

# AKTIVITETER 2025-2026

---

Seminarer og konferencer med mulighed for opkvalificering og tilegnelse af mejerifaglig viden, der er direkte relateret til daglige udfordringer og behovet for kompetenceudvikling indenfor mejerier og mejeriernes leverandørindustri m.fl.



## MÅLGRUPPE

Enhver som er beskæftiget med produktion, produktudvikling, innovation, optimering, lovgivning, og mærkning m.m. inden for mejeriindustrien og beslægtede brancher.

Uddannelsesmæssigt er kurserne relevante for mejerister, mejeriteknologer, mejeriingeniører, levnedsmiddelingeniører samt andre, der beskæftiger sig med eller interesserer sig for emnerne.

*Detaljeret program til de enkelte arrangementer vil løbende blive uploadet på [www.mejeritekniskelskab.dk](http://www.mejeritekniskelskab.dk) samt udsendt til medlemmer af selskabet pr. mail.  
Der tages forbehold for ændringer.*



**Mejeriteknisk  
Selskab**

# Seminarer i 2025 & 2026

## FREMTIDENS MÆLKEPRODUKTION – UNDER PRES FRA REFORMERNE

Hvordan vil de aktuelle politiske aftaler og reformer forme fremtidens mælkeproduktion i Danmark?

I takt med at flere grønne og strukturelle reformer rulles ud – herunder Den Grønne Trepert, Vandrammedirektivet og de kommende 2034-krav til dyrevelfærd – står dansk landbrug over for markante forandringer. Disse tiltag vil ikke alene påvirke produktionsomfang og -type, men også stille nye krav til staldindretning, miljøhensyn og dyrevelfærd. Kom og få indsigt, debat og perspektiver på en sektor i forandring.

## NEW TECHNOLOGIES – NEW OPPORTUNITIES FOR MILK

This seminar will delve into the latest advancements in the dairy sector. Distinguished speakers will showcase cutting-edge technologies that are revolutionizing the industry. Discover how these innovations are creating new opportunities for milk by enhancing sustainability, efficiency, cost-effectiveness, while preserving the natural flavor, nutritional value, and functional properties of dairy products.

The seminar will also explore new possibilities for inline analyses, aimed at optimizing time and resources in laboratory settings. Moreover, the latest technologies for controlling and optimizing process and production equipment, which promise significant savings and energy optimization will be displayed. Speakers will also highlight budget-friendly solutions and technologies, ensuring that these innovations are accessible to all.

Finally, a common thread through the seminar will be how these advancements contribute to reaching the climate goals for 2030.

## DESSERTER & SØDE MEJERIPRODUKTER

De danske mejerier og isfabrikker har i mange år været kendt for at fremstille diverse desserter samt søde mejeriprodukter, herunder kendinge som iscreme, fromager, risdesserter og kakao-/kaffedrikke m.fl. Hertil kommer en lang række produkter der, befinder sig i grænseområdet mellem mejeriprodukt og dessert. Dette er typisk syrnede produkter med tilsat smag, frugt, sukker mm. På dette seminar dykker vi ned i nogle af de populære produkter, som ofte afslutter et godt måltid eller er en snack midt på dagen. I løbet af seminaret vil vi høre indlæg fra en række eksperter fra branchen, som kender alt til de lækre produkter. Her vil både leverandører til branchen samt branchens egne fagfolk finde vej til podiet, og dele ud af deres faglige viden på området.

**TDB 2025**

**WEBINAR: FREMTIDENS  
MÆLKEPRODUKTION –  
UNDER PRES FRA REFOR-**

**MERNE**

Ekklusivt arrangement - kun  
for medlemmerne af Mejeri-  
teknisk Selskab

**4. dec. 2025**

**SEMINAR: NEW TECHNOLO-**  
**GIES – NEW OPPORTUNITIES**  
**FOR MILK**

Hotel Legoland - Billund

**27. jan. 2026**

**SEMINAR: DESSERTER &  
SØDE MEJERIPRODUKTER**

Hotel Legoland - Billund

# Mejeribrugets Dag 2026

## MEJERIBRUGETS DAG 2026

Mejeribrugets Dag er dagen, der samler branchen – dels for at knytte kontakter mellem mejeribrugets mange aktører, dels styrke branchens unikke sammenhold, og dels for at give deltagerne ny viden inden for faget.

Denne gang sætter vi fokus på nogle af tidens temaer for mejeribranchen, og forsøger at belyse dem fra forskellige vinkler – fra forskningsverden, fra leverandørsiden og endelig med de mejerifaglige briller på.

Derudover vil der være mulighed for at møde branchens kerneleverandører til en uformel dialog om deres nyeste produkter og initiativer, og ikke mindst vil der være et flot ostebord sponseret af en lang række mejerier. Sidst på dagen samles vi til fælles indlæg om højaktuelle emner.

Mejeriforeningen, Mejeribrugets ForskningsFond og Danmarks Mejeritekniske Selskab står bag arrangementet – i tæt samarbejde med Dansk Mejeriingeniør Forening og Foreningen af mejeriledere og funktionærer.

### Foreløbigt program\*:

|               |                                                                                                |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09:00 - 10:00 | Ankomst & registrering og standområde                                                          |
| 10:00 - 10:15 | Velkommen til Mejeribrugets dag 2026                                                           |
| 10:15 - 11:15 | Session 1 & 2*                                                                                 |
| 11:15 - 11:45 | Mælkebar og standområde                                                                        |
| 11:45 - 13:00 | Session 3 & 4 (Nyt fra branchens leverandør)                                                   |
| 13:00 - 14:15 | Frokost og standområde                                                                         |
| 14:15 - 15:15 | Session 5 & 6*                                                                                 |
| 15:15 - 16:15 | Ostebord                                                                                       |
| 16:15 - 17:45 | Mejeriforeningen præsenterer:<br>Grøn Trepert<br>Ultraprocesserede fødevarer<br>Ny branchekode |
| 17:45 - 18:00 | Tak for i dag                                                                                  |
| 18:00         | Netværksmiddag                                                                                 |

*\*Følg med på [mejeribrugetsdag.dk](http://mejeribrugetsdag.dk), hvor vi løbende vil opdatere programmet frem til tilmeldingen åbner ultimo december/ primo januar.*

11. mar. 2026  
MEJERIBRUGETS DAG



MCH - Messecenter Herning



# Seminarer i 2026

## OPERATIONAL SAVINGS – SMALL ACTIONS, BIG IMPACT

How can dairies and food companies take the steps toward greener and more efficient operations – financed through ongoing savings?

This seminar focuses on low-hanging fruit in energy and resource optimization. We present concrete initiatives such as heat pumps, intelligent CIP systems, energy storage, and circular water management – and demonstrate how small investments can lead to significant impact.

You'll gain inspiration from real-life cases where companies have achieved substantial savings, and we'll dive into key questions such as:

- How can energy considerations be integrated into new investments?
- Can production be adjusted to shut down when electricity prices peak?
- What grants and funding opportunities are available?
- How can operations be electrified without major capital expenditures?

The seminar is aimed at technicians, operations managers, and decision-makers who want to make a difference – with realistic means.

## SPECIALOSTE

Markedet for specialoste er i hastig udvikling, og mange danske mejerier er blandt de aktører, der aktivt udfordrer og udvider sortimentet med nye og spændende ostetyper og -varianter. Forbrugernes interesse for specialoste stiger, og mejerierne svarer igen med innovation, kvalitet og en bredere produktpalette, der favner alt fra klassiske hårde oste til smelte- og flødeoste samt de karakteristiske hvide oste.

På dette seminar sætter vi fokus på specialostens mange udtryk og produktionsmetoder. Vi går i dybden med, hvordan forskellige typer specialoste fremstilles, hvilke teknologiske og håndværksmæssige greb der anvendes, og hvordan mejerierne arbejder med forædling og produktudvikling. Flere af de danske mejerier har specialiseret sig i netop disse oste, og deres erfaringer og tilgang vil blive belyst gennem faglige oplæg og diskussioner.

Dagen byder på inspirerende indlæg fra både mejeriernes egne fagfolk og branchens leverandører, som alle bidrager med deres viden og perspektiver. Der vil være rig mulighed for at få indsigt i konkrete produktionsprocesser, høre om aktuelle udfordringer og løsninger, og ikke mindst få ny inspiration til arbejdet med specialoste. Seminaret henvender sig til alle med interesse for mejeriteknologi, produktudvikling og osteproduktion uanset om du arbejder i produktionen, med kvalitet, udvikling eller som leverandør.

6.maj 2026



SEMINAR: OPERATIONAL SAVINGS – SMALL ACTIONS, BIG IMPACT

Hotel Legoland - Billund

24. sept. 2026



SEMINAR: SPECIALOSTE

Hotel Legoland - Billund

# Seminarer i 2026

## EXTENDING SHELF LIFE IN DAIRY PRODUCTS

– OPPORTUNITIES, CHALLENGES, AND CONSUMER PERSPECTIVES

What does “fresh” really mean to consumers? And when does extended shelf life begin to compromise perceived freshness? Hear insights from retail buyers and industry experts.

This seminar explores how dairies can strategically extend product shelf life while balancing quality, consumer acceptance, and sustainability. The program highlights technologies, ingredients, and process optimization that reduce food waste and enhance competitiveness.

### Key topics include:

- Technologies, ingredients, and additives for shelf-life extension
- Consumer acceptance and communication: where is the limit?
- Retail requirements and expectations
- Future perspectives from research and industry

Ideal for technicians, product developers, quality managers, and decision-makers in the dairy sector looking to optimize product longevity and meet market and environmental demands.

3. dec. 2026



**SEMINAR: EXTENDING SHELF  
LIFT IN DAIRY PRODUCTS**

Hotel Legoland - Billund



# Artikelsamling

I samarbejde med Mejeribrugets ForskningsFond (MFF) og Mejerimedier har Danmarks Mejeritekniske Selskab sponsere en samlet årlig udgivelse af forskningsartikler, der udarbejdes i forbindelse med de forskningsprojekter, som MFF yder støtte til og som Mejerimedier publicerer.



Dette særtryk er sponsoreret af Danmarks Mejeritekniske Selskab & Mejeribrugets ForskningsFond

Artikelsamling fra  
Mejeribrugets ForskningsFond  
bragt i Mælkeritidende 2024

Artikelsamlingen kan læses på <https://mejerimedier.dk/aarsudgivelser/>, hvor alle årgange tilbage til 2013 ligger.



# Input til seminar

Har du eller din virksomhed input til programmet til de kommende seminarer, er du/I velkommen til at kontakte Mejeriteknisk Selskabs sekretariat. Inputne kan bl.a. være ønske om bestemte indlæg eller ønske om selv at holde et fagligt relevant indlæg.

## Sekretariatets kontaktinformation:

Danmarks Mejeritekniske Selskab  
Munkehatten 28, 5220 Odense SØ  
Telefon: 66 12 40 25  
E-mail: [DMS@mejeriforum.dk](mailto:DMS@mejeriforum.dk)  
[www.mejeritekniskselskab.dk](http://www.mejeritekniskselskab.dk)

# Seminarsponsor

Din virksomhed bliver eksponeret på et af selskabets seminarer. I vælger selv hvilket seminar og indhold.

Aftalen skal som udgangspunkt indgås senest 2½ måned før seminaret.

Du/I får:

- Eksponering ved seminaret efter aftale og eget valg – f.eks.: Stand, posters, uddeling af materiale el. lign.
- Logo og link på selskabets hjemmeside samt på tilmeldingssiden
- Logo eksponeres i det digitale seminarmateriale, som alle deltagere har adgang til
- Logo og gerne én sides ppt-profilering kører mellem foredragene ved seminarer.
- En deltager til seminaret.

Et seminarsponsorat koster 6.000\* kr. ex. moms.

Sponsoratet er fuldt fradragsberettiget.

Med et sponsorat bidrager din virksomhed til at øge kompetencerne og de faglige kvalifikationer i mejeribruget og i følgeindustrien.



## Bliv sponsor

- Ved at blive sponsor for DMS er I med til at støtte afholdelse af mejerifaglige arrangementer og faglig opkvalificering af branchens ansatte.
- Danmarks Mejeritekniske Selskab udbyder bl.a. seminarer, konferencer, studieture og virksomhedsbesøg.
- Sponsorer profileres ved disse arrangementer samt på selskabets hjemmeside.
- Der er mulighed for, at selskabet arrangerer et virksomhedsbesøg hos jer.
- I vælger selv den sponsorpakke, som passer bedst til jeres virksomheds behov og ønsker.



## Bliv sponsor

Scan QR-koden  
og bliv sponsor allerede i dag



# Sponsorpakker og indhold

| Sponsortype                                                                   | Guld                                                                              | Sølv                                                                              | Bronze                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Pris (kr./år)                                                                 | 11.000*                                                                           | 7.000*                                                                            | 4.000*                                                                             |
|                                                                               |  |  |  |
| Logo på hjemmesiden                                                           | 😊                                                                                 | 😊                                                                                 | 😊                                                                                  |
| Logo i seminar mapper                                                         | 😊                                                                                 | 😊                                                                                 | 😊                                                                                  |
| Forskningsartikler udsendes samlet én gang årligt                             | 😊                                                                                 | 😊                                                                                 | 😊                                                                                  |
| DMS-logo til brug for virksomhederne, hvis man vil markedsføre støtte til DMS | 😊                                                                                 | 😊                                                                                 | 😊                                                                                  |
|                                                                               |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Profilert logo i seminar mapper                                               | 😊                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |
| Profilert logo i seminar brochure & hjemmesider                               | 😊                                                                                 | 😊                                                                                 |                                                                                    |
| Profilert i præsentation                                                      | 😊                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |
|                                                                               |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| 4 årlige fripladser ved seminarer                                             | 😊                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |
| 2 årlige fripladser ved seminarer                                             |                                                                                   | 😊                                                                                 |                                                                                    |
|                                                                               |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| En deltager fra virksomheden i DMS' aktivitetsudvalg**                        | 😊                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |

\* Alle priser i denne brochure er for regnskabsåret 1/4-2025 til 31/3-2026 og ekskl. moms

\*\*Aktivitetsudvalget leverer ideer og input til kommende års seminarer/program

## GULDSPONSORER



## SØLVSPONSORER



## BRONZESPONSORER



# Bliv medlem

Danmarks Mejeritekniske Selskab har ca. 375 medlemmer og 37 sponsorer.

Et personligt medlemskab koster 350 kr. pr. år ekskl.. moms (437,50 kr. inkl. moms). Kontingentet er tjent ind ved deltagelse i blot ét enkelt seminar.

Mejeriingeniørstuderende samt andre på relevant studieretning kan blive gratis studentermedlemmer og dermed få mulighed for at deltage i selskabets arrangementer på fordelagtige vilkår.

Scan QR-koden og indmeld dig via selskabets hjemmeside.



**Mejeriteknisk  
Selskab**

**Danmarks Mejeritekniske Selskab**

Munkehaten 28, 5220 Odense SØ

Telefon: 66 12 40 25

E-mail: [DMS@mejeriforum.dk](mailto:DMS@mejeriforum.dk)

[www.mejeritekniskselskab.dk](http://www.mejeritekniskselskab.dk)



Fotos: Henrik Juul-Børsen, Mejeriteknisk Selskab