

## Beskrivelse af projektet

Gundestrup Mejeri- og Bryghus A/S har gennem projektet : "Investering i specialost produktion med henblik på at forbedre arbejdsmiljø, hygiejne og effektivitet", ønsket at forbedre forholdene på mejeriet, og samtidig øge mulighederne for mere produktion. Der er søgt og bevilliget tilskud til projektet gennem EU og Fødevarerministeriets Landdistriksprogram.

Projektet er delt op i 2 dele. Første del havde følgende indsatsområder: Nyt rygeostsystem, nyt udkæringssystem og udstyr til fremstilling af specialoste. Særlig fokus på disse 3 projekt-områder, er forbedring af arbejdsmiljø, hygiejnen og en forøgelse af effektiviteten.

Anden del er at synliggøre og udbrede de tiltag som er lavet i forbindelse med at der er forbedret arbejdsmiljø og hygiejne samt effektivitet i rygeostproduktionen, på Gundestrup Mejeri og Bryghus. Der er endvidere udviklet forskellige specialoste som Svenbo, Maribo og Rødkit Havarti(Esrom type).

Formålet er også at udbrede ideer og metoder som vi har gjort tingene på i produktionen, samt historien om mejeriet. Der tænkes på information gennem hjemmeside, rundvisninger med både kunder foreninger og åbent hus for folk i nærområdet. Der er søgt og bevilliget tilskud til projektet gennem EU og Fødevarerministeriets Landdistriksprogram.

## Beskrivelse af projektet del 1

Denne del af projektet omhandler "Investering i specialost produktion med henblik på at forbedre arbejdsmiljø, hygiejne og effektivitet", og er ønsket om at forbedre forholdene på mejeriet, og samtidig øge mulighederne for mere produktion. Der er søgt og bevilliget tilskud til projektet gennem EU og Fødevarerministeriets Landdistriksprogram.

Dette projekt går ud på at forbedre og opgradere rygeostproduktionen og derved forbedre arbejdsmiljø, hygiejne og effektivitet. Der fremstilles nyt rygesystem, udkæringssystem og der anskaffes forskelligt udstyr til fremstilling af specialoste, (guleoste og skimmeloste). Gundestrup Mejeri og Bryghus er grundlagt i 1888 og der har kun været investeret begrænset i produktionen tidligere og produktionen er derfor ikke "up to date".

## Projektets formål og omfang

Formålet er således at forbedre arbejdsmiljøet mht. EGA og tunge løft samt ved rygning at forbedre indeklimaet, så man fremover undgår at stå med åndedrætsværn, når der fremstilles rygeoste. Hygiejne og effektivitet i forbindelse med projektet søges også forbedret ved mere automatisering og derved mindre

manuelt arbejde. Det er dog meget vigtigt at man ikke mister det håndværk som et lille mejeri lever på. Specialosteproduktion af guleoste (Svenbo og hånddeltede Maribo og kitmodnede Havarti) og bløde skimmeloste er ligeledes en del af projektet hvor hygiejne og effektivitet søges forbedret med bedre udstyr.

### Projektets aktiviteter

Projektet er opdelt i 3 aktiviteter:

1. Synliggørelse af nye produktionsteknologier, på hjemmeside og ved rundvisninger og seminar for kunder og slutforbrugere
2. Udarbejdelse af info materiale som foldere og færdigvarebeskrivelser som indeholder såvel kemiske som bakteriologiske resultater på produkter.
3. Revision af projektet.

### Vurdering og konklusion på projektet

Opbygningen af de forskellige maskiner er sket over flere tempi, for hele tiden at kunne få de mest optimale forbedringer. Opgradering af rygerum med en ny rygeovn og udsugning med større effektivitet er forløbet over al forventning, med en forventet kapacitet pr. time med 400 stk. har vi opnået helt op til 500 oste pr. time og uden at der har været røg i lokalet pga. afdækningen og den forbedrede teknologi. Det har været meget bedre, end vi turde håbe i starten. Fremstilling af udskæring har dermed drillet lidt, da det har været vanskeligt at finde en metode til at skære i en så blød ost som en rygeost. Det har fungeret tilfredsstillende ved udskæring i halve, men med kvarte har det været mere vanskeligt. Håndtering af ostene er dog forbedret pga. transportbånd. Samlet har det forbedret effektiviteten ved pakningen med ca. 30%. Anskaffelse af Søjlepresse og osteforme, presselåg og røreværk har givet meget større flexibilitet i produktionen med de guleoste. Produktionen er forløbet supergodt og produkterne er blevet rigtigt godt modtaget. Vi har øget den samlede produktion med 55% på nuværende tidspunkt og vi er kommet ind på det Tyske marked med bl.a. Svenbo osten. Samlet set har projektet været yderst vellykket.

Med de forbedringer, som der er lavet ved rygning af oste og udskæring/håndtering efterfølgende, er Gundestrup Mejeri og Bryghus rustet godt til at sælge endnu mere rygeost end i dag, hvor salget er steget ca. 25%. Dette især fordi at vi har fået flere kunder, som synes at den drænede rygeost har en bedre smag og konsistens. Vi har fået meget bedre håndtering og miljø i produktionslokalerne ved rygning, så åndedrætsværn undgås og EGA og hygiejne er forbedret væsentlig grundet den mindre håndtering og det bedre udstyr. Indtjeningen pr. rygeost er ligeledes forbedret pga. den bedre effektivitet og det bedre flow i produktionen.

Den økologiske produktion er startet op, hvilket ligeså har kunnet lade sig gøre pga. den bedre håndtering og hygiejne, da man i økologiske produkter ikke må bruge tilsætningsstoffer. Ca. 7 % af produktionen består af nu økologiske produkter. Produktionen af de gule special oste er forløbet yderst tilfredsstillende både i økologisk og konventionel udgave. Salget går over al forventning og der er foreløbig ansat 1 halvtids og 1 fuldtids medarbejder til den produktion. Projektet har været rigtig vellykket og vi ser kun lyst på den fremtidige produktion og salg. Allerede nu er en væsentlig del af de første produktioner solgt til eksport og vi forventer at salget øges fremover.

## Beskrivelse af projektet del 2

Dette projekt går ud på at synliggøre og udbrede hvilke tiltag der er lavet i forbindelse med, at der er forbedret arbejdsmiljø og hygiejne samt effektivitet i rygeosteproduktionen, på Gundestrup Mejeri og Bryghus. Der er endvidere udviklet forskellige specialoste som Svenbo, Maribo og Rødkit Havarti (Esrom type). Der er søgt og bevilliget tilskud til projektet gennem EU og Fødevarerministeriets Landdistriksprogram.

### Projektets formål og omfang

Specialoste har i mange år ikke været særlig udbredt, man har fortrinsvis fremstillet oste industrielt. Dette har bevirket at visse typer ikke har været produceret, da disse kræver en mere håndværksmæssig produktion, hvor man følger den enkelte ost nøje og "har produktet i hænderne". Udbredelsen af dette projekt er sket igennem Hjemmeside, rundvisninger og forskellige seminar med kunder.

Formålet er således at udbrede ideer og metoder som vi har gjort tingene på i produktionen, samt historien om mejeriet. Der er lavet Hjemmeside, rundvisninger med både kunder foreninger og åbent hus for folk i nærområdet. Kollegaer i mejeribrugget har også haft mulighed for at komme og se de tiltag, som er lavet. De produktions teknologier som er anvendt, er ligeledes drøftet med andre i branchen.

### Projektets aktiviteter

Projektet er op delt i 3 aktiviteter:

1. Synliggørelse af nye produktionsteknologier, på hjemmeside og ved rundvisninger og seminar for kunder og slutforbruger.
2. Udarbejdelse af info materiale som foldere og færdigvarebeskrivelser som indeholder såvel kemiske som bakteriologiske resultater på produkter.
3. Revision af projektet.

## Vurdering og konklusion på projektet

Demonstrationsprojektet er gennemført med grossist kunder, som har fået mulighed for at afprøve vores produkter ved slutforbrugerne. Ullerslev mejeri, Ostebørsen i Slagelse og GrandFromage i Århus. Websiden og foldere er lavet af Ulfcon, i samarbejde med Mejeriet. Ryge processen som er ændret med større kapacitet, udskæring og arbejdsmiljø har primært været afprøvet af Ullerslev Mejeri og der har i starten været lidt problemer med størrelsen og den mængde røg, som blev afsat på osten. Dette er dog forbedret så der er opnået en bedre rygning og udskæring end tilfældet var tidligere. Tidligere brugte man åndedrætsværn, når man betjente rygeovnen, dette er ikke længere nødvendigt. Special ostene som Svenbo og Maribo er blevet modtaget over al forventning. Smag og udseende har været tilfredsstillende. Rundvisninger og seminarer har vist sig at være en god måde til at udbrede kendskabet på, da kunder og slutforbruger får en god oplevelse ved at se tingene fungere i praksis og man derved selv har kunnet have hænderne i "gryderne" .

Web siden ([www.mejeribryg.dk](http://www.mejeribryg.dk)) har haft ca. 5000 besøgende siden den blev lagt ud. Der laves løbende nogle ændringer for at man opnår det helt optimale billede af mejeriet. Rundvisninger har helt klart givet det bedste resultat, fordi at de besøgende som kommer får et godt indtryk og der er muligheder for at man kan se produktionen og pakningen fungere i praksis. Der er ligeledes muligheder for at købe produkter med hjem, efter at man har haft oplevelsen. Muligheden for at formidle budskabet og forklare hvorledes tingene fungere i praksis er ligeledes meget større når der er personlig kontakt. Seminarer har primært været for kunder, så der har været lavet både smagninger og forklaringer på teknologier samt foredrag om historien og produkter fra mejeriet. Foldere og færdigvarebeskrivelser er lavet for at kunne udbrede kendskabet til mejeriet og produkter/teknologier især på de nye special oste.