Program

Kl. 12.00 – 13.00	**Ankomst, registrering og frokostbuffet**
Kl. 13.00 – 13.10	**Velkomst og program**
Kl. 13.10 – 13.40	**Det vandløse mejeri** v/ Seniorkonsulent Henrik Borg Kristensen, Landbrug & Fødevarer
Kl. 13.40 – 14.10	**Det vandeffektive mejeri** v/ Head of Section, Urban & Industry Martin Andersen, DHI
Kl. 14.10 – 14.40	**Teknologier til vandeffektive løsninger** v/ Markedschef, industri Finn Skov Nielsen, Krüger
Kl. 14.40 – 15.00	**Pause**
Kl. 15.00 – 15.30	**Vand i fødevarevirksomheder - nu og i fremtiden** v/ Specialkonsulent og dyrlæge Zanne Dittlau, Fødevarestyrelsen
Kl. 15.30 – 16.00	**Fokus og forventninger i praksis** v/ Jens Moibæk, Thise Mejeri
Kl. 16.00 – 16.10	Afslutning

STUDERENDE

Mejeriteknolog- og mejeriingeniørstuderende vil kunne deltage for 150 kr. pr. seminar. Deltagergebyret betales dog af henholdsvis Dansk Mejeriingeniør Forening eller Foreningen af mejeriledere og funktionærer, hvis man er studentermedlem i én af disse foreninger.

PRIS

Kr. 1.295.00
+ moms for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab.

Kr. 1.595,00
+ moms for ikke-medlemmer.

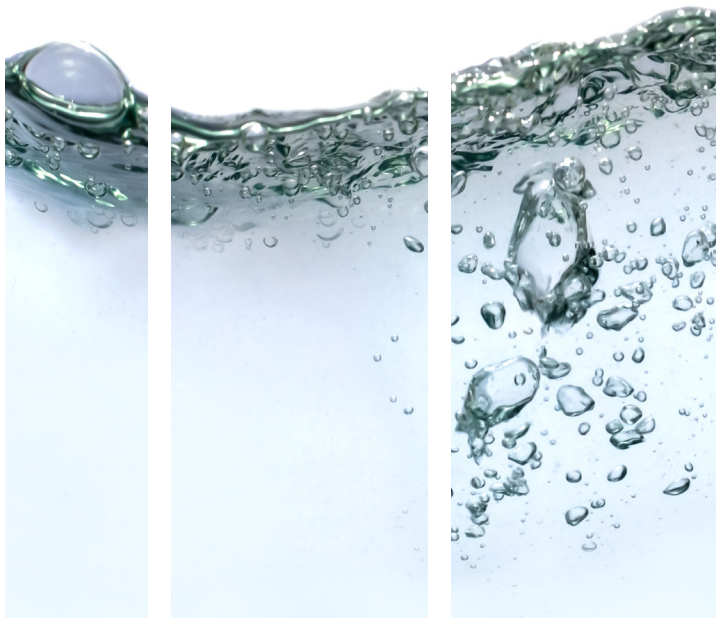
Ved samtidig tilmelding og deltagelse i halvdagsseminar vedr. "Mælkealternativer m.m." som afholdes om formiddagen samme dag og sted, vil prisen være:

Kr. 795,00
+ moms for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab.

Kr. 995,00
+ moms for ikke-medlemmer.

TILMELDING

Tilmelding senest fredag den 3. oktober 2014 på mejeritekniskselskab.dk



Vandbesparelse i mejeriet

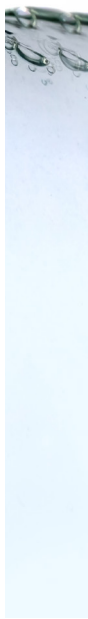
Torsdag den 9. oktober 2014 kl. 12.00 – 16.10
Hotel Legoland, Aastvej 10, 7190 Billund

Besparelser er altid i fokus i mejerierne. Miljøkrav, ønsker om en bæredygtig produktion samt stærkt stigende vandpriser og udledningsafgifter øger interessen for og fokus på at spare på vandet og genbruge mest mulige af de dyre dråber. Området har fuld bevågenhed!
Seminaret vil præsentere nogle af de højaktuelle branchetiltag, der p.t. er i gang for at nedbringe vandforbruget i mejerierne til et minimum. Lige nu kører flere bredt funderede forskningsprojekter på området. Disse har til formål at nedbringe forbruget af vand på de danske mejerier. Det skal blandt andet kortlægges, hvilke teknologier og løsninger, der kan medvirke til at reducere vandforbruget. Seminaret vil belyse både projekter og de løsninger, der enten findes implementeret andre steder eller arbejdes hen i mod.

KOMMENDE ARRANGEMENTER

- Specialoste – fokus på skimmeloste (4/12 2014)
- De gule oste (2015)
- Smør og blandingsprodukter (2015)
- Mælkepulver (2015)

De specifikke datoer for næste års seminarer vil fremgå på hjemmesiden, når de er fastlagt.



Mejeriteknisk Selskab

Danmarks Mejeritekniske Selskab
Munkehatten 28 • 5220 Odense SØ

Bemærk at mindre ændringer i programmet kan forekomme.
Ændringer ajourføres straks i programmet på hjemmesiden.

Mejeriteknisk Selskab

Indlægsholder:

Indhold

Seniorkonsulent Henrik Borg Kristensen, Landbrug & Fødevarer

Det vandløse mejeri

Danske mejerier bruger ca. 6,5 mia. m^3 vand pr. år, og både økonomisk og miljømæssigt er dette naturligvis en udfordring for branchen. Med henblik på at ændre på dette forhold, igangsatte Landbrug og Fødevarer projektet "Det vandløse mejeri". Projektet var et forstudie, som kortlagde mejerierne udfordringer i forhold til vandforbrug, samt i hvilken udstrækning det er realistisk at opnå et "lukket vandkredsløb" på et mejeri. Projektet blev gennemført og konklusionerne draget i en rapport, som både dækker over teknologiske løsningsmuligheder, barrierer og oplæg til hvorledes et fuldskalaprojekt kan gennemføres. Indlægget vil præsentere resultatet af undersøgelsen og de konklusioner og forhold, som kan uddrages af denne, samt hvordan Landbrug & Fødevarer i øvrigt arbejder med vandeffektiv produktion.

Head of Section, Urban & Industry Martin Andersen, DHI

Det vandeffektive mejeri

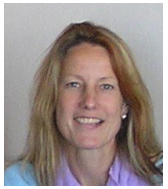
For at komme fra forstudiet "Det vandløse mejeri" til mere konkrete løsninger i mejerierne, gennemføres nu projektet "Det vandeffektive mejeri". Projektet drives som et partnerskab, hvor der arbejdes på en række felter og med deltagelse af otte mejerier, forskningsinstitutioner, leverandørvirksomheder, myndigheder m.m. Projektet arbejder specifikt med at nedbryde de barrierer der er for genbrug af vand samt med risikovurderinger, afprøvning og dokumentation af teknologier og processer. Desuden fokuseres der på at udvikle partnerskabsmodeller til gavn for eksport og vækst. Indlægget vil præsentere projektet, partnerskabet og de målsætninger, der er for arbejdet.

Markedschef, industri Finn Skov Nielsen, Krüger

Teknologier til vandeffektive løsninger

I en række europæiske lande er udviklingen inden for vandeffektivitet nået længere end tilfældet er i Danmark. Motivationen til at disse lande er længere i processen, skal ses som en kombination af såvel ressourcetilgængelighed og økonomi som lovgivning og holdninger på området. Krüger arbejder internationalt og har erfaringer med vandeffektive og vandløse mejerier samt andre typer af fødevarevirksomheder i flere europæiske lande. I indlægget vil der blive præsenteret et relevant udpluk af de løsninger og teknologier, som er anvendt på disse virksomheder, og det vil blive belyst, hvilke resultater der er opnået.

Indlægsholder:



Specialkonsulent og dyrlæge Zanne Dittlau, Fødevarestyrelsen

Vand i fødevarevirksomheder – nu og i fremtiden

Vand, der anvendes i fødevarevirksomheder er reguleret i EU-lovgivningen, hvoraf en del af denne er suppleret med en implementering i nationale bekendtgørelser. Reglerne for hvor og hvornår der skal anvendes vand af drikkevandskvalitet og hvornår det er muligt at genbruge vand i produktionen er ganske specifikke, hvilket giver visse udfordringer i relation til genbrug af vand og procesvand i mejerierne med det formål at forbedre mejeriernes vandbalance.
Ud over det vand som mejerierne henter ind via deres vandforsyning, så indeholder mælk jo godt og vel 85 % vand. Når mælken indvejes på mejeriet er vandet jo en del af en fødevare, men hvis det udskilles af mælken i form af valle fra traditionel osteproduktion eller RO-permeat fra membranfiltreringsprocesser – hvad så? Kunne fremtiden byde på et scenarie, hvor yderligere oprensning eller behandling kunne muliggøre anvendelsen af procesvand og produktvand som "rent vand" til brug i produktion eller rengøring?
Hvordan ser myndighederne på problemstilingen, og hvad skal der i givet fald til, hvis der skal gives tilladelser på området og hvordan gør vi det nemmere for den enkelte virksomhed at få sådanne muligheder?

Jens Moibæk, Thise Mejeri

Fokus og forventninger i praksis

Thise Mejeri har et vandforbrug og en vandudledning, som er under konstant bevågenhed. Der er store omkostninger forbundet med både vandforbrug og spildevand, samtidig med at bevidstheden om miljøpåvirkning og ansvarlighed også er vigtige for det økologiske mejeri. Motivationen for at finde og implementere vandeffektive løsninger er derfor høj, og Thise er i fuld gang med at kortlægge samt afdække og implementere mulighederne for at spare vand. Fokus går i to retninger, hvoraf den ene er de tekniske løsninger, som kan være funderet i udstyr og/eller øget bevidsthed/synlighed i mejeriet. Det andet spor er at gå længere i genbrug af produktvand, og bruge det til andet og mere end skyllevand og kedelvand. På dette felt er overvejelserne i gang, men løsningerne er langt fra besluttet eller implementeret.

Målgruppe

Seminaret retter sig til alle, som beskæftiger sig med produktion, miljø og optimering inden for mejeriindustrien.