**Til FM**

**Foreningen af rejsende Mejeriingeniørstuderende**

Tak for jeres støtte til mit praktikophold i London fra d. 25. april til d. 14. juni i år. Her følger en redegørelse for indholdet og udbyttet af mit ophold.

Jeg tilbragte først 5 uger på Arla-mejeriet Oakthorpe i det nordlige London i bydelen Enfield. Dernæst var jeg 2 uger hos Arla UK’s hovedkontor i Leeds og på mejeriet Stourton i umiddelbar nærhed deraf. Oakthorpe er et konsummælksmejeri som producerer mælk og fløde. I mine 5 uger på mejeriet var jeg rundt i alle afdelinger, lige fra indvejning og skummetsal til tapperi og lager. Ligeledes var jeg i laboratoriet og distributionen og tilbragte desuden tid sammen med mekanikerholdet som stod for vedligeholdelsen af maskinerne. Jeg opnåede et godt overblik over deres produktion og den daglige drift på mejeriet i løbet af perioden, og fik desuden godt kendskab til de enkelte produkter. Endvidere lærte jeg om hvordan de gjorde for at begrænse spild og opretholde en god rengøring og hygiejne på produktionsanlægget for at sikre en god mikrobiologisk kvalitet af produkterne, herunder også en del om egenkontrol og rapportering. Da jeg fulgte mekanikerholdet fik jeg indsigt i de tekniske finesser og virkemåde i produktionsudstyr som homogenisatorer, separatorer, pumper, ventiler og sensorer. Endelig var det sjovt at opleve en anden arbejdskultur og nogle andre produkter end man kender hjemme fra Danmark.

Ud over at være på gulvet i produktionen deltog jeg også i møder på ledelsesplan, hvor jeg hørte mere om mejeriets ugentlige planlægning, kapacitetsudfordringer, fremtidsplaner og introduktion af lean.

Af mine to uger i Leeds, havde jeg en uge på hovedkontoret og en uge i innovationsafdelingen på mejeriet Stourton. På hovedkontoret fik jeg større indblik i de operationer der foregår bag skrivebordet i Arla UK, og som de i høj grad også var afhængige af på Oakthorpe bl.a. med hensyn til den daglige produktionsprofil og distribution mejerierne imellem.

Den sidste uge tilbragte jeg som nævnt i innovationsafdelingen på mejeriet Stourton bl.a. med prøvekørsel af julesæsonprodukterne, Brandy- og Cointreau sauce på pilotanlægget. Det blev også til et besøg på Northallerton, et tredje Arla site, hvor produktionen af disse produkter normalt finder sted. Det blev også til en større rundvisning på Stourton i løbet af ugen. Det var sjovt at se forskellige produktionssteder, idet det gav større perspektiv på, hvad der kørte godt og skidt de enkelte steder. På Stourton var de desuden i gang med en stor udbygning med produktion af fløde- og hytteost som det også var interessant at få indblik i.

På Stourton og hovedkontoret opnåede jeg en del gode kontakter som åbnede muligheden for et senere samarbejde, når jeg skal skrive speciale, eller hvis jeg ellers skulle have spørgsmål senere i forbindelse med studiet – noget som helt sikkert kan komme mig til gavn senere. Alt i alt har jeg haft et udbytterigt ophold hos Arla UK.

Mine iagttagelser på mejerierne har jeg redegjort for i en rapport til adjunkt Thomas Janhøj, underviser på Københavns Universitet, Det Biovidenskabelige Fakultet, Institut for Fødevarevidenskab/Mejeriteknologi.

*Lau Gerlach*