

Kveðja frá forstjóra

Mikil uppbygging framundan á Akureyri – þáttaskil í rekstri allra stóru vinnlustöðvanna 2012

Stjórn Mjólkursamsölnunar samþykkti samhljóða á fundi sínum í gær að ganga að tilboði danska tækjaframleiðandans APV um smíði á nýrri ostaframleiðslulínu, tönkum, pressum, dælubúnaði og fullkomnu tölvustýrikerfi fyrir mjólkurbúíð á Akureyri. Áður hafði verið gengið frá kaupum á tækjum til forvinnslu mjólkur fyrir ostaframleiðsluna. Endurnýjun ostaframleiðslunnar á Akureyri er stærsta einstaka fjárfestingin í endurnýjunaráætlun Mjólkursamsölnunar og sennilega ein af stærstu fjárfestingum í MS frá því fyrirtækið tók til starfa í núverandi mynd. Í heildina kosta tækin í þessari endurnýjun ostaframleiðslu á Akureyri um 600 milljónir króna. Gert er ráð fyrir að nýja framleiðslulínan verði tekin þar í gagnið fyrir mitt næsta ár. Á meðfylgjandi myndum má sjá ostaframleiðslu í sams konar tækjasamstæðu frá APV og kemur til Akureyrar á næsta ári.

Þessi samþykkt stjórnar MS markar kaflaskil. Félagið kynnti í vor áform um breytingar og endurnýjun á starfsemi allra þriggja stærstu vinnlustöðva félagsins á Akureyri, Selfossi og í Reykjavík. Þessu hefur nú verið fylgt eftir með samn-



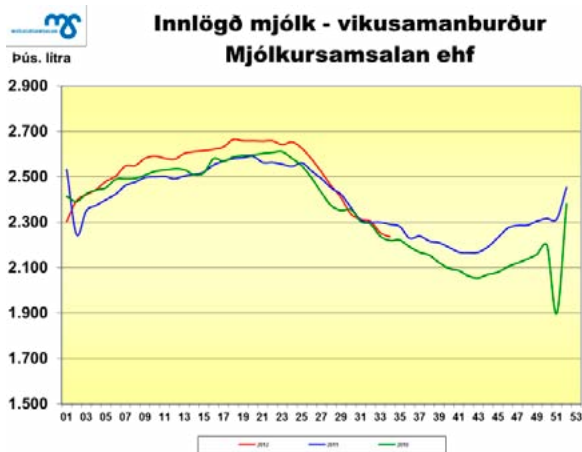
ingum við tækjaframleiðendur um nýjan búnað fyrir allar þrjár stöðvarnar. Við fáum fullkomnustu tæki sem völ er á til ostavinnslunnar á Akureyri. Það var gaman að geta tekið þá ákvörðun á 150 ára afmælisdegi bæjarins. Hér er ekki tjaldað til einnar nætur. Hér verður gríðaröflug ostaframleiðsla sem getur þjónað innanlandsmarkaði og jafnframt tekist á við útflutning og við gerum ráð fyrir að þessi tæki geti vel þjónað ostaframleiðslunni næstu tvo áratugi.“

Jafnframt endurnýjun og uppbyggingu á Akureyri er Mjólkursamsalan að undirbúa að færa mjólkurpökkun á suðurhluta landsins frá Reykjavík til Selfoss. Þangað verða keypt tæki frá Tetrapak til pökkunar á neyslumjólk í handhægar umbúðir með tappa. Félagið kaupir þangað einnig fullkomin tæki til framleiðslu og pökkunar á sýrðum vörum. Í Reykjavík leggur félagið af mjólkurvinnslu en er að kaupa fullkominn búnað til að skera og pakka osta. Þessar breytingar gerast allar á nokkrum mánuðum og krefjast mikillar undirbúningsvinnu og skipulags af hálfu stjórnenda og starfsmanna. Niðurstaða þessara miklu breytinga verður hagkvæmari framleiðsla og betri vinnuáðstæður fyrir starfsfólk, ýmsir möguleikar á vörunýjungum og handhægari umbúðir fyrir neytendur.

Verð fyrir umfram mjólk

Eins og frá var greint í síðasta Sveitapósti virðist verð á alþjóðamarkaði undanrennuduft vera að taka við sér. Smjör er einnig að hækka en ekki eins mikið. Þetta er meðal annars rakið til samdráttar í framleiðslu vegna þurrka sem leitt hafa til hækkunar fódurverðs. Þessar verðhækkningar hafa ekki mikil áhrif á skilaverð fyrir umfram mjólk í bráð vegna þess að Mjólkursamsalan hefur þegar flutt út meira en áttatíu prósent þess sem gert er ráð fyrir að flytja

út á árinu. Haldi þessi þróun áfram má hins vegar búast við því að skilaverð fyrir umframmjólk á næsta ári verði hærra. Frá 1.september og til áramóta verður skilaverð fyrir umframmjólk 38 kr. á lítra fyrir sem svarar 2% af greiðslumarki hvers og eins framleiðenda og 33 kr. á lítra fyrir aðra umframmjólk.



Mikinn útflutningur á fyrri hluta ársins, þegar verð var tiltölulega lágt, má rekja til mikillar mjólkurframleiðslu á þeim árstíma, sem sést vel á meðfylgjandi mynd. Græna línan sýnir framleiðslu 2010, bláa línan 2011 og sú rauða 2012. Nú er framleiðsla hins vegar að dragast nokkuð hratt saman og er um þessar mundir svipuð og var í hverri viku árið 2010. Ef framleiðslan fylgir þeirri línu út árið verður heildarmjólkurframleiðslan mjög svipuð og árið 2011.

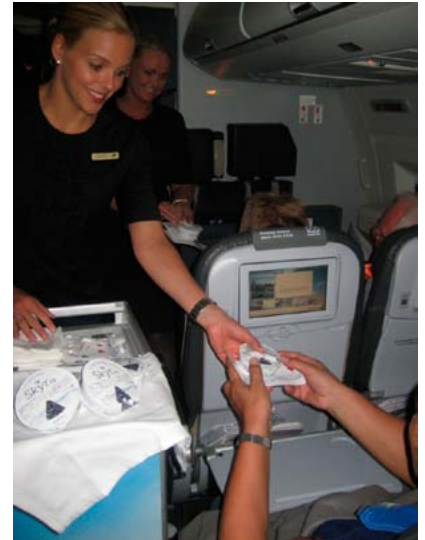
Skyrútflytningur gefur best af sér af þeim vöruflokkum sem Mjólkursamsalan flytur út. Útflutningur til Bandaríkjanna hefur ekki aukist en markaður í Finnlandi hefur tekið skyrinu ákaflega vel. Á þessu ári gerir félagið ráð fyrir að sprengja 380 tonna árskvóta til útflutnings til landa Evrópusambandsins í útflutningi til Finnlands. Félagið telur ekki annað fært en að þjóna óskum markaðarins um skyr til að verja stöðu sína þar og þarf því að taka á sig töluverðan innflutningstoll vegna síðustu sendinga ársins.

Ferðamenn borða skyr og drekka mjólk

Ferðamönnum sem heimsækja Ísland fjölga ár frá ári og verða væntanlega öðru hvoru megin við 600 þúsund í ár. Hver þeirra gistir að jafnaði í 4-5 nætur og því má áætla að á hverjum degi séu að jafnaði um 7 þúsund erlendir ferðamenn á hótelum og tjaldstæðum. Vegna árstíðasveiflu í ferðþjónustunni er þessi fjöldi nær því að vera 15 þúsund á dag yfir sumarmánuðina að jafnaði. Það er eins og vænt bæjarfélag. Eitthvað borðar fólk. Mjólkursamsalan hefur byrjað ýmis markaðsverkefni til að reyna að skapa tengsl við þennan stóra neysluhóp. Félagið stóð í sumar fyrir skyrkyppingu um borð í millilandaflugvélum



Icelandair og dreifði 100 þúsund 80 gramma skyrdósum til ferðamanna á leið til landsins. Þá var prentuðum upplýsingum um skyr sömuleiðis dreift í vélunum til ferðamanna. Þá hefur MS látið prenta veggspjald á sjö erlendum tungumálum sem sett var upp við mjólkurkæla þar sem ferðamanna var helst von. Loks hefur félagið styrkt sölukerfi sitt og samband þess við hótél og gististaði. MS telur þetta hafa styrkt almenna vörusölu í sumar, sem hefur verið góð og hafa t.d. átt þátt í 25% söluaukningu á skyri í júlí og ágúst í samanburði við fyrra ár. Almennt hefur sala á afurðum Mjólkursamsölnunar gengið vel í sumar og augljóst að neytendur, bæði innlendir og erlendir, eru ánægðir með afurðirnar.



Vörubrúun til að treysta sölu á mjólkurhráefnum og auka nýtingu

Vörubrúunarstarf Mjólkursamsölnunar er einn mikilvægasti þáttur starfseminnar. Mjólkurvörur hafa afar sterka markaðsstöðu á Íslandi og til að treysta þá stöðu er það markmið fyrirtækisins að þjóna sem best öllum hlutum markaðarins. Félagið kynnir því á hverju ári nýjungar af ýmsu tagi. Dæmi um það er nýjung á borð við próteindrykkinn Hleðslu, sem upphaflega var þróaður í búinu á Akureyri úr mysupróteinum og birtist nú í nýrri mynd frá búinu á Selfossi í G-vöru útgáfu.

Annar þáttur í vörubrúunarstarfinu er að hámarka nýtingu þurrefna úr mysu, sem fellur til við ostaframleiðslu. Í búinu á Akureyri voru sett upp svokölluð „lean cream“ tæki sem gefa færi á að einangra verðmæt og afar holl prótein úr mysu. Þau eru síðan nýtt áfram í ýmsar framleiðsluvörur. Á næstu misserum verður unnið að könnun á möguleikum til að nýta mjólkursykurinn, sem er það eina sem nú er eftir ónýtt úr mysunni á Akureyri. Þessi þróun beinist að því að umbreyta mjólkursykri í vínanda, sem mögulega mætti nýta sem eldsneyti í starfsemi félagsins til að lækka kostnað eða selja sem iðnaðarspíritus, sem myndi skapa nýjar tekjur.

Með kveðju,
Einar Sigurðsson forstjóri