

Fagligheder på mejeriet

Et stort industrielt mejeri i Danmark beskæftiger mange forskellige faggrupper. Antallet af faggrupper afhænger af mejeriets størrelse og specialisering, men typisk vil man finde følgende:

Produktion og teknisk drift

- **Mejerister** – Ansvarlige for produktionen
- **Procesoperatører** – Overvåger og justerer
- **Industri- og procesteknikere** – Vedligeholder
- **Automatikteknikere** – Arbejder med automatiserede systemer og robotteknologi
- **Elektrikere** – Sikrer drift af elinstallationer og maskiner
- **Smede og mekanikere** – Vedligeholder maskiner

Kvalitet og laboratoriearbejde

- **Laboranter** – Tester og analyserer råvarer og færdigvarer for kvalitet og sikkerhed
- **Mikrobiologer** – Overvåger bakterieindhold og hygiejne
- **Kvalitetskontrollører** – Sikrer, at produkterne lever op til standarder og lovgivning

Logistik og lager

- **Lagermedarbejdere** – Håndterer råvarer og færdigvarer
- **Truckførere** – Transporterer produkter internt
- **Transportchauffører** – Leverer varer til butikker

Husk at løse
opgaven på
næste side

Udvikling og administration

- **Fødevareingeniører** – Udvikler nye produkter og optimerer processer
- **Procesteknologer** – Arbejder med procesoptimering og produktudvikling
- **Miljø- og bæredygtighedskoordinatorer** – Arbejder med energi- og ressourceforbrug
- **IT-specialister** – Udvikler og vedligeholder digitale systemer
- **HR-medarbejdere** – Rekrutterer og udvikler medarbejdere
- **Økonomi- og regnskabsmedarbejdere** – Håndterer budgetter og finansielle forhold
- **Salg og marketing** – Arbejder med branding, eksport og kundekontakt

I alt er der 15–20 forskellige faggrupper repræsenteret på et stort industrielt mejeri i Danmark. Mejeribranchen er en alsidig arbejdsplads med mange uddannelses- og karrieremuligheder.

Selv de steder, hvor meget er automatiseret, er der brug for en masse kloge hænder og hoveder. Mejeristen skal hurtigt kunne gribe ind, hvis der opstår en fejl i produktionen, uanset om den er elektronisk overvåget eller ej. Det kræver en grundig uddannelse, oplæring og kendskab til det anlæg, man arbejder på.



Undersøg jobfunktionerne I mødte

1. Lav en liste over de medarbejdere, I mødte under besøget. Både dem, som I snakkede med, og dem, I tror, har en af ovenstående funktioner.
2. Del jer op i grupper og forbered en fremlæggelse, hvor I fortæller om:
 - a. Hvad personen arbejder med
 - b. Hvordan man tager den uddannelse, og hvad man tjener (brug ug.dk)
 - c. Hvordan personen fandt ud af, at hun eller han skulle have det arbejde (hvis I spurgte om det)
 - d. Hvorfor personen er vigtig på mejeriet
3. Kig grundigt på listen med jobfunktioner på forrige side. Hvor mange af de jobfunktioner, der er beskrevet, kan de undværes på mejeriet? Lav jeres egen liste, og vær klar med gode argumenter.
4. Gennemfør fremlæggelsen, og diskutér jeres lister med medarbejdere, der kan undværes.
5. Overvej, om mejerierne ville have personer ansat, som kunne undværes, når nu de skal tjene penge.