

## **Arla Foods i Holstebro– HOCO, Mejeri og Flødeost**

Arla har tre mejerier i Holstebro, HOCO, der laver mælkeprotein, Holstebro Mejeri, der producerer smør og Arla Flødeost, der producerer flødeost. De tre mejerier arbejder tæt sammen og udnytter derved næsten alt af værdi fra mælken, det vil sige fedt og proteiner. HOCO udvinder mælkeprotein, mens Arla Mejeri laver smør af fløden og sender restproduktet kærnemælk videre til Arla Flødeost, der udover fløde bruger kærnemælken til at lave flødeost. Arla Flødeost ender med et restprodukt af valle, som sendes via en rørledning til Maabjerg Bioenergi, hvor det omdannes til biogas, som igen sendes tilbage til Arlas fælles matrikel og bruges til produktion af damp.

Mejeridirektøren for Arla Flødeost Claus Nielsen fortæller, at Arla Flødeosts målsætning er at være de kompromisløst bedste på flødeost. For at kunne producere den bedste flødeost og samtidig være konkurrencedygtige på verdensmarkedsprisen, henter Arla Flødeost deres forbedringer på marginalerne såsom spild: "Vi ligger meget, meget, lavt [på spild]. Men stadigvæk, med den volumen vi kører igennem, er der stadig penge at spare på det. Så vi kigger på, om der er ny teknologi, vi med fordel kan bruge for at vride det sidste ud af omkostningsmassen."

Arlas interne filosofi er at minimere spild mest muligt på alle områder. Claus Nielsen fortæller, at der især er sket en optimering igennem de sidste ti år, hvor Arla blandt andet har investeret meget i at minimere mængden af organisk stof i spildevandet (COD): "Selvfølgelig for at skaffe en høj mælkepris til vores andelshavere og på den anden hånd også for at spare miljøet." Ifølge Claus Nielsen, er det en vrangforestilling at tro, at det, der er godt for industrien, er skidt for miljøet og omvendt. I stedet går industri og miljø hånd i hånd. En af Arlas kerneværdier er derfor at passe på miljøet, både når det gælder produktionen, og når det gælder produkterne, der modsat konkurrenternes, er uden tilsætningsstoffer.

## **En overordnet miljøstrategi**

I 2014 formulerede Arla en overordnet miljøstrategi med fokus på at gøre landbruget bæredygtigt, mindske udledning af drivhusgasser, mindske forbrug af vand og energi og reducere madspild. Miljøkoordinator ved Arla Flødeost Hanne Pedersen fortæller, at der er igangsat forskellige tiltag både lokalt ved Arla Flødeost og på hovedkontoret for hele Arla Foods, hvor de blandt andet kigger på at reducere forbruget af vand og energi med 3 % årligt og minimere affald ude hos forbrugeren. Ved Arla Flødeost arbejdes der konkret på at optimere processerne, så spild og vandforbrug minimeres, og spildet bruges på bedst mulige måde: "Så man ikke bare hælder det i kloakken og sender det ud med spildevandet, eller sender det til forbrændingen."

Hanne Pedersen fortæller, at de hos Arla Flødeost både har skriftligt uge-nyt og workshops, hvor medarbejderne involveres for at sprede budskabet videre om blandt andet optimering af en linje eller reducere spild: "Vi skal have fat i alle."

## **Arla Flødeost – del af to netværk**

Ud over det interne netværk i Arla Foods, er Arla Flødeost også del af et større fødevarenetværk i landsdelen. Claus Nielsen fortæller, at det fødevarenetværket ikke har stor indflydelse på den daglige drift, men at det er en fordel, da det er med til at holde fokuset på levnedsmidler oppe i landsdelen, dog påpeger Claus Nielsen, at Arla Flødeost er et lokomotiv, hvis rolle i netværket er at motivere og vise mulighederne for at mindske spild.

Et af de tiltag, Arla Flødeost har igangsat for at minimere vandspild, er en strategisk samarbejdsaftale med Ecolab som leverandør af kemi. Claus Nielsen fortæller: "Der blev lavet en afregningsmodel med dem [Ecolab], at de var egentlig forpligtet til, at vi skulle spare på rengøringsmidler. Leverandøren skulle sikre, at vi sparede. Det var deres chance for at blive eneleverandør til Arla Foods."

Et andet tiltag er samarbejdet med Maabjerg Biogas. Før 2012 sendte Arla Flødeost deres restprodukt, valle, med lastbiler ud til landmænd, men i 2012 byggede man en rørforbindelse mellem Arla Flødeost og Maabjerg Biogas, så vollen pumpes direkte ud til biogasanlægget. I 2016 udvidede man med en gasledning, så biogassen kunne sendes retur til Arlas matrikel. Samarbejdet med Maabjerg kører bare, ifølge Claus Nielsen: "Holdningen er bare, at vi skal finde en løsning på det i fællesskab. For vi er på det område afhængige af hinanden." Arla Flødeost kommer gratis af med deres valle og får en god historie, mens Maabjerg Biogas er afhængig af sukkeret fra vollen til at blande i den gylle, de modtager fra landmændene. Det booster processen til fremstilling af biogas. Claus Nielsen fortæller, at Arla Foods' udviklingscenter er ved at udvikle en metode til at udvinde aminosyre fra vollen, og at denne metode på et tidspunkt også vil kunne bruges på mejeriet i Holstebro. Dette tiltag er endnu et eksempel på, hvordan Arla Foods løbende udvikler nye metoder til bedre udnyttelse af spild.

Udover valle er der også en mindre mængde af embaleret ost i bægre, der skal kasseres. Her har Arla Flødeost en aftale med Daka ReFood, der henter affaldet og frasortere emballagen, inden det går til biogas.

Ifølge Claus Nielsen vil Arla Flødeost ikke ramme en slutgrænse for reduktion af spild, da der hele tiden udvikles nye teknologier og muligheder.