

Preliminärt

september 2003



Program

- Nischprodukter i stort och smått -

Årsmöte och Seminarium, Östersund

21 - 22 oktober 2003

Tisdag den 21 oktober

Plats: Åsbygdens Naturbruksgymnasium, Ås, 9 km väster om Östersund

- 14.00 – 15.00 **Registrering, och kaffe**
15.00 – 16.30 **Årsmöte, Åsbygdens Naturbruksgymnasium,**
Lokal: Loftet
16.30 – 18.00 **Minsta ysteriet, men största sortimentet**
Visning Rösta Mejeri, ostutställning, provsmakning
Mejerist Claes Jürss och mejerist Kerstin Jürss
19.30 – **Jämtländsk buffé**
Restaurang Hov, Jamtli

Onsdag den 22 oktober

Plats: Radisson SAS Hotel, Prästgatan 16

- 08.30 – 08.45 **Välkomsthälsning – Jonas Svensson,**
ordf. i Mejeritekniskt Forum
08.45 – 09.15 **Messmör och mesost – förädlad vassle**
Livsmedelsagronom Emma Norberg, Milko, Östersund
09.15 – 09.45 **Bredbar ost = mjukost**
Livsmedelsagronom Emma Norberg, Milko, Östersund
09.45 – 10.15 **Kaffe och förfriskningar**
10.15 – 11.45 **Visning av produktion av mesvaror och smältost**
Milko, Östersund
11.45 – 13.15 **Lunch, Radisson SAS Hotel**
13.15 – 13.45 **Eldrimner - Resurscentrum för småskalig**
livsmedelsförädling
Agronom Bodil Cornell, Länsstyrelsen i Jämtlands län
13.45 – 14.30 **Småskalig osttillverkning i stor skala**
Småskalig mejerist Tor Norrman, Skärvångens Bymejeri
14.30 – 15.00 **Diskussion och frågor**
15.00 – **Kaffe**

Välkommen till årsmötet och Östersund

Efter 23 år är det åter dags för ett mejeritekniskt årsmöte i Östersund. Där finns idag Sveriges kanske mest sortimentsrika mejeri.

Jämtland har stolta traditioner inom osttillverkningen, inte minst när det gäller småskalighet och sortiment. Det har alltid tillverkats getost och mesost på många jämtändska bondgårdar

Messmör och mjukost (smältost) är gamla traditionsrika jämtländska produkter, som länge tillverkats i Östersund. Idag är sortimentet mångdubbelt större än förr.

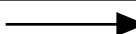
För första gången arrangerar Mejeritekniskt Forum ett årsmöte som spänner från storskalig nischproduktion till småskalig sådan.

Studiebesök på mejeriet i Östersund

Milkos driftsplats i Östersund är ett av få kompletta mejerier i Norden. I samband med årsmötet ges därför möjlighet att få göra ett studiebesök på mejeriet.

Tisdagen den 21 oktober mellan 1200 och 1330 kan därför den intresserade andas riktig mejeriluft innan årsmötet börjar.

Kontakta Sven-Anders Lindman, tel. 063-14 52 75

Nästa sida 

Årsmötet sponsras av:
APV, Ecolab, Milko, Tetra Pak,

- Anmälan
- Hotell/Jamtli
- Årsmöteshandlingar
- Styrelsen
- Stadgar
- Milko
- Rösta Mejeri
- Skärvångens Bymejeri
- Styrelsen
- Vägbeskrivning Ås

Anmälan

Du anmäler Dig på bifogad anmälningsstalong eller via hemsidan senast den 11 oktober. Kostnaderna framgår av anmälningsstalongen.

Hotell

Rum är förbokade på:
Radisson SAS Hotel, Prästgatan 16, Östersund
Tel. 063-556000, Fax 063-106729
E-post: Sales.Ostersund@RadissonSAS.com
OBS! Rummen är reserverade fram till 22 september.
Du måste själv kontakta hotellet.
Meddela att det gäller MTFs årsmöte.

Restaurang Hov, Jamtli

Information om restaurangen samt Jamtli, Jämtlands Läns Museum, finns på www.jamtli.com

Årsmöteshandlingar

I detta utskick bifogas:

- Verksamhetsberättelse för 2002-2003
- Föredragningslista
- Anmälningsstalong

Stadgar

Föreningens stadgar finns att läsa på föreningens hemsida www.mejeriteknisktforum.org

Milko

Milko har 1650 medlemmar och 1000 anställda. Föreningen omsätter strax under tre miljarder kr och har cirka 1 000 anställda. I fem mejerier, från Värmland i söder till Jämtland i norr, invägs ca 400 milj. kg per år och tillverkas närmare 300 produkter.

Rösta mejeri

Mejeriet ingår i Åsbygdens Naturbruksgymnasium. 32000 liter går till produktion av getost och getmesost. 20000 liter komjölk används också. Ostsortimentet är kolossalt. 26 sorter tillverkas ifall man räknar in messmör och mesost. Hemsida: www.torsta.com/mejeri/.

Skärvångens Bymejeri

På Skärvångens Bymejeri AB, drygt 7 mil norr om Östersund, förädlas all mjölk från byns kor och getter till krämiga dessert- och smakrika hårdostar. 20 sorters ost, 55 ton av komjölk och 30 ton av getmjölk.

Vägbeskrivning Åsbygdens Naturbruksgymnasium

Väg E14, ca 9 km väster Östersund mot Trondheim, tag vänster mot ÅS, därefter omedelbart till höger mot Åsbygdens Naturbruksgymnasium. Uppe i byn tag höger igen mot Åsbygdens Natur... kör förbi kyrkan, förbi Torsta, därefter till höger vid Rösta. Årsmötet hålls i lokalen "Loftet". Skyltar kommer att finnas.

Styrelsen i Mejeritekniskt Forum

Ordförande	Jonas Svensson	Kemikalia	Lund
Vice ordförande	Birgitta Axelsson	Arla Foods	Växjö
Sekreterare	Björn Sigbjörn	Milkum	Sundsvall
Kassör	Lennart Holmström	Svensk Mjölk	Stockholm
Ledamot	Hans Nilsson	Milko	Bollnäs
Ledamot	Kaj Grenrud	Skånemejerier	Malmö
Ledamot	Annika Hjort	Arla Foods	Stockholm
Ledamot	Magnus Larsson	LTH/Arla Foods	Lund
Suppleant	Gunilla Johansson	Arla Foods	Stockholm
Suppleant	Birgitta Sjögren	Norrmejerier	Umeå

Anmälan till årsmötesdagarna görs på bifogad stalong.

Snarast möjligt eller senast den **10 oktober. Anmälan är bindande !**

VÄLKOMMEN !

Sundsvall, 28 september 2003

MEJERITEKNISKT FORUM

Björn Sigbjörn, *Sekreterare*

Postadress	Telefon	Telefax	E-post	Internet
Klackvägen 19 856 53 Sundsvall	060-17 52 80	060-66 65 04	info@milikum.se	www.mejeriteknisktforum.org
Mobil	Postgiro	Bankgiro	Org.nr	
070-64 00 528	149058-0	5099-8103	802002-2748	