



MilchPartner

Ausgabe Januar 2015

BERUFE BEI DER BMI

Eine saubere Sache

MILCHMARKT 2015

Talsohle erreicht?



Einblicke



Peter Hartmann

Vorstandssprecher
bmi@bmi-eg.com

Liebe Leserinnen und Leser,

nach dem Trubel der Festtage hat der Alltag die meisten von uns längst wieder im Griff. Anders als 2014 sind wir diesmal mit mehr Fragen ins neue Jahr gestartet. Dennoch bin ich davon überzeugt, dass die BMI hier gut aufgestellt ist. Die Milchwerke Mainfranken und die Molkereigenossenschaft Rothenburg-Schillingsfürst haben uns durch die Zeichnung zusätzlicher freiwilliger Anteile erneut ihr Vertrauen gezeigt. Darüber hinaus haben die Milchwerke Mainfranken die gute Zusammenarbeit durch ihre vorzeitige Vertragsverlängerung bestätigt.

Eine wichtige Herausforderung bleibt – mehr denn je – das Bild einer modernen, auf Tierwohl bedachten Landwirtschaft in der Öffentlichkeit zu stärken. Drei Familien haben die Neueröffnung ihrer Ställe genutzt, Berufskollegen und Verbrauchern einen Einblick in ihre Arbeit zu geben. Solche sympathischen Aktionen

sind eine tolle Sache und haben eine positive Wirkung auf das Ansehen der Landwirtschaft.

Vor allem jungen Menschen wollen wir vermitteln, was für ein interessantes Produkt Milch ist und welche Chancen die Milchwirtschaft bietet. In unserem Werk in Würzburg war daher eine Schulklasse zu Gast, die Gelegenheit hatte, die verschiedenen Herstellungsprozesse kennen zu lernen.

Auch hier im MilchPartner möchten wir immer wieder Einblicke geben, was „hinter den Kulissen“ abläuft: In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen daher zwei Milchwirtschaftliche Laborantinnen vor.

Ich wünsche Ihnen ein erfolgreiches und gesundes neues Jahr 2015 und danke Ihnen für Ihr Vertrauen. Viel Vergnügen beim Lesen!

Peter Hartmann
Vorstandssprecher

KURZ GEMELDET



► Mehr Milch, weniger Betriebe

Die durchschnittliche Milchleistung ist in Deutschland um 160 Kilogramm auf jetzt 8.381 Kilogramm Milch gestiegen. Das ergibt die Auswertung der aktuellen Milchleistungsprüfung (MLP). Gründe seien in erster Linie verbessertes Management, eine gute Futterversorgung und Fortschritte in der Züchtung. Auch der Strukturwandel wird im MLP-Bericht deutlich. Zwar erfasste die MLP rund 86.000 Milchkühe mehr als im Vorjahr, doch die Zahl der Betriebe ging um 3 % oder 1.569 zurück. Knapp die Hälfte davon aus Bayern. Die aktuell 51.585 deutschen Milchviehbetriebe halten im Schnitt 72,4 Kühe und damit 4,6 mehr als noch vor einem Jahr.



► BMI zeigt sich in Dubai

Mehr als 4.800 Aussteller aus 120 Ländern und über 85.000 Fachbesucher aus über 170 Nationen werden vom 8. bis 12. Februar bei der Gulfood 2015 im Dubai World Trade Center erwartet. Auch die BMI wird bei dem führenden Fachevent für die regionale und internationale Food-Industrie vertreten sein. Die Bedeutung der Veranstaltung wird durch die Anwesenheit zahlreicher offizieller Vertreter aus Politik, Verbänden und Handelsorganisationen unterstrichen. In den Vereinigten Emiraten boomt die Food- und Hospitality-Branche: Laut Euromonitor dürfte sich die Zahl der F&B-Outlets in der Region in den nächsten vier Jahren verdoppeln.



► Bunte Ku(h)nst

Street Art Künstler haben ehemals graue Wände, Silos oder Güllegruben auf sieben bayerischen Höfen mit Kunstwerken rund ums Thema Milch verschönert. Die farbenfrohe Aktion fand im Rahmen eines Wettbewerbs statt, den die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft (LVBM) in Kooperation mit dem Augsburger Graffiti-Verein „Die Bunten“ initiiert hatte. „Wir sind begeistert von den tollen Bildern der Künstler und von der Offenheit der Landwirte“, sagt die Geschäftsführerin der LVBM Dr. Maria Linderer. Videoclips zur Entstehung der Bilder sowie Fotos finden sich unter www.milchland-bayern.de/streetart oder im YouTube-Kanal Milchland Bayern.

... mit Samuel Kohl aus Sondheim



Der 27-Jährige ist Gruppensprecher der Jungen BMI für Würzburg und bewirtschaftet einen Familienbetrieb in Sondheim / Grabfeld in Unterfranken. Zum Hof des Junglandwirts gehören rund 100 Hektar landwirtschaftliche Fläche. Außerdem sind circa 100 Milchkühe zu versorgen, für die der Betrieb im Jahr 2012 einen neuen Milchviehstall errichtet hat.

Wie kam der Kontakt zur Jungen BMI zustande?

Ich habe vor gut zwei Jahren, im November 2012, am ersten Treffen der Jungen BMI teilgenommen. Die Molkeerei hat mich einfach interessiert und ich wollte hier gerne mal hinter die Kulissen schauen. Über die Junge BMI ist man nah dran am Unternehmen und bekommt unmittelbar mit, was unsere Vertreter in der Genossenschaft planen und umsetzen.

Was sind Ihre Ziele als Gruppensprecher?

Ich sehe meine Aufgabe unter anderem darin, mit Hilfe der Erzeugerberater verschiedene Aktionen zu organisieren. So wie beispielsweise den Aufbau eines regionalen Stammtischs. Dort kann man sich regelmä-

ßig austauschen und die Vernetzung von uns Junglandwirten noch besser gestalten.

Was bietet die Junge BMI dem landwirtschaftlichen Nachwuchs?

Ich würde jedem empfehlen, zu den Veranstaltungen der Jungen BMI zu gehen, denn nur wer dabei ist, kann auch etwas bewegen. Gemeinsam sind wir in einer Genossenschaft stark. Auch der Erfahrungsaustausch untereinander ist sehr wertvoll. Wir in der Jungen BMI sind alle Milchzeuger – hier kann jeder von dem anderen lernen.

In welcher Form schmeckt Ihnen Milch am besten?

Mein Lieblings-Milchprodukt ist der Frankenland Joghurt auf Erdbeere.

IN DER ÖFFENTLICHKEIT



„Voll geil hier!“

Besuch in Würzburg kommt bei den Schülern gut an

„In der Logistik war's voll geil“ – so fasste einer der Schüler der David-Schuster-Realschule Würzburg seine Erfahrungen beim Werksbesuch bei der BMI zusammen. Otto Dietz hatte die jungen Leute ganz offensichtlich schwer begeistert. Und nicht nur die Logistik bekam positive Rückmeldung ...

Rudi Vogel stellte vor den Augen der Schüler Käse her; Christina Ehrbar und Friedrich Weinmann warteten mit Petri-

schalen, Mikroskop und vielem mehr auf. Anschließend besuchten die Schüler in Gruppen die Abteilungen Labor, Logistik, Vertrieb, Produktion und Buchhaltung. Die jungen Gäste zeigten sich sehr beeindruckt und stellten viele Fragen. Damit war der Werksbesuch ein toller Erfolg und präsentierte die BMI einmal mehr als interessanten und attraktiven Arbeitgeber mit vielseitigen Angeboten für potentielle Auszubildende.

FRAGE DES MONATS

Alle in EIS angemeldeten Betriebe konnten im Dezember an unserer „Frage des Monats“ teilnehmen. Gefragt war die von der BMI verarbeitete Rohmilchmenge in kg. Die richtige Antwort wäre 820,6 Mio. kg gewesen. Die beste Schätzung hat der Betrieb Leitenberger aus Herrnwinden bei Rothenburg mit einer geschätzten Menge von 852 Mio. kg abgegeben.

Wir gratulieren zum Gewinn eines 50 € Gutscheins für den Onlineshop. Platz 2 wurde von Martin Turber aus Ottmarsfeld und Platz 3 vom Betrieb Hörner aus Wörnitz belegt, hierfür gibt es jeweils einen 10 € Gutschein.

Die aktuelle Frage des Monats widmet sich dem Kieler Rohstoffwert. Dieser Wert gibt den rechnerischen Milchpreis aus der Milchverwertung zu Magermilchpulver und Butter an: „Wie hoch schätzen Sie den Kieler Rohstoffwert für Februar 2015 (in ct/kg)?“



Talsole erreicht?

Unterschiedlicher könnten zwei Jahre nicht beginnen. Wir erinnern uns: Anfang 2014 lagen die Milchpreise flächendeckend bei über 40 ct und die Aussichten für die erste Jahreshälfte waren eher stabil. Ein Jahr später schaut der Ausblick für 2015 anders aus: Das bisher gesunkene Milchpreisniveau wird im 1. Halbjahr nicht zu halten sein. Warum ist das so? Vorstandssprecher Peter Hartmann beantwortet die wichtigsten Fragen.

„Notierungen sinken um 30-40 %“, „LEH senkt Preise für Käse und Frischprodukte deutlich“, „Spotmarktpreise auf niedrigem Niveau stabilisiert“ – so lauteten die Schlagzeilen in den vergangenen Wochen. In vielen Veröffentlichungen wurden die schlechten Nachrichten aus den Milchmärkten berichtet und diskutiert. In letzter Zeit wird nun aber in Agrarzeitschriften vielfach bereits von einer Stabilisierung gesprochen, mit einer in Aussicht gestellten positiven Entwicklung für das 2. Halbjahr 2015. Dies gilt zum Teil für gewisse Produktmärkte der Molkereien, aber nicht für die Milchpreise. Zwischen den Verwertungen der Molkereien und dem Auszahlungspreis herrscht noch eine deutliche Diskrepanz. Häufig wurden die Preisrückgänge auf den Verkaufs-

märkten nicht direkt an die Erzeuger weitergegeben, sondern von den Molkereien abgepuffert. Gerade in Süddeutschland war dies sehr ausgeprägt. Dies führt derzeit zu Unterschieden bei den Auszahlungspreisen von bis zu 10 ct/kg innerhalb Deutschlands.

WANN UND WO IST DIE TALSOHLE DER MILCHPREISE ERREICHT?

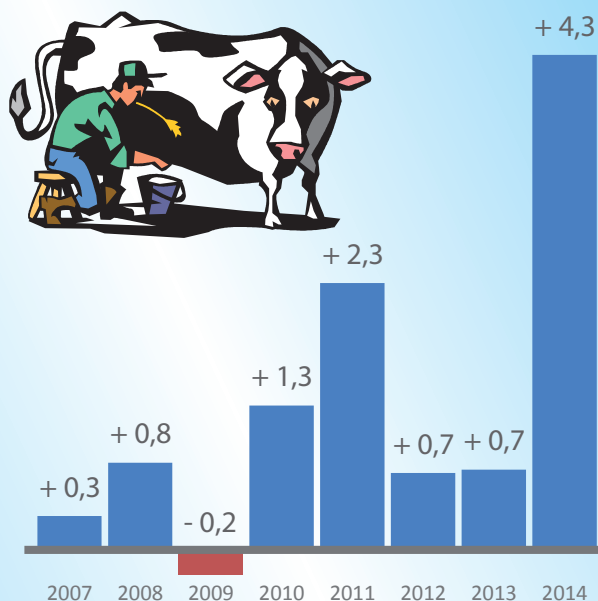
Das lässt sich noch schwer abschätzen. Hinweise kann man in den einzelnen Verwertungen finden. Fast die Hälfte der deutschen Milch wird zu Käse verarbeitet. Fest-Kontrakte mit dem Lebensmitteleinzelhandel ergeben Verwertungen von 30 ct/kg und darunter. Kurzfristige Abschlüsse, gerade bei Schnittkäse, tendieren aktuell noch deutlich darunter.

Molkereien mit reiner Käseverwertung, wie einzelne Verarbeiter in Holland und Norddeutschland, bewegten sich schon Ende 2014 in der Auszahlungsleistung deutlich unter den 30 ct/kg.

Die Abschläge für Trinkmilch waren mit ca. 10 ct/kg deutlich, die übrigen Standard-Frischprodukte konnten jedoch mit geringeren Abschlägen abgeschlossen werden, so lassen sich hier noch Milchpreise von 30 ct/kg oder sogar leicht darüber erwirtschaften.

Bei Pulver-Produkten waren die Preisbewegungen enorm. Molkereien mit einer Standardverwertung von Magermilchpulver und Butter erreichen die Auszahlungsleistung, die sich aus Käse und Frischprodukten errechnen, nicht. Dies ist am Kieler Rohstoffwert zu erkennen, der

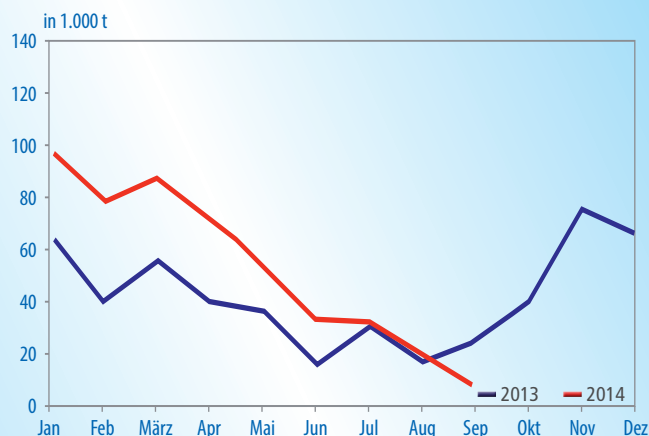
JÄHRLICHES WACHSTUM DER EU-MILCHANLIEFERUNG



(Gebietsstand EU-27, +/- Prozent gegen Vorjahr), Quelle: ZMB

CHINA: ANFANGS STARK EXPANSIV, JETZT STAGNIEREND

Importsteigerung gegenüber 2013: +56 %
(Vollmilchpulver Jan. bis Sep.)



im Dezember auf 24,7 ct/kg (4,0 % Fett und 3,4 % Eiweiß) abgerutscht ist. Etwas davon abgehoben haben sich die Preise für Molkenpulver, hier waren die Rückgänge nicht so deutlich.

AUF WELCHE FAKTOREN AM MARKT WIRD ES IM ERSTEN HALBJAHR 2015 ANKOMMEN?

Derzeit sind es einige Faktoren, die sich negativ auf den Markt auswirken. Die Milchanlieferung ist nach wie vor auf hohem Niveau. In Europa wurde 2014 über 4 % mehr Milch angeliefert (siehe Grafik „Jährliches Wachstum der EU-Milchanlieferung“). Zwar sind die Zuwachsraten in Deutschland mittlerweile nicht mehr vorhanden, in anderen Ländern wie den USA und Neuseeland wird aber nach wie vor gesteigert. Dieses Angebot trifft auf schwierige Märkte. Die Importe von China sind nicht mehr so dynamisch wie Ende 2013 und Anfang 2014 (siehe Grafik 2). Die Importeure sind angesichts der Preisrückgänge vorsichtig mit Käufen. Experten erwarten aber eine Stabilisierung bzw. Belebung der Nachfrage Mitte 2015. Das Russland-Embargo wurde bereits ausführ-

lich diskutiert. Weitere geopolitische Krisen dämpfen die Stimmung und Nachfrage zusätzlich.

DAS HÖRT SICH ERST MAL NICHT SEHR POSITIV FÜR DIE BETRIEBLICHE ZUKUNFT DER MILCHERZEUGER AN – HABEN LANDWIRTE MIT INVESTITIONEN IN DIE MILCH FALSCH GELEGEN?

Nein, sicher nicht. Aber wir wissen: Solche Phasen sind für unsere Milchviehbetriebe eine enorme, manchmal existenzbedrohende Belastung. Gerade die Betriebe mit einer reinen Fokussierung auf Milch und starken Investitionen können in Liquiditätsschwierigkeiten kommen. Das erfordert Anpassungen. Andererseits wurden in den letzten zwei Jahren auf den Betrieben auch gute Gewinne erwirtschaftet. Das Auf und Ab der Märkte wurde schon seit langem diskutiert und seit 2007 auch erlebt. Dennoch wird die Milch auch in Zukunft gefragt sein! Die langfristigen Aussichten sind weiter positiv, dies bestätigen alle Prognosen. In den Schwellenländern ist eine steigende Nachfrage zu erwarten, die nicht aus ei-



gener Erzeugung gedeckt werden kann. Faktoren wie Bevölkerungswachstum, steigendes Einkommen, Verstädterung und Übernahme westlicher Ernährungsgewohnheiten sind unumkehrbare Trends. Das derzeit niedrige Preisniveau wird die Nachfrage am Weltmarkt zusätzlich stimulieren. Wann aber genau die Nachfrage wieder schneller als das Angebot wächst und wann damit der Tiefpunkt erreicht ist, ist momentan noch nicht absehbar.



BERUFE BEI DER BMI

Eine saubere Sache

Mit unserer neuen Serie stellen wir Berufsfelder bei der BMI vor. Heute schauen wir zwei Mitarbeiterinnen in den Labors in Zapfendorf und Ebermannstadt über die Schulter.

MILCHWIRTSCHAFTLICHE/R LABORANT/IN IM ÜBERBLICK

Dass Hygiene im Labor oberstes Gebot ist, sieht man auf den ersten Blick: Wer hier arbeitet, ist von Kopf bis Fuß in Weiß gekleidet. Die Haare sind unter eine Haube verborgen, Schmuck und Uhren werden vor Schichtbeginn abgenommen. Die Milchwirtschaftlichen Laboranten/innen sind dafür zuständig, dass die Qualität der Milch und der Milchprodukte im Werk stimmt. Sie überprüfen, ob die angelieferte Rohmilch im einwandfreien Zustand ist. Auch die Verarbeitungsschritte bis hin zum fertigen Produkt haben sie genauestens im Blick und sorgen so für den wichtigen Verbraucherschutz. Zu ihren Aufgaben gehört außerdem die Kontrolle der Abwässer der Molkerei. Auch der Schadstoffausstoß der Produktionsanlagen und das Verpackungsmaterial kommen kontinuierlich auf den Prüfstand.

Die wichtigsten Arbeitsgeräte der Milchwirtschaftlichen Laboranten/innen sind Laborgeräte und EDV-Anlagen. In ihrer dreijährigen Ausbildung lernen sie, damit umzugehen sowie chemische, physikalische und mikrobiologische Verfahren an-

zuwenden. Auf dem Stundenplan steht außerdem die richtige Auswahl und Entnahme von Proben. Natürlich müssen die Laboranten die Ergebnisse auch beurteilen und dokumentieren können. Nach der Abschlussprüfung stehen ihnen neben Molkereien auch andere Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie offen. Außerdem sind sie in milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalten, bei Pharmaunternehmen oder in Forschungs- und Entwicklungslabors begehrte Fachleute.

„KEIN TAG IST WIE DER ANDERE“

Julia Aumüller ist Milchwirtschaftliche Laborantin bei der BMI in Zapfendorf

Quark, Schmand, Rahm, Butter, Crème fraîche oder griechischer Joghurt – Julia Aumüller untersucht an ihrem Arbeitsplatz Milchprodukte, die in fast jedem Kühlschrank zu finden sind. Die junge Mitarbeiterin ist seit September 2014 im BMI-Werk in Zapfendorf als Milchwirtschaftliche Laborantin tätig. Ihr derzeitiger Einsatzort: das A-Labor, in dem die Frischeprodukte des Werks untersucht werden. Hier stellt Julia Aumüller mit Hilfe verschiedener Untersuchungsmethoden sicher, dass die

Qualität der BMI-Produkte hundertprozentig passt. „Es gibt viele Vorschriften für Milchprodukte. Wir im Labor überprüfen, ob diese eins zu eins umgesetzt werden“, erzählt die junge Frau. So habe beispielsweise der Fett- oder Wassergehalt der Produkte exakt den Vorgaben zu entsprechen. „Wenn auf der Verpackung steht, dass der Quark 40 % Fett enthält, dann muss natürlich genau dieses Produkt drin sein.“ Um dies zu garantieren, stellt Julia Aumüller unter anderem mit Infrarotmessungen den Fettgehalt des Quarks fest. Auch die Verpackung unterzieht sie einer kritischen Untersuchung: „Wir schauen, ob die Folien richtig angebracht wurden und nicht vielleicht schief sitzen. Außerdem checken wir, ob das Mindesthaltbarkeitsdatum und die Menge stimmen“. Taucht irgendwo ein Fehler auf, dann tüfteln Julia Aumüller und ihre Kolleginnen und Kollegen so lange, bis die Ursache gefunden ist – und behoben werden kann. Gearbeitet wird im Schichtbetrieb, schließlich geben Kühe rund um die Uhr Milch. Neben dem A-Labor sind in Zapfendorf Milchwirtschaftliche Laboranten/innen auch im Pulver-Labor, im mikrobiologischen Labor und am Butterplatz im Einsatz.



Julia Aumüller

An ihrem Beruf schätzt Julia Aumüller vor allem die Abwechslung: „Die Arbeit ist unglaublich vielseitig. Hier ist wirklich kein Tag wie der andere!“ Vor allem den Umgang mit Produkten, die als Lebensmittel tagtäglich auf den Tisch kommen, findet sie spannend. „Es ist auch wichtig, dass man in diesem Job viel Interesse an der Sache mitbringt, sonst hat man es schwer.“ Wesentliche Voraussetzungen seien außerdem eine gute Beobachtungsgabe, Konzentrationsfähigkeit und Genauigkeit.

„EIN JOB MIT FINGERSPITZEN-GEFÜHL!“

Kerstin Degen arbeitet als Milchwirtschaftliche Laborantin im BMI-Werk in Ebermannstadt

Den ganzen Tag vor dem PC sitzen? Für Kerstin Degen wäre das nichts. „Das Schöne an meinem Beruf ist, dass er so vielfältig ist. Ich bin eigentlich den ganzen Tag auf den Beinen. Langeweile gibt es hier

nicht!“ Denn wer denkt, dass Laboranten ständig isoliert über ihren Proben und Mikroskopen brüten würden, irrt sich. „Es gibt einen engen und sehr guten Austausch mit den Kollegen, zum Beispiel in der Produktion oder der Verpackung, aber auch zu den Milchfahrern – bei uns ist immer etwas los“, erzählt Kerstin Degen. Sie hat im Jahr 2000 bereits ihre Ausbildung im BMI-Werk in Ebermannstadt absolviert. Nachdem sie zunächst in einem anderen Betrieb beschäftigt war, ist sie nun im September 2014 „zu ihren Wurzeln“ zurückgekehrt. Im Werk in Ebermannstadt ist Kerstin Degen mit ihren Kolleginnen und Kollegen zum einen dafür verantwortlich, die angelieferte Rohmilch zu untersuchen. 50 Millionen Kilo Milch gehen am Standort jährlich ein und werden zu 6.000 Tonnen Käse, genauer gesagt Edelpilzkäse, Mozzarella und Pasta Filata, verarbeitet. „Wir wenden die verschiedenen Untersuchungsmethoden an, die für Milch vorgeschrieben sind“, erklärt Kerstin Degen. „Dazu gehört die Fettgehaltbestimmung. Aber auch die Analyse der Trockenmasse sowie bakteriologische Untersuchungen sind sehr wichtig.“ So wird unter anderem ausgeschlossen, dass der empfindliche Rohstoff bzw. die Produkte verderbende Keime enthalten. Anders als bei Frischeprodukten muss der Käse noch reifen und wird daher in den einzelnen Phasen des Reifeprozesses immer wieder untersucht. Selbstverständlich prüfen die Laboranten auch die Zusatzstoffe, die man für die Herstellung der verschiedenen Käsesorten braucht: vor allem Lab, Carotin und Salz.



Kerstin Degen

Als Milchwirtschaftliche/r Laborant/in sollte man durchaus körperlich fit sein: „Was mir an meiner Arbeit so gut gefällt – dass man viel im Betrieb unterwegs ist – kann auch mal anstrengend sein. Aber daran gewöhnt man sich schnell“, sagt Kerstin Degen. „Und natürlich ist Fingerspitzengefühl für kleine und kleinste Mengen wichtig, da wir im Milligramm-Bereich abwiegen!“

FACTS & FIGURES

Ausbildungsform: Überbetriebliche Ausbildung in der Berufsschule Triesdorf

Dauer: 3 Jahre

Zugang: Mittlere Reife oder Abitur

Wichtige Schulfächer: Mathematik, Biologie, Chemie, Physik

Persönliche Voraussetzungen: Genauigkeit, Sorgfältigkeit, Verantwortungsfähigkeit und Freude an der Arbeit mit Lebensmitteln

Weiterbildung: Meister/in, Techniker/in, Studium

VERMITTLUNG VON GEBRAUCHTEM GERÄT

VERKAUFE

4.050 l Milchtank, Müller, mit autom. Tankreinigung,

☎ Tel.-Nr. 0160/1284276;

400 l Milchtank, Alfa Laval, mit Fahrge- stell, ☎ Tel.-Nr. 09281/62358;

Weitere Verkäufe/Gesuche finden Sie auf unserer Internetseite unter: www.bmi-eg.com

1.250 l Milchtank, Müller, mit Tankreini- gung, ohne Kühlung, ☎ Tel.-Nr. 037602/7155;

2.100 l Milchtank, Miele, mit autom. Tankreinigung, mit Kühlung, 4,5 PS, Plattentaucher, ☎ Tel.-Nr. 09294/9585;

Jetzt neu: Angebote mit Foto können unter www.milknet.de/bmi in unserem Erzeugerinformationssystem selbst eingegeben werden. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Tel.-Nr. 09631/7016-17.



INNOVATIONEN

Moderne Technik, viel Komfort

Landwirte präsentieren neue Ställe der Öffentlichkeit

Innovative Technik und hohe Standards bezüglich Tierwohl – vielen Verbrauchern ist nicht bewusst, wie modern Landwirtschaft heutzutage ist. Umso wichtiger ist es, der Öffentlichkeit einen Einblick zu geben. So luden Familie Brandmann aus Biebelried, Familie Reuter aus Buch am Wald sowie Familie Rössler aus Naab im Dezember zur Besichtigung ihrer neuen Ställe: Die Besucher freuten sich über spannende Einsichten in die Arbeit auf

den Betrieben. Beeindruckt waren die Gäste vor allem von den technischen Neuerungen und dem hohen Niveau in Sachen Tierkomfort. „Tierschutz und Tierwohl haben für die Landwirte einen hohen Stellenwert. Dies an die Verbraucher zu vermitteln ist eine wichtige Aufgabe“, erklärt Sebastian Kraus, Erzeugerberater bei der BMI. „Da freut es uns sehr, dass unsere Lieferanten solche Tage vorbereiten und organisieren. Das ist viel Arbeit, lohnt

sich aber – es stärkt das Image der Milch und der Landwirtschaft!“ Die BMI wünscht den Betrieben viel Erfolg und Glück im neuen Stall. Ein besonderer Dank auch an die Milchliefergenossenschaft Rothenburg-Schillingsfürst eG und die Milchwerke Mainfranken für ihre Unterstützung; Mitglieder aus dem Vorstand sowie dem Aufsichtsrat standen während der Veranstaltungen für Gespräche mit Verbrauchern und Landwirten zur Verfügung.

BMI INTERN

Auf weiterhin gute Zusammenarbeit!

Vorzeitige Vertragsverlängerung Milchwerke Mainfranken

Erfreuliche Nachricht zum Jahreswechsel: Die Milchwerke Mainfranken haben ihren bestehenden Milchkaufvertrag vorzeitig umgestellt und verlängert. Der ursprünglich bis 2017 laufende Vertrag wird somit durch einen genossenschaftlichen Vertrag mit fünfjähriger Laufzeit ersetzt. Durch diese Veränderung haben nun alle Liefergruppierungen den gleichen Milchkaufvertrag. Die erfolgreiche Zusammenarbeit seit dem Zusammenschluss mit der BMI im Jahr 2008 wird damit weiter fortgesetzt. „Die Integration der Milchwerke Mainfranken in die BMI hat zu einer

deutlichen Stärkung und einem Ausbau der Sparte Frischeprodukte geführt. Wir bedanken uns für das Vertrauen und freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit“, so Vorstandssprecher Peter Hartmann.

Die Genossenschaft feiert in diesem Jahr ihren 100. Geburtstag: 1915 wurde sie als „Milcheinkaufsgenossenschaft“ in Würzburg gegründet. In der Molkerei an der Schweinfurter Straße hatte man damals erstmals einen Frischedienst installiert und Milcherzeugnisse für die Würzburger Bevölkerung produziert. Wichtige Meilensteine waren in

den folgenden Jahren die Verschmelzung mit dem Butterwerk Gerolzhofen (1971) sowie die Übernahmen der „Saathof Molkerei“ in Obermaßfeld (1991) und der Milchwerke Bad Kissingen (1997).

2014 traten 26 Landwirte der Liefergruppe Bad Königshofen den Milchwerken Mainfranken bei. Damit liefern aktuell 223 Erzeuger rund 85 Mio. kg Milch im Jahr. Die Milchwerke Mainfranken sind größter Gesellschafter der BMI und sind durch die zusätzliche Zeichnung von weiteren freiwilligen Geschäftsanteilen nun mit über 15 % an der BMI beteiligt.

IMPRESSUM

Herausgeber:

Verantwortlich für den Inhalt:

Redaktion:

Design & Konzeption:

Fotos:

Druck:

Bayerische Milchindustrie eG, Klötzlmüllerstr. 140, 84034 Landshut

Telefon: +49 (0) 871 685-0 · Telefax: +49 (0) 871 685-159 · E-Mail: bmi@bmi-eg.com · Internet: www.bmi-eg.com

Peter Hartmann

Engel & Zimmermann AG, Patricia Wiede; Mitarbeit an dieser Ausgabe: Fritz Baumann, Sebastian Kraus

Koye-Brand Werbeagentur GmbH, München

BMI, Panthermedia.

Rapp Druck

Frische



Obermaßfeld



Würzburg



Zapfendorf

Käse



Ebermannstadt



Jessen



Langenfeld



Windsbach

Trockenprodukte



Jessen TP



Peiting



Winzer



Zapfendorf TP



MilchPartner 01/2015