

# Dansk flødeis til danskerne

Mejerigaarden i Thisted er Danmarks største ismejeri, hvor man tror på flødeis og gode råvarer. Trods hård konkurrence fra udenlandsk og vegetabilsk baseret is, kom thyboerne pænt ud af 2016 med et overskud på 22 mio. kr.

Af Lars Winther



**Christian Brink, kommerciel direktør (tv.) og Peter Kofoed, produktudvikler og uddannet mejerist i produktionshallen, som rummer 8 forskellige pakkelinjer.**

Selvom sommeren ikke for alvor er braget igennem i Danmark her de sidste dage i maj, så kører ismaskinerne på Mejerigaarden i Thisted på fuld tryk. Forventningen om en god sommer er nemlig fortsat intakt. Det kan mærkes blandt kunderne, som vil have fyldte frysehuse, så man er klar til at forsyne de isglade, danske forbrugere, når det går løs. Derfor løber de stærkt i Thisted, hvilket også gælder kommerciel direktør, Christian Brink, som dagen inden Mælkeritidendes besøg netop har aflagt regnskab for 2016.

## Tilfredsstillende regnskab

Og Mejerigaarden kunne fremvise et plus på 22 mio. kr., hvilket vurderes som tilfredsstillende.

- Det er det bedste regnskab i nyere tid på trods af, at vi opererer i et meget konkurrencepræget marked, hvor vi er oppe mod først og fremmest store, udenlandske koncerner, siger direktøren, som har siddet for bordenden siden 2013. Det positive regnskab afspejler først og fremmest en trimning af omkostningerne, hvor man blandt andet har lukket et salgskontor i Ørestaden,

ligesom produktsortiment er skåret til med færre varenumre.

- Og så klarer vores produkter sig fornuftigt i markedet, lyder det med jysk beskedenhed, uden at Christian Brink ønsker at fortælle mere eksakt om udviklingen i markedsandele. Han er dog overbevist om, at Mejerigaarden er godt gearret til at udvikle sig yderligere på det danske marked, som aftager stort set hele produktionen.

## Kvalitetsbevidste forbrugere

- Vi oplever, at forbrugerne bliver mere kvalitetsbevidste og vil betale lidt mere for god is, hvilket også gælder økologiske produkter, siger han og henviser til en helt ny serie Mejerigaarden Økologisk, som er liter is (725 ml) med 63 procent fløde og med ægte, frysetørrede jordbær.

- Vi tror på, at danskerne først og fremmest gerne vil have dansk produceret is baseret på gode råvarer, hvor der er styr på kvaliteten i hele kæden ude fra den enkelt ko til man står med ispinden i hånden, siger han.

- Endvidere tror vi på, at danskerne er til ægte flødeis fremfor margarineis, siger han med et glimt i øjet og med henvisning til, at hovedparten af de udenlandske konkurrenter baserer deres is på skummetmælkspulver og billig palmeolie fremfor flødens smørfedt. Selvom dansk fløde således er den helt centrale råvare for Mejerigaarden, så erkender Christian Brink, at man også producerer nogle få serier, hvor fløden

En ny serie økologisk premiumis skal ramme en stigende forbrugerinteresse for højkvalitetsis.



er udenlandsk, og hvor man også tilsætter vegetabilsk fedt.

- Hvis vi skal være i det prisbillige is-segment som eksempelvis vores literis i Polarserien, er vi nødt til at gå på kompromis, ellers tager de udenlandske koncerner fuldstændig dette marked, siger han og understreger, at Polar Is skam er en glimrende is til prisen.

### Mangler faguddannede

Thy-virksomheden har dog også andre udfordringer end konkurrenterne. Medarbejdersiden på Mejerigaarden rummer både mejerister, teknologer og mejeriingeniører, og Christian Brink erkender, at han godt kan bruge flere faguddannede medarbejdere.

- Men samtidigt fylder is jo ikke meget på de forskellige fødevareruddannelser, så derfor er hovedparten af vores viden baseret på overlevering fra kollegaer. Og så er det jo godt at have en solid historie på næsten 100 år at trække på, siger direktøren, som mener at kunne tilbyde gode udviklingsmuligheder for fagpersonale med interesse for is.

- Der er kort vej fra ide til handling,

hvor man kan afprøve nye produkter. Og med vores tilknytning til Food Union har vi adgang til unikke testfaciliteter til små pilotprojekter, siger Christian Brink med henvisning til den lettiske koncern, som idag ejer Mejerigaarden.

- Og så ligger vi jo i Danmarks skønneste hjørne med fjord og hav – og en times kørsel til storbyen Aalborg, lyder udgangsreplikken.

### Historie Mejerigården/Premier

*Mejerigaarden:* Grundlagt i 1933 af Sigurd Sørensen i Thisted, hvor is i en årrække produceres under Rønbjerg-mærket. I 1973 får man eget ismærke - Polar Is. Opkøber frem til århundredeskiftet flere mindre isproducenter, herunder Grotte Is, Hame Is, Rønbjerg Is, Underground, som i 1998 alle er samlet i Thisted.

Familien Sørensen sælger i 2008 virksomheden til kapitalfonden Erhvervsinvest, som året efter også overtager Premier Is fra Nestlé.

I 2013 sælges Mejerigaarden til Food Union, som er en lettisk mejerikoncern med otte isvirksomheder i Baltikum, Østeuropa, Norge og Danmark.

*Premier Is:* Grundlagt i 1927 af John M. Larsen i Esbjerg og senere med produktion i Glostrup. Opkøbes af Albani Bryggerierne i 1993, som sælger videre til Nestlé i 1996. Videresælges igen til Erhvervsinvest i 2009, som samler produktionen i Thisted under Mejerigaarden.



### Brands/produkter

*Premier Is* rummer ispinde, vafler, isbåde m.m. til direkte salg i iskiosker, supermarkeder, tankstationer o.lign.

*Mejerigaarden* er premium is – både som literis og i iskasser.

*Gammeldags Flødeis* og *Bravisimo* er typisk i større bøtter beregnet til isvafler i iskiosker – eller ispinde samlet i iskasser.

*Polar Is* er serie med prisbillig literis og ispinde i kasser.



*Firmanavn:*

Aabybro Mejeri / Ryå is

*Antal medarbejdere*

15 -30

*Primære produkter:*

Flødeis, Energitæt is, islagkager, fromager, smør.

*Andre produkter i virksomheden*

Mejeriudsalg, isvogne, cafe, limousine-kørsel.

*Vurdering af ismarkedet generelt*

Danskeren vil gerne have gode, fede mejeriprodukter. Endvidere vis interesse for 'Fri For' samt lokale fødevarer. Produkter med historie er også populære.

*Firmaets største udfordring?*

Kæderne er meget prisfikserede og shopper rundt mellem producenterne. Og konkurrencen byder også på mange billige isprodukter fra udlandet. Endelig oplever vi fortsat mange regler rent lovgivningsmæssigt, som tager meget af vores tid.



*Firmanavn*

Vebbestrup Flødeis

*Antal medarbejdere*

10

*Primære produkter*

Literis, islagkager.

*Andre produkter i virksomheden*

Nej

*Vurdering af det danske ismarked*

Det går fornuftigt, og vi klager ikke. Der er naturligvis hård konkurrence, men det er kun sundt.

*Firmaets største udfordring?*

Flere konkurrenter har fået øje på det økologiske marked, som vi ellers har siddet på. Og supermarkeds kæderne konkurrer benhårdt med hinanden, hvilket da også påvirker os.



*Firmanavn*

Arla Foods

*Antal medarbejdere*

Producers på Mejerigaarden, Thisted.

*Primære isprodukter*

Skyr Is (Cheasy) og yoghurtis (Yoggi). Begge som literis.

*Vurdering af det danske ismarked*

I 2017 satser Arla på en stærkere tilstedeværelse på is-markedet i Danmark. Særligt økologisk is er et fokusområde. Målsætningen er at gå fra at være nummer syv til at være nummer tre på markedsandele på ismarkedet inden 2020.

*Arlas største udfordring på is-markedet?*

Hård konkurrence på ismarkedet. Mange stærke spillere og loyale forbrugere.



Hansen Is har ikke ønsket at medvirke med oplysninger til dette fokusnummer.



## Dansk isproduktion

Mejerigaarden/Premier Is er største producent i Danmark med 145 medarbejdere.

Aabybro Mejeri (Ryå Is), Vebbestrup Is og Hansen Is har større produktioner med 10-20 medarbejdere direkte i isproduktionen. Til sammen sidder disse på ca. 10 pct. af det samlede marked.

Arla Foods startede isproduktion op i 2013 og har annonceret, at man satser på 5-10 pct. af det danske ismarked i 2020. Aktuelt er markedsandel dog i omegnen af 1 pct.

Mindre isproducenter (1-2 medarbejdere): Skee Is, Skarøis, Peters Is, Bornholms Is, Kramer Is (via Aabybro Mejeri) m.fl.

Paradis Is er en franchisekæde med 50 butikker, som laver isen på små ismaskiner i den enkelte butik. Tilsvarende findes andre mindre, lokale kæder, eksempelvis Dolce Vita med fire iscafeer i Aarhus.

Bondegårds Is er et hollandsk koncept, hvor en mælkeproducent producerer is baseret på mælk fra egne køer. Der er 5-10 producenter i Danmark.



## Ismarkedet i Danmark

Har en samlet markedsværdi på ca. 2 mia. kr./årligt varierende efter sommervejret.

Danskproduceret is udgør knap 50 pct. af markedet. Den anden halvdel importeres fra udenlandske producenter.



## Udenlandsk Is

Unilever er den dominerende leverandør af udenlandsk is til det danske marked med mærkerne Frisko og Ben & Jerry.

HjemIs, som tidligere havde produktion i Danmark, forhandler i dag primært udenlandsk produceret is.

Endvidere findes en lang række mærker som private labels i de forskellige detailkæder.

Største isproducenter i Europa er Unilever og Nestlé med produktion i en lang række lande – men altså ikke Danmark.

Ovenstående fakta er baseret på research på nettet, samtaler med forskellige fagfolk med kendskab til isbranchen samt rapporten 'Isindustri i Danmark' fra 2012. Tidligere var fakta samlet i brancheforeningen Dansk Isindustri, som imidlertid blev nedlagt i 2015.