

**Förvaltningsberättelse
för
Mejeritekniskt Forum
1 januari 2010 - 31 december 2010**

Förvaltningsberättelse

Styrelsen för Mejeritekniskt Forum får härmed avgiva följande berättelse för verksamhetsåret 1 januari 2010 – 31 december 2010.

Årsmöte 11 och 12 februari 2010

Den 11 - 12 februari 2010 hade Mejeritekniskt Forum sitt tionde årsmöte, efter bildandet år 2000. Årsmötet den 11 februari hölls på Knistad Herrgård utanför Skövde, med 31 deltagande medlemmar. Vid årsmötesförhandlingarna lämnades en redogörelse för föreningens ekonomiska ställning. Verksamhetsberättelsen och förvaltningsberättelsen lades med godkännande till handlingarna.

Styrelse

Efter förslag från valberedningen beslöts vid årsmötet, att välja nedanstående styrelseledamöter och suppleanter.

Vid föregående årsmöte valda ledamöter och suppleanter kvarstår ytterligare 1 år (till 31 december 2010):

Ordinarie	Suppleant
Robert Svanberg Peter Hedin Staffan Eklöv Lars Moberger	Ingmarie Müller-Uri

Beslöts att välja följande styrelseledamöter och suppleant för en tid av 2 år (till 31 december 2011):

Ordinarie	Suppleant
Per-Anders Adolfsson (omval) Thore Bengtsson (omval) Jan-Åke Larsson (omval) Lena Nyberg (omval)	Patrik Andersson (nyval)

Beslöts att, på en tid av 1 år (till 31 december 2010), utse:

Robert Svanberg	till ordförande	(omval)
Peter Hedin	till vice ordförande	(omval)
Thore Bengtsson	till kassör	(omval)
Lena Nyberg	till sekreterare	(omval)

Beslöts, att för en tid av 1 år (till 31 december 2010) till internrevisorer välja:

Bengt Mårtensson och Nils Nilsson

Vid årsmötet, 2008 gavs styrelsen i uppdrag att ändra på stadgarna för att ta bort kravet på att det skall utses en extern (auktoriserad) revisor, vilket gjorts i stadgetexten som godkändes vid årsmötet 2009.

Vid föregående årsmöte valda ledamöter och suppleanter i valberedningen kvarstår ytterligare 1 år (till 31 december 2010):

Ordinarie	Suppleant
Jonas Svensson Pelle Karlsson	Lennart Skoglund

Beslöts, att till valberedning och suppleant, för en tid av 2 år (till 31 dec. 2011) välja:

Ordinarie	Suppleant
Birgitta Sjögren (omval) Bertil Wennberg (omval)	Håkan Olofsson (omval)

Till sammankallande i valberedningen valdes Jonas Svensson.

Stadgeändring rörande Räkenskaper och Räkenskapsår

Årsmötet 2009 beslutade enhälligt att ändra § 6 i stadgarna till följande skrivning:

Föreningens räkenskapsår skall i fortsättningen vara från 1/1 till 31/12. Styrelsen skall varje år upprätta årsredovisning och räkenskapshandlingar i enlighet med god redovisningssed. I övrigt skall styrelsen följa internrevisorernas anvisningar för hantering av räkenskaper och bokföringsmaterial.

Medlemsavgifter för 2010

Årsavgifterna för 1/1 2010 – 31/12 2010 fastställdes till:

600 kr för aktiv medlem

300 kr för pensionär

1000 kr för passiv medlem

Beslutades enhälligt av årsmötet 2009 att höja avgiften för passiv medlem från 100 kr till 1000 kr per år. Ingen är idag passiv medlem.

Den 11 - 12 februari 2010 avverkades, i samband med årsmötet, ett program enligt följande:

Onsdagen den 11 februari

10.00 – 12.00	Besök på Gäsene Mejeri
12.00 – 13.00	Lunch på TA-restaurangen i Annelund
13.00	Avresa till Knistad Herrgård, Skövde
15.00 – 16.30	Årsmöte
16.30 – 17.00	Arlas miljöchef Jan D Johannesen berättar om Arlas miljöarbete samt om COP15-mötet i Köpenhamn.
19.00	Middag på Knistad Herrgård.

Torsdagen den 12 februari

9.00	Avresa till Hjordnära Mejeri
9.30 – 12.00	Studiebesök på Hjordnära Mejeri
12.00	Lunch på restaurang Bryggan i Hjo

Aktivitetsprogram för verksamhetstiden 1 januari 2010 – 31 december 2010

Program den 11 - 12 februari 2010, i anslutning till årsmötet

I anslutning till årsmötet i Knistad gjordes studiebesök vid Gäsene ysteri samt Hjordnära mejeri. Vi fick även ta del av ett mycket intressant miljöföredrag. 31 personer deltog i programmet.

Miljöföredrag, den 11 februari

Efter årsmötet höll Jan Dalsgaard Johannesen ett mycket intressant föredrag om det miljöarbete som Arla Foods bedriver. Jan tog sin utgångspunkt i det miljömål 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:

http://www.mejeriteknisktforum.org/Dok/Arla%20Foods_Mejeritekniskt%20Forum_Presentation_Feb%202010.pdf

Gäsene ysteri

Vi mottogs av Gäsenes VD Markus Nilsson, som inledde med att berätta lite om Gäsenes historia. Han 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". Besöket avslutades med en trevlig provsmakning under Lennart Skoglund's 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. Mer information finns på ysteriets hemsida: <http://www.gasenemejeri.se/>

Hjordnära mejeri

Studiebesöket på Hjordnära fick sin inledning redan på hotellet på morgonen där Marie Söderström och Magnus Andrén berättade om Skånemejeriers del i mejeriet respektive Ångpanneföreningens arbete med projektet. Se följande länk till Hjordnäras hemsida: <http://www.hjordnara.se>. Magnus presentation ligger på Mejeritekniskt Forums hemsida. Väl på mejeriet blev vi hjärtligt mottagna av Susanne Johansson Marknad, Sälj & Studiebesök och Görgen Karlsson, Säljare.

Mejeriet invigdes så sent som sommaren 2009 och hade vid besöket ett halvt års produktion bakom sig. Vi blev bjudna på smakprover ur Hjordnäras sortiment, som då bestod av k-mjölk i tre fetthalter, vispgräddde, naturell fil och yoghurt, a-fil samt fruktyoghurt i fyra varianter. Efter 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.

Intelligent kylteknik i livsmedelsindustrin, den 5 maj 2010

Ett symposium arrangerat av Svenska Kyltekniska Föreningen och Mejeritekniskt Forum, på initiativ av den välkände profilen Pontus Holmström. Syftet med symposiet var att informera om utvecklingen och utmaningarna i branschen från isstackstiden till dagens teknik med nya komponenter, köldmedier och köldbärare. Fördragen beskrev bl a hur köldfaktorn över året kan förbättras, hur plattvärmeväxlaren kan användas för förkylning av vatten som ska frysas, samt värmeåtervinningens begränsningar. En sammanfattning av symposiet finns att läsa här: http://www.mejeriteknisktforum.org/Dok/Intelligent_kylteknik_100420.pdf

Blandningsseminarium, den 28 september

Blandning är ett område där det ställs allt högre krav för att nå bättre produktkvalitet och minskat spill. Därför ordnade QB Food Tech tillsammans med LivsmedelsFöreningen (LI), Lunds Tekniska Högskola (LTH), Ytkemiska Institutet (YKI) och Mejeritekniskt Forum ett seminarium i ämnet. Seminariet gav dels en allmän överblick om blandningsteknik med olika problem och lösningar, samt även djupare kunskap om vätske- och pulveregenskaper och vätning av partiklar. Kunskapen syftar till att ge bättre förståelse för vad som händer när man blandar pulver och vätskor samt att kunna förbättra resultatet av blandningen. QB Food Tech är ett innovationsföretag som har konstruerat och installerat blandningssystem till livs- och läkemedelsindustrin i norra Europa sedan 1986. De är specialiserade på pulver i vätska blandning och har tagit fram QB Mixer, en unik kubisk blandare för pulver i vätska. Nyckeln är den kubiska formen och de flödesmönster som skapas, vilket ger en optimal blandningsprocess. För de som ville fanns möjlighet att göra försök i QB Food Tech AB's pilothall dagen efter seminariet.

Aktuell forskning kring fett, den 22 oktober 2010, Karolinska Institutet Stockholm

Under de senaste tre decennierna har befolkningen i västvärlden rekommenderats att äta mindre av såväl totalfett som mättat fett för att undvika bl. a. hjärt- kärlsjukdomar. Idag pågår en diskussion om dessa kostråd. Nya metaanalyser av prospektiva studier visar att det inte verkar finnas något samband mellan intaget av mättat fett och hjärt- kärlsjukdom. Under denna tidsperiod har typen av fleromättat fett i kosten också ändrats, vilket kanske har större betydelse för hälsan. Syftet med konferensen var att ge en bild av forskningsläget för sambandet mellan fett och hälsa. Föredragshållarna var forskare, som belyste frågan ur olika synvinklar.

Föredragshållarnas power point-presentationer finns på Skånemejeriers hemsida: <http://www.skanemejerier.se/sv/Halsa-Ma-bra/Aktuell-forskning-kring-fett>. Föredragen videoinspelades och en DVD går att beställa från samma hemsida.

Symposiet samlade 135 deltagare, av vilka 17 var medlemmer i Mejeritekniskt Forum. Från styrelsen deltog Robert Svanberg och Lena Nyberg.

Diskoptimering och krav vid ESL-produktion, den 2 december 2010, SIK Göteborg

Kraven på livsmedelssäkerhet, lång hållbarhet och en god ekonomi i produktionen är inte alla gånger lätta att förena. Mejeritekniskt Forum ordnade av den anledningen ett seminarium kring detta.

Food Diagnostic AB, Jan-Erik Carlsson, presenterade en snabbanalys av UHT och ESL. Under många år har mejeriindustrin i Europa använt ATP bioluminescens tester för att rutinmässigt kontrollera kvaliteten på UHT produkter. På senare tid har det även utvecklats testmetoder för att snabbt och enkelt kontrollera ESL produkter. Optihyg är ett nytt företag inom rengöring, Företagets representant Lars Pettersson berättade om teknik för UV-behandling av luft och tekniker för behandling av vatten, en ofta förbisedd kontamineringsväg i mejeriet.

Björn Sigbjörn Milkum föreläste om svinnoptimering med hjälp av det patenterade systemet Trille. En framgångsrik metod som inte utnyttjas i den omfattning det borde ute på mejerierna. Bioblix, Ett nytt företag inom utrustning kring rengöring presenterade utrustning för rengöring av lösa delar på ett miljövänligt sätt, kanske i första hand avsett för verkstadsdelen.

Dragica Häggqvist från Ecolab föreläste under rubriken optimering av diskprocesser och poängterade behoven av att kunna följa upp diskparametrarna på ett överskådligt sätt och presenterade även Ecolabs programvaror för att uppnå en bra uppföljning. Marknadschef Jens Ole Jensen föreläste om Novadans program. Novadan är i nuläget en mindre aktör på den svenska mejerimarknaden men har ambitioner att växa, något som vi ser som spännande med mera konkurrens.

Birgitta Bergström från SIK föreläste om SIKs arbete med listeria, främst i charkprodukter. Mycket intressant i alla fall och ett ytterst viktig område att beakta när hållbarhetstiderna förlängs. Vi får även tacka Birgitta och SIK för att vi fick låna deras fina konferensutrymmen.

Nordiskt Mejeritekniskt Råd

Under 2010 genomfördes den 42:a Nordiska Mejerikongressen i Tavastehus i Finland. Kongressen blev en stor framgång med över 230 deltagare från över 10 länder som kongressade under 3 dagar. En anledning till det stora internationella deltagandet var att kongressen genomfördes på engelska för första gången.

Temat för Mejerikongressen var denna gång ny mejeriteknologi med fokus på nya separationsteknologier. Arrangörsorganisationen lyckades attrahera ett starkt akademiskt startfält med Prof. Kulozic från Whienstephan och Prof. Jimenez-Florens från California Polytechnic som fix-stjärnor. Sammanlagt genomfördes 26 föreläsningar av hög klass.

Kongressen levde också upp till sitt andra syfte om nätverkande. Det fanns åtskilliga tillfällen att möta mejerikollegor eller träffa leverantörer i utställningen. Det enda smolket i bägaren var det låga svenska deltagandet. Blott 30 svenskar kom till kongressen och av dessa var drygt hälften medlemmar i MTF. Mer info finns på www.mejerikongressi.fi.

Vid den högtidliga avslutningsmiddagen överlämnade dåvarande presidenten för Nordiskt Mejeritekniskt Råd – Kari Toikkanen presidentkjedjan till Kjetil Høvde från Norge som nu tar över presidentskapet till nästa Nordiska Mejerikongress som kommer att avhållas i Tromsø 2013 med temat Nordiska Mejeriprodukter. Nordisk Mejeritekniskt Råd kommer nu att sammanträda regelbundet under Norsk ledning fram till den 43:e kongressen.

Stipendier

Mängden stipendieansökningar har inte varit så många som vi hade önskat från föreningens sida. Måhända är det de kärva ekonomiska tiderna som sätter en del käppar i hjulen eller i alla fall sänker farten vad gäller idéer och utrymme för att blicka vid sidan av de ordinarie arbetsuppgifterna.

Under 2009 delades endast ett stipendium ut och det gick till Gunilla Ekström vid Rynkeby Foods HB i Stockholm, som gjorde en studie på NFC-juicer. Det gällde en studie av råvaror, process, transporter och lagring genom en resa till Brasilien för besök hos leverantörer och aktörer inom området. Gunilla kommer att ge en muntlig presentation av sin rapport vid årsmötet 2011.

Det enda stipendium som delades ut 2010 var ett resestipendium till den nordiska mejerikongressen i Helsingfors. Föreningen hade utlyst resestipendium för unga, upp till 26 år, anställda i mejeriindustrin. Jonas Börjesson från Skånemejerier tog denna chans att få vara med på kongressen och hans reserapport finns nu på Mejeritekniskt Forums hemsida.

Vi hoppas att tidigare beviljade och genomförda stipendier skall stimulera medlemmarna till att pröva på egen hand. Stipendiet skall ses som en del av den personliga kompetensutvecklingen. Stipendiekassans syfte är att främja enskild stipendiat i dennes yrkesskicklighet och kompetens i sin verksamhet för svensk mejeriindustri.

Föreningens vädjan till medlemmarnas chefer / arbetsledare är att stödja medarbetarnas ambitioner till vidareutveckling genom att utnyttja denna möjlighet för att vidga perspektiven.

Medlemmar

Vid verksamhetsårets utgång hade föreningen 439 medlemmar. Under året har 10 nya medlemmar invalts vid styrelsemötena och 27 medlemmar har avgått ur föreningen av olika skäl.

Ekonomi

Resultat- och balansräkningen för 2010 redovisas separat.

Information

Föreningens information har i huvudsak getts via föreningens hemsida, www.mejeriteknisktforum.org samt via e-post till de medlemmar, som har e-postadress.

2011-02-16
Lena Nyberg
Sekreterare Mejeritekniskt Forum