

Industrigruppen bag Mejeriingeniøruddannelsen byder velkommen til Årsmøde 2020



Dagsorden

1. Bestyrelsens orientering om aktiviteter og diskussion heraf
2. Valg til bestyrelsen
3. Godkendelse af årsregnskab
4. Andre beslutningspunkter
5. Godkendelse af budget, herunder beslutning om bidrag for kommende budgetår
6. Eventuelt



Industrigruppens medlemmer



The DuPont Logo is a trademarks of DuPont de Nemours, Inc., or its affiliates."



Industrigruppens bestyrelse

Medlem	Virksomhed
Formand Jens B. Termansen	Eckes-Granini
Anne-Sophie Hoff	Arla Foods Ingredients
Esben Laulund	Chr. Hansen A/S
Leif Haamann	GEA Process Engineering
Christian Beijder	DuPont Nutrition Biosciences
Lars S. Vestergaard	Arla Foods Amba
Charlotte Leutenberger	Ambassadør KU
Steffan Dyrnø	Ambassadør KU
Anne-Sofi Christiansen	Sekretariatet
Jette Rohde	Sekretariatet



Industrigruppens fokusområder

- Medvirke til at opnå uddannelse af 30-35 højt kvalificerede mejeriingeniører pr. år.
- **Kommunikation - skabe øget søgning til uddannelsen gennem**
 - synliggørelse af uddannelsen (og Industrien bag) - bl.a. gennem branding og gennemførelse af rekrutteringskampagner, oplysning og aktiviteter, der involverer studerende og industrien
- **Støtte og fremtidssikre mejeriingeniøruddannelsen ved**
 - at skabe et internationalt og højt fagligt niveau gennem et udbygget og styrket samarbejde med Food på KU og DTU Fødevareinstitut
 - herunder styrkelse af:
 - Mejeripraktikken
 - Curriculum
 - Virksomhedsdeltagelse
 - Internationalt samarbejde (Universiteter)
 - Adgangsmulighed



Årets aktiviteter og resultater

1. Kommunikation og markedsføring af uddannelsen
 - En hel del omtale i forbindelse med afvikling af stort mejerpraktikhold i foråret 2020
 - Søgning til uddannelsen er tilfredsstillende
2. Årets arrangementer – påvirket af COVID-19
3. Mejeriingeniør for en dag – påvirket af COVID-19
4. Sikre momentum - Industrigruppens fokusområder i det kommende år
5. Planlagt workshop om fremtidens mejeriingeniøruddannelse (udskudt til november)

Nye tiltag:

- Dairy Career Game kører i regi af ambassadører
- Webinar for de studerende
- Student Day - samarbejde mellem DTU, KU og lbM i forbindelse med FoodTech (er pt sat på standby)
- Karrieredag Agro Food Park – samarbejde med Businessregion Aarhus, FoodJob Nordic og Agro Food Park i forbindelse med studerende på AU

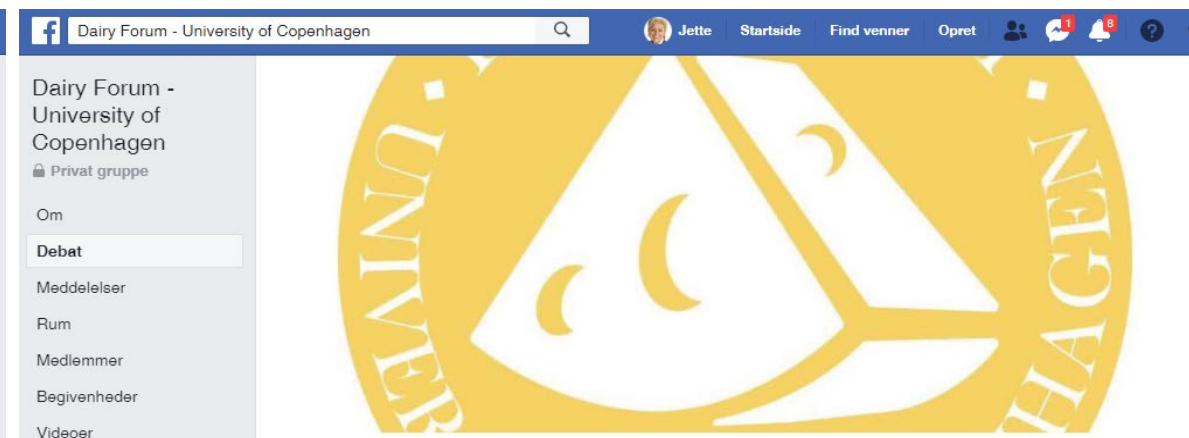


Alle som oprettet i kontaktdatabasen via www.dairy-career.dk får automatisk invitation eller information om arrangementerne.
Hvis du ikke er oprettet - så skynd dig at blive det! Vi glæder os til at se dig😊

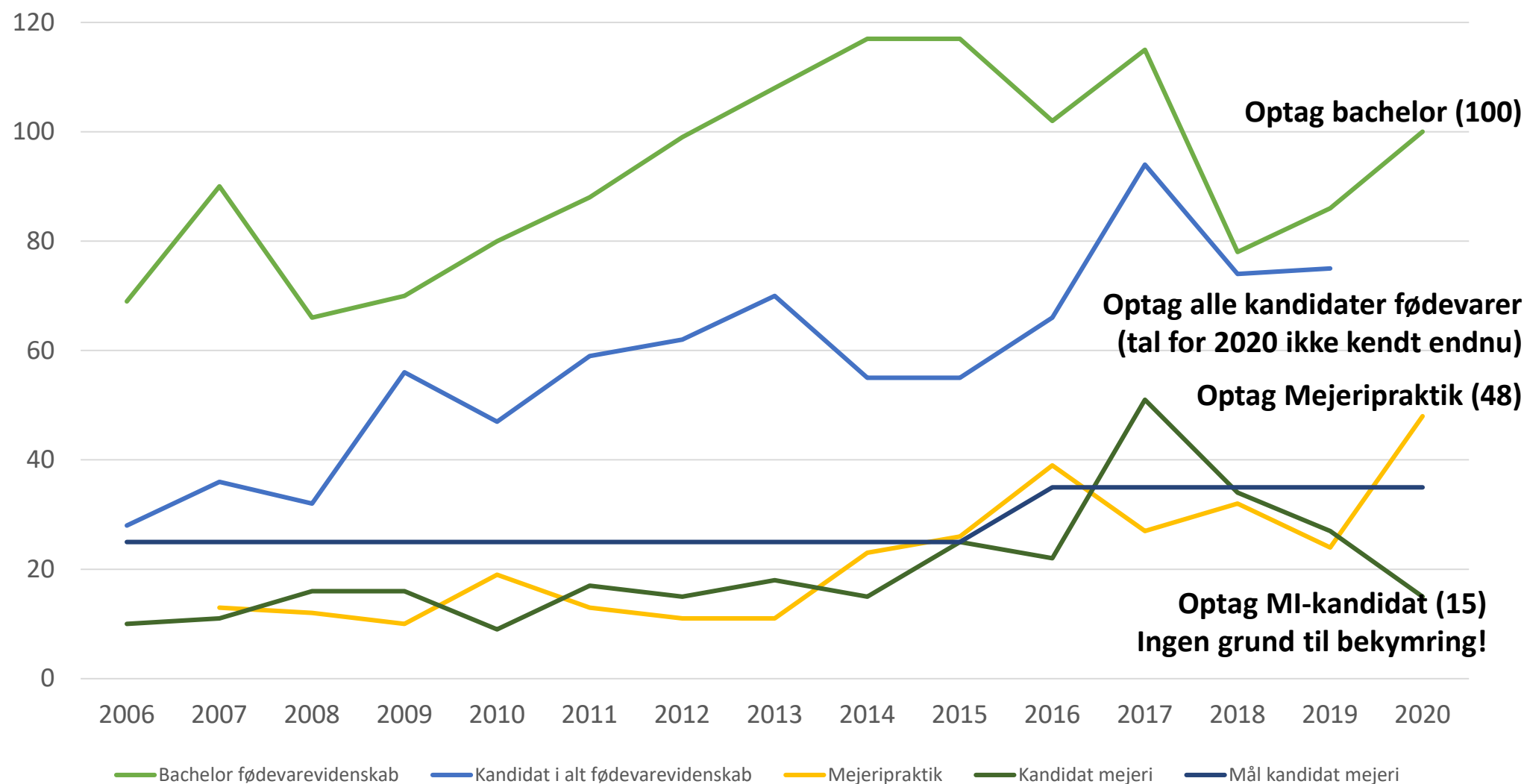
ARRANGEMENT	DATO	CA. TID	MÅLGRUPPE/DELTAGERE	HVOR
MEJERIBRUGES DAG (MBD)	03.02.2021	Hele dagen	ALLE STUDERENDE MED INTERESSE FOR MEJERI	Kold College
MBD/KARRIEREBUS	03./04.02.2021	2 dage	ALLE STUDERENDE	2 dage
MEJERIPRAKTIKMØDE	08.02.2021	10:00 - 11:30	STUDERENDE I FORÅRSPRAKTIK	Kold College
MØD DIN PRAKTIKVÆRT	08.02.2021	11:30 - 13:00	STUDERENDE I FORÅRSPRAKTIK	Kold College
KANDIDAT-ÅBENT-HUS	TBD	Hele dagen	ALLE STUDERENDE MED INTERESSE FOR MEJERI	Frb. Campus
AMBASSADØR-EVENT	19.02.2021	TBD	ALLE AMBASSADØRER FOR IBM	Kbh
KARRIEREDAG AGRO FOOD PARK	03.03.2021	11.30 - 17.00	GYMNASIER OG PROFESSIONSUDDANNELSER	Skejby
BACHELOR-ÅBENT-HUS	05.03.2021	13:00 - 18:00	ALLE STUDERENDE MED INTERESSE FOR MEJERI	Frb. Campus
BLIV MEJERIINGENIØR	11.03.2021	17:00 - 22:00	BACELORSTUDERENDE MED INTERESSE FOR MEJERI	Frb. Campus
KANDIDAT/KARRIEREEVENT	06.05.2021	16:00 - 21:00	KANDIDATSTUDERENDE MØDER INDUSTRIEN	TBD
KREDSUDSTILLING	TBD	Hele dagen	ALLE STUDERENDE MED INTERESSE MEJERI	Bustur
MEJERIPRAKTIKAFSLUTNING	28.06.2021	16:00 - 21:00	STUDERENDE I PRAKTIK	Odense
MEJERIPRAKTIKAFTEN	13.09.2021	16:00 - 19:00	KANDIDATSTUDERENDE I MEJERIPRAKTIK	Kold College
MØD DIN PRAKTIKVÆRT	13.09.2021	19:00 - 21:00	KANDIDATSTUDERENDE I MEJERIPRAKTIK	Kold College
PRAKTIKINFO FORÅRSPRAKTIK	23.09.2021	17:00 - 20:30	INFORMATIONSMØDE OM PRAKTIK FORÅRET 2022	Kbh
STUDENT DAY/IFC	05.10.2021	Hele dagen	STUDERENDE PÅ VEJ I MEJERIPRAKTIK	Herning



Vigtige sociale medier



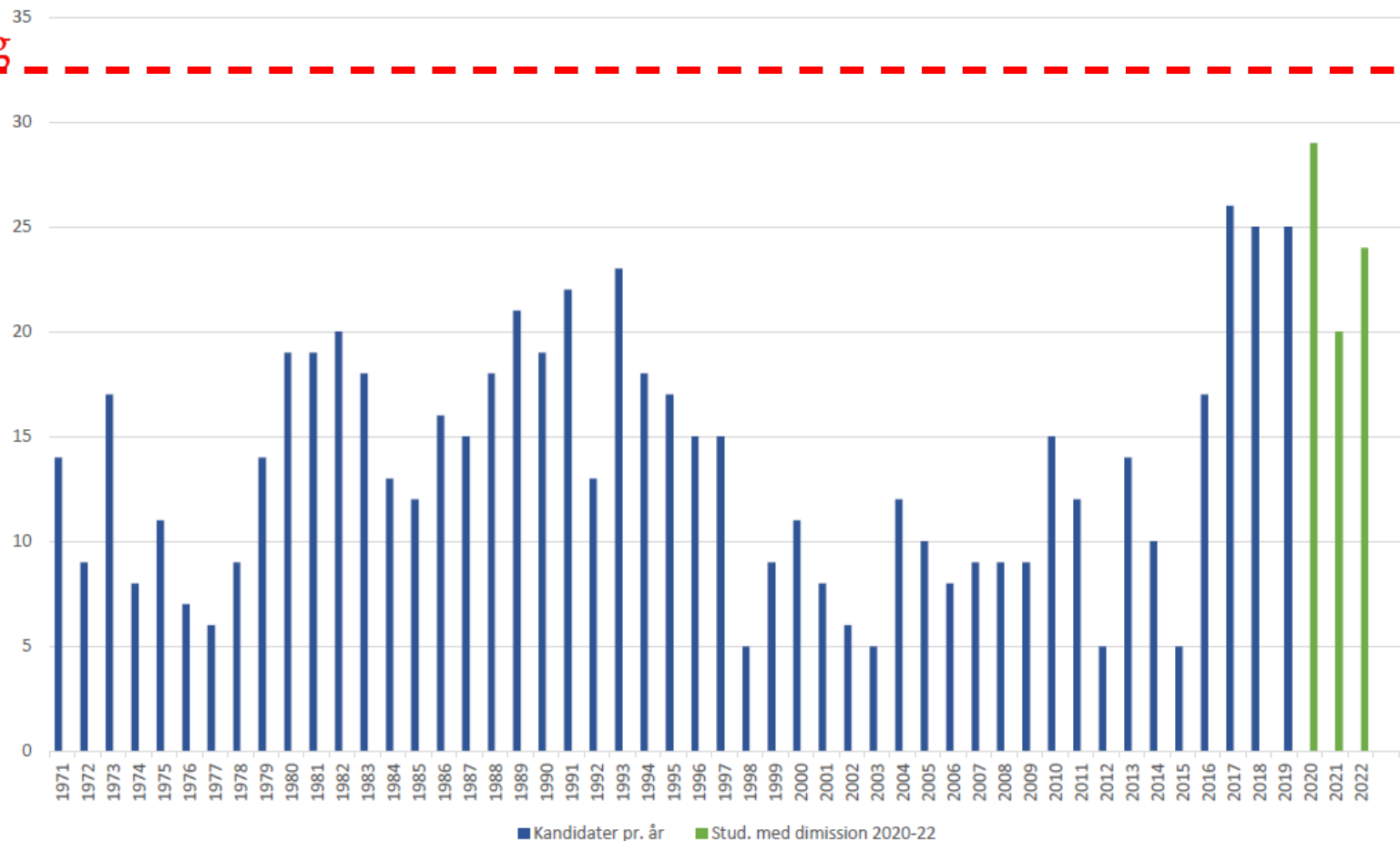
Optag på Bachelor i fødevarevidenskab og ernæring; Kandidat i fødevarevidenskab samt på mejeriingeniør og optag på mejeripraktik



Årets aktiviteter og resultater

Kandidater pr år. og kandidatstuderende med forventet dimission i 2020-2022
Internationale studerende er fratrasket hvis ikke er erhvervsaktive i DK

Målsætning



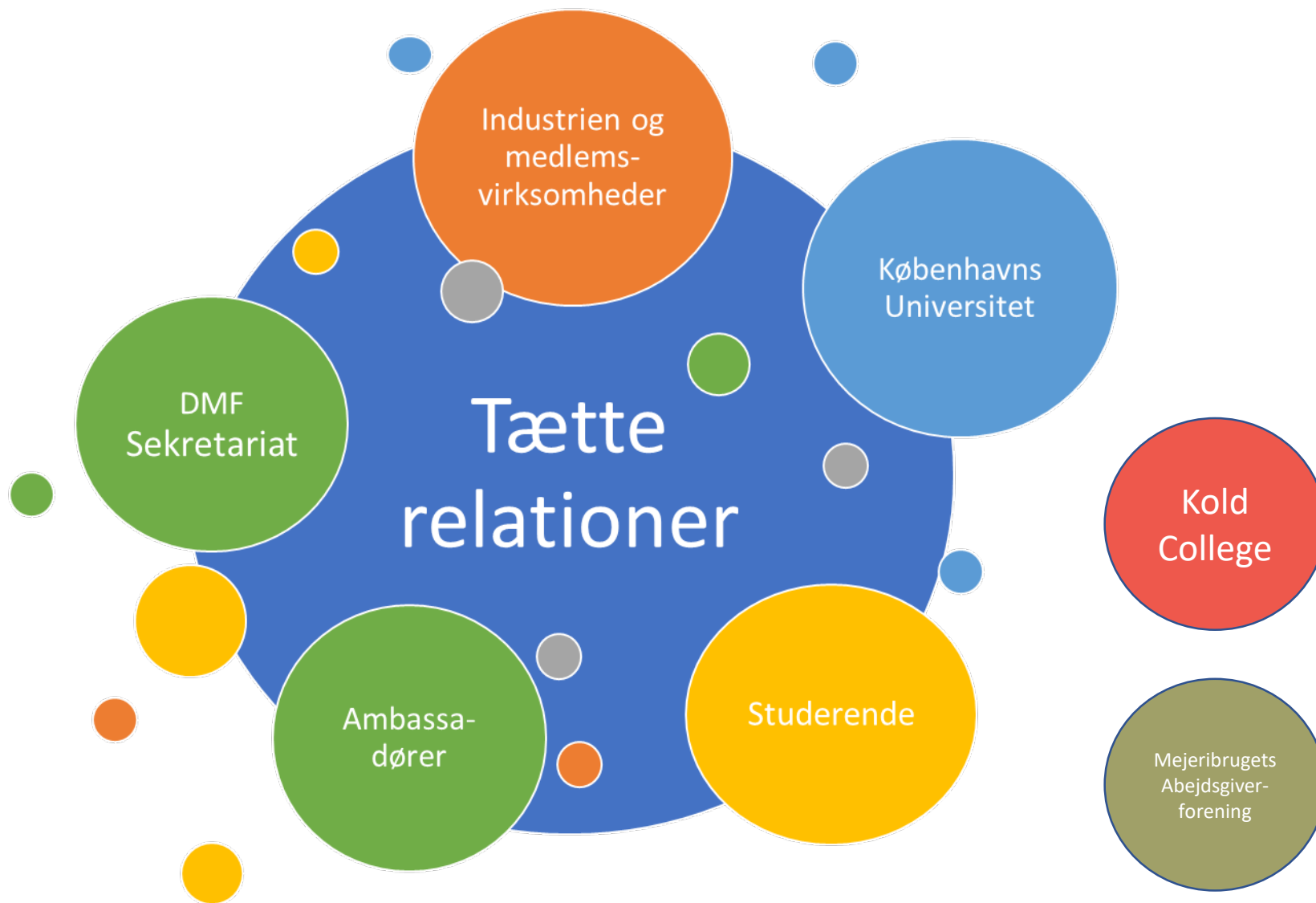
Årets aktiviteter og resultater

**Industrigruppen og dens virksomhedsmedlemmer fortsætter
arbejdet og fastholder sine mål**

Det betaler sig at være engageret



ET UNIKT SAMARBEJDE



ET UNIKT SAMARBEJDE

Mejeripraktik i en coronatid

Forårets praktikforløb for de mejeriingeniørstuderende blev aflyst pga. corona-nedlukningen. For Mejeripraktikudvalget gjaldt det om at finde alternativer. Her fortæller praktikkoordinator Anni Bygvrå Hougaard, Københavns Universitet (KU) om ærgrelserne og løsningerne.

AF LENE MIKKELSEN WALSH

Den rekordstore gruppe mejeriingeniørstuderende, som i foråret 2020 skulle have været i praktikforløb på danske og udenlandske virksomheder og mejerier, blev i lighed med mange andre studerende hårdt ramt af coronasituationen.

Mejeripraktikudvalget måtte således aflyse begge forårets virksomhedspraktikforløb. Det betød, at langt de fleste af 47 mejeriingeniørstuderende i stedet fik fjernundervisning samt udsigt til fire ugers skolepraktik i sommeren 2021.

- Det er mega-ærgeligt, at vi måtte aflyse praktikken – både for de studerende og for virksomhederne, siger lektor Anni Bygvrå Hougaard, der som koordinator for mejeripraktikken på KU befandt sig i orkanens øje i de turbulente forårsmåneder.



Arkivfoto med tidligere mejeriingeniørstuderende på Kold College.

Mejeriingeniørstuderendes praktik i corona-klemme

Forårets første praktikforløb er stort set alle aflyst, så KU og Mejeripraktikudvalget har etableret nødplan med fjernundervisning fra Kold College.

Foråret 2020 var på forhånd udset til en af de mere udfordrende praktikperioder for administrationen og Københavns Universitets (KU) studerende på mejeriingeniør-linjen. Et rekordstort antal pladser skulle nemlig tilvejebringes til de to praktikforløb af syv ugers varighed. Nu ser det ud til, at kampen for at skaffe ekstra pladser har været forgæves, da hovedparten af det første praktikforløb nu aflyses som følge af corona-restriktioner. Det efterlader virksomheder og især studerende i en svær situation i flere sammenhænge. Dels er der praktiske udfordringer omkring løn og logiaftaler ved praktiksteder, men endnu mere alvorligt er den manglende praktikerfaring for de studerende, der indgår som et krav i uddannelsen.

KU og Mejeribrugets Arbejdsgiverforening har nu udsendt retningslinjer omkring løn, SU og husleje til de studerende og praktikstederne. Og så har man besluttet en nødplan, hvor praktikforløbet erstattes af fjernundervisning fra Kold College suppleret af KU. De studerende skal gennemføre 68 lektioner a 1,5 timer som erstatning for første praktikforløb, og i tillæg til det vil KU bidrage med opgaver relateret til virksomhedscases. KU sikrer, at dette forløb i forhold til bekendtgørelsen for studiet godkendes som erstatning for praktikforløbets første del. Mejeripraktikudvalget håber corona-restriktionerne er løsnede, inden andet praktikforløb skal afvikles fra begyndelse af maj måned, og derfor opfordres de studerende til at tage alle mulige forhåndsregler, herunder at undgå udlandsrejser m.m.

- Rekord stor søgning til forårets tilbagevendte bachelorpraktik – 48 studerende og 96 praktikpladser!
- Corona'en satte stop for stort set alle praktikforløb ude på mejerierne.
 - Et meget lille antal studerende fik lov at møde op
 - KU og Kold satte gang i online-undervisning og hjemmeforsøg m.m.
 - Arla Foods supportedede med små projektopgaver fra "den virkelige verden"
 - Mejeripraktikudvalg og Mejerikontaktudvalgene var i arbejdstøjet for at støtte op om de studerende og KU
 - Erstatningspraktik i 4 uger i sommeren 2021 er planlagt som et tilbud til alle fra forårspraktikken 2020
- Stor indsats – men frustrerede studerende
- Et ekstra tilbud om at møde et antal af branchens mejeriingeniører senere i september. Der skal vælges kandidatlinje i løbet af efteråret.



Industrigruppens fokusområder i det kommende år

Kvalitet



Antal



Industrigruppens fokusområder i det kommende år

Områder der kræver specielt fokus fra Industrigruppen og medlemsvirksomheder samt fra Dansk Mejeriingeniør Forening

Samarbejdet med KU:

- Fortsat fokus på curriculum og mobilitetsvindue
- Afdække nye muligheder for tættere samarbejde med KU omkring rekrutteringsindsatsen – fokus på rekruttering fra gymnasier og andre relevante uddannelsesinstitutioner
- Drift af Dairy Career Game – 10 besøg pr. år faciliteret af ambassadører
- Fortsat tæt samarbejde med KU og nøglepersoner: Lilia, Anni, Anna samt etablere samarbejde med nyudnævnt professor Serafim Bakalis m.fl.
- Netværk for pilotmejeri-ansvarlige
- Sikre kontakt til Kold College og uddannelsesleder Mette Bernsdorf som mejeriansvarlig
- Workshop med samarbejdspartnere i Mejerikontaktudvalget, og KU FOOD samt relevante interessenter vedr. mejeriingeniøruddannelsen



Industrigruppens fokusområder i det kommende år

Områder der kræver specielt fokus fra Industrigruppen og medlemsvirksomheder samt fra Dansk Mejeriingeniør Forening

Rekruttering:

- Fokus på at få flere ansøgere på bachelor med den rette profil - og dermed på kandidaten
- Fortsat fokus på at rekruttere til mejerikandidatuddannelsen
- Fokus på tidlig rekruttering vha. Career Game/ambition om besøg på 10 gymnasier

Virksomhederne!

- Øget støtte og engagement omkring Ambassadører
- "Mejeriingeniør for 1 dag" skal fungere, og det sker kun gennem virksomhedernes engagement (vi ved at det virker !!)
- Virksomhedernes deltagelse og synlighed er afgørende i de studerendes øjne

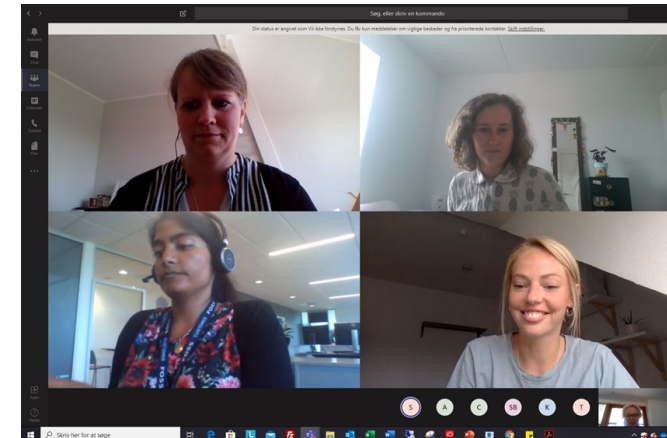


Industrigruppens unikke aktiv - ambassadørerne

Styrket samarbejde med ambassadørgruppen med valg af to ambassadørkoordinatorer

Nye initiativer:

- Tilknytning af to ambassadørkoordinatorer for et år ad gangen og deltagelse i bestyrelsesmøder med en repræsentant
- Frokostmøder med ambassadører på KU
- Fastlæggelse af et årligt fællesmøde for alle ambassadører
- Ambassadøraftale/kontrakt med industriens ambassadører
- Diplom til brug på LinkedIn og i andre relevante sammenhænge
- Hvidbøger og evaluering af alle events mhp. vidensdeling



Ambassadørindsatsen 2019

I har mødt **+500** potentielle mejeriingeniørstuderende i 2019

Tidligere års ambassadørindsats har medvirket til de mange nyuddannede mejeriingeniører og til alle de studerende, vi ser på kandidaten og i praktik lige nu!

SÅ INDSATSEN VIRKER!

3

Mejeriingeniør for
en dag

12

Events med i alt ca.
300 deltagere

6

Dairy Games med i
alt 210-230
deltagere



Dairy Career Game

Cases og rollemodeller fra det virkelige mejeriingeniørsliv

Medlemsvirksomheder har mulighed for at låne spillet til brug ved besøg af gymnasiegrupper etc.

HJÆLP 1A
Forberedelse
Vidtlængde A



Tilvætte sukker og pektin.

Pektin er et naturligt gelatineringsmiddel, som kan give yoghurt en tykere konsistens uden et højt fedtindhold. Det er et højtviskøst polysakkarid, opbygget af forskellige monosakkarider (sukker-D-glucosemolekyler). Det forekommer i planteracellvægge mellem celler. CP Kalcio i nærheden af kage er verdens største pektinfabrik. Hvis man ønsker et produkt med naturlige tilvætningsstoffer, er sukker og pektin en mulighed. Det er en smule dyrere end kunstige alternativer.

Michael Skovhus
Arbejdsleder
Maj 2012
Hjælper på Arla Foods Tidsskrift
Hjælper med at sætte fokus på
Arbejdsleder af de bedste produkter
indenfor Arla Foods - og
Arbejdsleder.

HJÆLP 1B
Forberedelse
Vidtlængde B



Tilvætte kunstigt sødemiddel og stabilisator.

Hvis man ønsker en sødere smag uden at øge kalorieindholdet, er kunstige sødemidler vejen frem. Det kan fx være sukralose, aspartam, sukralose, reosone eller acesulfam-kalium. Det kommer lidt an på mængden, om den præfererer lave kalorier over et "naturligt produkt". Nogle produkter har et renhedsprincip, som er uforeneligt med kunstige sødemidler, så måske skal produktet markedsføres mere selvstændigt end ellers.

Michael Skovhus
Arbejdsleder
Maj 2012
Hjælper på Arla Foods Tidsskrift
Hjælper med at sætte fokus på
Arbejdsleder af de bedste produkter
indenfor Arla Foods - og
Arbejdsleder.

HJÆLP 1C
Forberedelse
Vidtlængde C



Hold fast i den oprindelige recept.

Fokusgrupper kommer nogle gange med ændringsforslag, selv hvis det forventes af dem at mene noget. At introducere nye produkter handler også om at have tilfredshed til at lade kunderne værne sig til noget nyt.

Michael Skovhus
Arbejdsleder
Maj 2012
Hjælper på Arla Foods Tidsskrift
Hjælper med at sætte fokus på
Arbejdsleder af de bedste produkter
indenfor Arla Foods - og
Arbejdsleder.

HJÆLP 2A
Separation
Vidtlængde A



Tilvætte stabilisator eller andre ingredienser for at holde logene adskilt.

Koster ingen ressource, hvis i vælger 1A eller 1B, da der så allerede er tilføjet andre stabilisatorer.

Det kan være en udmærket løsning at øge stabilisatoringen ved at mixe forskellige typer af stabilisator. Det vil dog give en lidt større konsistens, som måske kan blive svær at sælge på det danske marked. Det kan også være det vanskelige for kunder, at blande frugtpreparationen med yoghurt. Det er også begrænset, hvor der må tilføjes, hvis varen skal overholde "renhedsprincipet".

Line Drengsgaard Jensen
Chef
Maj 2012
Hjælper på Arla Foods Tidsskrift
Hjælper med at sætte fokus på
Arbejdsleder af de bedste produkter
indenfor Arla Foods - og
Arbejdsleder.

HJÆLP 2B
Separation
Vidtlængde B



Udskille den transparente emballage med en ikke-transparent.

Den transparente emballage er god til at sælge varen på hylden i butikken. Kunden kan se, hvad hun køber. Ulemper er, at salgsforingernes holdbarhed, miljøvenner og kan tilføje til at sælge. En ugenvarm emballage stiller højere krav til grafisk design og fotos for at skabe salg.

Anette Kæller Kuhl
Chef
Maj 2012
Hjælper på Arla Foods Tidsskrift
Hjælper med at sætte fokus på
Arbejdsleder af de bedste produkter
indenfor Arla Foods - og
Arbejdsleder.

HJÆLP 2C
Separation
Vidtlængde C



Undersøge, om man kan udvide en transparent, tynd og spjældt barriere, men kan lægge mellem lagene.

Med den begrænsede tid til rådighed kan det være svært at nå inden den ønskede lancering. Omvendt kunne det ikke være umuligt rent faktisk at gøre det, men vil kunderne acceptere en transparent forde mellem lagene i desserten?

David Ingmer
Chef
Maj 2012
Hjælper på Arla Foods Tidsskrift
Hjælper med at sætte fokus på
Arbejdsleder af de bedste produkter
indenfor Arla Foods - og
Arbejdsleder.

HJÆLP 2D
Separation
Vidtlængde D



Acceptere, at lagene blander sig.

Frå brugerdokumentation ved vi, at kunder forventer produkter, som ikke skifter. Hvis det visuelt kan ses for køber. Omvendt, forventer de også "færdige" produkter uden for mange tilvætningsstoffer. Det er ikke umuligt at informere om brugen til motorisering og andre ændringer, men holdbarheden kan nok justeres lidt ned. Nogle markeder er mere sensitive end andre på dette område.

Peter Filleberg Thorsbak
Chef
Maj 2012
Hjælper på Arla Foods Tidsskrift
Hjælper med at sætte fokus på
Arbejdsleder af de bedste produkter
indenfor Arla Foods - og
Arbejdsleder.

HJÆLP 3A
Hvidbær
Vidtlængde A



LH behandle produktet.

LH står for ultra høj temperatur og forlænger holdbarheden af flydende fødevarer markant. Opvarmningen varer kun 1-3-5 sekunder for at sikre produktet, men man kan ikke undgå lidt brændt smag. I Danmark bruger man undtagelsesvis LH i forbindelse med hvidbær, men i udfordret omvendt LH og så til derved mere. Det kræver dyrt udstyr til LH behandle, og det er langt fra alle markeder, som tilbyder det.

Steg Thorslund
Chef
Maj 2012
Hjælper på Arla Foods Tidsskrift
Hjælper med at sætte fokus på
Arbejdsleder af de bedste produkter
indenfor Arla Foods - og
Arbejdsleder.



Industrigruppens fokusområder i det kommende år

Nye værktøjer

- Dairy Career Game – et involverende læringspil
 - Et brætspil, der iscenesætter nogle cases fra branchen.
 - Deltagerne arbejder med cases i teams
 - Spillet kan være opgaver, man løser som mejeriingeniør eller de karrieremuligheder, der åbner sig i takt med, at man spiller spillet.
- Spillet kan bruges på gymnasier, ved BSc-arrangementer eller på virksomheder, eksempelvis hvis man der har besøg af skoler
- Der indgås aftaler om besøg hos minimum 10 STX/HTX klasser pr. år

Formålet med Dairy Career Game

- Karrierespillet giver de unge indblik i, hvad uddannelsen går ud på og vil generelt styrke kendskabet til uddannelsen
- Karrierespillet skaber præferencer og kendskab blandt de unge
- Karrierespillet vil give ambassadører og virksomhederne et værktøj, når de har besøg af unge
- Tiltrækning af flere studerende, som har gjort et aktivt valg af uddannelse



Holdet bag mejeriingeniøruddannelsen



Anna Haldrup, institutleder – arbejder med strategisk planlægning af uddannelse og forskning i mejeri i samarbejde med bl.a. vicesinstitutlederen for undervisning, studielede- ren for kandidaten i Føde- varevidenskab, SCIENCE Uddannelse, underviser/ forskere, studerende samt repræsentanter for mejeri-branchen.



Fergal P. Rattray, profes- sor i mejeribakteri – forsk- ningsinteresser omfatter mejeri-starterkulturer, me- jeri- og fædervaresymes- øst og fermenterede mæl- keprodukter. Kursusansvar- lig for kurset Dairy Product Technology 2. Særlige fo- kusområder: Mejeripilotan- lægget på KU FOOD, avan- cerede analyseteknikker og industrisamarbejder.



Lene Jespersen, profes- sor i mikrobiel økologi og fermentering af fædvarer – underviser på kurset Dairy Microbiology. Forsker i mikroorganismerens betydn- ing for fædervarekvalitet, herunder i mejeriprodukter. Særligt fokus på mikrobielle interaktioner, starterkultu- rer, fædervarebesværgelser samt mikroorganismerens be- tydning for sundheden.



Annemarie Olsen, vices- titutleder for undervisning – arbejder med drift, kvali- tet og strategisk udvikling af kurserne på bl.a. kandi- daten i Fødevarevidenskab, herunder kurserne på me- jeri-specialiseringen. Følger op på kursusvurderinger, er formand for instituttets undervisningsudvalg samt medlem af fakultetets un- dervisningsudvalg.



Finn K. Vogensen, lektor i mejerimikrobiologi – for- sker bl.a. i starterkulturer til fædvarer og deres bakteriofager, fædervarefer- menteringer (surdej, B12) samt tarmflora. Ansvarlig for undervisning i Dairy Microbiology, underviser på kurserne Leveret med mikrobiologi samt Microbiology of Fermented Foods and Beverages.



Lilla Ahrens, professor i mejeri-proces- tekno- logi – leder platformen for forskning i nye proces- teknologier på KU FOOD. Vejleder for en række Ph.d- og kandidatstuderende samt ansvarlig for kurserne Food Processing and Dairy Processes and Equipment på kandidatuddannelsen i Fødevarevidenskab.



Anni Bygværk Hougard, lektor og mejeritekniker – arbejder med koordi- nering af mejeripraktik for både bachelor- og kandidatstuderende og underviser på flere kurser på mejerispecialiseringen. Er studieleder for bache- loruddannelsen Fødevare og ernæring. Forsker i teknologisk funktionalitet af mejeriprodukter.



Grete Bertelsen, prode- kan for uddannelse ved Det natur- og biovidenska- belige Fakultet, SCIENCE, KU – har det overordnede ansvar for SCIENCE na- tur- og biovidenskabelige uddannelser, herunder Me- jeringeniøruddannelsen i samarbejde med SCIENCE Uddannelse, KU FOOD, de studerende og repræsen- tanter fra mejeribranchen.



Nils Arnaborg, lektor – er kursusansvarlig på kurset "Food Quality Manage- ment and Control", der er obligatorisk på mejeringe- niøruddannelsen



Derek E.W. Chatterton, lektor, Ph.d., tidligere ansat hos Alfa Foods Ingredi- ents – underviser på og er kursusansvarlig for kurset Molecular and Functional Properties of Milk. Forsker i bioaktivitet af mælkeprote- in- og peptidindhold i moderne mælkeerstatninger, særligt efter varmebehand- lingprocesser.



Henrik Siemundt, studieleder for kandidat- uddannelsen i fædva- revidenskab (herunder mejerispecialiseringen) – arbejder med løbende ænd- ringe af studieordningen og den løbende kommu- nikation med de studerende. Godkender ansøgninger om merit, udlændesophold og det faglige indhold i specialer.



Jeanette Otte, lektor – arbejder med mejerikemi, specielt mælkeproteins og indflydelse af enzymatiske og teknologiske proces- ser på disse. Underviser i Fødevarekemi på bache- loruddannelsen Fødevare og ernæring og i Food Enzymes and Applications på kandidatuddannelsen i Fødevarevidenskab, herunder mejeringeniørud- dannelsen.



Nyudnævnt professor Serafim Bakalis, nyudnævnt professor i mejeriprodukter og ingredienser fra juli 2020. Har en tværfaglig baggrund samt hovedfokus på udvikling af bæredygtige mejeriprodukter. Han kommer fra en stilling som professor ved Nottingham University i England og har en stærk baggrund i produktudvikling inden for mejeri og frugt. Han har et holistisk syn på videnskab og er bl.a. medlem af et ITN-netværk, der har til formål at forstå effekten af klimaforandringer på mejerindustrien. – Jeg er interesseret i at udforske muligheder for, man radikalt kan transformere mejeriprodukter og menier, at mejerisektoren skal sørge for at udnytte et landskab i forandring, siger han i et aktuelt interview i Mælkeridende i anledningen af sin tiltrædelse.

Tæt dialog med industrien har givet stærk uddannelse

Richard Ipsen overgår pr. 1 juni til en stilling som professor emeritus. KU har i den anledning interviewet professoren, og vi bringer her anden del af interviewet. 1. del blev bragt i Mælkeridende no 5.

AF LENE HUNDBORG
KOSS, JOURNALIST, KU.

Richard Ipsen takker af.....

Græsk professor afløser Richard Ipsen

Fra 20. juli 2020 tiltræder Serafim Bakalis professoratet i mejeriproduktteknologi på Institut for Fødevarevidenskab.



Goddag til ny professor ansat i juli 2020

Græsk professor afløser Richard Ipsen

Fra 20. juli 2020 tiltræder Serafim Bakalis professoratet i mejeriproduktteknologi på Institut for Fødevarevidenskab.

Den nye professor, som overtager efter professor Richard Ipsen, bliver Serafim Bakalis. Serafim er græker og har en bachelor som kemiingeniør fra Det Nationale Tekniske Universitet i Athen og er kandidat og ph.d. fra Rutgers University, New Jersey, USA. Han er nu professor på Nottingham University og har også været tilknyttet Birmingham University. Han har en meget stærk interdisciplinær baggrund indenfor mejeri- samt frugtproduktteknologi og en holistisk tilgang til mejerividenskab. Han er blandt andet medlem af et ITN netværk til undersøgelse af effekten af klimaforandringer i mejeriindustrien. Hans forskning inkluderer fundamental forståelse af dannelse og funktionen af struktur i produkter, herunder de fysisk/kemiske forandringer under fordøjelse. Han har endvidere et stort internationalt netværk til virksomheder og universiteter, som vi i Danmark kan have glæde af.

Serafim Bakalis ser frem til sin nye ansættelse. Han er imponeret over størrelsen og kvaliteten af mejeriforskningen og uddannelsen på Københavns universitet og glæder sig til at møde både studerende og virksomheder. Han håber på, han kan få lov til at tilbringe tid på de danske mejerivirksomheder, så han kan lære dem og deres produktion at kende hurtigst muligt.

LENE HUNDBORG KOSS, KU SCIENCE.

Serafim Bakalis.



Pilot Netværk

Medlemsvirksomheder

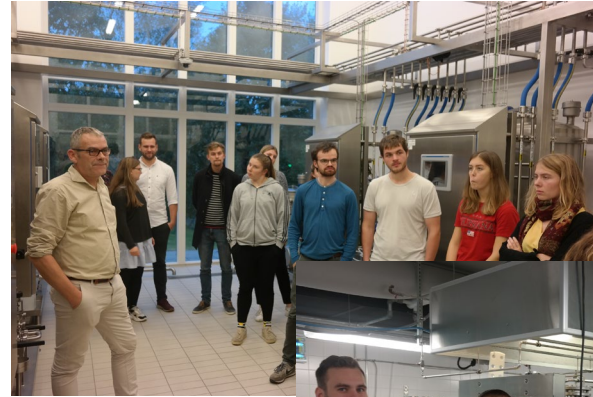
- Etableret i januar 2019
- 18 medlemmer
- 11 medlemsvirksomheder og 2 uddannelsesinstitutioner
- Erfaringsudveksling
- Virtuel platform med udstyrsliste og beskrivelse
- Møder holdes hos medlemsvirksomheder
- Inviteret oplægsholder

- Ebbe Lund Rasholt , Chr. Hansen A/S
- Eva Stanell, Au2mate
- Jes Knudsen, GEA
- Lajla Reenberg Bøtter-Jensen, Kold
- Stefan Olofsson, AAK
- Sylvian Barjon, Kbh Universitet
- Thomas Hannibal, KMC
- Torben Slots, SPX Flow Technology
- Dorte L. Andersen, Palsgaard
- John Hjulgaard Jensen, Arla Foods
- Peter Schouw Andersen, AFI
- Sinne Bundgaard Nielsen, Arla Foods
- Poul Sønderby Hansen, AFI
- Anne-Sofi Christiansen, Sekretariat



2019/2020....Det gik godt indtil 11. marts 2020....

Gode resultater og engagement – evt. effekt ses først i de kommende år



Karrierebussen 2019 med besøg på Palsgaard, AFRY, Au2mate, Arla Foods Nr. Vium, Arla Foods Ingredients og KMC Amba



Dagsorden

1. Bestyrelsens orientering om aktiviteter og diskussion heraf
2. Valg til bestyrelsen
3. Godkendelse af årsregnskab
4. Andre beslutningspunkter
5. Godkendelse af budget, herunder beslutning om bidrag for kommende budgetår
6. Eventuelt



Valg til bestyrelsen

Kandidater, der opstiller:

1. Jens Termansen
2. Leif Haamann
3. Lars S. Vestergaard
4. Kandidat
5. Kandidat
6. Kandidat

**Mail med op til 3 navne på de kandidater, man foretrækker til e-mail
ac@maelkeritidende.dk**



Dagsorden

1. Bestyrelsens orientering om aktiviteter og diskussion heraf
2. Valg til bestyrelsen
3. Godkendelse af årsregnskab
4. Andre beslutningspunkter
5. Godkendelse af budget, herunder beslutning om bidrag for kommende budgetår
6. Eventuelt



Regnskab 1/4 2019 – 31/3 2020



The DuPont Logo is a trademarks of DuPont de Nemours, Inc., or its affiliates."



Resultatopgørelse for året 1. april 2019 - 31. marts 2020

	Note	2019/2020	2018/2019	2017/2018	2016/2017	2015/2016	2014/2015
Nettoomsætning	1	406.000	401.660	525.000	441.000	451.000	441.000
Andre eksterne omkostninger	2	-317.771	-360.177	-769.146	-327.548	-366.284	-311.216
Resultat før finansielle poster		88.229	41.482	-244.146	113.452	84.716	129.784
Finansielle poster	3	-10.680					
Resultat før skat		77.549	41.482	-244.146	113.452	84.716	129.784
Skat		-15.660	-8.418	47.334	-23.020	-17.486	-26.000
Årets resultat		61.889	33.064	-196.812	90.432	67.230	103.784



Balance

	31/3 2020	31/3 2019	31/3 2018	31/3 2017	31/3 2016	31/3 2015
AKTIVER						
Porteføljedepot	88.253					
Periodeafgrænsningsposter	-43.966	-384.985	-327.331	10.436	-535	-
Likvider	218.386	541.648	437.331	280.853	199.124	93.341
AKTIVER I ALT	<u>262.674</u>	<u>156.663</u>	<u>110.000</u>	<u>291.289</u>	<u>198.589</u>	<u>93.341</u>
PASSIVER						
Egenkapital						
Overført resultat primo	110.091	77.027	273.839	183.345	116.115	12.331
Overført resultat	61.889	33.064	-196.812	90.432	67.230	103.784
	<u>171.980</u>	<u>110.091</u>	<u>77.027</u>	<u>273.777</u>	<u>183.345</u>	<u>116.115</u>
Egenkapital i alt	171.980	110.091	77.027	273.777	183.345	116.115
Moms	75.034	38.154	66.899	-23.352	-20.807	-48.774
Skyldige omkostninger		1	13.408	17.844	18.565	0
Skat	15.660	8.418	-47.334	23.020	17.486	26.000
PASSIVER I ALT	<u>262.674</u>	<u>156.663</u>	<u>110.000</u>	<u>291.289</u>	<u>198.589</u>	<u>93.341</u>



	2019/2020	2018/2019	2017/2018	2016/2017	2015/2016	2014/2015
	Kr.	Kr.	Kr.	Kr.	Kr.	Kr.
1 Omsætning						
Virksomhedsbidrag	406.000	396.000	421.000	441.000	451.000	441.000
Engangsbidrag/andre indtægter	-	5.660	104.000	-	-	-
I alt	406.000	401.660	525.000	441.000	451.000	441.000
2 Andre eksterne udgifter						
Bestyrelsesmøder	729	2.079	-	197	2.945	1.096
Kørselsudgifter, sekretariat	7.225					
Afholdte rekrutteringsarrangementer	95.996	95.106	108.347	121.971	127.921	101.117
Repræsentation	1.000	400	677	1.780	1.521	2.328
Administration og aktiviteter - opstart Q1 2013		-			-	-
Administration og aktiviteter -	182.243	182.296	178.138	178.376	177.390	176.370
Kommunikationsplatform og rekrutteringskampagne	8.465	71.256	467.441	-	12.000	9.197
IT-udgifter, herunder webside (licenser og hosting)	21.800	8.689	13.350	23.810	44.204	20.808
Andre udgifter	314	352	1.193	1.415	303	300
					-	
Udgifter i alt	317.771	360.177	769.146	327.548	366.284	311.216
3 Finansielle poster						
Renteudgifter	-375					
Kursregulering, værdipapirer, gevinst	459					
Kursregulering, værdipapirer, tab	-10.764					
Finansielle poster i alt	-10.680					



Dagsorden

1. Bestyrelsens orientering om aktiviteter og diskussion heraf
2. Valg til bestyrelsen
3. Godkendelse af årsregnskab
4. Andre beslutningspunkter
5. Godkendelse af budget, herunder beslutning om bidrag for kommende budgetår
6. Eventuelt



Dagsorden

1. Bestyrelsens orientering om aktiviteter og diskussion heraf
2. Valg til bestyrelsen
3. Godkendelse af årsregnskab
4. Andre beslutningspunkter
5. Godkendelse af budget, herunder beslutning om bidrag for kommende budgetår
6. Eventuelt



Budget 2020/2021

	Realiseret 01-04-19 - 31-03-20	Budget 01-04-19 - 31-03-20	Budget 01-04-20 - 31-03-21
INDTÆGTER			
Virksomhedsbidrag	-406.000	-386.000	-376.000
INDTÆGTER I ALT	-406.000	-386.000	-376.000
UDGIFTER			
Bestyrelsesmøde	729	1.500	1.500
Kørselsgodtgørelse(sekretariat)	7.225	3.000	5.000
Aktiviteter, rektruttering i alt	95.996	156.000	133.000
Repræsentationsudgifter	1.000	2.500	500
Administrationshonorar	182.243	186.000	186000
IT-udgifter	21.800	13.000	37000
Diverse udgifter u. moms	314	5.000	5000
Udgifter vedr. Industrigruppen i alt	317.772	367.000	368.000
Resultat før finansielle poster	-88.228	-19.000	-8.000



MASTER IN DAIRY SCIENCE & TECHNOLOGY



- "Science & technology" på højt niveau
- Fantastisk studiemiljø
- Tæt samarbejde med erhvervslivet
- Stort fagligt netværk
- Lav arbejdsløshed
- Spændende jobs i mange brancher
- Internationale karrieremuligheder

FØDEVARER OG
ERNÆRING

