

Mejeripraktik

Schreiber Dynamix Dairies Pvt. Ltd.

2. maj til 17. juni 2016

Simone Bleibach Alpiger



Fakta

Navn: Simone Bleibach Alpiger (gwq976)

Mail: gwq976@alumni.ku.dk

Rejsemål: Baramati, Indien

Rejseperiode: 2. maj til 17. juni 2016

Dansk kontaktperson: Anni Bygvrå Haugård, KU, abhq@food.ku.dk

Lokal kontaktperson: Dhairyasheel Pawar, HR team leader

Kort om mejeriet

Schreiber Dynamix Dairies Ltd. er et delvist amerikanskejet mejeri beliggende i Indien.

Mejeriet havde min interesse, da det er en virksomhed med en stor og moderne produktion, som i Indien er kendt for produkter af høj kvalitet, blandt andet produceres der klassiske indiske produkter som Ghee, Dahi og Lassi. Derudover produceres der adskillige andre produkter, som vi også kender i vesten, heriblandt skummemælkspulver, cheddar, mozzarella, smør og UHT-behandlede produkter.

Fagligt udbytte

De første par dage blev jeg vist rundt på mejeriet, og derefter udarbejdede jeg i samarbejde med HR-afdelingen en plan over mit ophold. Planen dækkede fem uger med seks arbejdsdage pr uge og op til ni timers arbejde pr dag. De første to uger af programmet dækkede milk procurement (introduktion til indsamling af mælk i Indien), pre-process (skummesal), powder plant (WPC-, lactose-, casein- og skummemælkspulver og dairy whitener), produktionen af smør og ghee, natural cheeses (mozzarella og cheddar), yoghurt, Dahi og processed cheese. Derefter havde jeg 10 dage med kvalitetstestning i deres seks forskellige laboratorier, hvor der testes råmælk, in process og færdige produkter.

Produkterne testes både kemisk, mikrobiologisk og sensorisk. Opholdet i Baramati sluttede med en uge i deres UHT-plant, samt utility and maintenance afdeling. Efterfølgende rejste jeg til Mumbai, hvor hovedkontoret ligger. Her blev jeg introduceret til eksportaftaler, produktudvikling, salg- og markedsføring.

Ris og ros

Praktikopholdet i Indien adskiller sig på mange måder fra hvad jeg har oplevet på mit første praktikophold i Danmark. På mejeriet i Baramati produceres et utal af produkter for mange forskellige kunder, og der er derfor mulighed for at observere mange forskellige processer. Ligeledes har man i Indien nogle udfordringer med mælke kvaliteten, som man ikke kender til i Danmark, hvilket giver anledning til en anden håndtering af råmælken. Der er rigeligt at lære! Dog indebar praktikopholdet ikke så meget hands-on læring, men mere observering af processerne.

Boligforhold

Opholdet i Indien er selvarrangeret, og der blev derfor ikke udbetalt praktikløn. Tilgængæld var bolig og mad stillet til rådighed af Schreiber Dynamix. I Baramati boede jeg på guesthouse, som ligger inde på selve sitet. Maden, der blev serveret på guesthouse var klassisk indisk.

Budget

Udgifter	
<i>Fly</i>	4706
<i>Visum</i>	670
<i>Bolig</i>	1570
<i>Mad</i>	1660
<i>Oplevelser + andet</i>	3876
<i>I alt:</i>	12482

Indtægter	
<i>SU</i>	0
<i>Praktikløn</i>	0
<i>FM's rejselegat</i>	4706
<i>Andre legater</i>	2500
<i>I alt:</i>	7206