**Rejserapport over praktikophold hos Arla UK forår 2010**

Jeg var i England i 7 uger fra 2. maj 2010 til 18. juni 2010. De første 5 uger brugte jeg på Okathorpe Dairy ved London, og de sidste 2 uger var jeg på Stourton Dairy i udkanten af Leeds. Begge mejerier er Arla mejerier, og generelt vil jeg sige, at det var sjovt at opleve to så ens mejerier, men alligevel se de forskelle der er og dette på trods af, at det stortset er de samme produkter som produceres på begge mejerier.

**Oakthorpe Dairy, ved London:**

Mine 5 uger på mejeriet var meget lærerige. Hjemmefra havde jeg fået en plan over hvad jeg skulle de forskellige dage, og denne plan blev stortset også fulgt. Jeg var således i nærmest alle afdelinger på mejeriet; intake, process, production, engineer, despacth, Nampak, distribution m.fl.

I hver afdeling indgik jeg i arbejdet, som det var muligt. Da Okthorpe Dairy kun producerer mælk og fløde, og da disse processer er meget computerstyrede, var der dog ikke så meget, jeg selv kunne lave. Meget af tiden gik derfor med at observere de ansatte, og timerne kunne derfor godt til tider føles lange. Dog deltog jeg de steder jeg kunne, således så jeg fx mange maskiner skilt ad, da jeg var sammen med smedene, og jeg var med til at løse nogle af de daglige problemer som smedene kæmper med. I intake tjekkede jeg fx lastbiler ind og ud, og var med til at koble dem til og fra slanger. Og i produktionen deltog jeg i at køre og rengøre fyldemaskinerne, derved fik jeg fx lov til at stå et par timer og fylde plastikbøtter i en af maskinerne.

Udover de faglige erfaringer vil jeg sige, at de ansatte var virkelig søde, og meget gerne ville forklare hvad deres arbejde gik ud på. Yderligere var de meget interesserede i mig og i Danmark som helhed, så rent personligt og på det menneskelige plan har opholdet på mejeriet været meget givende og jeg har hørt og oplevet mange nationaliteter og indstillinger til et arbejde.

**Stourton Dairy, ved Leeds:**

Jeg havde på forhånd troet, at jeg i Leeds ville få et projekt, som jeg skulle løse i de to uger, jeg var der. Jeg fik dog ikke noget egentligt projekt, hvilket jeg var ret ærgerlig over. Derimod blev jeg koblet på en af de danske ansatte; lederen for indvejning, mælk og fløde. Han havde ret travlt, men jeg fik et godt indtryk af hvilke opgaver han skulle løse og hvor meget tid det egentligt tager. Jeg var ligesom i London rundt i mange af afdelingerne. Jeg må indrømme at det til tider var lidt kedeligt at se de samme typer af afdelinger og maskiner igen, men omvendt var det også meget givende at se det samme på et nyt mejeri. Jeg fik set hvor forskelligt de samme opgaver kan udføres, og set forskellen på et højteknologisk nyt og et højteknologisk gammelt mejeri. Yderligere var jeg et par dage med til at lave forskellige observationer på spild. Dette arbejde var meget projekt orienteret, og vi var således tre personer der opsamlede data mange steder på mejeriet. Dog blev det igangsat den dag jeg kom, så jeg nåede ikke at være med til at finde nogen endelige løsninger.

Generelt kan jeg sige, at det var en helt anden type mennesker der arbejde på Stourton. Umiddelbart virkede det som om, at folk havde en lidt anden baggrund og der var ikke nær så mange forskellige nationaliteter på Stourton, som på Oakthorpe. Ligesom på Oakthorpe var de ansatte utroligt søde og interesserede, så alt i alt var det en rigtig god oplevelse og det var sjovt at se endnu en arbejdsplads i England og møde en anden type mennesker.

**Kontaktperson i England:** Søren Vonsild (soeren.vonsild@arlafoods.com), Arlas hovedkontor i Leeds. Jeg fik dog kontakt til Søren Vonsild gennem forrige praktikkoordinator Thomas Janhøj.

**Boligforhold:**

I London boede jeg på dansk KFUK (k@kfuk.co.uk), hvilket jeg selv arrangerede. KFUK er et dansk hostel, og vi var omkring 50 danske unge som boede der. Det var rigtig rart at der var nogen at snakke med, når man kom hjem fra arbejde og ligeledes var det rart at have nogen at se London med, både dag og aften. Jeg betalte selv for mit ophold på KFUK (3650 kr.), hvilket var inkl. morgenmad, og der var mulighed for at købe frokost og aftensmad på stedet. Yderligere var der vaskemaskine, tv-stue, opholdsrum – Så der var rig mulighed for at slappe af og “føle sig hjemme”.

I Leeds sørgede Søren Vonsild for indkvartering i en lejlighed. Lejligheden lå relativt tæt på mejeriet og var stor og udemærket. Jeg boede der de to uger sammen med Sofie Risborg fra min årgang, og det var rigtig hyggeligt.

**Budget:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Rejse og transportUdgifter transport i alt | Fly København – LondonFly Leeds – KøbenhavnTog London- LeedsLufthavnstransferDaglig transport (London) | 568 kr.963 kr.300 kr.300 kr.1600 kr.3731 kr. |
| Bolig | DK (7 uger)London (5 uger: 86pund pr uge)Leeds (2 uger) | 3771 kr.3655 kr.- |
| Mad | 130 kr. pr dag | 6370 kr. |
| Andet | Sprogundervisning, Kulturelle oplevelser | 1000 kr. |
| Udgifter i alt |  | 18.527 kr. |
| Løn under praktik | 74,90 kr/time (37 timer/uge)Efter skat (- 42 %) | 19.399,1 kr. 11.251,5 kr. |
| Resultat |  | - 7.275,5 kr. |

Afslutningsvis kan det tilføjes, at jeg ikke er i tvivl om at man kan få mange af de samme faglige erfaringer på mange mejerier i Danmark. Men de menneskelige erfaringer tror jeg ikke er mulige. Englands befolkning er meget broget, og der var derfor mange forskellige nationaliteter og befolkningslag på mejerierne. At arbejde sammen med dem og “lære dem at kende”, er helt sikkert en oplevelse jeg ikke ville have været foruden, og det var fedt at opleve England mere end bare en weekendstur i London.

Mette Lommer Olsen (mettelommer@dsr.life.ku.dk)