

Ulf Borgström

Från: Ulf I Borgström <ulf.borgstrom@ulfibor.se>
Skickat: den 15 oktober 2014 14:14
Till: ulfborgstrom@hotmail.com
Ämne: OBS NY RUBRIK Mejeritekniskt Forum Studieresa + Årsmöte

URSÄKTA att du får mailet igen – jag skrev fel i rubriken

Årsmöte 2015 i Stockholm

[Läs mer här](#)

Mejeritekniskt Forum besöker nytt norskt stormejeri

Mejeritekniskt Forum inbjuder till ett mycket intressant studiebesök på TINE:s nya stormejeri i Jären utanför Stavanger – ett mejeri som uppges ha kostat 1,6 miljarder kronor. Mejeriet har produktion av bland annat gulost (Jarlsberg), pulver, smör, Brelett mm. Mejerichef är Stig Hove.

TINE valde att dela upp jobbet på ett 10-tal större leverantörer. Bland annat fick GEA den våta delen, TP fick delar av ostinvesteringen och SPX fick torkningsanläggningen.

Automationskoordinering har varit Au2mate uppdrag där sedan varje leverantör har programmerat sin egen del i utrustningen från Siemens. Intressant projekt och uppdelning, som krävde mycket koordinering av Tine.

Läs följande hemsidor för mer information om mejeriet

- [TINE](#)
- [Bondebladet](#)
- [Ramböll](#)

Vårt besök kommer bland annat att fokusera på de spännande lösningarna för energibesparing och miljötänk som mejeriet har. Tag chansen att besöka detta unika mejeri.

Tidpunkt

Den 1 december 2014. Buss avgår från Stavangers flygplats kl 11:00. Åter på flygplatsen kl 18:00.

Program

Programmet innefattar genomgång av projektet, visning av mejeriet med fokus på energi och miljö.

Resa

Var och en bokar flyg med SAS eller Norwegian

Kostnad

Lägsta pris med SAS ca 2200 kronor från Arlanda. Föreningens medlemmar betalar ingen anmälningsavgift – övriga betalar 600 kronor till föreningen på bankgiro: 5099-8103, märk betalningen Jären.

Anmälan

Anmälan sker på sedvanligt vis på hemsidan, [här](#), senast den 17 november. Anmälan är bindande. Välkommen

Styrelsen

Årsmöte 2015 i Stockholm

Årsmötet 2015 äger rum i anknytning till Ostfestivalen på Nordiska Museet i Stockholm.

Årsmötesförhandlingarna förläggs till fredagen den 13 februari. Ostfestivalen pågår förutom på fredagen också på lördagen den 14:e och söndagen den 15:e.

Festivalen arrangeras av SIK i samarbete med Nordiska Museet och med LRF och Mejeritekniskt Forum som sponsorer. Läs mer på Ostfestivalens Facebook-sida <https://www.facebook.com/Ostfestivalen>

Tag med någon du tycker om och stanna en eller två dagar extra i Stockholm för att besöka Ostfestivalen mm och i övrigt ha en härlig week-end i vår vackra huvudstad.

Program

Tider, cirka	Aktivitet
10 - 11	Samling på Nordiska Museet, kaffe
11 - 12	Årsmöte
12 - 13	Lunch
13 - 15	Föreläsningar: Stjärnkocken Fredrik Eriksson: Mejeriprodukternas roll i toppkrogarnas matlagning Mer om Fredrik Eriksson Föreläsare från SIK: Mejeriprodukternas funktion i matlagningen och teorierna bakom. Mer om SIK Stipendiat Kerstin Jürss: Rapportering från nätverksträff för gårdssystemare i hela Europa av FACE (Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy Producers European Network)
15 - 15:30	Avslutande diskussion
19 -	Middag på Fredrik Erikssons restaurang Långbro

Plats

Nordiska Museet, Djurgården, Stockholm, se [hemsida](#)

Middagen

Middagen kommer att serveras på Fredrik Erikssons Långbro Vårdshus, [läs mer](#). Medlemmars medföljande är välkomna till middagen till ett starkt rabatterat pris om 400 kronor. Antalet platser är begränsat och därför bör du anmäla dig och din partner snarast.

Boende

Deltagarna ordnar själv sitt boende.

Kostnader

Deltagandet i föreningens arrangemang är gratis för medlemmar. Icke medlemmar betalar 600 kronor.

Middagen är likaså gratis för föreningens medlemmar och för medföljande betalar du ett starkt rabatterat pris om 400 kronor. Icke medlemmar kan delta i middagen om plats finns och betalar hela middagskostnaden.

Observera att det är ett begränsat antal platser till middagen. Först till kvarn gäller.

Anmälan

Anmälan sker på sedvanligt sätt på vår hemsida, senast den 15 januari 2015, [klicka här](#).

Välkommen

Styrelsen