

# 6 Entwicklung

Als im Frühjahr 2015 die Milchquotenregelung auslief waren die Erwartungen der verschiedenen Protagonisten hoch. Alle erhofften sich Vorteile durch die neue Vermarktungssituation. Mittlerweile ist die Euphorie Ernüchterung gewichen. Gerade für die Bauern haben sich die Marktgegebenheiten problematisch entwickelt.

# 22 Vorbeugung

In Lebensmittelbetrieben ist eine Grundvoraussetzung, die Mitarbeiter mit Hygienekleidung auszustatten und deren turnusmäßige Reinigung zu gewährleisten. Dazu muss in den Betrieben ein Hygienemanagement installiert sein, das die Personalhygiene konkret regelt. Basis dafür ist die jeweilige Betriebsgröße.

# 29 Leistung

Martin Buhl begann als Ein-Mann-Betrieb mit 2 Ziegen. Heute betreibt er die größte handwerkliche Bio-Ziegen-Käserei Deutschlands, die nach Demeter-Richtlinien arbeitet. In einer Ziegenoffensive überzeugte er auch viele Bauern der Region auf Ziegenmilchproduktion umzusteigen.

# 32 Bilanzierung

Bereits 1964 fiel der Startschuss für den Werksneubau in Zapfendorf als Resultat des Beitritts der MLG Franken zur BMI. Von Anfang an setzte man hier auf Trockenprodukte, um zusätzlichen Rohstoff gewinnbringend zu verwerten. Heute ist Zapfendorf das größte Werk der BMI.

Editorial .....	3
Inhalt .....	4
<b>Das Leben nach der Quote</b> .....	6
Die anfänglichen Aufbruchsstimmung nach dem Wegfall der Milchquote hat sich merklich ins Gegenteil verkehrt. Insgesamt blickt die Branche aber doch optimistisch ins neue Jahr	
<b>Interview Professor Dr. Holger Thiele</b> .....	13
<b>Statement Hermann Cordes</b> .....	17
<b>Brau Bevale 2015</b> .....	18
Alfa Laval, Döhler, INNOWATECH, Contitech, SKF, Atlantic C, BERICAP, Evoguard, Krones	
<b>Hygienemanagement vor Ort</b> .....	22
Textile Mietdienstleister bieten den Lebensmittelunternehmen einen Service an, der die Belange rund um Hygienekleidung abdeckt	

<b>Hygienic Design in der Lebensmittelindustrie</b> .....	25
Anlagenhersteller für Lebensmittelbetriebe legen großen Wert auf eine reinigungsfreundliche Gestaltung ihrer Maschinen, beträgt der Reinigungsanteil doch bis 30% in diesem Industriebereich	
<b>Dichtungen gegen Korrosion und Bakterien</b> .....	26
Offene Prozesse stellen bei der Lebensmittelproduktion besonders hohe Anforderungen an die Hygiene. Hier gilt es, die Anlagen regelmäßig zu reinigen und zu sterilisieren	
<b>Grundlagen der Raumhygiene und Erwärmung</b> .....	27
Werte für ein behagliches Raumklima liegen bei einer Lufttemperatur von 23°C und einer relativen Luftfeuchte zwischen 50 und 55%	
<b>Kultur für Cottage Cheese</b> .....	28
Cottage Cheese ist ein fettarmes Produkt mit einem Proteingehalt bis 20%, das sich weltweit einer immer größeren Beliebtheit erfreut	

<b>Alternative Ziegenmilch</b> .....	29
Martin Buhl beweist, dass man mit Ziegenmilch durchaus markttaugliche Käseprodukte kreieren kann, die auf große Konsumentenresonanz stoßen	
<b>50 Jahre BMI in Zapfendorf</b> .....	32
Heute produzieren über 200 Mitarbeiter jährlich 77.000 t Trockenprodukte, aber auch 55.000t Frischeerzeugnisse in Zapfendorf	
<b>Überarbeitete ISO-Normen</b> .....	34
Die internationale Organisation für Normung hat die Schlüssel-Management Normen ISO 9001, ISO 14001 sowie OHSAS 18001 überarbeitet	
<b>Frontanschluss für AS-Interface</b> .....	35
Im Anlagenbau der Getränkeindustrie sind kostengünstige, kompakte Module in der unteren Feldebene mit vielen Anschlusspunkten gefragt	

<b>Technik News</b> .....	38
Sensient, SIG Combibloc, FB Ketten, AFRISO, Hela, Meypack, FlexLink, Donaldson Filtration, Dunn Labortechnik, Bizerba, GEA Food Solutions, Reclay, Greatview	
<b>Firmen News</b> .....	42
BENEO, DRV, Kelvion, Schubert, GEA, Gropper, holac, Hochwald, Cono Kaasmakers, Hoyer, Coperion, Messe Dortmund, KHS, MOHN, MULTIVAC, Käsestraße Mecklenburg-Vorpommern, SternMaid, Ventilex, Opti-Lab / OMNILAB, Dr. Wieselhuber & Partner	
<b>ife Kiel: Rohstoffwert Milch Deutschland</b> .....	48
<b>Bezugsquellen</b> .....	49
<b>Anzeigenteil / Impressum</b> .....	50
<b>Stellenanzeigen</b> .....	51