

# Milchwirtschaftlicher Informationsdienst

Jahrgang 66  
April 2015

Folge 04



Verband der Milcherzeuger Bayern e.V.

## Hauptgeschäftsstelle München

Max-Joseph-Straße 9, 80333 München

Telefon: 089 55873-726, Telefax: 089 55873-729

E-Mail: VMB.Muenchen@Milcherzeugerverband-Bayern.de

Internet: www.Milcherzeugerverband-Bayern.de

## Geschäftsstelle Nordbayern

Telefon: 09826 65916-00, Telefax: 09826 65916-02

## Geschäftsstelle Schwaben

Telefon: 0831 70491-71, Telefax: 0831 70491-79

**Milchgeldauszahlung <sup>1)</sup> bayerischer milchwirtschaftlicher Unternehmen ab Erfassungsstelle, einschl. aller Zuschläge (inkl. S-Klasse), alle Abzüge berücksichtigt, bei 4,0 % Fett und 3,4 % Eiweiß, ohne Umsatzsteuer, Abschlusszahlungen, Rückvergütungen und Milchpreisberichtigungen**

	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
<b>Kuhmilch konventionell an bayerische Erzeuger – Erzeugerstandort</b>												
<b>2013: Ø 37,39</b>	33,69	33,91	34,03	34,58	35,64	36,24	36,93	37,50	38,58	39,73	40,44	40,60
<b>2014:</b>	40,65	40,63	40,51	39,63	38,75	38,29	38,10	37,83	37,06	35,68	34,53	33,54
<b>2015</b>	32,18	31,80	31,77	31,60								
<b>Bio-Kuhmilch an bayerische Erzeuger – Erzeugerstandort</b>												
<b>2013: Ø 45,38</b>	42,45	42,98	43,33	42,98	43,82	44,12	44,80	45,11	46,08	47,52	48,43	49,23
<b>2014:</b>	49,65	49,73	49,63	48,77	48,24	47,95	48,04	47,72	47,40	47,76	47,43	47,22
<b>2015</b>	47,26	47,29	47,30	46,64								

**Milchpreise bayerischer Molkereien für Kuhmilch konventionell ab Erfassungsstelle 2015 <sup>1)</sup>**

Monat	Milchanlieferung in kg konventionell	Fett in %	Eiweiß in %	Ø-Auszahlung ab Erfassungsstelle <sup>2)</sup>			inkl. MwSt.
				ohne Mehrwertsteuer			
				tats. Fett- u. Eiweißgehalt in Cent/kg	4,0% Fett u. 3,4% Eiweiß in Cent/kg	Vorjahresmonat bei 4,0 % Fett u. 3,4 % Eiweiß	tats. Fett- u. Eiweißgehalt in Cent/kg
<b>Jan 15</b>	599.924.020 <sup>3)</sup>	4,312	3,544	33,62	32,18	40,65	37,22
<b>Feb 15</b>	546.798.079 <sup>3)</sup>	4,315	3,542	33,24	31,80	40,63	36,80
<b>Mrz 15</b>	616.769.182 <sup>3)</sup>	4,230	3,485	32,74	31,77	40,51	36,24
<b>Apr 15</b>	623.673.029 <sup>3)</sup>	4,173	3,455	32,29	31,60	39,63	35,75

<sup>1)</sup> = Bearbeitet nach Angaben der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

<sup>2)</sup> = Ohne Milchgeldnachzahlungen, Abschlusszahlungen und genossenschaftlichen Rückvergütungen

<sup>3)</sup> = Von BLE berechnet und veröffentlicht

**Bestände an Butter und Magermilchpulver in der Intervention in der EU, in t**

* bis Aug. 2014 erfolgten keine weiteren Veröffentlichungen	Butter			Magermilchpulver
	öffentlich	privat	insgesamt	
<b>* 20.02.2014</b>	0	3.551	3.551	0
<b>29.03.2015</b>	0	53.529	53.529	22.395
<b>26.04.2015</b>	0	64.688	64.688	24.255

**Vorläufige Molkereistatistik Bayern für den Monat Februar 2015**  
**Milch und Milcherzeugnisse <sup>1)</sup>**

	Mengen in t aktuell	Veränderungen in % zum	
		Vormonat	Vorjahresmonat
<b>Milchanlieferung</b>	572.893	- 8,84	- 4,17
<b>Milchablieferung</b>	648.769	- 8,74	- 3,08
<b>Konsummilch</b>	68.520	- 5,93	+ 2,96
<b>Magermilchpulver</b>	2.285	- 27,87	- 36,56
<b>Butter</b>	7.381	- 0,66	+ 7,55
<b>Hartkäse</b>	12.715	- 8,33	- 6,29
<b>Schnittkäse</b>	10.237	- 6,09	+ 9,33
<b>Halbfester Schnittkäse</b>	1.063	- 24,77	+ 5,53
<b>Weichkäse</b>	6.420	- 11,37	- 1,30
<b>Pasta filata Käse</b>	12.349	- 5,55	+ 0,17
<b>Frischkäse</b>	27.275	- 3,73	+ 3,98
<b>Käse insgesamt</b>	70.058	- 6,38	+ 1,53
<b>Italienexport</b>	3.999	- 4,24	- 38,60

**Aktuelle Marktübersicht (VMB) KW 14 / 01.04.2015**

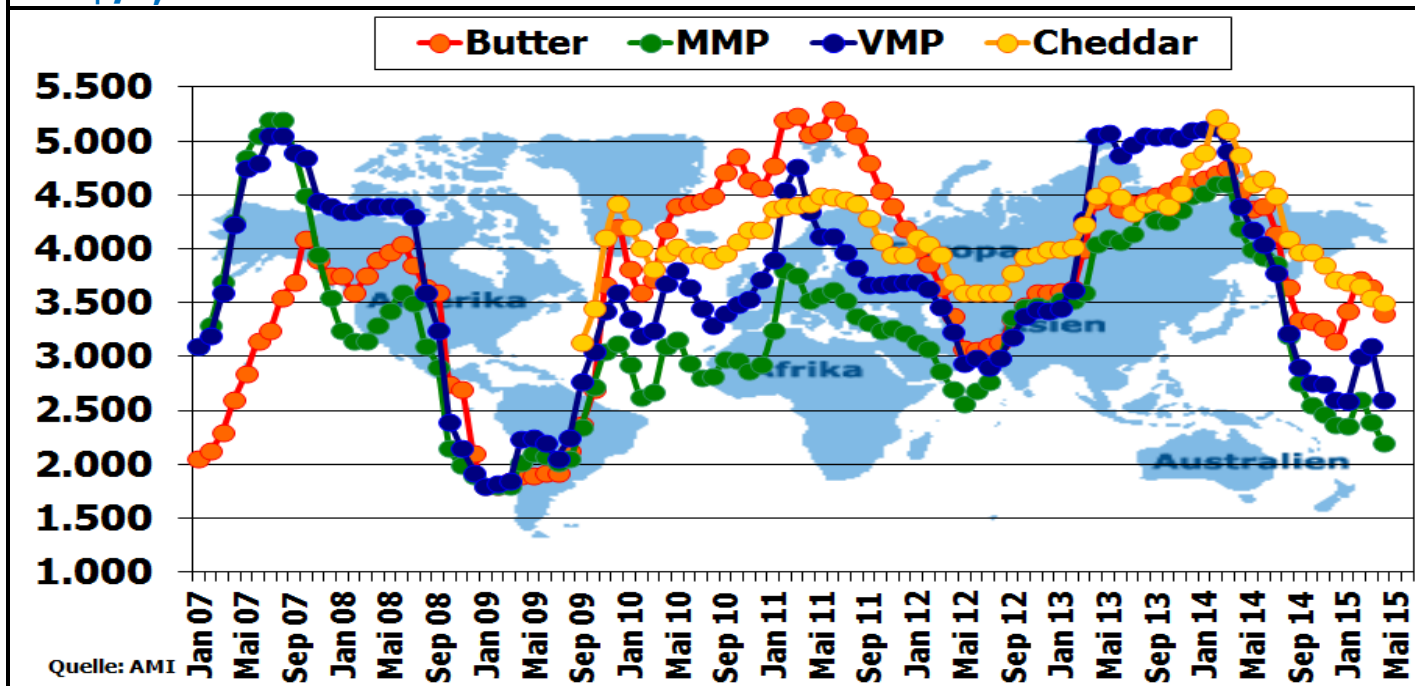
**Milchanlieferung:** Weiterhin moderater saisonaler Anstieg des Milchaufkommens. Zuletzt etwas deutlicherer Zuwachs. Rückstand zur Vorjahreslinie geschrumpft. Preise für Industrierahm und Magermilchkonzentrat erneut leicht schwächer.

**Butter:** Absatz von abgepackter Butter legte kurz vor Ostern deutlich zu. Preise weiter unverändert. Ruhiger, abwartender Markt für Blockbutter. Preise leicht schwächer.

**Käse:** Weiterhin rege Nachfrage nach Schnittkäse. Nachfrage im Ostergeschäft unterschiedlich stark belebt. Drittlandshandel profitiert vom schwachen Euro. Nachfrageimpulse aus Südeuropa witterungsbedingt noch nicht auf saisonüblichem Niveau. Preise stabil bis fest, für April höhere Preise durchgesetzt.

**Milch- und Molkenpulver:** Anhaltend ruhiger Marktverlauf bei Magermilchpulver. Marktbeteiligte weiterhin abwartend und zurückhaltend. Preise für Lebensmittelware wie auch für Futtermittelware schwächer. Ruhigere Nachfrage nach Vollmilchpulver bei stabilen Preisen. Molkenpulver in Lebensmittelqualität schwächer, Futtermittelqualität stabil.

**Weltmarkt**  
**Butter, MMP, VMP und Cheddar (Ozeanien)**  
**in \$/t, 2007 – 2015**



## Produktionsaus bei der Berglandmilch: 80 Mitarbeiter betroffen

Als vor einem Vierteljahr öffentlich bekannt wurde, dass das österreichische Unternehmen Berglandmilch die Produktionsstilllegung in Karpfham-Bahnhof plant, hatte Geschäftsführer Josef Braunhofer noch vorsichtig den Konjunktiv gebraucht. Es könne dazu kommen. Der damalige Stand: Zwei Linien der H-



© Mikhail Tolstoy - Fotolia.de

Milch-Produktion werden bis zur Jahresmitte eingestellt, bis zu 30 Mitarbeiter sind betroffen. Auf der ordentlichen Generalversammlung der genossenschaftlich verbundenen Rottaler Milchwerke sprach Josef Braunhofer nun Klartext: Die Produktion wird im dritten Jahresquartal komplett eingestellt. Von den 90 Arbeitsplätzen am Standort Karpfham-Bahnhof gehen 80 verloren. Erhalten bleibt ein Logistik-Zentrum mit zehn Beschäftigten als Drehscheibe für Deutschland. Als Konsolidierungsmaßnahme zur Sicherung und Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit auf dem hartumkämpften Nahrungsmittelmarkt verlagert die genossenschaftlich geführte Berglandmilch ihre bisherige Produktionsstätte für Haltbarkeitserzeugnisse vom Rottaler Standort Karpfham-Bahnhof Richtung Oberösterreichisches Innviertel nach Geinberg und Feldkirchen. (VDM-Pressespiegel)

## Eurial und Agrial fusionieren – weitere Fusion in Frankreich

Die französischen Genossenschaftsmolkereien Eurial und Agrial bringen ihre seit längerem angestrebte Fusion unter Dach und Fach. Bereits im Herbst

2013 hatten die Unternehmen dies angekündigt. Nun sollen in diesem Herbst Produktion

und Vertrieb zusammengelegt werden. Das Unternehmen wird künftig Eurial heißen und



© Yuri\_Arcurs\_Fotolia.de

die zweitgrößte Genossenschaftsmolkerei Frankreichs sein. Die Rohmilcherfassung beläuft sich dann auf 2,7 Mrd. Liter. Der künftige Umsatz

wird auf 2,3 Mrd. Euro beziffert. Die neue Gruppe will sich auf Kernfelder spezialisieren: Ziegenkäse, Milchfrischprodukte, Käseerzeugnisse, H-Milch, Trockenpulver sowie Butter und Sahne. (LZ)



© Jürgen Geyer, VMB

## Candia kommt nach China

Candia und das chinesische Unternehmen ZJNAC haben ein Gemeinschaftsunternehmen für den Vertrieb von H-Milch und Säuglingsmilch unter der Marke Candia in China gegründet. ZJNAC ist eine Tochtergesellschaft der Zhejiang International Business Group (ZIB). Das Joint Venture ist mit einem Anfangskapital von 50 Millionen RMB (etwa 7,2 Mio. Euro) ausgestattet, Fokus der Aktivitäten ist die Distribution von H-Milch und Säuglingsmilch im Flussdelta des Yangtze,



© VMB, Kempten

was den Großraum Shanghai, die Provinz Jiangsu und die Provinz Zhejiang umfasst. Candia hält 10 % der Anteile.

Das Vertriebsnetz für die Candia Marke soll jährlich mit 10 Neueröffnungen von Vertriebsstellen wachsen, unterhalten werden 3 Depots. Verkauft wird über das Internet, über Fachgeschäfte für Mutterschaft und Kinderbetreuung und an den LEH. Das Joint Venture wird zunächst 200 Personen beschäftigen, 400 sollen es bis 2018 werden. Sodiaal will jährlich über 40 Millionen Liter H-Milch aus Frankreich nach China bringen. Candia, die führende Marke in Frankreich für Konsummilch, ist Teil von Sodiaal (4,8 Mrd. Liter Milch von 13.200 Bauern). ZJNAC ist eine auf den Import und Export von tierischen Erzeugnissen spezialisierte Tochtergesellschaft der staatlichen Zhej-

iang International Business Group (ZIB). ZIB importiert und exportiert eine breite Palette von Industrieprodukten und Lebensmitteln aus und in die ganze Welt. (News)

## Yoplait-Joghurt soll China erobern

General Mills schickt sich an, den chinesischen Markt zu erobern und setzt dabei auf



© VMB, Kempten

die Joghurt-Marke Yoplait. Der Markt für Joghurt-Produkte in China zeigt seit Jahren zweistellig steigende Wachstumsraten. Er ist

derzeit weitgehend in den Händen von fünf Firmen, vier davon sind heimische Produzenten. General Mills hat vor vier Jahren 51 Prozent an Yoplait von der französischen Molke- und Sodal-Produktion übernommen. Anfang des Jahres brachte der Konzern in China eine neue Produktionsstätte ans Netz, wo die Herstellung der Yoplait-Range jetzt angelaufen ist. (LZ)

## FrieslandCampina kauft Fabrelac

Der Molkereiriese Friesland Campina übernimmt den belgischen Mozzarella-Hersteller Fabrelac aus Bree. Damit erweitert der Konzern sein Käseportfolio und betritt den stark wachsenden Markt für weißen Käse. Fabrelac stellt vor allem Mozzarella aus Kuhmilch her, der unter anderem zu Pizzabehältern weiterverarbeitet wird.



© wilderness\_Fotolia.de

Fabrelac wurde 1993 gegründet. Der Standort wurde 2012 von 6.500 qm auf 30.000 qm erweitert. Im Jahr darauf wurde der Betrieb vollständig automatisiert. Pro Jahr beträgt die Produktionskapazität maximal 30 Millionen kg Mozzarella. Neben Mozzarella stellt das Unternehmen auch Salatkäse, Molke- und Sahne her. (LZ)

## A2 Milk Company lehnt Übernahme ab

Das neuseeländische Unternehmen „The A2 Milk Company“ hat ein gemeinsames Über-

nahmeangebot des australischen Free-from-Spezialisten Freedom Foods sowie des US-Molkereigiganten Dean Foods abgelehnt. Die



© bilderbox - Fotolia.de

Neuseeländer, die seit Anfang April dieses Jahres an der Börse in Sydney gelistet sind, wollen mit ihrer A2-Milch, die laut Unternehmensangaben eine „bessere verträgliche Variante“ der herkömmlichen Milch und für Allergiker geeignet ist, den Markt erobern. (LZ)

## Fonterra schafft globale Milchpools

Der neuseeländische Molkereikonzern Fonterra sieht das neu eröffnete Zutatenwerk in Heerenveen als integralen Aufbau globaler Milchpools. Dort kooperiert Fonterra mit der niederländischen A-Ware Food Group. Fonterra arbeitet aktiv am Aufbau globaler Milchpools. Dazu haben sich die Neuseeländer „als integralen Bestandteil für die langfristige Strategie“ einen neuen Standort in Heerenveen gesichert, sagt Fonterra-CEO Theo Spierings. Zur feierlichen Eröffnung des Ingenieurwerks samt 25 ha großem Gelände war auch der niederländische König Willem-Alexander geladen. Denn an diesem Standort kooperiert Fonterra mit der königlichen A-Ware Food Group, die im benachbarten Werk Käse herstellt. Die Molke und Laktose, die bei A-Ware als Nebenprodukt der Käseherstellung entsteht, wird im Werk von Fonterra weiterverarbeitet. Auf diese Weise erlangt Fonterra laut eigenen Angaben einen kostengünstigen, zuverlässigen und kontinuierlichen Zugang zu hochwertiger Molke und



© BBV.de

Milchzucker, um diese für die Herstellung von eigenen Produkten für Kinder-, Mütter- und Sportlernahrung zu verwenden. Die Anlage in Heerenveen ist Fonterra's erstes Zutaten-

werk in Europa, das vollständig im eigenen Besitz ist und selbst betrieben wird. Fonterra



© luminouslens - Fotolia.de

will dort eine Milliarde Liter Milch pro Jahr verarbeiten und Molkeprotein sowie Laktose produzieren. Die Partnerschaft mit

A-Ware stärkt Fonterras Position im globalen Markt für Molkeprotein und Laktose und wurde bereits im März 2013 unterzeichnet. (LZ)

Dr. Hans-Jürgen Seufferlein  
Direktor