

Offizielles Organ des  ZDM

10

Oktober 2020

# molkerei industrie

TECHNIK | INGREDIENTS | VERPACKUNG | IT | LOGISTIK

[www.moproweb.de](http://www.moproweb.de)

Sicher, schnell  
und flexibel –  
die neue Ampack FCL.



LESEN SIE  
MEHR IM  
HEFT!

Seite 38

[syntegon.com](http://syntegon.com)

Syntegon. Formerly Bosch Packaging Technology.

**SYNTEGON**

PROCESSING & PACKAGING

DEZENTRALE WASSERAUFBEREITUNG:

# OPTIMIEREN SIE DIE EFFIZIENZ IHRES KÜHLTURMS MITHILFE DER WASSERAUFBEREITUNG



**REDUZIEREN SIE  
IHRE BETRIEBSKOSTEN**



**VERMEIDEN SIE  
GESUNDHEITSRISIKEN**



**ERREICHEN SIE EINEN  
REGELKONFORMEN  
BETRIEB**

## GRUNDFOS iSOLUTIONS



PUMP CLOUD SERVICES



## INTELLIGENTE WASSERAUFBEREITUNG UND ABSALZSTEUERUNG

Indem Sie biologische Verunreinigungen vermeiden und eine angemessene Wasserqualität aufrechterhalten, können Sie beispielsweise eine effizientere Nutzung des Kühlwassers erreichen. Eine solche Wasseraufbereitung erfordert eine äußerst präzise Dosierung der Chemikalien. Grundfos iSOLUTIONS bietet Ihnen eine intelligente Dosierlösung für den zuverlässigen Umgang mit Ihren Chemikalien, zur Anlagenüberwachung und Berichterstattung.

Die Lösung kombiniert unser Mess- und Regelgerät DID mit unserer Dosierpumpe SMART Digital, unserer Chemikalienmanagement-App und einem cloudbasierten Überwachungssystem. Mit dieser Lösung erreichen Sie nicht nur einen geringeren Chemikalien-, Wasser- und Energieverbrauch, Sie können bei Bedarf auch einfacher Ihren regelkonformen Betrieb belegen.

Erfahren Sie mehr über die Vorteile von Grundfos iSOLUTIONS in dezentralisierten Wasseraufbereitungsanlagen auf [grundfos.de](http://grundfos.de)



be  
think  
innovate

**GRUNDFOS**

**mi-Meinung:**

- 4 Kommentar: Post Corona
- 5 Klartext: Keine Moral im Geschäftsleben?

**Titelstory:**

- 38 Ampack FCL-Maschinen haben sich etabliert

**Interview:**

- 26 Branchenkommunikation ist enorm wichtig

**MIV-Jahrestagung 2019:**

- 6 Heuser: Green Deal und mehr Schulden
- 8 Rieke: „Buy EU“ oder „Bye-bye“ EU-Binnenmarkt
- 10 Runge: Wissenschaftskommunikation
- 12 Monke: Anbindehaltung für Verschlüsse
- 14 Börgermann: QM-Milch und IEH
- 16 de Grahl: Brexit
- 18 Stein: Emissionshandel
- 20 Lehmann: Nachhaltige Ernährung
- 22 Preidl: Die große Methanlüge
- 24 Sach: EU-Öko-Verordnung

**Technik/IT:**

- 23 Abdreh- und Aufhängelinien für Käsewurstchen
- 28 Emissionsarme Dampferzeugung
- 30 Kälte und Wärme bilden eine Einheit
- 32 Pumpentausch ohne Liquiditätsverlust?

**Events:**

- 40 BrauBeviale 2020
- 43 Krones – Deutscher Verpackungspreis
- 44 ZDM-Vertreterversammlung Online

**Ingredients:**

- 27 Planteneers – The Plant Based Pioneers
- 37 Schonend geröstete Gewürze
- 42 Gut dokumentierte probiotische Stämme
- 51 Kultur für Pizzakäse

**Markt/Ökonomie/Betriebswirtschaft:**

- 34 Private Label vs. Marken
- 46 ife: Spotmarktverlauf im September 2020

**Rubriken:**

- 23, 27, 33, 37, 43, 45, 51 Nachrichten
- 11 Leute
- 47 mi gratuliert
- 48 Impressum
- 48 Nachrufe
- 50 WER – WAS – WO



**Da mischen wir uns gern ein. Hydrosol.**

**Das können Sie auch – mit leckeren Milchdrinks schnell erfolgreich sein:**

Unsere Stabiprime MFD Reihe besteht aus sorgfältig ausgewählten Hydrokolloiden. Sie sorgt für eine ausgewogene Textur und ein angenehmes Mundgefühl – ohne störenden Bodensatz.

---

**Flexibles Stabilisierungssystem**

---

**Abfüllung bei höheren Temperaturen**

---

**Geringe Entwicklungskosten**

---

**Sicher und einfach in der Herstellung**

---

**hydrosol**

THE STABILISER PEOPLE

Telefon + 49 / (0) 41 02 / 202-003  
 info@hydrosol.de, www.hydrosol.de

# Post Corona

## Eine ganz neue Situation auch für die Milchwirtschaft



**ROLAND SOSSNA**  
REDAKTION

**G**anz offenbar hat die Pandemie Einiges verändert. Die Stimmen, die erklären, dass die Situation post Corona nicht mehr mit der vorherigen vergleichbar sein werde, werden immer zahlreicher. Und sie kommen aus quasi allen Bereichen von Wirtschaft und Gesellschaft. Eine ganz neue Normalität zeichnet sich ab: noch stärkerer Einfluss des Staates auf Wirtschaft und persönliches Leben, Kaufzurückhaltung einhergehend mit Unsicherheit über die eigene Zukunft, aber auch Stärkung der Regionalität und höhere Nachfrage nach „gesunden“ Lebensmitteln.

Die internationale Managementberatung Munich Strategy hat kürzlich in einer Studie [„Food & Packaging beyond Corona“] festgestellt, dass „Systemrelevanz“, die speziell auch der Milchindustrie zuerkannt wurde, allein keine Überlebensgarantie für Unternehmen darstellt. Vielmehr kommt es auf die Widerstandsfähigkeit gegen Krisensituationen an, die vom Risikoprofil abhängt, die wiederum vom Produktportfolio, den angesprochenen Zielgruppen, der Distribution und natürlich vom Grad der Etablierung einer Marke geprägt ist. Laut der zitierten Studie können Markenplayer mit einer EBIT-Quote von

durchschnittlich 7,1 Prozent mit mehr als dem Doppelten reiner Handelsmarkenhersteller rechnen. Wachstum über Minirendite dürfte post Corona noch problematischer werden als bisher, denn ein Massengeschäft braucht immer Unmengen an Nachschub. Wie störungsfähig dieser sein kann, hat der Lockdown zur Genüge gezeigt. Zudem stößt die Beschaffung im Zuge der durch die Pandemie angestoßenen Re-Regionalisierung an natürliche Grenzen, auch wenn mehr regionaler Bezug durchaus die Krisenanfälligkeit einer Produktion mindern kann. Es kommt eben darauf an, was genau in einem Betrieb abläuft. Munich Strategy bringt es auf den Punkt: „Wenn die Krise Stockungen in der Supply Chain verursacht, Rohwarenpreise sprunghaft steigen oder Zusatzkosten für eine erhöhte Komplexität in der Produktion entstehen, könnte das die Handlungsspielräume der Hersteller begrenzen.“

Ein ganz anderer Aspekt der zu beobachtenden Veränderungen ist das gestiegene Bewusstsein für Gesundheit oder Gesunderhaltung. Zwar sind durch das Virus hierzulande kaum zusätzliche Todesfälle verursacht worden (das Aufschieben von medizinischen Behandlungen/ Operationen und deren Folge-

wirkungen auf die Volksgesundheit lässt Corona möglicherweise als geradezu harmlos erscheinen), aber die Verbraucher sind sich inzwischen in Hygienefragen deutlich mehr im Klaren als früher. Ob vor diesem Hintergrund der Trend zu weniger Verpackung anhalten kann, ist fraglich. Eine der Corona-Spätfolgen könnte durchaus darin bestehen, dass wieder mehr Kunststoffe verwendet werden. Es sei denn, die Hersteller von Verpackungen bekommen den Spagat zwischen Kontaminationsschutz und geringerem Ressourcenverbrauch hin.

Alles in allem, die Pandemie hat die Welt tatsächlich verändert, auch wenn die Auswirkungen in ihrer Gänze noch gar nicht vor Augen stehen. Dass die Politik, nicht nur bei uns, sondern fast überall, überreagiert und überreguliert und damit enormen Schaden verursacht hat, ist inzwischen sogar schon, wenn auch stark verklausuliert, offiziell bestätigte Tatsache. Was wird erst passieren, wenn uns jedes Jahr neue Coronawellen erreichen wie wir es z. B. bei Influenza gewohnt sind? Werden wir es am Ende doch noch lernen, hysteriefrei mit einem Phänomen wie Covid-19 zu leben, fragt sich **Roland Sossna**.

# Keine Moral im Geschäftsleben?

Nestlé zeigt allen, wie man es richtig macht!

Immer wieder wird beklagt, dass es im Geschäftsleben keine Moral gäbe. Allen solchen Vorwürfen zum Trotz herrscht dennoch eine grundsätzliche Haltung bei allen Unternehmen vor, was man in den zu Papier gebrachten Missions- und Visionsstatements nachlesen kann. Wenn aber natürlich der Wettbewerb dazu zwingt, muss ein Unternehmen, zumal wenn es ein weltweit aktiver Konzern ist, auch einmal komplett gegen seine eigene Überzeugung handeln. In so einer akuten Zwangslage befindet sich z. B. Nestlé, ein Multi, wie er sauberer gar nicht

dargestellt werden kann. Der Markt entwickelt sich, befördert von altruistischen NGOs, nicht als der Wahrheit verpflichteten Medien und moralisch überlegenen Regierungen, zusehends weg von tierischen hin zu pflanzlichen Nährstoffträgern. Künstliche Ersatzprodukte sind in der Produktentwicklungsabteilung zwar schnell zusammengemischt, aber sie lassen sich dem Verbraucher nicht ganz so leicht attraktiv präsentieren. Sie schmecken wie Mopro und sehen auch so aus. Nur, sie dürfen deren originäre Namen nicht übernehmen. Sie müssen noch immer als „Pflanzen-

fettmischmasch“ o. ä. bezeichnet werden, und können leider nicht als „die weit überlegene Butter“ oder als „Klimaschutzkäse“ ihre Absatzkraft frei entfalten.

Genau das halten Nestlé und eine illustre Gruppe von höchst idealistischen Mitstreitern im Hinblick auf die Schaffung einer besseren Welt für gänzlich ungeeignet, nicht mehr zeitgemäß und kontraproduktiv. Also weg mit alten Zöpfen wie dem Bezeichnungsschutz, gleiches Recht für Schließlich geht es ja um nichts Geringeres als die Rettung der Welt, pardon, der Umsätze. Und deswegen mussten Ende August

auch alle Europaabgeordneten entsprechend über ein verantwortungsvolles Abstimmverhalten für die Farm-to-Fork-Strategie instruiert werden.

Wenn Nestlé schon zu solchen Schritten gezwungen ist, sollte zur Sicherheit auch darüber nachgedacht werden, die Complianceeregeln auszusetzen. Im Europaparlament gibt es bekanntlich viele Menschen, die aufgrund ihrer bitteren Armut dringend auf Zuwendungen angewiesen sind, einfach nur um satt zu werden. Eine gewisse Großzügigkeit würde das Anliegen möglicherweise befördern, denkt sich **Roland Sossna**.

Anzeige



Milchmisch-, Joghurt- oder Molkegetränke erfreuen sich hoher Beliebtheit als Durstlöscher. Zentis unterstützt diesen Erfolg mit einer Vielfalt an Zubereitungen aus Frucht, Schokolade und Kaffee. Auf Wunsch kundenindividuell zubereitet und mit Mineralien, Vitaminen oder Cerealien angereichert. Für feinsten Trinkgenuss in allerbesten Qualität.

*Erfolgsrezepte von Zentis – dem innovativen Partner der Milchindustrie.*



Genussreiche Innovationen für trendige Milchmixturen

Zentis GmbH & Co. KG ■ Postfach 10 16 37 ■ 52016 Aachen ■ Deutschland ■ Tel. +49 (0) 2 41/47 60-0 ■ Fax +49 (0) 2 41/47 60-3 69 ■ [www.zentis.de](http://www.zentis.de) ■ [info@zentis.de](mailto:info@zentis.de)

# Der Green Deal und mehr Schulden

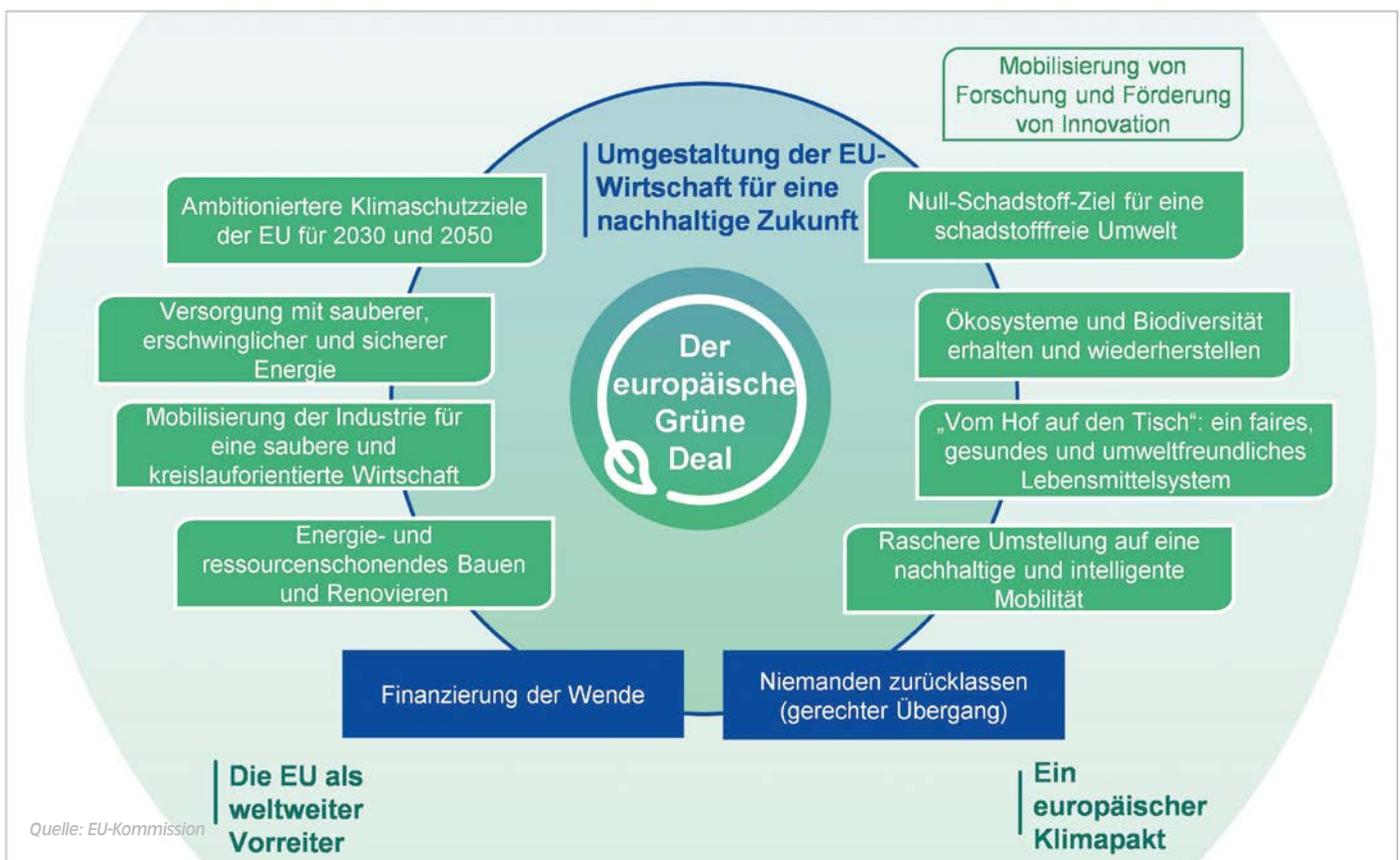


**Unser Autor:** Eckhard Heuser, Hauptgeschäftsführer, Milchindustrie-Verband

**E**uropa wandelt sich. Die EU-Erweiterungen sind zunächst auf Eis gelegt und das große Vereinigte Königreich ist seit dem

1. Februar 2020 bereits ausgetreten. Derzeit werden die neuen Handelsvereinbarungen ausgehandelt, hoffentlich gibt es einen vernünftigen Deal. Die schon nicht

mehr ganz neue Kommissionspräsidentin Frau van der Leyen brachte neue Ideen nach Brüssel: Alle Politikbereiche werden ökologisiert und neu ausgerichtet. Jedes



Verordnungsvorhaben steht unter diesem Zustimmungsvorbehalt. Im Bereich Landwirtschaft und Ernährung soll das durch die „Farm to Fork-Strategy“ umgesetzt werden. Der Vizepräsident Timmermanns aus Holland holte viele Berater aus dem links/grünen NGO-Bereich mit nach Brüssel und steht für die Umsetzung.

Was ist denn nun die F2F-Strategie? Eigentlich ist sie derzeit „nur“ eine Mitteilung der Kommission zur neuen Strategie „Vom Hof auf den Tisch“. Hierbei wird allerdings der Eindruck erweckt, es müsse dringend etwas geschehen. Waren wir denn in der Vergangenheit so schlecht beraten? Der Autor meint: Nein. Die europäische Lebensmittelkette hat in der Vergangenheit hervorragend gearbeitet. Nicht zuletzt in der Pandemie haben wir alle bewiesen, wie es funktioniert: Sichere Lebensmittel in guter Qualität jeden Tag auf den Tisch des Verbrauchers zu bringen, das war das erreichte Ziel.

Aber vielleicht will der Verbraucher, also der Wähler tatsächlich etwas anderes? Das Paket der Kommission hört sich erst einmal gut an: Weniger Chemie im Essen, niedrigerer Antibiotikaeinsatz, Einsparungen beim Dünger und bessere Rezepturen wollen die Regulierer. Das kann man alles machen, sollte aber auch wissenschaftlich begründet sein. Lediglich Zahlen in die Welt setzen wie „x % weniger“ sind nicht immer hilfreich, vielleicht sogar populistisch. Die Gefahr besteht, dass nun große Gruppen von Entscheidern „Hurra“ rufen, ohne an die Folgen zu denken. Denn die deutsche Landwirtschaft muss auch wettbewerbsfähig bleiben. Neue Auflagen, neue Kontrollen, noch mehr Bürokratie: Wer will das denn wirklich? Die Produktionskosten werden steigen, die Produktivität wird leiden. Aber keine Frage: Der Staat muss Leitplanken setzen. Dort, wo etwas schief läuft, muss man mit dem Ordnungsrecht reparieren. Dieser Prozess ist ein dauerhafter.

Zwischendurch kam dann Corona, eine Herausforderung für uns alle. Kein Zweifel: In der EU müssen die Starken auch den Schwachen helfen. Aber war es wirklich klug, alles mit neuen Schulden zu bezahlen? Fehlentwicklungen in den Budgetplanungen verschiedenster Länder waren vorher eindeutig erkennbar. Corona hat das noch verstärkt. Verstärken kann man auch die Schuldenlast für alle. Aber

irgendwann muss auch einmal zurückbezahlt werden, sonst landet der Euro auf dem Scheiterhaufen der Geschichte. Wer jetzt zulässt, dass Schulden vergemeinschaftet werden, öffnet ein Loch für die Finanzierung maroder Staatshaushalte in der Zukunft. Geht das gut?

Wie macht man nun aus dem Green Deal a Good Deal for All? Sicherlich muss jedes

Verordnungsvorhaben auf seine Sinnhaftigkeit überprüft werden, nicht mit der ideologischen Brille, vielmehr mit Sachverstand. Es kann nicht sein, dass Politik sich einen Freifahrtschein für mehr Regulierung ausstellt. Brüssel prahlte doch in der Vergangenheit schon immer: Weniger Bürokratie wagen. Vielleicht ist es Zeit, die Brüsseler Kommission daran zu erinnern?

Anzeige



## Unser Herz schlägt für Milch

MILKRON: die Milch-Experten bei KRONES

[www.milkron.com](http://www.milkron.com)

 MILKRON

# „Buy EU“ oder „Bye-bye“ EU-Binnenmarkt



**Unser Autor:** RA Dr. Jörg W. Rieke, Geschäftsführer/Syndikusrechtsanwalt des Milchindustrie-Verbandes

**D**ie verpflichtende Herkunfts-kennzeichnung bei Lebensmitteln war und bleibt auch weiterhin eines der umstrittensten Themen im EU-Binnenmarkt.

Auf Initiative des italienischen Landwirtschaftsverbands Coldiretti, der bereits früher durch nationalistische Äußerungen und Aktionen gegen Lebensmittel aus anderen EU-Mitgliedstaaten negativ in Erscheinung getreten ist, wurde 2018 die Europäische Bürgerinitiative „Eat ORIGINAL Unmask your food.“ gegründet, die am 2. Oktober 2018 von der EU-Kommission zugelassen wurde. Diese fordert die EU-Kommission auf, eine verpflichtende Herkunfts-kennzeichnung für alle Lebensmittel vorzuschreiben, um Betrug zu verhindern, die Gesundheit der Bevölkerung zu schützen und das Recht der Verbraucher auf Information zu garantieren.

Innerhalb eines Jahres, d. h. bis zum 2. Oktober 2019, hatte diese Bürgerinitiative Zeit, mindestens 1 Million Unterschriften in mindestens 7 EU-Mitgliedstaaten zu sammeln. Obwohl die Zählung der Stimmen nach der Verordnung (EU) Nr. 211/2011 über die Bürgerinitiative innerhalb von 3 Monaten abgeschlossen sein soll, liegt bis heute, mehr als 10 Monate nach Abschluss der Stimmensammlung, immer noch kein offizielles Ergebnis vor, das der EU-Kom-

mission übermittelt wurde. Kontaktpersonen der Initiative verweisen auf Nachfrage lediglich auf die seit 20. Februar 2020 auf der Homepage des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses veröffentlichte Behauptung, dass die Initiative mehr als 1,1 Millionen Unterschriften in allen 28 EU-Mitgliedstaaten gesammelt habe. Wenn dieses Ergebnis bereits im Februar 2020 vorlag, stellt sich die berechtigte Frage, warum dieses Ergebnis dann nicht fristgerecht der EU-Kommission übermittelt wurde. Sollte dieses Ergebnis tatsächlich vorliegen, müsste die EU-Kommission innerhalb von 3 Monaten nach Übermittlung des Ergebnisses in einer Mitteilung ihre rechtlichen und politischen Schlussfolgerungen zu der Bürgerinitiative sowie ihr weiteres Vorgehen bzw. den Verzicht auf ein weiteres Vorgehen und die Gründe hierfür darlegen.

Die EU-Kommission hat nach durchgeführten Folgenabschätzungen zur verpflichtenden Herkunfts-kennzeichnung in ihren Berichten vom 20. Mai 2015 bereits anschaulich dargelegt, dass eine verpflichtende Herkunfts-kennzeichnung erhebliche Auswirkungen auf den Binnenmarkt hätte. Es käme zur Zersplitterung des EU-Binnenmarktes und zu einer Renationalisierung. Eine verpflichtende Herkunfts-angabe würde auch das Kaufverhalten dahinge-

hend beeinflussen, dass sich Verbraucher verstärkt für lokale Erzeugnisse entscheiden. Die Folge wäre ein „Lebensmittel-Nationalismus“ und eine weitergehende Marktsegmentierung und würde zu einer Nationalisierung der Lebensmittellieferkette führen. Die EU-Kommission ist daher zu dem auch heute noch geltenden Schluss gekommen, dass sich die freiwillige Herkunfts-kennzeichnung bewährt habe und das geeignete Mittel sei, um Verbraucher-information einerseits und den freien Warenverkehr andererseits in einer Balance zu halten.

Trotz dieser eindeutigen Worte haben in diesem Sommer wieder einige EU-Mitgliedstaaten durch protektionistische Maßnahmen für Aufsehen gesorgt. So hat Polens Regierung an die Bevölkerung appelliert, polnische Ware in Zeiten von Covid-19 zu kaufen. Oder es wurden auf der Homepage des polnischen Landwirtschaftsministeriums Molkereien an den Pranger gestellt, die Milch aus anderen EU-Mitgliedstaaten importiert hatten. Oder die Überlegung in Tschechien, dass Händler verpflichtet werden, im Jahr 2021 mindestens 55 % ihrer Regalfläche für nationale Produkte zu reservieren und diesen Anteil bis 2027 auf 85 % zu steigern. Ähnliche Überlegungen wurden auch aus Rumänien und Bulgarien bekannt.

Zu begrüßen ist, dass zu diesen nationalistischen Tendenzen Bundeslandwirtschaftsministerin Klöckner umgehend klare Worte gefunden hat. Für das BMEL liegt in solchen Verhaltensweisen ein Verstoß gegen Art. 34 des Vertrages über die Arbeitsweise der EU, der die Warenverkehrsfreiheit regelt, vor. Solche Maßnahmen seien durch nichts zu rechtfertigen. Ausdrücklich hat das BMEL nochmals auf die Gefahren des Nationalismus mit den daraus entstehenden Gefahren für den Binnenmarkt hingewiesen.

Aber die EU-Kommission, die selbst bis zum Inkrafttreten der Lebensmittelinformationsverordnung alle Versuche einzelner EU-Mitgliedstaaten gestoppt hat, eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung bei Milch, Milcherzeugnissen, aber auch anderen Lebensmitteln mit den Begründungen Lebensmittelsicherheit, Rückverfolgbarkeit, Verbraucherinformation und die Sicherung der nationalen Interessen Lebensmittel produzierender Betriebe zu rechtfertigen, hat dennoch das Thema verpflichtende Herkunftskennzeichnung erneut auf die politische Agenda gesetzt.

In ihrer am 25. Mai 2020 veröffentlichten Mitteilung „Vom Hof auf den Tisch“ – eine Strategie für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem führt sie aus, dass sie „in Erwägung zieht, eine Ausweitung der obligatorischen Ursprungs- und Herkunftsangabe auf bestimmte Erzeugnisse vorzuschlagen und dabei die Auswirkungen auf den Binnenmarkt in vollem Umfang berücksichtigen werde.“ Das soll bis zum 4. Quartal 2022 geschehen.

Und so bleibt zu hoffen, dass die im Herbst 2020 zu erwartende Entscheidung des Europäischen Gerichtshofs zum französischen Dekret betreffend die verpflichtende Herkunftskennzeichnung bei Milch klare Worte zum freien Warenverkehr und dem EU-Binnenmarkt enthalten wird, die dann hoffentlich zu einem Ende der Diskussion über die verpflichtende Herkunftskennzeichnung führen wird. Generalanwalt Hogan hat diese in seinen Schlussanträgen vom 16. Juli 2020 (Rechtssache C-485/18) bereits gefunden. So führt er u. a. aus: „Eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung würde den Weg für eine indirekte Wiedereinführung nationaler Regeln für Lebensmittel ebnen, die darauf zugeschnitten sind, rein nationalistische – oder gar chauvi-



Quelle: <https://image.spreadshirtmedia.net/image-server/v1/compositions/T812A348PA3811PT17X125Y70D158591466F57001CxFFFFFF/1,width=650,height=650,appearanceid=348,backgroundColor=ffffff/vive-leurope.jpg>

nistische – Instinkte der Verbraucher zu bedienen. (...) Die verpflichtende Angabe des Ursprungslandes oder Herkunftsortes ist geeignet, den freien Warenverkehr zu beeinträchtigen, vielleicht sogar stärker als jede andere Form nicht diskriminierender Angaben. Denn wie der Gerichts-

hof bereits entschieden hat, ermöglichen die Ursprungsangaben oder -kennzeichnungen den Verbrauchern zwischen den einheimischen und den eingeführten Erzeugnissen zu unterscheiden, und geben ihnen so die Möglichkeit, ihre eventuellen Vorurteile gegenüber den ausländischen Erzeugnissen geltend zu machen.“

Diesen Ausführungen ist nichts hinzuzufügen. Die EU-Kommission sollte sich daher nicht erst 2022, sondern bereits zeitnah und unmissverständlich gegen eine Ausweitung der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung aussprechen und jedem erneuten Versuch von einzelnen EU-Mitgliedstaaten, eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung für bestimmte Lebensmittel einzuführen oder fortzusetzen, entschieden entgegenzutreten, denn sonst ist die Freiheit des Warenverkehrs und der EU-Binnenmarkt ernsthaft in Gefahr.

Anzeige

**AKTUELLE NEWS**  
aus der Milchwirtschaft!

# Wissenschaftskommunikation – Dialog im Spannungsfeld



**Unsere Autorin:** Dr. Gisela Runge, Geschäftsführerin, Milchindustrie-Verband



©elaborah – stock.adobe.com

**D**ie Relevanz von Kommunikation steigt in allen Bereichen, auch in der Wissenschaft. So äußert sich die Bundesforschungsministerin Anja Kaliczek jüngst wie folgt: „Wissenschaftskommunikation sollte ein selbstverständlicher Teil des Forschungsalltags werden.“

Eine Kommunikation zu wissenschaftlichen Erkenntnissen, so zur Literatur, aber auch eigenen Forschungsarbeiten gibt es in der Lebensmittelwissenschaft bereits vielfältig, denkt man u. a. an Gutachten, Stellungnahmen, Vorlesungen, wissenschaftliche Seminare, Workshops. Das betrifft beispielsweise auch die öffentlich geförderten Projekte der IGF (industrielle Gemeinschaftsforschung des BMWi).

## Öffentliches Interesse an Wissenschaft im Wandel?

Mit dem Corona-Geschehen geht ein hohes Interesse der Medien und Verbraucher an wissenschaftlichen Erkenntnissen einher.

Wissenschaft erfährt eine hohe Wertschätzung. Dabei erwarten gerade jüngere Konsumenten Informationen über soziale Medien, was ist bekannt, was ist offen und noch zu klären.

Vor allem über diese Schiene sind Verbraucher in Zukunft erreichbar und wissenschaftliche Hintergründe vermittelbar. Dabei ist auch zu erläutern, wie Diskussionsprozesse in der Wissenschaft ablaufen und Perspektiven und Grenzen von Wissenschaft und Forschung erkannt werden.

Experten sehen sich daher vor neuen Herausforderungen mit Podcasts und weiteren Formaten im Internet und auch in den sozialen Medien. Leicht verständlich kann hier dargestellt werden, was man weiß und was noch unklar ist. Diesem direkten Wissenschaftsdialog mit Verbrauchern wird zukünftig eine deutlich höhere Bedeutung zukommen.

## Stärkung von wissenschaftlichem Journalismus

Wissenschaftsjournalisten könnten diese Kommunikation zwischen Experten und der

Öffentlichkeit noch stärker unterstützen und fundierte Sachverhalte publizieren. Der wissenschaftliche und faktenbasierte Journalismus ist in den Redaktionen zu stärken.

## Wissenschaft und Medien gefordert

Wissenschaft und Medien müssen sich heute zudem auch mit postfaktischen Aussagen auseinandersetzen. Dem zu begegnen braucht es andere, neue kommunikative Strategien, die von der Gesellschaft und interdisziplinär verstanden werden. Wissenschaftliche Stellungnahmen sind hier nicht ausreichend, so Herr Prof. Dr. Thomas Henle (TU Dresden) beim wissenschaftlichen Beirat des Milchindustrie-Verband 2019 in Hamburg. Im Lebensmittelbereich wird sich z. B. beim Thema Genome Editing zeigen, ob eine wissenschaftsbasierte, glaubwürdige und vertrauensvolle Kommunikation gelingt mit entsprechendem politischem Handeln. Insgesamt sollte in Zukunft der Wissenschaftsdiskurs sogenannte „Glaubenskriege“ ablösen.



Seit Anfang September ist **Johan Nilsson**, 54, neues Mitglied der Geschäftsführung von Syntegon Technology. Er verantwortet den neu gegründeten Geschäftsbereich Service & Digital Solutions. Nilsson war zuletzt als Head of Service & Industry 4.0 Solutions bei Tetra Pak tätig.



Seit dem 1. September 2020 verstärkt **Ernst Wagemann** die Geschäftsführung und leitet gemeinsam mit **Hermann Meyer** die Milkron GmbH. Wagemann studierte Bioverfahrenstechnik mit Fachrichtung Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie an der FH Hannover.



**Dr. Hans-Jürgen Heidebrecht**, wissenschaftlicher Mitarbeiter am Lehrstuhl für Lebensmittel- und Bioprozesstechnik an der TU München, hat den Innovation Award „Junge Ideen“ der DLG erhalten. Heidebrecht hat die Schlüsseltechnologie der Milchproteinfraktionierung entscheidend verbessert.



Emmi hat **Jonas Leu** an die Spitze der Division Americas berufen. Der 37-jährige Milchtechnologe und Lebensmittelingenieur arbeitet seit 1999 in verschiedenen Funktionen für Emmi. Aktuell verantwortet er als Managing Director den Zusammenschluss der Emmi Tochtergesellschaften in Chile. Leu folgt ab 2022 auf **Matthias Kunz** (60), der sich auf eigenen Wunsch schrittweise aus der Konzernleitung zurückziehen wird.

**Carsten Schlachta** (49), seit 2014 Head of Finance, Administration & IT DMK Baby, legte seine Aufgaben im gegenseitigen Einvernehmen mit Wirkung zum 17. September 2020 nieder. Seine Direct Reports berichten interimweise bis zur Ernennung eines Nachfolgers an DMK Group CEO **Ingo Müller**.



Zum 1. September 2020 übernahm **Alfred Mayr** (links) die Leitung der Rohstoffbeschaffung der MEGGLE-Gruppe. Er tritt die Nachfolge von **Dr. Franz Mayer** an, der diesen Bereich 27 Jahre lang verantwortete.

Mayr (52) war zuletzt für die Unternehmensgruppe **Theo Müller** als Leiter Rohstoffmanagement für Kontinentaleuropa tätig.

**Dr. Franz Mayer** (63) startete bei MEGGLE 1984, seit 1993 war er Leiter der Rohstoffbeschaffung. Im Jahr 2014 wurde er in die Geschäftsführung berufen.



## The Benchmark.

### GEA VARIVENT® Ventileinheit

Sie schützt jeden noch so diffizilen Prozessablauf. Sie bringt jedes noch so anspruchsvolle Produkt zur Vollendung. Sie erschließt Ihnen mit digitaler Kompetenz die Zukunft: Die GEA VARIVENT® Ventileinheit, weltweit ein Maßstab für konsequent hygienische Prozesstechnik.

Das modulare GEA VARIVENT® System ist so flexibel, wie Sie es sind. Das bewährte hygienische Design verkörpert Erfahrung aus Jahrzehnten. Die moderne digitale Steuertechnik bietet einzigartige Optionen für die Anlagenautomation. Jede einzelne Ventileinheit besticht damit als Benchmark für Prozess- und Produktsicherheit, Zuverlässigkeit und Effizienz.

# Politik fordert Anbindehaltung für Verschlüsse von Getränkeverpackungen



Unsere Autorin: Karin Monke, Milchindustrie-Verband

Die Verpackungswelt ist in den vergangenen Jahren ziemlich umgekrempelt worden. 2015 gab die EU mit dem „Aktionsplan für die Kreislaufwirtschaft“, in dem Kunststoffe ein Schwerpunkt waren, den Aufschlag. 2018 resultierte daraus die EU-Strategie für Kunststoff in der Kreislaufwirtschaft. Beides sind wohlgemeinte Statements ohne rechtlichen Druck. Da die EU aber weltweiter Vorreiter in Umweltfragen sein will, mussten die Regularien strenger werden. Im „Legislativpaket zur Kreislaufwirtschaft“ wurden 2018 die Weichen dafür gestellt. Neben anderen Richtlinien (siehe Grafik) wurde die Abfallrahmenrichtlinie überarbeitet. Alles passte da nicht hinein und die neue Richtlinie über die „Verringerung der Auswirkungen bestimmter Kunststoffprodukte auf die Umwelt“, kurz SUP (single-use-plastic), war geboren. Beides muss in nationales Recht überführt werden und Deutschland hat sich damit sehr beeilt. So sehr, dass die Umsetzung fast abgeschlossen ist, bevor die EU-Kommission die Leitlinien zur SUP verabschiedet hat.

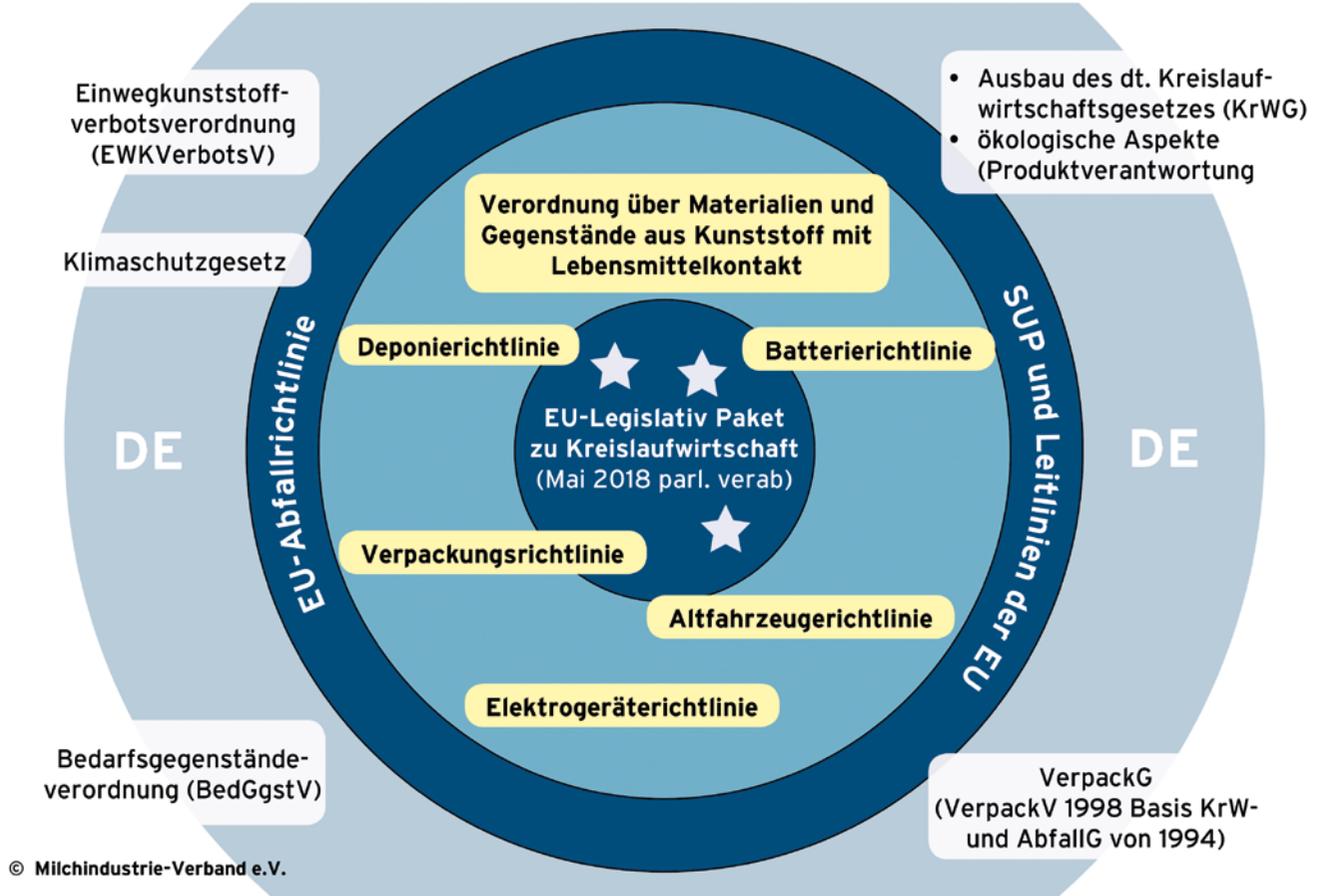
Die beiden EU-Richtlinien (RL) sind auch in Deutschland getrennte Werke geblieben. Die überarbeitete Abfallrahmen-RL führte zum Ausbau des deutschen Kreislaufwirtschaftsgesetzes (KrWG), in dem nun mehr ökologische Aspekte berücksichtigt werden. Aus der SUP ist die Einwegkunststoffverbots-Verordnung, schnittiger die EWKVerbotsVO, geworden. Das Kabinett hat diese bereits abgesegnet, es folgen noch Bundestag und Bundesrat. In Kraft treten soll sie am 3. Juli 2021. Sowohl die SUP als auch die deutsche Variante begründen sich auf eine Erhebung an Stränden dieser Welt, welcher Kunststoffmüll dort am häufigsten vorkommt. Die Hauptübeltäter sind in den Dokumenten aufgeführt, dazu gehören beispielsweise Wattestäbchen, Trinkhalm oder Lebensmittel-/Getränkeverpackungen. Deutschland hat die Richtlinie im Wesentlichen übernommen, wobei die EU-Vorgabe detaillierter ist. So ist als eine Produkthanforderung (Artikel 6) dort festgehalten, dass die Einwegkunststoffartikel, deren Verschlüsse und Deckel aus Kunststoff bestehen, nur dann in Verkehr gebracht werden

dürfen, wenn letztere an den Behältern befestigt sind – also quasi in Anbindehaltung. Dieses Schicksal der Verschlüsse und Deckel steht nicht explizit in der EWKVerbotsVO.

## Was darf, was kann der Verbraucher

Zu der Erhebung kann man sich nun fragen, warum der aufgeklärte Weltenbürger verpackten Proviant an den Strand/in den Park schleppt, aber die leeren Verpackungen nicht wieder mitnehmen und, womöglich sauber getrennt, zu Hause entsorgen kann. Aber mit dem Verbraucher ist das so eine Sache, denn offenbar findet auch die Politik, dass man diesem nicht allzu viel zumuten darf. Daher wird gefühlt auch weniger auf die Aufklärung der Picknick-Ferkel gesetzt, was die logische Konsequenz wäre. Eine volle Babywindel, ja das ist nicht schön, aber kein Argument, diese einfach in der Natur zu entsorgen – egal wo, das ist auch nicht sozial gerecht. Und zur Vermeidung von strafbewehrten Verboten sind Müllbeutel in unterschiedlichen Varianten weiterhin käuflich zu erwerben. Könn-

## Auswahl relevanter Gesetzgebungen EU / DE zu Verpackungen



ten wir den Verbraucher nicht auffordern (auch mit Nachdruck), einen Müllbeutel vor-ausschauend gleich dem Standardzubehör für das Picknick hinzuzufügen?

### Recyclingsteuer oder Produktschutz?

Apropos Fragen: Auch der MIV fragt sich, warum seitens der Bundesregierung wenig Motivation besteht, das Verpackungsgesetz (VerpackG) anzupassen. Es bezieht sich auf die Vermeidung von Verpackungen bzw. deren Abfälle und fordert eine entsprechende Recyclingfähigkeit bzw. den Einsatz von Rezyklaten. Das irritiert, wenn das Ziel eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft ist. Dass der CO<sub>2</sub> Ausstoß ein großes Problem im Klimaschutz ist und jetzt auch die EU eine CO<sub>2</sub>-Steuer beschlossen hat, spiegelt sich im Gesetz nicht wider.

Dank Herrn Oettinger werden wir in der EU eine Abgabe bekommen, die das nicht recycelte Plastik besteuert – Details gibt

es noch nicht. Das wiederum ist dicht am deutschen VerpackG. Nun fragt sich aber die Lebensmittelbranche: Wenn einerseits rechtliche Vorgaben verhindern, dass Rezyklate in „Gegenständen mit Lebensmittelkontakt“ (sprich Verpackungen) verwendet werden, andererseits eine Steuer erhoben wird, wenn kein recycelter Kunststoff verwendet wird, ist dies nicht etwas unausgewogen? Ein Lebensmittelhersteller wird sein Produkt nicht dadurch verschlechtern, in dem er eine Verpackung wählt, aus der Fragliches in das Produkt diffundiert. Wird aber die Verpackung, die in Ermangelung der Zulässigkeit einer Alternative aus dem sogenannten Virgin-Material besteht, dennoch besteuert werden? Wird er dafür bestraft, dass er den Schwerpunkt bei seiner Gesetzestreue auf den Schutz des Lebensmittels/des Verbrauchers legt?

Und auch das chemische Recycling, das geeignet ist, Kunststoffabfälle zu recyceln, die sonst verbrannt werden, ist im Gesetz nicht berücksichtigt.

Auch die Milchbranche sieht die Entwicklung in Deutschland und der EU nicht ohne Umwelt- und Klimaschutz. Aber muss es immer ein Verbot sein? Gerade wenn geltende Gesetze in verschiedene Richtungen zeigen, wünscht man sich oft nur Klarheit. Es gibt auch keinen Grund für das Plastik-Bashing. Kunststoff hat in vielen Bereichen seine Berechtigung, so werden Lebensmittel sicher vor dem Verderb geschützt und nebenbei die noch klimaschädlichere Lebensmittelverschwendung reduziert.

Recycling und Kreislaufwirtschaft sind wichtig, haben aber ökonomische und ökologische Grenzen, was im Recycling-Hype und Weltverbesserungsdanken vergessen wird. Es gibt viele intelligente und ökologisch sinnvolle Verpackungen und durch innovatives Recycling können Stoffkreisläufe geschlossen werden. Es bleibt die Erkenntnis, dass der Verbraucher ebenso die Basis legt, durch Sammeln und Sortieren für eine gute Qualität der Wertstoffe zu sorgen – und die Umwelt sauber zu halten.

# QM-Milch und die Haltungsformen des Handels

Ein Überblick über die Entwicklung und Status quo



Unser Autor: Dr. Björn Börgermann, Milchindustrie-Verband

Wachsende Anforderungen an die Prozessqualität und zunehmende Internationalisierung machten eines klar: nur einfach gute Produkte reichen nicht. Es geht um mehr, es geht um die gesamte Wertschöpfungskette vom Milcherzeuger, Molkerei bis hin zum Handel und Verbraucher sowie das Versprechen an Qualität und Produktsicherheit. Im ersten Schritt wurde daher ein „Business-to-Business“ (B2B)-Standard für Milcherzeuger und Molkereien entwickelt.

Im Jahr 2011 wurde dann auf Initiative des Milchindustrie-Verbands (MIV), des

Deutschen Bauernverbands (DBV) und des Deutschen Raiffeisenverbands (DRV) der ideelle Trägerverein zum Qualitätsmanagement Milch, kurz QM-Milch gegründet. Dem QM-Milch-Standard liegen nachprüfbare Parameter auch über dem gesetzlichen Mindeststandard zugrunde und gelten in Gesamtdeutschland, vom Kleinst- bis zum Großbetrieb und unabhängig von der Unternehmensform. Der Basisstandard ist akkreditiert und über 90 % der deutschen Milcherzeuger sind inzwischen durch unabhängige Stellen zertifiziert. Zuletzt haben einige Entwicklungen jedoch rasant Fahrt aufgenommen.

So wurde 2020 das Pilotprojekt zum QM-Milch Modul Nachhaltigkeit erfolgreich abgeschlossen, das Folgeprojekt läuft zeitnah an. Dann haben auf Initiative des MIV die beteiligten Verbände eine Weiterentwicklung und Gewichtung des Basisstandards für das Jahr 2020 entwickelt. Ziel dabei war die stärkere Fokussierung auf die drei Bereiche „Tierschutz“, „Milchhygiene“ und „Betriebliches Umfeld“. Das Abschneiden in den Fokusgruppen entscheidet, ob das Folgeaudit nach drei Jahren oder bereits nach 18 Monaten stattfindet. Es geht dabei nicht um eine Gängelung der Milcherzeuger, sondern darum, wenn ir-



gendwo etwas im Argen liegt, näher dran zu sein und schneller Verbesserungen einzuleiten. Denn eines sollte allen Beteiligten inzwischen klar geworden sein: die medial aufbereiteten „Tierhaltungsskandale“, seien sie gerechtfertigt oder auch nicht, haben der Branche insgesamt nicht gut getan. Der Verweis auf Einzelfälle verfängt nicht, wenn in sozialen Medien Bilder in den Köpfen der Verbraucher erzeugt werden, die auch den Konsum von hochwertigen Milchprodukten beeinträchtigen.

Vor wenigen Jahren entwickelte im Lebensmittel Einzelhandel (LEH) jeder für sich ein eigenes Label für mehr Tierwohl im Fleischbereich. Gedacht für den Verbraucher, ob der Vielfalt aber nicht verständlich. Ein guter LEH-Schachzug daher, die Aktivitäten unter einem Dach [haltungsform.de](http://haltungsform.de) zusammenzuführen. Und da auch aus Milchkühen Rindfleisch- und Wurstprodukte werden, entstand von allein die Schnittmenge mit QM-Milch – allerdings ohne zuvor die Milchbranche einzubeziehen.

Einige Monate und Gesprächsrunden später hat man einen großen Schritt nach vorn geschafft. Der LEH ist über den Bundesverband des Deutschen Lebensmittel-

handels (BVLH) in die Arbeit und Gremien von QM-Milch eingebunden. Gemeinsames Ziel ist die Weiterentwicklung des Qualitätssicherungssystems QM-Milch in ein auslobungsfähiges System in Richtung Konsument – vom B2B zu B2C. Doppelarbeit soll reduziert werden, dennoch bleibt die Basis des QM-Milch weiter bestehen. Die vier Stufen bei [haltungsform.de](http://haltungsform.de) werden tierartübergreifend weiter diskutiert und erarbeitet bei der Initiative Tierwohl (ITW) – inzwischen ist hier auch die Milchbranche in die AG Rind eingebunden.

Nichtsdestotrotz gibt es noch einige offene Milchthemen. In Stufe 1 reicht die Teilnahme an QM-Milch. Jedoch will der LEH zusätzlich eine Antibiotika- und eine Schlachtbefunddatenbank für Fleisch von Kühen aufbauen. Zur Schlachtbefunddatenbank wird derzeit ein Pilotprojekt durchgeführt. Für eine Antibiotikadatenbank sind Modelle in der Diskussion.

Im Schulterschluss soll weiter ein optionales QM-Zusatzmodul (Arbeitstitel „QM-Stufe 2“) erarbeitet werden, welches der sogenannten Stufe 2 der [Haltungsform](http://haltungsform.de)-kennzeichnung entspricht. Der Handel möchte perspektivisch seine Produkte im

Fleisch- wie auch im Milchbereich mindestens mit der Stufe 2 von vier Stufen ausloben können. Für das Mehr an Aufwand soll am Ende auch ein Bonus gezahlt werden. Wenig vertrauensbildend ist es dann, wenn der Handel auf der einen Seite einen LOI (Letter of intent) zeichnet und gleichzeitig andere Interessengruppen als Zertifizierer für eigene Wege in Position bringt.

In Stufe 3 könnten Sonderprogramme wie z. B. Weidemilch subsummiert werden, welche entscheidet der LEH. Biomilch wird grundsätzlich der Stufe 4 zugeschlagen. Das geschieht auch unabhängig davon, wie die eigentliche Haltung aussieht oder auch welche Form z. B. der Anbindehaltung vorzufinden ist. Und gerade die Anbindehaltung der Kühe ist ein Punkt, um den sicher noch schwer gerungen werden wird, sei es bio oder konventionell.

QM-Milch befindet sich im Umbau, das muss nichts Schlechtes sein. In Zukunft soll dort, wo QM draufsteht, auch QM-Milch drin sein. Milchwirtschaft und Handel haben es in der Hand, mit diesem Schritt gemeinsam auf Verbraucherseite Vertrauen in die Milchprodukte und deren Erzeugung zu begründen und den weiteren Weg mitzugestalten.

Anzeige

**DOMINO**

## #TEAMPLAYER

Domino-Lösungen zum Codieren, Markieren und Etikettieren können einfach & zuverlässig in Ihre Produktion integriert werden & helfen, Ihre Gesamtanlageneffektivität zu verbessern.

**Ihre Anforderung ist unser Ansporn!**

[f](#)
[You Tube](#)
[Twitter](#)
[in](#)
[X](#)

[www.domino-deutschland.de](http://www.domino-deutschland.de)

**Domino. Do more.**

# Der Brexit: „The clock is ticking“



Unsere Autorin: Amelie de Grahl, Milchindustrie-Verband

**A**m 1. Februar 2020 war es dann soweit: Das Vereinigte Königreich (VK) hat die Europäische Union nach 47 Jahren endgültig verlassen. Die Konsequenzen des Brexits sind aber noch nicht richtig spürbar, weil bis Ende des Jahres 2020 eine Übergangsfrist läuft, während der sich im Grunde nichts ändert. Aber was kommt danach? Gelingt noch der sanfte Übergang mit Hilfe eines Partnerschaftsabkommens oder erwarten uns hohe Drittlandzölle und strenge Grenzkontrollen? Die Milchwirtschaft sollte sich auf ein worst-case-scenario vorbereiten.

## Geordneter Brexit

Die EU und das VK konnten sich letztes Jahr im Herbst nach zahlreichen Gipfeltreffen doch noch auf einen Austrittsvertrag (sog. Withdrawal Agreement) einigen. Dort sind drei elementare Dinge geregelt: Die Rechte und Pflichten der EU-Bürger im VK und umgekehrt, der finanzielle Aspekt sowie die Grenzregelung zwischen der Republik Irland und Nordirland. Damit findet der Austritt des VK zunächst in geordneten Bahnen statt, ein harter Brexit konnte vorerst vermieden werden.

## Die Irland-Frage

Der Grund für das lange Ringen um ein Austrittsabkommen war, dass der von der



©Pixelbliss – stock.adobe.com

damaligen Premierministerin Theresa May zunächst akzeptierte „Backstop“ keine Rückendeckung vom britischen Unterhaus bekam. Die EU und das VK hatten sich nämlich darauf geeinigt, dass das VK (inkl. Nord-

irland) vorübergehend in der EU-Zollunion und dem EU-Binnenmarkt verbleibt, damit eine Grenze auf der irischen Insel verhindert wird. Diese Situation sollte so lange gelten, bis das VK in einem zukünftigen Handelsabkommen mit der EU eine Lösung für eine flexible Grenze mit Irland gefunden hat. Doch die „Backstop-Regelung“ gefiel den britischen Abgeordneten nicht, weil das VK als Teil der EU-Zollunion in keine Verhandlungen mit Drittländern hätte treten können. Auch wäre es dem EU-Binnenmarktrecht unterworfen gewesen, ohne dieses jedoch mehr beeinflussen zu können. Das Unterhaus lehnte daher das Austrittsabkommen mehrmals ab. Theresa Mays musste das mit ihrem Rücktritt bezahlen.

Mays Nachfolger, Boris Johnson, versprach als erstes, die „Backstop-Regelung“ zu streichen und eine praktikable Lösung mit Irland zu finden. Nach Monaten intensiver Beratungen wurde im Oktober 2019 ein überarbeitetes Protokoll zu Irland/Nordirland verabschiedet. Es wurde für Nordirland eine Hybrid-Lösung gefunden. Einerseits verbleibt es in einer Zollunion mit dem VK, damit es von zukünftigen Freihandelsabkommen des VK profitieren kann. Andererseits wird es einen Großteil des EU-Binnenmarktrechts weiterhin anwenden, damit Grenzkontrollen zwischen Irland und Nordirland vermieden werden.



©niroworld – stock.adobe.com

Gleichzeitig muss Nordirland aber Grenzkontrollen durchführen für Waren, die aus dem VK oder Drittländern stammen, wenn ein Risiko besteht, dass diese weiter nach Irland und damit in die EU verbracht werden könnten. Wie dieses System genau aussehen soll, wird derzeit von einem Gemeinsamen Ausschuss erarbeitet.

## Zukünftige Handelsbeziehungen

Parallel zum Austrittsvertrag haben die Parteien eine politische Erklärung zu den zukünftigen Handelsbeziehungen unterzeichnet mit dem Ziel, dass es nach der Übergangszeit weder Zölle noch Quoten geben soll. Für die EU war dies ein großes Zugeständnis. Sie machte es daher zur Voraussetzung, dass sich beide Parteien im zukünftigen Abkommen ernsthaft zu fairen und offenen Wettbewerbsbedingungen verpflichten müssen, um ein sog. „level playing field“ zu gewährleisten. Dazu zählen die Bereiche staatliche Beihilfen, Wettbewerbsrecht, Beschäftigung und Soziales, Umweltstandards, Klimawandel sowie Steuern.

Doch das VK scheint sich daran nicht mehr gebunden zu fühlen. Die Briten wollen sich vertraglich nicht zu einem „level playing field“ verpflichten, da es ihre Souveränität einschränke. Die EU ist jedoch nicht bereit, den Briten den Zugang zu dem

größeren EU-Markt umsonst zu gewähren. Ein weiteres Problem sind die Fischereiquoten, die die Briten in Zukunft selbst verwalten wollen.

## Ende in Sicht?

Die Verhandlungen sind daher massiv ins Stocken geraten, die Zeit wird eng. Bis spätestens Oktober 2020 muss eine Einigung erzielt werden, damit vor dem 1. Januar 2021 das Ratifizierungsverfahren abgeschlossen werden kann. Sonst drohen auf beiden Seiten hohe WTO-Zölle, Grenzkontrollen, Lizenzverfahren usw., die den Warenaustausch erheblich beeinträchtigen würden.

Der Milchindustrie-Verband plädiert daher für eine zügige Einigung, damit die Wirtschaft Planungssicherheit hat. Ein „zero tariff-zero quota“ Ansatz unter Berücksichtigung der Chancengleichheit ist für den MIV oberstes Ziel, um die Warenströme aufrechtzuerhalten. Gerade in Zeiten von Covid19 sollte das VK ein großes Interesse daran haben, seine Wirtschaft nicht noch tiefer in den Abgrund stürzen zu lassen. Man gewinnt jedoch den Eindruck, dass hier nicht mehr die Vernunft, sondern ideologisch geprägte Interessen im Vordergrund stehen. Daher sollte die Wirtschaft vorbereitet sein, falls die Verhandlungen nicht zu ihrem geplanten Ziel gelangen.

## Die wahrscheinlich beste NIR-Lösung der Welt.

Optimieren Sie Ihren Produktionsablauf mit Hilfe analytischer FT-NIR-Lösungen – die Bestimmung der wichtigsten Parameter erfolgt in nur 30 Sekunden.



- Keine Wartung des Analysegerätes
- Bestes Signal-Rausch-Verhältnis
- Gleiche Kalibrationsmodelle für Labor und Produktion
- Automatische Geräteüberwachung
- 3 Jahre volle Garantie
- Kein jährlicher Lampenwechsel

Die Kontrolle Ihrer Produktion war nie einfacher. Kontaktieren Sie unseren Vertrieb, um eine optimale Lösung für Ihre Bedürfnisse zu finden.

*Value through insight*

**Q** interline

www.q-interline.com

Mail: info.de@q-interline.com

Tel. +49 (0) 151-467 927 21

# Eine zusätzliche Dimension des Emissions- handels ab 2021



Unsere Autorin: RAIN Astrid Stein, Milchindustrie-Verband

Im nächsten Jahr kommt der neue nationale Zertifikatehandel für Brennstoffemissionen auf Inverkehrbringer von Brenn- und Kraftstoffen wie Benzin, Diesel, Erdgas zu. Die rechtliche Grundlage bildet das Brennstoffemissionshandelsgesetz (BEHG), das am 20.12.2019 in Kraft trat. Ziel des nationalen Emissionshandels soll die verursachergerechte Aufteilung der Emissionskosten sein. Des Weiteren sollen die daraus resultierenden Einnahmen für Klimaschutzprojekte verwendet und Bürger durch die Reduzierung der in den Strombezugskosten enthaltenen EEG-Umlage entlastet werden.

Im Klimaschutzprogramm 2030 der Bundesregierung waren bereits Aussagen enthalten, wie der nationale Emissionshandel in den Sektoren Wärme und Verkehr auszu- sehen hat. Demnach soll die CO<sub>2</sub>-Bepreisung einen Anreiz bieten, den Verbrauch fossiler Brennstoffe zu senken und so langfristig Treibhausgasneutralität zu schaffen.

Der Emissionsverursacher muss ab 2021 jährlich über seine Brennstoffemissionen berichten und eine entsprechende Zahl an Emissionszertifikaten abgeben. Es wird bei



©devenorr – stock.adobe.com

der Festlegung der Verpflichtung zur Teilnahme am Emissionshandel an die brennstoffspezifische Steuerpflicht angeknüpft. Im ersten Jahr beträgt der Preis 25 Euro pro Tonne CO<sub>2</sub>. Bis 2025 soll er dann schrittweise auf 55 Euro pro Tonne CO<sub>2</sub> angehoben werden. Ab 2026 wird ein Preiskorridor mit einem Mindestpreis von 55 Euro und einem Höchstpreis von 65 Euro pro Tonne festge-

legt. Außerdem wird das Volumen an Emissionszertifikaten jährlich sinken.

## Unterschied nationaler Emissionshandel nach dem BEHG und dem EU-Emissionshandel

Beim nationalen Emissionshandel wird nicht wie beim EU-EHS auf das Emittieren



# Nachhaltige Ernährung mit Milch und Milchprodukten



Unsere Autorin: Dr. Katrin Lehmann, Milchindustrie-Verband

**B**erechnungen lassen befürchten, dass die wachsende Bevölkerung in Zukunft weltweit nicht adäquat mit Nahrungsmitteln versorgt werden kann. Limitierend sind die planetaren Grenzen. Oft wird dabei die Forderung einer sog. „nachhaltigen Ernährung“ angeführt, aber was bedeutet das?

Laut FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) berücksichtigt eine nachhaltige Ernährung die Biodiversität und Ökosysteme. Sie ist ernährungsphysiologisch ausgewogen, im Kulturkreis akzeptabel, verfügbar, ökonomisch fair und bezahlbar sowie gesund und sicher. Das sind viele Anforderungen und Herausforderungen mit z. T. gegenläufigen Zielen und Zielkonflikten.

Oft wird der Umweltschutz in den Vordergrund gerückt und behauptet, dass der ökologische Fußabdruck von tierischen Lebensmitteln zu groß sei und sie daher vom Speiseplan gestrichen werden sollten. Muss jetzt unsere Ernährung rein pflanzlich werden? Oder haben Milch und Milchprodukte weiterhin ihren Platz im Rahmen einer ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung? Selbstverständlich haben sie das!

## Milchproduktion – effizient und nachhaltig

Bereits während der Milchproduktion liegt es im ureigensten Interesse der Milcherzeuger, effizient zu wirtschaften. Eine nachhaltige Milchproduktion berücksichtigt die Säulen Ökonomie, Ökologie, Tierwohl und Soziales. Mit dem „Nachhaltigkeitsmodul Milch“ von QM-Milch e. V. stellen sich die Molkereien der Zukunft und erfahren, wie nachhaltig ihre Milch produziert wird und an welcher Stelle optimiert werden kann. Nachhaltigkeit ist eine Daueraufgabe, so Frau Prof. Nieberg vom Thünen-Institut. Daneben wurde und wird von Molkereien viel



in Know-How investiert, um entlang der Wertschöpfungskette Ressourcen, wie Energie, Wasser oder Rohstoffe, einzusparen und so den Prozess insgesamt weiter zu optimieren.

Weiterhin ist die Milchproduktion Teil des CO<sub>2</sub>-Kreislaufs und nutzt Grasland, das sonst nicht zur Produktion von Lebensmitteln geeignet wäre.



© Nastasia Raduga – stock.adobe.com

## Milch als Teil einer gesunden und klimafreundlichen Ernährung

Was darf man nun essen? Hier gibt es kein schwarz-weiß, d. h. eine umweltbewusste Ernährung ist nicht per se gesund. Entscheidend ist es, bewusst seine Wahl zu treffen.

Milch und die Vielzahl der daraus hergestellten Produkte sind nährstoffdichte Lebensmittel, also bezogen auf die Energie enthalten sie viele Nährstoffe. Sie liefern essenzielle Bausteine für den Körper, wie hochwertiges Protein, Calcium und Vitamin B2 oder B12 plus viele Mikroelemente mit guter Bioverfügbarkeit. Milcherzeugnisse sind damit komplexe Lebensmittel mit hohem ernährungsphysiologischem Wert. Außerdem gehören sie zu unseren gut verfügbaren, vielseitigen und regionalen Grundnahrungsmitteln und sind ein wertvoller und traditioneller Bestandteil unserer Ernährung und Esskultur.

Garant für die Versorgung der Bevölkerung mit gesunden und schmackhaften Produkten ist die Milchindustrie. Sie ist sich dabei ihrer Verantwortung zur Herstellung qualitativ hochwertiger und sicherer Lebensmittel bewusst. Regelmäßig werden daher auch die Rezepturen in ihrer Gesamtheit überprüft und angepasst, wobei u. a. aktuelle wissenschaftliche und gesellschaftliche Entwicklungen berücksichtigt werden.

Publikationen zeigen, dass Milchprodukte im Vergleich zu pflanzlichen Alternativen für den Verbraucher oftmals sogar besser abschneiden. So enthalten sog. Ersatzprodukte oft mehr Zusatzstoffe, zeigten Wissenschaftler auf der diesjährigen Tagung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Analysen zeigen, dass die Produktion von Milch im Vergleich zu Orangensaft oder einem Haferdrink zwar einen höheren Treibhausgas-Ausstoß (Green House Gas Emission, GHGE) hat, ihre Nährstoffdichte aber 3- bzw. 7-mal besser ist und so ein besseres Kosten-Nutzen-Verhältnis besteht. Ähnliche Ergebnisse resultieren, wenn die freigesetzten Treibhausgase nicht auf die reine Menge, sondern auf die Nahrungsenergie bezogen werden. Dann haben Milch und Milchprodukte einen Faktor von 216 GHGE/100 kcal,

Obst und Gemüse 290 oder Geflügel/Ei 308. Auch finanziell rechnet sich Milch für den Verbraucher. 10 Gramm Protein aus Milch kosten den Verbraucher 30 Cent, während z. B. für 10 g Protein aus einem Macadamia-Nuss-Getränk 13,30 € bezahlt werden müssen.

## Ernährungsempfehlungen

Die sog. EAT-Lancet-Kommission fordert den Verzehr von weniger tierischen Lebensmitteln. Eine pflanzenbasierte Kost steht im Mittelpunkt, ergänzt durch wenige Produkte tierischen Ursprungs. Milchprodukte (Vollmilch oder deren Äquivalente als andere Milchprodukte) sollten 250 g (von 0–500 g) bzw. 153 kcal täglich ausmachen, bezogen auf eine Energiezufuhr von 2500 kcal am Tag. Diese Milchmenge wird selbst heute nicht von allen Menschen erreicht. Diese Ernährungsempfehlungen der EAT-Kommission sollen einen besonderen Schwerpunkt auf Gesundheit, Nachhaltigkeit und Umwelt haben.

In den Ernährungsempfehlungen der DGE wird dahingegen der tägliche Verzehr von Milch und Milchprodukten mit ca. 250 ml Milch und 50–60 g Käse empfohlen, um die bedarfsgerechte Versorgung mit hochwertigen Proteinen und essenziellen Makro- und Mikronährstoffen in der deutschen Bevölkerung sicherzustellen.

## Fazit

Milch und Milchprodukte gehören u. E. zu einer ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung. Dabei ist es, wie bei der Gesundheit, der gesamte Lebensstil, der zählt.

Anzeige

## WIR BRINGEN IHRE MOLKEREIPRODUKTE IN FORM.

Sie haben eine Produktidee und suchen nach einer technischen Lösung, um diese wirtschaftlich zu produzieren? Wir geben Ihrer Idee die richtige Form!

FOOD INNOVATION  
IS HANDT\*MADE.

handtmann  
VF 830 D  
Ideen mit Zukunft.

[www.handtmann.de/molkeerei](http://www.handtmann.de/molkeerei) | [f](#) [in](#) [v](#)

# Rinder und die große Methanlüge?



**Unser Autor:** Marcin Preidl, Milchindustrie-Verband

Seit der im Jahr 2006 von der Welt-ernährungsorganisation (FAO) veröffentlichten Studie „Livestock Long Shadow“ gelten Rinder als Hauptverursacher des menschengemachten Klimawandels. Fleisch- und Milchverzehr, Klima-Labeling oder Einführung von „Nachhaltigkeitssteuer“ für tierische Lebensmittel werden aktuell als Strategie im Kampf gegen globale Klimaerwärmung heiß diskutiert. Allerdings setzt sich die Wissenschaftswelt inzwischen immer stärker mit dem Anteil der Huftiere an der Klimaerwärmung auseinander. Einer der Wissenschaftler, der das Thema kritisch betrachtet, ist Prof. Dr. Peer Ederer. Seine These: es gibt keine überzeugende Evidenz, dass Rinder und Milchkühe für einen menschengemachten Klimawandel verantwortlich sind.

## Methankonzentration in der Atmosphäre

Laut aktuellen Meldungen hat der weltweite Ausstoß an Methan mit ca. 600 Millionen Tonnen den neuen Höchststand erreicht. Von Satellitenbildern ist allerdings erkennbar, wo sich das Methan in der Atmosphäre ansammelt und in welchen Jahreszeiten. Auffällig: In den Regionen mit den meisten Rinderherden gibt es besonders wenig Methan. Stattdessen finden sich auf den Satellitenbildern Konzentrationen anderer



### Sehr sehenswert:

In einem 14-minütigen Film setzt sich Prof. Ederer kritisch mit dem Einfluss der Rinder auf das Klima auseinander:  
[www.milchundklima.de](http://www.milchundklima.de)

**Prof. Dr. Peer Ederer (Quelle: [www.milchundklima.de](http://www.milchundklima.de))**

bekannter „Methanerzeuger“ wie Reisanbau, tropische Regenwälder, Erdgaspipelines und Verbrennungsmotoren.

## Methansequestrierung noch wenig erforscht

Rinder ernähren sich von Gras, das verhältnismäßig wenige Nährstoffe enthält. Dafür haben diese Huftiere eine spezialisierte Verdauung in Symbiose mit Bakterien, infolgedessen eine große Menge an Methangas erzeugt wird. Kühe, die auf der Weide stehen und dort grasen, bearbeiten gleichzeitig mit

ihren Hufen den Boden. Diese natürliche Bodenbearbeitung führt zu einer aktiveren Biosphäre und fördert insbesondere eine Schicht von methanotrophen Bakterien in der Erde, die sich ausschließlich von Methan ernähren und daraus Proteine herstellen. Diese Proteine werden von anderen Organismen aufgenommen und führen zu einer höheren und stabileren Biodiversität.

Prof. Ederer gibt zu bedenken: es stimmt ohne Zweifel, dass die Rinder Methan emittieren, aber durch ihre Bodenbearbeitung tragen sie auch entsprechend zur Me-

thansequestrierung durch diese Bakterien bei. Die Frage, ob die beiden Effekte sich neutralisieren, ist bisher leider schlecht erforscht. Aus den wenigen Studien zum Thema ist abzuleiten, dass die methanotrophen Bakterien im Boden mehr Methan absorbieren, als die Kühe emittieren und zwar in einem Ausmaß, dass sogar die Stallhaltung mitkompensiert wird. Dass es diesen Effekt gibt, wird von den meisten Klimaforschern nicht bestritten. Er wird aber meistens leider ganz ignoriert, oder in einer Fußnote im Methodikteil als unbekannte Größe deklariert und dann außer Acht gelassen.

## Klimawirkung von Methan

Methan verbleibt im Schnitt nur ca. 12 Jahre in der Atmosphäre, bis es zerfällt, während Kohlendioxid mehrere zehntausend Jahre in der Atmosphäre verbleibt. Dafür hat das Methan während seiner zwölf Jahre Bestand einen sehr viel höheren Treibhauseffekt als Kohlendioxid.

Üblicherweise werden diese Faktoren auf 100 Jahre CO<sub>2</sub>-Äquivalenz umgerechnet. Die Klimawirkung von Methan wird üblicherweise auf 28 höher als CO<sub>2</sub> beziffert. Dabei geht aber ein weiterer, wichtiger Aspekt verloren: Das Methan, das von der Kuh emittiert wurde, ist schon seit Jahrzehnten Bestandteil des ständigen natürlichen Kohlenstoffkreislaufs zwischen Boden, Fauna und Atmosphäre – denn Methan ausstoßende Huftiere hat es bereits seit Millionen Jahren gegeben.

Von Wissenschaftlern getätigte Aussagen über den klimaschädigenden Einfluss von Nutztieren beruhen auf immer noch sehr unscharfen mathematischen Modellen, deren Variablen mit groben Annahmen gespeist werden und deren Ergebnisse der gemessenen Datenlage meistens widersprechen sowie der historischen Erfahrung nicht gerecht werden.

Zweifellos gibt es einen menschengemachten Klimawandel, der in einigen Regionen schnelle und erhebliche ökonomische und ökologische Auswirkungen haben kann. Auch die Milchwirtschaft muss sich mit möglichen Maßnahmen zur Reduktion des Methanausstoßes (Haltungsform, Fütterung, Lagerung von Wirtschaftsdünger) auseinandersetzen. Doch die Rolle der Viehzucht am Klimawandel und der genaue Beitrag zum Treibhausgasausstoß scheint heutzutage nicht so eindeutig, wie oft behauptet oder suggeriert wird.

## NACHRICHTEN

> Handtmann

### Abdreh- und Aufhängelinien für Käsewurstchen



Abdreh- und Aufhängelinie PVLH 246 mit VF 800 Vakuumfüller für Berner Käsewurstchen

Handtmann Systeme eignen sich auch für die Herstellung von Käsewurstchen in unterschiedlichen Hüllen, wie beispielsweise Schälldärmen (Schälldarm ist ein künstlicher Darm aus Cellulose, der nach der Herstellung der Wurstchen vom Produkt entfernt wird).

Mit den Handtmann Abdreh- und Aufhängelinien AL ist die automatische Herstellung von Käsewurstchen in Hüllen möglich. Die vollautomatische Abdreh- und Hängelinie PVLH 246 vereint die Funktionen Portionieren, Verdrängen, Gleichlängen und Hängen und bietet die moderne Technologie einer Abdreheinheit mit Revolver und 3 Abdrehtüllen. Während sich eine Abdrehtülle in Füllposition befindet, wird auf der anderen bereits der nächste Darm aufgezo-gen – die vollautomatische Beschickung erfolgt aus einem integrierten Darmspeicher. Der Füllprozess läuft kontinuierlich durch. Der sog. Verdränger definiert die exakte Abdrehestelle und sorgt in Verbindung mit dem hoch-dynamischen Abdrehen für grammgenaue Portionen bei gleichen Längen. Die PVLH 246 platziert die abgedrehten Würste als gerade oder gekrümmte Portionen mit der Abdrehestelle exakt auf den Haken der Aufhänge-Einheit. Schlaufenanzahl und Anzahl der Portionen pro Schlaufe sind frei wählbar.

Ein Beispiel aus der Praxis ist die Herstellung von Berner Käsewurstchen als Alternative zum traditionellen Fleischprodukt. Die Käsemasse wird kalt gefüllt, portioniert, zu Kä-

sewurstchen abgedreht und auf die Aufhänge-Einheit des AL-Systems gehängt. In der weiteren Verarbeitung folgt das Umwickeln der abgedrehten Käsewurstchen nach dem Kochen und Schälen mit einer Schinkenscheibe. Mit einer Linienlösung, bestehend aus einer VF 838 S6 und einer PVLH 246, ist bei einem Portionsgewicht von 23,5 g, einer Portionslänge von 80 mm und einem Kaliber von 20 mm eine Produktionsleistung von 1.000 – 1.300 kg/Stunde in Schälldarm möglich (bei einer Darmlänge von 25,6 m und einer durchschnittlichen Darmwechselzeit von 1,7 s).

Ein weiteres Produktbeispiel sind Schmelzkäse-Cocktails im Schälldarm. Hier wird die Füllmasse heiß verarbeitet und in der weiteren Verarbeitung werden die abgedrehten Portionen geräuchert, geschält, verpackt und kühl gelagert. Mit einer VF 838 S3 und einer Abdreh- und Aufhängelinie PVLH 228 plus ist bei einem Portionsgewicht von 6 g, einem Kaliber von 23 mm und einer Portionslänge von 23 mm eine Produktionsleistung von 400 kg/Stunde im Schälldarm möglich (Darmlänge 25,6 m bei einer durchschnittlichen Darmwechselzeit von 4 s). Die PVLH 228 plus ist mit einer Abdreheinheit mit 2-fach-Revolver und 2 Aufziehtüllen ausgestattet. Im Gegensatz zur vollautomatischen PVLH 246 erfolgt bei der PVLH 228 plus die Darmbeschickung manuell und nicht über ein Darmmagazin. [handtmann.de](http://handtmann.de)

# Die neue EU-Öko-Verordnung – Der Fluch des Erfolges



Unser Autor: RA Torsten Sach, Milchindustrie-Verband

**A**us Sicht der EU-Kommission und der Mitgliedstaaten ist Öko eine Erfolgsgeschichte, die sich in Deutschland wie folgt darstellt:

In ganz Europa wurden 2018 Bio-Lebensmittel im Wert von 40,7 Milliarden Euro gekauft, in der Europäischen Union waren es 37,4 Milliarden Euro (Daten für 2019 lagen zum Zeitpunkt der Drucklegung nicht vor.)

Die Regeln für Bio werden seit dem Inkrafttreten der ersten EU-Öko-Verordnung im Jahr 1992 (**VERORDNUNG (EWG) Nr. 2092/91 DES RATES vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel**) stetig an den aktuellen Stand von Praxis



Quelle: oekolandbau.de



und Forschung angepasst, wobei in letzter Zeit auch vermehrt politische Wünsche und Dogmen die Diskussion bestimmen.

Einer ersten großen Überarbeitung wurde das Bio-Recht 2008 mit dem Erlass der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 unterzogen.

Bereits 2014 begann eine weitere Revision, die 2018 mit der Veröffentlichung der neuen Öko-Basisverordnung beendet wurde. Die neue EU-Öko-Verordnung (EU) 2018/848 ist am 17. Juni 2018 in Kraft getreten und soll ab dem 1. Januar 2021 gelten. Diese Verordnung umfasst 92 Seiten, besteht aus 61 Artikeln mit 6 Anhängen und enthält 124 Erwägungsgründe sowie die Ermächtigungsgrundlagen für 31 delegierte Rechtsakte sowie für 25 Durchführungsrechtsakte.

Aufgrund der unterschiedlichen Auffassungen der betroffenen Wirtschaftsbeteiligten und des Corona-Geschehens ist von darin vorgesehenen 56 Rechtsakten erst

Tabelle 1:

| Ackerfläche (ha)        | Betriebe        | Umsatz       |
|-------------------------|-----------------|--------------|
| 1996: 354.171 = 2,1 %   | 7.353 = 1,3 %   |              |
| 2007: 865.336 = 5,1 %   | 18.703 = 5,0 %  | 5,30 Mrd. €  |
| 2019: 1.613.834 = 9,7 % | 34.110 = 12,9 % | 11,79 Mrd. € |

einer erlassen worden. Alle anderen befinden sich noch in der Abstimmungsphase.

## Welche Änderungen sind schon in der Öko-Basis-Verordnung enthalten?

1. Es gibt einen Paradigmenwechsel bei den Importregeln im neuen Bio-Recht. Zukünftig reicht nicht mehr Gleichwertigkeit, sondern es muss Gleichheit gewährleistet werden. Das bedeutet, dass das EU-Bio-Recht künftig auch in Drittländern eins zu eins angewendet werden muss. Damit müssen die EU-Import-Kontrollbehörden Mechanismen entwickeln, um die gleiche Anwendung von EU-Recht auch in souveränen Drittländern zu verifizieren, auch wenn deren Rechtsordnung nicht den EU-Standards entspricht.

2. Das Prinzip der Positivlisten wird ausgeweitet. Nach den bisher geltenden Regelungen dürfen auch konventionell hergestellte Zusatzstoffe verwendet werden, wenn diese zur Herstellung zwingend notwendig, aber in Bio-Qualität gar nicht verfügbar sind. Zukünftig möchte die EU-Kommission nur noch Zusatzstoffe in Bio-Qualität zulassen. Die hieraus resultierenden Probleme lassen sich exemplarisch an der Diskussion über Qualitätskriterien für „Bio-Salz“ ablesen. Weil hier bisher die (dogmatischen) Positionen der EU nicht mit denen der Bio-Verbände in Einklang zu bringen sind, wurde bereits die Fortgeltung der Regelungen der jetzt geltenden EU-Öko-Verordnung nebst Durchführungsregelungen für die bisher zugelassenen Zutaten und Zusatzstoffen aus nicht ökologischem Ursprung bis zum 31. Dezember 2022 vorgesehen. Auch die Veröffentlichung der geplanten Positivliste für in der Bio-Produktion zugelassenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel wurde bis auf Weiteres vorschoben und die derzeitigen Vorschriften sollen bis zur Veröffentlichung dieser neuen Liste weitergelten, ohne dass dafür eine konkrete Frist festgelegt wurde.

3. Es wird noch diskutiert, zulässige Herstellungsverfahren für Lebens- und Futtermittel zu definieren und aufzulisten. Bei einer Positiv- oder Negativliste könnten bestimmte Technologien verboten werden, was von allen Bio-Verbänden als innovations- und wachstumsfeindlich abgelehnt wird. (Anmerkung: Mit der ersten zur neuen EU-Öko-VO erlassenen Durchführungsverordnung (EU) 2020/464 vom

26. März 2020 ist die Anwendung von Ionenaustausch- und Adsorptionsharzverfahren ab dem 1. Januar 2021 nur noch für Bio-Babynahrung und nicht mehr in der normalen Bio-Lebensmittelherstellung zugelassen.)

4. Das Verbot der Verwendung von GVO ist absolut ausgestaltet. Der bisherige Schwellenwert von 0,9 % der Gentechnik-VO ist im neuen EU-Öko-Recht nicht mehr enthalten.

5. Für das Vorhandensein nicht zugelassener Erzeugnisse oder Stoffe (vgl. Art. 20 Abs. (1)) sollen die Schwellenwerte der Babykostrichtlinie für alle Erzeugnisse und Stoffe gelten, die nicht nach Artikel 19 zugelassen sind. Das bedeutet nicht weniger als einen Paradigmenwechsel von der bisherigen Prozessorientierung zum produktbezogenen Ansatz.

6. Nach der allgemeinen Übergangsvorschrift der neuen Öko-Verordnung können alle Erzeugnisse, die nach Maßgabe der alten Öko-Rechtslage vor dem 1. Januar 2021 produziert wurden, weiterhin in Verkehr gebracht werden, bis die Bestände aufgebraucht sind.

## Welche Durchführungsrechtsakte wurde schon erlassen?

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2020/464 vom 26. März 2020 wurden Regelungen hinsichtlich der für die rückwirkende Anerkennung von Umstellungszeiträumen erforderlichen Dokumente, der Herstellung ökologischer/biologischer Erzeugnisse und der von den Mitgliedstaaten bereitzustellenden Informationen festgelegt. Hierin finden sich u. a. Bestimmungen zur Tierhaltung von Rindern hinsichtlich der Mindestdauer der Fütterung mit Muttermilch, der Besatzdichte, Mindeststallflächen und Mindestaußenflächen, welche den bisherigen Vorgaben entsprechen.

## Welche Rechtsakte sind in der Pipeline?

1. Import:

- Überwachung der Kontrollstellen im Drittland,
- Mindestkontrollanforderungen für Betriebe und Kontrollstellen im Drittland,
- genaue Vorgaben für die Abwicklung der Importe,

- die künftigen Kontrollbescheinigungen sowie
- die Genehmigung von Ausnahmen und Berichtspflichten dieser Kontrollstellen.

2. Kontrolle:

- Anpassung des Kontrollverfahrens an die neue Bio- (VO EO 2018/848) und die neue Kontroll-Verordnung (VO EU 2017/625)
- Gruppensertifizierung und Vorgaben für die Gruppen (Interne Kontrollsysteme, Rechtliche Strukturen und Gruppengröße Vorschlag < 1.000 Mitglieder),
- Vorgaben für die Kontrollstellen, z. B. Probenahme und Labor oder zu Mengenbilanzierung und Cross Checks.
- Kontrollen auf das Vorhandensein nicht zugelassener Stoffe.

3. Aromen:

- Frage nach „derselben“ Zutat in öko/nicht-öko
- Herkunftskennzeichnung
- Zertifizierung der neuen Aromen.

Dieses Gesetzgebungsverfahren zeigt eindrucksvoll, dass die durch den Vertrag von Lissabon eingeführte zwingende Beteiligung des EU-Parlaments an Verordnungen zu einer Verkomplizierung des Gesetzgebungsverfahrens geführt hat. Weil im Parlament nur grundsätzliche Kompromisse gefunden werden können, wird die Einigung der Mitgliedstaaten in wichtigen Detailfragen auf das Instrument der delegierten Rechtsakte verlagert, die die EU-Kommission ohne die Beteiligung des Parlaments erlassen kann. Das wiederum führt zu langwierigen Abstimmungsprozessen, die mit den ambitionierten Zeitplänen der Parlamentarier nicht mithalten können und letztlich zu nicht vollständigen Verordnungen führt, weil die Details noch nicht geregelt wurden.

Am 4. September 2020 hatte die EU-Kommission dann mitgeteilt, dass sie beabsichtigt, den Geltungsbeginn der neuen EU-Öko-VO auf den 01.01.2022 zu verschieben, um die Inhalte des „Green Deals“ in die noch ausstehenden Rechtsakte einzubauen und insbesondere das Ziel des 25 %-igen Anteils der ökologischen Produktion an der gesamten landwirtschaftlichen und nachgelagerten Produktion zu erreichen. Damit diese Verschiebung rechtlich verbindlich wird, müssen die Mitgliedsstaaten noch zustimmen, wovon auch ausgegangen werden kann.

# Branchenkommunikation ist enorm wichtig

Interview mit dem MIV-Vorsitzendem Peter Stahl

**Aktuell werden erste Teile der Sektorstrategie Milch 2030 umgesetzt. Als besonders wichtig wird dabei die Etablierung einer gemeinschaftlichen Kommunikation gesehen, die der Branche das Sprechen mit einer Stimme ermöglichen soll. Molkerei-Industrie sprach mit Peter Stahl, Vorsitzender des Milchindustrie-Verbands (MIV) und CEO der Hochland SE.**

**mi:** Herr Stahl, Branchenkommunikation – warum?

**Stahl:** Die Milchwirtschaft ist Kritik ausgesetzt – oft genug unsachlich und polemisch. Sie betrifft das Lebensmittel Milch an sich und auch die Nutztierhaltung. Wir wollen glaubwürdig aufklären aus der Praxis auf den Höfen und mit wissenschaftlich fundierten Statements zur Milch.

**mi:** Branchenkommunikation war schon in der Branchenstrategie 2030 angesprochen, wer steht dahinter?

**Stahl:** Die Branchenkommunikation ist ein wichtiger Teil der Sektorstrategie, die auch meine Unterschrift trägt, ebenso wie die Unterschriften der anderen Bundesverbände der Milch: DBV, DRV und BPM. Nach langen und fruchtbaren Diskussionen haben wir uns gemeinsam darauf verständigt.

**mi:** Haben Sie die Unterstützung aller?

**Stahl:** Das hoffe ich! Es gab intensive Abstimmungsprozesse, alles war transparent. In einer digitalen „Roadshow“ wurde das Kommunikationskonzept in sechs Konferenzen vorgestellt. Jeder konnte mitreden, Landwirte, Milcherzeuger und die Landesorganisationen, die ja auch die Verbraucher vertreten. Da wurde gute Arbeit geleistet und ich danke allen Beteiligten für das Engagement.



**Peter Stahl, Milchindustrie-Verband: Wir müssen den Verbraucher besser erreichen und informieren, über Landwirtschaft, über Verarbeitung und Vertrieb (Foto: MIV)**

**mi:** Wie muss man sich eine Branchenkommunikation vorstellen?

**Stahl:** Die Grundidee ist: Wir müssen den Verbraucher besser erreichen und informieren, über Landwirtschaft, über Verarbeitung und Vertrieb. Wir haben eine Ex-

pertengruppe gebildet unter der Leitung von Oliver Bartelt (DMK). Der lud verschiedene Agenturen zum „Pitch“, den der MIV bezahlte. In der Gruppe war der Bauernverband mit Axel Finkenwirth kompetent vertreten, außerdem der Raiffeisenverband mit Heinrich Schmidt. Die Agentur Fischer-Appelt setzte sich schließlich bei den Kommunikationsexperten der MIV-Mitgliedsunternehmen durch. Mein Dank gilt allen beteiligten Agenturen für die spannenden Präsentationen.

**mi:** Was ist der Zeitplan?

**Stahl:** Anfang Oktober werden wir alle deutschen Molkereien anschreiben mit der Fragestellung: Unterstützt das die Molkereiwirtschaft und ist sie bereit, für mindestens vier Jahre 15 Cent pro Tonne Rohmilch abzuführen? Einbezogen wird die Milch von deutschen Erzeugern an deutsche Werke. Wir starten nur, wenn ca. 80 % der deutschen „Milch“ uns unterstützen.

**mi:** Starten heißt was?

**Stahl:** Dann würden wir mit den Kollegen eine GmbH in Berlin gründen, eine Geschäftsführung sowie einen Beirat für den fachlichen Unterbau installieren. Gestartet würde dann Silvester.

**mi:** Wer wäre Gesellschafter, wer wäre Absender?

**Stahl:** Die Gesellschafter wären gleichberechtigt der Bauernverband, der Genossenschaftsverband und der Milchindustrie-Verband. Jeder der Verbände hätte ein Vetorecht, das wir hoffentlich nicht brauchen. Die Geschäftsstelle wäre unabhängig von den genannten Organisationen in Berlin. Die Geschäftsführung müssen wir dann kompetent besetzen – außerhalb der genannten Verbände. Absender im werblichen Sinne wäre die „Initiative Milch“, wir wollen mit gutem Grund das „Wir“ stärken.

**mi:** „Guter Grund“? Was heißt das?

**Stahl:** Erreichen wir den Verbraucher nicht mehr, wendet er sich von der Milch ab, dann spielt es keine Rolle, ob die Landwirtschaft oder die Molkereien Fehler gemacht haben – und alle in der Wertschöpfungskette leiden darunter. Wir müssen in der Milchwirtschaft gemeinsam besser werden und vor allem gemeinsam besser kommunizieren!

**mi:** Ist das nun gegen Veganer gezielt?

**Stahl:** Darum geht es nicht. Etliche Molkereien, Genossen und Private, vermarkten übrigens auch vegane Produkte. Wir wollen nicht „gegen“ etwas argumentieren, sondern „für“ etwas: Milchprodukte sind lecker, sicher und nährstoffreich.

**mi:** Ist das nicht alles teuer?

**Stahl:** Teurer wäre es, nichts zu tun! Wir reden über ca. 3 Mio. € im Jahr. Die alte CMA hatte für Milch 30 Mio. € Budget jähr-

lich zur Verfügung, auch wenn das Geld nicht immer sinnvoll ausgegeben wurde. Ein anderer Vergleich: Frankreich zum Beispiel sammelt 40 Mio. € pro Jahr ein. Meine Empfehlung: Wir messen heute unseren Status, investieren für vier Jahre insgesamt 12 Mio. €, messen dann erneut und entscheiden über die weitere Zukunft der Branchenkommunikation.

**mi:** Stichwort CMA: Erst schafft man sie ab und nun wird neu gegründet?

**Stahl:** Wir gründen keine CMA 2.0, auch wenn das in Leserbriefen bei top agrar behauptet wird. Wir wollen reden über Milch, positiv und konstruktiv. Wir wollen aber keine Milchköniginnen finanzieren, und wir sind auch kein Nebenbudget für landwirtschaftliche Organisationen. Wir sind schlank, transparent und hoffentlich erfolgreich. Sollten wir scheitern, scheitern wir alle zusammen.

**mi:** Gibt es einen Plan B?

**Stahl:** Damit meinen Sie: Was passiert, wenn nicht 80 % der Milch zustimmen? Das wäre aus meiner Sicht ein Rückschlag. Bei demokratischen Wahlen steht das Ergebnis allerdings nicht vorher fest. Mein Unternehmen stimmt natürlich für die Finanzierung der Branchenkommunikation.

Ein Plan B, den ich nicht will, wäre der Status quo: Ein Flickenteppich von jeweils zu kleinen Kommunikations-Etats in verschiedenen Landesverbänden. Und eben wieder keine einheitliche Stimme für die Milch.

## > Neue Tochtergesellschaft

### Planteneers – The Plant Based Pioneers



**Torsten Wywiol (links) und Hydrosol-Geschäftsführer Dr. Matthias Moser bei der Vorstellung der neuen Tochtergesellschaft (Foto: Hydrosol)**

Hydrosol hat sich innerhalb weniger Jahre zu einem der Key Player im rasant wachsenden Markt der pflanzlichen Alternativen entwickelt. Das Produkt-Portfolio ist enorm gewachsen, die Expertise wurde im vergangenen Jahr im neu gegründeten Plant Based Competence Center gebündelt. Jetzt folgt der nächste Schritt: Aus der Plant-based Unit von Hydrosol wird ein eigenständiges Unternehmen. Planteneers – The Plant Based Pioneers sind die Experten für pflanzliche Alternativen innerhalb der Stern-Wywiol Gruppe. Die neue Tochtergesellschaft wird ebenfalls von Geschäftsführer Dr. Matthias Moser geführt.

Hydrosol fokussiert sich auf das Kerngeschäft: Stabilisierung und Texturierung von Produkten für die Milch-, Fleisch- und Feinkostindustrie.

Anzeige



 **MOHN**



## Niederdruck- Schaumreinigung

Informieren Sie sich über alle Neuerungen und Vorteile



[WWW.MOHN-GMBH.COM](http://WWW.MOHN-GMBH.COM)

# Emissionsarme Dampf- erzeugung in der Käserei

Meierei Barmstedt setzt auf zwei  
hocheffiziente Dampfkessel von Viessmann

In der Käserei in Neumünster stehen die Anlagen niemals still: Jeden Tag kommen hier rund zwei Millionen Liter Rohmilch an – das entspricht rund 80 vollen Milchtankwagen – und werden zu Käse weiterverarbeitet. 100 Tonnen Schnittkäse und 100 Tonnen Pasta Filata-Käse verlassen täglich das 120.000 m<sup>2</sup> große Werksgelände. Beinahe genauso wichtig wie der Rohstoff Milch, ist Wärme für die Käseherstellung: zum Erhitzen und Pasteurisieren. Die Prozesswärme kommt im Fall der Käserei am Standort Neumünster von zwei Hochdruck-Dampferzeugern vom Industriekesselhersteller Viessmann Industrial Solutions. Sie versorgen das Werk mit jeweils 15 Tonnen Dampf pro Stunde und das besonders emissionsarm. Denn die beiden Hocheffizienzkessel erfüllen die strengen Anforderungen für NO<sub>x</sub>-Werte der Bundes-Immissionsschutzverordnungen (BImSchV).

„In den vergangenen Jahren hatten wir einen enormen Milchzuwachs, weshalb wir dringend neue Produktionskapazitäten schaffen mussten. Gleichzeitig wollten wir auch das Geschäftsfeld der Käseproduktion weiter ausbauen“, erklärt Herbert Hanemann die Entscheidung, ein neues Käsewerk zu bauen. Er ist technischer Leiter bei der Meierei Barmstedt eG und hat als Planer den Werksneubau federführend betreut. Die Molkerei verarbeitet in ihren beiden Werken in Barmstedt und Neumünster jährlich rund eine Milliarde Kilogramm Milch zu Käse, Butter sowie Milch- und Molken-



**Jeweils 15 Tonnen Dampf pro Stunde: So viel liefern die beiden Hochdruck-Dampferzeuger in der Käserei in Neumünster (Foto: Meierei Barmstedt eG)**

konzentraten für das In- und Ausland. Sie ist damit das größte selbständige milchwirtschaftliche Unternehmen im Bundesland. Insgesamt 80 Millionen Euro investierte die Meierei Barmstedt eG in das neue Käsewerk in Neumünster.

## Bereitstellung von Dampf noch in der Bauphase

Eine besondere Herausforderung beim Neubau der Käserei: „Schon früh im gesamten Bauprozess war Dampf gefragt, damit die Meierei Barmstedt mit der Käseproduktion

im Werk starten konnte“, betont Michael Werner, der als Vertriebsbeauftragter der Georg Hagelschuer GmbH & Co. KG das Projekt vonseiten des Anlagenbauers betreute. Den Dampf für die Käseproduktion produzieren zwei Hocheffizienzkessel, gefertigt von der Viessmann Industriekessel Mittenwalde GmbH. „Während wir die Kesselanlage installierten, waren die bautechnischen Arbeiten, wie Fundamentarbeiten, noch in vollem Gange. Wir mussten uns deshalb sehr eng mit Planer und Architekt absprechen, zum Beispiel hinsichtlich der Fundament-

belastung“, so Werner weiter. Die Käseproduktion im ersten Werksteil in Neumünster startete bereits, als noch Rohbauarbeiten für den zweiten Werksteil stattfanden. Die Käserei verarbeitet Rohmilch zu Schnittkäse, wie Gouda und Edamer, sowie zu Pasta Filata-Käse (Mozzarella/Pizza-Käse) für die industrielle Weiterverarbeitung.

Dass in der Käserei täglich rund zwei Millionen Liter Milch zu 200 Tonnen Käse werden, dafür sorgen neben den 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auch die beiden Viessmann-Kessel. Die Hochdruck-Dampferzeuger Vitomax HS arbeiten mit einem Betriebsdruck von 10 bar und liefern jeweils 15 Tonnen Dampf pro Stunde. Die Kesselanlage ist in einem Energietrakt auf dem Werksgelände installiert, in dem die drei Medien Dampf, Kälte und Druckluft zusammenlaufen. Der Dampf kommt in erster Linie zum Anwärmen der Kesselmilch sowie bei der Milch- und Molkenpasteurisierung zum Einsatz. Darüber hinaus nutzt die Käserei den Dampf zum Reinigen der Produktionsanlagen. Die Käseproduktion läuft 24 Stunden am Tag, sieben Tage die Woche und fordert deshalb absolute Prozesssicherheit. Gerade auch, weil es sich bei Milch um ein leicht verderbliches Lebensmittel handelt. Drei Kesselwärter haben daher die Anlagen rund um die Uhr im Blick.

## Dampfkessel in Low-NOx-Ausführung

Der Vitomax HS ist insbesondere für die produzierende Industrie konzipiert, die beständig hohe Dampfleistungen fordert, wie die Milchwirtschaft. Er arbeitet dabei besonders effizient und umweltfreundlich. Eine 120 Millimeter starke Wärmedämmung



Die beiden Dampferzeuger Vitomax HS überzeugen mit besonders niedrigen NOx-Werten (Foto: Meierei Barmstedt eG)

verhindert Abstrahlverluste. Die großzügig dimensionierten Flammrohre des Kessels sorgen für eine emissionsarme Verbrennung. Der Vitomax HS hat eine verschleißfreie und wassergekühlte Brennerdurchführung. Sie kühlt die Flammwurzel und unterstützt die Rauchgasrezirkulation in diesem Bereich, da sie im Gegensatz zu einer Ausmauerung keine hohe Wärmestrahlung abgibt. Somit wird thermisches NOx reduziert. Mit Gas befeuert, wie er in der Käserei in Neumünster installiert ist, liegen die NOx-Emissionen des Vitomax HS unter 70 mg/Nm<sup>3</sup>. Er erfüllt damit schon heute die besonders niedrigen NOx-Werte, die in

Zukunft gefordert sein werden. Dank integriertem Economiser liegt der Wirkungsgrad des Kessels bei über 95,5 Prozent, selbst bei 100 Prozent Vollastbetrieb.

## Erfolg als Basis für den Folgeauftrag

Für die Profis von Viessmann und Hagelschuer ist es bereits das zweite Projekt mit der Meierei Barmstedt eG. Bereits 2014 planten und bauten sie die Anlagentechnik des Milchtrockenwerks in Neumünster, das eines der modernsten Milchtrockenwerke Europas ist und an dem die Meierei Barmstedt eG Miteigentümerin ist. „Wir waren sehr zufrieden mit dem Projektablauf beim Neubau des Milchtrockenwerks. Deshalb sollten auch beim Neubau der Käserei wieder alle damals beteiligten Gewerke und Partner zum Zug kommen“, betont Hanneemann. Insgesamt 25 Gewerke waren an den beiden Neubauprojekten beteiligt. Beide Werke – die MTW Milchtrockenwerk Norddeutschland GmbH und die Käserei – liegen direkt nebeneinander, sind jedoch gesellschaftlich und hinsichtlich der Produktionsprozesse strikt voneinander getrennt.

„Im Grunde brachte Viessmann den Stein für beide Projekte ins Rollen, genauer gesagt Ewald Wesemann von Viessmann Industriekessel Mittenwalde“, unterstreicht Michael Werner von Hagelschuer. „Er machte uns auf die Ausschreibung zum Neubau des Milchtrockenwerks aufmerksam – kurz vor Ende der Bewerbungsfrist. Dank seiner guten und gründlichen Vorarbeit konnten wir uns den Auftrag dann letztendlich auch sichern. Und das erste Projekt hat ja wiederum die Tür zum zweiten Projekt mit der Meierei Barmstedt eG geöffnet,“ erklärt Werner weiter.

Anzeige

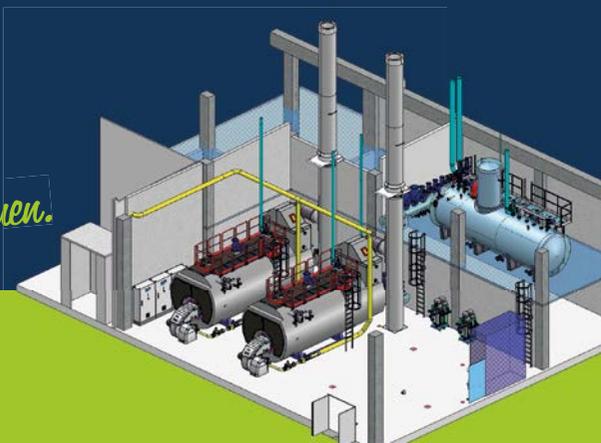


**Hagelschuer**

*Vielen Dank  
für das erneute Vertrauen.*



[www.dampfkessel.com](http://www.dampfkessel.com)



# Kälte und Wärme bilden eine Einheit

Engeland Engineering favorisiert natürliche Kältemittel

**D**ie Milchverarbeitung und das natürliche Kältemittel  $\text{NH}_3$  bilden seit jeher eine ideale Kombination. Wer allerdings glaubt, dass die Dinge nach über 100 Jahren Ammoniakälte zu Ende entwickelt sind, könnte sich täuschen. Heute geht es allerdings nicht mehr so sehr um die reine Technologie, sondern um die Einbettung einer betrieblichen Kälteerzeugung in ganzheitliche Konzepte.

„Kälte und Wärme bilden in einem Produktionsbetrieb eine untrennbare Einheit“, erklärt der auf die Planung von Kälteanlagen spezialisierte Jan Engeland, Inhaber der in Bremen ansässigen Ingenieurgesellschaft Engeland Engineering (engelandengineering.de). „Wenn wir an die Planung einer Kälteanlage gehen, sollte es keine Denkverbote geben. Wir lassen uns für Vorgespräche mit den Betreibern gern zwei bis drei Wochen Zeit, um ein wirklich passendes Konzept erarbeiten zu können.“ Denn gerade in der durchaus komplexen Verzahnung von Regel- und Energietechnik lässt sich viel Effizienz und Geld gewinnen. Solche modernen Ansätze bedürfen natürlich einer eingehenden Vorbereitungs- und Planungsphase, speziell wenn auch Wartung, Redundanzen und Ausbaupläne, Subventionen und steuerliche Vergünstigungen mit in ein Gesamtkonzept einfließen sollen.

## Auflagen und Normen treiben die Entwicklung

Aktuell sind die Auswirkungen der ab 2021 geltenden  $\text{CO}_2$ -Besteuerung bereits zu spüren, berichtet Engeland. Sie wird den Leistungsbezug verteuern, was tendenziell den Einsatz natürlicher Kältemittel bevorzugt. Denn der Betrieb einer  $\text{NH}_3$ -Kälteerzeugung spart verglichen mit synthetischen Kältemitteln ca. ein Drittel des elektrischen Leistungsbezugs. Schon bisher haben die hohen Strompreise in Deutschland die Entwicklung genau in diese Richtung gelenkt, trotz aller Widerstände auf Seiten der Großen im Kältemittelgeschäft, die aus nachvollziehbaren Gründen wenig Interesse an Ammoniak haben.

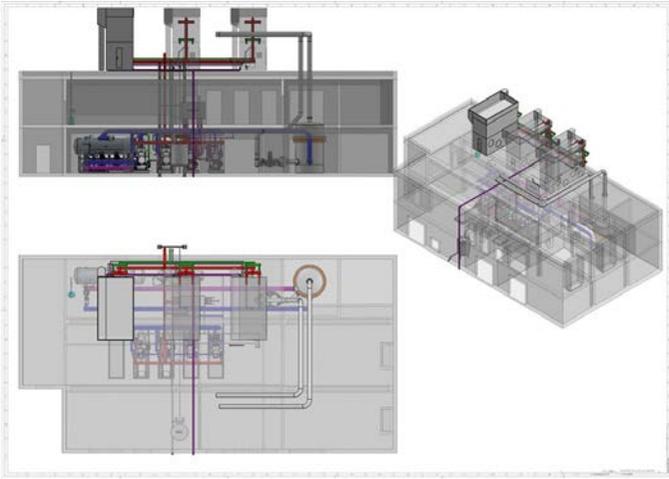
Bei der Planung von Kälteanlagen gilt es eine Vielzahl von Vorschriften und Normen zu beachten. Sich in diese sich ständig ändernde Materie einzuarbeiten und darin auf dem Laufenden zu bleiben, dürfte die meisten Betreiber überfordern. Selbst spezialisierte Planungsbüros tun sich schwer, beobachtet Engeland, der als öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger notwendigerweise den Überblick behalten muss. Was aber auch die schwerpunktmäßig für große Handelsketten sowie für die Lebensmittelhersteller tätige Ingenieurgesellschaft nicht leisten kann, ist die Erschließung der mitt-



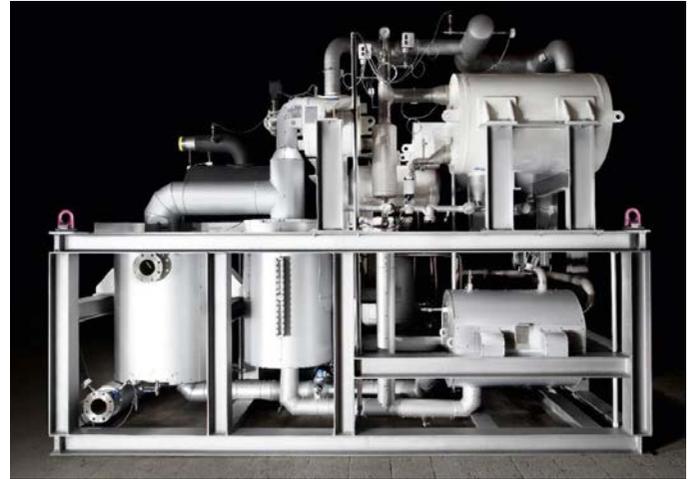
Kälteexperte Jan Engeland: Molkereien brauchen ein Gesamtkonzept inkl. Wärmebilanz (Foto: mi)



Eine kälte/wärmeseitig zukunftsfest aufgestellte Molkerei sollte ein KWKK-Konzept etablieren (Foto: Engeland Engineering)



Technikzentrale im Planungsentwurf (Abbildung: Engeland Engineering)



Absorptionskälteanlagen machen in modernen KWKK-Installationen durchaus Sinn (Foto: AKM Industrieanlagen GmbH)

lerweile bis zu 800 Förderprogramme für Energieeinsparungsmaßnahmen. Hier verweist Engeland auf entsprechende Spezialisten, mit denen man schon lange zusammen arbeitet.

Möglicherweise nicht so sehr für Milchverarbeiter, aber für die gesamte Kältebranche ist die F-Gaseverordnung noch immer der wichtigste Treiber für Veränderungen. Die Verteuerung der klimaschädlichen Kältemittel hat inzwischen ein Maß erreicht, das ein Umdenken bei den Betreibern erzwingt. In der Praxis wird oft aber nicht auf natürliche Kältemittel umgestellt, sondern vertrauend auf Aussagen bestimmter Kältemittelhersteller ein synthetisches Kältemittel gegen ein anderes synthetisches Kältemittel getauscht, für das Umweltfreundlichkeit versprochen wird. Dass solche Stoffe immer noch brennbar und hoch wassergefährdend sind, und Nachrüstungen in Brand-/Arbeitsschutz nach sich ziehen können, wird in Beratungsgesprächen nicht unbedingt explizit erwähnt.

## Zukunftsfeste Aufstellung

Eine kälte/wärmeseitig zukunftsfest aufgestellte Molkerei sollte lt. Engeland ein KWKK-Konzept etabliert haben. Bei der Kraft-Wärme-Kopplung werden Blockheizkraftwerke, Kälteerzeugung und -speicherung in ein Gesamtkonzept inkl. Wärmebilanz gestellt. Darüber hinaus lässt sich eine Kälteerzeugung auch in intelligente Stromnetze integrieren. Hierbei wird die Steuerung eines Teils der Verdichter dem Energielieferanten übergeben. Durch gezieltes Zu- oder Abschalten von Verbrauchern kann dieser die Netzstabilität absichern, denn für das Einbinden von erneuerbaren Energien in die Stromversorgung brauchen Netzbetreiber bekanntlich Regelenergie, für die auch bezahlt wird. Damit das Ganze funktioniert, muss zwingend eine Kältespeicherung vor Ort vorhanden sein. Neben den bekannten Eisspeichersilos sieht Engeland künftige Möglichkeiten in den sog. „Phase Change Materials“. Auf das Kältemittel angestimmte Festkörper schwimmen frei in ihm und speichern die Erstarrungswärme. Auf diese Weise lassen sich größere Energiemengen flexibel speichern bzw. mobilisieren.

Anzeige



## INGENIEURBÜRO FÜR INDUSTRIELLE ENERGIE- UND KÄLTETECHNIK

- Planung und Ausschreibung von Kälteanlagen und Kälteanlagensteuerungen
- Validierung und Optimierung von Kälteanlagensteuerungen
- Schwachstellenanalyse
- Wartungs- und Servicekonzepte
- Abnahmen nach AwSV 29a



Von der Ingenieurkammer  
Niedersachsen öffentlich  
bestellter und vereidigter  
Sachverständiger für  
Kältetechnik

[www.engelandengineering.de](http://www.engelandengineering.de)

☎ 0421 – 33 11 85 30

✉ [info@engelandengineering.de](mailto:info@engelandengineering.de)

# Pumpentausch ohne Liquiditätsverlust?

Wie kann man sich das vorstellen?

**E**nergetische Modernisierungsmaßnahmen können den Energieverbrauch und damit verbunden die CO<sub>2</sub>-Emissionen drastisch senken. So verbrauchen etwa hocheffiziente Heizungspumpen im Vergleich zu älteren Modellen bis zu 80 Prozent weniger Strom. Weniger Strom bedeutet weniger Kosten – also ein klarer Vorteil für die Umwelt und das Budget.

Dennoch und trotz attraktiver Fördermöglichkeiten wird jedes Jahr nur ein Bruchteil des Pumpenbestands energetisch modernisiert. Hinzu kommt, je länger Unternehmen mit einer Umrüstung warten, desto größer ist das Risiko für Ausfalltage durch veraltete Systeme. Ein wei-

teres Risiko: Pumpenbetreiber, die sich für eine Modernisierung entschließen, führen diese oft in Eigenregie durch, um Geld zu sparen. Dabei wird der zusätzliche Kosten- und Zeitaufwand für Projektmanagement, Wartung und Reparatur häufig übersehen, ganz zu schweigen von einer fehlerhaften Planung, die teure Folgen haben kann.

Die pesContracting GmbH bietet eine komplette Projektrealisierung – von der kostenlosen (im Auftragsfall) Bestandsaufnahme über die technische Planung und Bereitstellung hochwertiger Pumpensysteme bis hin zu Umbau, Montage, Wartung und kontinuierlicher Erfassung der Energiebilanz – ohne Risiko für die Kunden. Mit dem pesConcept – PumpenEnergieSparConcept



**Olaf Behrendt, Vertriebsleiter pesContracting: Wir bieten die komplette Projektrealisierung – von der Bestandsaufnahme über die technische Planung und Bereitstellung hochwertiger Pumpensysteme bis hin zu Umbau, Montage, Wartung und kontinuierlicher Erfassung der Energiebilanz (Foto: pesContracting)**

– können Unternehmen via Kauf-, Mietkauf oder Leasing die für sie geeignete Finanzierungsmöglichkeit wählen. Die Kosten richten sich nach der nachweisbaren Senkung des Verbrauchs, sodass – außer beim Kauf – keine Investitionen beim Kunden anfallen. Beim Kauf amortisieren sich die Kosten nach zwei bis vier Jahren. Nach der Bestandsaufnahme und Erstellung eines Energiekonzepts erhält der Kunde ein maßgeschneidertes Energieeinsparangebot.

Wichtig bei Kauf, Leasing bzw. Mietkauf: Betreiber profitieren nur noch bis zum 31. Dezember 2020 von 30 Prozent staatlicher Förderung. Das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) fördert die Sanierung von Heizungsumwälz- oder Warmwasserzirkulationspumpen. Wir nehmen den Verantwortlichen so viel Arbeit wie möglich ab, deshalb kümmern wir uns im Rahmen der Projektabwicklung auch um die Antragstellung beim BAFA.



**Pumpenbetreiber, die eine Modernisierung in Eigenregie durchführen, übersehen oft zusätzliche Kosten- und Zeitaufwand für Projektmanagement, Wartung und Reparatur (Foto: WILO SE)**

> Coppenrath & Wiese

## Pumpentausch ohne Liquiditätsverlust

Coppenrath & Wiese tauschte alte Pumpen am Hauptstandort in Mettingen durch hocheffiziente Technik. 37 Heizungsumwälz- und Warmwasserzirkulationspumpen von Wilo sorgen nun für eine deutliche Energiekostenreduzierung und reduzieren den jährlichen Ausstoß an CO<sub>2</sub> um ca. 100 t. Die Pumpenexperten pesContracting aus Obermötzing/Bayern haben das Projekt realisiert.

Ziel des Austausches war es, eine energieeffiziente, umweltschonende Lösung, ohne großen Mehraufwand für Coppenrath & Wiese zu bekommen. Erste Gespräche fanden mit dem Pumpenhersteller Wilo statt. Der zuständige Key Account Manager, Björn Strakeljahn, beauftragte pesContracting in das Projekt einzusteigen.

### Win-win-Situation für Unternehmen und Umwelt

Vor einer Umrüstung führt pesContracting eine Bestandsaufnahme durch und analysiert die Werte. Die Berechnungen zeigten, dass nicht alle Pumpen getauscht werden mussten. „Wir haben alle Pumpen überprüft, aber uns für die Pumpen entschieden, die sich am schnellsten amortisieren“, sagt Wolfgang Menger, Energiemanagementbeauftragter bei Coppenrath & Wiese. Bei den neuen Hocheffizienzpumpen handelt es sich um 37 Heizungsumwälz- und Warmwasserzirkulationspumpen des Typs Stratos MAXO, Stratos GIGA, Stratos MAXO-Z und IL-E von Wilo, die für eine deutliche Energiekostenreduzierung sorgen.

pesContracting bietet verschiedene Finanzierungsmodelle für einen Pumpentausch ohne Liquiditätsverluste. Der besondere Vorteil: Die Kosten finanzieren sich aus der Energieeinsparung. Die monatliche Rate läge auch bei Coppenrath & Wiese niedriger als die monatliche Energiekostenreduzierung. Das Unternehmen hat sich aber für die Kaufoption entschieden und profitiert von einem ROI von knapp über drei Jahren. Ein weiteres Plus zeigt Thomas Arnold, Innendienstleiter bei pesContracting, auf: „Der Staat fördert den Ersatz von Heizungspumpen und Warmwasserzirkulationspumpen. Wir übernehmen die Abwicklung mit dem Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) und sorgen für eine optimale Ausschöpfung. In diesem Projekt lag die Fördersumme bei 39.400 Euro.“

### Erfolgreiche Umrüstung trotz schwieriger Bedingungen

Den Umbau der Pumpen übernimmt pesContracting entweder selbst, setzt auf Unternehmen des deutschlandweiten Partnernetzwerks oder auf Fachhandwerker vor Ort. Bei Coppenrath & Wiese wurde mit dem langjährigen Partner Bartsch-Pumpen zusammengearbeitet. Unter schwierigen



Björn Strakeljahn, Wilo, Olaf Behrendt, pesContracting, Wolfgang Menger, Coppenrath & Wiese, Sven Michel, Bartsch-Pumpen (Foto: Wilo SE)

Umständen, wie Menger aufzeigt: „Es gab einen wichtigen Kreislauf, den wir nur am Wochenende herunterfahren konnten. Dazu musste für den Tausch einer Pumpe im Produktionsraum ein Gerüst gebaut werden.“

Anzeige

hygienisch · schonend · wirtschaftlich





## „Kavitation ist vermeidbar!“

Online-Fachvortrag auf der BrauBeviale 2020  
am 11.11.2020 um 11.30 Uhr.  
Anmeldung unter [myBeviale.com](https://myBeviale.com)

H. Grönwoldt-Hesse

Henning Grönwoldt-Hesse,  
Vertriebsingenieur





HYGHSPIN ist eine Marke  
der Jung Process Systems GmbH.





www.hyghspin.de

# Private Label vs. Marken

Studie identifiziert klare Geschäftsmodell-Gewinner



**Unsere Autoren:** Dr. Johannes Berentzen, Mitglied der Geschäftsleitung und Philipp Hoog, Manager, Dr. Wieselhuber & Partner GmbH

**M**olkereien und milchverarbeitende Unternehmen sind durch die Corona-Pandemie schwer gezeichnet. Insbesondere der Zusammenbruch des Exportgeschäfts, welches laut MIV vor der Krise knapp die Hälfte des Gesamtgeschäfts ausmachte, sowie der Rückgang des Großkundengeschäft (Industrie und weitere Großverbraucher) beschäftigen die Unternehmen der Branche.

Noch dazu fährt gerade in den letzten Tagen und Wochen der Handel das Aktionsgeschäft wieder hoch, begegnet den immer stärker werdenden Frequenzverlusten und wappnet sich dadurch nun ebenfalls, wie viele andere Branchen schon, für schwierige Zeiten.

## Private Label zur nachhaltigen Unternehmenswertsteigerung und als Weg aus der Krise?

In dieser schwierigen Zeit muss sich die Molkerei-Industrie mit Ansätzen und Weiterentwicklungsmöglichkeiten zum Beispiel im Bereich der Private-Label Sortimente auseinandersetzen. Vor allem deshalb, da der Handelsmarkenanteil bei Molkereiprodukten bereits vor der Krise bei über 50 % lag. Hinzu kommt, dass viele milchverarbeitenden Betriebe auch ein relevantes Industriegeschäft betreiben und sich die Geschäftsmodelle stark vermischen.

Insgesamt dient das Handelsmarkengeschäft in der Branche schon lange nicht nur der Füllung von Kapazitäten, sondern ergänzt und unterstützt das eigene Markengeschäft in zahlreichen Fällen. Wie sehr sich die Geschäftsmodelle vermischen haben, verdeutlicht die hohe Anzahl an Hybrid-Unternehmen,

deren Geschäft in signifikantem Ausmaß sowohl Marken als auch Handelsmarken umfasst, vor Augen führt. Um Entscheidungen für Unternehmen und Unternehmer in der Molkerei-Industrie vor diesem Hintergrund fundiert zu unterstützen, hat Dr. Wieselhuber & Partner (W&P) die Studie „Unternehmenswertsteigerung im Spannungsfeld Private Label vs. Marken“ durchgeführt. In diese aktualisierten Studie sind die Erfahrungen aus zahlreichen Beratungsprojekten, aktuelle Marktforschungsergebnisse und eine aktualisierte Finanzanalyse von 87 Unternehmen aus den Bereichen Food (50 Unternehmen), Near-Food (15 Unternehmen) und langlebige Konsumgüter (22 Unternehmen) eingeflossen.

## Unterschiedliche Geschäftsmodelle mit Molkereiprodukten

| Typische Ausprägungen der Geschäftsmodelle | Private Label   | Marken  |
|--|---|---|
| <b>Wettbewerbsstrategie</b>                | schnelles Kopieren  | Innovation und Markenaufbau   |
| <b>Absicherung</b>                         | Kundenbindung, bestes Preis-/Leistungsverhältnis                        | Markenstärke: emotionale Relevanz für Verwender                                   |
| <b>Marktausrichtung</b>                    | handelsgetrieben  | konsumentenorientiert   |
| <b>Vertriebskanäle</b>                     | hohe Abhängigkeit von wenigen Abnehmern                                 | breite(re) Abdeckung der vorhandenen Handelskanäle/Kunden                         |
| <b>Preisstellung</b>                       | basierend auf Kosten (Voll- oder Grenzkosten) + x%                      | abgeleitet von Markenpositionierung und Zahlungsbereitschaft                      |
| <b>Internationalität</b>                   | häufig "Begleitung" eines wichtigen, internationalisierenden Kunden     | je nach Markenpositionierung und Unternehmenszielsetzung                          |
| <b>Organisation &amp; Prozesse</b>         | möglichst schlank und sparsam, teilweise bis zur Investitionsvermeidung | Kosten teilweise nicht Priorität Nr. 1, Fokus auf effizienter Leistungserstellung |
| <b>Kultur</b>                              | produktionsorientiert, enge Verbindung zur Produktion                   | marken-/konsumentenorientiert, teilweise entkoppelt von Produktion                |
| <b>Finanzbedarf</b>                        | getrieben durch Investitionen in Produktion                             | wichtige Investitionen in Markenaufbau und Produktion                             |

Für die in der Studie analysierten Herstellerunternehmen lassen sich in Bezug auf das Marken- und PL-Geschäft, nach wie vor unterschiedliche Welten erkennen. Diese Unterschiede ziehen sich durch alle Unternehmensebenen und machen sich auch in GuV und Bilanz bemerkbar. Höhere Gewinnmargen von Markenartikelherstellern ergeben sich aus einer höheren Differenzierungsleistung im Vergleich zur tendenziell stärkeren „Commodity-Orientierung“ von Private Label-Herstellern. Wenn Unternehmen mit unterschiedlichen Gewinnmargen operieren, erlaubt das jedoch noch keinen Erfolgsvergleich. Schließlich hängt es davon ab, mit welchem Mitteleinsatz und Risiko ein Gewinn erwirtschaftet wird. PL-Unternehmen können also eine niedrigere Gewinnmarge durch effizienteren Kapitaleinsatz (Kapitalumschlag) (über-)kompensieren und somit mit einem gänzlich anderen Geschäftsmodell eine vergleichbare Kapitalrendite erzielen.

## Markenartikler und echte Hybrid-Unternehmen erzielen höchste Wertsteigerung

Die besten Wertsteigerungsergebnisse erzielen Markenartikel- und Hybrid-Unternehmen. Unternehmen, die sich auf PL fokussieren, schaffen es im Schnitt immerhin, die Kapitalkosten um ca. 1 % zu übertreffen. Bei echten Hybrid-Unternehmen gibt es ein gewolltes und gezielt gesteuertes „Nebeneinander“, bei dem sowohl auf Vermarktungsseite als auch bei der Leistungserstellung Synergien realisiert werden.

Wichtig ist die Erkenntnis, dass in den jeweiligen Subgruppen große Performance-Unterschiede zwischen dem Durchschnitt und den Top-Performern bestehen. Die folgende Tabelle macht diesen Unterschied deutlich, bei dem aus der jeweiligen Gruppe die Top-3-Unternehmen als Benchmark-Gruppe gezeigt werden.

## Klare Gewinner bei Molkereiprodukten

Zwischen Hybrid-Unternehmen (Herstellern von Marken und Private Label) und Private Label-Herstellern ist ein signifikanter Performance-Unterschied in der Herstellung/Verarbeitung von Molkereiprodukten auszumachen. Im Durchschnitt erreichen Hybrid-Unternehmen eine Kapitalrendite von 12,9 % (bei einer EBIT-Marge von 4,5 %). Die Kapitalrendite von Private Label-Herstellern ist mit 4,9 % auf einem Niveau, das nicht die Kapitalkosten decken kann und somit zu Wertrückgang führt. Auch wenn die Hersteller von Handelsmarken eine leicht höhere Kapitalumschlagshäufigkeit erzielen, so kann damit die geringere Gewinnmarge von durchschnittlich nur 1,6 % nicht kompensiert werden.

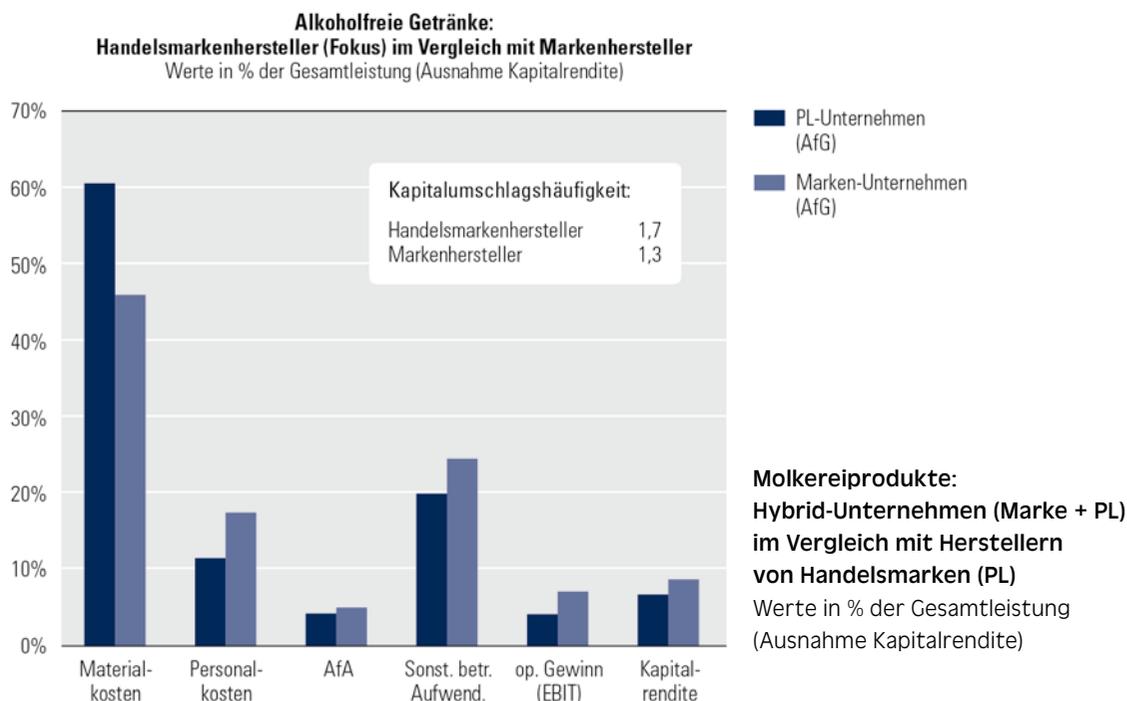
Private Label-Hersteller müssen sowohl bei Produktionsprozessen als auch bei internen Kostenstrukturen optimal aufgestellt sein, um eine Kapitalrendite erreichen zu können, welche die Kapitalkosten übersteigt. Bei der Analyse von Unternehmensergebnissen muss die genossenschaftliche Organisation vieler Molkereien berücksichtigt werden. Ein Teil der „Gewinnausschüttung“ erfolgt hier gewisser-

| Wichtige Kennzahlen nach Unternehmenstyp |                            | Private Label-Fokus |           | Hybrid (Marken + PL) |           | Marken-Fokus |           |
|--|----------------------------|---------------------|-----------|----------------------|-----------|--------------|-----------|
|  |                            | Durchschnitt        | Benchmark | Durchschnitt         | Benchmark | Durchschnitt | Benchmark |
| Food                                     | EBIT % v. Umsatz           | 2,5%                | 6,0%      | 4,9%                 | 10,9%     | 4,9%         | 16,9%     |
|  | Kapitalumschlagshäufigkeit | 1,9                 | 1,9       | 2,3                  | 4,3       | 1,9          | 3,0       |
|  | Kapitalrendite (ROCE)      | 3,6%                | 7,7%      | 11,2%                | 23,0%     | 7,0%         | 21,8%     |
|  | Wertzuwachs                | -0,4%               | 0,7%      | 3,6%                 | 16,0%     | 2,1%         | 14,8%     |
| Near Food                                | EBIT % v. Umsatz           | 3,2%                | 6,9%      | 6,5%                 | 7,4%      | 4,6%         | 11,7%     |
|  | Kapitalumschlagshäufigkeit | 1,9                 | 2,1       | 1,3                  | 1,3       | 1,0          | 2,3       |
|  | Kapitalrendite (ROCE)      | 4,6%                | 9,8%      | 7,2%                 | 5,4%      | 5,8%         | 16,0%     |
|  | Wertzuwachs                | 0,8%                | 2,8%      | -0,3%                | -1,6%     | 4,0%         | 9,0%      |
| Non Food                                 | EBIT % v. Umsatz           | 3,6%                | 3,6%      | 4,7%                 | 6,7%      | 4,5%         | 9,7%      |
|  | Kapitalumschlagshäufigkeit | 3,3                 | 4,7       | 1,8                  | 2,1       | 1,8          | 2,2       |
|  | Kapitalrendite (ROCE)      | 11,0%               | 11,0%     | 11,4%                | 8,0%      | 5,2%         | 12,8%     |
|  | Wertzuwachs                | 6,9%                | 4,0%      | 4,0%                 | 1,0%      | -1,8%        | 5,8%      |

**Durchschnitt: Alle Unternehmen der Erhebung 2013-2017/18, Benchmark: Top 3-Unternehmenstyp**  
**Wertzuwachs: Bei Durchschnittswerten Berücksichtigung der unternehmensindividuellen Kapitalkosten;**  
**bei Benchmark-Werten Ansatz der durchschnittlichen Kapitalkosten von 7 %**

Die Analyse ausgewählter Kennzahlen macht über die Branchengrenzen hinweg deutlich, dass Hybrid-Unternehmen (Marke + PL) sowohl im Durchschnitt als auch hinsichtlich der Benchmark-Werte bessere Gewinn- und Kapitalrenditen erzielen als reine Private Label oder Marken-Unternehmen.

maßen über den Milchpreis. Werden aber die von Genossenschaften und Privatmolkereien gezahlten Milchpreise verglichen, so liegen diese bei Genossenschaften jedenfalls häufig unter dem Marktdurchschnitt. Aus unserer Erfahrung sind die hier gemachten Aussagen also durchaus valide und zulässig.



Wenn durch unterdurchschnittliche Renditeerwartungen der Eigentümer Kapital „sehr günstig“ zur Verfügung stellt, darf das nicht darüber hinwegtäuschen, dass in solch einem Falle die Gesellschafter auf Wertsteigerung verzichten. Operativ unterdurchschnittliche Leistung geht zu Lasten der Gesellschafter, die mit vergleichbarem Risiko eine höhere Rendite erzielen könnten. Insgesamt sollten sich also alle Geschäftsführer konsequenterweise auch an der erzielten Kapitalrendite messen lassen.

## Strategische Impulse für Entscheider

Aus den Untersuchungsergebnissen und unseren Erfahrungen aus Beratung und Industrie haben wir strategische Impulse abgeleitet, die dazu anregen sollen, das eigene Unternehmen hinsichtlich Strategie, Marktausrichtung und operativer Leistungserstellung zu überprüfen:

**1. Marken sind und bleiben Quelle attraktiver Wertsteigerung:** Starke Marken nehmen einen wichtigen Platz im Leben der Konsumenten ein. Sie sind Quelle positiver Emotionen und damit von Zahlungsbereitschaft und Wertschöpfung. Dafür müssen Marken in der sich ändernden Welt relevant und zeitgemäß entwickelt und auf den Konsumenten angepasst werden, ohne die eigene Identität zu verlieren.

**2. PL-Hersteller auf dem Weg zum Category Captain:** Während bei Markenherstellern Category Management an Bedeutung verloren hat, sind PL-Hersteller heute inzwischen vielfach in diesem Bereich Experten. Insbesondere die führenden Discount-Lieferanten haben die gesamte Kategorie „ihres“ Kunden im Blick und versuchen den Ertrag für beide Seiten zu steigern.

**3. Die lohnenswerte Kunst der Hybrid-Unternehmen (Marke + PL):** Wenn sich Marke und Private Label sinnvoll ergänzen, dann ist Private Label kein reiner Kapazitätsfüller. Dann können Synergien in vielen Unternehmensbereichen genutzt und händlerspezifische Konzepte, die das Produkt- und Preisspektrum umfassend abdecken, angeboten werden.

**4. Attraktive Wachstumsfelder als Schlüssel zum Erfolg:** Unternehmen, die im wettbewerbsintensiven deutschen Markt bestehen, haben auch gute Wachstumschancen jenseits der etablierten Kanäle/Kunden, Produktsegmente und Länder. Es gilt, den Horizont zu erweitern bzw. jene Wachstumsfelder zu selektieren, bei denen die eigenen Kernkompetenzen wirkungsvoll eingesetzt werden können.

**5. Kernkompetenzen und Wettbewerbsfähigkeit als Schwungrad:** Der Kapitaleinsatz muss strategisch gelenkt sein und die Effizienz muss kontinuierlich gesteigert werden. Wie bei einem Schwungrad schaffen es erfolgreiche Unternehmen, die eigenen Stärken mehr und mehr zu beschleunigen.

**6. Organisation, Prozesse und Steuerung bilden die wichtige Basis:** Bei Unternehmen die Marken und Private Label herstellen und vertreiben, gibt es immer wieder wertvernichtende Konflikte zwischen den Bereichen; sinnvolle partielle organisatorische Trennung bei gleichzeitiger Nutzung von internen Synergien ist notwendig.

**7. Das Verzahnen von Strategie und Finanzen schafft Stabilität und Wert:** Wenn Finanzstruktur und Finanzierungsmöglichkeiten auf die Ziele der Gesellschafter und die Strategie des

Unternehmens abgestimmt sind, ist die Basis für ein robustes Geschäftsmodell gelegt.

## Fazit: Chancen erkennen und ergreifen

Das Wettbewerbsfeld in der Molkerei-Industrie zwischen Marken- und Handelsmarken entwickelt sich dynamisch weiter. Handelsmarken gewinnen weiter an Zuspruch und dennoch bleiben starke Marken attraktive und unersetzbare Wertetreiber. Eine große Anzahl von PL-Unternehmen schafft es nicht, den Unternehmenswert kontinuierlich zu steigern. Zudem sind deutliche Performance-Unterschiede zwischen Hybrid-Unternehmen (Herstellern von Marken und Private Label) und Private Label-Herstellern von Molkereiprodukten deutlich geworden.

Insgesamt ermutigen wir an dieser Stelle alle Unternehmen und Unternehmer der Branche, den Wertsteigerungsgedanken in der Unternehmenssteuerung besonders zu berücksichtigen. Nur damit kann gewährleistet werden, dass knappe Ressourcen optimal eingesetzt und Mitarbeitern die passenden Vorgaben gegeben werden können.

Für offene Fragen und Anmerkungen zu den Studienergebnissen sowie sonstigen Informationsbedarfen steht Ihnen Dr. Johannes Berentzen, Leiter Bereich Konsumgüter/Handel unter [berentzen@wieselhuber.de](mailto:berentzen@wieselhuber.de) gerne zur Verfügung.



## Kommende Auktionen

Überschüssige Maschinen  
PG-Kaas GmbH

Überschüssige Maschinen  
Lebo Kaas B.V.

Auktion  
14.10.2020  
-  
28.10.2020

Auktion  
28.10.2020  
-  
11-11-2020



CFS Powerpak NT (GEA)  
Tiefziehmaschine



Vemag Vakuumfüller mit  
Beladevorrichtung

Your auction partner in  
Dairy & Food equipment

[dfm-auctions.com](http://dfm-auctions.com)

## NACHRICHTEN

> Fuchs FireFox

### Schonend geröstete Gewürze

Mit der FireFox Range hat die Fuchs Gruppe aus Dissen eine Alternative zu Röst- und Karamellaromen auf den Markt gebracht. Die gerösteten und keimreduzierten Gewürze sind 100 % natürlich und können einfach als Zutat zugefügt werden. In einem schonenden Röstverfahren werden die wertvollen Bestandteile der Gewürze erhalten. Eine Verwendung in Flüssigwürzungen ist ebenfalls möglich.

Bei dem FireFox-Röstverfahren entwickeln sich angenehm klare und weiche Röst- und Karamellnoten und eine intensive, gleichmäßige Braunfärbung. Gleichzeitig weisen die FireFox-Gewürze eine niedrige Mikrobiologie auf. Beim FireFox-Verfahren entstehen keine verbrannten Partikel, so dass die gerösteten Gewürze während des Röstprozesses keine Brandnote annehmen. Alle Produkte bleiben ganz



„FireFox“ bietet eine natürlicher Alternative zu Röst- und Karamellaromen (Foto: Fuchs)

natürlich und können als „geröstete Gewürze“ deklariert werden. Die FireFox Produkte sind in Seasonings oder Compounds, egal ob nass oder trocken einsetzbar, z. B. bei Käse, Saucen, Dips oder Feinkostprodukten. [fuchs.de](http://fuchs.de)

# Erfolgreiches Konzept

Ampacks FCL-Maschinen haben sich in kurzer Zeit etabliert



Die modulare Abfüllmaschine FCL hat sich erfolgreich im Markt etabliert (Foto: Syntegon)

**D**ie erst vor knapp drei Jahren von der Ampack GmbH, ein Syntegon Unternehmen, in den Markt eingeführte Maschinengeneration FCL hat konstruktionsseitig das Monoframe-Konzept durch ein modulares Maschinenkonzept abgelöst und ist inzwischen auf allen Kontinenten installiert. Der Schwerpunkt liegt dabei naturgemäß auf Europa. Hier hat sich die FCL im gesamten Mittelmeerraum, sowie in Nord- und Osteuropa etabliert. **molkereiindustrie** besuchte Ampack in Königsbrunn.

Ampack-Vertriebsdirektor Markus Schlumberger: „Bei der FCL setzen wir neben einer konsequenten Modularisierung auf eine hohe Produktsicherheit, Bedienerfreundlichkeit und Effizienz. Je nach Kundenanforderung kann aus den einzelnen Modulen schnell – wir sprechen von einer Lieferzeit von Auftragserteilung bis Auslieferung von nur acht Monaten – eine passende Lösung für die Befüllung vorgefertigter Becher zusammengestellt werden. Das Konzept wird von den Kunden honoriert, die FCL ist für unser Haus ein immenser Erfolg geworden. Besonders freut uns, dass wir schon mehrere Nachbestellungen bekommen haben, obwohl die ersten Maschinen erst kurz vorher ausgeliefert wurden. Das bestätigt, dass wir mit der neuen FCL alles richtig gemacht haben.“

## FCL Abfüll- und Verpackungsmaschine

Die Ampack FCL Abfüll- und Verpackungsmaschine wurde so konstruiert, dass sie die zentralen Bedürfnisse eines Molkerei- und Nahrungsmittelbetriebs hinsichtlich Produktsicherheit, Flexibilität und Bedienerfreundlichkeit erfüllt. Die in den Hygienestufen ultra-clean und aseptisch verfügbare Abfüllmaschine erreicht eine Ausbringung von bis zu 60.000 Bechern pro Stunde und bietet eine Lösung für Produkte, die sowohl innerhalb der Kühlkette gelagert werden, als auch einen höheren Schutz und eine längere Haltbarkeit außerhalb der Kühlkette benötigen.

Das modulare Dosiersystem ermöglicht die schonende Abfüllung aller pumpfähigen Lebensmittel. Es ist automatisch höhenverstellbar und erlaubt die optimale Einstellung der Fülldüsenhöhe über dem Becher, auch während der Produktion unter aseptischen Bedingungen. Zusätzlich wird ein einfacher Zugang zum sensibelsten Bereich der Maschine und eine schnelle Austauschbarkeit der Fülldüsen ermöglicht. Die Siegelköpfe lassen sich werkzeuglos über ein herausziehbares Siegelkopfmagazin schnell auswechseln. Damit ist die FCL neben ihrem Einsatz für mittlere bis hohe Leistungsbereiche zusätzlich auch eine sehr flexible Maschine. Eine Alleinstellung im Markt erlangt die FCL daneben auch durch ihren doppelten Steriltunnel, der für höchste Produktsicherheit sorgt. Die Entkeimung der Becher kann über  $H_2O_2$  oder Pulsed Light erfolgen.



Ampack-Vertriebsdirektor Markus Schlumberger verspricht sich viel von Papierbechern als nachhaltige Verpackungslösung und von einer weiteren Digitalisierung der Abfüllprozesse (Foto: Syntegon)



Das Maschinenportfolio von Ampack umfasst Längsläufer und Karussellfüller für die Abfüllung von Bechern und Flaschen in den Hygienestufen Clean, Ultra-Clean und Aseptik. Alle Maschinen werden im Werk in Königsbrunn entwickelt, konstruiert und gefertigt (Foto: Syntegon)

Die Modularisierung verkürzt nicht nur die Bauzeit, sie bietet dem Anwender auch Zukunftssicherheit. Schlumberger: „Wir hatten bereits den Fall, dass ein Kunde statt Joghurt Cottage Cheese abfüllen wollte. Die Lösung bot sich über ein neues Dosiermodul, das einfach eingesetzt wurde.“

Mit zum Erfolg des FCL-Konzepts trägt bei, dass Syntegon weltweit jeweils vor Ort über eigenes Vertriebs- und Servicepersonal verfügt.

## Nachhaltigkeit

Syntegon Technology arbeitet intensiv an der Entwicklung neuer technischer Lösungen, die es ermöglichen, nachhaltige Verpackungen auf den Maschinen zu verarbeiten. Für Ampack, als Kompetenzzentrum für die Abfüllung flüssiger und viskoser Molkereiprodukte, stehen dabei insbesondere Monomaterial-Verpackungen und vor allem auch Becher aus Papier im Fokus. In Waiblingen wurde eine eigene Sustainability-Abteilung eingerichtet, wobei Ampack die Forschung und Entwicklung für seinen Bereich mit einem entsprechenden Team in Königsbrunn, sowie in intensiver Zusammenarbeit mit Packmittelherstellern und Kunden, übernimmt. Laut Schlumberger laufen bereits Versuche bei Molkereien mit Papierbechern in Kombination mit Platinen aus unterschiedlichen Materialien. Ziel dabei ist, diese neuartigen Behältnisse flexibel neben Kunststoffverpackungen auf den Füllmaschinen verarbeiten zu können. Neue Anlagen werden mit den entwickelten Lösungen standardmäßig ausgestattet. Fest steht bereits, dass eine Ultra-Clean-Abfüllung auch mit Papierbechern möglich ist.

## Digitalisierung

Ein ähnlich wichtiges Feld wie die Nachhaltigkeit bildet bei Syntegon die Digitalisierung. Um die Entwicklungen für Abfüllmaschinen voranzutreiben, wurde vor einiger Zeit eigens ein Team in Königsbrunn zusammengestellt. Es kümmert sich speziell um die aus den Maschinen kommenden Daten. Diese gilt es aufzubereiten, zu analysieren und letztendlich auch sinnvoll darzustellen. Diese Darstellung soll nicht nur auf dem PC der Produktionsleitung, sondern vor allem auch auf dem Bedienerinterface (HMI) möglich werden, damit die Maschinenführer einen schnellen und detaillierten Einblick in die Arbeit ihrer Füllanlagen bekommen. Auch für spezielle Arbeitsabläufe und Wartung sollen alsbald entsprechende Informationen bis hin zu Video-Arbeits-

anweisungen auf den HMI abrufbar sein. Einen ersten Meilenstein hat Ampack im Bereich der Digitalisierung erst kürzlich gesetzt: Da wegen der Coronapandemie keine Fahrt zum Kunden möglich war, wurde das Update auf ein neues Füllformat bei einer Maschine im außereuropäischen Ausland virtuell begleitet und erfolgreich abgeschlossen.

Anzeige

**DFM AUCTIONS .COM**  
dairy & food machinery

# Versteigern Sie Ihre Maschinen

Online Auktionen

Worldwide specialist in Dairy and Food machines

Hot Sales

CUTTING MACHINES | FILLING MACHINES | CLOSURE MACHINES | FILM ROLL WINDERS

**Your auction partner in Dairy & Food equipment**

[dfm-auctions.com/page/sell](https://dfm-auctions.com/page/sell)

# BrauBeviiale2020

## Special Edition

Investitionsgütermesse für die Getränkebranche

**D**ie internationale Investitionsgütermesse für die Getränkeindustrie startet in diesem Jahr vom 10. bis 12. November als BrauBeviiale Special Edition 2020 im Nürnberger Messezentrum. Diese Entscheidung wurde im Austausch mit Ausstellern, Besuchern und Partner getroffen und kommt dem ausdrücklichen Wunsch der Branche nach, noch in diesem Jahr eine physische Plattform für Gespräche und Geschäfte zu schaffen. In Abstimmung mit den Behörden wurden Sicherheits- und Hygieneschutzkonzepte erarbeitet, die eine reibungslose Messteilnahme gewährleisten. Mehr dazu: [braubeviiale.de](http://braubeviiale.de)

### KHS: Digitaler Service

KHS steht als verlässlicher Partner seinen Kunden auch in diesen herausfordernden

Zeiten persönlich zur Seite. Im Fokus des Messeauftritts stehen Neu- und Weiterentwicklungen im Bereich Fülltechnologie und das breite Portfolio an digitalen Services.

„Mit unserem umfangreichen digitalen Service-Portfolio zeigen wir auf, welche effizienten Maßnahmen dazu beitragen, Ausfallzeiten zu minimieren und Produktionsstillstände zu verhindern“, sagt KHS-Chef Dr. Johannes Grobe. Dank des bewährten Remote Diagnostic Service ReDiS und dem AR-Service unterstützt KHS Kunden auch aus der Ferne zuverlässig dabei, Störungen direkt und schnell zu beheben – unabhängig von einem Servicemitarbeiter vor Ort. Ebenso smart präsentiert sich die digitale Überwachung ganzer Linien dank webbasiertem Basic Line Monitoring, das die Effizienz der Linie beurteilt und eventuelle Fehler ermittelt. Als verlässlicher Partner erweist sich der Dortmunder Komplettanbieter auch mit seinem 24/7-Service-HelpDesk. Das Serviceangebot steht rund um die Uhr für Ersatzteilanfragen sowie die Bearbeitung technischer Probleme zur Verfügung. [khs.com](http://khs.com)

### JPS Kavitation ist vermeidbar

Henning Grönwoldt-Hesse, Vertriebsingenieur des norddeutschen Pumpenspezialisten Jung Process Systems: „Bei unseren HYGHSPIN Schraubenspindelpumpen ist das Kavitations-Risiko gering. Die Konstruktion bewirkt eine gleichmäßige und langsame Strömung auf der Saugseite. Es entstehen nur sehr geringe Turbulenzen und wir erreichen niedrige NPSHR-Werte bis zu 0,5 m. Der NPSHR-Wert steigt dabei nur moderat mit der Produktviskosität und der Pumpen-



**HYGHSPIN-Schraubenspindelpumpen zeichnen sich durch ein geringes Kavitationsrisiko aus (Foto: Jung Process Systems)**

drehzahl. Der Einfluss ist deutlich geringer als bei anderen Pumpentypen. Zudem entfällt ein Anstieg bei geringen Fördermengen. Es gibt daher bei unseren Schraubenspindelpumpen auch keine Begrenzung des Betriebsbereiches wie bei Kreiselpumpen.“

HYGHSPIN Schraubenspindelpumpen können einen sehr breiten Viskositätsbereich abdecken und sind als Universalpumpen flexibel einsetzbar. Darüber hinaus können die HYGHSPIN-Modelle ohne Bypass gereinigt werden. Die tottraumfreie Blockbauweise und das besondere Fertigungsverfahren von JPS, bei dem alle medienberührenden Teile komplett aus Edelstahl-Vollmaterial gespannt werden, erfüllen höchste Hygieneanforderungen. [jung-process-systems.de](http://jung-process-systems.de)

### Markl Kombinierter Flaschen- und Dosenfüller

Kombinierte Flaschen- und Dosenabfüllmaschinen können nach dem Einbau von Formateilen gleichermaßen Dosen und Flaschen befüllen. Die Peter Markl Brauereimaschinen GmbH baut verschiedene dieser Maschinen. Bereits im Einsatz in Schweden, England,



**Dank des bewährten Remote Diagnostic Service ReDiS und dem Augmented Reality Service unterstützt KHS seine Kunden auch aus der Ferne zuverlässig dabei, Störungen direkt und schnell zu beheben (Foto: KHS)**



**Markl stellt einen kombinierten Flaschen- und Dosenfüller vor (Foto: Markl)**

Russland und Deutschland ist die Kombi-Maschine „Bavaria 12/3“ mit einer Leistung bis zu 3000 Gebinde/h. Andere Modelle (Leistung bis 15.000/h) können auf eine kombinierte Abfüllung angepasst werden.

Die Maschinen sind aus Edelstahl gefertigt, daher langlebig. Markl verzichtet auf unnötige High-Tech-Elektronik, alle Maschinen sind dennoch auf dem neuesten Stand der Technik.

Präsentiert werden neben den aktuellen Modellen an Flaschen- und Dosenabfüllmaschinen samt Verschleißern auch die zugehörigen Transportbänder im neuen Hygiene-Design. [brauereimaschinen-markl.de](http://brauereimaschinen-markl.de)

## ProLeiT als Teil von Schneider Electric

ProLeiT präsentiert sich erstmals als Teil von Schneider Electric. Informiert wird,

wie die modularen Prozessleitsysteme Plant iT und brewmaxx die Schneider Electric EcoStruxure Architektur ergänzt. Die Integration der Expertisen von Schneider Electric und ProLeiT soll die Kunden beider Unternehmen maßgeblich in der digitalen Transformation voranbringen.

Plant iT und brewmaxx werden auf Modicon Steuerungen von Schneider Electric verfügbar. Darüber hinaus wird das Wertversprechen beider Unternehmen um die Kombination der ProLeiT-Systeme mit Schneider Electric-Software wie dem EcoStruxure Clean-in-Place Advisor und dem EcoStruxure Augmented Operator Advisor erweitert. Der EcoStruxure Clean-in-Place Advisor ist eine innovative Industrie 4.0-Lösung, mit der sich CIP-Prozesse ressourcenschonend, zeit- und kostengünstig realisieren lassen. Das Software Tool EcoStruxure Augmented Operator Advisor bietet hingegen jederzeit und überall Zugriff auf Informationen in Echtzeit. Die kundenspezifisch anpassbare Applikation verbessert die betriebliche Effizienz mithilfe von Augmented Reality. [proleit.com](http://proleit.com)

## VEGA Sensoren für optimale Prozesse

Kompakte VEGABAR-Drucksensoren bieten für jeden Prozessschritt die passende Lösung. Sie sind für reproduzierbare Qualität, Hygiene und Effizienz konzipiert. Messzellen aus chemisch beständiger CERTEC-Hoch-

leistungskeramik halten extremen Temperaturen stand und vertragen intensive Reinigungszyklen.

VEGABAR-Sensoren sind nach den Grundsätzen der Nahrungsmittelindustrie konstruiert. Daraus resultieren viele spezialisierte Produkteigenschaften, wie das Dichtungskonzept. Lückenlos schließt es in Richtung Adapter oder Verkabelung ab – immer mit der geforderten Hitze- und Medienbeständigkeit. Die Sensoren entsprechen Standards wie FDA, EG 1935/2004, GB Standards und GMP.

Für die Grenzstandüberwachung lassen sich die VEGAPOINT-Schalter frontbündig und tottraumfrei einbinden. Dank ihrer glatten Oberfläche haben Substanzen keine Möglichkeit, sich festzusetzen. Ihre hochwertigen Materialien, wie Edelstahl oder PEEK, runden das Hygienekonzept ab. Zertifizierungen wie EHEDG und 3A verbiefen die Lebensmittelkonformität.

Mit IO-Link ist auch die universelle Geräte-Kommunikation garantiert. Damit verfügen die Geräte über die standardisierte Plattform, die auch digital einen nahtlosen Datentransfer garantiert. Damit alle Schaltzustände beim Begehen der Anlage schon von weitem erkennbar sind, haben die Geräte einen farbigen 360°-Leuchtring.

Die VEGA-Sensoren für Druck und Grenzstand lassen mit Smartphone oder Tablet in Betrieb nehmen oder auslesen. [vega.com](http://vega.com)

Anzeige

ProLeiT  
is now part of  
**Schneider Electric**

**ProLeiT**

**Plant iT.**  
Process Control Systems. MES inside.

**BrauBeviale** Besuchen Sie uns in Halle 7A | Stand 528 | 10. - 12. November 2020

[www.proleit.de](http://www.proleit.de)

# Stärken Sie Ihr Produktsortiment – mit gut dokumentierten probiotischen Stämmen

Jedes Jahr leiden Millionen von Menschen auf der ganzen Welt an Atemwegsbeschwerden und grippeähnlichen Erkrankungen.<sup>1</sup> Bakterien und anderen Faktoren, die grippeähnliche Erkrankungen hervorrufen, ist oft schwer

zu entkommen. Wir sind auf unser Immunsystem angewiesen, diese zu bekämpfen und uns gesund zu erhalten. In Studien hat sich gezeigt, dass der Verzehr von probiotischen Lebensmitteln – darunter auch die L. CASEI 431-, BB-12- und LGG-Stämme

von Chr. Hansen – dazu beitragen kann, unsere Immunantwort zu unterstützen und so das Auftreten von Krankheiten zu vermindern, um gesund zu bleiben.



(Foto: Chr. Hansen)



## Was sind Probiotika?

Probiotika sind lebende Bakterien, die gesundheitliche Vorteile bieten können, wenn sie in den richtigen Mengen verzehrt werden. Um Lebensmittel als „Probiotika“ einstufen zu können, müssen wissenschaftlich gesehen drei Kriterien erfüllt sein: Sie müssen lebende Bakterien enthalten, gesundheitliche Vorteile bieten, die von Humanstudien gestützt werden, und eine bestimmte Keimzahl aufweisen. Während das Anwendungsspektrum für Probiotika noch erforscht wird, hat sich bereits gezeigt, dass sich spezifische Stämme positiv auf das Immunsystem auswirken können.

## Probiotika können das Immunsystem unterstützen

Atemwegsbeschwerden und grippeähnliche Erkrankungen – darunter Fieber, Husten und Halsschmerzen – können für die Betroffenen und deren Umgebung gleichermaßen eine Belastung sein. Ganz abgesehen davon, dass die Betroffenen dann oft auch bei der Arbeit fehlen.

Zahlreiche Studien weisen darauf hin, dass bestimmte probiotische Stämme die Aufrechterhaltung eines gesunden Immunsystems unterstützen können, wodurch Atemwegsbeschwerden und grippeähnliche Erkrankungen vermieden werden können. Insbesondere die Stämme L. CASEI 431, BB-12 und LGG sind in hochwertigen klinischen Studien untersucht worden. Diese werden mit einer geringeren Häufigkeit von Atemwegsbeschwerden in Verbindung gebracht.

## Das Interesse an Wellness ist weiter am Wachsen

Während probiotische Produkte traditionell als „gut für die Verdauung“ angesehen werden, hat sich in den letzten Jahren ein

wachsendes Interesse gezeigt, Probiotika zur Verbesserung des Immunsystems zu sich zu nehmen. Dies spiegelt einen längerfristigen Trend wider, dass Verbraucher sich zunehmend selbst in der Pflicht sehen, sich gesund zu halten. Sie verstehen, dass ihr Wohlbefinden und ihre Fitness durch gesundheitsbewusste Entscheidungen unterstützt werden kann.

## Probiotika bringen traditionellen Milchprodukten einen Mehrwert

Das wachsende Interesse vieler Konsumenten an Probiotika stellt für Molkereien eine einmalige Gelegenheit dar, eine zusätzliche Wertschöpfung zu erzielen und ihre Produkte zu differenzieren. Verbraucher erwarten von Lebensmitteln, die eine glaubhafte Verbindung zur Fermentation aufweisen, dann auch die entsprechenden probiotischen Vorteile. Milchprodukte wie Joghurt und Kefir, die bezüglich der Fermentation auf eine uralte Tradition zurückblicken können, sind die natürliche Wahl für all diejenigen, die auf der Suche nach solchen Vorteilen sind.

„Bei Chr. Hansen wissen wir, dass eine gute Gesundheit die Grundvoraussetzung dafür ist, sich wohl zu fühlen und fit zu sein. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Verbrauchern eine ganzheitliche Ernährung zu ermöglichen, in dem wir probiotische Stämme anbieten, die Milchprodukte verbessern und gleichzeitig das Wohlbefinden der Verbraucher unterstützen“, erklärt Dr. Claudia Müller, Marketing Manager Kulturen & Enzyme bei Chr. Hansen.

Stämme von Chr. Hansen, für die wissenschaftlichen Nachweise erbracht worden sind, können gesundheitlichen Zusatznutzen in fermentierte Milchprodukte bringen, einschließlich Kefir, Trinkjoghurt, Skyr und griechischer Joghurt.

## NACHRICHTEN

### > Deutscher Verpackungspreis 2020 Krones gewinnt in der Kategorie „Nachhaltigkeit“



Krones hat für eine Getränkeflasche, deren Design und Lebenszyklus vollumfassend gemäß nachhaltiger Kriterien gestaltet wurden, den Deutschen Verpackungspreis in der Kategorie „Nachhaltigkeit“ gewonnen. Sowohl die Flasche als auch alle dazugehörigen Technologien sind bereits als marktreife Produkte erhältlich.

Bei der „3 Circles“-Flasche wurden alle Einzelelemente wie auch der gesamte Lebenszyklus nachhaltig gestaltet: Sie besteht zu hundert Prozent aus recykliertem PET und lässt sich nach Gebrauch auch selbst vollständig recyceln. Statt mit einem Etikett, das sich in der Regel nicht wiederverwerten lässt, wird die Flasche per digitalem Direktdruck dekoriert. Die dafür verwendeten Tinten lösen sich im Recycling-Prozess rückstandslos ab, sodass sich das Flaschenmaterial auch in den folgenden Lebenszyklen verlustfrei zum erneuten Verpacken von Lebensmitteln einsetzen lässt. Als Verschluss wurde ein Tethered Cap gewählt. Dieser bleibt auch nach dem Öffnen fest mit dem Flaschenkörper verbunden und erfüllt damit die Vorgaben der EU-Richtlinie 2019/904.

Die Technologien zur Produktion, Dekoration und Wiederaufbereitung der Flasche sind bereits als Serienprodukte bei Krones und Dekron verfügbar. So stammt das recycelte Ausgangsmaterial, der speziell ausgelegte Preform sowie der Behälter und dessen Dekoration mit umweltfreundlicher Tinte aus eigener Produktion. „3 Circles“ ist damit ein marktfertiges Rundum-Konzept für das nachhaltige Verpacken von Getränken, das sich sofort kommerziell in der Getränkeindustrie einsetzen lässt. [krones.com](https://www.krones.com)

Die Technologien zur Produktion, Dekoration und Wiederaufbereitung der Flasche sind bereits als Serienprodukte bei Krones und Dekron verfügbar. So stammt das recycelte Ausgangsmaterial, der speziell ausgelegte Preform sowie der Behälter und dessen Dekoration mit umweltfreundlicher Tinte aus eigener Produktion. „3 Circles“ ist damit ein marktfertiges Rundum-Konzept für das nachhaltige Verpacken von Getränken, das sich sofort kommerziell in der Getränkeindustrie einsetzen lässt. [krones.com](https://www.krones.com)

# ZDM-Vertreterversammlung online

Veranstaltungen werden wieder „hochgefahren“

**W**egen der Corona-Auflagen musste die turnusmäßige ZDM-Vertreterversammlung in diesem Jahr als Videokonferenz durchgeführt werden. Das vielfach auch in der Milchindustrie genutzte Home-Office hat online-Versammlungen zu nichts Ungewöhnlichem mehr gemacht, so konnte auch die ZDM-Veranstaltung am 25. September konzentriert abgewickelt werden.

## Verbandstag 2021

ZDM-Geschäftsführer Torsten Sach gab nach Rechenschaftslegung einen Ausblick auf den Verbandstag 2021. Dieser soll im Juni in Weingarten als physisches Event durchgeführt werden. Nach heutigem Stand erlauben die Räumlichkeiten und die Personalausstattung des Tagungslokals eine strikte Einhaltung der Hygieneregeln für bis zu 250 Teilnehmer. Da am 01.11.2020 möglicherweise neue gesetzliche Vorgaben für Veranstaltungen in Baden-Württemberg gelten werden, müsse aber aus der Situation bis Mitte April heraus entschieden werden, ob der Verbandstag wie geplant abgehalten werden kann, sagte Sach.

## Neue Website

Christian Merker beschrieb die neue Homepage des ZDM. Den Eintritt zu den Inhalten bildet eine Landkarte, auf der die einzelnen Landes- und Fachverbände bzw. deren Regionen hervorgehoben sind. Von dort aus führen Links zu den einzelnen Organisationen, die separat ihre Veranstaltungen etc. ankündigen oder über ihre Arbeit berichten. Interessierte können sich jetzt direkt online für eine Teilnahme an Seminaren etc. eintragen. Einen eigenen Teil widmet die Website den Fachberufen der Milchwirtschaft. Hier finden sich Videos und Broschüren, die die Tätigkeiten der Molkeristen und Laboranten beschreiben. Der Mitgliederbereich der Website bietet Berichte über Veranstaltungen usw. Der gesamte Inhalt der Website lässt sich über eine Suchfunktion aufschlüsseln.

## Deutsche Molkerei-Akademie

Eckhard Rimkus wies darauf hin, dass die DMA (Deutsche Molkerei-Akademie) ihre Tätigkeiten nach dem Lockdown wieder hochfährt. Veranstaltungen, die 2020 abgesagt werden mussten,



kommen 2021 wieder in das Programm, wobei die Teilnehmerzahlen begrenzt werden müssen. Ein neues Ausbilder- sowie ein Fachseminar sind bereits strukturiert. Wie groß das Interesse an DMA Veranstaltungen ist, zeigte sich bei der Ausschreibung für den Molkereitechnischen Grundkurs, der binnen weniger Stunden ausgebucht war.

## Neuordnung der Fortbildung

Die Neuordnung der Fortbildung zum Molkereimeister und Milchw. Labormeister kommt lt. Rimkus gut voran. Der ZDM benannte inzwischen seine Sachverständigen, erste Gespräche starten in der Kalenderwoche 40. Rimkus ist zuversichtlich, dass es im Herbst 2021 bereits neue Meisterprüfungs-Verordnungen geben wird.

Sach berichtete über den aktuellen Stand der Fachausbildung. Die Zahl der neuen Azubis für den Beruf des Milchtechnologen sank ggü. dem Vorjahr um 30 auf 223, bei den Laboranten wurden 150 Ausbildungsverträge geschlossen (+ 2).

## Regularien

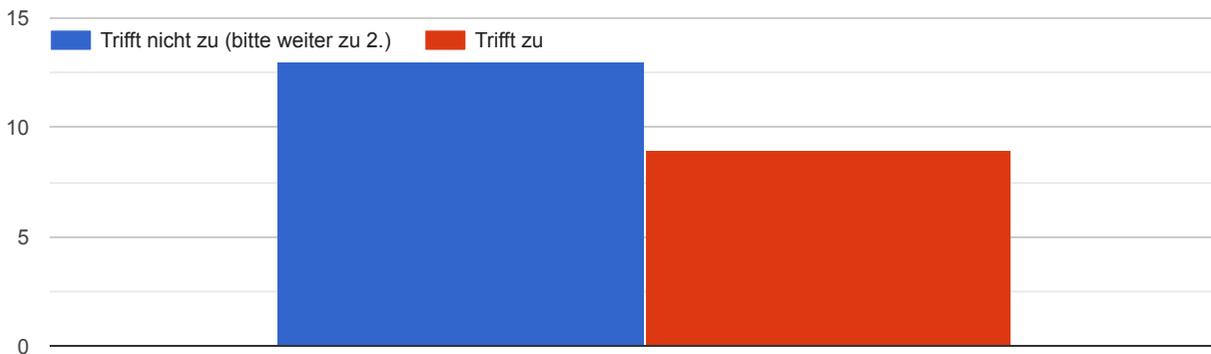
Die Regularien wurden auch online in gewohnt zügiger Art abgewickelt. Alle nötigen Abstimmungen und die Entlastung erfolgten einstimmig. Der Vorstand bleibt bis zu nächsten physischen Vertreterversammlung im Amt.

> [Voting auf moproweb.de](#)

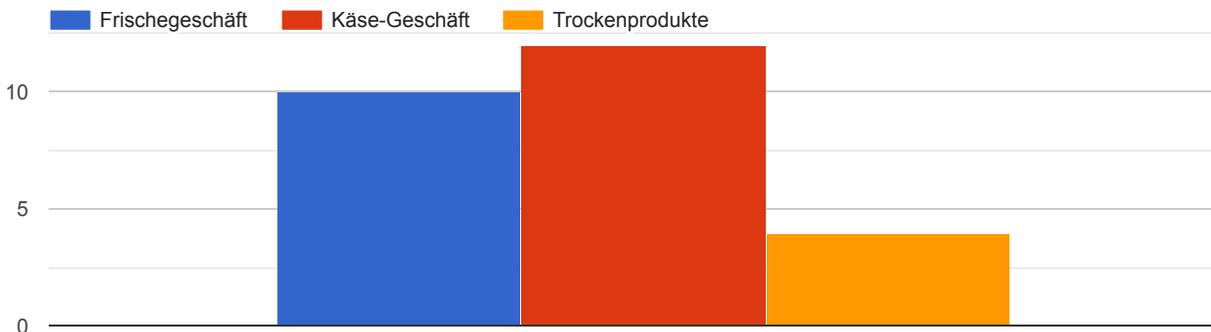
## Corona und das Mopro-Geschäft

Kürzlich haben wir auf moproweb.de ein Voting über die Auswirkungen der Pandemie auf das Mopro-Geschäft angeboten. 24 Unternehmen haben sich beteiligt. Hier finden Sie die Fragen und Ergebnisse.

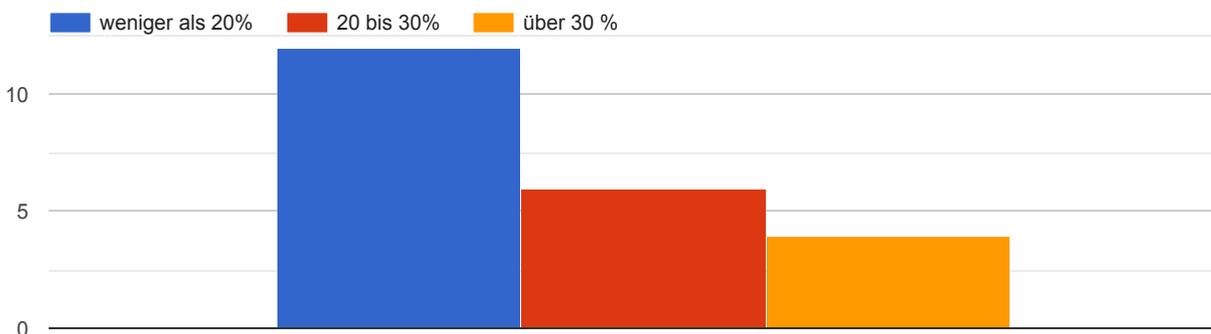
### 1. Die Corona-Pandemie hat überhaupt keine Auswirkung auf mein Geschäft



### 2. Die Corona-Pandemie wirkt nur in Teilbereichen negativ (Mehrfachantworten möglich)



### 3. Die Corona-Pandemie wirkt sich sehr negativ auf das Geschäft aus



# Monatlicher Marktbericht Milchspotmarkt Deutschland, ife Kiel

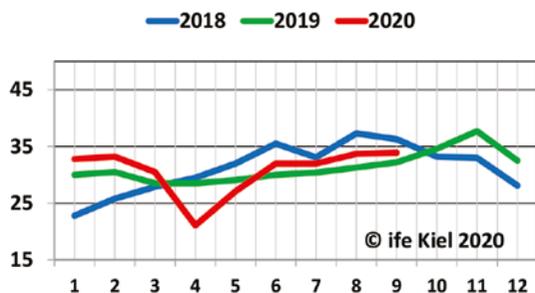
Marktentwicklungen September 2020



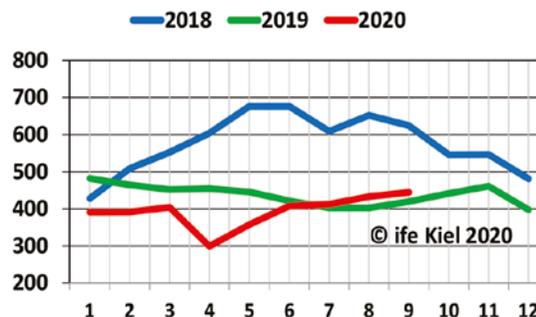
**Rohstoffwert Spotmarkt:** Im September 2020 erhöhte sich der ife Rohstoffwert Spotmarkt als Indikator für die Milchverwertung auf den bundesdeutschen Spotmärkten leicht um 0,2 Ct oder 0,6% von 33,7 auf 33,9 Ct/kg Milch gegenüber dem Vormonat. Der ife Rohstoffwert Spotmarkt stellt die berechnete Verwertung eines kg Milch mit 4% Fett und 3,4% Eiweiß auf Basis der wichtigsten überregionalen Spotmärkte für Magermilchkonzentrat und für Rahm dar.

**Marktentwicklungen Rahm, Magermilchkonzentrat, Molkenkonzentrat:** Im September 2020 erhöhten sich die mittleren Rahmpreise um 11,9 EUR (+2,8%) von 432,6 auf 444,5 EUR/100 kg Fett. Die mittleren Preise für Magermilchkonzentrat verringerten sich dagegen um 3,2 EUR (-1,6%) von 206,6 auf 203,4 EUR/100 kg TM. Die durchschnittlichen Preise für Süßmolkenkonzentrat steigen weiter deutlich um 12,9 EUR oder 34,8% von 37,1 auf 50,0 EUR/100 kg TM.

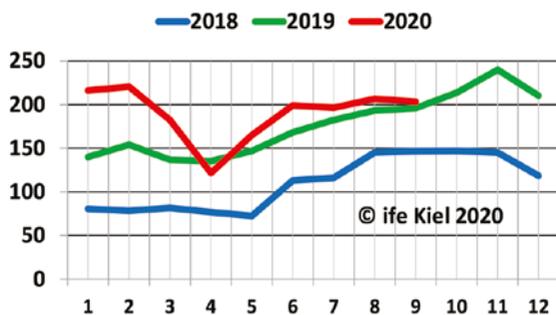
**Ausblick Spotmarkt:** Die verschiedenen Spotmärkte für Milchprodukte sind mit einer mittleren Gesamtverwertung der Milch bei rund 34 Ct/kg im September 2020 wahrscheinlich bereits auf dem Höchstniveau in diesem Jahr angekommen. Angesichts einer insgesamt über dem Vorjahr liegenden Milchanlieferung in Deutschland und der EU sowie einer schwächeren Gesamtnachfrage incl. hohen Unsicherheiten über weitere Nachfrageentwicklungen weltweit ist die Preisphantasie nach oben sehr gering vorhanden. Die weitere Milchanlieferung wird aufgrund einer hohen Grundfuttermenge und –qualität eher steigend eingeschätzt. Derzeit erhöhten sich die Unsicherheiten über die Marktpreise, da nicht nur mögliche kurzfristige Nachfragerückgänge durch Covid-19-Beschränkungen auftreten können, sondern auch die mangelnden Brexit-Rahmendaten zu Nachfrage- bzw. Exportrückgängen führen können. Die Erwartung für die Erzeugerpreise bei Milch gehen daher derzeit nicht – auch nicht in Süddeutschland – über die 33-34 Cent je kg Milch mit 4% Fett hinaus.



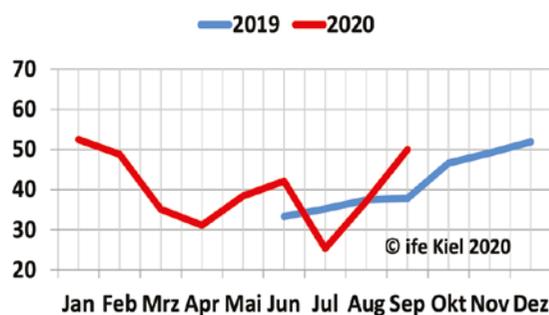
if Rohstoffwert Spotmarkt Deutschland  
(EUR/100 kg, 4,0 % Fett, 3,4 % Eiweiß, ohne MwSt, Monat)



Industrierahm – Spotmarktpreise Deutschland  
(EUR/100 kg Fett, 40 % Fett, ohne MwSt, Monat)



Magermilchkonzentrat – Spotmarktpreise Deutschland  
(EUR/100 kg Trockenmasse, ohne MwSt, Monat)



Süßmolkenkonzentrat – Spotmarktpreise Deutschland  
(EUR/100 kg Trockenmasse, ohne MwSt, Monat)

Quelle: Thiele, H. D., ife Institut für Ernährungswirtschaft, Kiel, 2020, www.ife-ev.de.

*Landesverband badenwürttembergischer Milchwirtschaftler und ehemaliger Molkereischüler Wangen/Allgäu e. V.*

12.11. **Theodor Fleschutz**; Blumenweg 8; 87634 Günzach; 78 Jahre

*Fachverband der Milchwirtschaftler in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt e. V.*

06.11. **Johann Kamphuis**; Blumenstraße 14; 26188 Edewecht; 80 Jahre

09.11. **Prof. Dr. Britta Rademacher**; Hochschule Hannover; Heisterbergallee 10A; 30453 Hannover; 55 Jahre

18.11. **Peter Reimers**; Im Esch 20; 49586 Neuenkirchen; 55 Jahre

21.11. **Hans Holtorf**; Schwiecheldstraße 2; 31535 Neustadt a. Rbge.; 65 Jahre

*Fachverband der Milchwirtschaftler Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern e. V.*

05.11. **Martin Stauss**; Hummelring 24; 25917 Leck; 40 Jahre

12.11. **Heinz Peters**; Bahnhofstraße 69; 25712 Burg/Dithmarschen; 81 Jahre

12.11. **Gerd Schnibbe**; Kolberg 15; 24113 Molfsee; 79 Jahre



*Fachverband der Milchwirtschaftler Westfalen-Lippe e. V.*

03.11. **Friedrich Lubek**; Ammerweg 6; 33102 Paderborn; 80 Jahre

07.11. **Klaus Kühli**; Windmühlenweg 102; 59494 Soest; 87 Jahre

29.11. **Arnold Jakubczyk**; Johannesstraße 23; 59302 Oelde; 60 Jahre

*Fachverband hessischer und thüringischer Milchwirtschaftler e. V.*

02.11. **Klaus Gerlach**; Kichgasse 6a; 34266 Niestetal; 75 Jahre

16.11. **Walter Theis**; Bahnhofstr. 29; 36323 Grebenau; 73 Jahre

19.11. **Bernhard Heideloff**; Oberer Lenzenberg 10; 34326 Morschen; 83 Jahre

23.11. **Fritz-Otto Wuchert**; Niederwerber Str. 17; 34513 Waldeck; 71 Jahre

*Fachverband Westdeutscher Milchwirtschaftler e. V.*

09.11. **Dieter Hermann**; Hülzweiler Straße 1; 66793 Saarwellingen; 79 Jahre

*Landesverband bayerischer und sächsischer Molkereifachleute und Milchwirtschaftler e. V.*

01.11. **Matthias Bock**; Kastanienstr. 11; 01454 Radeberg; 60 Jahre

12.11. **Josef Rück**; Schmiedeweg 14; 87746 Erkheim; 85 Jahre

13.11. **Horst Neunzert**; Am Sägfeld 3; 83730 Fischbachau; 85 Jahre

13.11. **Hanns Link**; Oberfeld 69; 82319 Starnberg; 82 Jahre

14.11. **Karl Rösch**; Heitzenhofener Str. 20; 93195 Wolfegg; 60 Jahre

17.11. **Felix Kloos**; Marienstr. 17; 87452 Altusried; 85 Jahre

18.11. **Siegbert Fingerholz**; Hasenbergstr. 4a; 80935 München; 80 Jahre

19.11. **Mario Reichelt**; Martin-Planer-Str. 17; 09599 Freiberg; 50 Jahre

21.11. **Klaus-Joachim Anders**; Pfarrhöhe 15; 90522 Oberasbach; 92 Jahre

28.11. **Dr. Hans Steger**; Mühlpointstr. 2; 83135 Schechen; 91 Jahre

29.11. **Hermann Kowalewski**; Hagenthalerstr. 78b; 89264 Weißenhorn; 85 Jahre

29.11. **Tobias Langer**; Mühlleite 2; 87600 Kaufbeuren; 50 Jahre

# NACHRUF

**Der Fachverband der Milchwirtschaftler Niedersachsen  
und Sachsen-Anhalt e.V.**

trauert um sein verstorbenes Mitglied

**Otto Michaelis**

29664 Walsrode

\*14.06.1928 † 31.08.2020

Wir danken dem Verstorbenen für seine langjährige Treue  
und werden sein Andenken in Ehren halten.

Den Hinterbliebenen gilt unsere aufrichtige Anteilnahme.

**Dieter Koch-Hartke**

Vorsitzender

**Thomas Will**

BV Bremen/Elbe-Weser

Wir kaufen und verkaufen gebr. Dampfkessel  
**HERMANN SPRENGER GMBH Germany**



Kallenbergstraße 20, 45141 Essen  
Telefon +49(0)201/29995

www.sprenger-essen.de  
mail@sprenger-essen.de

### Dampfkessel & Tanks

|                  |          |                      |       |
|------------------|----------|----------------------|-------|
| LOOS Dampfkessel | Bj. 1997 | 500 kg/h x 10 bar    | Gas   |
| LOOS Dampfkessel | Bj. 2000 | 800 kg/h x 16 bar    | Gas   |
| LOOS Dampfkessel | Bj. 2003 | 1.250 kg/h x 13 bar  | Gas   |
| LOOS Dampfkessel | Bj. 1996 | 2.000 kg/h x 16 bar  | Öl    |
| LOOS Dampfkessel | Bj. 1998 | 5.000 kg/h x 16 bar  | Gas   |
| LOOS Dampfkessel | Bj. 1997 | 16.000 kg/h x 16 bar | Kombi |



## IMPRESSUM

molkerei-industrie ist das Verbandsorgan des



Zentralverband Deutscher Milchwirtschaftler e. V. (ZDM), Jägerstraße 51,  
10117 Berlin, Telefon: +49 (0) 30/40 30 445-52, Fax: +49 (0) 30/40 30 445-53,  
E-Mail: info@zdm-ev.de, Homepage: www.zdm-ev.de, Ständiger Redaktionsbeirat  
des ZDM: RA Torsten Sach, Berlin; Michael Welte, Wangen/Allgäu; Claus Wiegert,  
Velen; Ludwig Weiß, Meeder/Wiesenfeld; Jörg Henkel, Potsdam

### VERLAG:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG Hilden, Verlagsniederlassung Bad Breisig,  
Zehnerstraße 22b, 53498 Bad Breisig, Postfach 1363, 53492 Bad Breisig,  
Telefon: +49 (0) 26 33/45 40-0, Fax: +49 (0) 26 33/45 40-99,  
E-Mail: redaktion@molkerei-industrie.de, Homepage: www.molkerei-industrie.de

### OBJEKTTLEITUNG:

Burkhard Endemann, Telefon: +49 (0) 26 33/45 40-16, E-Mail: be@blmedien.de

### REDAKTION:

Roland Soßna (V. i. S. d. P.), Redaktionsbüro Dülmen, Telefon: +49 (0) 25 90/94 37 20,  
mobil: +49 (0) 170/41 85 954, E-Mail: sossna@blmedien.de

Redaktionsbüro Dorsten: Anja Hoffrichter, E-Mail: ah@blmedien.de,  
mobil: +49 (0) 17 82 33 00 47

Food Ingredients: Max Schächtele, Mengener Str. 2, 79112 Freiburg im Breisgau,  
Telefon: +49 (0) 76 64/61 30 96, mobil: +49 (0) 17 23 57 03 86, E-Mail: ms@blmedien.de  
Redaktion Berlin: Dr. Hans-Dieter Quade, Birkenwerderweg 27, 16515 Oranienburg,  
Telefon: +49 (0) 33 01-701506

Redaktion Nord: Ferdinand Rogge, Fichtenweg 26, 27404 Zeven,  
Telefon: +49 (0) 42 81/95 89 26, +49 (0) 173/20 31 425 ferdinand.rogge@gmx.de

Redaktion Süd: Marion Hofmeier, Frühlingstraße 10, 85354 Freising,  
Telefon: +49 8161-78 73 63 7; Fax +49 8161-78 73 63 5,  
E-Mail: hofmeier@foodfriendscompany.de

Harry Lietzenmayer, Telefon: +49 (0) 21 03/20 41 20

### KORRESPONDENTEN:

Michael Brandl, FKN, Berlin, m.brandl@getraenkekarton.de • Dr. Björn Börgermann,  
Berlin, Boergermann@milchindustrie.de • Ferda Oran, Middle East, Ferdaoran@  
hotmail.com • Jack O'Brien, USA/Canada, executecmktg@aol.com • Joanna Novak,  
CEE, Joanna.Nowak@sparks.com.pl • Tatyana Antonenko, CIS, t.antonenko@  
molprom.com.ua • Bernd Neumann, Leverkusen, bene.journal@t-online.de •  
Kimberly Wittlieb, Dortmund, info@kiwi-foto-pr.de • Klaus Schleiminger, Krefeld,  
Schleiminger@KSI-Krefeld.de

### ANZEIGENLEITUNG:

Heike Turowski, Verlagsbüro Marl, Telefon: +49 (0) 23 65/38 97 46,  
Fax: +49 (0) 2365/38 97 47, mobil: +49 (0) 151/22 64 62 59, E-Mail: ht@blmedien.de

### GRAFIK, LAYOUT UND PRODUKTION:

Iryna Havrylyuk, Telefon: +49 (0) 26 33/45 40-24, E-Mail: ih@blmedien.de

### VERLAGSVERTRETUNG INTERNATIONAL:

dc media services, David Cox, 21 Goodwin Road, Rochester, Kent ME 3 8 HR, UK,  
Telefon: +44 1634 221360, mobil: +44 (0) 7967 654369, E-Mail: david@dcmedia-  
services.co.uk

### ABONNENTENBETREUUNG UND LESERDIENSTSERVICE:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG Verlagsniederlassung München,  
Garmischer Straße 7, 80339 München, Ansprechpartner: Patrick Dornacher,  
Telefon: +49 (0) 89/3 70 60-271, E-Mail: p.dornacher@blmedien.de

Bezugspreise (in Deutschland zuzüglich gesetzlicher MwSt.): Jahresabonnement  
Inland 260,00 Euro brutto. Jahresabonnement Ausland 300,00 Euro inkl. Vertriebs-  
gebühr. Einzelverkaufspreis 21,00 Euro inkl. Versandkosten. Abonnementpreis für  
Schüler und Rentner (bei Vorlage eines entsprechenden Nachweises) 92,00 Euro  
zuzüglich MwSt.

**BANK:** Commerzbank AG, Hilden, IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00,  
BIC: COBADEFFXXX, Gläubiger-ID: DE 13ZZZ00000326043

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr.  
Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redak-  
tion wieder. Nachdruck, Übersetzung und sonstige Verbreitung veröffentlichter  
Beiträge in Papierform oder Digital dürfen, auch auszugsweise, nur mit vorheriger  
Genehmigung des Verlages erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und Vertriebs-  
störungen durch höhere Gewalt besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der  
Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

### ERFÜLLUNGORT UND GERICHTSSTAND: Hilden

**TITEL:** Syntegon

**DRUCK:** Radin print d.o.o., Gospodarska 9, 10431 Sveta Nedelja, Kroatien.

Gedruckt auf chlorfreiem Papier

Wirtschaftlich beteiligt i. S. § 9 Abs. 4 LMG Rh.-Pf.: Inhaber der  
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG D40724 Hilden sind (Anteile in Klammern):  
Renate Schmidt (38,8 %), Erbgemeinschaft Ulla Werbeck (31,2 %)

**GESCHÄFTSFÜHRER:** Harry Lietzenmayer



# KÄSE IST UNSERE LEIDENSCHAFT!

Unsere **Hungener Käsescheune** ist eine Erlebniskäserei mit angrenzendem Genussladen und Restaurant – über die Grenzen Hessens hinaus bekannt aus Funk und Fernsehen. Mit viel Liebe und Leidenschaft stellt unser Team täglich Weich-, Frisch- und Schnittkäse aus bester Bio-Ziegen-, Bio-Kuh- und Schafmilch in unserer gläsernen Schaukäserei her. Unsere Kunden lieben unsere Käsespezialitäten.

Traditionelle Handwerkskunst und Regionalität sind unsere Stärke. Wir stehen für Spitzenqualität, Genuss und Innovationsfreude.

**Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort für unseren Standort in Hungen/Hessen eine/n**

## LEITER\*IN (m/w/d) DER KÄSEREI

### Ihre spannenden Aufgaben bei uns:

- Herstellung, Qualitätskontrolle, Organisation und Veredelung unserer Schnitt- und Weichkäsesorten
- Kreative Gestaltung und Weiterentwicklung der Sortimente
- Führung unseres kleinen, hochmotivierten Mitarbeiterteams mit der Möglichkeit der persönlichen Weiterentwicklung

### Ihre fachlichen und persönlichen Stärken:

- Sie haben umfangreiche Erfahrungen in der Käseherstellung, sind idealerweise Molkereimeister/in oder Techniker/in im Molkereifach, oder haben eine vergleichbare Qualifikation
- Sie lieben das Käsehandwerk und haben Freude daran, neue Produkte zu entwickeln
- Sie schätzen Ihren eigenen Verantwortungsbereich in der Produktion als Teamplayer und haben Spaß daran, gemeinsam die Hungener Käsescheune weiterzuentwickeln.

**Wollen Sie mit uns die Erfolgsgeschichte weiterschreiben und Ihre Handwerkskunst in der Schäferstadt Hungen leben?**

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Diese senden Sie bitte per E-Mail an: [kaeserei@kaesescheune.de](mailto:kaeserei@kaesescheune.de)

oder rufen Sie uns einfach an: **0178 - 4532491** (Gerda Kaiser)

## Hungener Käsescheune

Brauhofstr. 3 - 7 | 35410 Hungen | T 06402 - 51 88 57-2 | [www.kaesescheune.de](http://www.kaesescheune.de)



[www.facebook.com/HungenerKaesescheune](https://www.facebook.com/HungenerKaesescheune)



[www.instagram.com/kaesescheune\\_hungen](https://www.instagram.com/kaesescheune_hungen)

Abfülllinien



**PAC Global GmbH**  
Flaschen Abfülllinien  
Germaniastrasse 42, CH-8006 Zürich  
Telefon: +41 (0) 44252 96 33  
E-Mail: [zimmermann@pacglobal.ch](mailto:zimmermann@pacglobal.ch)  
Web: [www.pacglobal.ch](http://www.pacglobal.ch)

Ingredients



**Chr. Hansen GmbH**  
Große Drakenburger Str. 93-97  
31582 Nienburg, Deutschland  
Telefon: +49 (0) 5021 963 0  
Telefax: +49 (0) 5021 963 109  
E-Mail: [decontact@chr-hansen.com](mailto:decontact@chr-hansen.com)  
Web: [www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)

Käse-Schneidemaschinen



**GROBA BV**  
Mangaanstraat 21  
6031 RT Nederweert, Niederlande  
P.O. 2740, 6030 AA Nederweert  
Telefon: +31-475-565656  
E-Mail: [info@groba.eu](mailto:info@groba.eu)  
Web: [www.groba.eu](http://www.groba.eu)

Analysegeräte



**Q-Interline GmbH**  
Am Ozer 7  
24955 Harrislee Deutschland  
Telefon: +49 (0) 151-721 269 44  
E-Mail: [info@q-interline.com](mailto:info@q-interline.com)  
Web: [www.q-interline.com](http://www.q-interline.com)

Käsereitechnik



**ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH**  
Alpenstrasse 39 – 43  
83543 Rott am Inn, Deutschland  
Telefon: +49 (0) 8039 401 0  
Telefax: +49 (0) 8039 401 396  
E-Mail: [contact@alpma.de](mailto:contact@alpma.de)  
Web: [www.alpma.de](http://www.alpma.de)

Käse-Schneidemaschinen



**holac Maschinenbau GmbH**  
Am Rotbühl 5  
89564 Nattheim, Deutschland  
Telefon: +49 (0) 7321 964 50  
Telefax: +49 (0) 7321 964 55 0  
E-Mail: [info@holac.de](mailto:info@holac.de)  
Web: [www.holac.de](http://www.holac.de)

Gebrauchtmaschinen



**Lekkerkerker Dairy & Food Equipment**  
Handelsweg 2  
3411 NZ Lopik, Niederlande  
Telefon: +31-348-558080  
Telefax: +31-348-554894  
E-Mail: [info@lekkerkerker.nl](mailto:info@lekkerkerker.nl)  
Web: [www.lekkerkerker.nl](http://www.lekkerkerker.nl)

Käse-Schneidemaschinen



**ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH**  
Alpenstrasse 39 – 43  
83543 Rott am Inn, Deutschland  
Telefon: +49 (0) 8039 401 0  
Telefax: +49 (0) 8039 401 396  
E-Mail: [contact@alpma.de](mailto:contact@alpma.de)  
Web: [www.alpma.de](http://www.alpma.de)

Software



**CSB-System AG**  
An Fürthenrode 9-15  
52511 Geilenkirchen, Germany  
Phone: +49 2451 625-0  
Fax: +49 2451 625-291  
Email: [info@csb.com](mailto:info@csb.com)  
Web: [www.csb.com](http://www.csb.com)

The business IT solution for your entire enterprise



**RIEGER**  
NEUMO Ehrenberg Group

Gebr. Rieger GmbH + Co. KG  
Tel.: +49 7361 5702-0  
info@rr-rieger.de  
www.rr-rieger.de




**sema Systemtechnik GmbH**  
Bredenhop 27  
32609 Hüllhorst, Deutschland  
Telefon: +49 (0) 5744 9318-0  
Telefax: +49 (0) 5744 9318-91  
E-Mail: info@sema-systemtechnik.de  
Web: www.sema-systemtechnik.de



**AKTUELLE NEWS**  
aus der Milchwirtschaft!

### > Übernahme

## TREIF geht an Marel

Marel, weltweiter Anbieter von Lebensmittelverarbeitungsanlagen, -systemen, -software und -dienstleistungen,

hat TREIF, Anbieter von Portionier-, Würfel-, Scheiben- und Brotschneidelösungen, übernommen.

### > K3-Becher aus 100 % r-PS

## Greiner Packaging berichtet über erste Tests

Der K3 Joghurt-Becher, der aus einer Karton-Kunststoff-Kombination besteht, war Gegenstand eines Projektes, das Greiner Packaging in der Schweiz durchgeführt hat. Bei diesem Projekt wurde erstmals 100 % mechanisch recyceltes PS mit 100 % Recycling-Karton kombiniert. Das Ganze wurde für die typischen Schweizer Dual-Joghurt-Packs getestet.

In den Tests hat PS seine ausgezeichnete Eignung für mechanisches Recycling mit hohen Reinheitswerten bewiesen. Tatsächlich erreicht mechanisch recyceltes PS Reinheitswerte von



**Aktuell im Test: Dual-Joghurt-Packs mit 100 % mechanisch recyceltem PS**

99,9 % und hat damit das Potenzial, Lebensmittelstandard zu erreichen. Dieses in den Tests verwendete Kunststoff-Rezyklat r-PS ist im Moment noch nicht für Lebensmittel-Anwendungen zugelassen, die Zertifizierung des Materials ist in Arbeit.

### > F-DVS Pure Appeal

## Neue Chr. Hansen-Kultur für Pizzakäse reduziert den Bräunungsgrad

Die ständig steigende Nachfrage nach Pizza beschleunigt die Herstellung von Pasta filata, dem größten, am schnellsten wachsenden Segment und der weltweit am weitest verbreiteten Käsesorte, die 25 % der weltweiten Käseproduktion ausmacht. Laut Bloomberg wird die Nachfrage bis 2027 schätzungsweise 78,570 Mrd. € erreichen, mit einer CAGR von 5,5 % (2019-2027).

Chr. Hansen bietet eine neue Kultur, die bei der Herstellung von Mozzarella-Käse und regionalen Varianten mit einem maßgeschneiderten Bräunungsgrad helfen kann, wenn der Käse gebacken wird. Die Kultur kann den Grad der Bräunung um bis zu 100 % reduzieren und ermöglicht es den



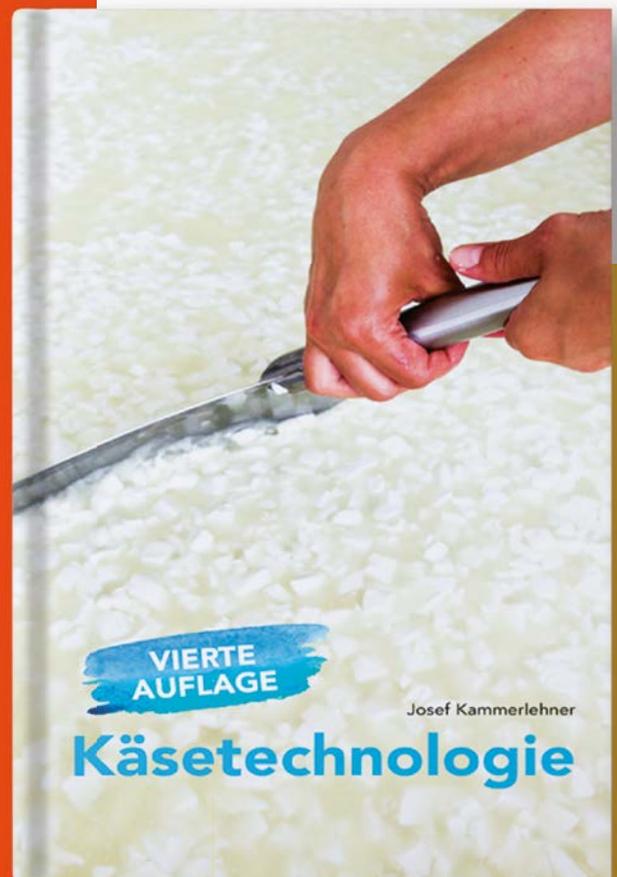
**Die neue Kultur F-DVS Pure Appeal standardisiert die Bräunung von Pizzakäse (Foto: Chr. Hansen)**

Pizzaherstellern, jedes Mal ein vorhersehbares Aussehen zu erreichen. Gleichzeitig trägt die Lösung dazu bei, den Käse in der gesamten Lieferkette vor Hefe- und Schimmelpilzverderb zu schützen. **chr-hansen.com**

# Endlich da! Der neue „Kammerlehner“

„Käsetechnologie“ aus der Feder des branchenbekannten Käseereiexperten Josef Kammerlehner ist ein wertvolles und empfehlenswertes Nachschlagewerk für alle Fachleute.

Jetzt bestellen unter: [fachbuch@blmedien.de](mailto:fachbuch@blmedien.de)  
oder [moproweb.de/kt2019](http://moproweb.de/kt2019)



Das Buch beinhaltet auf 971 Seiten geballtes Wissen und richtet sich nicht nur an handwerkliche Käsehersteller und Großproduzenten, sondern auch an deren Forschung und Entwicklung sowie Zulieferfirmen. Es ist für Studenten, Lehrende und Wissenschaftler unentbehrlich.

Josef Kammerlehner, Käsetechnologie, Ausgabe 2019, 971 Seiten,  
ISBN 13-978-3-928709-23-1; 149,90 Euro (inkl. MwSt.) + 5 Euro Versandkostenpauschale.