

111. årgang

Utgiver:

Norske Meierifolks Landsforening, Oslo

Redaktør: Meieriing, Jostein Kolberg
jostein.kolberg@nml.no

Økonomi: Margrethe Ronnes
margrethe.ronnes@nml.no

Annonser: Anne Bergman
anne.bergman@nml.no

Materiellfrist 14 dager før utgivelse.

Annonsepriser, tekniske data og produksjonsplan fås ved henvendelse til annonseavd.

Redaksjonsråd:

Geir Olsen (*leder*), Gunnar Rysstad,
Tove Devold, Randi Therese Garmo, Berit Nordvi og Jostein Kolberg

Redaksjon, abonnements- og annonse-ekspedisjon:

Norske Meierifolks Landsforening
Nils Hansens vei 8, 0667 Oslo.

Tlf. 23 00 27 10

Bankgiro nr. 1609.04.40946

E-post: firmapost@nml.no

Utgivelse:

Meieriposten utkommer 6 ganger årlig.

Abonnementspris kr. 450,- pr. år,
utlandet kr. 550,- pr. år.

Abonnementet betales forskuddsvis, og løper inntil skriftlig oppsigelse foreligger.

Opplag: 1450

Ettertrykk kun tillatt etter
avtale med Meieriposten.

NO ISSN 0025-8776



Innhold

- 2: Meieriposten for 70 år siden
- 3: Norsk osteframtid sikra
- 4: Barn liker søt og fet mat best
- 6: Utsyn over norsk landbruk ved starten av 2022
- 9: Q-Meieriene har nok en gang utsatt åpningen av nyanlegget på Klepp
- 10: Nordic Dairy Congress - Oplev Meieri-bransjens spidser diskutere bæredygtig fremtid
- 12: Nytt rekordresultat för Lantmännen
- 13: Q-melken skal ut i verdensrommet
- 14: Norsk goudaost sendes til Tyskland og kommer tilbake som cheddar og emmentaler
- 15: Blikket fester seg ved fristelser
- 18: Like standarder for miljø, bærekraft og mattrygghet i matproduksjonen i EU
- 18: Omsetningsavgift for melk satt ned til 3 øre per liter fra 1. februar
- 20: Mjølkekvotane for 2022
- 22: Grove vaffer
- 23: Aktuelt fra inn- og utland
- 26: Mat, miljø, mennesker med mere: Om dumheter og feil
- 27: Personalia

-Norsk osteframtid sikra

Ei samla ostenäring jublar på veg over målstreken. Mangeårig laginnsats har sikra framtida. Til hausten startar den etterlengta fagskuleutdanninga i handverksysting. Draumen om ein ostenasjon med fast plass i verdstoppen er innan rekkevidde.

- Ein milepæl er nådd. Handverksysteria har vore svært sårbare, og avhengig av nokre få eldsjeler for å sikre rekruttering og kompetanse. Med fagskuletilbodet kan vi endeleg senke skuldrane og heve blikket. Det ambisiøse målet om fast plass i verdstoppen er innan rekkevidde, seier Turid Nordbø, leiar i Norsk Gardsost.

Med over hundre ysteri i ryggen har Noreg feira medaljedryss i dei siste åras oste-VM. Trass stor auke i talet på verksemder, god vekst i mange marknadskanalar og positiv medieomtale av «den norske osterevolusjonen», har næringa lenge mangla eit solid utdanningstilbod. Alle meieriskular er nedlagde og meieriutdanninga ved NMBU er nedbygd.

- Kompetansenettverk Lokalmat Vest har i 20 år hatt ystekurs på Sogn Jord- og Hagebruksskule. Dei siste åra har kursa vore fullteikna med venteliste. Dette er gode kurs, men for å bygge og drive ysteri er tre veker med utdanning langt ifrå tilstrekkeleg, seier Nordbø.

Til hausten kjem det etterlengta utdanningstilbodet. Fagskulen Vestland startar fagskuleutdanninga *Handverksysting – verdiskaping i mjølkeforedling* i samarbeid med Sogn Jord- og Hagebruksskule (SJH) i Aurland og Trøndelag høgere yrkesfagskole (THYF) avd. Trondheim. Det vert eit nett- og samlingsbasert årsstudium over to år.

- Utdanninga rettar seg mot dei som driv eller er tilsette på handverksysteri, dei som ynskjer å starte ysteri eller jobbe hjå andre og produksjonsmedarbeidarar ved større meieri, avsluttar Nordbø.

Studiestadane utfyller kvarandre. THYF har eit treningsmeieri, med litt meir industriell tilnærming, i tillegg til fagkompetanse på mjølkeforedling, økonomi og marknadsføring. Ysteriet ved SJH er nyleg oppgradert til eit romsleg og moderne produksjons- og undervisningslokale. Her er utstyret tilpassa handverks- og tradisjonell foredling. Mjølka kjem frå det økologiske skulegardsbruket, ho blir foredla utan pasteurisering og ein kan sjå alt i samanheng med mjølkeproduksjonen. SJH sit også på fagkompetansen og erfaringane frå 20 år med kurs og rettleiing.

- Utdanninga fyller ei viktig rolle for noverande og kommande tilsette i meieriindustrien, anten det er snakk om små eller større ysteri. Formatet med samlingar over to år eignar seg godt for dei som er i jobb. Studiet er eit viktig tiltak for å styrke fagkompetansen på ost og ysting, og vil bidra til å auke fagstoltheita og kvaliteten på norsk ost på tvers av meieri-Noreg, seier Kjetil Holstad, leiar for Fagavdeling ost og fett i TINE.

For å søkje på fagskuleutdanninga, må ein ha fullført vidaregåande skule innanfor restaurant- og matfag eller naturbruk, eller ha relevant yrkeserfaring. Det er ikkje krav om generell studiekompetanse. Dei som fullfører utdanninga, får ein fagskulegrad i handverksysting og får tittelen ysteteknikar.

Bakgrunnen for fagskuleutdanninga i handverksysting er eit sterkt behov frå næringa. Studieplanen er utarbeidd saman med eit fagleg råd bestående av: Norsk Gardsost, TINE SA, Rørosmeieriet, Norsk Meieriteknisk Forening, Kompetansenettverk Lokalmat Vest, Norges Bondelag, Norsk Bonde- og Småbrukarlag og Ystebui.

J.K.