøer for at skabe en god dialog med publikum.

I alt udstilles ca. 1.700 forskellige mejeriprodukter, som inden udstillingen er bedømt af fagfolk, og producenterne af de bedste produkter modtager præmier og hyldest på udstillingen.

Landsmejeriudstillingen afholdes i år sammen med FoodPharmaTech 2007, som er Nordeuropas største fagmesse for fødevareteknologi og udstyr til den farmaceutiske industri.

For 3. gang kåres vinderen af "*Scandinavian Dairy Contest*". Igen i år konkurrerer samtlige produkter mod hinanden, uanset hvilket land produktet er fremstillet i.

Et stort antal fabrikanter og forhandlere med tilknytning til mejeribrug har lejet stande på udstillingen, hvor de præsenterer deres produkter.

Mælkeritidende inviterer til **reception i Restaurant Fortuna, 1. sal. Hovedbygningen, Indgang Vest, i Messecentret fra kl. 17.00 - 19.00.**

GENEREL INFORMATION

Bank

Banker ligger i gå-afstand af ca. 5 min fra afholdelsesstedet.

Åbningstider:

Mandag-Fredag 09.30 - 16.00

Torsdag 09.30 - 18.00

Lukket lørdag og søndag

Der er desuden hæveautomater rundt omkring i byen.

Beskeder

Der vil stå en opslagstavle i nærheden af registreringskranken, alle meddelelser vil være at finde på denne tavle. Bemærk at man selv skal tjekke for beskeder.

Biludlejning

Der er biludlejningsfirmer for eksempel: Budget, Avis, Hertz eller Europcar. Henvend dig ved registreringskranken, såfremt du har brug for hjælp til at leje en bil.

Forsikring

Hverken arrangørerne eller Scandinavian Congress Center tager ansvar for eventuelle personskader eller materielle skader i forbindelse med konferencen. Deltagerne tilrådes at tegne rejse- og sygeforsikring.

Frokost

Frokosterne er inkluderet i registreringsgebyret og vil blive serveret i restaurant Scenario.

Kaffepauser

I pauserne vil der blive serveret kaffe og te i foyeren udenfor mødelokalerne. Kaffen er inkluderet i registreringsgebyret.

Navneskilt

Det navneskilt og de billetter, der udleveres ved registreringen, gælder som adgangstegn til alle de videnskabelige sessioner, sociale arrangementer og frokoster. Du bedes derfor altid bære dit navneskilt synligt. Skulle du miste dit navneskilt, bedes du henvende dig ved registreringskranken.

What
difference
can we
make for
you?



Spectroscopic analytical solutions
www.q-interline.com

Officielle Kongreshoteller:

Radisson SAS Scandinavia	(+45) 8612 8665 – Kongressted
Scandic Hotel Plaza	(+45) 8732 0100
Hotel Cab Inn	(+45) 8675 7000
Hotel Atlantic	(+45) 8613 1111
Hotel Ritz	(+45) 8613 4444
Hotel Villa Provence	(+45) 8618 2400

Parkering

Det er muligt at parkere gratis ved Scandinavian Congress Center, parkeringsbilletter udleveres ved registreringsranken.

Post

Det nærmeste posthus er 5 min. gang fra Scandinavian Congress Center.

Åbningstider:

Mandag - Fredag 09.30 - 18.00

Lørdag 10.00 - 13.00

Søndag lukket.



Steins Laboratorium

Mejeribrugets partner

- Mælkeanalyser
- Produktanalyser
- Vandanalyser
- Certificering
- Rådgivning
- Hygiejne
- Miljøopgaver

Tlf. 70 22 42 66

www.eurofins.dk



Praktiske telefonnumre

Alarm: Brand, ulykke	(+45)	112
Falck	(+45)	7010 2030
Politi	(+45)	8731 1448
Skadestue	(+45)	8731 5050
Lægevagt	(+45)	8620 1022
Tandlægevagten	(+45)	4051 5162
Århus Løve Apotek	(+45)	8612 0022

Registrering / Information

Registrerings- og informationsranken er placeret i hotelreceptionen lørdag den 10. november samt i foyeren ved plenumsalen søndag den 11. november og mandag den 12. november. Du bedes registrere hurtigst muligt efter ankomst. Tilmelding til de forskellige sociale arrangementer er muligt i det omfang, der stadig er pladser at få.

Åbningstider:

Lørdag den 10. november	17.00 - 20.00
Søndag den 11. november	08.30 - 16.30
Mandag den 12. november	08.30 - 14.00

Restauranter i Århus

De fleste restauranter i Århus er åbne fra kl. 11.30 til 24.00, der serveres dog ikke varme retter efter kl. 22.00.

Shopping

Butikkerne i Århus har åbent mandag til fredag, fra 9.30 - 17.30. (Lørdag er der åbent fra 9.30 - 14.00.) Supermarkeder og stormagasiner har som regel åbent til kl. 20.00. Søndag er der lukket. De fleste butikker modtager almindelige kreditkort.

Sprog

Det officielle sprog på konferencen er nordisk (dansk, norsk og svensk). Der vil være tolkning til og fra finsk under hele det faglige program.

Taxi

Der forefindes taxiholdepladser flere steder i centrum, og uden for Scandinavian Congress Center.

Programændringer

Arrangørerne tager ikke ansvar for ændringer i programmet, der skyldes udefra kommende omstændigheder.



CHR HANSEN

Stay ahead in a dynamic market -
Create value through a Working Partnership



- Cultures
- Enzymes
- Natural Colors
- Natural Flavors
- Special Ingredients

Chr. Hansen A/S - Bøge Allé 10-12
DK-2970 Hørsholm - Phone: +45 4574 7474
www.chr-hansen.com

Sponsorer

Arrangørerne for Den 41. Nordiske Mejerikongres takker følgende sponsorer:



mejeriforeningen
danish dairy board

Trepko



ELOPAK

CHR HANSEN

Tetra Pak
protects what's good™

invensys
APV

ECOLAB

interline
spectroscopic analytical solutions

eurofins | Steins Laboratorium

Consumers are ready for **more**



But are you ready with the right packaging solutions?

Yes, consumers love milk. They always have! They love it with their tea & coffee, on their cereals, and to drink it with delicious flavours, or as it is.

But now consumers are ready for more – **more** natural taste, **more** convenience, and **more** environmental concern.

So when you choose your packaging partner, think like your consumers and choose a packaging solution with optimal light protection avoiding treatments that impair milk's original fresh taste. Elopak's innovative paper based packaging solutions, now in **more** shapes and sizes and with **more** closure options.

Elopak – Offering You **More** Premium Possibilities!



ELOPAK

www.elopak.com