

Rapport från årsmötet 2010

Mejeritekniskt Forums årsmöte avhölls den 11-12 februari, denna gång i Västergötland, närmare bestämt i Knistad Herrgårds utmärkta konferensanläggning strax utanför Skövde.

Ett vackrare vinterlandskap kunde knappast ha ramat in mötet. Snön låg vit på fur och gran kan man lugnt säga. Solen sken vackert från en klarblå himmel, åtminstone den första dagen, så att det gnistrade i de knarrande drivorna. Kvicksilvret hade under förmiddagstimmarna krupit ner så långt som till -17 grader, så nog var det vinter alltid.

Men kylan var det nog knappast någon som ägnade många tankar i den varma och hjärtliga atmosfär som präglade årsmötet. Drygt trettio medlemmar hade hörsammat kallelsen och slöt glatt upp till de aktiviteter som årsmötesprogrammet bjudit in till.

Utöver Bores inramning fick årsmötet även en perfekt inramning i form av två mycket intressanta studiebesök – det ena på Gäsene Mejeri i Ljung och det andra på Hjordnära Mejeri strax utanför Hjo. Ni kan läsa om dessa besök nedan.

Så här såg programmet ut:

Torsdag 11 februari

- Studiebesök på Gäsene mejeri – Markus Jansson och Lennart Skoglund
- Lunch på TA-restaurangen i Annelund
- Årsmötesförhandlingar
- Föredrag – Arla Foods Miljöarbete Jan D Johannesen Miljöchef Arla foods
- Middag på Knistad
- Kåseri om Grönköping

Fredag 12 februari

- Studiebesök på Hjordnära Mejeri – Görgen Karlsson och Susanne Johansson
- Lunch på restaurang Bryggan i Hjo

Besök på Gäsene Mejeri



Gäsenebesöket blev en perfekt start på vårt årsmöte. Vi mottogs i av Gäsenes VD Markus Nilsson i ett fantastisk vinterväder.



*Markus Jansson
VD Gäsene*

Markus inledde med att berätta lite om Gäsenes historia och kunde stolt konstatera att försäljningen av all ost gick strålande. Efter Markus inledning fick vi en rundvisning i själva mejeriet. Mest intresse tilldrog sig den egenkonstruerade "Ostfyllaren".



*Lennart Skoglund
Produktionschef*

Besöket avslutades med en trevlig provsmakning under Lennart Skoglunds professionella ledning. Flera av deltagarna passade också på att köpa lite ost i den lokala butiken innan det var dags att bege sig till TA-restaurangen där Markus och Lennart bjöd på lunch. Efter torsdagsärterna i Annelund styrdes kosan mot Knistad Herrgård för själva årsmötet och efterföljande middag.

[Se även Gäsenes hemsida.](#)

Årsmötesförhandlingar

Länkar till

- [Föredragningslista](#)
- [Förvaltningsberättelse](#)
- [Protokoll från årsmötet](#)

Arla Foods Miljöarbete

Jan Dalsgaard Johannesen höll ett mycket intressant föredrag om det miljöarbete som Arla Foods bedriver.

Jan tog sin utgångspunkt i det miljö mål som Arla Foods satte 2005 och som går ut på att företaget skall minska koldioxid utsläppen med minst 25% till 2020. Vidare berättade Jan om de resultat som hade uppnåtts på miljökonferensen COP 15 i Köpenhamn.



[Länk till föredraget.](#)

Middag på Knistad Herrgård



Hotellet hade arrangerat en utmärkt och mycket uppskattad årsmötesmeny med följande innehåll:

Att börja med

- Ugnstekt Gödkalv med senap, knaperstekt bräss och spädsallad samt inlagd gurka och rödlök

Till huvudrätt

- Hummerpocherad Hälleflundra med jordärtskocka, betor och inkokt rödlök, potatisfondant samt lardohalstrad pilgrimsmussla med brynt dillsmör

Som avslutning

- Äpplecompott med kanelglass och stekt vaniljbrioche

Några matbilder kan vi inte redovisa men vi kan lova att det smakade gott tillsammans med de viner som serverades.

Kåseri om Grönköping

Till kaffet fick vi oss lite kultur till livs. Inte västgötahumor som man kanske skulle ha förväntat sig utan snarare humor av den mer subtila sorten.

Grönköpings Veckoblad

Nr 2 årgång 109

Elektriskt organ för Grönköping med omnejd

Februari

Rolf Christersson, mångårig medarbetare och skribent på Grönköpings Veckoblad höll ett kåserande föredrag kring Grönköping och dess invånare. Många kryptiska invånare bebor denna stad som enligt Rolf ligger ungefär där Vårsås ligger, mellan Skövde och Hjo. Likheten mellan de skeenden som rapporteras i veckobladet och de som händer runt omkring oss i vårt avlånga land är många gånger slående och man kan väl säga att verkligheten och dikten ibland tycks utmana varandra.

Vi fick också några smakprov på Transpiranto – det grönköpingska världsspråket.

För den som vill få ytterligare några sköna strofer att läsa kan ni använda följande länk:

http://www.gronkoping.nu/gronkoping/smakprov_transpiranto.html

Besök på Hjordnära Mejeri



Studiebesöken på Hjordnära fick sin inledning redan på hotellet på morgonen där Marie Söderström och Magnus Andréén berättade om Skånemejeriers del i mejeriet respektive Ångpanneföreningens arbete med projektet.

Se följande länk till Hjordnäras hemsida

<http://www.hjordnara.se>

och [följande länk till Magnus presentation](#)

Väl på mejeriet blev vi hjärtligt mottagna av Susanne Johansson Marknad, Sälj & Studiebesök och Görgen Karlsson, Säljare.

Mejeriet invigdes så sent som i somras och har alltså ett halvt års produktion bakom sig. Vi blev bjudna på smakprov ur Hjordnäras sortiment som för närvarande består av k-mjolk i tre fetthalter, vispgrädd, naturell fil och yoghurt, a-fil samt fruktyoghurt i fyra varianter. Efter detta och sedvanliga påklädningsprocedurer fick vi en rundvandring i mejeriet.

Man har lätt att förstå att det råder en sorts nybyggaranda över mejeriet och dess verksamhet när man lyssnar till dessa två ambassadörer. Det var spännande, roligt och intressant.



*Susanne Johansson
Marknad, Sälj &
Studiebesök*



*Görgen Karlsson
Säljare*

Faktaruta Hjordnära AB

| | |
|---------------------------|--|
| Årlig invägning: | ca 8 Mkg från de sju mjölkgårdarna (ca 1000 kor) |
| Produkter: | mjolk, fil, yoghurt och grädd |
| Anställda i produktionen: | 7 personer |
| Dagsproduktion: | ca 20-25 000 liter |

Skånemejerier äger 51 % av Hjordnära mejeri och resterande del fördelas på gårdarna i proportion till leverad mjolk.

Stort tack

Från styrelsen vill vi rikta ett stort tack inte bara till våra värdar för studiebesöken utan också till alla medlemmar och övriga medverkande för den goda och entusiastiska uppslutningen till årsmötet. Med tanke på just detta ser vi med stor tillförsikt föreningens framtid an och dess betydelse som en mötesplats för vår bransch.

Med vänliga hälsningar

Styrelsen för Mejeritekniskt Forum

genom

Lars Moberger och Peter Hedin

