

Tre  
spændende  
dage

## PROGRAM

### Onsdag den 11. maj 2016

- 05:00 Fremmøde opsamlingsplads ved afkørsel 47 Tilst på rute E45
- 07:20 Fremmøde ved bussen på færgeterminalen i Frederikshavn.
- 08:00 Færgeafgang/overfart – morgenbuffet under overfart
- 13:20 Falbygdens Osterier og Falbygdens Ost Herunder frokost og ostebuffet i Falbygdens restaurant
- 18:00 Ankomst Stadshotellet i Lidköping
- 19:00 Middag

### Torsdag den 12. maj 2016

- 08:00 Afgang fra Stadshotellet i Lidköping
- 08:30 Götene Mejeri
- 12:45 Stop for frokost
- 14:45 Cloetta Ljungsbro
- 17:00 Maxi ICA Stormarknad Linköping
- 18:15 Ankomst Scandic Linköping City
- 19:30 Middag

### Fredag den 13. maj 2014

- 08:00 Afgang fra hotellet
- 08:15 Linköping Mejeri
- 10:45 Stop for frokost
- 12:30 Boxholm Mejeri
- 18:20 Færgeafgang/overfart – aftensmad under overfart
- 21:50 Ankomst Frederikshavn
- 23:00 Ankomst opsamlingsplads ved afkørsel 47 Tilst på rute E45



# MEJERIBRUGETS STUDIETUR 2016 GÅR TIL:

# SVERIGE - NORDLIGE GÖTALAND

I samarbejde med Danmarks Mejeritekniske Selskab arrangerer Foreningen af mejeriledere og funktionærer og Dansk Mejeriingeniør Forening årets studietur i perioden:

**11. - 13. maj 2016**

11. - 13. maj  
2016



## VIRKSOMHEDER:

### Falbygdens Ost og Falbygdens Osteria

Siden etablering af mejeriet i 1878 har Falbygdens Ost været fokuseret på "den gode ostekultur", og ser det i dag som sit vigtigste formål, at lære det svenske folk at spise nye ostetyper og give folk smagsoplevelser, som gør livet værd at leve! Ligesom i Danmark oplever Sverige, at forbrugerens efterspørgsel efter den bløde, milde og smagsneutrale gule ost er erstattet med ønsket om specielle oste med særlig smag og konsistens. Dette harmonerer godt med målsætningen på Falbygdens, som siden 1940'erne har været pionerer indenfor hårde ost. Falbygdens sætter en ære i at lagre de hårde oste længe og med respekt for, at hver og én af ostene skal udvikle den helt rigtige smag. I dag arbejder man med fem varianter af hårde oste, som lages på ostelageret i Falköping i 6 – 36 måneder, afhængig af hvornår de har opnået den helt rigtige karakter. Besøget på Falbygdens vil inkludere såvel frokost med ost som omdrejningspunkt, en fortælling om Falbygdens oste samt et besøg i produktionen i Falköping. Virksomheden er i dag ejet af Arla Foods. Værter: Christer Lundin og Eleonor Johansson

### Götene Mejeri

Mejeriet i Götene blev etableret i 1971 og ejes i dag af Arla Foods. Mejeriet indvejer ca. 400 mio. kg mælk og beskæftiger ca. 450 medarbejdere, der fremstiller oste og smørprodukter, og mejeriet er organisatorisk opdelt i disse to områder. På smør/blandingsproduktensiden fremstilles fx Bregott, Svenskt Smør og Lätt&Lagom, mens ostene bl.a. er Billingeost, Wästgöta Kloster og Riddarost.

Götene har desuden et moderne højlager til mejeriets egne oste samt oste fra Arlas øvrige svenske osterier. Götene har også eget biobrændselsanlæg og et stort damanlæg på 10.000 kvm.

Værter: Götene Ost: Elisabeth Lidberg og Götene Smør: Helena Södervall

### Cloetta

Cloetta-koncernen blev grundlagt i 1862 og er i dag markedsledende indenfor konfekturer i Norden, Holland/Belgien samt Italien. Koncernen sælger sine varer i mere end 50 lande. Cloetta producerer og sælger sukkerkonfekturer, chokolade, nødder, pastiller og tyggegummi. De stærkeste brands set med danske øjne er Läkerol, Cloetta, Lagerman og Malaco.

Cloettas fabrik i Ljungsbro blev bygget i 1901 og

dannede basis for at chokoladebyen Ljungsbro vokse frem. Idag har Ljungsbrofabrikken ca. 285 medarbejdere, og er et moderne anlæg med kapacitet indenfor chokolade, vaffer, skum og dragerede produkter – i alt ca. 22.000 ton per år.

Vært: Lars Jonsson

### Store check i Linköping

Maxi ICA Stormarknad Linköping er et af de helt store supermarkeder i området. I friskvareafdelingen – mejeri og ost – er der en friskvaregaranti, som beskrives således på supermarkedets hjemmeside: "Vi på ICA Maxi jobbar för att erbjuda dig ett så brett mejerisortiment som möjligt. Vi fyller avdelningen med många olika produkter från flera leverantörer och du kan hitta allt från mild frukostost till smakrik mögelost. Självklart kan det i enstaka fall hända att en vara som varken uppfyller våra eller dina kriterier smyger sig in i kylan. Därför har vi vår Färsksvarugaranti: vi vill att du som kund ska vara nöjd med de varor du köper hos oss, och alltid känna att de är av bästa kvalitet."

### Linköping Mejeri

Linköping mejeri er med en årlig indvejning på 220 mio. kg mælk et af Nordens største mejerier indenfor produktion af specialprodukter. Ca 20 % af mejeriets indvejning er økologisk. Mejeriet har godt 250 medarbejdere og producerer et bredt sortiment af specialvarer som yoghurt, laktosefri produkter, creme fraiche, latte-produkter og meget andet. Ca. 50% af Linköping mejeris produktion er yoghurt i et utal af varianter. I 2013 vandt Linköping konsumprisen på International Food Contest i Herning, og her var det et af mejeriets mange specialprodukter nemlig cremefraiche med soltørret tomat og hvid ost, der udløste prisen til det svenske mejeri.

Vært: Timo Kjellberg

### Boxholm Mejeri

Boxholm Mejeri blev grundlagt i 1890 og har haft sin nuværende beliggende og lokaler siden 1939. I 2013 kom mejeriet ind i Arla Foods. Mejeriet er et mindre anlæg som årligt indvejer ca. 18.000 tons mælk fra omkringliggende gårde. Mejeriet beskæftiger ca. 25 medarbejdere, og er kendt for at række fuldfede hårde oste, hvoraf en del er krydderoste – naturligvis krydret med naturlige krydderiet. Ca. 20 % af mejeriets produktion er økologisk.

Vært: Tomas Palmkvist

## DATOER, REJSEPLAN OG PRAKTISKE OPLYSNINGER:

### Praktiske rejseinformationer:

Studieturen starter med opsamling i Aarhus alternativt på færgeterminalen i Frederikshavn. Opsamling i Aarhus bliver på samkørselspladsen ved afkørsel 47 på E45.

### Rejseplan:

	Sted:	Dato:	Mødetid:	Afgang:
Udrejse:	Afkørsel 47 E45 v. Tilst Eller Færgehavsvej 10, 9900 Frederikshavn	11-05-2016	05:00	05:10
			07:20	07:30
			<i>*Færgeafgang kl. 08.00 med ankomst i Gøteborg kl. 11:35</i>	
	Sted:	Dato:	Mødetid:	Ankomst:
Hjemrejse:	Færgehavsvej 10, 9900 Frederikshavn Afkørsel 47 E45 v. Tilst	13-05-2016 13-05-2016		21:50 23:00

### Indkvartering:

11.-12. maj: Stadshotellet i Lidköping

12.-13. maj: Scandic Linköping City

### Pris:

Pris pr. person:	Medlemmer*	Ikke medlemmer*
- I enkeltværelse:	4.995 kr.	5.495 kr.
- I delt dobbeltværelse:	4.495 kr.	4.995 kr.

\*Medlemmer af enten Dansk Mejeriingeniør Forening, Danmarks Mejeritekniske Selskab eller Foreningen af mejeriledere og funktionærer samt ledsagere.

**Inkluderet i prisen er:** Transport, hotel, forplejning.

**Ikke inkluderet:** Drikkevarer ud over servering ved de inkluderede måltider.

### Tilmelding:

Bindende tilmelding senest den 10. april 2016 på [www.mejeritekniskelskab.dk](http://www.mejeritekniskelskab.dk)



Søg mejeribrugets fonde til uddannelse og studierejser. Se mere på [www.maelkeritidende.dk/fonde](http://www.maelkeritidende.dk/fonde)

