

Rejserapport

*Mejeripraktik på Oakthorpe Dairy, London
30. april – 15. juni 2012*

Heidi Klit Andersen
h-andersen@dsr.life.ku.dk

I forbindelse med mit mejeripraktikforløb var jeg fra mandag den 30. april 2012 og frem til den 15. juni 2012 i praktik på Oakthorpe Dairy i London, England. Jeg tog af sted med fly fra København sammen med Emilie Møller Kudahl fra min årgang søndag middag, og vi fulgtes ad langt det meste af tiden på mejeriet.

Forberedelser inden afrejse

Inden afrejse drejede forberedelserne sig primært om boligsituationen. Vi var via Arla blevet booket ind på et dansk hostel i London i de syv uger praktikforløbet varede. Tanken om at bo på flermandsværelse på hostel i syv uger kombineret med, at vi via information fra hostellet samt fra praktikanter fra ældre årgange bl.a. havde hørt, at man ikke selv kunne lave mad på stedet gjorde dog, at vi allerede inden afgang søgte efter noget andet bo i. I ugen inden afrejse lykkedes det os gennem en af Emilies kontakter at finde et værelse et andet sted i London, hvor vi flyttede hen efter en lille uge på det danske hostel.

Ud fra de tidligere praktikanter fortællinger var jeg også nogenlunde mentalt forberedt på at komme over til et automatiseret mejeri med meget lidt manuelt arbejde samt en noget anderledes arbejdskultur, end hvad man kender fra Danmark. Dette viste sig at holde stik, idet det meste af tiden gik med at observere arbejdet på computerskærmen, og medarbejdernes vagter på mejeriet ofte var mellem ni og tolv timer.

På mejeriet

Oakthorpe Dairy er et konsummælksmejeri og producerer udelukkende mælk og fløde. I løbet af de første tre uger var vi rundt i de forskellige afdelinger på mejeriet; indvejning, skummesal, tapperi, kølerum, vareudlevering og -distribuering, laboratorium samt var på en nattevagt med natte-rengøringsholdet. Det meste af tiden var Emilie og jeg sammen rundt i afdelingerne, men enkelte dage var vi delt op. Vi tilbragte også et par dage sammen med LEAN-manageren på mejeriet samt kvalitets-manageren, hvor vi fik et godt indblik i, hvad deres arbejde består i.

Det var begrænset, hvad vi aktivt kunne/måtte deltage i af arbejde i de forskellige afdelinger, og langt det meste af tiden gik derfor med at observere arbejdet i de forskellige afdelinger, hvilket mange steder foregik foran computeren. Dette betød, at mange af dagene følte utrolig lange. Vi mødte de fleste dage mellem kl. 8 og 9 og forlod mejeriet igen mellem kl. 15 og 16.

Fælles for alle afdelingerne var dog, at medarbejderne var meget ivrige og opsatte på at fortælle om deres arbejde og svare på spørgsmål fra os – dog kunne det til tider godt virke som om de ikke helt vidste, hvad de skulle stille op med os, når vi kom rundt til afdelingerne, og vi skulle ofte brug en del tid på at forklare, hvem vi var, og hvorfor vi var der :)

Midt i forløbet tog vi nogle dage til Leeds for at se Stourton Dairy, hvor to medstuderende var i praktik. Den første dag viste de os rundt på mejeriet, og dagen efter var vi med ude og hente mælk hos landmændene. Vi havde håbet på også at kunne komme over og se hovedkontoret i Leeds, men

dette var ikke muligt grundet omstruktureringer. Efterfølgende havde vi besøg i London af den ene af vores medstuderende, Marie, hvor vi viste hende rundt på Oakthorpe Dairy.

De sidste uger på mejeriet fik vi et projekt omhandlende mejeriets vandforbrug, hvor vi skulle prøve at komme med forslag til, hvordan de bedre kunne kontrollere forbruget ved eksempelvis at sætte nye/ekstra vandmålere op forskellige steder. Selvom projektet egentligt var aktuelt nok set i forhold til miljø osv., var det alligevel begrænset, hvad jeg synes, jeg fik ud af det, da det var meget løst formuleret, og størstedelen af tiden gik med at vente på, at vi kunne komme til at snakke med folk med den nødvendige viden.

Vores kontaktperson på mejeriet var process-manageren Alan Pandor: alan.pandor@arlafoods.com

Bolig

De to første dage havde Arla booket os ind på et hotel i nærheden af mejeriet, da vi først havde plads på det danske hostel fra tirsdag den 1. maj. Vi boede på hostellet i fem dage, hvorefter vi flyttede til det andet sted, vi havde fundet.

Bookes man ind på det danske hostel, bør man inden afrejse afklare med sig selv, om man mener det er det rette for en i syv uger - ellers vil jeg anbefale, at man undersøger mulighederne for at finde et andet sted at bo. Personligt var jeg meget glad for, at vi kunne flytte et andet sted hen, da jeg bestemt ikke følte mig godt tilpas på hostellet. Der er meget strikse regler i forhold til spisetider, morgensang om søndagen, ingen mulighed for at lave mad som tidligere nævnt og den inkluderede morgenmad serveres først mellem kl. 8 og 9 i hverdagene, hvilket betyder, at man ikke kan nå at spise med, da man oftest skal af sted til mejeriet omkring kl. 7-7.30. Desuden er der en regel, om at man ikke kan bo på værelse sammen, hvis man kender hinanden. Dette var lidt et problem for Emilie og mig i forhold til planlægning af vores dage, samt når vi skulle skrive rapport osv., og samtidig kunne det til tider være lidt svært at dele værelse med tre fremmede, når man gerne skulle være frisk og udhvilet i hverdagene.

Udbytte

Det faglige udbytte af mit ophold på Oakthorpe Dairy har været begrænset set i forhold til selve fremstillingen af mejeriprodukter, da der ikke produceres andet end mælk og fløde på mejeriet, og man derfor ikke får ny viden om eksempelvis anvendelse af bakteriekulturer osv.

Opholdet har dog helt klart givet mig et godt indblik i, hvordan store mejerivirksomheder fungerer og samtidig har Oakthorpe Dairy været en god kontrast at se i forhold til det håndværksprægede mejeri, jeg var på i Danmark i min første praktikperiode.

Syv uger på Oakthorpe Dairy er dog lang tid, da det ikke tager mere end tre uger at komme hele vejen rundt i alle afdelinger, og de sidste uger med projektet følte til tider lidt lange, da der som nævnt var meget ventetid. Turen til Leeds undervejs i forløbet var derfor et kærkomment afbræk fra hverdagen på Oakthorpe Dairy.

Overordnet set har det faglige udbytte måske ikke været så stort, men personligt og især sprogmæssigt har jeg fået en masse ud af opholdet, da der slet ikke arbejder andre danskere på

mejeriet, og det derfor er nødvendigt at kommunikere på engelsk. Desuden er det uden tvivl også en oplevelse i sig selv at bo i London i syv uger samt at lære den engelske kultur at kende.

Regnskab for opholdet i London:

Udgifter		Pund	Dkk
Fly	Kbh-London		505,00
Fly	London-Kbh		579,00
Daglig transport i London		323	3036,20
Bolig		615	5781,00
Mad og drikke	ca. 100 kr. pr. dag		4900,00
Andet (mobil, kultur m.m.)		90	846,00
Rejseforsikring			694,00
(kurs anvendt: 9,4)			
I alt			16341,20
Indtægter			Dkk
Løn	udbetalt		Ca. 13897,34
Legat FM			1054,00
Fællesfonden			5000,00
I alt			19951,34
Balance			3610,14

Tak til FM for legatet.

Jeg kan kontaktes på h-andersen@dsr.life.ku.dk i tilfælde af tvivlsspørgsmål eller spørgsmål fra kommende praktikanter.

Heidi Klit Andersen