

Tre  
spændende  
dage

# MEJERIBRUGETS STUDIETUR 2014 GÅR TIL: **ENGLAND**

21.-23. maj  
2014

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

**21. - 23. maj 2014**

## PROGRAM

### Onsdag den 21. maj 2014

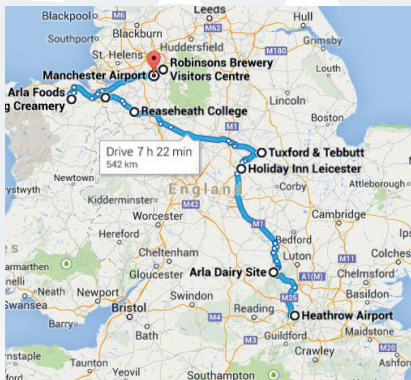
- 07:50 Fremmøde Billund/ check in individuelt
- 09:20 Afgang Billund
- 10:30 Fremmøde Kastrup
- 12.00 Afgang Kastrup
- 13.05 Ankomst London
- 14.00 Afgang med bus
- 15.00 Aylesbury
- 19:00 Hotel og middag i Leicester

### Torsdag den 22. maj 2014

- 08.00 Afgang fra hotellet
- 09.30 Tuxford & Tebbutt Creamery
- 13.00 Reaseheath College
  - Mejeriskole og pilotmejeri
  - ZOO
  - Britisk Mejeribrug
- 18.00 Hotel og middag i Chester

### Fredag den 23. maj 2014

- 08.15 Afgang fra hotellet
- 09.00 Llandyrnog Creamery
- 13.15 Frokost og besøg på Robinsons Brewery Visitors Centre
- 16.00 Supermarkedsbesøg
- 17:30 Check in Manchester
- 19.25 Afrejse Manchester
- 22.10 Ankomst Kastrup
- 23.45 Ankomst Billund



## VIRKSOMHEDER:

### Aylesbury Dairy

Arla Foods åbnede i slutningen af 2013 sit gigantiske mejeri i Aylesbury. Mejeriet er bygget i perioden 2011-2013 og har kostet ca. 1,3 mia. kr. Mejeriet er verdens største friskmælksanlæg med en potentiel kapacitet på 1,3 mia. liter mælk om året. På Aylesbury har Arla Foods ved hjælp af robot- og andre tekniske løsninger sænket enhedsomkostningerne med 30% i forhold til koncernens næststørste UK-mejeri. På miljøområdet udmærker mejeriet sig også. Der er udviklet flere specialdesignede løsninger til mejeriet, som har en klar målsætning om at være miljøvenlig, uden CO2-belastning og med et minimum af affald. Derudover har mejeriet eget kraftværk og regnvandsbassin, og der er indrettet faciliteter til produktion af de plastikflasker, som Arla Foods bruger til mælken.

Arla Foods er med 26% af mælkemængden UK's største mejeriselskab. Arla Foods UK's mål er at øge mælkeforarbejdningen i Storbritannien fra de nuværende 3,5 mia. liter til 4,0 mia. liter i 2017, og dette års omsætning på knap 20 mia. kr. til 23 mia. kr. i 2017.

### Tuxford & Tebbutt Creamery

Tuxford & Tebbutt Creamery blev etableret i 1780, og mejeriet er et ud af kun fem mejerier, som har licens til at producere den blå Stilton, også kaldet "Kongen af engelsk ost". Stilton er en BGB-ost (beskyttet geografisk betegnelse – på engelsk PDO), og kun ost fra grevskaberne Derbyshire, Leicestershire og Nottinghamshire, fremstillet efter ganske bestemte forskrifter, må kaldes Stilton. Produktionen foregår efter såkaldt "traditionelle metoder" og mejeriet har ved flere lejligheder vundet priser for osten – blandt andet et verdensmesterskab i 2011. Mejeriet beskæftiger ca. 50 medarbejdere (100 i højsæsonen) og blev i 2012 en del af Arla Foods.

### Reaseheath College

Reaseheath College er et gammel engelsk herresæde, som for ca. 100 år siden blev omdannet til college. Stedet emmer af engelsk landstømning og er college med fokus på landbrugsfagene. Reaseheath College blev valgt som samarbejds-

partner, da det for nogle år siden lykkedes at (gen)etablere mejeriuddannelsen, og få skabt de optimale rammer herunder et moderne og fuldt udrustet træningsmejeri. Træningsmejeriet blev bygget og installeret ind over vinteren 2009/10 og kostede ca. 3 mio. £. Faciliteterne blev officielt indviet den 10. juni 2010 ved et stort anlagt arrangement, hvor Dronning Elisabeth II var hædersgæst.

Reaseheath College er et "jord-til-bord" college, som ligger i Nantwich syd for Manchester, som gør meget ud af at drive uddannelse og skole "på industriens vilkår", og med fokus på virksomhedernes behov. Der er i alt ca. 3000 elever på skolen, som ud over de typiske fag inden for jord-til-bord-området også rummer en mindre zoologisk have, som er åben for publikum, samtidig med at den bruges i forbindelse med uddannelse af dyrepassere.

Besøget på Reaseheath afsluttes med en præsentation af britisk mejeribrug forestået af en repræsentant fra Dairy UK, som er Storbritanniens brancheorganisation på mejeriområdet.

### Llandyrnog Creamery

Llandyrnog Creamery er beliggende i Wales og var tidligere en del af Milk Link, som Arla Foods fusionerede med i 2012. Mejeriet er blandt de største osterier i England og laver ca. 27.000 tons cheddarost pr. år. Produktionen er for få år siden opgraderet til at være et fuldt moderniseret anlæg i alle faser af procesforløbet. Mejeriet har ca. 100 medarbejdere og er det ene af Arla Foods 3 store Cheddar-osterier i England.

### Robinsons Brewery Visitors Centre

På vej tilbage til Manchester kombineres frokosten med et besøg på et mikrobryggeri, hvor der vil blive lejlighed til at se og høre om Robinson Brewery's 175 årige historie. Bryggeriet har særlig fokus på at udvælge de rette ingredienser og med deres særlige udstyr behandle disse, således at bryggeriet opnår den rette smag i deres prisvindende ale-produkter.

### Supermarkedsbesøg

Som et sidste stop før lufthavnen besøges et større supermarked i udgangen af Manchester.

## DATOER, REJSEPLAN OG PRAKTISKE OPLYSNINGER:

### Praktiske rejseinformationer:

Rejsen foregår med fly fra København. Der kan tilkøbes billet til og fra Billund. Fra London Heathrow foregår turen i bus og der overnattes på to hoteller undervejs. Hjemrejsen foregår fra Manchester lufthavn til København eller Billund.

### Rejseplan:

	Sted:	Dato:	Mødetid:	Afgang:	Ankomst
Udrejse:	Billund - Kastrup	21-05-2014	07:50	09:20	10:10
	Kastrup - London Heathrow	21-05-2014	10:30	12:00	13:05
Hjemrejse:	Manchester - Kastrup	23-05-2014	17:30	19:25	22:10
	Kastrup - Billund	23-05-2014		22:55	23:45

### Indkvartering:

21.-22. maj: Express by Holiday Inn Leicester-Walkers Stadium

22.-23. maj: Express by Holiday Inn Chester-Racecourse

### Pris:

#### Påstigning i Kastrup

Pris pr. person:

- I enkeltværelse:

- I delt dobbeltværelse:

**Medlemmer\***

6.575 kr.

5.675 kr.

**Ikke medlemmer\***

7.075 kr.

6.175 kr.

#### Påstigning i Billund

Pris pr. person:

- I enkeltværelse:

- I delt dobbeltværelse:

**Medlemmer\***

8.350 kr.

7.450 kr.

**Ikke medlemmer\***

8.850 kr.

7.950 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 samt eventuelle frokoster og anden forplejning under ud- og hjemrejse.

### Tilmelding:

Bindende tilmelding senest den 20. april 2014 på [www.maelkeritidende.dk](http://www.maelkeritidende.dk).

Tilmelding via [www.maelkeritidende.dk](http://www.maelkeritidende.dk). Vær opmærksom på at der ved tilmelding skal oplyses navn, som modsvarer PRÆCIS de navneoplysninger, der fremgår af pas.



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