

Alnarpsdag den 5 maj 2009

Sammanfattat av Lena Nyberg

Den 5 maj var det dags för Mejeritekniskt Forum:s traditionsenliga Alnarpsdag. Programmet bjöd på historiska tillbakablickar, information om mejerit utbildning i Sverige och Danmark samt avslutades med en spekulat ion över framtiden för svensk mejeriindustri. Tjugotvå medlemmar deltog i sammankomsten.

Ulf Jönsson var förste talare. Han är numera pensionerad, efter 35 år i mejeriindustri ns tjänst. Ulf växte upp i Öslöv, där hans far var mejerichef. Familjen bodde ovanpå mejeriet. Redan som 6-åring fick Ulf börja hjälpa till på mejeriet. Den första uppgiften var att ånga mjölkkan nor.

Öslöv var ett smörmejeri och skummjölken skickades tillbaka till bönderna, som foder till grisar och kalvar. År 1960 gick familjens flyttlass till Eslöv, där fadern blev mejerichef. Att det skulle bli en framtid inom mejeriindustrin var inte självklart för Ulf efter studenten.

Det blev ändå fortsatta studier vid LTH och när han fått sin civilingenjörsexamen kom ett erbjudande om jobb på SMR. Där började Ulf på konsulentavdelningen i januari 1973, med Elo Bertelsen som chef. Ett roligt minne var när han vid påsken samma år, efter 3 månaders anställning, skickades till Örnsköldsvik för att lösa problemet med att mejeriets grädde var sur. Morgonen efter sin ankomst till Ö-vik kunde han i lokaltidningen läsa att landets främsta gräddexpert kommit till staden för att lösa problemet med den sura grädden. Ulf lyckades få rätsida på gräddproblemet och kunde återvända till Skåne med äran i behåll.

Efter sju år lämnade Ulf SMR för att bli teknisk chef på Helsingborgs Mjölcentral. HMC tillverkade mjölk i Helsingborg, smör i Kattarp, ost i Hörby och hade dessutom en torkningsanläggning i Bjuv, så det var ett mycket omväxlande jobb. I slutet av 80-talet blev Ulf teknisk chef på Skånemejerier och fick där vara med om fusionen med HMC några år senare. Han fick under 90-talet uppleva flera mejerisamarbeten, bl a ”White Dairies of Scandinavia”, ett samarbete mellan Skånemejerier och danska Klövermælk. Skånemejerier gick också in i Polen, där man köpte 50 % av Lindahl.

I Ulf's barndom fanns det 106 mejerier i Skåne. Idag är det bara 3 driftplatser kvar: Malmö, Lunnarp och Kristianstad samt en torkningsanläggning i Kågeröd. Ulf har själv varit med och lagt ned 10 mejerier bl a Helsingborg, Ljungby, V. Karup, Örkelljunga och Eslöv. Han funderar fortfarande över vad som skulle ha hänt om man behållit Helsingborg och lagt ned Lunnarp.



Bengt Mårtensson och Ulf Jönsson vid måltiden

En sak i karriären, som inte blev av: Frank Brinklund var kvalitetschef på

Skånemejerier men flyttade som mejerichef till Alberta, Kanada. Ulf fick erbjudande att komma efter som teknisk chef men tackade nej.

Råd från Ulf:

1. Det finns olika chefstyper. Viktigt att lära sig kommunicera och lyssna av
2. Lyssna på folk i organisationen. Känn av stämningar
3. Var tydlig och sann

Ulf avslutade sitt föredrag med några funderingar inför framtiden: Ekologisk mjölk har haft viss framgång men närproducerat kommer att bli ännu viktigare. Framtiden kommer inte att vara helt enkel för stora mejeriföretag. Vi kommer att få se flera små mejeriproducenter, med lokal förankring, växa fram.

Bengt Mårtensson var näste talare. Han är nu pensionerad efter många år på Arla. Bengt berättade att han är en bonnapåg från Bjärlov. Hans första mejerikontakt var vassle, som man utfodrade djuren där hemma med. Han fick som barn också besöka Förlövs mejeri och smaka på färska ostkorn.

Efter studentexamen 1962 valde han mellan att bli mejeriingenjör eller agronom. Han hörde då att de flesta agronomer arbetade som lärare och det ville han inte, så därför fick det bli mejeriingenjör. Det krävdes 2 års mejeripraktik innan man kunde söka in till utbildningen och man var under denna tid inte garanterad någon utbildningsplats. Bengt hade elevpraktik i bl a Vetlanda och Kristianstad.

När det efter avklarad praktik var dags för utbildning, visade det sig att de bara var tre sökande: Björn Sigbjörn, Håkan Dahlberg och Bengt. För att utbildningen skulle genomföras krävdes fyra elever. Då återstod bara att söka sig utanför Sverige och alternativen var Ås i Norge eller KVL i Danmark. Valet föll på Ås och där blev det tre mycket fina och lärorika år. Bengt framhöll särskilt professor Östgård, den person som utvecklat Jarlsberg, som var en eminent föreläsare.

Som nyutexaminerad mejeriingenjör fick Bengt två erbjudande om jobb; det ena var på SMR och det andra var på Mjölkcentralen som sedan blev Arla. Fadern gav rådet att välja Mjölkcentralen och så blev det, med Robert Eklind som chef.



Kenneth Andersson och Lena Nyberg låter kaffet väl smaka

Bengt har fått uppleva enorma fusioner under sin karriär. Efter en tid fick han gå in som chef för den produkttekniska avdelningen. Där fick han vara med om fantastiska utvecklingsprojekt: Bregott, juice, smörolja samt ”en massa” kulturmjolkprodukter. Att blanda smör med vegetabilisk olja var på den tiden mycket kontroversiellt och kritiserat. Sverige är unikt med att mejeriindustrin dominerar juicemarknaden. Att utveckla processteknik för att tillverka juice på mejeri var en stor utmaning.

En dag blev Bengt inkallad till Eklind, där han fick erbjudande att bli chef för en Arla-ägd mjölksockerfabrik i Frankrike. Han sa ja och flyttade till Frankrike med familjen. ”Är det djupt vatten lär du dig snabbt att simma” och på några månader lärde han sig att hjälpligt tala franska. Frankrike-vistelsen blev 2 år och 10 månader; så lång tid tog det att få ordning på fabriken.

Tillbaka i Sverige blev det först Mjölby Chokladfabrik och därefter budget- och teknikchef i Norrköping. Under en period var Bengt med och byggde ett nytt mejeri vartannat år: Linköping, Kalhäll, Visby. Bengt lade också ned mejerier, bl a Katrineholm då han träffade dåvarande kommunfullmäktiges ordförande Göran Persson.

Efter att ha varit förvaltningschef för Norrköping kom Bengt 1990 med i Arlas koncernledning, med ansvar för utlandsfrågor. Han var projektledare från svensk sida för fusionen med MD Foods, som skrevs under den 17 april 2000. Han flyttade då till Århus för att ingå i koncernledningen: det gäller att vara tydlig och stå på sig.

Vid 62 års ålder flyttade Bengt tillbaka till Stockholm, där han under tre år sålde av 13 dotterbolag, bl a Semper. Det enda uppdrag han har kvar idag är i Danapak.

Råd från Bengt:

1. Snappa upp tekniksprång
2. Det räcker inte att vara ”copy cat”
3. Använd projekt som arbetsform
4. ”Time to market” måste vara snabbt
5. Tänk ibland tvärt om
6. Ha kul på jobbet
7. Innovationer behöver inte vara så krångliga. Ex: keso i burk, vaniljkräm i strut.

Nya idéer: pannkakssmet, fermenterade grönsaker, mixed blended products, nyttig sötkoagulerad mjölk.

Avslutande fundering från Bengt: Det är inte säkert att styrningen av kooperativa företag är optimal. Aktiva mjölkproducenter är kanske inte rätt bollplank för en koncernledning.

Marie Paulsson är professor i mejeriteknologi vid Lunds universitet. Hon talade om mejeriutbildningen i Lund. [Hennes föredrag finns här](#).

Ylva Ardö är professor i mejeriteknologi vid Köpenhamns universitet. Hon talade om internationell mejeriutbildning i Danmark. [Hennes föredrag finns här](#).

Robert Svanberg är chef för FoU Färskvaror på Arla Foods. Han talade under rubriken ”Finns det en framtid för svensk mejeriindustri”. Hans föredrag finns [här](#) (Flash-film).



Marie Paulsson lämnar Alnarp efter sitt intressanta föredrag