

Afslutningsrapport.

J.nr. 3662-I-07-00029

Investering i specialostproduktion med henblik på at forbedre arbejdsmiljø, hygiejne og effektivitet.

Forord.

Dette projekt går ud på at forbedre og opgradere rygeostproduktionen og derved forbedre arbejdsmiljø, hygiejne og effektivitet. Der fremstilles nyt rygesystem, udskæringsystem 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".

Indledning.

Ideen med at investere i Rygeostproduktionen og specialostproduktionen er at få et anlæg, som er mere tidssvarende, end det som hidtil er benyttet, samt at få en større produktion, end der har været tidligere. I dag er der kun 3 producenter af rygeoste på Fyn og derfor er der gode muligheder for at forøge salget.

Arbejdsmiljøet, hygiejne og effektivitet er meget vigtigt, med de skærpede krav som der løbende kommer. Fremstilling af nye typer specialoste er ligeledes vigtig for at et lille mejeri kan eksistere. Det som dog ikke må ændres i forbindelse med forbedringer, er at det stadig skal være håndværket som er i højsædet.

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.

Specialostproduktion af guleoste (Svenbo og håndæltede Maribo og kitmodnede Havarti) og bløde skimmeloste er ligeledes en del af projektet hvor hygiejne og effektivitet søges forbedret med bedre udstyr.

Projektets udførelse.

Projektet er op delt i 3 hovedgrupper:

1. Opgradering af rygerum med nyt udsugningssystem og rygeovn med sugeventilator, som kan ryge med 5 oste i en cyklus samt afdækning og afskærmning så det kan undgås at arbejde med åndedrætsværn.
2. Fremstilling af udskæringsudstyr med transportbånd for udskæring af rygeostene.
3. Anskaffelse af søjlepresser og osteforme, presselåg samt røreværk til fremstilling af de Gule specialoste og bløde skimmeloste.

Vurdering af 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

Konklusion.

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.

Jørgen Hoff

Gundestrup Mejeri og Bryghus d. 30/5-2009