



VELKOMMEN TIL MATCH-MAKING MED MEJERIINGENIØRERNE

Mælkeritidende nr. 3 har særlig fokus på matchmaking mellem industrien, studerende og nyuddannede mejeriingeniører. Dette er foranlediget af den tilbagevendende begivenhed, hvor medlemmer af Industrigruppen bag Mejeriingeniøruddannelsen (IbM) som en af gruppens mange aktiviteter har mulighed for at møde studerende, nyuddannede og mere erfarne mejeriingeniører. Virksomhederne præsenterer sig – og så er der mulighed for en tættere dialog – bl.a. i forbindelse med den efterfølgende middag (Dinner-dating).

Oplæggene vil foregå på dansk eller engelsk – afhængig af deltagernes nationalitet.

Bladet rummer både redaktionelt stof i form af interview med HR-afdelingen fra Arla Foods samt Foodjob Nordic, hvor repræsentanter bl.a. reflekterer over udfordringer i at tiltrække de rigtige mejerikompetencer.

En række virksomheder fortæller mere om muligheder og perspektiver i en ansættelse hos dem.

Industrigruppen bag Mejeriingeniøruddannelsen (IbM) - består af en række mejerivirksomheder og selskaber i følgeindustrien og foreninger. Sammen med KU Science arbejder IbM med støtte fra førende medlemsvirksomheder i branchen for at videreudvikle mejeriingeniøruddannelsen, så uddannelsen fortsat er spændende, international og erhvervsrelevant.



Matchmaking-event 11. maj kl. 17

Mejeriingeniører og mejeriingeniørstuderende inviteres til at møde industrien. Dagens arrangement afholdes hos GEA Process Engineering, Gladsaxevej 305, Søborg.

PROGRAM:

- 17.30: Ankomst og registrering
- 17.33: Velkomst.
- En række virksomheder fortæller om deres forretning og karrieremuligheder.
- 20.00: Dinner Dating
- 21.00: Afslutning



Wanna join a meaningful cause?

We work to 'Grow a better world. Naturally.' by pioneering microbial science to improve food, health and productivity for a sustainable future

You get:

- A global workplace with highly engaged, helpful colleagues
- Brand new facilities with state-of-the-art offices, labs and pilot plant at our new Innovation Campus in Denmark
- A unique culture built throughout our almost 150-year history

Learn more at chr-hansen.com/en/career and get in touch today!



Take a look at our
career site to explore
your options

CHR HANSEN

Improving food & health

Arla har det mejeri-ingeniørerne drømmer om

Som international koncern tilbyder Arla masser af karrieremuligheder for specialister inden for mejeri. Det gælder både stillinger i Danmark og udlandet, vurderer Arlas Senior Human Ressource Partner Jens Erik Fisker.



Jens Erik Fisker, Senior Human Ressource Partner: Arla har en størrelse og struktur, som er en unik ramme for mejerifaglige personer, herunder ikke mindst mejeriingeniører.

Arla er blandt verdens største og førende internationale mejeriselskaber med 14 mia. kg. indvejet mælk, 50 mejerianlæg og 20.000 medarbejdere fordelt i hele verden. Arlas primære produktion og mest etablerede salgskanaler er primært i landene Danmark, Sverige, Tyskland og Storbritannien. Koncernen producerer stort set alle typer klassiske mejeriprodukter samt en lang række højteknologiske produkter indenfor babyfood og ingredienser, hvilket ikke mindst gælder daterselskabet Arla Foods Ingredients, som er

global markedsleder indenfor forskellige valleprodukter. Derfor har Arla et stort behov for medarbejdere, som kan forske og udvikle, så produkter, udstyr og processer hele tiden er optimerede. Og derfor har HR-afdelingen kontinuerligt fokus på at tiltrække denne gruppe, som har den rette uddannelse og de rigtige jobberfaringer fra mejeriverdenen.

Arlas internationale hovedsæde ligger i Aarhus, hvilket også gælder Arla Innovation Centre, hvor sidstnævnte beskæftiger i alt 300 medarbejdere. Hovedparten af den dan-

Arla Production Management Graduate-program Arla

Hvert år opslås stillinger til unge talenter, der tilbydes en særlig indføring i Arla-koncernen (-omfatter alle nøglelande).

1. Halvt år på mejerianlæg i DK
2. Halvt års udstationering i andet land.
3. Et år i oprindelsesland – typisk i anden sammenhæng end første ansættelse.

Programmet rummer mentorforløb, en lang række kurser og indførelse i ledelse, forandringsprocesser m.m.

>



ske mejeriproduktion foregår i Nord-, Vest- og Sønderjylland (-samt Slagelse), ligesom Arla Foods Ingrediens nye innovationscenter er opført i Vestjylland i tæt forbindelse til det store ostemejeri i Nr. Vium, som leverer en stor del af vallen. Det forventes, at det nye AFI Innovationscenter skal ansætte 130 medarbejdere med forskellige former for specialistenviden i den nærmeste fremtid.

Arla er attraktiv

Jens Erik Fisker er Senior Human Resource Partner og har arbejdet med HR og rekruttering i Arla i mere end 10 år. Han oplever

har oplystet (-se boks). Især de faglige udviklingsmuligheder er unikke i Arla.

- Der er ganske enkelt ikke ret mange fødevarevirksomheder, der kan matche Arla, når det gælder faglige udviklingsmuligheder. Det gælder uanset, om du har ambitioner om ledelse eller går efter specialistfunktioner med forskning og udvikling som omdrejningspunkt. Og hvis du ændrer planer efter nogle år, har vi typisk også mulighed for at tilpasse en ny karrieremodel, lyder det fra HR-specialisten.

Han forklarer, at en del stillinger har introprogrammer for opstart supporteret af che-

både vi og kandidaterne meget bevidste om. Work-life-balance er derfor centralt – og som arbejdsgiver følger vi tæt op på trivselsundersøgelserne, som indikerer, om hverdagen hænger sammen. Som medarbejdere i Arla kan man også komme ud for pressede perioder, men på den længere bane er det mit indtryk, at balancen er fornuftig, siger Jens Erik Fisker, som i trivselsundersøgelserne især hæfter sig ved, at 88 pct. af medarbejderne scorer meget højt på 'Engagement' i Arla.

Vestjylland og udlandet

Problematikken med at skaffe et stigende antal specialister og højtuddannede medarbejdere til produktionsstederne langt fra storbyerne, er iflg. Jens Erik Fisker ganske rigtigt en særlig udfordring i en koncern, som har valgt at placere anlæg og stillinger i de områder, hvor mælken produceres. Mejeriingeniører og andre med akademiske uddannelser har typisk boet i en af de store uddannelsesbyer i en længere årrække, så det er en stor forandring at flytte til eksempelvis Vestjylland, hvor især Arla Foods Ingrediens Innovationscenter i Nr. Vium kalder på de specialiserede mejerikompetencer. Indtil videre går det dog fornuftigt, og ved de seneste jobopslag har man haft tilstrækkeligt med egnede kandidater at vælge imellem.

- Der er forskellige modeller for at arbejde i Nr. Vium. I omegnen af halvdelen bosætter sig og får rigtig meget hus for pengene, mens den anden halvdel vælger at pendle typisk fra Herning, Silkeborg eller Aarhus, forklarer Jens Erik Fisker.

Udstationering i udlandet kalder tilsvarende på fleksibilitet blandt kandidaterne.

- Som koncern ser vi store kvaliteter i, at medarbejdere oplever arbejdskulturer og processer i andre lande. Det sætter vores danske produktion i relief – og det giver typisk også medarbejderen et løft og forståelse af egne kompetencer og kvaliteter, lyder det afslutningsvist fra Jens Erik Fisker. ●

SEKS AFGØRENDE PARAMETRE, NÅR MEJERISPECIALISTER VÆLGER JOB

1. Lønnen – som generelt er høj, og mejeriingeniører ligger i toppen i sammenligning med de andre akademikergrupper
2. Tydelige karrieremuligheder med mulighed for at udvikle sig fagligt og ledelsesmæssigt
3. Work-life-balance med plads til familie og fritid
4. Et godt arbejdsmiljø med sunde relationer til chef og kolleger
5. Bæredygtig profil med respekt for sundhed, klima, sociale forhold etc.
6. International profil med mulighed for udstationering.

Kilde: Foodjob Nordic / Arla Foods HR.

en virksomhed, som er lykkedes med at tiltrække det nødvendige antal specialister og ledere både til Aarhus og til de mere decentrale produktionsanlæg rundt omkring i Danmark.

- Det kan godt være, at jeg skal sige det, men jeg mener rent faktisk, at Arla har en størrelse og struktur, som er en unik ramme for mejerifaglige personer, herunder ikke mindst mejeriingeniører. Vi er derfor lykkes med at skabe en god grobund for at fastholde vores medarbejdere og videreudvikle på deres kompetencer og udvikling. Selvom vi er glade for at kunne fastholde vores medarbejdere, så har vi på samme tid altid brug for at bringe ny viden ind og tiltrække nye medarbejdere, forklarer Jens Erik Fisker.

De vigtige ansættelsesparametre

Jens Erik Fisker kan sagtens genkende de seks vigtige parametre, som Food Job Nordic

fer og kollegaer, efteruddannelse og i visse tilfælde også med indbygget udstationering i kortere eller længere periode. Det gælder bl.a. talentprogrammet Arla F15 Graduate-program og det helt produktionsspecifikke talentprogram Arla Production Management Graduate-program, hvor man i begge programmer over en 2-årig periode tilbydes et særligt talent- og udviklingsprogram.

- Det kan godt være, at vi ikke er lønførende – dog følger vi pænt med i markedets lønningsniveau. Men det mere end opvejer vi først og fremmest med den brede palette af karrieremuligheder - både som leder og som specialist, siger Jens Erik Fisker. Og selvom lønposens størrelse naturligvis fortsat har betydning, så har de øvrige elementer i en ansættelse nok fået større betydning over de seneste 10 år, vurderer han.

- Unge kandidater er jo typisk i en fase, hvor man står for at stifte familie, og det er

Mejeriingeniører i Arla

I 2022 var der i alt 58 mejeriingeniører ansat i Arla Foods og 12 i AFI.

Statistik fra Dansk Mejeriingeniørforening



Vil du være med?



Vil du være med til at bygge CO2 neutrale fødevarerfabrikker? implementere reduktion af vand- og energi-forbrug? udvide produktionskapacitet bæredygtigt? og implementere helt nye teknologier og nye fødevarer typer?

Det er den slags spørgsmål, du sammen med dine kolleger i NIRAS Food & Beverage kommer til at arbejde med at finde svar på. Vi mener nemlig, at viden forpligter. Med vores viden bidrager vi dagligt til at løse en række af de store udfordringer i fødevarer sektoren. Med udgangspunkt i vores værdier, lytte, lære og levere insisterer vi på hele tiden at udvikle os. Det gør vi på vores projekter og ved at arbejde sammen på tværs af fagligheder og markeder.

NIRAS er en rådgivende ingeniørvirksomhed med stærke markedspositioner i Nordeuropa og globale projektleverancer. Vi arbejder på 7.000 igangværende projekter fra vores 59 kontorer i Europa, Asien og Afrika. Og uanset hvor i verden du møder os, så arbejder vi med digitalisering, bæredygtighed og kvalitetsrådgivning som hjørnesten.

Læs mere om, hvordan du kan være med på rejsen:
niras.dk/karriere og niras.dk/sectorer/foedevareer



NIRAS

AAK – 150 år i planteoliens tjeneste

Hvad kan AAK tilbyde?

AAK er specialiseret i plantebaserede olier, der er de værdiskabende ingredienser i mange afholdte forbrugerprodukter. Vi gør disse produkter mere velsmagende, sundere og mere bæredygtige med mere end 150 års erfaring. Vores formål, og alt hvad vi gør, handler om Making Better Happen™. Vi tilbyder karrieremuligheder på alle niveauer inden for produktion, salg, kundeinnovation og supportfunktioner.

Mulighederne er mange

Hos AAK har vi utallige karriereveje. Din karrierevej bliver til i en kombination mellem vores kultur og forretning sammenholdt med din faglighed, ønsker og mål. Da vi har en stor global tilstedeværelse, har du mulighed for at rejse internationalt og arbejde i udlandet. I Danmark er vi mere end 250 dedikerede medarbejdere indenfor alle forretningsområder på vores site i Aarhus. Fælles for alle afdelinger i AAK er en høj faglighed og gode kollegaer!



Tid til noget nyt?

"Som ung i AFRY kan man forvente at komme til at arbejde i et internationalt miljø og lære fra erfarne og dygtige kolleger."

- Ali, ung i AFRY

"Der bliver investeret i de unge i AFRY. Jeg har selv fået lov til at tage et stort ansvar som nyuddannet, og det giver rigtig god læring."

- Jacob, ung i AFRY

"Det er yderst motiverende at arbejde for en virksomhed, som tager så stort et socialt ansvar, og som gør en forskel i verden."

- Camilla, ung i AFRY



Stig and his unique story at GEA

Stig Thorslund is one of 20 people at GEA in Denmark to hold a Master in Dairy and Food Science and Technology. His experience is unique, we could have asked anyone in the organization and their stories would all have been different, but equally interesting as everyone contributes in their own way. GEA is a large multinational company and we have many opportunities for new candidates. Could you be next?

Stig Thorslund has been with GEA for 17 years working in technical and commercial positions including sales of dairy & liquid food projects, business development and management - always as a team leader. Today he's Senior Director for Project Sales at GEA Liquid Technologies in Skanderborg.



Stig Thorslund together with GEA colleague Nana Kirk Lund, Sales Engineer – Bioreactor Technologies in GEA's location in Skanderborg.

His passion is for business development and adding value to customers' businesses.

- Firstly, I try to understand what customers need from a process. Then I help them find the best solution based on our products, capabilities and capacities. There are often better ways of doing things. Having a Dairy & Food Technology Masters helps me understand what's needed to optimize production lines and much of that experience is transferable to other food-related industries.

Stig says that there are three things that thrill him about his daily job: sustainability, international reach and customer dialogue.

Sustainability

At GEA we offer sustainable processes to our customers.

- We want to protect the environment while helping our customers progress. I enjoy this approach – and making a difference. That's what we mean by 'Engineering for a better World'. I was part of the development team for our New Food business unit focusing on precision fermentation and cell-based meat while helping customers significantly reduce their CO2 footprint, says Stig.

International career

- I have worked in different areas within GEA over the years, developing my skills and experience, while keeping my passion intact. Before GEA I was in Nairobi manufacturing yoghurt, dressings, sauces and marmalade. My first three years at GEA was in Johannes-

burg. It was a fantastic time. Historically the South Africans have done things differently. I learned a lot, including the observation that if you can solve small problems for customers, they will come back to you for the bigger projects, he says.

- My family and I then moved to GEA in Parma, Italy where I worked in business development for homogenizers particularly in countries where our sales network was not yet well established. It was a very interesting time taking me to the Middle East, Africa, Turkey, Russia, Ukraine and many of the former Eastern European Countries.

Customer contact

Stig explains, that his team is continually talking to customers to understand their challenges and work with them to develop successful solutions.

- I have always enjoyed working with customers both on strategy, as a Global Key Account Manager, and at a much more detailed level such as individual components, units, mass balances, production scheduling and process flow diagrams. I believe that the best solutions are always found when we work in close partnership with our customers. Working in GEA has been good for me and my family. It has given me the flexibility and freedom I need for a good work-life balance while allowing me to use my experience and skills for the benefit of customers and our company alike. ●



Engineering for a better world - Come join us!

GEA is one of the world's largest suppliers for the food, beverage, and pharmaceutical sectors. We specialize in machinery, plants, process technology and components. We support our customers with solutions that improve production processes and ultimately the quality of life for people around the world. From breakfast to bedtime, GEA is a likely part of your day-to-day life.

In Denmark GEA is located in Soeborg, Skanderborg, Svendborg, and Slagelse. We focus on developing our employees to the next level and are looking for new colleagues.



look for more information at:
[GEA.com/en/careers](https://www.gea.com/en/careers)

GEA Engineering
for a better
world.

Tetra Pak's Future Talent Programme

offers both a global career and work-life balance

Whether you are a newly graduated dairy engineer, dairy technician or aspire to become a future business leader, you can apply for Tetra Pak's Future Talent Programme now. Tetra Pak's commitment to making food safe and available across the globe has attracted talented people for over 70 years. The 18-month programme has a technical track and a management track, and is designed to challenge and grow your skills, both personally and professionally.

In 2023, Tetra Pak will employ 175 trainees globally, of which 23 will be in the Nordics. This year's recruitment has just started.

One of the young talents is Christian Gidsel. He is permanently employed as a Technical Sales Specialist in Service at Tetra Pak Filtration Solutions in Silkeborg/Aarhus, where he follows the management track.

- I looked at several traineeships. The choice fell on Tetra Pak because there is both the opportunity to advance in the organization and to meet people from many cultures, says Christian, who has a M.Sc. in International Business from Aarhus BSS.

His responsibility is to service Tetra Pak's sales companies in Eastern Europe, who have the direct contact with dairy and food customers locally, in addition to dealers of Tetra Pak's spare parts for membrane filtration systems.

- The exciting thing is that so much happens every day because I am in daily contact with people around the world. In addition, there is a lot of in-house membrane filtration expertise I can rely on, and I can follow our products right from development to use by customers, he says and continues:

- I also applied for the job because I have a fixed base and do not rotate around in the organization.

At the same time, I visit other parts of the company. For example, I have visited our US site in Champlin, Minnesota, for 8 weeks to strengthen our internal cooperation, and I am going to Poland for 5 weeks. You get responsibility from the start and then you develop at your own pace.

As part of the programme, Christian is part of the global network of talents.

- Here, we solve cases for Tetra Pak using the company's management and process tools. We also help each other with practicalities of traveling to other countries, besides from professional knowledge exchange, he says.

About being a young talent among both new and very experienced employees, he says:

- The experienced employees in particular contribute to my learning. Both because of their vast knowledge, but also because they can direct me to the colleagues who can answer my questions. When we have lunch together, we have a fun time talking about everything between heaven and earth in addition to the professional discussions. The ceiling is very high here. It also means a lot to me that Tetra Pak has a high focus on values such as work-life balance, a good working environment, and flexible working conditions. ●



About Tetra Pak

We are a pioneer and world leading food processing and packaging solutions company. We commit to making food safe and available, everywhere and we promise to protect what's good: food, people, and the planet. It drives everything we do and underpins all our decisions.





About Tetra Pak's Future Talent Programme

We offer two tracks:
Leadership Track: 18-month programme to develop your leadership skills and give you broad business knowledge in an international environment.

Technical Track: 18-month programme to develop your engineering skills and bring you leading technical knowledge in an accelerated way. In 2022, 40 % of employees at the technical track were women. The programme begins in September each year.



Vacant technical positions in Silkeborg/Aarhus

If you have completed a dairy education (Bachelor or Master), you can apply for a traineeship as a Membrane Filtration Specialist.

Or as a Mechanical Engineer in our Ice Cream business.

Filtration Specialist



Mechanical Engineer



Mejeriingeniøruddannelsen udvikles fortsat

Mejeriindustrien og Institut for Fødevidenskab på Københavns Universitet, KU FOOD, er enige om stærkere international profil samt tilpasning af den eftertragtede praktik.

Mejeriingeniøruddannelsen har eksisteret i 102 år. En stor del af succesen har været det tætte parløb mellem industri og universitet. Den gode blanding af forståelse for mælk, mikrobiologi, funktionalitet, procesteknologi, datahåndtering, smag og struktur er helt unik.

Mejeripraktikken spiller en væsentlig rolle for uddannelsen. Her kommer studerende i løbet af et halvt år på to praktikforløb på mejerier eller mejeri-relaterede virksomheder, samt på et ophold på Kold College på Fyn. Dermed er et solidt praktisk og teoretisk grundlag lagt for de efterfølgende kurser på KU. Det er også begyndelsen til et professionelt netværk, som for mange fører til samarbejde med virksomhederne om projekter og opgaver. Flere og flere studerende har valgt praktikken til. Og fra 2025 bliver mejeripraktik særligt eksklusivt, når der kommer en øvre grænse på 25 praktikstuderende på bachelorforløbet. De bliver optaget på basis af karaktergennemsnit de første 1,5 år af ba-

cheloruddannelsen, hvorved vi sikrer, at det er de absolut dygtigste og mest engagerede studerende, der kommer i praktik.

Lige nu arbejder vi på at gøre uddannelsen endnu mere international. I første omgang ved at udvide samarbejdet med Wageningen University and Research, og derudover er også svenske, tyske og engelske universiteter i spil. Bachelorer fra AU, DTU og internationale universiteter kan optages på kandidatuddannelsen og få praktikforløbet der, så alle kan få den danske titel "Mejeriingeniør".

Der er rigtig spændende job at få i mejeriindustrien, men også på universitetet. Her prioriterer vi samarbejde i teams, godt arbejdsmiljø, personlig udvikling og spændende forskning og undervisning. Typisk starter man som forskningsassistent eller ph.d. studerende efter endt studie, men vi ansætter meget gerne folk, der har været ude i industrien. Alle jobs er i helt tæt samarbejde med mejeri- og fødeindustri. ●



AF ANNA HALDRUP, HEAD OF DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, UNIVERSITY OF COPENHAGEN.

