

Invitation til at se **BORDEN'S** nye fabrik

BORDEN

Vi vil gerne markere, at vi har »fået« en ny fabrik ved at indbyde Dem m/ægtefælle til en rundvisning samt et lettere traktement

Dato:

Busafgang kl.

præcis

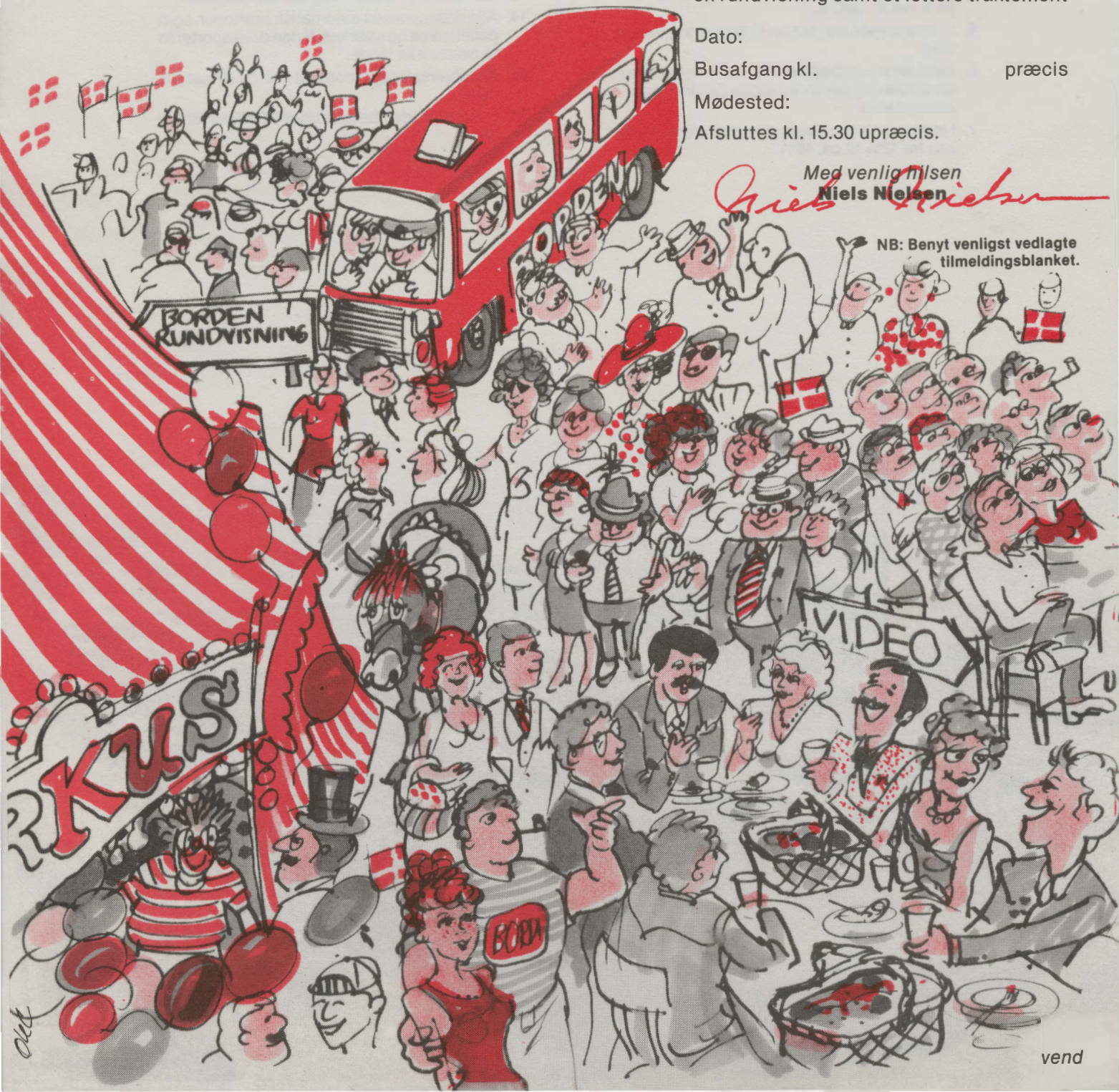
Mødested:

Afsluttes kl. 15.30 upræcis.

Med venlig hilsen
Niels Nielsen

Niels Nielsen

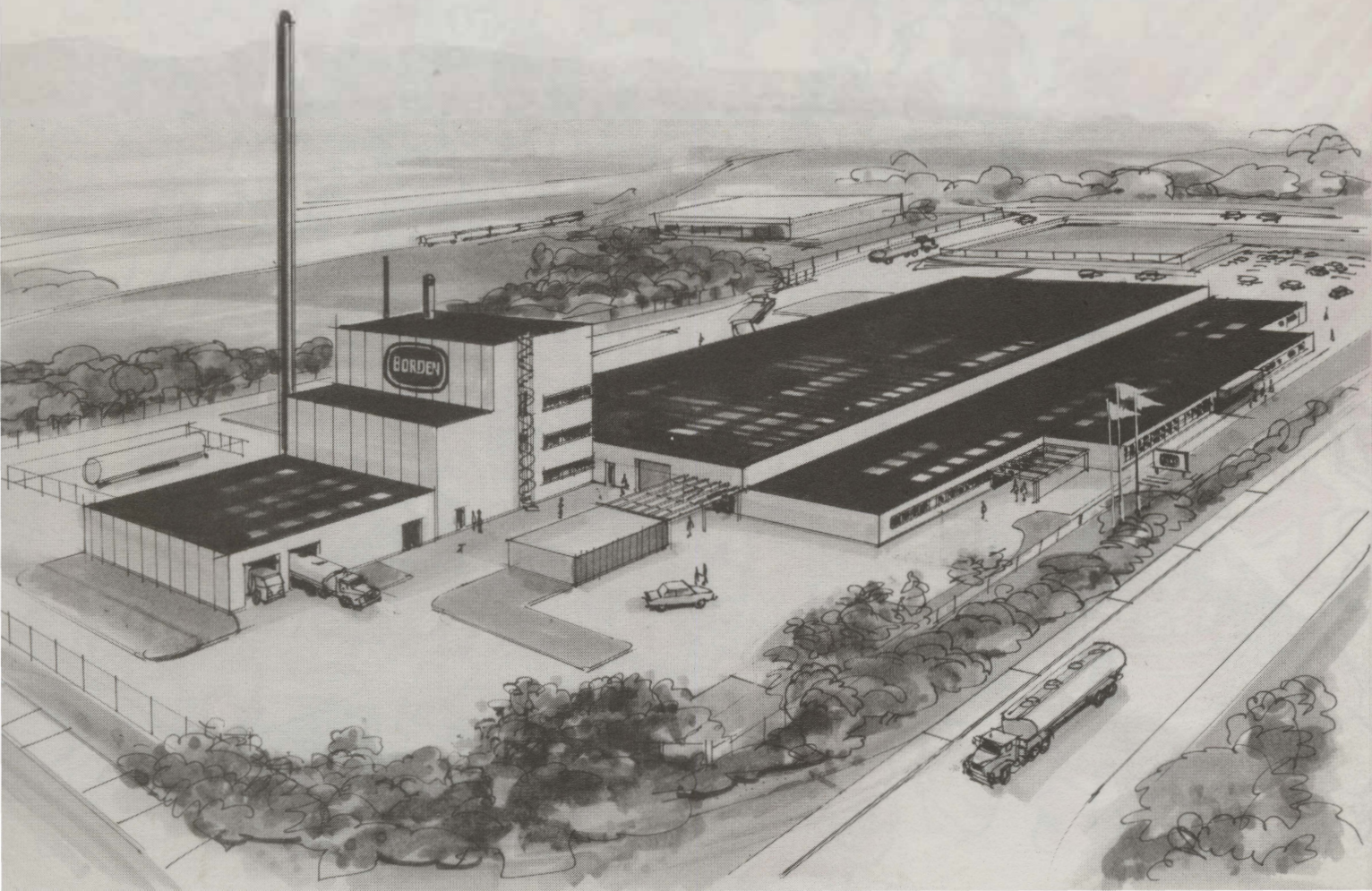
NB: Benyt venligst vedlagte tilmeldingsblanket.



Velkommen til vor nye fabrik

Nogle få fakta vedr. Borden's nye mælkepulverfabrik i Esbjerg

1. Grundareal: 40.000 m²
Bebygget areal: 10.000m²
2. Virksomhedens kapacitet: 12-18.000 tons sødmælkepulver, svarende til 100-150 mill. kg mælk pr. år.
Borden, incl. Cocio Chokolademælk, Ost og Casein forarbejder og eksporterer mere end 200 mill. kg mælk årligt, svarende til 4-5% af Danmarks totale mælkeproduktion.
3. Ca. 50% købes direkte fra ca. 650 mælkeproducenter. Resten købes fra egnens mejerier.
4. I højsæsonen modtages og behandles ca. 500 tons mælk dagligt.
5. I indvejsningen kan fire tankbiler tømmes samtidig.
6. Mælken smagsbedømmes, køles, vejes, standardiseres og pumpes automatisk ind i opbevaringstanke.
7. I inddampningsanlægget koncentrerer mælken fra 12% til ca. 48%.
8. Mælken pasteuriseres ved 110°, før den indampes, homogeniseres og tørres.
9. Alle typer af mælkepulver kan produceres på virksomheden. Som energi bruges naturgas.
10. Inddamper og tørringsanlæg er computerstyrede. Kritiske kontrolpunkter følges på video-skærme.
11. Kvaliteten af det producerede produkt overvåges kontinuerligt.
12. Pulveret pakkes automatisk i dåser via et netto-vejesystem.
13. Alle dåser gaspakkes og lukkes hermetisk.
14. Alle dåser pakkes automatisk i kartoner, som palletiseres og mærkes, inden de eksporteres til oversøiske lande.
15. Afskibning foregår normalt i 20' og 40' containere.
16. I virksomheden beskæftiges 65-70 medarbejdere.





Juni 1984

Borden indvier moderne
pulver-anlæg i Esbjerg

Ny fabrik til 100 mill. kr. forøger kapaciteten med 80%.

Et af verdens mest avancerede anlæg til fremstilling af mælkepulver er netop blevet indviet i Esbjerg. Det drejer sig om The Borden Company's nye fabrik til en pris på godt 100 mill. kr.

Indvielsen skete under deltagelse af en lang række gæster fra ind- og udland. Fra det Amerikanske moderfirma kom en delegation med formanden for bestyrelsen, førstedirektør Eugene J. Sullivan, i spidsen. Fra Dansk side deltog en lang række af mejeribrugets topfolk, Fra regeringen kom landbrugsminister Niels Anker Kofoed, og endelig deltog en halv snes repræsentanter fra Sydamerika, Mellem- og fjernøsten, som aftager langt største delen af mælkepulveret fra Esbjerg.

Den nye fabrik dækker et areal på henved en hektar, og den vil være i stand til at behandle 80 procent mere end den gamle på Esbjerg Havn. Det vil sige 100 - 150 mill. kg. mælk om året, svarende til 12 - 18.000 tons mælkepulver. Borden driver også to ostemejerier samt chokolademælksfabriken Cocio. Tilsammen behandler disse virksomheder over 200 mill. kg. mælk svarende til 4-5 procent af den samlede mælkeproduktion i Danmark.

*Det blev
180 mill. kg*

Ca. halvdelen af mælken henter Borden's tankvogne hos ca. 700 faste leverandører, mens den resterende halvdel opkøbes hos andre mejerier i området. På den nye fabrik kan der behandles op til 500 tons mælk om dagen, og selv om indvielsen først skete officielt forleden, så har virksomheden faktisk kørt i døgndrift syv dage om ugen i den seneste tid.

Når mælken kommer ind, bliver den først kvalitetskontrolleret og nedkølet, hvorefter den automatisk pumpes op i store tanke. Dernæst pasteuriseres mælken ved en temperatur på 110 grader. I et særligt 6-trins fordampningsanlæg fjernes vandet, og mælkepulveret er klar til at blive fyldt på dåser, der lukkes hermetisk.



THE BORDEN COMPANY A/S

DK-6715 ESBJERG N, DENMARK

I den imponerende fabrikationshal ser man næsten kun store tanke og masser af rør i skinnende, rustfrit stål. De fleste funktioner foregår fuldautomatisk, og selv om kapaciteten er betydeligt forøget, kan pulver-fabrikken i dag klare sig med 70 ansatte, hvor der på den gamle fabrik var ansat en lille snes flere.

På den gamle fabrik var man kun i stand til at lave almindelig tørmælk. På mange af de oversøiske markeder er forbrugerne imidlertid mere glad for den letopløselige instant pulvertype. Det er hidtil blevet produceret af andre af det verdensomspændende Borden's fabriker - blandt andet i Irland og Australien. I øjeblikket er godt halvdelen af produktionen i Esbjerg af instant-typen, og direktør Niels Nielsen forventer, at næsten det hele vil være af den slags om 4-5 år.

Selv om den nye fabrik kræver færre ansatte, har Borden's danske afdelinger i de seneste år været i stand til at øge beskæftigelsen til et tal mellem 170 - 200 - lidt afhængigt af årstiden. På den gamle fabrik foregår stadig en produktion af en række specialprodukter med en lille snes ansatte.

The Borden Company A/S i Danmark er et datterselskab af en Amerikansk kæmpekonzern med en årsomsætning på over 40 milliarder kroner i hele verden. Til trods herfor opfatter direktør Niels Nielsen den Danske afdeling som værende næsten ligeså Dansk som enhver anden gammel Dansk virksomhed.

- Vi har været her i landet i snart 27 år, og i den tid har vi opbygget et sundt samarbejde med såvel de omkringliggende mejerier som vore leverandører, siger Niels Nielsen, der ser den nye fabrik som et bevis på Borden's tillid til fremtiden for Dansk mælkeproduktion - til trods for de aktuelle nedskæringsbestræbelser i EF.

Selve byggeriet af den nye fabrik er da også udført af lokale firmaer, og stort set er alle maskinerne af Dansk fabrikat.

I løbet af næste år begynder Borden at bruge naturgas fra felterne i Nordsøen til fremstillingsprocessen, som kræver meget store energimængder.