

# Historien om Cocio –

trimmet og gearet til fremtiden



Cocio blev grundlagt i 1951 af fabrikant Anker Pallesen, som var en af pionererne inden for kakao- og chokolademælk i Danmark. Ideen hentede han fra USA, hvor salget af chokolademælk gik som varmt brød. Sammen med hustruen

Ella eksperimenterede Anker Pallesen sig frem for at finde den helt rigtige smag. Og det foregik såmænd hjemme i deres private køkken, hvor alle gryder og kasseroller var i brug. Det blev starten til en ny virksomhed i Esbjerg, som lagde ud med at producere 1000 flasker chokolademælk om dagen.

Anker Pallesen var købmandstypen, som havde næse for en god handel. Men han havde også kreative evner og forstand på, hvad folk får øje på. Anker Pallesen har således selv designet Cocio's logo, som holder den dag i dag. Logoet har siden gennemgået nogle få, mindre justeringer, men fabrikantens oprindelige og specielle signatur må beskrives som tidløst.

I 1976 solgte Anker Pallesen sit livsværk til The Borden Food Corporation i USA, som fortsatte produktionen i Esbjerg. Midt i 80'erne blev Cocio lanceret i supermarkeder i 1 liter flasker, og dermed

begyndte de danske forbrugere også at drikke chokolademælk derhjemme. På samme tid blev de første reklamer vist på tv, og Cocio blev således et af de første produkter, der blev promoveret via det elektroniske medie. I 1989 købte Cocio konkurrenten Congo, som sad på 25% af markedet. Med overtagelsen var Cocio reelt alene på det danske marked.

E. Bank Lauridsen Holding A/S og IAT-koncernen sørgede i 1999 for, at Cocio igen kom på danske hænder. E. Bank Lauridsen kender branchen via sit tidligere ejerskab af sodavandsfabrikken Baldur.

I 2002 solgte E. Bank Lauridsen Holding og IAT-koncernen 50% af aktierne til Arla Foods A/S. Pr. 1.1.2008 købte Arla Foods de sidste 50%, og Cocio Chokolademælk A/S er således nu ejet 100% af Arla Foods A/S.

Cocio Chokolademælk A/S er Skandinavien's suverænt største producent af



steriliseret chokolademælk. Produktet er gennem mere end 50 år lavet af 100% naturprodukter og uden brug af konserveringsmidler.

Chokolademælken er indbegrebet af den danske pølsevognskultur. Det var på grillbarer og ved pølsevogne, at den slog igennem – og stadig er på menuen. To ristede og en Cocio er næsten at betragte som en dansk nationalret.

Cocio Chokolademælk A/S ligger i Kjer-sing nord for Esbjerg og har til huse i en ny fabrik – taget i brug i 2002. Fabrikken er på knap 8000 kvadratmeter og er indrettet med topmoderne og automatiseret produktionsudstyr – klar til vækst.

Virksomheden, som beskæftiger ca. 50 medarbejdere, oplever solid fremgang både i salg og indtjening. En udvikling, der nu er blevet sat skub i. Organisationen er trimmet og gearet til fremtiden. Siden 2002 og frem til 2007 blev omsætningen fordoblet, og målet over en 5-års periode er en yderligere fordobling. Markedsandelen er høj på det danske marked, så væksten skal først og fremmest skabes på eksportmarkerne. Eksportandelen er steget markant siden 2002 og udgør ca. 40% af omsætningen. Cocio chokolademælk bliver eksporteret til Norge, Sverige, Tyskland, Spanien og USA.

Med udflytningen fra den gamle fabrik i Esbjerg femdobledes Cocio sin kapacitet. Produktionsudstyret er nyt og i høj grad

automatiseret på de to fleksible linjer. Begge linjer har en kapacitet på 30.000 enheder i timen – på den ene kører der flasker – på den anden dåser.

Fremstillingen kan på kort tid lægges om, således at Cocio nu også kan producere andre mælkebaserede drikke, juice og icetea.

Cocio er en miljøbevidst virksomhed, hvilket afspejler sig i alle arbejdsprocesserne. Fabrikken er indrettet efter de sidste nye miljø- og energibevidste teknologier, som omfatter alt udstyr og processer, vand samt spildevand. Cocio er selvforsynende med varme, som stammer fra overskudsvarme fra de forskellige processer i produktionen.

Men hos Cocio er der ikke kun fokus på miljø og energi. Kvaliteten er også i top. Kvalitetssikringssystemet er opbygget efter HACCP-principperne og indeholder egenkontrol af hele forløbet fra råvare til færdigvare. Og her er det, at skruekompressorstationen fra Kaeser kommer ind i billedet.

I forbindelse med bygning af en ny kraftforsyningscentral, projekteret af

ingeniørfirmaet Alecia A/S med projektlederne Hans Thomas Eriksen og Peter Christensen i spidsen, skulle der findes et nyt og tidssvarende trykluftanlæg. Valget faldt på en Kaeser skruekompressor type CSD 122T SFC samt diverse mikrofiltre, der sikrer den høje trykluftkvalitet, som er så afgørende i forbindelse med produktion af fødevarer. Endvidere blev trykluftanlægget konfigureret med en SAM 8/4-styring. Styringen er forsynet med ekstraudstyr – et såkaldt Flash-Card, der gør det muligt at følge kompressorcentralens forbrug af kW/h etc. fra kontrolrummet, da der er tale om store afstande. "Det giver overblik og sparer tid for overvågningspersonalet", siger maskinchef Bo Boesen. "Da anlæggets rørsystem endvidere er veldimensioneret, har det vist sig ved nogle efterjusteringer i driftsparametrene, at pendlinger, som var kendetegnende for det tidligere anlægs drift, nu helt er fjernet med strømbesparelser til følge".

Internet: [www.cocio.dk](http://www.cocio.dk)

Til yderligere sikring af trykluftkvaliteten er anlægget forsynet med en Air-Main-Charge-ventil, som sikrer, at anlægget altid kan køre min. 5,0 bar. Herved sikres det, at filtersystemet ikke overbelastes i tilfælde af trykfald.

Med det nye fremtidssikrede trykluftanlæg kan Cocio styrke det allerede fasttømrede ry som leverandør af kvalitetsprodukter. "Den høje kvalitet skyldes grundighed i produktionen, hvor der bliver foretaget en stribe kontroller for at sikre ensartet kvalitet – den rigtige smag – og den rigtige farve", siger Bo Boesen.

