

Neue Manufaktur für authentische Milchprodukte eröffnet

Worb, 19. Oktober 2018 – Am 19. Oktober wurde in Worb nach eineinhalbjähriger Bauzeit die neue Milchmanufaktur der Biomilk AG eröffnet. In zehn Tagen startet in der vergrösserten Produktionsanlage die Herstellung von Produkten der Marken Biomilk und Chäsi Worb. Dafür findet ausschliesslich Milch im Demeter- und Bio-Standard der bestehenden Biomilk-Lieferanten und regionale Milch der Käsereigenossenschaft Worb Verwendung, die nach handwerklichen Produktionsprinzipien und schonender Herstellungsphilosophie verarbeitet wird.

Durch den Neubau erweitern der bisher in Münsingen tätige Demeter- und Bio-Pionier Biomilk und das schon bisher in Worb ansässige Traditionsunternehmen Chäsi Worb ihre Kapazitäten zur achtsamen Herstellung hochwertiger Milchprodukte entscheidend. Dies bildet für die beiden 2016 zur Biomilk AG zusammengegangenen Milchverarbeiter die Basis zur Stärkung ihrer Position als wichtiger regionaler und bedeutender nationaler Milchverarbeiter. Damit begegnen Sie auch der wachsenden Marktnachfrage nach naturnah gewonnener Milch. «Unserer Philosophie einer schonenden Verarbeitung der nach bio-dynamischen und bio-organischen Kriterien produzierten Produkte und unserem langjährigen Engagement für eine verantwortungsbewusste Milchwirtschaft bleiben wir auch am neuen Standort treu,» bekräftigte Markus Lüthi, Verwaltungsratspräsident von Biomilk AG, anlässlich der Eröffnung vor Gästen, Bauern, Geschäftspartnern und Mitarbeitenden.

Bekanntnis zu regionaler Milchherkunft und schonender Verarbeitung

Künftig werden in der neuen Milchmanufaktur in besonders nachhaltigen und naturnahen Prozessen Jogurts, Milch, Rahm, Desserts und weitere Milchprodukte hergestellt, die unter dem Markennamen Biomilk landesweit und im Falle der Chäsi Worb regional vermarktet werden. Die über 30-jährige Tradition von Biomilk als einer der wenigen Demeter- und Bio-Milchproduktehersteller in der Schweiz und der Chäsi Worb, die seit mehr als 100 Jahren hochwertige, regionale Produkte mit einem kleinen ökologischen Fussabdruck produziert, wird damit weitergeführt. «Die neuen Produktionsanlagen ermöglichen uns, auch künftig nach hohen handwerklichen und gesundheitlichen Standards zu produzieren. Als Konsument merkt man das unseren Produkten durch ihren authentischen Geschmack an», fasst der Vorsitzende der Geschäftsleitung Marcel Schär die Vorteile des Neubaus zusammen und ergänzt: «Produkte aus der Biomilk-Milchmanufaktur sind in jeder Hinsicht mit einem guten Gewissen geniessbar.»

Investition von über CHF 10 Millionen in verantwortungsvolle Milchwirtschaft

Als Bauherrin trat die Pensionskasse CoOpera aus Ittigen BE auf, die auf nachhaltige Investitionen grossen Wert legt. Sie ist auch die Muttergesellschaft der Aktionärin CoOpera Beteiligungen AG. Insgesamt wurden in den neuen Produktionsstandort mit einer nutzbaren Fläche von 2'200 Quadratmetern ca. CHF 8 Millionen für Gebäude und via Biomilk AG ca. CHF 2 Millionen in Produktionsanlagen investiert. «Die neuen Anlagen schaffen die optimalen Voraussetzungen dafür, dass wir weiterhin in schonendem Handwerk und gleichzeitig effizient produzieren können», erklärt Produktionsleiter und Geschäftsleitungsmitglied Adrian Liechti. Markus Lüthi ergänzt: «Wir bauen eine Milchmanufaktur, die ein wichtiger Teil einer verantwortungsvollen Milchwirtschaft vom Bauernhof bis zum Konsumenten ist. Das tun wir, weil wir überzeugt sind, dass eine nachhaltige Milchwirtschaft allen etwas bringt – den Bauern, dem Verarbeiter und den Konsumenten.»

Innovation sichert Arbeitsplätze

Besonders wichtig war dem Unternehmen, dass die lokale Verwurzelung erhalten bleibt und auch sämtliche Arbeitsplätze für die Zukunft gesichert werden konnten. Die 18 Mitarbeitenden werden künftig mehr als 820'000 Kilogramm

Biomilk

Milchmanufaktur Biomilk und Chäsi Worb

Demeter-Kuh-, 550'000 Kilogramm konventionelle Kuh- und 120'000 Kilogramm Bio-Schafmilch von 18 Bauern aus der Region Bern verarbeitet, beispielsweise in die hauseigene Innovation einer Trink-Milch im Demeter-Standard, die Biomilk schweizweit erstmals als gesunden Milchdrink mit reduziertem Fettanteil anbietet. «Die neue Infrastruktur eröffnet uns zusätzliche Möglichkeiten zur Entwicklung weiterer neuer Rezepturen und für die qualitative Weiterentwicklung bestehender Produkte», zeigt sich Simon Leiser, in der Geschäftsleitung für Qualität und Entwicklung zuständig, überzeugt. Ab Frühjahr 2019 können Kunden und Interessengruppen auf Voranmeldung die neue Milchmanufaktur unter fachkundiger Führung selbst erleben und dabei mehr über die nachhaltige Herstellung hochwertiger Milchprodukte erfahren.

Kontakt

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Markus Lüthi

Verwaltungsratspräsident Biomilk AG
Telefon +41 79 360 80 87
E-Mail ml@b-bonino.ch

Marcel Schär

Vorsitzender der Geschäftsleitung Biomilk AG
Telefon + 41 79 657 98 80
E-Mail marcel.schaer@biomilk.ch

www.biomilk.ch