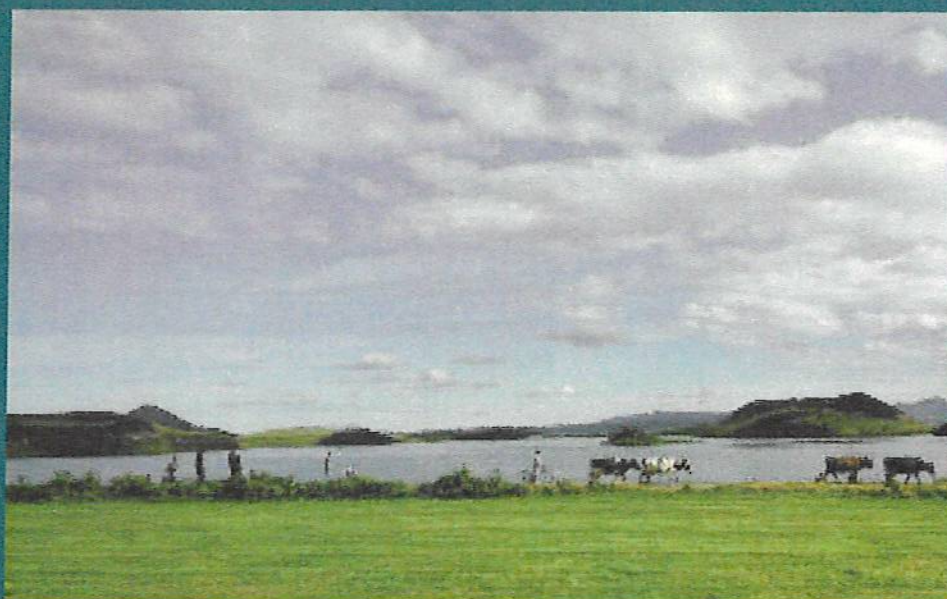




# Den 40. Nordiske Meierikongress

Reykjavík, Island, 5.-7. juni 2004



Invitasjon og  
preliminært program

## Oversikt

## side

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Invitasjon .....               | 3  |
| Kongressens organisasjon ..... | 4  |
| Programoversikt .....          | 6  |
| Program .....                  | 7  |
| Faglige besøk .....            | 10 |
| Sosialt program .....          | 11 |
| Generell informasjon .....     | 14 |
| Sponsorer .....                | 19 |

## Invitasjon

Islandsk Meieriteknisk Forening inviterer med stor fornøyelse det nordiske meierisamfunn til den 40. Nordiske Meierikongress i Reykjavik 5.–7. juni 2004.

Kongresshotellet blir Nordica hotel. Der vil arrangementet hovedsakelig finne sted, og en stor del av gjestene vil bo der.

Dette er tredje gang Islandsk Meieriteknisk Forening tar ansvaret for å arrangere Nordisk Meierikongress. På denne kongressen har vi for første gang også ansvaret for den faglige delen og det er også første gang presidenten for Nordisk meieriteknisk råd kommer fra Island.

Hovedtemaet denne gang blir MELK OG HELSE, et omfattende emne som gjennom tidene har vært gjenstand for forskjellige meninger og til tider heftige debatter, men dette er også et viktig emne for både meieribruket og melkeprodusentene. En stadig utvikling innenfor produksjonsteknologien for matvarer, økt kjennskap til forholdet mellom ernæring og helse og bio- og genteknologiens muligheter betyr, at det er av stor betydning for meierifolk å følge med i det som foregår på området i dag. Det er også viktig å forstå hvilke nye muligheter og eventuelt nye trusler meieribruket kan stå overfor i fremtiden. På kongressen forventer vi at fremragende foredragsholdere vil gi en god oversikt over de forhold som spiller rolle i denne sammenheng, både i dag og i den nærmeste fremtid.

Det gis anledning til korte faglige besøk til to bedrifter, Mjólkursalsalan i Reykjavik som driver landets største konsummelkmeieri, og deCode genetics, en islandsk bedrift som forsker i DNA-basert sykdomsdiagnostikk og utvikling av medisin. Det arrangeres også en omvisningstur i Reykjavik og omegn for ledsagere.

Sosialt samvær er alltid en viktig del av en kongress. Vi starter med en uformell sammenkomst på Nordica hotel lørdag den 5. juni. Påfølgende søndag har vi utflukt til Den blå lagune med anledning til sightseeing og bading og etterfølgende middag. Den siste kvelden er det en resepsjon i Reykjavik rådhus før kongressens avsluttende middag, som arrangeres på Restaurant Broadway.

Vi håper at kongressen i Reykjavik 2004 vil kunne bidra til en bedre forståelse av den viktige forbindelse mellom meieriprodukternes egenskaper og forbrukernes ve og vel, samtidig som deltakerne får anledning til å treffe nordiske kolleger. For mange vil kongressen dessuten gi muligheter til forskjellige opplevelser og å stifte bekjentskap med den særpregede natur på Sagaøya.

Velkommen til den 40. NMK i Island 2004.

Pétur Sigurðsson  
Ordfører for arrangementskomiteen



## Kongressens organisasjon

### Arrangementsteknisk komite:

Pétur Sigurðsson, ordfører  
Hólmgeir Karlsson  
Magnús Ólafsson  
Sigurður Mikaelsson  
Sævar Magnússon

### Fagkomite:

Einar Matthíasson, ordfører  
Auðunn Hermannsson  
Hólmgeir Karlsson  
Jón Kr. Baldursson  
Ólafur E. Ólafsson  
Þorsteinn Karlsson

## Nordisk Meieriteknisk Råd (NMR)

I Nordisk Meieriteknisk råd sitter representanter fra meierifolksforeninger og meieritekniske foreninger i Danmark, Norge, Sverige, Island og Finland.

Rådet har som hovedansvar å arrangere nordiske meierikongresser hvert tredje år. Kongressene roterer mellom de fem nordiske land og i år 2004 er det Islands tur å arrangere kongressen.

Rådets presidentskap roterer også mellom landene hvert tredje år. Rådets president 2001–2004 er Hólmgeir Karlsson, Island.

### Rådets medlemmer 2001–2004:

*Flemming Aamann*, Danmark  
Dansk Mejeriingeniør Forening  
Tel. +45 45 74 74 28  
E-post: flemming.aamann@dk.chr-hansen.com

*Kjeld MarkChristensen*, Danmark  
Foreningen af mejeriledere og funktionærer  
Tel. +45 66 12 40 25  
E-post: maelk@post9.tele.dk

*Jørgen Schmidt*, Danmark  
Foreningen af mejeriledere og funktionærer  
Tel. +45 63 62 05 20  
E-post: jorgenschmidt@lactosan.dk

*Juha Yli-Kovanen*, Finland  
Meijeriväen Liitto MVL  
(Förbundet för Mejeritekniska Funktionärer)  
Tel. +358 9 6156 6224  
E-post: juha.yli-kovanen@mvl.fi

*Kari Toikkanen*, Finland  
Meijeriteollinen Seura  
(Mejerivetenskapliga samfundet)  
Tel. +358 10381 2488 E-post:  
kari.toikkanen@valio.fi

*Hólmgeir Karlsson*, Island  
Tækni félag mjólkuriðnaðarins  
(Islandsk Mejeriteknisk Forening)  
Tel. +354 460 9600  
E-post: holmgeir@nordurmjolk.is

*Sævar Magnússon*, Island  
Tækni félag mjólkuriðnaðarins  
(Islandsk Mejeriteknisk Forening)  
Tel. +354 587 8500  
E-post: saevar.rm@simnet.is

*Iver Jøndal*, Norge  
Norske Meierifolks Landsforening  
Tel. +47 72 52 30 70 – E-post: iver@fosen.com

*Siv Skeie*, Norge  
Norsk Meieriteknisk Forening  
Tel. +47 64 94 85 50  
E-post: siv.skeie@inf.nlh.no

*Björn Sigbjörn*, Sverige  
Mejeritekniskt Forum  
Tel. +46 60 17 52 80 – E-post: info@milkom.se

## Ansvarlig for utstilling og sponsorering

Halldór Ó. Sigurðsson

Osta- og smjörsalan

Biðruháls 2 – IS-110 Reykjavík – Island

Tel: +354 569 1618 – faks: +354 567 3465 – E-post: halldor@oss.is

## Kongressens sekretariat

**congress**  
REYKJAVÍK

Engjateigur 5 – IS-105 Reykjavík – Island

Tel: +354 585 3900 – faks: +354 585 3901 – E-post: asa@congress.is

CULTURED MILK WITH MIXED FRUIT

*Fresh from  
the north*

CULTURED MILK WITH MIXED FRUIT



Mjólkursamlag  
Sauðárkróki

## Programoversikt for NMK 2004 i Reykjavik

| Lørdag 5. juni |                                       | Søndag 6. juni |                                            | Mandag 7. juni |                                |
|----------------|---------------------------------------|----------------|--------------------------------------------|----------------|--------------------------------|
|                | Møtesrom A+B                          | 08:00          | Registrering                               | 08:30          | Faglige besøk                  |
|                | Møtesrom A                            |                |                                            | 09:00          | Fremtidens<br>Prosessteknologi |
|                | Møtesrom B                            | 10:00          | Kongress-åpning                            | 10:30          | Kaffepause / utstilling        |
|                |                                       | 12:00          | Lunsj                                      | 11:00          | FoU                            |
|                |                                       | 13:00          | Åpningssesjon                              | 12:30          | Lunsj                          |
|                |                                       | 15:00          | Kaffepause / utstilling                    | 13:30          | FoU                            |
|                |                                       | 15:30          | AVI versus<br>genteknikk                   | 15:00          | kaffepause / utstilling        |
| 17:00          | Registrering<br>Nordica Hotell        |                | Marked 1                                   | 15:30          | Sammendrag /<br>Avslutning     |
| 18:00<br>19:30 | Uformell sammenkomst<br>Nordica hotel | 19:00          | Den blå lagune<br>Tur i bassenget \ Middag | 18:30          | Reykjavik<br>Rådhus            |
|                |                                       |                |                                            | 20:00          | Bankett<br>Broadway            |

## Program

**Søndag 6. juni**

### Kongressåpning

10:00–12:00 Møterom A+B

12:00–13:00 Lunsj på Nordica hotel

## Faglig program

**Kongressens tema: Melk og helse**

13:00–15:00 Møterom A+B  
**Åpningssesjon**

En fremtid i sundhetens tegn  
*Birthe Lindahl Hansen, Forskningsassistent  
Copenhagen Institute for Future Studies, Danmark*

Ny prosesseteknikk – melk og helse – Fremtidens muligheter  
*Judit Narvehus, Førsteamanuensis  
NLH, Norge*

Forskning innenfor melk og helse - Fremtidens markedsmuligheter  
*Einar Matthíasson, Markeds- og utviklingsdirektør,  
Mjólkursamsalan, Island*

15:00–15:30 Kaffepause / utstilling

15:30–17:00 Møterom A, Sesjon A  
**Avl versus genteknikk**

Nordisk kvegavl – Oversikt og muligheter til endret sammensetning av melk  
(foreleser meddeles senere)

Genetiske variasjoner i det islandske kveg  
*Bragi Línal Ólafsson, Avdelingsforstander  
Landbrugets forskningsinstitut, Island*

Genmodifisering  
(foreleser meddeles senere)

15:30–17:00 Møterom B, Sesjon B  
**Marked 1:  
Nye markedsmuligheter for tradisjonelle meieriprodukter**

Melkekampanje i Irland – „Pure Campagne“  
*Mike Johnston, CEO  
Irlands Dairy Council*

Kasusstudie fra Schweiz – Aloe Vera

*Erich Kienle, Markedsdirektør*

*Emmi, Schweiz*

Kasusstudie fra Island – Skyr

*Hólmgeir Karlsson, Markeds- og utviklingsdirektør*

*Norðurmjólk, Island*

## **Mandag 7. juni**

09:00–10:30

Møterum A, Sesjon C

### **Fremtidens prosessteknologi**

Minimal Processing – Holdbarhetsbehandling som bevarer ferskheten

*Tomas Olsson, Visepresident*

*SIK, Sverige*

Fremtidens prosessteknikk

*Roger K. Abrahamsen, Professor*

*NLH, Norge*

Ny prosessteknologi

*Sten Irwe, Teknisk direktør*

*Tetra Pak, Sverige*

09:00–10:30

Møterum B, Sesjon D

### **Marked 2**

Functional food

*(foreleser meddeles senere)*

Nye produktkategorier og trender

*Katarina Björling, Affärsutviklingssjef*

*Tetra Pak, Sverige*

Helsepåstander og beslutningsprosess: Hva er nytt i Europa?

*VTT, Finland*

*(foreleser meddeles senere)*

10:30–11:00

Kaffepause / utstilling

11:00–12:30

Møterum A, Sesjon E

### **Forskning og utvikling**

Probiotiske kulturer – Virkning og anvendelsespotensial i fremtidens meieriprodukter.

*Gunnar Mogensen, President*

*GM-Consult, Danmark*



|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <p>Nye kulturer<br/> <i>Christian Hansen, Danmark</i><br/> <i>(foreleser meddeles senere)</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 11:00–12:30 | <p>Møterum B, Sesjon F<br/> <b>Forbrukeren</b></p> <p>Dagligvarehandelens synspunkter om fremtidens utvikling og etterspørsel av merverdimat<br/> <i>(foreleser meddeles senere)</i></p> <p>Fagre nye matvareverden og forbrukeren – sunnhet, sikkerhet og behov<br/> <i>Rasmus Kjeldal, Direktør,</i><br/> <i>Forbrukerrådet, Danmark</i></p> <p>En vanlig forbrukers mening<br/> <i>Sigmar B. Hauksson</i><br/> <i>Gastronom og forbruker, Island</i></p>                                                      |
| 12:30–13:30 | Lunsj på Nordica hotel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 13:30–15:00 | <p>Møterum A, Sesjon G<br/> <b>Forskning og utvikling</b></p> <p>CLA<br/> <i>Annika Mäyrä-Mäkinen, Senior Visepresident R&amp;D</i><br/> <i>Valio, Finland</i></p> <p>Helseforbedrende effekter av probiotika<br/> <i>Arthur Ouwehand, Dosent ved Avdeling for biokemi og matvarekemi</i><br/> <i>Turku Universitet, Finland</i></p>                                                                                                                                                                             |
| 13:30–15:00 | <p>Møterum B, Sesjon H<br/> <b>Melkens helseeffekter</b></p> <p>Meieriprodukters betydning i fremtidens perspektiv<br/> <i>(foreleser meddeles senere)</i></p> <p>Den islandske melkens helseegenskaper<br/> <i>Inga Þórsdóttir, professor</i><br/> <i>Islands Universitet og Landspítali Universitetshospítal, Island</i></p> <p>Melk og osteoporosis<br/> <i>Björn Guðbjörnsson, Assisterende professor</i><br/> <i>Forskningscenter i reumatisme,</i><br/> <i>Landspítali University Hospital, Island</i></p> |
| 15:00–15:30 | Kaffepause / utstilling                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 15:30–16:30 | <p>Møterum A+B<br/> <b>Sammendrag / Avslutning</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## Faglige besøk

**Mandag 7. juni**

### **Mjólkursamsalan í Reykjavík**

Mjólkursamsalan er en markedsorientert meieribedrift som eies av melkeprodusenter på Vest-, Sør- og Øst-Island. Mjólkursamsalan driver i Reykjavik landets største konsummelkmeieri, hvor man behandler omkring 30 millj. ltr. melk i året. Mjólkursamsalan eier dessuten to mindre meieranlegg i Búðardalur og Blönduós. Utenom produksjonen i Reykjavik selger og distribuerer Mjólkursamsalan melk og et stort antall spesialprodukter fra andre meierier til omkring 70 % av Islands befolkning.

Mjólkursamsalans nuværende anlegg i Reykjavik ble tatt i bruk i 1986.

Avgang fra Nordica hotel kl. 08:30, ankomst tilbake til hotellet kl. 10:30

### **deCODE genetics**

deCODE genetics tilbyr bedriftens kunder omfattende kunnskaper og service innenfor bioinformasjonsteknikk, genanalyse, medisinsk genteknologi og kliniske undersøkelser. deCODE genetics' medisinforskningsavdelinger i Chicago og Seattle arbeider med oppfølgingsstudier av medisinsk virkning med hensyn til bedriftens genologiske undersøkelser på Island, samt forskjellige serviceundersøkelser for medisin- og bioteknologifirmaer.

Avgang fra Nordica hotel kl. 08:30, ankomst tilbake til hotellet kl. 10:30

**FOSS**

### Hurtigt og præcist

FOSS tilbyder analyseløsninger, der kan indgå i alle produktionsled – fra råmaterialerne bearbejdes, til slutproduktet er klart. Vores løsninger er både velegnede til rutineanalyser og løbende at-line og on-line proceskontrol.



**Dedicated Analytical Solutions**  
FOSS i Skandinavien  
Slangerupgade 69, 3400 Hillerød  
Tel: 70 20 33 80, fax: 70 20 33 81  
[www.foss.dk](http://www.foss.dk)

## Sosialt program

### Lørdag 5. juni

- 18:00–19:30     **Sammenkomst på Nordica hotel**  
Samling i Hall A+B på første etasje for å treffe venner og kolleger.  
Lette forfriskninger.  
Alle som har registrert seg på registreringsformularet er velkomne.  
Ingen transport. Vert: Islandske meiriindustri.

### Søndag 6. juni

- 19:00–22:30     **Utflukt og middag i Den blå lagune**  
Deltakerne blir invitert til å bade i Den blå lagune etter en anstrengende dag.  
Den blå lagune ligger 45 km utenfor Reykavík.

#### **Den blå lagune – Opprinnelse og egenskaper**

Den blå lagune er et basseng med salt jordvarmevann midt i en lavabredd som heter Illahraun („Onde lavabredd“), og en av de største severdighetene på Island. Den blå lagune har en utrolig blanding å by på. Det viktigste er kanskje opprinnelsen til det salte jordvarmevannet som blir hentet 2.000 meter under overflaten. Denne blanding av sjøvann og ferskvann går gjennom porøs lava og gjennomgår mineralsk stoffskifte. Når den nærmer seg overflaten blir blandingen konsentrert på grunn av dampdanning, fordampning og til slutt sedimentdannelse. Lagunen inneholder fire millioner liter vann som fornyes hvert døgn. Lagunens enestående økosystem har en selvrensende effekt. Regelmessig prøvetaking viser at „vanlige“ bakterier overlever ikke i dette økosystemet, og derfor er det ikke bruk for desinfiserende tilsetningsstoffer som klor. De enestående aktive ingredienser, mineraler, kisel og blågrønne alger antas å være svært gode for både sunn hud og hudproblemer som eksem og psoriasis. Den akvamarineblå farven er resultatet av disse aktive ingrediensene, mineraler, kisel og blågrønne alger.

Etter et forfriskende bad serveres middag som buffet.

Antrekk: fritidsklær.

Avreise fra kongresshotellene kl. 18:15.

Alle som har registrert seg på registreringsformularet er velkomne.



## QUALITY OF LIFE

### **KEA-skyr, a delicious dairy product**

KEA-skyr is currently one of the most popular health product on the market. It is highly nutritious providing an excellent source of calcium and protein. KEA skyr is virtually non fat, yet has a creamy delicious taste.

KEA-Skyr is completely without additives and a good choice for those concerned with healthy living and quality of life.





## **Mandag 7. juni**

**10:00 – 15:00**

### **Ledsagerprogram**

Under denne sightseeing-turen får vi se de viktigste severdighetene Reykjavík kan by på. Vi begynner med å besøke Perlan. Fra utsiktsplattformen på fjerde etasje er utsikten enestående og der finnes seks utsiktsplater med tilhørende lydbånd som beskriver utsikten og landemerker på fem språk: islandsk, engelsk, norsk, tysk og fransk. Vi fortsetter så til svømmeanlegget Laugardalur, og besøker en av Islands største utendørssvømmebassenger. Neste stopp er Ásmundur Sveinssons museum, men han var en av Islands største skulptører. Så kjører vi til Reykjavík sentrum og forbi landemerker som Hallgrímskirke og Einar Jónssons museum. Vi spiser lunsj på Kaffi Reykjavík. Vi kjører i havneområdet, forbi Alltinget, det islandske parlament, Reykjavík Rådhus og andre interessante steder. Vi avslutter programmet med en kort spasertur i sentrum. Etterpå har deltakerne anledning til å bli i sentrum, besøke Kringlan shopping senter eller kjøre hjem til Nordica hotell.

**18:30 – 19:45**

### **Resepsjon i Rådhuset**

Borgmesteren og landbruksdepartementet inviterer til resepsjon i Reykjavík Rådhus.

Transport arrangeres fra kongresshotellene. Avgang kl. 18:20.

**20:00 – 01:00**

### **Bankett på Broadway**

Treretters festmiddag med vin og dans.

Transport fra Reykjavík Rådhus. Avgang kl. 19:45

Busstransport till Nordica hotel og Björk Hotell kl. 01:00

Alle som har registrert seg på registreringsformularet er velkomne.

## **Tirsdag 8. juni**

**09:00 – 17:00**

### **Kongresstur: Gullfoss og Geysir**

En klassisk tur til mange av de naturens mirakler som Island er berømt for.

Vi begynner med et besøk til byen Hveragerði, hvor geotermal energi har gjort det mulig å dyrke grønnsaker i drivhus. Så kjører vi til krateret Kerið og forsetter til Skálholt, som i flere århundrer var Islands viktigste kulturelle senter.

Reisen forsetter til Gullfoss og Geysir området, hvor varme kilder og mange geotermiske fenomener finnes. På hotell Geysir serveres lunsj. På vei tilbake til Reykjavík besøker vi nasjonalparken Þingvellir (Thingvalla) hvor Alltinget ble grunnlagt i 930. Det siste stedet vi besøker før Reykjavík er Nesjavellir, et geotermisk område.

Valgfri tur. Pris: ISK 8.500 pr. person.

## Generell informasjon

### Transport til og fra flyplassen

Flybussen kjører mellom flyplassen i Keflavik og alle de større hoteller i Reykjavik i tilknytting til hver ankomst og avgang. Taxi finnes utenfor ankomsthallen. Flybussbilletten koster 1.100 ISK, taxi koster ca. 7.500 ISK (spør om pris før reisen). Se: [www.re.is](http://www.re.is)

### Icelandair – opplysninger om bestillinger og fly

Icelandair flyr til og fra: Amsterdam, Baltimore, Barcelona, Boston, Florida, Frankfurt, Glasgow, Helsinki, København, London, Milano, Minneapolis, New York, Oslo, Paris, Stockholm & Washington.

Bestillinger: [www.icelandair.com](http://www.icelandair.com)

Deltakerne tilbys 180 billetter fra København, Oslo, Stockholm og Helsinki til priser fra 585 EURO. Ytterligere informasjon: [irina.portnoj@toolonmatkatoimisto.fi](mailto:irina.portnoj@toolonmatkatoimisto.fi)

### Iceland Express – opplysninger om bestillinger og fly

Iceland Express flyr til og fra: København & London

Bestillinger: [www.icelandexpress.is](http://www.icelandexpress.is)

### Været

I juni er det lyst hele døgnet. Gennomsnittstemperaturen i Reykjavik i slutten av juni er 8–14°C og vi anbefaler derfor at gjestene tar med varme og ikke minst vind- og vanntette klær. Kraftige sko er bra for utflukter. Nærmere opplysninger om været på Island finnes på [www.vedur.is](http://www.vedur.is)

### Sightseeing

Congress Reykjavik tilbyr forskjellige sightseeingturer før og etter kongressen for dem som vil komme på et tidligere tidspunkt eller oppholde seg lengere på Island. På registreringsformularet finnes utvalgte populære turer. Ta gjerne kontakt med Congress Reykjavik, [congress@congress.is](mailto:congress@congress.is) hvis du ønsker ytterligere opplysninger.

### Kredittkort

De kredittkort som aksepteres i nesten alle forretninger, hoteller och restauranter og av Congress Reykjavik er: VisaCard, MasterCard, EuroCard og DinersCard.

### Kongresshoteller

Kongresshotellene er Nordica hotel, Radisson SAS Island Hotell og Björk Hotell.

### Registrering

Vedlagt formular skal benyttes for å registrere sin deltakelse på kongressen og i det sosiale programmet, samt for å bestille hotell. **Vennligst observer at man må krysse ved alle de begivenheter man vil delta i, selv om de inngår i kongressavgiften.** Det er også mulig å bestille forskjellige turer i forveien.

|                     |               |            |
|---------------------|---------------|------------|
| Registreringsavgift | før 1. mars   | ISK 47.000 |
| Registreringsavgift | etter 1. mars | ISK 61.000 |
| Ledsageravgift      |               | ISK 27.000 |

*For deltakere inngår i avgiften:* kongressmateriale & adgang til kongressen, kaffe og kake i pauser, lunsj 6. og 7. juni, sammenkomst 5. juni, Den blå lagune 6. juni, faglige besøk og resepsjon & festmiddag 7. juni

*For ledsagere inngår i avgiften: sammenkomst 5. juni, kongressens åpning og lunsj 6. juni, Den blå lagune 6. juni, ledsagerprogram og resepsjon & festmiddag 7. juni*

*Vennligst fyll ut registreringsformularet og send det sammen med betaling til:*

Congress Reykjavik, Engjateigur 5, IS-105 Reykjavik.

eller send med faks til: +354 585 3901.

Registreringsformularet ligger også på nettet, se: [www.meierikongress.is](http://www.meierikongress.is)

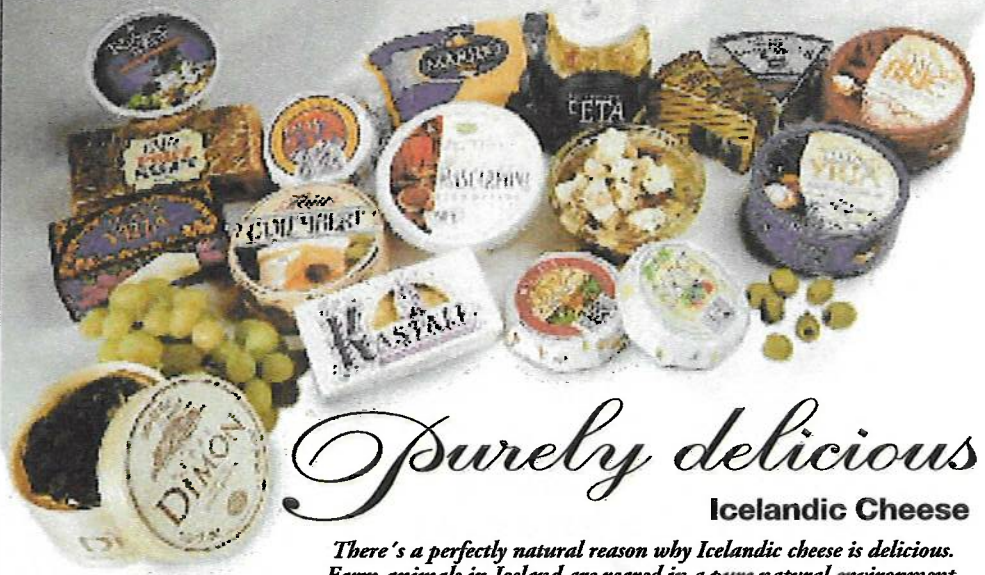
#### **Hotellreservasjon og bekreftelse**

Kongressens arrangør, Congress Reykjavik, reserverer hotellrom for deltagerne.

Hotellreservasjon skjer på registreringsformularet og rom utdeles i samme rekkefølge som reserveringer mottas. Innkvartering kan ikke garanteres hvis den bestilles etter 15. mai.

Vennligst vær oppmerksom på at deltagerne betaler direkte til hotellet.

Reservering av innkvartering blir ikke bekreftet før Congress Reykjavik har motatt kredittkortnummer som bekreftelse av betaling.



*Purely delicious*  
**Icelandic Cheese**

*There's a perfectly natural reason why Icelandic cheese is delicious.  
Farm animals in Iceland are reared in a pure natural environment.  
Products from them are products from nature. There's nothing more to it!*

**OSTA- OG SMJÖRSALAN SF.**  
THE ICELANDIC DAIRY PRODUCE MARKETING ASSOCIATION  
Bítruháls 2 · 110 Reykjavík · Tel: +354 569 1600 · Fax +354 567 3465 · E-mail: [oss@oss.is](mailto:oss@oss.is)





DRINKING YOGURT,  
healthy dairy fast  
food with muesli

TMS  
DRYKKJAR  
**JÓGÚRT**



### **Betaling**

Kongressavgiften og sightseeing betales på forhånd. Betaling kan ske på følgende måte:

1. VISA, EURO, Master, Diners kredittkort. **Ingen andre kredittkort mottas.**

Vennligst oppgi kortnummer, gyldig til dato og beløp på registreringsformularet.

2. Dessuten kan man betale til Congress Reykjaviks bankkonto:

Bank: Islandsbanki, Lækjargata  
Banknr.: 513  
Konto: 14-604210  
Org.nr.: 610700-3060,  
IBAN: IS43 0513 14 604210 610700 3060  
SWIFT: ISBAISRE

Vennligst anfør deltakers navn og kongressens navn (f.eks. Jan Jansson, NMK03).

Arrangøren Congress Reykjavik er ikke ansvarlig for betalinger på kontoen hvis ikke deltakers navn og kongressens navn er anført med betaling. Betaler er ansvarlig for bankomkostninger på grunn av transaksjonen.

Når betaling er mottatt oversendes bekreftelse av registrering og betaling. Det er dessverre ikke mulig å ta imot registreringer via telefon, men de mottas gjerne med faks +354 585 3901 eller på kongressens hjemmeside: [www.meierikongress.is](http://www.meierikongress.is)

### **Avbestilling**

Avbestilling av registrering og reservasjon av hotell: De som har registrert seg, men ikke har anledning til å komme til kongressen, får avgiften refundert minus avbestillingsavgift på 8.000 ISK, hvis skriftlig avbestilling er mottatt senest 5. mai 2004. Etter det kan man ikke regne med tilbakebetaling og en overnatting blir debiteret på kredittkort. Det debiteres også for en natt på kredittkort hvis kongressdeltaker ikke møter opp til det bestilte hotellet. Tilbakebetaling finner sted etter kongressen.

### **Registrering og informasjon**

Arrangøren vil ha et registrerings- og informasjonsbord på Nordica hotell i tilknytning til kongressen og der gir Congress Reykjavik informasjon om både kongressen og de forskjellige turer og etterfølgende avkoblingsmuligheter.

### **Siste nytt**

Vennligst besøk kongressens hjemmeside for å se siste nytt om den: [www.meierikongress.is](http://www.meierikongress.is)

### **Nettsider av interesse:**

[www.iceland.org](http://www.iceland.org)  
[www.icelandtourist.is](http://www.icelandtourist.is) Reykjavik  
[www.tourist.reykjavik.is](http://www.tourist.reykjavik.is)  
[www.whatson.is](http://www.whatson.is)

# LIGHT DRINKING YOGURT

Popular drink for all, small and tall

Tasty and wholesome, cool and handy

Grab one for a taste



REMOVE THE FLIP

Produced by

MJOLKURBU



ELOAMANNA

Selfossi

## Sponsorer

Arrangørerne for Den 40. Nordiske Meierikongress takker følgende sponsorer og velgjørere:

Hovedsponsor:



Andre sponsorer og velgjørere i alfabetisk orden:

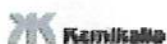


**FOSS**



**IFF**

Íslands landbruksdepartement



**REXAM**



*Offering You More Premium*

# POSSIBILITIES

*Möguleika - Muligheter - Muligheder - Möjligheter - Mahdollisuksia*

 **ELOPAK**  
[www.elopak.com](http://www.elopak.com)