

Mejeripraktik hos Lockerbie Dairy and Creamery (Arla), Lockerbie, Skotland

6. januar 2020 til 31. januar 2020

Rejserapport af Asger Bo Clasen



Intro

Fra d.6/1 til d.31/1 2020 var jeg i mejeriingeniørpraktik hos Arla Foods Lockerbie, som producerer konsummælk samt cheddar til primært England og Skotland. Jeg boede på en Airbnb i Carlisle i det nordlige England og pendlede ca 20 minutter med tog til Lockerbie i Skotland hver dag. Fra togstationen i Lockerbie skiftede jeg mellem at få et lift eller at tage bussen til mejeriet.

Lockerbie ligger i et naturskønt område med bjerge, floder og vandløb, store grønne sletter samt mange får. Mejeriet er delt op i to fabrikker. Hvor den ene fabrik forarbejder 550.000 liter konsummælk om dagen i plastflasker med forskelligt fedtindhold i forskellige størrelser, producerer den anden fabrik 116.000 kg cheddar i 20 kg store blokke samt 27.000 liter valleproteinkoncentrat af vollen fra osteproduktionen om dagen.

Forberedelse

Da det var et praktikophold målrettet mejeriingeniører, blev kontakten oprettet af praktikudvalget. Jeg fik tilsendt en mail til min kontaktperson, som jeg kontaktede i god tid for at på detaljerne på plads. De tilbød at hjælpe med boligforhold, men jeg havde kigget på muligheder før det. Jeg bookede gennem Airbnb, og med en -40% månedsrabat var det en ok pris. Jeg kiggede også på <https://www.spareroom.co.uk/> samt <https://www.gumtree.com/>. Opholdet var under forhandlingerne for Brexit, så der var ingen restriktioner endnu.

Arbejdsforhold

Jeg skulle møde kl.08-16 man-fre. Jeg brugte min egen computer og fik plads på et lille kontor tilhørende optimeringsteamet. Mejeriet gav morgenmad og frokost hver dag under opholdet. Det bestod hovedsageligt af meget brun mad: friturestegte sager, tærter, kartofler og mushy peas.

Jeg var i første uge efter en rundvisning og et sikkerhedskursus placeret i konsummælksfabrikken med optimeringsteamet under Arlas Calcium-projekt (2-årigt projekt – mål: besparelser i produktionen). Jeg fik der et overblik over produktionsflowet samt et indblik i hverdagen for optimeringsteamet. De følgende tre uger havde jeg min hverdag på cheddarfabrikken, og var placeret i optimeringsteamet tilhørende valleproteinkoncentrat- og osteproduktionen. Jeg fik et godt overblik over produktionsflowet, samt fulgte forskellige nøglepersoner på fabrikken. Jeg var i høj grad selv med til at bestemme, hvor jeg brugte min tid og prioriterede cheddarfabrikken. Jeg fik ikke deciderede opgaver under min praktik, men et indblik i optimering af en storproduktion og udfordringerne der hører med.

Boligforhold

Jeg fandt et værelse på Airbnb i Carlisle i det nordlige England til 4610 kr for en måned (tilskud til husleje Mejeribruget Arbejderforening -3000kr). Værelset var desværre meget ringe trods gode anmeldelser. Jeg pendlede ca 20 minutter med tog til Lockerbie i Skotland hver dag. Fra togstationen i Lockerbie skiftede jeg mellem at få et lift eller at tage bussen til mejeriet. Pendlerkort i England er meget dyre.

Fritid

Da Carlisle er en ret lille by, gik mine weekender med ture til større byer samt til en nationalpark for at vandre. I min første weekend besøgte mine forældre mig i Liverpool, weekenden efter besøgte min kæreste mig hvor vi tog til Edinburgh, hvor jeg i den sidste weekend vandrede alene i Lake District National Park. Derudover tog jeg på det lokale stadion for at se FA cup og med en kollega på pub. Biografture er meget billige i det nordlige England. Jeg kan anbefale at hente appen TrainPal og søge lidt rundt i god tid for billige togbilletter. Der er mange togselskaber i UK, og det kan være lidt af en jungle at finde ud af uden appen eller lignende.

Budget

Budget praktik Lockerbie 6/1-31/1 2020	Kr
Bolig	4610
Transport	4000
Udflugter	2000
Mad	3000
Tilskud til husleje Mejeribruget Arbejderforening	-3000
I alt	10610

Transportudgiften var høj, da jeg rejste en del med tog. Dertil var der løn fra mejeripraktikken, samt legater.