

# Program

- Kl. 09.30 - 10.00 Registrering og kaffe**
- Kl. 10.00 - 10.10 Velkomst og præsentation af dagens program**
- Kl. 10.10 - 10.35 Innovation på Thise Mejeri**  
v/ Mejeribestyrer og adm. direktør Poul Johannes Pedersen, Thise Mejeri
- Kl. 10.35 - 11.05 Marked og trends for mejeriprodukter**  
v/ Chef for strategi og forretningsudvikling Jan Hermansen, Mejeriforeningen
- Kl. 11.05 - 11.25 Pause**
- Kl. 11.25 - 11.45 Trends og innovation i dagligvarehandlen**  
v/ Innovations specialist Frederikke Kroon, KROONS - Instant Business Innovation
- Kl. 11.45 - 12.30 Hvad karakteriserer den innovative organisation?**  
v/ Innovations specialist Frederikke Kroon, KROONS - Instant Business Innovation
- Kl. 12.30 - 13.30 Frokost**
- Kl. 13.30 - 14.10 Vækst skabt af nye fødevarer.**  
v/ Innovationschef Gyda Bay, Future Food Innovation
- Kl. 14.10 - 14.30 Pause**
- Kl. 14.30 - 15.15 Brand Innovation**  
v/ Commercial Innovation Director Marianne Ladegaard, Arla Foods
- Kl. 15.15 - 15.45 Innovativt forsknings samarbejde**  
v/ Lektor Keld Ejdrup Markedal, Institut for Fødevidenskab - Sektion for Biokemi og Bioprocessering, Københavns Universitet
- Kl. 15.45 - 16.00 Afslutning**



**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.

## PRIS

**Kr. 1.995,00**  
+ moms for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab.

**Kr. 2.495,00**  
+ moms for ikke-medlemmer.

## TILMELDING

Tilmelding senest den 22. januar 2016 på mejeritekniskelskab.dk

## STUDERENDE

Mejeriteknolog- og mejeriingeniørstuderende vil kunne deltage for 250 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.



## KOMMENDE ARRANGEMENTER

- **Marked, trends og innovation for mejeriprodukter (28/1-2016)**
- Mejeriernes Leverandørdag (19/4-2016)
- Fødevarer sikkerhed i mejeriindustrien (26/5-2016)
- Procesoptimering i mejeriet - få mere ud af døgnets 24 timer (6/10-2016)
- Sunde mejeriprodukter (8/12-2016)

## Marked, trends og innovation for mejeriprodukter

**Torsdag den 28. januar 2016 kl. 10.00 - 16.00**  
**Hotel Legoland, Aastvej 10, 7190 Billund**

Hvordan skaber man succes i innovationsprocessen og lancering af nye produkter? Svaret ligger i mange elementer og er sammensat af såvel faktisk viden om og forståelse for marked, kunder, trends osv. samt i virksomhedens innovationskultur som en meget væsentlig faktor. Hør mere om fakta for afsætning af mejeriprodukter, aktuelle trends på området og værktøjer samt redskaber til etablering af en sund og succesfuld innovationskultur. Dagen vil blive krydret med et par cases, samt et kig på, hvordan innovativ forskning og industrien i fælleskab kan skabe resultater, som styrker begge parter fremadrettet.



**Mejeriteknisk  
Selskab**



# Indhold



Mejeribestyrer og adm. direktør  
Poul Johannes Pedersen,  
Thise Mejeri



Chef for strategi og  
forretningsudvikling  
Jan Hermansen,  
Mejeriforeningen



Innovations-  
specialist  
Frederikke Kroon  
KROONS  
Instant Business  
Innovation



Innovations-  
specialist  
Frederikke Kroon  
KROONS  
Instant Business  
Innovation

## Innovation på Thise Mejeri

Dagen starter på Thise Mejeri og med en præsentation af, hvordan innovation og tæt samarbejde med detailhandlen er et væsentligt omdrejningspunkt i dagligdagen på mejeriet, samt hvad dette på det helt konkrete plan kan føre til. For Thise Mejeri er alt som udgangspunkt muligt, og når de gode ideer dukker op, bliver de fulgt til dørs og prøvet af. I præsentationen indgår også historien om Thise Mejeri's seneste skud på stammen – SMYR – som er et nyt og innovativt smørbart produkt, der som navnet indikerer har sine rødder i skyr, men som anvendes som et smørprodukt. "SMØR+SKYR=SMYR".

## Marked og trends for mejeriprodukter

Overblik og indblik i markedet for mejeriprodukter samt i aktuelle trends er vigtige afsæt for at arbejde med innovation, og der vil, med udgangspunkt i markedsanalyser fra Mejeriforeningen, blive præsenteret faktuelle data og analyser for forbruget af mejeriprodukter i Danmark. Der sættes endvidere spot på aktuelle trends og ikke mindst på de firstmovers, som er med til at drive nye trends og nye forbrugerpræferencer frem. Der rundes af med bud på, hvordan mejerierne udnytter dette potentiale og de "gaps", der synes at være på hylderne for mejeriprodukter samt, hvorfor en god innovationsproces og -kultur er vigtig for virksomhederne.

## Trends og innovation i dagligvarehandlen

Dagligvareleverandørerne – måske bedre kendt som DLF – har med udgangspunkt i Nielsen data styr på tal og trends i dagligvaremarkedet, men laver også selv målinger blandt sine medlemmer. DLF har de senere år også rettet fokus på innovation og har bl.a. her i 2015 gennemført en analyse: "DLF Innovation Scoreboard 2015". Indlægget vil præsentere trends i dagligvaresektoren set fra leverandører og detailhandelens eget perspektiv, og endeligt vil resultaterne fra DLF Innovation Scoreboard 2015 blive gennemgået.

## Hvad karakteriserer den innovative organisation?

Indlægget sætter fokus på de succesfulde virksomheders DNA og innovationskultur. Som deltager kan man lade sig inspirere af, hvordan det lykkes verdens mest innovative og lønsomme virksomheder at skabe nytænkende produkter, processer, services og få en konkurrencemæssig fordel. Indlægget byder endvidere ind med en præsentation af resultater fra analysen - DLF Innovation Scoreboard – som er en måling af dagligvaresektorens innovationsparathed og konkrete råd til hvor, der kan tages fat ude i virksomhederne. Endeligt kommer der lidt til værktøjskassen, i form af en hurtig test, hvor man kan teste sin egen virksomheds innovationsparathed, og få indblik i virksomhedens innovationskraft.

# Målgruppe

Seminaret retter sig til alle, som er beskæftiget direkte, i berøring med eller har interesse for vækst, produktudvikling, innovation, optimering, produktion, afsætning og markedsforhold. Deltagerne vil primært være at finde inden for mejeriindustrien samt i leverandørvirksomheder og hos andre samarbejdsrelationer til mejeriindustrien..



Innovationschef  
Cyda Bay,  
Future Food  
Innovation



Commercial  
Innovation Director  
Marianne Ladegaard,  
Arla Foods



Lektor Keld Ejdrup  
Markedal,  
Institut for Føde-  
varevidenskab -  
Sektion for Biokemi  
og Bioprocessing,  
Københavns  
Universitet

## Vækst skabt af nye fødevarer

Future Food Innovation danner rammen om et innovationsmiljø, hvor viden, erhverv og brugere bringes sammen og udvikler nye innovative produkter eller teknologier, som skaber vækst og arbejdspladser. Konceptet Future Food Innovation vil blive præsenteret, og der vil blive sat fokus på hvordan, Future Food Innovations aktiviteter medvirker til udvikling indenfor fødevarerbranchen. Der vil blive givet eksempler – både på produkter og teknologier – som viser, hvorledes viden fra forskningsinstitutioner er med til at skabe vækst i små fødevarer virksomheder. Future Food Innovation er primært har sit primære fokus i Region Midtjylland.

## Brand Innovation

Mere rå mælk end nogensinde før giver Arla Foods nye muligheder for global vækst. De nuværende landmænd vil øge deres produktion til op mod 16 milliarder kilo mælk frem mod 2020, og det skaber en mulighed for at vokse organisk i et globalt marked. Men det er også en nødvendighed. Opgaven lyder på at skabe mere værdi af mælken fra de 12.700 ejere. Arla Foods baserer store dele af deres vækststrategi på innovation og på via innovation at skabe værdi for både forbrugere, detailhandel og Arlas ejere, landmændene. Innovationen er således tæt linket til Arlas overordnede strategi og baserer sig bl.a. på trends, forbruger- og kundeindsigter kombineret med indgående viden om alle mejerifagets aspekter. Indlægget vil tegne et billede af såvel de strategiske processer omkring brand innovation som de mere konkrete aktiviteter, der skal til, for at der kontinuerligt kommer nye og succesfulde produkter på markedet. Afslutningsvis vil processen blive illustreret med en konkret case "Arla Baby and Me" – fra ide til eksekvering.

## Innovativt forskningssamarbejde

Universiteter, forskere og virksomheder har arbejdet sammen i rigtig mange år, og dette er der som sådan hverken noget nyt eller unikt i. Men når samarbejdet drives langsigtet og målrettet, kan de universitetsansatte forskere være nøglen til at skabe innovation, nye produkter og processer til i virksomhederne. Indlægget vil præsentere en model for innovativt forskningssamarbejde, og derudover vil et konkret projekt mellem Københavns Universitet og Finnmyl i Finland blive præsenteret. Her har et samarbejde ført til industriel implementering af en nyudviklet skånsom proces for udvinding af kartoffelprotein; en proces som er målrettet til, at kartoffelproteinprodukter kan anvendes i forskellige fødevarerapplikationer. Finnmyl har som de første taget teknologien i anvendelse.