Program

Kl. 09.30 - 10.00	**Registrering og kaffe**
Kl. 10.00 - 10.10	**Velkomst og præsentation af dagens program**
Kl. 10.10 - 11.10	**Stauning Whisky** v/ Henning Svoldgaard, Stauning Whisky
Kl. 11.10 - 11.25	**Pause**
Kl. 11.25 - 12.10	**Landliv støtter og udvikler virksomhedsudvikling på landet** v/ Direktør Mona Hvid, Landliv
Kl. 12.10 - 13.00	**Frokost**
Kl. 13.00 - 13.45	**Osteriet & Ko** v/ Direktør Henrik Møller Kastrup, Ostebørsen
Kl. 13.45 - 14.10	**La Treccia – når du køber håndværk** v/ Kommunikatør Edith Salminen, La Treccia
Kl. 14.10 - 14.35	**Ingstrup Mejeri – Ægte nordjysk håndværk** v/ Mejerichef Lars Gert Sørensen, Ingstrup Mejeri
Kl. 14.35 - 14.55	**Pause**
Kl. 14.55 - 15.20	**Dogmet – Sønderhaven Gårdmejeri** v/ Preben Ørum, Sønderhaven Gårdmejeri
Kl. 15.20 - 15.50	**Sønderjyske Fristelser - et netværk osm virker** v/ Formand Nelly Frees Riggelsen, Sønderjyske Fristelser
Kl. 15.50 - 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 19. marts 2017 på mejeritekniskselskab.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.

De store små succeser

Torsdag den 23. marts 2017 kl. 10.00 – 16.00
Hotel Legoland, Aastvej 10, 7190 Billund

Selskabet inviterer i denne omgang til et anderledes seminar, hvor omdrejningspunktet er passion, entusiasme, viljestyrke og en masse arbejde. Temaet for seminaret er "De store små succeser", og der sættes fokus på en række mindre virksomheder, deres historier, produkter, forretnings ideer og på hvordan de har fundet deres plads eller niche i et marked, som er drevet af store virksomheder og super markedskæder. Programmet er fortrinsvis båret af mejerier – mikromejerier og mindre mejerier, men også andre virksomheder er repræsenteret. Endeligt vil programmet også indeholde et enkelt indlæg med fokus på, hvad et stærkt netværk og samarbejde kan betyde for de mindre virksomheder.

Mejeriteknisk Selskab

KOMMENDE ARRANGEMENTER

- **De store små succeser**
- Emballering + logistikløsninger (12/10-2017)
- Shelf Life - Mejeriprodukter (07/12-2017)

GULD SPONSOR

ERHVERVSAKADEMIET LILLEBÆLT

Kold College

THEM OST

AAK

Indlægsholder:

Indhold

Henning
Svoldgaard,
Stauning Whisky

Stauning Whisky

Idéen om Stauning Whisky blev født i foråret 2005, og året efter løb den første destillering af stablen. En spændende rejse var begyndt. Fire år senere startede virksomheden i egne bygninger, og Stauning Whisky kan i dag kalde sig den eneste aktive danske whiskyproducent, der bruger dansk byg og rug, som de selv malter. Der anvendes kobberpotstills til destillationen, og det er vigtigt for virksomheden at følge de skotske og historiske produktionsprincipper. Stauning Whisky er den eneste af sin slags og samtidig en whisky af høj kvalitet med karakter og historie. Præsentationen vil indeholde historien om Stauning Whisky, forretningsideen bag samt fakta om produktion og afsætning af "de dyre dråber".

Direktør
Mona Hvid,
Landliv

Landliv støtter og udvikler virksomhedsudvikling på landet

Landliv støtter og udvikler virksomhedsudvikling på landet
Landliv er en socialøkonomisk virksomhed, som har til formål at understøtte udvikling af landdistrikter og lokalområder. En af Landlivs kompetenceområder er at skabe og understøtte netværk, samt at arbejde på tværs af alle skel f.eks. kommunegrænser, foreninger indenfor samme interessefelt eller samme lokalområde. Indlægget vil belyse nogle af de udfordringer der er for små og/eller nystartede virksomheder. F.eks. sættes der fokus på vigtigheden af netværk og netværk på tværs af brancher (udfordringerne er de samme!). En anden fælles problemstilling, som vil blive omtalt, er, hvordan man gør sig synlig for sine kunder. Der vil også være fokus på, hvordan det er at være "erhvervsliv på landet", og hvordan en mikrovirksomhed kan fungere i samspil med lokalområdet - til gavn og glæde for begge parter. Endelig vil der blive talt om tidens trends i retning af bæredygtighed og lokale varer samt kvalitet. Forhold som er afgørende for en succesfuld virksomhed.

Direktør
Henrik Møller
Kastrup,
Ostebørsen

Osteriet & Ko

16.000 bilister kører hver dag på E45 mellem Halskov og Slagelse. På denne stækning er der de seneste måneder skudt noget så usædvanligt som et spritnyt mejeri op. Osteriet & Ko, som gårdmejeriet hedder, er Ostebørsens nye satsning. Bag mejeriet ligger en historie, som går tre generationer tilbage i familien Kastrup, og som startede med ostegrossistvirksomhed. De seneste 30 år har Henrik Kastrup ejet virksomheden, og han gik for nogle få år siden fra at være ostegrossist til også at satse på detailhandel. I den forbindelse åbnede han to butikker i hhv. Slagelse by og i Kødbyen i Kbh. Næste skridt på rejsen er Osteriet & Ko, som nu er under færdiggørelse. Mejeriet vil rumme butik, café, mejeri samt masser af viden om ost og god smag. På mejeriet vil der blive produceret double cream, cremefraiche og ost på basis af græsmælk fra Tude Ådal i nærheden. Endelig vil mejeriet også rumme faciliteter til ostekurser.
Henrik Kastrup vil fortælle om sin virksomhed med et blik på historien, men med hovedfokus på virksomheden i dag og satsningen på fremtiden herunder ikke mindst, hvad der driver etableringen af et helt nyt mejeri i år 2017. Endvidere vil Henrik give et hurtigt bud på, hvilke udfordringer mejeriindustrien i Danmark har, set i ostehandlerens og ostegrossistens perspektiv.

Indlægsholder:

Kommunikatør
Edith Salminen,
La Treccia

La Treccia – når du køber håndværk

La Treccia er et lille mejeri udefnfør København. Mejeriet er grundlagt 2014 af to italienske fætre, og baserer sig på håndværket og kærligheden til god mad. Der leveres økologisk dansk jerseymælk til mejeriet i Rødovre og der produceres de såkaldte pasta filata oste. Produkterne er primært friske oste, som mozarella og ricotta m.fl. men også den halvhårde ost Grotteria er i La Treccias sortiment. Indlægget vil tegne et portræt af La Treccias etablering, forretningside, om mejeriet og produkterne – herunder hvordan produkterne afsættes og kommunikeres.

Mejerichef
Lars Gert Sørensen,
Ingstrup Mejeri

Ingstrup Mejeri – Ægte nordjysk håndværk

Fra et landsbymejeri i 1890 over et stort, moderne mejeri i 30´erne til et mindre håndværksmejeri i 2000´erne. Et håndværksmejeri med stolte traditioner og kærlighed til produkterne som fællesnævner gennem uafbrudt mejeridrift med osteproduktion i 125 år. Sådan præsenterer Ingstrup Mejeri sig selv på deres hjemmeside. Ingstrup Mejeri adskiller sig fra mange andre mejerier – store som små ved at være ejet af medarbejderne og en gruppe eksterne investorer. Ingstrup adskiller sig også ved kun at modtage mælk fra køerne på Vrejlev Kloster. Mælken anvendes til den traditionelle Danbo, smør kærnet af frisk fløde, hvidløgsflødeost og spændende, danske og historiske ostetyper. Præsentationen vil fortælle om Ingstrup Mejeris forretningside, udvikling til håndværksmejeri, produkterne samt de begrænsninger og dermed udfordringer, som "den gode historie" fører med sig, når succesen er en realitet.

Preben Ørum,
Sønderhaven
Gårdmejeri

Dogmet - Sønderhaven Gårdmejeri

Sønderhaven Gårdmejeri producerer, som det eneste mejeri i Danmark, udelukkende produkter af egen mælk. Gården har ca. 100 køer, og der lægges i Sønderhaven Gårdmejeris vision vægt på at producere autentiske fødevarer, som skal laves med ordentlighed og ærlighed. Begrebet dækker over hele værdikæden og indbefatter alt fra dyrevelfærd – at dyrene behandles ordentligt – til at der produceres uden brug af kunstige effekter, samt at etik og moral holdes højt i forbindelse med virksomhedens drift og udvikling. Gårdmejeriets produkter kan kaldes gammeldags, fordi de er produceret på samme måde, som man gjorde før i tiden, men de afsættes i en moderne tid, hvor forbrugere efterspørger høj kvalitet, autentisitet og den gode historie. Indlægget vil præsentere Sønderhaven Gårdmejeri – forretningsideen/visionen – hvordan virksomheden løbende udvikles - samt hvordan produkterne afsættes.

Formand
Nelly Frees
Riggelsen,
Sønderjyske
Fristelser

Sønderjyske Fristelser - et netværk som virker

Sønderjyske Fristelser er en forening bestående af en lang række sønderjyske virksomheder, der værdsætter fødevarer, kvalitet og Sønderjylland. Virksomhederne har stiftet foreningen, med det formål at skabe et netværk og et samarbejde omkring den fælles glæde og passion, de har ved at producere den gode kvalitet med respekt for håndværket og de gode råvarer. Derudover har foreningen til formål at arbejde for udvikling af lokale kvalitetsfødevarer, og tage initiativ til forskellige aktiviteter, der kan fremskynde dette. Indlægget vil fortælle om, hvordan netværket fungerer, hvilken værdi det har for de lokale virksomheder og hvorfor et sådan netværk kan være afgørende for succesen.

Målgruppe

Seminaret henvender sig til alle, som interesserer sig for spændende og innovative mejeriprodukter, virksomheder under udvikling eller for branchens udvikling.
Ligeledes kan arrangementet også fungere som katalysator for nye relationer og udvikling af netværk. Der er ingen særlige uddannelsesmæssige forudsætninger for at kunne deltage.