

Them Andelsmejeri

125 år i 2013





Indholdsfortegnelse

Tillykke med jubilæet - formand Hans Skovgaard.	4
En god historie og en spændende fremtid - direktør Alette Algreen-Ussing	5
Når regnskabet er afleveret, kan man leve længe på formandens blik - tidligere bestyrer Svend Andersen og tidligere lagerforvalter Poul Erik Andersen	6
Vi føler virkelig, det er vores virksomhed - nuværende og tidligere andelshavere Ejlerth Schriver, Erling Lassen og Kaj Olsen	8
Mejeriets mand i 40 år - mejerist Kurt Kudsk	12
Her sælger vi Them Ost - butiksassistent Dorte Sørensen	13
Han kender hvert et bump i Them og omegn - chauffør Tonni Pedersen	14
Fakta - Them Andelsmejeri - nøgletal, produktoversigt	15
Them Andelsmejeri - de første 100 år - opsamling af historien	16





Hans Skovgaard, formand.

Tillykke med jubilæet

Som formand for Them Andelsmejeri vil jeg lykønske de mange mennesker, der har været tilknyttet mejeriet gennem de 125 år, virksomheden har eksisteret. Det gælder både andelshavere og medarbejdere. Rigtig mange mennesker har op gennem historien bidraget, på hver deres måde, til det mejeri, vi kender i dag.

Vi har grund til at være stolte. Både over mejeriets historie samt over den virksomhed, der i dag er velkonsolideret med oste i alle hjørner af kongeriget og sågar udenfor landets grænser. I al beskedenhed mener jeg, vi med succes har levet op til de målsætninger, som skiftende bestyrelser har sat lige siden 1888.

Udgangspunktet har til enhver tid været at skabe værdi til andelshaverne. Osten viste sig at være et godt omdrejningspunkt for mejeriet, som gennem tiden har været kendetegnet af både kvalitetssans og omkostningsbevidsthed. At vi eksempelvis kan indsamle 56 mio. kg. mælk inden for en radius på bare 30 km er de færreste mejerier forundt, og det er samtidigt en del af forklaringen på, at vi til stort set alle tider har formået at levere en af Danmarks bedste afregningspriser.

Jeg oplever det som et privilegium at stå i spidsen for engagerede andelshavere og medarbejdere. Med 18 år i bestyrelsen - heraf de seneste seks som formand - har jeg i min tid oplevet meget nyt sammen med mejeriet. Etableringen af økologisk produktion, investeringen i det nye ostepanlæg i 2004, indførelsen af A-kvoter på mælken og omlægningen af ledelsen i 2011 er blandt de nyere, store beslutninger, som mejeriet har truffet. Vi har ikke altid været enige om detaljerne men har formået at diskutere de nye tiltag i en konstruktiv og positiv ånd og er på den måde nået frem til gode beslutninger.

Derfor er jeg også overbevist om, at det ikke bliver det sidste jubilæum, vi kommer til at fejre her i Them, for jeg føler, vi er godt rustet til fremtiden. Vi har kvalitetsprodukter på hyldeerne, og vi har medarbejdere og organisation på plads. Endvidere er selve mejeriet velfungerende og kan fortsat udbygges, så vi også om 25 år har et moderne ostemejeri.

Lad os først fejre de 125 år. Som en anerkendelse til mejeriet og alle interessenter har vi produceret dette jubilæumshæfte med særlig fokus på mejeriets nyere historie. Vi samler historien op ved at give ordet til en række markante personer med forskellige tillknytninger og funktioner på mejeriet. Det tegner et billede af en farverig virksomhed, som står på et solidt fundament baseret på kvalitetsprodukter. Sådan oplever jeg Them Andelsmejeri - og jeg glæder mig til at fejre 125 år i godt selskab.

En **god** historie og en **spændende** fremtid

Som direktør vil jeg gerne sammen med ledergruppen ønske andelshavere og medarbejdere stort tillykke med 125 års jubilæet.

Them Andelsmejeri er på mange måder et unikt mejeri med en lang og autentisk historie, en progressiv bestyrelse, dygtige medarbejdere. Her til kommer en geografisk placering i det Midtjyske Søhøjland omgivet af vores mælkeleverandører, som alle er meget engagerede i mejeriets drift og i at producere mælk af høj kvalitet.

Hvis man skal forklare den succes, jeg uden tøven mener Them Andelsmejeri er, kan man pege på mange forhold. Først og fremmest visionære andelshavere, som har truffet en række modige beslutninger. Op gennem historien har man hele tiden troet på, at mejeriet kunne fortsætte som et selvstændigt andelsmejeri. Investeringen i det nye osteinlæg i 2004 var en stor beslutning, men man var fast i troen. Bestyrelsen har været kendetegnet ved tillid til medarbejdernes dispositioner og ideer fra både egne rækker, ledelse og medarbejdere.

Navnlig de seneste 24 måneder har været noget anderledes for medarbejderne på Them - kan man vist roligt sige. Mejeriet har fået ny ledelse og organisationen er blevet ændret. Der er kommet nye ansigter og kendte har fået nye opgaver. Fælles er, at alle tager del i forandringerne og har en konstruktiv tilgang hertil. Det samme er mejeriets 32 andelshavere.

Mange i og omkring Them Andelsmejeri har været med langt længere end de fleste i ledergruppen og har stor andel i, at mejeriet har bestået i 125 år. Men uanset anciennitet, position og funktion, så er mejeriet kendetegnet af en gensidig respekt mellem faggrupperne. Alle har en forståelse for, at kæden ikke er stærkere end det svageste led. Derfor er arbejdsmoralen præget af, at man yder en ekstra indsats, når det er nødvendigt. Og som et lille mejeri er det ofte nødvendigt, når store kunder med kort varsel skal have et stort parti ost. Det indretter medarbejderne sig efter, og derfor kan vi altid levere varen som en fleksibel samarbejdspartner. Denne mentalitet er på ingen måde en selvfølge, men udtryk for en positiv indstilling, som jeg absolut påskønner.

Them A/M har succes som leverandør af lagret ost med fyldig smag og den karakteristiske konsistens. Mejeriets oste er velkendte som lagret kvalitetsoste. Med Fætter Kras, Gammel Svend og Onkel Kras har vi en række klassikere i vores sortiment. Det skal vi værne om, men vi skal samtidig tænke nyt og udvikle produkter, som på sigt skal matche de nuværende bestsellere. Krystal, Humle og Bøllingsø er blandt de første i serien af Jysk Højlandost, hvor vi vil fortælle den gode historie om vores lokale mejeri med de stolte ostetraditioner.



Alette Algreen-Ussing, direktør.

Vi føler **virkelig**, det er **vores** virksomhed



Kaffe i tidligere formand Erling Lassens stue.

Ejlerth Schriver (th), 81 år, andelshaver 1985-97, bestyrelsesmedlem fra 1985-95, heraf bl.a. som næstformand.

Erling Lassen (tv), 63 år, andelshaver siden 1974. Bestyrelsesmedlem 1983-1998, formand 1989-1998.

Kaj Olsen (i midten), 57 år, andelshaver siden 1980, bestyrelsesmedlem siden 1983.

Tre andelshavere, som alle har siddet i bestyrelsen og haft forskellige poster, trives med demokratiet og diskussionerne i en lille overskuelig beslutningsproces.

Gården Sejrsminde ligger cirka to km. fra Them Andelsmejeri. Lige siden gården blev bygget i 1848 har man haft køer. Og lige siden mejeriet blev bygget i 1888, er mælken uafbrudt blevet leveret til det lokale mejeri. Det er faktisk ikke noget enestående tilfælde, da hele ni af andelshaverne i Them Andelsmejeri har gårde, som har været med lige siden starten.

I dag drives Sejrsminde af Erling Lassen og hans søn, Ulrik, som bor på nabogården og står midt i et generationsskifte. Erling har gæstfrit tilbudt kaffe i anledning af interviewet om tiden som andelshaver og bestyrelsesmedlem i Them Andelsmejeri. For at genopfriske nogle af de gamle minder er også Ejlerth Schriver og Kaj Olsen inviteret. Alle med en lang historie som både andelshavere, bestyrelsesmedlemmer og for Erlings vedkommende - formandspost i Them Andelsmejeri.

At styre en snak om mejeriets historie i denne forsamling kræver en ganske skarp mødeleder, da de tre andelshavere tydeligvis kender hinanden og hele lokalsamfundet særdeles godt. Hele tiden ryger vi ud af tangenter om fætre, kusiner, naboer og andre landmænd. De vil dog også gerne tale om deres fælles omdrejningspunkt - mejeriet, som nu har bestået i 125 år. Men som også har oplevet turbulens

undervejs. Eksempelvis i 1969, hvor en større gruppe andelshavere seriøst overvejede, at mejeriet skulle fusioneres ind i datidens største danske selskab, Mejeriselskabet Danmark. I modsætning til så mange andre af datidens mejerier blev det ikke til noget i Them.

Stædige lokalpatrioter med plads til uenighed

"Vi var vel stædige og samtidigt båret af en vis lokalpatriotisme, for dengang var der såmænd ikke den store forskel i afregningspriserne" forklarer Erling Lassen. Ingen af de tre andelshavere var med ved den lejlighed, men Kaj Olsens far var blandt bestyrelsesmedlemmerne. Siden denne beslutning har fusion eller salg ikke for alvor været et tema i Them. Til gengæld blev adskillige andre nærliggende mejerier eller deres leverandører optaget i de efterfølgende år. En af dem var Ejlerth Schriver, som havde leveret til privatmejeriet Alderslyst frem til lukningen i 1985.

"Det gav et helt andet forhold at blive medejer af mejeriet, hvor vi oplevede et godt miljø. Vi har ikke altid været enige om alt, og der har da også været små kampe både i bestyrelsen og i forhold til bestyreren men ikke større, end vi altid har kunnet klinge skårene," siger Ejlerth. Også Erling har oplevet konflikter, hvor han i sin tid som formand godt kunne blive ophidset.

"Jeg har da slået knoerne til blods et par gange, hvor jeg oplevede, at folk var for barnlige i deres måde at argumentere på," siger Erling, som også oplevede svære situationer, når en kollega ikke levede op til de vedtagne regler. Eller da man ophørte med at hente mælk ved de helt små andelshavere med under 700 kg. mælk om ugen.

I nyere tid har en af de større udfordringer været indførelsen af A- kvoter og B-mælk i 2011, hvor andelshaverne ikke er garanteret højeste afregning, hvis man udvider produktionen.

"Her var der vel en grundlæggende uenighed mellem de leverandører, som vil ekspandere og de, som ikke vil. Efter grundige diskussioner fandt vi en model, som alle kunne leve med", forklarer Erling.

Flere vil med

At Them Andelsmejeri og de gode afregningspriser har været attraktive i mange år, ved de fleste i mælkebranchen. Ansøgerlisten til at blive andelshaver er ganske lang, men mejeriet har i nyere tid kun overvejet nye leverandører i forbindelse med ejendomshandler.



"I min tid som formand oplevede jeg alligevel en mælkeproducent, som forsøgte at snyde sig ind, ved at bruge et mellemnavn, han normalt ikke brugte. Da vi fandt ud af, at han i forvejen havde kontrakt med Mejeriselskabet Danmark, måtte vi annullere kontrakten," griner Erling.

Som egen bedrift

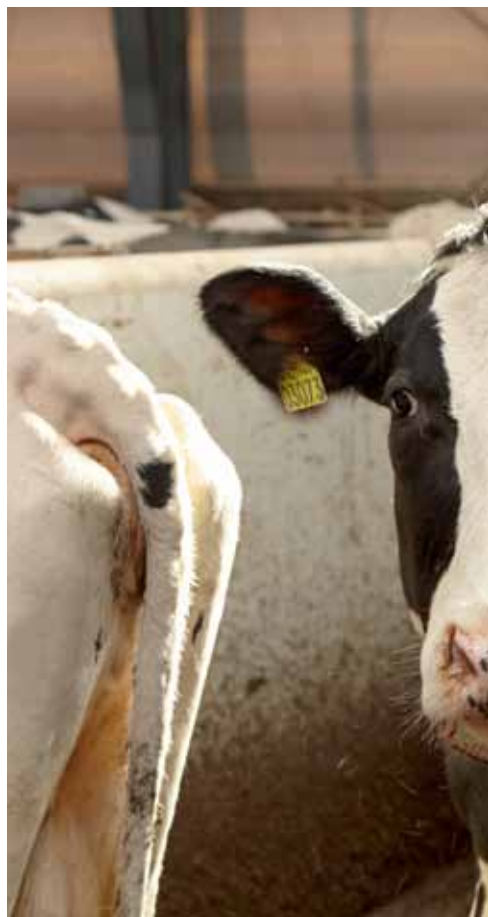
De tre andelshavere er samtidigt helt på det rene med, at mejeriets succes har gjort det meget lettere at drive virksomheden og tage de nødvendige beslutninger.

"Det er klart, at det er svært at være utilfreds, når mejeriet i stort set al nyere tid har udbetalt en afregningspris, som ligger over konkurrenterne. Det gør det jo også væsentligt lettere at få tilslutning til nogle af de større investeringer, som vi har foretaget," siger Kaj Olsen. Landmænd er vant til at træffe beslutninger og udvikle bedriften. Det kræver ofte store investeringer. Derfor rystede man heller ikke på hånden, da man investerede 42 mio. kroner i det nye fuldautomatiske osteinlæg.

"Vi oplever jo mejeriet på samme måde som vore egne bedrifter, hvor vi jo også foretager store investeringer", siger Ejlerth Schriver. Mens småkagerne atter går bordet rundt, erkender de tre, at dygtige mejeribestyrere er en stor del af forklaringen på, at man er lykkedes. "Det var helt klart Jens Simonsens fortjeneste, at vi kom i gang med osten. Svend Andersen var så dygtig til gøre produktionen effektiv. Og kvaliteten i vore oste bliver mere og mere tydelig for forbrugerne,



Erling Lassen.



hver gang de store nedlægger et mindre mejeri," lyder det fra Erling Lassen.

Lille og vågen

"Men vi har jo også en stor styrke i at være en lille organisation, hvor der ikke er langt fra tanke til handling. Hvis bestyreren mangler en maskine, og det ellers kan svare sig, så kan vi træffe beslutningen med en halv times varsel," forklarer Erling, som blandt andet husker købet af bactofugen. Her bevilgede bestyrelsen lynhurtigt 2,5 mio. kr., da Svend Andersen mente det var nødvendigt for at reducere fejlprocenten i produktionen.

"Jeg ved, at rigtig mange mejerier i daværende Mejeriselskabet Danmark også gerne ville have en bactofuge, men det var ikke muligt i den store organisation," lyder det fra Erling.

Selvom de tre nuværende og tidligere andelshavere er glade for deres fællesskab og for deres mejeri, så erkender de også, at det er et forretningsmæssigt fællesskab, som ikke er garanteret i al evighed.

"Hvis ikke vi som minimum kan matche storebrors afregningspris, så dør mejeriet. Om ikke andet så skal banken nok sørge for, at den enkelte landmand går efter højest, mulige afregningspris," siger Kaj Olsen, som dog ikke er urolig for fremtiden, når han skal give et bud på mejeriets status om 25 år.

"Der er nok kun halvt så mange leverandører, som til gengæld leverer meget mere mælk," lyder spådommen fra Kaj Olsen.

Bestyrelsen 2013

Hans Skovgaard (fmd.)

Niels Peter Nielsen

Kaj Olsen

Gert Lassen

Bent Jensen

Niels Hedegaard

Carl-Ejnar Sørensen



Når **regnskabet** er afleveret, kan man leve længe på **formandens blik**



*Svend Andersen, 67 år, mejeribestyrer på Them 1994-2011.
Poul Erik Andersen, mejerist på Them, 1967-2007.*

Mejeribestyrer i 17 år og mejerist i 40 år. Svend Andersen og Poul Erik Andersen har nydt hver eneste dag på Them Andelsmejeri.

"Nu bruger de sgu alle de penge, som vi andre knoklede for at skrabe sammen". Sådan lyder en af de første kommentarer fra tidligere mejeribestyrer Svend Andersen, da han møder op i det helt nye mødelokale, som mejeriet har etableret ovenpå administrationsbygningen. Bemærkningen falder med det glimt i øjet og træk på smilebåndet, som folk, der kender Svend Andersen, har oplevet rigtig tit. En af dem er tidligere mejerist Poul Erik Andersen, som nåede at fejre sit 40 års jubilæum på mejeriet i 2007, hvor han blev pensionist. Dermed har han overlevet hele tre forskellige mejeribestyrere som chefer siden starten i 1967, hvor mejeriet håndterede ca. syv mio. kg. mælk.

"Man må sige, at bestyrelsen har været ualmindelig dygtig til at finde bestyrere, som kunne udvikle mejeriet og vore produkter," lyder det anerkendende fra den tidligere mejerist og lagerforvalter med henvisning til bestyrerne Jørgen Ligaard, Jens Simonsen og Svend Andersen. Med til interviewet har Poul Erik medbragt sin skrapbog med avisudklip tilbage fra han begyndte på mejeriet. Ved en hurtig gennembladning af albummet handler de fleste overskrifter om succeser. Mere mælk, god afregning, udvidelser og guldmedaljer på udstillinger er gennemgående i stort set alle år. Dog har en enkelt svipser også fundet vej til avisen, da et parti fløde ved en fejl endte i Hulbækken i 2010.

Sjovt fordi tingene er lykkedes

De to Them-veteraner siger begge med overbevisning i stemmen, at de har nydt hver eneste dag i deres lange karriere på mejeriet.

"Det har været sjovt -selvfølgelig også fordi, vi er lykkedes med det meste af det, vi har lavet", siger Svend. Da han blev ansat i 1994 var der ellers udfordringer nok at gå i gang med, hvor den største ifølge Svend var en høj fejlprocent med for mange pustede oste.

"Noget af det første vi gjorde var at investere i en bactofuge, som fjerner stort set alle sporer i mælken. Det hjalp, men vi har aldrig

fået elimineret problemet 100 pct.," indrømmer Svend. En af hans sidste gerninger var at indføre kvalitetsafregning relateret til mælkenes indhold af thermoresistente kim, som han er overbevist om er synderen til de pustede oste.

Svend med styr på omkostninger

Siden tiltrædelsen i 1994 har Svend Andersen også været ophavsmand til en lang række investeringer, hvor mejeriet har udviklet sig fra 25 mio. kg. mælk og 25 medarbejdere til mere end det dobbelte i dag. Nogle investeringer har været i den to-cifrede millionklasse, og Svend laver en meget lang opremsning af nyt udstyr, køb af grunde, udbygning af pakkeri og lager, som han har været involveret i.

"Det nye fuldautomatiske osteinlæg kostede 42 mio. kr. i 2004, så det krævede da lige et par bestyrelsesmøder at få den godkendt. Men heldigvis holdt vores regnestykke, så vi fik et velfungerende anlæg, der kan producere ost til konkurrencedygtige priser," fortæller Svend. Han vurderer selv, at hans største force har været at udvikle en effektiv produktion, hvor omkostningerne blev minimeret, uden at det kostede på kvaliteten.

"Nogen har sagt, at jeg var nærig. Men jeg investerede altså kun i nyt udstyr, hvis vi kunne tjene flere penge på det," forklarer den tidligere mejeribestyrer. Han er dermed ikke bleg for at sende æren for mejeriets helt centrale produkt, den bløde Danbo i forskellige fedtprocenter og lagringer - med og uden kommen, videre til sin forgænger i embedet, mejeribestyrer Jens Simonsen. Han sad i chefstolen i 25 år fra 1969.

"Jens var en utrolig dygtig ostemester, som med den bløde Danbo ramte en niche, som forbrugerne godt kunne lide," lyder det anerkendende. Under Svend Andersens ledelse kom der dog også nye skud på stammen, hvor Gammel Svend blev opkaldt efter chefen selv. En 45+, som er lagret i minimum et år og en klassiker i Them Andelsmejeris sortiment.

"Det var nu ikke min egen ide, men daværende salgsschef Villy Damkjær, som syntes, det var et godt navn", forklarer Svend.

Sjovt at aflevere de gode regnskaber

Når Svend skal sætte ord på det sjoveste ved at være bestyrer på Them, kommer flere ting op.

"Det har da blandt andet været sjovt at vinde de mange guldmedaljer til landsmejeriudstillinger. Men det bedste har nu været at stirre formanden ind i øjnene, når man har afleveret et godt regnskab. Det kan man leve længe på", lyder det til slut i interviewet. Efter interviewet fik de to veteraner en rundvisning på deres gamle hjertebarn. Og to timer senere var de endnu ikke gået hjem igen.



Kurt Kudsk har løst mange opgaver i sine 40 år på mejeriet.

Mejeriets mand i 40 år

Kurt Kudsk har prøvet det hele på Them Andelsmejeri - lige fra mælkespande til smørpræmier.

Ganske mange mennesker har været med i en stor del af Them Andelsmejeris 125-årige historie. Det gælder andelshaverne, hvor flere har bedrifter, som har været med lige siden starten for 125 år siden. Det gælder også medarbejdere, hvor der gennem tiderne er fejret adskillige jubilæer af både 25 og 40 års karat. En af dem, der har været med længst, er Kurt Kudsk, 62 år, som i april i år fejrede 40 års jubilæum. Han er fortsat i fuld vigør og møder glad på arbejde hver eneste dag om end på nedsat tid.

Jens Simonsen ansatte ham som mejerist i 1973. Det blev et særdeles solidt samarbejde på trods af, at chefen kunne være både bestemt og ilter.

"En enkelt gang gik det galt, hvor jeg nåede at sige op, fordi jeg havde en kontrovers med Jens. Men han fik min kone overtalt til at blive, og så er jeg jo blevet lige siden," griner Kurt Kudsk, som sammenligner arbejdspladsen med et godt ægteskab, hvor man står sammen, selvom der er problemer. Da han startede i 1973, nåede han at være en del af de sidste runder med indsamling af mælk i spande, inden de første tankvogne tog over. Og Kurt har i det hele taget prøvet det meste i løbet af sine 40 år.

"Da jeg blev ansat, lavede vi både konsummælk, smør og ost, så det var en meget alsidig arbejdsplads, og det kunne jeg godt lide," forklarer Kurt. Derfor gjorde det ondt, da mejeriet droppede først konsummælken og siden smørret.

"Jeg elskede at lave smør og at konkurrere med de andre smørmejerier om den bedste kvalitet, hvor vi vandt en masse ærespræmier - ja sågar en rejse til England for at lave det bedste smør. Men set i bakspejlet kan jeg godt se, at det var den rigtige beslutning at specialisere sig i gul ost", lyder det.

Efter 17 gode år med Svend Andersen som chef, oplevede Kurt så en ny organisation i 2011, hvor ledelsen blev udvidet med Alette Algreen-Ussing i spidsen.

"Hvor det tidligere var én mand, der styrede efter sin egen næsetip, så oplever jeg nu, at man får både bedre og hurtigere respons, når problemer skal løses," lyder det fra Kurt, som tror på mejeriets fremtid - også selvom han selv står af holdet inden for en overskuelig årrække.



Her sælger vi **Them Ost**

Butikken ved mejeriet er et hyggeligt samlingspunkt både for lokale - og kunder, der kommer langvejs fra.

"Har du en slankeost med noget smag i?" "Hvis du kan lide kommen, så har jeg et supertilbud herovre". Sådan går snakken mellem butiksassistent Dorte Sørensen og en af kunderne, som er inde og vende i mejeriets butik. Kommen var så ikke lige kundens smag, men damen endte alligevel med at have flere stykker ost i kurven, inden turen gik videre mod Århus.

Dorte Sørensen har været i butikken i 12 år. Til forskel fra andre butikker, har man kun Thems egne oste på hylderne, og der er hverken vin, kiks eller oliven til at forvirre kunderne.

"Jamen altså - vi laver ost, og vi har forstand på ost. Derfor nøjes vi med at sælge ost," forklarer Dorte Sørensen med et smil. Hun har ca. 35 forskellige Them oste på hylderne, som både kan købes færdigpakkede eller udskåret efter ønske. Topscoreren er den klassiske Danbo - guldosten - og så Fætter Kras, der jo har ca. 20 ugers lagring bag sig.

"Men vore nye oste er også ved at få fat i kunderne," siger Dorte med henvisning til serien Højlandsoste, som består af mere faste skæreoste i tre forskellige varianter - hhv. Krystalost, Humle og Bøllingsø.

"Jeg kan godt lide kontakten til de mange forskellige mennesker. Mange er jo stamkunder - både lokale og nogen, der kommer langvejs fra. Nogle kunders børn har man fulgt lige siden, de var små, til de pludselig er konfirmander, så man følger jo lidt med i familiens liv," lyder det.

"Jeg må indrømme, at jeg nogle gange synker en ekstra gang, når jeg ser, der holder en bil med fremmede nummerplader udenfor. Men ofte er det alligevel danskere, og ellers kan de fleste jo engelsk, så det plejer at gå," siger Dorte, inden hun går i gang med endnu en ekspedition.

Dorte Sørensen fylder op på hylderne inden dagens salg går i gang.

Han kender hvert et **bump** i **Them** og omegn

Tonni Pedersen elsker jobbet som tankbilschauffør, som han har haft i 27 år.



Tonni Pedersen på morgentjansen i tankvognen.

Tonni Pedersen er født og opvokset på en gård med malkekøer i Them for 58 år siden. Han kan huske, når mælken blev hentet i spande, og når hans mor købte ost og smør på mejeriet, som alle dage har været et centralt omdrejningspunkt i byen. Det var det også for mange af hans daværende skolekammerater, hvor en del var ud af landmandsfamilier eller selv ansat på mejeriet. Tonni blev ansat som chauffør i 1986 hos en lokal vognmand, der hentede mælk for mejeriet. Da mejeriet selv overtog kørslen i 1991 fulgte Tonni med. Og det har han være glad for.

"Jeg kan godt lide at komme rundt i landskabet, sludre lidt med folk og så ellers selv bestemme over min arbejdsdag. Ellers var jeg nok ikke blevet så længe," fortæller Tonni i en munter tone. I løbet af en normal vagt fra tidlig morgen til sen eftermiddagen, når han at besøge ca. halvdelen af de 32 leverandører. Efter 22 år kender han mange rigtig godt.

"Selvom landmændene godt nok har noget mere travlt i dag og ikke altid har tid til en snak, så følger man alligevel med i hinandens liv. De fleste kan godt lide at få en gang røg, når jeg kommer forbi," siger Tonni. Det gælder ikke mindst hos Kaj Olsen, der er bestyrelsesmedlem i mejeriet, og som Tonni har kendt lige siden første klasse på Frisholm Skole i Them.

"Stoppene på mejeriet er også rare, for jeg synes virkelig, vi har et godt kollegaskab og en god arbejdsplads", siger Tonni.

Med de moderne tankbiler er Tonnis arbejdsdag faktisk blevet mere simpel, da bilen holder styr på mængder og kvalitet og udskriver kvittering til landmanden. Ved tankningen er chaufførens opgave begrænset til en enkelt prøve for syrningshæmmere og så en smagsprøve på den rå tankmælk.

"Jeg elsker den fuldfede mælk og drak ikke andet, hvis figuren ellers kunne holde til det," lyder det fra en glad og tilfreds medarbejder.



Fakta - 2013

Omsætning:

240 mio.kr.

Andelshavere:

32, heraf 4 økologiske.

Antal medarbejdere:

58

Mælkeindvejning:

57 mio. kg. mælk

Mærkevarer

Fætter Kras

Onkel Kras

Gammel Svend

Guld Them

Slanke Mari'

Humle

Bøllingsø

Them Krystal

Them Andelsmejeri

- de første 100 år

1888



Første mejeri grundlægges med et lån på 2.000 kr. og indskud på to kr. pr. ko, i alt 135 køer. Smør er hovedproduktet sammen med konsummælksprodukter. 47 andelshavere er med til stiftelsen, hvilket fordobles de efterfølgende 8 år. Første formand er J.K. Jensen, som i øvrigt er skolelærer.

Them Andelsmejeri blev stiftet i 1888 på adressen Silkeborgvej 42 A og B.

1912



Nyt mejeri bygges for 20.000 kr. Leverandørkredsen udvides med nye sogn og kommer over 2 mio. kg. mælk. Mejeriet producerer mest konsummælksprodukter, en del smør og osteproduktion startes op i det små, hvilket dog hæmmes af dårlig vandforsyning.

Mejeriet på Silkeborgvej 40 er rammen om Them Andelsmejeri fra 1912 til 1950.

1963



Nyt mejeri bygges på nuværende grund i Them by til 750.000 kr. Vandforsyning forbedres og osteproduktionen udvides. Mælk og fløde til eksport er dog fortsat de største produkter sammen med smør.

Ostesalen, som den ser ud i 1963.

1970

I 1969 optages Funder Mejeris 80 andelshavere med 2 mio.kg. mælk i Them Andelsmejeri. Kort efter optages også andelshaverne fra Katrinedal med 2,5 mio.kg. mælk. I de efterfølgende år optages drypvist flere andelshavere fra andre mejerier, som fusionerer til anden side. Det gælder bl.a. Marskendal i Ry, Korsvej i Låsby, Nørre Snede Andelsmejeri, Alderslyst Privatmejeri, Stassano i Silkeborg og Gludsted- Ejstrupholm.

Med tiden bliver ost den centrale produktion og op gennem 70'erne investeres i nyt udstyr - bl.a. et nyt tunnelpresseanlæg. I 1973 indkøbes de første tankvogne og i 1979 ophører produktionen af konsummælk. I 1984 påbegyndes indkøring af fuldautomatiseret ostepresseanlæg som det mest avancerede i landet. I 1985 ophører smørproduktion i større skala.

Them Andelsmejeri indvejer 20 mio.kg. mælk, hvilket er en tredobling over 25 år. Produktionen er koncentreret på en række Danbo-typer med kendte mærker som Fætter Kras i spidsen. Der er etableret et grossistselskab Them Ost - Werner Ost, som sørger for landsdækkende forsyning af Them Ost.

1988



Them Andelsmejeri har ligget på nuværende matrikel Rustrupvej 16 siden 1950. Her set fra luften i 1988.



Billeder og tekst er uddrag af "Them Andelsmejeri 100 år- 1888-1988."

Mejeribestyrer Jens Simonsen (yderst til venstre) med personale.



*J.K. Jensen, første formand
for Them Andelsmejeri.*



Niels Ebbesen Pedersen.

Formænd

1888 - 1903: J.K. Jensen, O. Pedersen (Hjortsballe), L. Nielsen (Marienhof), R. Rasmussen (Them), Petersen (Rygesminde), Gustav Jensen (Gysholm), L.P. Sørensen (Them)

1903: Rasmus Laursen, Rustrup

1921: Jens Madsen Andersen, Knudlund

1932: Niels Ebbesen Pedersen, Langkær

1954: Jens Zakariassen

1961: Rasmus Andersen, Knudlund

1964: Jens Hosbjerg

1975: Anker Hedegård

1989: Erling Lassen

1998: Niels Vagn Vestergaard

2007: Hans Skovgaard

Bestyrere

1888 - 1894: Madsen, Jensen

1894: J. Kr. Jensen Skov

1906: Lars P. Pedersen

1943: Jørgen Ligaard

1969: Jens Roager Simonsen

1994: Svend Andersen

2011: Alette Algreen-Ussing





Them Ost
Rustrupvej 16
DK-8653 Them
them-ost.dk

