

## Horfur í mjólkurframleiðslu

Í síðasta Mjólkurpósti var sagt frá því að MS hygðist afla upplýsinga frá bændum með viðhorfsskönnun um nokkra þætti varðandi mjólkurframleiðsluna, starfsemi og þjónustu fyrirtækisins. Einnig voru könnuð viðhorf starfsmanna og viðskiptavina varðandi ýmsa þætti, en allt er það hluti af vinnu við stefnumörkun MS. Heppilegt er að endurtaka slíkar kannanir með ekki of löngu milli-bili og þróa þær, til að átta sig á stöðu mála og bæta grundvöll ákvarðana. Svarhlutfall var vel viðunandi, 62% á félagssvæði MS og 57% hjá KS. Vil ég þakka þær góðu viðtökur. Svör við einstökum spurningum í viðhorfsskönnun bænda verða kynntar fljótlega, en hér skal víkið að helstu niðurstöðum sem snúa að horfum í mjólkurframleiðslu, í tengslum við stöðuna í dag.

Eitt af því sem má lesa úr svörum er að ný reglugerð um velferð nautgripa mun hafa áhrif á rekstur hjá um helmingi allra framleiðenda. Áhrifin haldast í hendur við framleiðslu, það er að reglugerðin er líklegri til þess að hafa áhrif á þá sem framleiða minna en þá sem framleiða meira. Tæplega helmingur þeirra sem telur að reglugerðin muni hafa áhrif á búrekstur sinn ætlar að mæta kröfum reglugerðarinnar. Um fimmtungur ætlar að hætta búskap en tæplega þriðjungur veit ekki hver viðbrögð sín verða. Þessi svardreifing er þó mjög breytileg eftir bakgrunnsbreytum. Með hærri framleiðslu aukast líkurnar á að framleiðendur muni mæta kröfum reglugerðarinnar. Þeir sem skipta við afurðastöðina á Egilsstöðum skera sig úr, en einungis 17% hyggjast mæta kröfum en 50% hætta búskap.

Mjög breytilegt er hversu miklar áhyggjur framleiðendur hafa af umfangi fjárfestingar í mjólkurframleiðslu um þessar mundir og í náninni framtíð en líklegast er að hafa nokkrar áhyggjur (45%).

Þegar framleiðendurnir eru spurðir út í framtíðaráform kemur í ljós að helmingur MS framleiðenda (50%) hyggst auka framleiðslu og er þetta hlutfall herra meðal KS framleiðenda, eða 61%. Hlutfall þeirra sem ætlar að auka framleiðslu á næstu árum hækkar með aukinni núverandi framleiðslu og ætla 63% þeirra sem framleiða mest fyrir MS, að auka framleiðslu.

Ef rýnt er nánar í það hvað lesa megi úr áformum bænda um magn árlegrar fram-

leiðsluaukningar á næstu árum, má sjá að aukning hjá þeim sem gefa upp ákveðinn lítrafjölda er um 7-8,5 milljón lítrar. Ef áætlað er að þeir sem ætla að auka, en gefa ekki upp lítratölu, muni auka sína framleiðslu um helminginn af hlutfallslegri aukningu þeirra sem gefa upp lítratölu. Má ætla að framleiðsla gæti aukist um 20-25 milljónir lítra á næstu árum. Mat á samdrætti á móti í framleiðslu þeirra sem hyggjast draga úr er miklu lægra, eða í kringum 4 milljónir lítra.

Eins og sjá má í þessum Mjólkurpósti er nú áætlað að framleiðsla ársins 2015 verði um 147 milljón lítrar af mjólk, eftirspurn á fitugrunni um 132 milljón lítrar, en eftirspurn á próteingrunni um 122 milljón lítrar. Flest bendir til að framleiðsla næsta árs fari yfir 150 milljón lítra. Áform um nettó aukningu um einhverja 20 milljón lítra á næstu árum geta komið þar til viðbótar.

Það er mikilvægt að allir átti sig á, að útflutningur á mjólkurhrafni frá Íslandi, getur almennt ekki staðið undir nema lágu hlutfalli af því verði sem íslenskir framleiðendur eiga að venjast. Undantekningar á því varða takmarkað magn, þótt starfsmenn MS hafi sig alla við í því efni. Helstu undantekningar eru núverandi skyrkvóti til ESB (380 tonn), útflutningur án tolla til Sviss (230 tonn í ár og 350 tonn áætluð á næsta ári) og 80 tonn til Færeyja, sem samsvara samtals um 3 milljónum lítrum af undanrennu miðað við næsta

ár. Það eru um 30% af þeirri undanrennu sem gengur af vegna mismunar á sölu á fitu- og próteinsölu innanlands. Aukinn tollkvóti á skyri til ESB mun nýfast í þessu samhengi þegar hann kemur til framkvæmda, en þar kemur innflutningur á osti að hluta til á móti.

Það eru mikil tækifæri í viðskiptum með skyr á alþjóðlegum vettvangi og ávinningur af þeim skilar sér til kúabænda í gegnum starfsemi MS. Þau viðskipti geta þó ekki nema að litlu leiti byggst á mjólk frá Íslandi vegna verðsamkeppni og tollverndar, eða myndu almennt ekki gefa herra skilaverð en hefðbundinn útflutningur á dufti og smjöri á heimsmarkað. Sviss er spennandi vegna verðlags, nálægðar og tollfrelsis og mun MS leggja mikla áherslu á árangur þar.

Auðvitað verða alltaf einhverjar sveiflur í framleiðslu sem er háð náttúruöflum og einnig í eftirspurn eftir mjólkurvörum. Þá verður umfangi framleiðslu ekki breytt í skyndi. En það leiðir af þeirri stöðu sem núna er uppi, að það hlýtur að vera eitt meginviðfangsefni stefnumörkunar í mjólkurframleiðslu á næstu árum. Að halda framleiðslunni í betra jafnvægi við innlenda eftirspurn, heldur en nú virðist stefna í. Hvaða leiðir sem menn kjósa að fara í því efni.

Með góðri kveðju,  
Ari Edwald

## Nýr stjórnandi MS Selfossi

KYNNING



Björn Baldursson hefur verið ráðinn rekstrarstjóri (mjólkurbússtjóri) MS á Selfossi. Hann hóf störf mánudaginn 2. nóvember sl.

Björn er fæddur og uppalinn á Selfossi og þar var hann á samningi hjá Mjólkurbúi Flóamanna á námsárum sínum.

Björn lauk seinni hluta mjólkurfræðináms frá Dalum Tekniske Skole 1994. Eftir að námi lauk starfaði Björn m.a. hjá Mjólkursamsölunni í Reykjavík og Mjólkursamlagi SAH Blönduósi. Björn starfaði um fjögurra ára skeið hjá Arla Foods Ingredients P/S í Danmörku, m.a. við vörupróun og ráðgjöf til viðskiptavina. Auk þessa hefur Björn starfað hjá Vífelfelli ehf. um fimm ára skeið og þar af í tvö og hálf ár við verkstjórn í framleiðslu.

Björn er kvæntur Sæunni I. Sigurðardóttur, leikskólakennara, saman eiga þau þrjú börn. Fyrir á Björn tvo syni.

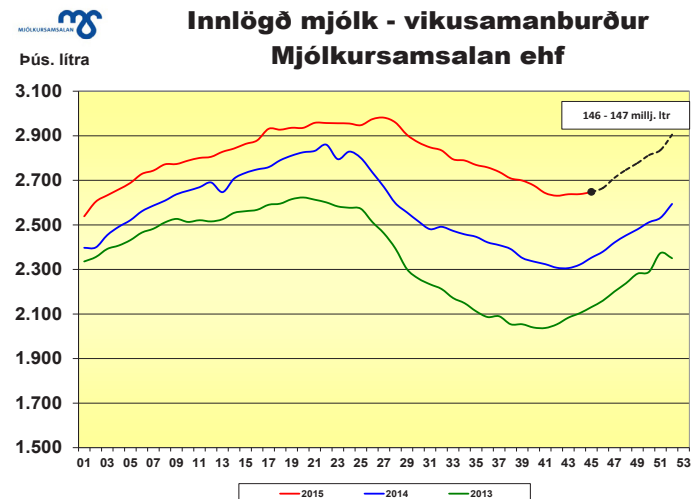
Við bjóðum Björn velkominn til starfa hjá Mjólkursamsölunni.

# Framleiðsla og ráðstöfun mjólkur

FRAMLEIÐSLUSVIÐ

## Innvegin mjólk

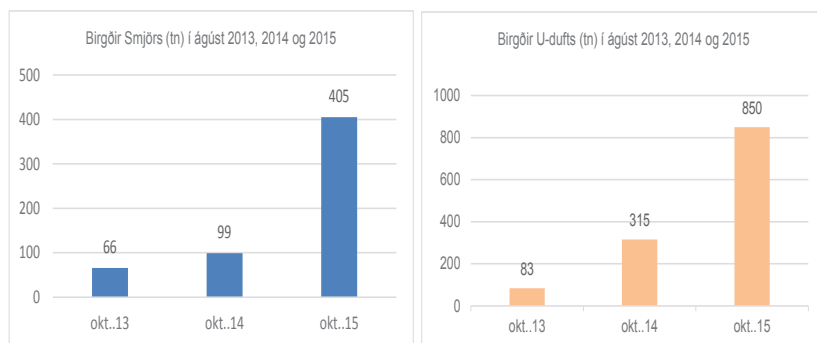
Mjólkurframleiðsla sl. 12 mánuði (nóvember 2014 – október 2015) var 143,3 milljónir lítra, en til samanburðar var framleiðsla mjólkur á árinu 2014 var 133,5 milljónir lítrar. Í mynd 1. má sjá að framleiðsla mjólkur á árinu 2015 er áætluð um 146 – 147 milljónir lítra. Greiðslu-mark verðlagsársins 2015 er 140 milljónir lítra.



Mynd 1. Próun á vikulegri innvigtun mjólkur á tímabilinu 2013 – 2015

## Sala og birgðir mjólkurvara

Sala mjólkur á innanlandsmarkaði sl. 12 mánuði (nóvember 2014 – október 2015) nam 121,9 milljónum lítra á próteingrunni og 131,8 milljónum lítra á fitugrunni. Eftirfarandi eru yfirlit yfir þróun sölu á umreiknuðum grundvelli m.v. mjólk á fitu- og próteingrunni. Það ójafnvægi sem skapast hefur í sölu fitu og próteins á innanlandsmarkaði nemur því nú um 10 milljónum lítrum af mjólk á ársgrunni. Það samsvarar um 800 tonnum af undanrennudufti á ári sem þarf að losa úr landi af þeim sökum. Auk þess skapast útflutningsþörf úr því



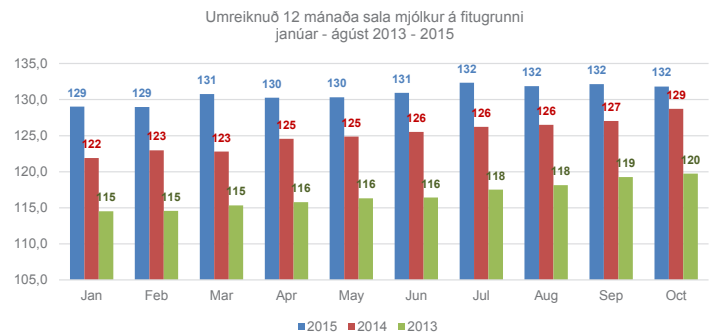
Mynd 4. Birgðir smjör og undanrennudufts í lok október 2013, 2014 og 2015



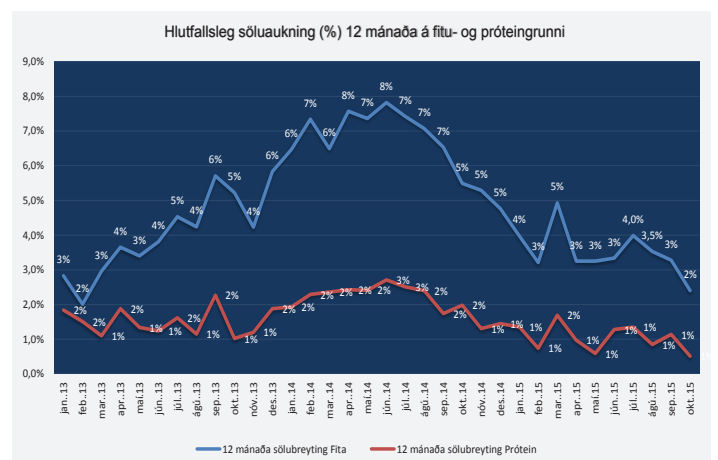
## Mjólkurþurrkun MS Selfossi umhverfisvænni eftir breytingar

Í byrjun árs 2015 var stjórnbúnaður mjólkurþurrkunar MS á Selfossi endurnýjaður. Þetta var umfangsmikil aðgerð en jafnframt nauðsynleg m.a. þar sem mikið framleiðsluálag var fyrirjánalegt á árinu 2015. Samhliða endurnýjun stjórnbúnaðar var olíuketill sem var hluti af þurrksamstæðunni fjarlægður og í staðin var settur upp rafbúnaður til framleiðslu á heitu loft (200°C) til þurrkunar. Mjólkinn er þurrkuð í 2 þrepum. Fyrst með gufu sem framleidd er með rafmagni. Svo er enn í dag eftir breytingu. Seinna þrepið var olíukynt en er rafvætt í dag. Á fyrstu 10 mánuðum ársins 2015 nam framleiðsla MS á Selfossi um 1.650 tonnum af duft. Ef ekki hefði komið til þessarar breytingar á tækjabúnaði hefði olíunotkun verið um 270 þús. lítrar fyrstu 10 mánuði ársins, og heildarnotkun olíu til þurrkunar, árinu 2015, hefði farið yfir 300 þús lítra. Á myndinni sést sá hluti nýs búnaðar sem framleiðir 200°C heitt loft til lokaþurrkunar duftsins við framleiðslu.

Pálmi Vilhjálmsson framkvæmdastjóri framleiðslusviðs



Mynd 2. 12 mánaða sala mjólkur umreiknuð á fitugrunni janúar 2013 – október 2015



Mynd 3. Söluaukning mjólkur á innanlandsmarkaði (fitu og prótein) á 12 mánaða grunni á tímabilinu janúar 2013 – október 2015

mjólkur magni sem framleitt er umfram stærð innanlandsmarkaðar á fitugrunni, en ætla má að það samsvari um 1.100 tonnum af undanrennudufti. Samanlögð próteinfarmleiðsla umfram stærð innanlandsmarkaðar samsvarar því um 1.800 – 1.900 tonnum af undanrennudufti. Mismunur á sölu efnabátta á innanlandsmarkaði eykur þrýsting á ráðstöfun próteins á erlenda markaði. Að því verkefni hefur verið unnið af miklum krafti á undanförmum árum. Framleiðsla mjólkur út frá forsendum mjólkurfitu svarar til þess að ekki verður þörf fyrir um 200 tonn af smjöri á yfirstandandi ári og er þá búið að taka tillit til þeirrar birgðaaukningar sem að var stefnt.

## Birgðir helstu mjólkurvara

Í mynd 4 má sjá birgðir smjör og undanrennudufts í lok október 2013 – 2015. Birgðastaða mjólkurvara í landinu er orðin mikil, og eins og fram hefur komið, er orðið nauðsynlegt að flytja út bæði prótein og fitu á erlenda markaði.

# Íslenska skyrið vann þriðja árið í röð í Herning

INTERNATIONAL  
FOOD  
CONTEST



FRÉTTIR

Alþjóðlega matvælakeppnin (International Food Contest) er haldin árlega í Herning í Danmörku þar sem m.a. mjólkurvörur frá hinum ýmsu löndum etja kappi sín á milli og eru síðan til sýnis og bragðprófunar. Keppnin/sýningin í ár var haldin dagana 3.-4. nóvember s.l.

MS hefur haft þann háttinn á að senda ekki aðrar vörur í keppnina en skyr á odda ártölunum en úrval úr öllum vöruflokkum á sléttu ártölunum. Í ár voru því aðeins sendar skyrvörur frá MS í keppnina en rétt er að halda því til haga að aldrei hefur samkeppnin verið eins hörð í flokknum og núna enda er Skyr í gríðarlegri sókn á norðurlöndum og víðar. Skyrflokkurinn var stærsti einstaki flokkurinn í keppninni en alls voru 62 vörutegundir í flokknum þ.a. 27 frá MS.



Skyr.is með ferskjum og hindberjum vann skyrflokkinn í ár og hlaut 14,2 í einkunn af 15 mögulegum.

Þetta var í þriðja skiptið í röð sem keppt var í sérstökum skyrflokki í keppninni og hefur skyr frá MS sigrað hann frá upphafi, en meðal helstu keppninauta í ár var skyr frá Thise, Q, Arla Danmörku og Arla í Þýskalandi. Árangur Íslenska skyrins vakti þó nokkra athygli í Danmörku og var talsvert fjallað um það m.a. á sjónvarpsstöðinni TV2 þar sem yfirskriftin var „Ísland er enn meistarinn“.

## Eftirfarandi vörur frá MS unnu til verðlauna í keppninni, alls 12 verðlaun:

Skyr.is ferskur og hindber, 170 g, Gull  
Skyr bláberja, 500g, Gull  
KEA skyr með ananas og mangó, 200g, Gull  
KEA skyrdrykkur mangó og ástaraldin, 250g, Gull  
KEA skyr hrært, 500g, Silfur  
KEA skyr með vanillu, 500g, Silfur  
SMS Smáskyr, 300g, Silfur  
Skyr.is vanilla, 500g, Silfur  
Skyr.is melónur og ástaraldin. 500 g, Silfur  
Skyr.is bökuð epli, 170g, Silfur  
KEA skyrdrykkur jarðarber og bananar, 250g, Silfur  
KEA skyrdrykkur bláber, 250g, Silfur

Næsta keppni í Herning verður í tengslum við FoodTech sýninguna 1.-3. nóvember 2016.

Jón K Baldursson  
gæða- og umhverfisstjóri



Árangur íslenska skyrins vakti þónokkra athygli í Danmörku. Hér sést hvar TV2 tekur viðtal við fjölskyldu um skyrið við skyrbásinn á sýningunni. Mynd ÁPJ.



Dómnefnd að störfum. Mynd ÁPJ.

## Nýr mannauðsstjóri MS

KYNNING



Inga Guðrún Birgisdóttir hefur verið ráðin mannauðsstjóri Mjólkursamsöluunar. Hún mun hefja störf upp úr áramótum en mun þó koma strax að verkefnum sem tengjast stefnumótun fyrirtækisins.

Inga Guðrún lauk meistaraþrófi í mannauðsstjórnun frá Háskóla Íslands árið 2007. Hún er einnig með meistaraþróf í viðskiptafræði með áherslu á stjórnun og stefnumótun frá sama skóla. Undanfarin 7 ár hefur hún starfað sem mannauðsstjóri hjá 1912 samstæðunni sem samanstendur af fyrirtækjunum 1912, Nathan & Olsen, Ekrunni og Góðu fæði. Þar áður starfaði hún um 2 ára skeið á Landspítala-Háskólasjúkrahúsi á Skrifstofu fjárreiðna og upplýsinga sem gæðastjóri og hafði umsjón með verkefnum sem tengdust stefnumótun, gæðastjórnun og starfsmannatengdum verkefnum. Að auki hefur hún af og til sinnt kennslu á námskeiðum tengdum mannauðsstjórnun fyrir Endurmenntun Háskóla Íslands. Fyrir býr Inga Guðrún að margra ára reynslu í ferðaþjónustu en hún starfaði m.a. sem forstöðumaður framleiðslusviðs hjá Iceland Express, sem verkefnisstjóri á gæðadeild Air Atlanta og sem ráðgjafi hjá SAS flugfélaginu á Íslandi.

Inga Guðrún á þrjú börn. Meðal áhugamála fyrir utan fjölskylduna eru fjallgöngur, ferðalög og matur.

Við bjóðum Ingu Guðrúnu velkomna til starfa hjá Mjólkursamsöluunni.

## Gott að muna

RÁÐGJÖF

Mælið eða látið mæla lyfjarestar áður en mjólk úr kúm sem verið hafa í meðhöndlun er látin saman við í tankinn þó að útskolunartíminn eigi að vera liðinn.

# Nýjungar hjá MS haustið 2015

MARKAÐSMÁL

Talsvert hefur komið á markað af nýjungum hjá MS þetta haustið. Meðal nýjunga má nefna nýja bragðtegund í KEA skyri, með ananas og mangó. Einnig er komin á markað ný bragðtegund af KEA skyrdrykk, sem við ákváðum einfaldlega að kalla „þann græna“. Báðar þessar vörur eru með sætuefninu stevíu sem er náttúrulegt sætuefni sem hefur notið nokkurra vinsælda undanfarið. Reyndar hefur sætuefnið þann ókost að hafa lakkrískennt aukabragð sem hefur þýtt að ekki er hægt að taka allan sykurlinn út á móti, en hann hefur þó minnkaður umtalsvert (um 50% í þessum vörum), og hefur þá sá sykurlinn (eða agave-ið í tilfalli KEA skyrdrykkjarins) sem eftir er í vörunni m.a. haft það hlutverk að breiða yfir eða fela aukabragðið af stevíunni.



Af öðrum nýjungum má nefna Dalakoll, en hann er reyndar byggður á gömlum Dalakolli sem var á markaði fyrir um 25-30 árum. Hér er um að ræða fastan ost með hvítmyglu, sem bæði er hægt að skera með ostahníf og í bita eins og Dalaostana. Í samstarfi við KS settum við Mozzarella-kúlurnar í dós, sem ætti að bjóða neytendum upp á að nota kúlurnar oftast en einu sinni, öfugt við pokana sem buðu ekki upp á neina endurlökun.

Ný bragðtegund af Hleðslu í 330 ml fernu með tappa var kynnt í haust, hún er með kaffi og súkkulaði og hefur mælst vel fyrir. Hleðslan er á miklu flugi núna og hefur t.d. nýjungin frá í vor, kolvetnaskerta og laktósa-fría Hleðslan fengið mjög góðar viðtökur.

Aftur að skyrinu. Við kynntum í október tvær nýjar bragðtegundir af Skyr.is, sítrónusælu og með dökku súkkulaði og vanillu. Þetta eru nokkurs konar lúxus- eða eftirréttabragðtegundir, en kolvetnaskertar án viðbætts sykurs og ætti að vera hægt að leyfa sér án nokkurs samviskubits.

Skólajógúrt hefur aðeins átt undir högg að sækja og þar ákváðum við að koma með tvær tegundir inn í 1 lítra fernu. Þetta hefur mælst vel fyrir þegar það hefur verið prófað í öðrum vöruflokkum og því sáum við tækifæri þar fyrir Skólajógúrtina, og vonum við að þetta blási lífi í flokkinn.



Að síðustu þá settum við Húsvíkurgjúrta í nokkurs konar hollustuáttak. Við minnkuðum sykurlinn í þeim flokki verulega nú í sumar eða um 15%. Sama var gert við KS Súrmjólkina, þar var sykurlinn líka tekinn niður. Í þessari vinnu var þess vandlega gætt að þetta kæmi ekki niður á bragðgæðum enda um trausta vöruflokka að ræða með sína reglulegu neytendur.

Björn S Gunnarsson  
þróunarstjóri

## Júgurbólga vegna umhverfissýkla

RÁÐGJÖF

Í síðustu útgáfunni af Spenanum 7. september 2015 var fjallað um júgurbólgu vegna Staphylococcus aureus og annarra Staphylococcus-sýkla. Hér verður fjallað um júgurbólgu vegna umhverfissýkla, þ.e. sýkla sem þrífast og lifa í umhverfinu.

Umhverfissýklar sem valda júgurbólgu greinast ekki eins oft og Staphylococcus-sýklar. Árið 2014 greindust mikilvægir umhverfissýklar í tæplega 20% tanksýna. Til mikilvægra umhverfissýkla sem valda mestum skaða í júgrum teljast Echerichia coli (E. Coli), Streptococcus Uberis (Str. Uberis), Streptococcus Dysgalactiae (Str. Dysgalactiae) og Klebsiella sp. Einnig teljast til umhverfissýkla Trueperella Pyogenes (T. Pyogenes), áður Corynebacterium pyogenes), Peptostreptococcus Indolicus (P. Indolicus), Corynebacterium Bovis (C. Bovis), Enterococcus sp. og gersveppir. Í flestum tilfellum valda þeir síðarnefndu ekki miklum júgurbólguvandamálum í hjörðum hérlendis.

Sameiginlegt fyrir umhverfissýkla sem valda júgurbólgu er að það verða oftast heiftarlegar bólgur og talsverðar skemmdir

í júgrinu. Mjög oft er meðhöndlun sett of seint af stað sem eykur varanlegan skaða í júgrinu. Varanlegur skaði sést oftast á að sýktir júgurhlutar verða minni en hinir og að mjólkurmagn verður talsvert minna en eðlilegt. Ekki ósjaldan drepast kýr af júgurbólgu af völdum umhverfissýkla. Þess vegna ættu mjólkurframleiðendur að vera mikið í mun um að halda umhverfissýklum í skefjum í fjósum sínum.

Umhverfissýklar þrífast best í röku umhverfi þar sem hreinlæti er ábótavant. Dæmigert fjós með slík vandamál er eldra fjós þar sem lágt er til lofts og loftræstingu vantar. Í slíkum fjósum slagar oftast á vegg og loft. Algengast er að sjá júgurbólgu vegna umhverfissýkla á innistöðutímabilinu. Á sumrin hverfur þessi júgurbólga oftast þegar kýrnar eru úti og loftræsting í fjósinu er auðveldari. Því miður kemur hún aftur næsta vetur ef ekkert er gert til að bæta ástandið.

Hvað er svo hægt að gera? Allar aðgerðir til að bæta umhverfi virka vel til að ná tökum á júgurbólgu vegna umhverfissýkla s.s. eftirfarandi:

- Þurrka upp legubása með því að nota undirburð (t.d. eina lúku af sagi að morgni og kvöldi)
- Hreinsa/moka oftast skít í lausagöngufjósum (t.d. keyra flórsköfur tíðar)
- Koma í veg fyrir rakapolla í stíum
- Auka loftskipti í fjósinu (t.d. gera við bílaðar víftur, sjá til að loftskipti eiga sér stað allsstaðar)
- Klippa kýr að hausti (svitna minna/þurrara loft).

Það má sjá í fjósum þar sem er frekar þétt á gripum að það geta blossað upp sýkingar af völdum umhverfissýkla. Um þessar mundir þegar kallað hefur verið eftir meiri mjólk, er tilhneiging til að hafa fjósin ofsetin.

Mikið hefur verið rætt um þörf á að sótt-hreinsa bása þar sem umhverfissýklar valda júgurbólgu. Það er ágætis viðbótaraðgerð en lang mikilvægast er að þurrka upp umhverfi mjólkurkúna og er það best gert með upptöldum atriðum hér fyrir ofan.

Jarle Reiersen  
dýralæknir