



Beste Milch Ideen

PRESSEINFORMATION

50 Jahre BMI eG Werk Winzer

Eine Erfolgsgeschichte: Von der Magermilch-Verarbeitung zum international gefragten Spezialisten für pulverförmige Erzeugnisse.

Winzer, im Juli 2018. Am 27. Juli feiert das BMI Werk Winzer 50-jähriges Jubiläum. Und kann dabei auf eine Erfolgsgeschichte zurückblicken, auf die es mit Recht stolz sein darf. Der Meinung ist auch Werksleiter Stefan Treichl, der schon vorab verrät: „Für die Feier unseres 50-jährigen Werksjubiläums haben wir uns etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Denn wir feiern nicht an Land, sondern haben für alle Mitarbeiter ein Schiff gechartert, das uns an die schönsten Stellen der Donau bringt.“ Auch viele bereits pensionierte Mitarbeiter, Ehrengäste wie der Bürgermeister von Winzer und die BMI-Vorstände Peter Hartmann und Dr. Thomas Obersojer werden mit an Bord sein.

Entwicklung zum weltweit anerkannten Spezialisten für Süßmolke

1968 wurde Winzer als fünftes Werk der 1952 gegründeten Bayerischen Milchindustrie eG aus der Taufe gehoben, um die industrielle Verarbeitung der anfallenden Rohstoffmengen bewältigen zu können.

So bestand die Produktion in Winzer bis in die 90er Jahre hinein zu einem Großteil aus Magermilchpulver. Doch durch den Ausbau der Käsekapazitäten in Bayern rückte die dabei anfallende Molke immer stärker in den Fokus. Schon früh begannen die Verantwortlichen aus diesem wertvollen Rohstoff möglichst optimal vermarktbar Produkte herzustellen. In dieser Zeit entwickelte sich das Werk Winzer von der Magermilch-Verarbeitung immer mehr zum Spezialisten für die Herstellung von Süßmolkepulver.



Beste Milch Ideen

Bereits Ende der 70er Jahre baute man eine erste Elektrodialyse-Anlage auf und stellte Molkepulver teilentmineralisiert her. Durch den süßlichen Geschmack wurde das Produkt schnell zu einem begehrten Zusatz für die weiterverarbeitende Industrie und ist in Pudding, Eiscreme, Milchmixgetränken, Schokoladenerzeugnissen und Feinbackwaren zu finden.

Ein sehr erfolgreiches Produkt aus diesem Bereich ist zum Beispiel Bayolan 50. Das Sprüh-Süßmolkenpulver teilentmineralisiert erhält bereits seit circa 20 Jahren regelmäßig den goldenen Preis der DLG.

Vorreiter im Bio-Bereich und Global Player

1992 stellte das Werk Winzer - als erstes BMI Werk überhaupt - zum ersten Mal Bio-Molke teilentmineralisiert her. Ein weiterer Meilenstein, denn zu diesem Zeitpunkt steckte der Bio-Trend noch absolut in den Kinderschuhen. Mittlerweile entsteht fast die Hälfte der Produktion des Werkes in Bio-Qualität. Damit zählt Winzer zu einem der größten Hersteller in diesem Bereich weltweit. Ein Global Player, der neben Europa auch China, Japan, Südkorea und Australien mit Produkten aus dem Bereich Süßwaren und Baby-Nahrung beliefert.

Mit stetiger, strategischer Investition zum Erfolg

Die Fokussierung auf die Veredelung von Süßmolke, einhergehend mit einer Steigerung der Spezialprodukte von 3.000 t im Jahr 1992 auf 12.000 t im Jahr 2017, konnte nur durch gezielte, strategische Investitionen über all die Jahre hinweg erreicht werden. Bereits 1972, vier Jahre nach Inbetriebnahme, erfolgte die erste Werkserweiterung, gefolgt von der Inbetriebnahme der Elektrodialyse Anlage zur Entmineralisierung von Süßmolke 1975. 2015 schließlich hat sich durch die stetige Erweiterung die Kapazität des Werkes verdoppelt.

55 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind aktuell rund um die Uhr im Schichtbetrieb tätig. Und da das Werk seit den 90er Jahren verstärkt in die Ausbildung investiert, kommt der Nachwuchs häufig auch aus den eigenen Reihen.



Beste Milch Ideen

Aktuell sind drei junge Männer in der Ausbildung zum Milchtechnologe und eine junge Dame erlernt den Beruf der milchwirtschaftlichen Laborantin.

Über die BMI eG:

Die 1952 gegründete Genossenschaft BMI Bayerische Milchindustrie mit Sitz in Landshut zählt aktuell 27 Milchliefergenossenschaften und Molkereien als Mitglieder. Als eines der führenden deutschen Molkereiunternehmen verarbeitet die BMI jährlich mehr als 936 Mio. Kilogramm Milch an den neun Produktionsstandorten in Bayern, Thüringen und Sachsen-Anhalt. Der Exportanteil beträgt 46,8 Prozent. Die BMI ist einer der größten Molkenpulverhersteller Deutschlands; daneben sind Frischeprodukte und Käse tragende Säulen. Abnehmer sind der Lebensmitteleinzelhandel, die weiterverarbeitende Industrie und der Fachgroßhandel. Mit 1.039 Mitarbeitern wird ein Jahresumsatz von rund 613 Mio. Euro (2017) erwirtschaftet.
www.bmi-eg.com

Weitere Informationen:

Engel & Zimmermann AG
Unternehmensberatung für Kommunikation
Elisabeth Spiwoks
Telefon 089 / 89 35 63-415
E-Mail e.spiwoks@engel-zimmermann.de