



# Mejeriingeniørernes legeplads

## Indblik i hverdagen hos IFF

International Flavors & Fragrances (IFF) er en global aktør inden for udvikling af smag, ingredienser, enzymer og kulturer til fødevarerindustrien. Virksomheden arbejder med en bred portefølje af applikationer – fra fermenterede mejeriprodukter og iscreme til frugtbaserede løsninger, bageri, kød og culinary. Her spiller mejeriingeniørerne en central rolle. Deres specialiserede viden og praktiske tilgang er afgørende for at omsætte innovation til konkrete produkter, der møder både kundernes og forbrugernes behov.

Hos IFF bliver mejeriingeniørens faglighed mødt med åbne arme. Her er nysgerrighed, vidensdeling og globalt udsyn ikke bare værdsat – det er en naturlig del af hverdagen.

Læs mere om IFF og karrieremulighederne: [www.iff.com](http://www.iff.com)



Kristian Kjærulff Andersen og Trine Nørgaard Bundesen er begge uddannede mejeriingeniører – og begge har fundet deres faglige hjem hos IFF

### To mejeriingeniører - To karriereveje

**Kristian** blev færdiguddannet i 2024 og havde allerede under studiet etableret en tæt relation til IFF gennem både praktikophold og speciale. I dag arbejder han som Applikations Specialist med fokus på iscreme og kolde desserter – et område, hvor både innovation, procesforståelse og sensorik spiller en central rolle. Hans arbejde spænder bredt: Han udvikler nye iskoncepter fra idé til prototype, rådgiver kunder om tekniske løsninger og afholder faglige trænings-sessioner, hvor han formidler både teoretisk og praktisk viden. Derudover deltager han i forskningsprojekter, hvor han er med til at udforske nye ingredienser og teknologier, der kan forme fremtidens isprodukter.

**Trine** blev færdiguddannet i 2010 og har siden arbejdet med forskning, produkt-udvikling og applikation – først hos Arla Foods Innovation og siden 2016 hos IFF. I dag er hun Application Scientist og Teamleder i Food Protection & Culture Development Lab, hvor hun arbejder med at forbedre kvaliteten og holdbarheden på fermenterede mejeriprodukter og har ansvar for både kundesamarbejder og interne studier. Trine kombinerer i dag en specialist-rolle med rollen som Teamleder, og hun fremhæver netop denne vej som en spændende mulighed for mejeriingeniører, der ønsker at kombinere teknisk indsigt med people management.



## Karriere med dybde og perspektiv

IFF er et epicenter for fødevarerinnovation, og som mejeriingeniør kan man både fordybe sig i et specifikt fagområde og bevæge sig på tværs af organisationen. Her er der mulighed for at arbejde med alt fra pilotprojekter og produktudvikling til kundekontakt og ledelse.

### Fra teori til praksis – og videre

"Hos IFF omsættes mejeriingeniørens akademiske viden til konkret produktudvikling i et globalt setup. Her arbejder man typisk som specialist, forsker, teknisk rådgiver eller leder – og altid tæt på både kunder og kolleger. Opstarten for nyuddannede er struktureret og støttende. En buddyordning, rundtur i organisationen og hands-on læring i pilotanlæg og laboratorier sikrer en tryk overgang fra studie til arbejdsliv," fortæller Trine.

"IFF har givet mig mulighed for at arbejde i krydsfeltet mellem teori og praksis. Jeg udvikler nye iskoncepter, rådgiver kunder og afholder tekniske træninger, hvor vi går i dybden med både ingredienser, proces og produktkvalitet. Samtidig deltager jeg i forskningsprojekter, hvor vi undersøger nye teknologier og formuleringer inden for iscreme og kolde desserter. Der er stor frihed under ansvar – og det faglige miljø gør, at man hele tiden udvikler sig," fortæller Kristian.



### Fællesskab og faglighed i højsædet

IFF er mere end en arbejdsplads – det er et fagligt fællesskab med højt til loftet. Her mødes passion for viden med sociale aktiviteter og internationale samarbejder. Vidensdeling og kollegial sparring er en naturlig del af hverdagen, og der er plads til både faglig fordybelse og fællesskab.

IFF's interne knowledge teams inviterer ofte hinanden til smagninger, samarbejdende forskningsprojekter og såkaldte 'cave sessions', hvor komplekse problemstillinger diskuteres og løsninger findes i fællesskab. "Det minder mig om studietiden – ikke kun på grund af det faglige niveau, men fordi man er omgivet af mennesker, der brænder for viden og samarbejde. Som mejeriingeniør kommer man fra en uddannelse, hvor tæt samarbejde og vidensdeling på tværs af årgange er en grundsten. Vi har været vant til en blokstruktur med intensiv undervisning og eksamensperioder, hvilket har gjort os gode til hurtigt at tilegne os viden og videreformidle den. Det skaber en stærk faglig identitet," siger Kristian.

### Derfor er mejeriingeniører værdifulde for IFF

IFF værdsætter mejeriingeniørens brede faglighed, evne til at omsætte teori til praksis og stærke samarbejdskompetencer. Kombinationen af naturvidenskabelig forståelse, procesindsigt og nysgerrighed gør mejeriingeniører til en vigtig ressource i en global organisation. "Mejeriingeniører har en særlig evne til at koble teori og praksis – og til at navigere i komplekse tekniske miljøer. De ved, hvor de skal finde deres viden, og de er vant til at samarbejde. Deres erfaring fra praktikophold giver dem et realistisk billede af produktionen – og en forståelse for, at virkelig-heden ikke altid stemmer overens med teoribøgerne," siger Trine.

### Et globalt samlingspunkt for isekspertise

IFF's ekspertise inden for iscreme og kolde desserter kulminerer hvert år i et internationalt istræningskursus, som samler kunder og samarbejdspartnere fra hele verden. Kurset strækker sig over en uge og kombinerer dybdegående teori med praktisk produktion i pilotanlægget.

"Det, der gør IFF særlig, er muligheden for at kombinere dyb faglighed med bredt samarbejde. I mit arbejde er jeg tæt linket til både pilotanlæg og laboratoriet. Vi hjælper kunderne med at forbedre deres produkter og tester hvilke kulturer der er bedst egnede. Det giver en hverdag fyldt med faglig energi og mulighed for at gøre en reel forskel for kunderne"

Trine

"Det er en unik mulighed for at dele viden, inspirere hinanden og styrke samarbejdet med kunder. Vi går i dybden med både klassiske og nye teknologier – og det faglige niveau er noget, folk virkelig kommer tilbage for," siger Kristian.



### Et godt råd til de studerende

"Netværk, netværk, netværk!" lyder det prompte fra både Trine og Kristian. Som mejeriingeniør er du en del af et stærkt nationalt og internationalt netværk, hvor tidligere studerende ofte sidder i nøglepositioner i industrien. Vi er en uddannelse med arbejdspladser spredt over hele landet og verden – og der er en kultur for at åbne dørene for nye færdiguddannede. Mulighederne er mange, når industrien ved hvem du er og hvad du kan bidrage med – og relationer skabt under studiet kan være afgørende for din fremtid. IFF tilbyder et fagligt miljø, hvor mejeriingeniører kan vokse, bidrage og forme fremtidens fødevarer. Med en kombination af teknisk dybde, globalt udsyn og stærkt fællesskab er der plads til både specialisering og udvikling – og til at gøre en reel forskel i fødevarerindustrien.