



Under dukarna döljer sig italiensk mascarponeost, tillverkad av mejerieleverna på Dalums tekniska skola.

Kvalitet och flexibilitet i fokus på mejeriskolan i danska Dalum

I Odense på ön Fyn i Danmark ligger Skandinavien enda mejeristutbildning – Dalums tekniska skola, (Dalum UddannelsesCenter). Det "vimlar" av vitklädda elever – det är blivande kockar, kallskänkor, bagare och mejerister. Här i Dalum samlas alla under ett tak och det mesta handlar om mat... Cirka 80 elever utbildar sig varje år till mejerister på skolan.

På skolan i Dalum finns en stor försöksanläggning med tillhörande laboratorier. Det är ungefär som ett litet mejeri i miniatyr. Här kan eleverna få prova på att göra det mesta som går att producera av mjölkråvaran. De kan göra fil, yoghurt, ost, glass, smör mm. När Nyskummat är på besök håller eleverna på med tillverkning av italiensk mascarponeost samt en mjölkdessert med smak av choklad...

Läs mer på sidorna 8-9



Kvalitet och flexibilitet i fokus på mejeriskolan i danska Dalum

I Odense på ön Fyn i Danmark ligger Skandinaviens enda mejeristutbildning – Dalums tekniska skola (Dalum UddannelsesCenter). ”Från jord till bord” – är skolans slogan och de cirka 1 000 eleverna kan välja inriktning – från jordbruk och mejeri, till servitris eller kock.

DET VIMLAR AV VITKLÄDDA ELEVER – det är blivande kockar, kallskänkor, bagare och mejerister. Här i Dalum samlas alla under ett tak och det mesta handlar om mat...

”Eftersom den danska mejeriindustrin exporterar cirka 70 procent av sin produktion utomlands, måste medarbetarna vara duktigare än deras kollegor i andra länder”, står det att läsa i en broschyr om mejeristutbildningen i Dalum. Cirka 80 elever utbildar sig varje år till mejerister på skolan.

– Vi lär eleverna att de ska ha höga krav på produkternas kvalitet. Dessutom får de lära sig att vara flexibla, för att snabbt kunna ställa om och producera helt nya produkter, förklarar Paul Stein Jensen, som är mejeritekniker och utbildningsledare för mejeristutbildningen.

ETT MEJERI I MINIATYR

På skolan i Dalum finns en stor försöksanläggning med tillhörande laboratorier. Det är ungefär som ett litet mejeri i miniatyr. Här får eleverna prova på att göra det mesta som går att producera av mjölkråvaran. De kan göra

fil, yoghurt, ost, glass, smör mm. När Nyskummat är på besök håller eleverna på med tillverkning av italiensk mascarponeost samt en mjölkdessert med smak av choklad.

– Det som är bra med den här utbildningen är att man verkligen får experimentera sig fram och får lära sig av sina misstag. Dessutom är utrustningen perfekt, säger Marcus Nyström som kommer från Kalmar.

Marcus är en av två svenska elever på skolan, han läser tvåårig processteknisk linje och har tidigare arbetat på Arla.

VILL HA FLER SVENSKA ELEVER

Varje år har Dalum mellan 4 och 6 svenska elever, men det är alldeles för få, enligt skolledningen.

– Vi tycker att svenskarna bättre borde utnyttja möjligheterna att skicka elever till Dalum. Det här är ju den enda mejeristutbildning som finns kvar i Skandinavien – om vi inte får tillräckligt många elever, finns det risk för att även Dalums mejeriskola försvinner på sikt, varnar Paul Stein Jensen.



I laboratorierna kan eleverna prova på att göra det mesta som går att producera av mjölkkråvara. Här håller eleverna på med tillverkning av italiensk mascarponeost.

Det är mycket ekonomiskt fördelaktigt för svenskar att studera i Danmark. De elever som går på skolan och läser till mejerister får lärlingslön under stora delar av utbildningen.

– Är man över 25 år får man en mejeriarbetares lön och så får man dessutom resorna till och från skolan betalda, förklarar Jensen.

Utbildningen till mejerist omfattar tre år. 80 procent av utbildningen är teori och 20 procent är praktik.

– Det går också att skapa en särskild utbildningsplan för dem som redan arbetar på ett mejeri. Då gör eleven ett år på skolan samt två års praktik på till exempel Milko, förklarar Finn Baekholm, som ansvarar för upplägget av kurserna.

SKRÄDDARSYR KURSER

Det finns också ett 20-tal kortare kurser på allt från 3-4 dagar, upp till flera veckor.

– Vi har möjligheter att anpassa utbildningen efter mejeriernas önskemål,



– Det som är bra med den här utbildningen är att man verkligen får experimentera sig fram och får lära sig av sina misstag, säger Marcus Nyström som kommer från Kalmar.



– Vi tycker att svenskarna bättre borde utnyttja möjligheterna att skicka elever till Dalum. Om vi inte får tillräckligt många elever, finns det risk för att även Dalums mejeriskola försvinner på sikt, säger Paul Stein Jensen.

betonar Finn Baekholm.

Grundutbildning för mejeripersonal, mejerimaskinutbildning, osttillverkning, tillverkning av mjölkpulver, processtyrning, syrningskulturer och syrnings teknologi och mejerihygien, är bara några exempel på det omfattande kursutbudet på Dalum.

I höst startar Livsmedelsföretagen med Arla Foods i spetsen en ny gymnasieutbildning för mejeriindustrin. Den kommer att förläggas till gymnasieskolor i Lidköping, Linköping och Vimmerby i Sverige. Gemensamt för alla dessa tre utbildningar är att det ingår tio veckors praktik i Dalum.

Vill du veta mer om Dalums utbildningsprogram kan du gå in på skolans hemsida; www.dalumuc.dk

Text och foto: Birgitta Hultberg

Är du intresserad av att gå mejerist- och mejeriperatörsutbildning i Dalum? Milko erbjuder ekonomiskt bidrag för 1-2 tillsviðareanställda som vill vidareutbilda sig där. Läs mer i notisen på sidan 11.



Ostlagret i Bollnäs är minst sagt större idag än för 50 år sedan. Idag lagras man cirka 2000 ton ost jämfört med 50- och 60-talet då lagringskapaciteten var cirka 300 ton.

Bollnäs mejeri firar 50-årsjubileum

I ÅR ÄR DET 50 ÅR SEDAN mejeriet i Bollnäs invigdes. Södra Hälsinglands Mejeriförening, vars verksamhet startade tio år tidigare, kunde den 12 juni 1954 äntligen slå upp dörrarna för det nya mejeriet. Då hade man nämligen fått vänta på byggnadstillstånd i flera år..!

Under årens lopp har det skett förändringar i mejeriet; på 50- och 60-talet tillverkades både mjölk, grädde och ost. Bollnäs mejeri hade t o m sitt eget messmör: Hälsinge Gräddmessmör. Idag är Bollnäs däremot ett renodlat ysteri och man tillverkar bland annat Västan och Hälsinge Grevé.

NOTERAT:

Studera till mejerist i danska Dalum

Milko erbjuder 1-2 tillsvidareanställd personal att med ekonomiskt bidrag under studietiden gå utbildning till mejerist alternativt mejerieroperatör

Mejerieroperatörsutbildningen omfattar 1,5 år varvat mellan teori och praktik. Utbildningen motsvarar mejeristutbildningens första 1,5 år. Praktiken kan genomföras i Sverige

Mejeristutbildningen är tre år med fördelningen ett år teori (i block om 10-15 veckor) och två års praktik. Praktiken kan genomföras i Sverige.

Mejeristutbildningen kan efter individuell prövning förkortas (max ner till 1,5 år) för elever under följande förutsättningar:

- Vuxna över 25 år med relevant yrkeserfarenhet.
- Vuxna över 25 år, relevant yrkeserfarenhet och utbildningsintyg från en rad namngivna kurser.
- Gymnasieutbildning eller högre utbildning kan ersätta vissa teoretiska avsnitt.

Utbildningar startar 11 oktober 2004 och den 3 januari 2005.

Utbildningen är gratis och under studietiden ges ekonomisk ersättning motsvarande Livsavtalets bestämmelser för lärlingsutbildning samt senare under utbildningen ersättning från AER (Arbejdsgivernes Elevrefusion). Ersättning ges även för resor och studielitteratur.

Möjlighet finns att söka studielån hos Milko.

Produktionsansvarig godkänner vem/vilka som får gå utbildningen med ekonomisk ersättning.

Besök gärna Dalums hemsida, www.dalumuc.dk.

Ansökningshandlingar och mer information om utbildning och ersättning får du hos:

Lotta Persson,
Östersunds Mejeri,
tfn: 063-14 50 37
lotta.persson@milko.se

Sista ansökningsdag är den 26 augusti 2004.