

Kristian Kjærulff Andersen

- Fødevareingeniør
- MSc in Dairy Science and Technology



For nogle år tilbage stod jeg selv og var færdig som student. Jeg holdt sabbatår og stod nu med valget – Hvad vil jeg gerne være? Til at starte med havde jeg absolut ingen idé. Jeg har altid godt kunne lide sport, matematik, naturvidenskab og at løse problemstillinger, hvor end de måtte opstå.

Derhjemme gik snakken omkring mine muligheder, og fælles for alle idéer var et mål om at ende i et spændende job med en god fremtid. Fødevarer-branchen kom op og lød egentlig rigtig interessant – ”Der vil altid være brug for fødevarer”, men det var en hidtil ukendt verden for mig, så jeg vidste ikke om det var noget for mig.

Jeg undersøgte sagen nærmere og faldt over et tilbud fra Dairy Career: ”Mejeriingeniør for en dag”, der tilbød, at jeg kunne komme ud i industrien og følge en ingeniørs arbejdsdag og få svar på mine mange spørgsmål.

Jeg blev inviteret ud til Arla Foods Holstebro. Her fik jeg lov til at følge to engagerede mejeriingeniører, der hovedsageligt arbejdede med produktudvikling. Jeg fik en rundvisning af mejeriets flødeost-produktion og efterfølgende fik jeg lov til at deltage i fremstillingen af nye smagsvarianter, der skulle testes på det Tyske marked.

Det var spændende at se, at deres hverdag ikke kun bestod af teoretisk arbejde foran computeren, men også at de arbejdede praktisk med deres produkter samt havde en stor viden om hele processen fra råmælk til mejeriprodukt. Derudover var det interessant at se samspillet mellem mejeriingeniørerne og produktionsmedarbejderne, og hvordan deres fælles engagement og passion hjalp til med at opretholde den høje produktkvalitet.

Jeg havde rig mulighed til at spørge ind til alt inden for både studiet og fødevareindustribranchen. Jeg blev overrasket over, hvor tæt industrien samarbejder med de studerende på universitet, og hvordan læringsmetoden bygger på at teorien bedst forstås ved at benytte det i praksis.



Jeg blev afklaret med at fødevareindustrien er stor, og at man kan gå mange veje, med titlen mejeriingeniør. Uddannelsen hæmmer ikke ens adgang til andre områder udenfor mejeribranchen, og man opbygger hurtigt et netværk på tværs af fødevareindustrien, da mange sidder med lignende eller samme baggrund som en selv. Dette tætte sammenhold er ligeledes gældende på studiet på tværs af årgangene, hvor mejeriingeniørerne stadig havde holdt kontakten med mange yngre studerende. Det har jeg sidenhen nydt godt af, da det har givet et godt studiemiljø.

Mit korte ophold gav mig rigtig meget. Måden de to ingeniører brændte for deres fag inspirerede mig, og jeg fandt deres arbejde virkelig spændende, hvilket i sidste ende gav mig lysten til at tage springet og flytte til København for at blive mejeriingeniør.