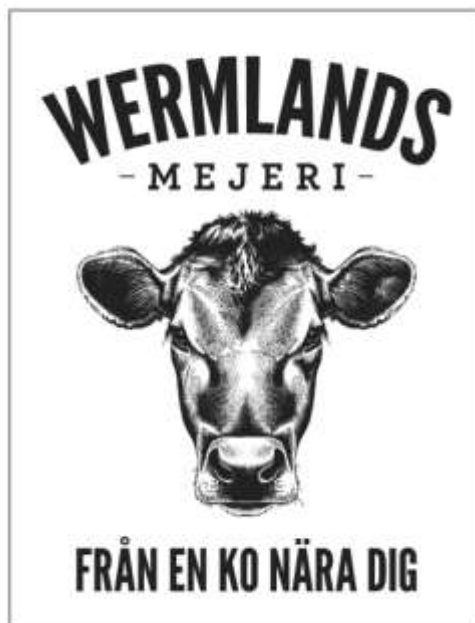


Resa med Mejeritekniskt Forum i
Värmland och Dalarna för att studera
två mejerier som genomfört stora
förändringar på kort tid.



FÖRORD

Mejeritekniskt Forum är ideell förening för anställda, konsulter, leverantörer och intresserade av den svenska mejerirörelsen.

Dess syfte är att verka för att höja medlemmarnas kompetens för att öka yrkeskunnandet och den svenska mejeriindustrins utveckling.

Föreningen medverkar till kontaktskapande mellan personer verksamma i eller för mejeriindustrin.

Årligen genomförs studiebesök på mejerier och annat som berör mejeriverksamheten.

Den 22 och 23 november 2016 studerades verksamheten vid Wermlands Mejeri och Grådö mejeri med cirka 20 deltagare från föreningen.

Trevlig läsning önskar Hasse Hellström nov. 2016.

Wermlands Mejeri, Ökne, Värmlands Nysäter 3 mil norr om Säffle.



Till vänster en stor förpackning med mejeriets logga. Paketen stöttas upp av Hasse Hellström som sammanställt dessa noteringar från studieresan.

Till höger en exteriörbild av mejeriet.

Lennart Skoglund har ordnat med alla bilder i denna reseberättelse.

Presentation av Wermlands Mejeri och VD Yngve Gustafsson.

Studiebesöket startades med lunch på en närliggande bygdegård till mejeriet, där Yngve Gustafsson hälsade oss alla välkomna. Yngve gav oss först en genomgång av sin egen bakgrund i mejeribranschen.

Starten var 1973 då han säckade torrmjölkspulver på Arvika mejeri som sen transporterades vidare till ortens järnvägsstation.

1981 var Arvika ysteriet ombyggt för produktionen av Grevé och senare tillkom även Hushållsost.

1987 blev Yngve arbetsledare.

I början på nittiotalet var produktionen hög och drevs i treskift.

Men kostnaderna för Milko att driva tre mejerier med Grevéproduktion var omfattande och beslut togs då att lägga ner både Örnsköldsvik och Arvika och endast Bollnäs skulle vara kvar. Örnsköldsvik och Arvika stängdes 2002.

Studieresa med Mejeritekniskt Forum 22-23 nov. 2016

Ekonomi för Milko var fortsatt ansträngd och leverantörerna var missnöjda med avräkningspriset.

Med detta som bakgrund tog 5-6 bönder beslutet att bygga mejeriet i Wermlands Nysäter som blev klart 1996. Produktionen var konsumtionsmjölk och yoghurt. Tyvärr blev det en missbedömning och bolaget gick i konkurs.

Konkursförvaltaren tog över och diverse olika bolag provade på att bland annat förpacka vin och vatten, men utan någon större framgång.

År 2000 startades produktion av Turkisk yoghurt av två tyska ägare som hade god avsättning för sina produkter. När några år senare en utav ägarna drogs sig ur affären kom problem med avsättning av produkterna och mars 2015 avslutas produktion.

Strax därefter bildas ett nytt bolag med Yngve Gustafsson, tre mjölkproducenter och Wermlands Mejerier som ägare. Nu är det konsumtionsmjölk som skall produceras. Vid starten budgeterades att producera 9 ton per dag. Arla var just nu inte så populära efter "Uppdrag granskning" och allt som massmedia presenterat. Samtidigt tyckte många synd om de lokala mjölkproducenterna och värnade om de öppna landskapen och naturligtvis närproducerad mjölk. Konsum Värmland tillfrågades och hade ett behov av 2,5 milj. kg K-mjölk per år till sina cirka 60 butiker. Även till ICA gjordes en förfrågan och de önskade mjölk till 30 butiker.

När sen en stormarknad i utkanten av Karlstad hösten 2015 skulle öppna, kom frågan om Wermlands Mejeriet ville vara med och leverera mjölk. All reklam skulle ICA stå för och massmedia följde öppningen helhjärtat, med en försäljning som blev fantastisk och oväntad. Det blev svårt att finna råvara att kunna leverera sådana volymer, men på diverse möjliga och omöjliga sätt skrapades råvaran ihop så alla kunder blev nöjda. Ett halvår tidigare var prognosen 9 ton per dag, men hade nu utvecklats till 19 i jan 2016. Under hösten 2016 har volymen fortsatt att växa och är nu 26 ton per dag och antalet leverantörer är 14. Men ännu så länge är majoriteten av dessa splitleverantörer och lämnar även en del råvara till Arla.

Bönderna som levererar till mejeriet har cirka 3,6 kr/kg mjölk.

Produktionen vid mejeriet idag är standard-, mellan- och lättmjölk samt vispgrädde. Observera att Mellanmjölken är 1,8 % fett.

Alla produkter förpackas i Wermlands Mejeri egna varumärke och inget tillverkas i Private Label, (handels egna varumärke). Mejerinummer är 3101. Framstämpling är 9 dagar.

Produkterna omfattar idag 60 % hos ICA och 70 % i KF-s butiker i Värmland. Konsumtionsmjölken kostar cirka 2 kr mer per liter, jämfört med Arla.

All utleverans av mjölk sker ihop med Arlas leveranser ut till butik genom ett samarbetsavtal med åkare.

Studieresa med Mejeritekniskt Forum 22-23 nov.2016

Produktionsmässigt finns en pastör och separator med cirka 10 ton avverkning per timma. Fyllning av förpackningar sker i två begagnade maskiner från dels Skånemejerier i Kristianstad och en från Grådö. Två stycken råmjölkssilo har köpts från nedlagda mejeriet i Skövde. All process styrs manuellt med hederliga manuella kranar. Blandning till rätt fetthalt sker på det gamla beprövade sättet genom att blanda en del helmjök med en del skummjök. CIP-disken är det enda som styrs med automatik.

Totalt finns åtta anställda varav 5 i produktion, 1 underhåll, 1 order/fakturering och VD.

Under 2017 räknar man med 85 milj.kr i omsättning och 8 milj. kg invägning. Målsättning är att under 2017 kunna utöka sortimentet med ekologisk fil och kanske även smör och eventuellt glass.



Till vänster. Yngve Gustafsson VD guidar runt besökare från Mejeritekniskt Forum på sitt mejeri. Till höger. Produkttankar för konsumtionsmjök.

Studieresa med Mejeritekniskt Forum 22-23 nov.2016

Grådö Mejeri i Dalarna

7 km söder om Hedemora.

Mejerichef Staffan Eklöv presenterar och informerar om mejeriet. Staffan hälsar alla deltagare välkomna till Grådö mejeri och ger en historik över vad som skett under mejeriets verksamhetsår.



Mejeriet byggdes 1953 av Dalamejerier. Då fanns 25-30 mejerier i denna mejeriförening. I Hedemora stad fanns redan ett mejeri och därför fick det nybyggda mejeriet namnet Grådö. Byggnationen var avancerad då stora delar av tomten vilade på sandbotten från den närliggande Dalälven. Bottenytan av fastigheten på 20 tusen m² måste därför till stora delar pålas för att bli stabil. Tomten var även i ett sluttande plan, vilket inte heller underlättade bygget.

Studieresa med Mejeritekniskt Forum 22-23 nov. 2016

På 1960-talet var produktionen ost, smör och tre torkar. När Mora sen stängdes 1985 förflyttades även konsumtionsmjölken till Grådö. Efterhand utökades produktionen med diverse specialprodukter som till exempel juice, ESL-produkter och ett stort antal syrade produkter som till exempel den så välkända Bärryn med sylten i botten. (Bärryn tillverkas idag av Gefleortens MF).

Föreningsmässigt skedde samtidigt stora förändringar i Mellansverige.

- 1991. Dalamejerier slogs ihop med Värmlandsmejerier och S:a Hälsingland och bildade Milko.
- 2000. Milko fusionerar med NNP.
- 2011. Fusionerar Milko och Arla, men konkurrensverket tillåter inte att Grådö får ingå i fusionen, utan skall säljas till annan extern intressent.
- 2012. Den svenska kooperationen COOP går in som ägare av mejeriet. Lokala bönder kontrakteras för att få råvara till produktionen. I starten var det 3 bönder som hade ett avräkningspris som låg cirka 30 öre plus, jämfört med Arla. Efterhand har dessa ökat till 50 vilket nu ger cirka 70 milj. kg mjölkkråvara per år.
- 2014. COOP känner att de inte har behov av mejeriproduktion och avslutar ägandet. Falköpings Mejeri tar över och driver Grådö som ett helägt dotterföretag. Leverantörerna till Grådö har kontrakt och är inte delägare i Falköpings Mejeri.

Staffan Eklöv har varit anställd som mejerichef sedan 1999 och har delaktigt i de stora förändringar som skett under dessa år, med undantag av halva 2012 då han jobbade på Åland.

Omställning har varit omfattande och i många olika delar. Bland annat:

- Intern logistik har i möjligaste mån ändrats från att ha bedrivit produktion i olika plan, till att i stort sett nu ske i bottenplan.
- På Milkos tid fanns mjölkleverantörer spridda över ett stort område och har förändrats till större gårdar med i snitt 110 kor/gård vilket ger en mycket bättre logistik för intransport av mjölk och därigenom lägre kostnader.
- Artiklar har reducerats kraftigt och många produkter med små volymer är nu borta. Nu tillverkas totalt 50 artiklar och mest i bassortimentet. Private Label är idag 80 % och mejeriet är idag inte ett specialproduktsmejeri.
- Invägning har minskats från i snitt 90 till 70 miljoner kg. per år.
- Anställda har minskats från 150 till idag 35.
- Organisationen har kraftigt reducerats och består idag av mejerichef, produktionschef, ekonomichef, teknisk chef, kvalitetschef, logistikchef, laborant och 1-2,5 på kundservice, samt cirka 25 mejeriarbetare.

Studieresa med Mejeritekniskt Forum 22-23 nov.2016



Idag finns 8 förpackningslinjer och produktionen består av:

- Söt konsumtionsmjölk, konventionell och EKO.
- Söt konsumtionsmjölk med förlängd hållbarhet ESL.
- Fil & Yoghurt.
- Crémé Fraiche naturell lätt och standard, samt Gräddfil
- Kvarg.
- Matfett.

Leverans sker till 300 butiker plus ett antal grossistlager.

Inga varor i kylrum är postade utan åkeriernas chaufförer ansvarar att deras lass blir rätt postat och lastat. Detta medför att det aldrig blir diskussion om vem som har gjort fel.

Studieresa med Mejeritekniskt Forum
22-23 nov.2016

Staffan Eklöv avslutade besöket med att bjuda på lunch och samtidigt delge oss sin vision för framtiden, som i korta drag var:

*Att med de idag 35 anställda medarbetarna
kunna förädla 100 miljoner kg mjölk,
med bibehållen kvalitet och servicegrad.*

Summering av de två dagarna och dess två mejeribesök!

Genom att förädla den så nyttiga mjölken till fina mejeriprodukter och att vara så flexibel och förändra organisation och produktion, krävs ett stort engagemang och arbetsglädje som verkligen har visats vid de båda mejerierna.

*Stort tack till både Yngve och Staffan för att ni så
öppenhjärtligt och engagerat visade oss era
anläggningar och lycka till i framtiden!*

önskar

besökarna från Mejeritekniskt Forum