


Bayern e.V.



TÄTIGKEITSBERICHT **2003**

A grayscale photograph of a man in a dark jacket and plaid shirt operating a piece of industrial equipment. The equipment is a Schwarte Acromag milk testing machine, featuring a control panel with a 'SCHWARTE' logo and a 'Acromag' label. The man is looking at the machine, and his hands are positioned near the control area. The background shows a clean, industrial setting with various pipes and equipment.

Der Milchprüfring Bayern e.V. versteht sich als ein an der Zukunft und am Markt orientiertes Unternehmen der bayerischen Milchwirtschaft, das flexibel auf Umfeldveränderungen reagiert. Im Mittelpunkt stehen unsere Kunden, unsere Mitarbeiter und unsere Werte Neutralität • Hohe Qualität • Innovation • Zuverlässigkeit • Fairness.

	Rückblick	2
1.	Der Milchprüfing Bayern e.V.	4
	Die Kurzdarstellung	5
	Die Organisation	6
	Die Finanzierung	8
	Das Leistungsspektrum – Labor	12
	Das Leistungsspektrum – Logistik	13
	Das Leistungsspektrum – EDV-Dienstleistung	15
	Das Leistungsspektrum – Außendienst	18
	Das Leistungsspektrum – QS+E-Labor	19
2.	Die Tätigkeiten des Milchprüfing Bayern e.V.	20
	Tätigkeitsspektrum	21
	Durchführung der Milch-Güteverordnung	22
	Vor-Ort-Kontrollen für Molkereien im Erzeugerbetrieb	24
	Untersuchungen für das Landeskuratorium der Erzeugerringe für tierische Veredelung in Bayern e.V.	25
	Kontrollmaßnahmen im Rahmen der Milch-Verordnung und andere Dienstleistungen	26
3.	Entwicklung der Milcherzeugung	28
	Bayern – das Milchland	29
4.	Ausblick	31
	Wohin geht die Reise?	31
5.	Danksagung	32
	Positive Bilanz und Dank im historischen Jahr der Zentralisierung	32

Der Milchprüfing Bayern e.V. schließt die Zentralisierung am Standort Wolnzach ab – es entsteht eines der größten Rohmilchlabors weltweit

Das Jahr 2003 war für den Milchprüfing von entscheidender historischer Bedeutung. Das 1997 beschlossene Zentralisierungskonzept wurde mit der Schließung der Labors in Mindelheim und Obing, sowie der Verlegung der Geschäftsstelle von München nach Wolnzach abgeschlossen. In einem ersten Zentralisierungsschritt waren im Jahr 2000 die Labors in Regensburg und Triesdorf an den neuen Standort in Wolnzach verlegt worden.

Mit dem neuen Labor in Wolnzach betreibt der Milchprüfing eines der größten Rohmilchlabors weltweit. Etwa 15 Millionen Proben werden jährlich mit aktuellster Untersuchungstechnik und einem umfassenden, völlig neu entwickelten Laborinformations- und Managementsystem (LIMS) verarbeitet.

Diese Änderungen in der Struktur, aber auch im Umfeld, haben die Überarbeitung und Anpassung der Satzung des Vereins nötig gemacht. Die Mitgliederversammlung am 26. Juni 2003 hat dazu die entsprechenden Beschlüsse gefasst. Neben der Öffnung des Vereins für neue Mitglieder wurde mit dem Beirat für Vor-Ort-Kontrollen ein neues Gremium geschaffen, welches die Bemühungen des Milchprüfings um Koordination aller Kontrollen vor Ort auf den landwirtschaftlichen Betrieben unterstützen und weiter voran bringen wird.

Im Herbst wurde der Milchprüfing mit der Organisation und Durchführung des bundesweiten Dokumentationssystems QM Milch für Milcherzeugerbetriebe in Bayern beauftragt. QM Milch soll die Einhaltung aller relevanten gesetzlichen Bestimmungen durch den Milcherzeugerbetrieb dokumentieren und so die Grundlage für molkereispezifische Qualitätssicherungs- und Lieferantenbewertungssysteme bilden.

Der Milchprüfing betreibt seit vielen Jahren ein zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem. Bereits im Herbst 2002 wurde die Akkreditierung nach der neuen Norm DIN EN ISO IEC 17025 erneuert. 2003 wurde der Prozess eingeleitet, an dessen Ende ein Gesamtqualitätsmanagementsystem für den Milchprüfing nach ISO 9000:2000 stehen wird und welcher im Frühjahr 2005 abgeschlossen sein wird.

Höchste Präzision und Sicherheit der Analyseergebnisse – dies ist der dauerhafte Anspruch von Milcherzeugern und Milchverarbeitern, den sich alle Mitarbeiter des Milchprüfings zu eigen machen. Durch die Entwicklung von tiefgefrorenen Rohmilchstandards zur Kalibrierung von Untersuchungsgeräten wurde vor einiger Zeit das Tor zu einer neuen Dimension der Rohmilchanalytik aufgestoßen. Die durch die neuen Standards mögliche Schaffung von Referenzsystemen anstelle weitgehend linearer Kalibriermodelle wird die Entwicklung der nächsten Jahre entscheidend mit beeinflussen. Ihren Ursprung hat diese Entwicklung im QS+E-Labor des Milchprüfing Bayern e.V. in Triesdorf.

Mit diesem Tätigkeitsbericht geht der Milchprüfing neue Wege in der Darstellung seiner Arbeit und seiner Leistungen. Der Tätigkeitsbericht wird in konzentrierter Form die aktuellen Entwicklungen im Berichtszeitraum darstellen und auf grundsätzliche Ereignisse eingehen. So soll ein Gesamtbild der Vereinstätigkeit entstehen, das schnell und übersichtlich das Wesentliche vermittelt.

Die Details aus fachlicher und organisatorischer Sicht sowie die gewohnten statistischen Daten können jederzeit und aktuell aufbereitet unserer Homepage entnommen werden, die Sie unter www.mpr-bayern.de im Internet finden können. Dort können auch individuelle Anfragen platziert werden. Wir geben Ihnen gerne persönlich Auskunft.

DER MILCHPRÜFRING

Für seine Tätigkeiten ist der Milchprüfing Bayern e.V. bestens gerüstet. Die fachliche Kompetenz und die hochspezialisierte moderne Ausstattung in allen Bereichen gepaart mit der hohen Flexibilität, mit der unsere Mitarbeiter auf aktuelle Anforderungen reagieren, bergen ein großes Potenzial für bestehende und kommende Aufgaben.

Der Milchprüfring Bayern e.V. lebt den Qualitätsgedanken

„Unser langfristiges Entwicklungskonzept gibt uns – ausgehend von der zentralen Struktur, die wir 2003 realisiert haben – die Zuversicht, dass in Zukunft der Milchprüfing nicht nur im Qualitätsbereich, sondern auch bei der Wirtschaftlichkeit beste Leistungsmerkmale aufweist. Der Milchprüfing ist als beliehener Unternehmer des Freistaats Bayern und als Dienstleister DIE neutrale Prüforganisation der bayerischen Milchwirtschaft und soll auch im nationalen wie internationalen Vergleich Maßstäbe setzen.“
 Hans Epp, Vorsitzender

Der Milchprüfing Bayern e.V. versteht sich als ein an der Zukunft und am Markt orientiertes Unternehmen der bayerischen Milchwirtschaft, das flexibel auf Umfeldveränderungen reagiert. Im Mittelpunkt stehen unsere Kunden, unsere Mitarbeiter und unsere Werte **Neutralität • Hohe Qualität • Innovation • Zuverlässigkeit • Fairness.**

Die wichtigsten Kennzahlen des Milchprüfing Bayern e.V. im Jahr 2003:

- Beschäftigtenzahl 247
- Anzahl der untersuchten Proben ca. 15 Mio.
- Anzahl der Analysen ca. 54 Mio.
- Anzahl der Vor-Ort-Kontrollen ca. 13.000
- Haushaltssumme 13,7 Mio. Euro

Insgesamt stellt sich die Entwicklung des Personalstands in den verschiedenen Bereichen des Milchprüfings wie folgt dar (VAK = Vollarbeitskräfte):

	Beschäftigte	VAK gesamt	VAK Labor	VAK Aussendienst	VAK QS+E Labor	VAK Verwaltung
2003	247	171,22	92,32	54,31	4,14	20,45
2002	243	175,83	101,29	51,76	4,14	18,64
2001	242	173,09	103,97	44,86	4,53	19,73
2000	232	168,02	98,13	47,33	4,07	18,49
1999	238	176,79	112,82	41,88	3,15	18,94

Die Zentralisierung des Milchprüfing Bayern e.V. hat eine deutliche Steigerung der Produktivität im Laborbetrieb bewirkt.

Der Milchprüfing Bayern e.V. – neutrale Prüforganisation im Dienste der bayerischen Milchwirtschaft

Der Milchprüfing Bayern e.V. vereint als gemeinnütziger eingetragener Verein alle Interessensgruppen der bayerischen Milchwirtschaft. Ziel ist es, als neutrale Prüfeinrichtung die Qualität der Rohmilch in Bayern zu kontrollieren und zu fördern. Mit seinem Vereinszweck dient der Milchprüfing unmittelbar dem gesundheitlichen Verbraucherschutz.

Der Milchprüfing wird im Auftrag des Freistaates Bayern und seiner Mitglieder tätig. Als non-profit Organisation steht er aber auch als neutraler Dienstleister für Prüfaufträge aller Art im Bereich der Rohmilcherzeugung zur Verfügung.

Die Mitglieder des Vereins sind seit seiner Gründung im Jahre 1971

- die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V.
- der Bayerische Bauernverband
- der Zentralverband der Milcherzeuger in Bayern e.V.
- der Genossenschaftsverband Bayern (Raiffeisen-Schultze/Delitzsch) e.V.
- der Verband der Bayerischen Privaten Milchwirtschaft e.V.
- die Milchindustriegruppe Allgäu e.V.
- und das Landeskuratorium der Erzeugerringe für tierische Veredelung in Bayern e.V.

Organe des Vereins sind die Mitgliederversammlung, der Vorstand, der Fachausschuss und der Beirat für Vor-Ort-Kontrollen. Der dreiköpfige Vorstand, bestehend aus je einem Vertreter von Erzeugern, genossenschaftlichen und privaten Milchverarbeitern, führt die Geschäfte des Vereins ehrenamtlich und überwacht die hauptamtliche Geschäftsführung des Vereins.

Der Milchprüfing betreibt eines der größten Rohmilchlabors weltweit und ist mit seinen Außendienstmitarbeitern in allen Regionen Bayerns präsent.

Im Jahr 2003 wurde durch die Mitgliederversammlung am 26. Juni 2003 eine Satzungsänderung beschlossen, welche eine Beteiligung von Verbraucherorganisationen und anderen landesweit im Bereich der Milchwirtschaft tätigen Organisationen an der Arbeit des Milchprüfings ermöglicht. Durch die verstärkte Einbindung des Milchprüfings in die Kontrolle von Qualitätssicherungsprogrammen und staatlichen Vorschriften im Sinne des Verbraucherschutzes, wie z.B. die Rinderkennzeichnung bzw. die Milchverordnung, erschien dieser Schritt konsequent und im Hinblick auf die öffentliche Wahrnehmung des Milchprüfings als neutrale Prüfeinrichtung für angebracht.

Der Deutsche Hausfrauenbund, Landesverband Bayern e.V., und die Vereinigung der Milcherzeugergemeinschaften in Bayern e.V. haben einen Antrag auf Mitgliedschaft gestellt, der vom Vorstand in seiner Sitzung am 4. Mai 2004 angenommen wurde. Beide Organisationen werden mit Wirkung zum 1. Januar 2005 Mitglieder des Milchprüfring Bayern e.V.

Mit der Satzungsänderung wurde auch das neue Organ des Beirates für Vor-Ort-Kontrollen geschaffen, welcher den Vorstand in allen Fragen der Kontrolltätigkeit vor Ort auf landwirtschaftlichen Betrieben berät und mithelfen soll, die betreffenden Tätigkeiten zwischen privaten und öffentlichen Stellen besser zu koordinieren. Durch die Beauftragung von Seiten des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz mit der Durchführung der Vor-Ort-Kontrollen im Rahmen der Milchverordnung und dem wirtschaftseigenen Dokumentationssystem QM Milch in Bayern sitzt der Milchprüfring an einer Nahtstelle zwischen öffentlichem und privatem Bereich und ist aufgerufen, bei der Integration der Systeme aktiv mitzuwirken.

Der Milchprüfring Bayern e.V. nimmt für die bayerische Milchwirtschaft die Interessenvertretung im Bereich von Rohmilchanalytik und Vor-Ort-Kontrollen auf Bundesebene und in internationalen Gremien wahr. In der Arbeitsgemeinschaft Deutscher Rinderzüchter e.V. (ADR) und in der Arbeitsgruppe zur Förderung von Eutergesundheit und Milchhygiene in den Alpenländern e.V. (AFEMA) sowie in Arbeitsgruppen der International Dairy Federation (IDF) und des International Committee on Animal Recording (ICAR) sind Vertreter des Milchprüfrings maßgeblich engagiert und leisten wertvolle Arbeit im Sinne der bayerischen Milchwirtschaft.

Mit seiner Beteiligung an der Analytik in Milch GmbH (AiM), einem führenden Hersteller von mikrobiologischen Hemmstofftestsystemen, und der Wahrnehmung von Geschäftsführungsaufgaben hat der Milchprüfring Verantwortung für die kostengünstige und am Wettbewerb orientierte Produktion von Hemmstofftests für die Bewertung von Rohmilch übernommen. Die erfolgreiche Entwicklung der AiM sichert fachliche und wirtschaftliche Unabhängigkeit in diesem wichtigen Segment der Rohmilchanalytik.

Wie finanziert sich eine non-profit Organisation?

Der Milchprüfing Bayern e.V. ist eine non-profit Organisation und als gemeinnütziger eingetragener Verein von Gewerbe- und Körperschaftssteuer befreit. Seine Stellung als beliehener Unternehmer des Freistaates Bayern, beauftragt mit der Durchführung der Milch-Güteverordnung, und die damit verbundene teilweise öffentliche Finanzierung aus Mitteln des Landwirtschaftsförderungsgesetzes und der milchwirtschaftlichen Umlage bringt es mit sich, dass ein Rechnungsjahr immer ausgeglichen, also ohne Gewinn oder Verlust abzuschließen ist. Neben der traditionellen Hauptaufgabe, der Durchführung der Milch-Güteverordnung, ist der Milchprüfing Bayern e.V. als Dienstleister für die Land- und Milchwirtschaft tätig.

Aus den Aufgabenbereichen ergeben sich folgende Einnahmequellen des Milchprüfings:

Zur Finanzierung der Durchführung der Milch-Güteverordnung:

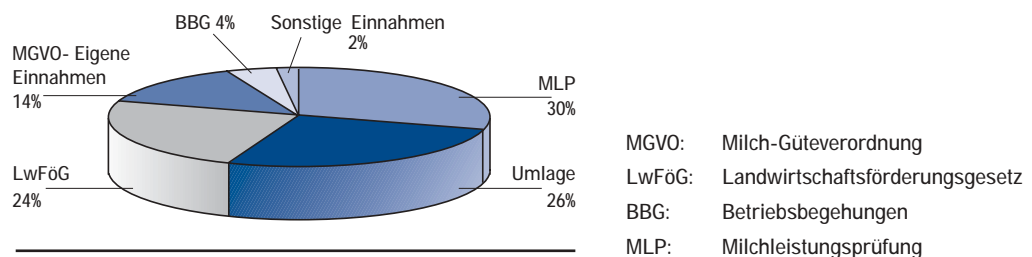
- Einnahmen aus Gebühren der Milch-Güteverordnung
- Einnahmen aus dem Landwirtschaftsförderungsgesetz (LwFöG)
- Einnahmen aus der Umlage

Zur Finanzierung der getätigten Dienstleistungen:

- Eigene Einnahmen aus Kostenerstattungen für diese Dienstleistungen

Aufgrund der Zentralisierung 2003 und der damit verbundenen Ausgaben für den Sozialplan und langfristig abzuschreibende technische Anlagen war insgesamt das Haushaltsvolumen mit 13.769.943 Euro gegenüber „normalen“ Jahren erhöht. Für 2004 werden diese Sondereinflüsse nicht mehr wirksam sein, so dass mit einem Haushaltsvolumen von gut 13 Millionen Euro gerechnet wird.

Zusammensetzung der Einnahmen 2003

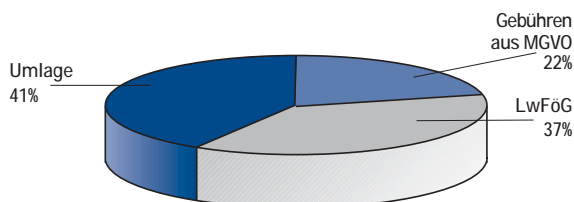


Finanzierung der Milch-Güteverordnung

Soweit eigene Einnahmen aus der Milch-Güteverordnung nicht ausreichen, werden für die Gütebewertung der Milch nach Maßgabe der Verfügbarkeit Mittel der Umlage (nach § 22 des Milch- und Fettgesetzes) und staatliche Leistungen nach dem Gesetz der Förderung der bayerischen Landwirtschaft bereitgestellt. Auf die zuletzt genannten Gelder besteht ein Rechtsanspruch.

Bei den Mitteln aus der Umlage handelt es sich entsprechend des Förderungsansatzes als institutionelle Förderung um eine Fehlbedarfsfinanzierung, die – jedoch nur für die Kosten aus der Milch-Güteverordnung – den nicht durch LwFöG und eigene Einnahmen gedeckten Betrag ausgleicht.

Finanzierung der Milch-Güteverordnung 2003



Finanzierung der sonstigen Dienstleistungen

Die Finanzierung der Dienstleistungen, die der Milchprüfing Bayern e.V. für die Land- und Milchwirtschaft erbringt, ist über Geschäftsbesorgungsverträge oder sonstige Verträge mit den Auftraggebern vereinbart. Die Kostensätze werden so kalkuliert, dass keine Über- oder Unterdeckung erzielt wird. Gelingt dies nicht exakt, findet nachträglich ein entsprechender Ausgleich statt.

Der bedeutendste Auftraggeber für Dienstleistungen ist das LKV. Die Kostenerstattung für die Milchleistungsproben, die für das LKV Bayern untersucht werden, haben mit etwa 80% den größten Anteil an den sonstigen Dienstleistungen. Weitere eigene Einnahmequellen ergeben sich aus Gebühren für Inhaltsstoff- und Qualitätsuntersuchungen, die außerhalb der Milch-Güteverordnung untersucht werden. Die Kostenerstattungen der verschiedenen Auftraggeber für die Durchführung von Vor-Ort-Kontrollen durch den Milchprüfing komplettieren die eigenen Einnahmen für Dienstleistungen.

Entwicklung der Gesamtfinanzierung des Milchprüfring Bayern e.V.

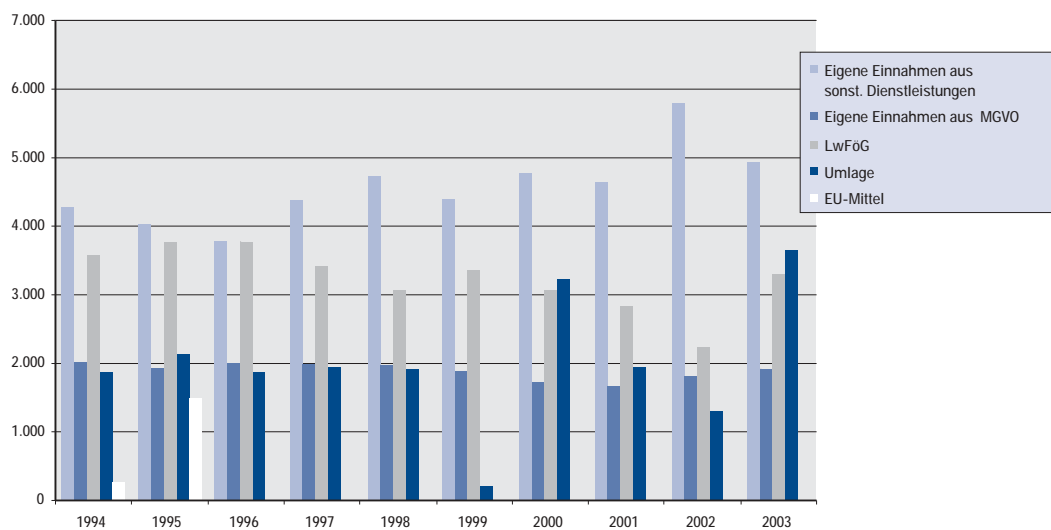
Betrachtet man die Entwicklung der Anteile der verschiedenen Einnahmequellen des Milchprüfringes in den letzten Jahren, so ist zu erkennen, dass der Anteil der Einnahmen für Dienstleistungen seit 1994 deutlich gestiegen ist. Bei nahezu konstantem Haushaltsvolumen ist der prozentuale Anteil der Eigenmittel für Dienstleistungen von 36% im Jahr 1994 auf 52% im Jahr 2002 gestiegen. 2003 weist aufgrund der Sondersituation der Abschluss einen Anteil von wiederum 36% aus, der aber in den kommenden Jahren wieder deutlich ansteigen wird.

In den letzten Jahren wurden immer weniger Mittel aus der öffentlichen Förderung in Anspruch genommen. Eine Ausnahme bildet wiederum das Jahr 2003 aufgrund der Zentralisierung.

Die Gründe für abnehmende Anteile öffentlicher Mittel am Gesamthaushalt sind zum Einen, dass der Milchprüfring über die Durchführung der Milch-Güteverordnung hinaus zunehmend andere Aufgaben übernommen hat. Zum Anderen hat der stattgefundene Rationalisierungsprozess zu Einsparungen geführt, die in erster Linie der Durchführung der Milch-Güteverordnung und damit den öffentlichen Finanzierungsquellen zugute gekommen sind. Gebührensenkungen für die Molkereien wurden nicht durchgeführt. EU-Mittel wurden in der Vergangenheit sporadisch für Investitionen in neue Untersuchungstechnik gewährt, weitere Förderungen werden allerdings für die Zukunft nicht erwartet.

Zusammensetzung und Entwicklung der Einnahmen

in Tsd Euro



Die Ausgaben

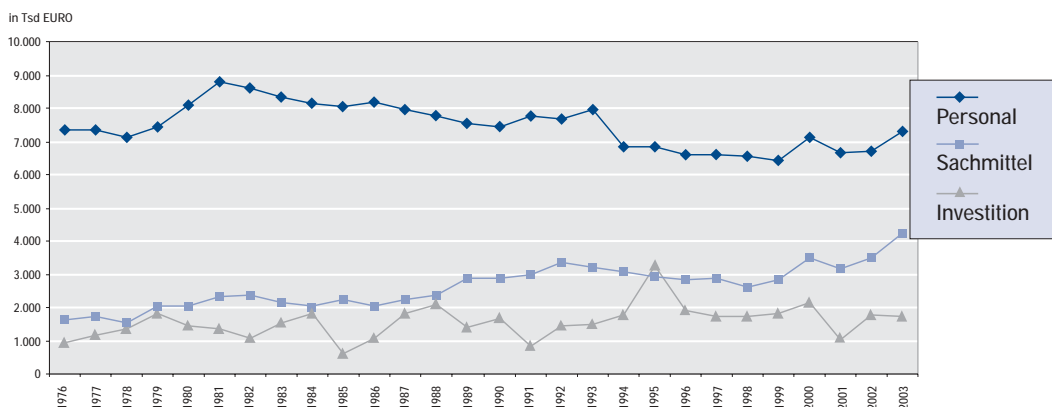
Auf der Ausgabenseite werden Investitionen, Sachmittel und Personalkosten unterschieden. Die Personalkosten setzten sich vor allem aus Vergütungen der Angestellten und Beiträge zu Berufsgenossenschaften usw. zusammen. Im Berichtsjahr wurden 55% aller Ausgaben als Personalausgaben getätigt. Die Übersicht zeigt, dass der Anteil der Personalkosten an den Gesamtausgaben seit 1976 – damals 74% – kontinuierlich zurückgegangen ist. Dies ist das Ergebnis konsequenter Rationalisierung und Nutzung neuester Untersuchungstechnik.

Die größten Posten im Bereich der Sachausgaben sind Aufwendungen für Chemikalien und Wartung der Untersuchungsgeräte. Die Ausgaben an Sachmitteln sind anteilmäßig seit 1976 stetig gestiegen. Im Jahr 2003 nahm dieser Posten 32% der Gesamtausgaben ein. Hier spiegelt sich die erfolgreiche Personalpolitik und die damit zusammenhängende Technisierung des Milchprüfings wider.

Die Investitionen umfassen den Erwerb von Kühlfahrzeugen für den Probentransport, Anlagegüter und Soft- und Hardware im EDV-Bereich. Der prozentuale Anteil an den Gesamtausgaben ist von Jahr zu Jahr schwankend, da die Investitionen nach Bedarf und technischer Entwicklung getätigt werden.

Die gesamten Ausgaben 2003 betragen 13.294.532 Euro. Zugeordnet nach den Kostenträgern verursachte die Durchführung der Milch-Güteverordnung mit 66% Anteil die höchsten Kosten. Gegenüber den Vorjahren, in denen der Anteil bei etwa 50% der Gesamtausgaben lag, war dies zum Einen durch die Steigerung der monatlichen Probenzahl von 6 auf 8 Proben zurück zu führen, zum Anderen tragen die Sondereffekte des Zentralisierungsjahres mit den entsprechenden Kostenverteilungen zu diesem hohen Anteil bei. Für die Zukunft wird der Anteil der Milch-Güteverordnung am Gesamthaushalt des Milchprüfings wieder abnehmen und sich bei etwa 50 – 55% einpendeln.

Entwicklung der Ausgaben



Mitarbeiter und Technik – die Erfolgsfaktoren

Der hohe Qualitätsanspruch des Milchprüfing Bayern e.V. kann nur mit qualifizierten Mitarbeitern, leistungsfähigen und zuverlässigen Untersuchungsgeräten sowie einem umfassenden und hoch performanten Laborinformations- und Managementsystem sichergestellt werden.

Im Jahr 2003 wurden beim Milchprüfing Bayern e.V. 54.204.613 Einzeluntersuchungen durchgeführt. Ähnliche Größenordnungen erreichen weltweit lediglich die Labors in Neuseeland und in den Niederlanden.

Im Bereich der Milch-Güteuntersuchung wurden 5.008.796 Proben auf die Parameter Fettgehalt, Eiweißgehalt, Laktosegehalt, Zellzahl, Keimzahl, Gefrierpunkt, Harnstoff, pH und Hemmstoffe untersucht. Im Rahmen der Milchleistungsprüfung durch das LKV kamen 9.677.424 Proben zur Untersuchung (Parameter: Fettgehalt, Eiweißgehalt, Laktosegehalt, Zellzahl und Harnstoff).

Der Milchprüfing Bayern e.V. beschäftigte 2003 in seinem Labor 112 Mitarbeiter. Um die täglichen Abläufe in das komplexe Aufgabengebiet des Milchprüfing Bayern e.V. einordnen zu können, bietet der Milchprüfing seinen Mitarbeitern eine gezielte und umfassende Einarbeitung. Detaillierte Arbeitsanweisungen ermöglichen die sichere Bewältigung des umfangreichen Aufgabengebietes. Sehr viel Wert legt der Milchprüfing auf die fachliche Aus- und Weiterbildung der Beschäftigten. Regelmäßige Informations- und Schulungsveranstaltungen fördern nicht nur fachliches Wissen, sondern auch die hohe Motivation der Mitarbeiter. Diese Weiterbildungen reichen von internen Schulungen über externe Angebote bis hin zur speziell auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmten Fortbildungen beim Hersteller der Untersuchungsgeräte.

Der Milchprüfing Bayern e.V. arbeitet mit der aktuellsten auf dem Markt verfügbaren Untersuchungstechnik. Dies gewährleistet neben der höchsten Präzision der Ergebnisse den kostenoptimalen Einsatz aller Ressourcen, weil dadurch alle nach dem neuesten Stand der Technik verfügbaren Rationalisierungspotentiale genutzt werden. Um im kontinuierlichen Verbesserungsprozess sich ständig weiter zu entwickeln, steht der Milchprüfing Bayern e.V. im steten Kontakt und Austausch mit den Herstellerfirmen der hochspezialisierten Untersuchungsgeräte. In projektbezogener Zusammenarbeit werden neue, von der Praxis geforderte Optimierungen der Labortechnik entwickelt und im täglichen Einsatz erprobt. So ist der Milchprüfing Bayern e.V. einerseits ein wichtiger Partner für die Gerätehersteller in Entwicklungsfragen, andererseits stets mit den aktuellsten Untersuchungstechniken vertraut und auf dem neuesten Stand der Technik.

Neue Herausforderungen durch zentrale Struktur – Bayern ist groß!

Durch die Zentralisierung des Milchprüfing Bayern e.V. am neuen Standort in Wolnzach (Landkreis Pfaffenhofen) und die Einführung von zwei zusätzlichen Proben im Rahmen der Milch-Gütebewertung für die Anlieferungsmilch im Januar 2003 wurde die Logistik der Probenahme und des Probentransportes vor eine neue und nicht einfach zu lösende Aufgabe gestellt. Es musste gewährleistet werden, dass die Proben nicht nur regional, sondern aus allen Gebieten des Flächenstaates Bayern umgehend nach der Probenahme ins Zentrallabor kommen, um dort zeitgerecht untersucht werden zu können. Diese Herausforderung hat der Milchprüfing dank seiner gut organisierten Logistikabteilung bestens gemeistert.

Die Verantwortung für die Probenahme im Rahmen der Milch-Güteverordnung liegt in Bayern beim Milchprüfing Bayern e.V. Dies bedeutet zum einen, dass die Erfüllung der gesetzlich vorgeschriebenen Mindestprobenzahl gesichert werden muss und die Proben gleichmäßig auf den Monat verteilt sein sollen. Zum anderen sind Faktoren wie Laborauslastung, Sonn- und Feiertage, Kapazität der Kühlfahrzeuge, gerade und ungerade Probentage, gesetzliche Vorschriften für LKW-Fahrzeiten und LKW-Lenkzeiten und vieles mehr zu berücksichtigen. Zu beproben sind alle bayerischen Milcherzeuger, im Jahr 2003 durchschnittlich 53.952, die an 101 Molkereistandorte Milch liefern. Unter Einbeziehung dieser Voraussetzungen erfolgt die Planung der Probenahmen durch Mitarbeiter des Milchprüfings in einem umfassenden Probenplan.

Das Leergut, das bei der Probenziehung vor Ort zur Verfügung stehen muss, wird ebenfalls vom Milchprüfing disponiert. Der Milchprüfing stellt sicher, dass das für die geplanten Proben benötigte Leergut – konserviert oder unkonserviert – am richtigen Tag dem richtigen Milchsammelwagen für die richtige Tour in der richtigen Menge zur Verfügung steht. Das Waschen der Flaschen, das Versehen mit Konservierungs- bzw. Färbungsmittel und der Transport des benötigten Leergutes zu den Molkereien unterliegt ebenfalls dem Gesamtqualitätsmanagementsystem des Milchprüfing Bayern e.V.

Knapp 60 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Milchprüfings sind in den Molkereien als Teilzeitkräfte für die Koordination der Probenahme vor Ort zuständig und versorgen die Milchsammelwagenfahrer mit korrekt gereinigten Probeflaschen. Sie überprüfen die Probenanzahl, die Temperatur, die korrekte Abfüllmenge und stehen in ständigem Kontakt mit der Logistikabteilung des Milchprüfings in Wolnzach.

LOGISTIK

Den Transport der Proben zum Labor nach Wolnzach und das Verteilen des Leergutes zu den Molkereien übernehmen 17 beim Milchprüfing angestellte Kraftfahrer. Transportiert wird durch sechs eigene Kühlfahrzeuge. Dabei werden im zweitägigen Wechsel zwölf fixe Touren durch ganz Bayern gefahren. Durch diesen Austausch von Leergut mit gefüllten Probenflaschen erreichen die Lkws eine nahezu 100-prozentige Auslastung, was auch an der Relation Fahrer – LKW zu erkennen ist.

Außerhalb der Probenlogistik im Bereich der Milch-Güteuntersuchung übernimmt der Milchprüfing Bayern e.V. auch den Transport von Proben für weitere Auftraggeber, wie das LKV oder auch einzelne Molkereien. Im Prinzip werden sämtliche MLP-Proben des LKV durch die Logistik des Milchprüfings erfasst und transportiert. Zum Teil werden, soweit dies die Kapazitäten zulassen, auch Proben von Molkereien transportiert, die im Rahmen ihres Hemmstoff-Screenings täglich eine Probenahme aller Lieferanten durchführen und das Leergut durch den Milchprüfing reinigen lassen. Die Logistik ist flexibel genug, um auch für diese Auftraggeber den unverzüglichen Transport von Proben ins Wolnzacher Labor und von bestelltem Leergut zu den LKV-Sammelstellen oder den einzelnen Molkereistandorten zu gewährleisten.

Durch die Logistik des Milchprüfings, die unbedingte Voraussetzung für die korrekte Probenahme und zeitgerechte Untersuchung im Rahmen der Milch-Güteverordnung ist, entsteht ein wohl einzigartiger Zugang zu allen Milcherzeugern, Molkereien und LKV-Sammelstellen in Bayern. Darüber hinaus liegen aus dem System der Milchleistungsprüfung von etwa 75% der ca. 1.35 Millionen bayerischen Milchkühe zehnmals pro Jahr Einzelmilchproben beim Milchprüfing vor. Ein Potential, das von staatlichen Stellen mit ihren Labors, aber auch z.B. vom Tiergesundheitsdienst Bayern e.V. für verschiedene Überwachungsprogramme im Bereich der Tierseuchen und Zoonosen genutzt wird. So wird die staatliche Überwachung der Rinderleukose und -brucellose gezielt mit selektierten Anlieferungsmilchproben durchgeführt und auch die Bekämpfungsmaßnahmen gegen IBR und BVD greifen zum Teil auf Bestandsmilchproben aus der Milch-Güteuntersuchung zurück.

Sicher bietet dieses einmalige Logistiksystem mit den entsprechenden EDV-Werkzeugen noch viele weitere Möglichkeiten zur Nutzung im Sinne von Tiergesundheit und Verbraucherschutz. Hier wird der Milchprüfing Bayern e.V. weiter für alle neuen Ideen offen sein und zum Wohle von Milcherzeugern und Milchwirtschaft an sinnvollen Lösungen mitarbeiten.

Zentrale Struktur – nicht denkbar ohne LIMS

Obwohl es auf den ersten Blick für Außenstehende nicht sichtbar wird, aber ohne modernste EDV-Ausstattung und Infrastruktur wäre das Betreiben eines Labors in der Größenordnung von Wolnzach und mit den komplexen Aufgaben und Sicherheitsansprüchen der Umsetzung der Milch-Güteverordnung für Bayern nicht möglich. Von der Erfassung und Speicherung der Rohdaten der Probenahme bis hin zur Anzeige der Analyseergebnisse am PC des Landwirts, die EDV unterstützt alle Tätigkeitsbereiche ganz wesentlich.

EDV-technisch war 2003 ein besonderes Jahr. In vielen Bereichen erfolgten Umstellungen und Systemeinführungen. Die größte Änderung war die Einführung des Laborinformations- und Managementsystems (LIMS) mit Jahresbeginn. Weil das bisher verwendete DOS-basierte System den immer komplexer werdenden Anforderungen nicht mehr genügte, wurde in enger Projektarbeit mit der Herstellfirma ein neuartiges LIMS entwickelt und eingeführt. Dieses System basiert auf einer leistungsfähigen Datenbank und ist speziell auf die Anforderungen des Milchprüfrings zugeschnitten. Die Rahmenbedingungen für LIMS sind ein sehr hohes Probenaufkommen von 40.000 bis über 70.000 Proben am Tag, eine kurze Verarbeitungszeit und die strengen Anforderungen der Qualitätssicherung. So durchläuft jede Probe ca. 260 spezielle Regeln, bevor ein Wert als abgesichert gilt. Das neue LIMS bietet den Mitarbeitern einfache Such- und Bearbeitungsmöglichkeiten und eine übersichtliche Darstellung von umfangreichen Datenmengen.

Gerade für die Tätigkeiten im Bereich der Durchführung der Milch-Güteverordnung unterstützt LIMS den gesamten Ablauf entscheidend. Alle relevanten Daten der Milcherzeuger, Molkereien, Milchsammelwägen, Analysegeräten und verantwortlichen Mitarbeitern sind in der Datenbank gespeichert. Bereits die Probenplanung wird mit Hilfe des Systems durchgeführt, der Probenplan wird drei Monate im vorab in LIMS hinterlegt. Sind die Proben dann physikalisch im Labor und die dazugehörigen Daten der Probenahme per DFÜ oder Halbleiterkassetten eingelesen, erfolgt über LIMS eine Zuordnung der Proben. Der Barcode auf jeder Flasche macht es möglich, dass jeder einzelnen Probe die Daten der Probennahme und die vorgesehenen Analysearten zugeordnet werden. Automatisch können nun die Probenflaschen sortiert werden. Die Sortierung bietet auch die einzigartige Möglichkeit, bestimmte Proben gezielt zu selektieren. So kann grundsätzlich jederzeit von jedem bayerischen Milcherzeugerbetrieb gezielt eine Milchprobe angefordert werden.

EDV-DIENSTLEISTUNG

Bei der eigentlichen Analyse wird der Barcode erfasst, das Ergebnis ermittelt und zugeordnet. Besondere Anforderungen an LIMS werden durch die Untersuchung auf Hemmstoffe in der Milch gestellt. Hier könnte sich eine mögliche Verschleppung von hemmstoffhaltiger Milch von der Probe eines Lieferanten auf die eines anderen recht drastisch auswirken. Daher ermittelt LIMS im Falle eines hemmstoffpositiven Ergebnisses alle Proben, die vor oder nach der betreffenden Flasche gezogen oder untersucht wurden. Sinn dieser aufwändigen Prozedur ist es zu ermitteln, ob eine Verschleppung möglich gewesen wäre. Bevor die ermittelten Werte freigegeben werden können, wird automatisch überprüft, ob sie mit den Werten der Lieferantenhistorie übereinstimmen, ob der Tourendurchschnitt des Milchsammelwagens stimmt, ob es Auffälligkeiten bei der Probennahme gab und vieles mehr.

Sind die Analysenwerte ermittelt und freigegeben, so werden sie unverzüglich über das Lieferantenauskunftssystem zur Verfügung gestellt. Telefonisch oder über das Internet unter www.mpr-bayern.de kann jeder Lieferant und jede Molkerei auf die Daten zugreifen. Zum Monatsanfang werden die Werte des Vormonats als Abrechnungsdatensatz den Rechenzentren der Molkereien bzw. den Molkereien selbst zur Verfügung gestellt. Dort gehen die Werte in die Milchgeldabrechnung ein.

www.mpr-bayern.de – und jeder weiß Bescheid

Auch im Bereich der Datenabfragemöglichkeiten und Datenbereitstellung wurden im Berichtszeitraum entscheidende Fortschritte gemacht. Bereits seit 1998 bietet der Milchprüfing den Weg der Datenabfrage über das Internet an. 2003 wurde ein Projekt zur kompletten Reorganisation der Datenabfrage gestartet und seit Mitte März 2004 ist nun eine rundum erneuerte und leistungsfähigere Datenabfrage über das Internet verfügbar. Die Landwirte können die Analyseergebnisse ihres Betriebes nach Eingabe ihrer Lieferantenummer und einer PIN schnell und komfortabel am Bildschirm einsehen oder ausdrucken. Alle einzelnen Messwerte sind seit Dezember 2003 chronologisch gespeichert und abrufbar. Künftig können die Milcherzeuger die Werte bis zu einem Jahr zurückverfolgen, was bisher über lediglich drei Monate möglich war. Die neue Homepage des Milchprüfings unter www.mpr-bayern.de verzeichnet Tag für Tag mehr als 2000 Zugriffe.

Bewegen sich die aktuellen Zahlen außerhalb vorgegebener Toleranzgrenzen, werden die betreffenden Werte farblich hervorgehoben. Neben den Anlieferungsproben aus der offiziellen Milch-Gütebewertung pflegt der Milchprüfing auch Molkerei-Sonderproben, sowie seit März 2004 auch Betriebs- und Handproben ein. Dies ist ein besonderer Service gegenüber Milcherzeugern und Molkereien. Für den Landwirt sind nun alle Analyse-Ergebnisse, die seine Milch betreffen, mit einem Blick auf die Homepage zugänglich.

Die neue Homepage bietet dem Milcherzeuger neben den Analyseergebnissen viele weitere Informationen rund um den Milchprüfing Bayern e.V. und die Qualitätsmilcherzeugung. So informiert der Milchprüfing die Landwirte gleich auf der Startseite mit ständig aktualisierten Kurzinformationen rund um das Thema Milcherzeugung. In der Rubrik „Wir über uns“ erklärt der Milchprüfing Bayern e.V. seine Aufgaben und seine Struktur. In „Der Verein MPR“ werden die Mitglieder und Gremien vorgestellt. Weitere Seiten zeigen die Aufgaben und Arbeitsweisen von Labor und Außendienst. Besonders hervorzuheben ist hierbei der „Virtuelle Laborrundgang“. Er bietet dem Besucher der Homepage einen Einblick ins Zentrallabor in Wolnzach. Auswertungen, Statistiken und wertvolle Fachinformationen runden das Internetangebot des Milchprüfing Bayern e.V. ab.

EDV in allen Unternehmensbereichen

In allen Unternehmensbereichen arbeitete der Milchprüfing 2003 an der Verbesserung der EDV-Infrastruktur. Jeder Außendienstmitarbeiter ist z.B. mit einem Laptop und Drucker ausgestattet, mit dem er die Protokolle über die Aufklärungs- bzw. Vor-Ort-Kontrollbesuche erfasst, verifiziert und ausdruckt. Im Jahr 2003 wurden alle Systeme mit einem elektronischen Unterschriften-Pad ausgerüstet, mit dem der Milcherzeuger durch seine Unterschrift sein Protokoll bestätigt. Die Unterschrift wird als pdf-Datei in das Protokoll kopiert, ausgedruckt und zusammen mit dem Protokoll gespeichert. Anschließend wird die Unterschrift selbst gelöscht. Die Datensicherheit ist damit gewährleistet und Missbrauch der Unterschrift ausgeschlossen.

Auch in der Finanzbuchhaltung wurde 2003 an der Selektion einer neuen FiBu-Software gearbeitet. Sie wird im Laufe von 2004 implementiert und wird die Buchführung des Milchprüfings fit für die Zukunft machen.

Das gesamte Datensicherungs- und Datensicherheitskonzept wurde aufgrund der Zentralisierung überarbeitet und den veränderten Bedingungen angepasst.

Insgesamt ist der Milchprüfing genauso wie im Laborbereich auch in der EDV durch die Zentralisierung im Jahr 2003 einen riesigen Schritt voran gekommen. Eine leistungsfähige EDV ist heute und noch mehr in der Zukunft eine der Grundvoraussetzungen für ein erfolgreiches Unternehmen. Der Milchprüfing hat diese Grundvoraussetzung realisiert.

AUßENDIENST

Engagement für Koordination der verschiedenen Kontroll-Systeme

Der Milchprüfing Bayern e.V. beschäftigt bereits seit seinem Bestehen geschulte Mitarbeiter im Außendienst. Waren in früheren Jahren die Hauptaufgaben dieser Mitarbeiter im Bereich der Beratung und Aufklärung der Milcherzeuger sowie bei der Mitarbeit bei der Probenahme angesiedelt, sind heute in ganz wesentlichem Umfang auch Vor-Ort-Kontrollen auf landwirtschaftlichen Betrieben zu erledigen.

So überprüft der Milchprüfing, beauftragt durch das Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz, die Milcherzeugerbetriebe auf Einhaltung der Anlagen 1-3 der Milchverordnung. Im Auftrag der QAL GmbH wird der Milchprüfing bei der Kontrolle des Programms „Geprüfte Qualität“ des Freistaats Bayern tätig und führt in diesem Rahmen auch Kontrollen des Programms „Offene Stalltür“ des Bayerischen Bauernverbandes durch. Zusammen mit diesen Kontrollen wird auch das Programm der Q+S GmbH für Rindfleisch überprüft.

Seit Sommer 2003 ist der Milchprüfing in die Umsetzung von QM Milch in Bayern eingebunden, seit Oktober 2003 mit der Koordination und Durchführung durch die Verbände der bayerischen Milchwirtschaft und das Bayerische Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten beauftragt.

Um den komplexen Aufgabenbereich zu bewältigen, verfügt jeder der derzeit 25 Außendienstmitarbeiter über einen leistungsfähigen Laptop mit Drucker, elektronischem Unterschriftenpad sowie einer umfassenden technischen Ausrüstung. Eine sofortige Erfassung der Daten vor Ort und eine Dokumentation der Ergebnisse beim Landwirt sind dadurch möglich. Durch die Anbindung an das Laborinformations- und Managementsystem (LIMS) des Milchprüfing Bayern e.V. kann jeder Außendienstmitarbeiter zeitnah die aktuellen Ergebnisse in seinem Gebiet abfragen. Die Außendienstmitarbeiter stehen in Kontakt mit den zuständigen Ansprechpartnern im Zentrallabor, so dass auch eine kurzfristige Koordination erfolgen kann. Durch regelmäßige Mitteilungen und Schulungen im Zentrallabor in Wolnzach werden die Außendienstmitarbeiter stets über Änderungen und aktuelle Entwicklungen informiert.

Neben den 25 Mitarbeitern des Außendienstes beschäftigt der Milchprüfing Bayern e.V. fünf Regionalleiter. Diese stehen den Außendienstmitarbeitern als Ansprechpartner für fachliche und organisatorische Angelegenheiten zur Verfügung und leiten den Außendienst in ihrem Gebiet. Im Rahmen der Milch-Güteverordnung sind sie für die Prüfung der automatischen Probenentnahmengänge in den Milchsammelwägen zuständig.

Eine der wesentlichen Herausforderungen der kommenden Jahre im Bereich der Vor-Ort-Kontrollen wird es sein, Doppelkontrollen auf dem landwirtschaftlichen Betrieb zu vermeiden. Hierfür ist eine Vernetzung der verschiedenen Systeme und eine Koordination der verschiedenen Kontrolltätigkeiten – auch zwischen staatlichen und privaten Organisationen – nötig. Der Milchprüfing wird sich, auch mit Hilfe seines neu gegründeten Beirates für Vor-Ort-Kontrollen, engagiert in dieser Frage einsetzen.

Labor für Qualitätssicherung und Entwicklung in Triesdorf

Nach Schließung des Routinelabors in Triesdorf im Jahre 2000 wurden die Arbeitsschwerpunkte im Bereich Qualitätssicherung und Entwicklung in einer eigenen kleinen Einheit, dem QS+E-Labor Triesdorf zusammen gefasst und in Fortsetzung der hervorragenden Zusammenarbeit mit der Landesanstalt für Landwirtschaft dort weiter geführt.

Das QS+E-Labor hat sich mittlerweile zu einer festen Größe entwickelt und ist aufgrund seiner Arbeit weit über die bayerischen Grenzen hinaus bekannt und geschätzt.

Die Herstellung von zertifizierten sekundären Referenzmaterialien für die Untersuchungsparameter Fett, Eiweiß, Laktose, Harnstoff und Gefrierpunkt ist ein wesentlicher Aufgabebereich in Triesdorf. Diese Referenzmaterialien werden jeweils in vier Konzentrationen erstellt, um eine Analyse des kompletten in der Praxis vorkommenden Messbereiches zu ermöglichen. Durch ein spezielles, im QS+E-Labor in Triesdorf entwickeltes Verfahren zum Einfrieren und Auftauen von Standardmilchen können die verschiedenen Materialien über Monate und Jahre ohne Qualitätseinbußen gelagert werden. Dadurch konnte nicht nur eine enorme Vereinfachung der täglichen Gerätekalibrierung erreicht werden, sondern es wurde auch die Präzision der Untersuchung deutlich verbessert.

Die tiefgefrorenen Rohmilchstandards werden nicht nur vom Milchprüfing Bayern e.V. verwendet, sondern über die „muva“ in Kempten weit über Bayern hinaus an eine steigende Anzahl von Kunden vertrieben.

Das QS+E-Labor ist darüber hinaus beteiligt, wenn der Milchprüfing Bayern e.V. an Ringversuchen teilnimmt. Ringversuche sind Vergleichsprüfungen unter mehreren Laboratorien, welche Prüfungen an möglichst gleichen Prüfobjekten ausführen und die Ergebnisse unter vorgegebenen Bedingungen bewerten. Der Milchprüfing Bayern e.V. nimmt jährlich an ca. 25 Ringversuchen zu verschiedenen Analyseparametern teil.

Auf der anderen Seite befasst sich das QS+E-Labor in Triesdorf selbst mit der Organisation und Durchführung von Ringversuchen und führt im Auftrag der ADR zum Beispiel jährlich einen Ringversuch zum Parameter Hemmstoff durch. Dadurch beweist das QS+E-Labor seine Kompetenz in Fragen der analytischen Qualitätssicherung und Zuverlässigkeit.

Das QS+E-Labor ist darüber hinaus bei verschiedenen aktuellen Projekten des Milchprüfing Bayern e.V. beteiligt. So werden zum Beispiel Vorversuche für geplante Optimierungen des Laborablaufs durchgeführt. Des weiteren ist das QS+E-Labor über das Qualitätsteam des Milchprüfing Bayern e.V. in alle aktuellen Projekte im Themenbereich „Qualität“ aktiv eingebunden.

DIE TÄTIGKEITEN DES MPR

Die Kernkompetenzen des Milchprüfring Bayern e.V. „hochautomatisierte und höchstpräzise Rohmilch-analytik“ und „bayernweit schlagkräftig organisierter und fachkompetenter Außendienst“ bilden zusammen mit einer leistungsfähigen EDV die Grundlagen für die vielfältigen Tätigkeiten.

Der Milchprüfing Bayern e.V. – zentrale Prüf- und Dienstleistungseinrichtung der bayerischen Milchwirtschaft

Das Tätigkeitsspektrum des Milchprüfings umfasst derzeit folgende Bereiche:

Durchführung der Milch-Güteverordnung in Bayern mit

- verantwortlicher Organisation der Probenahme
- Prüfung der automatischen Probenahmegeräte in Milchsammelwagen
- Schulung der Probenehmer und Milchsammelwagenfahrer
- Laboruntersuchungen nach der Milch-Güteverordnung
- Erstellung der Abrechnungsdatensätze für die Milchgeldabrechnung
- Aufklärung der Milcherzeuger vor Ort in Milchqualitätsfragen

Vor-Ort-Kontrollen auf landwirtschaftlichen Betrieben

- Kontrollmaßnahmen im Rahmen der Milch-Verordnung (MVO)
- Kontrollmaßnahmen beim Programm „Offene Stalltür“ und „Geprüfte Qualität Bayern“
- Kontrollmaßnahmen im Rahmen von „Q+S“ im Auftrag der QAL GmbH
- Kontrollen für Molkereien im Erzeugerbetrieb

Laboruntersuchungen für das Landeskuratorium der Erzeugerringe für tierische Veredelung in Bayern e. V. (LKV) im Rahmen der Milchleistungsprüfung (MLP)

Sonstige Dienstleistungen

- Untersuchung von Betriebsproben
- Ziehung und Untersuchung von Selbstvermarkterproben
- Probenziehung für das Programm „Gesunde Ernährung“
- Bereitstellung von Milchproben für weitere Untersuchungen
- Unterstützung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) beim Qualitätswettbewerb „großer Preis der Milcherzeuger“
- Bereitstellung von betriebsbezogenen Daten in einem Lieferanten-Auskunftssystem
- Produktion von tiefgefrorenen Langzeitstandards für die hochpräzise Kalibrierung von Untersuchungsgeräten
- Durchführung von Ringtests

Grundlagen für diese Tätigkeiten sind Gesetze oder Verordnungen bzw. ministerielle Bekanntmachungen, Verträge mit Partnerorganisationen und Kunden bzw. Vereinbarungen mit den Verbänden der bayerischen Milchwirtschaft, ausgehend von den Bedürfnissen von Erzeugern und Unternehmen oder Aufträgen von Ministerien.

Durchführung der Milch-Güteverordnung

Der Milchprüfring Bayern e.V. – „beliehener Unternehmer“ des Freistaates Bayern

Seit seiner Gründung im Jahr 1971 ist der Milchprüfring als beliehener Unternehmer vom Freistaat Bayern beauftragt, die Bewertung der Anlieferungsmilch an die Molkereien durchzuführen. Die Verordnung über die Güteprüfung und Bezahlung der Anlieferungsmilch (Milch-Güteverordnung) regelt diese Bewertung. Festgelegt sind die Untersuchungshäufigkeit für den Fett- und Eiweißgehalt, den Gehalt an somatischen Zellen und die bakteriologische Beschaffenheit, den Nachweis von Hemmstofffreiheit und die Ermittlung des Gefrierpunkts. Darüber hinaus legt die Verordnung bezahlungsrelevante Grenzwerte für die bakteriologische Beschaffenheit und den Gehalt an somatischen Zellen fest. Für die Umsetzung in Bayern gilt eine entsprechende Ausführungsverordnung. Danach ist die in Bayern zugelassene Stelle für die nach der Milch-Güteverordnung vorgesehenen Untersuchungen der Milchprüfring Bayern e.V. Zu den Aufgaben des Milchprüfrings gehört ebenfalls die Einstufung der Ergebnisse hinsichtlich der Bezahlung der Anlieferungsmilch und die Übermittlung der Daten für die Milchgeldabrechnung an die Molkereien oder deren beauftragte Rechenzentren.

Die Ergebnisse der Arbeit des Milchprüfrings sind somit wichtige Grundlage für die Milchgeldzahlung der Molkereien an die Milcherzeuger, die pro Jahr ca. 2,5 Milliarden Euro umfasst.

Als beliehener Unternehmer des Freistaates Bayern ist der Milchprüfring Bayern e.V. verantwortlich für die Entnahme der Proben, Untersuchung der Proben und Ergebnisbereitstellung. Die Stellung als beliehener Unternehmer bedeutet für den Milchprüfring, dass er in diesem Bereich wie eine Behörde tätig wird. Insofern unterliegt er der Rechts- und Fachaufsicht des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten und erhält für diese Aufgabe Kostenerstattungen aus öffentlichen Mitteln.

Für den Milchprüfring Bayern e.V. nimmt dieser Aufgabenbereich die größte Bedeutung ein und verursacht die meisten Kosten. Diese lagen im Durchschnitt der vergangenen Jahre bei etwa 50% des Gesamthaushaltes. Aufgrund der Erhöhung der Zahl der monatlich gezogenen Proben von sechs auf acht ab Januar 2003 betrug der Anteil in diesem Jahr über 60%. Es wird erwartet, dass er sich in Zukunft – abhängig vom Verlauf der sonstigen Dienstleistungen des Milchprüfrings – bei einem Anteil von 50 – 55% einpendelt.

Durchführung der Milch-Güteverordnung

Grundlage der Gütebewertung jedes Milcherzeugerbetriebes sind acht zufällig über das Monat verteilte Proben, die durch automatische Probenahmegeräte in den Milchsammelwagen ohne Vorankündigung an die Erzeuger unter einem strengen Qualitätssicherungsregime gezogen, transportiert und analysiert werden.

Diese Proben werden im Labor auf Fett- und Eiweißgehalt, Zellgehalt, Keimgehalt, Gefrierpunkt und Hemmstoffe untersucht. Die dabei anzuwendenden Untersuchungsmethoden sind in der Methodensammlung nach § 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bzw. in dem Katalog der Routinemethoden für die Milchgütebewertung des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft geregelt.

Das Labor des Milchprüfing Bayern e.V. ist ein nach DIN EN ISO 17025 akkreditiertes Prüflabor, das QM-System der Gesamtorganisation Milchprüfing entspricht den Anforderungen nach DIN EN ISO 9002.

Die Entwicklung der Anzahl von Untersuchungen im Rahmen der Milch-Güteverordnung über die letzten Jahre zeigt folgende Übersicht:

	Inhaltsstoffe (Fett + Eiweiß) (in Tausend)	Somatischer Zellgehalt (in Tausend)	Bakteriologische Beschaffenheit (in Tausend)	Hemmstoff (in Tausend)	Gefrierpunkt (in Tausend)
2003	3.660	1.288	1.257	2.741	2.264
2002	2.681	1.367	1.291	2.645	1.064
2001	2.645	1.357	1.352	2.659	1.353
2000	2.749	1.407	1.404	2.845	1.398
1999	2.993	1.531	1.530	3.096	1.530

Die Zahl der Inhaltsstoffanalysen ist im Vergleich der Vorjahre durch die Erhöhung der monatlichen Probenzahl deutlich angestiegen. Auch beim Gefrierpunkt wurde die Anzahl der monatlichen Untersuchungen von zwei auf vier erhöht. Ansonsten spiegelt die rückläufige Tendenz den Rückgang der Erzeugerbetriebe in Bayern wider.

Gemäß § 2 Abs. 3 der Ausführungsverordnung zur Milch-Güteverordnung ist der Milchprüfing Bayern e.V. auch für die Prüfung der Probenahmegeräte in den knapp 700 bayerischen Milchsammelwagen auf definierte Mindestkriterien hinsichtlich Repräsentativität und Verschleppung zuständig. Die Überprüfung ist spätestens alle sechs Monaten zu wiederholen. Personal, welches für die Probenziehung eingesetzt wird, wird vom Milchprüfing regelmäßig nach vorgegebenen Inhalten geschult.

Wenn vom Milcherzeuger und der Molkerei gewünscht, führt der Außendienstmitarbeiter des Milchprüfings Aufklärungen (Keimzahl, Gefrierpunkt, Hemmstoff) und Stufenkontrollen zur Qualitätsverbesserung der Anlieferungsmilch im Milcherzeugerbetrieb durch. Die Aufklärung ist für den Landwirt kostenfrei.

Vor-Ort-Kontrollen für Molkereien im Erzeugerbetrieb

QM Milch in Bayern – aller Anfang ist schwer

Im Herbst 2003 wurde der Milchprüfing Bayern e.V. von den Verbänden der bayerischen Milchwirtschaft beauftragt, die Umsetzung von QM Milch in Bayern zu koordinieren und die Vor-Ort-Kontrollen in den Erzeugerbetrieben durchzuführen. QM Milch ist ein bundesweit einheitliches Dokumentationsprogramm und soll die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen in den Milcherzeugerbetrieben dokumentieren. Darüber hinaus werden zusätzlich sensible Bereiche der Milcherzeugung erfasst und v.a. im Futtermittelbereich hinsichtlich der gesetzlich vorgeschriebenen Rückverfolgbarkeit die notwendigen Grundlagen für die Dokumentation gelegt.

Während in den anderen deutschen Bundesländern QM Milch zügig umgesetzt wird, wurde in Bayern das System recht kontrovers diskutiert. Im Sommer wurde deshalb ein Pilotprojekt gestartet, das die praktischen Aspekte der Umsetzung untersuchen und die Grundlage für eine Nutzen-Kosten-Analyse legen sollte. Zusammen mit zwei Molkereien und unter Federführung der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft – Institut für Ernährung und Markt – führte der Milchprüfing über 350 Vor-Ort-Kontrollen durch und baute eine entsprechende Kontroll-datenbank auf. Die Ergebnisse des Pilotversuches zeigten, dass QM Milch mit wenig Aufwand und nur geringen Kosten verbunden ist und die bayerischen Milcherzeugerbetriebe in der Regel keine Probleme mit der Einhaltung der Anforderungen haben. Mitarbeiter des Milchprüfings informierten auf vielen Veranstaltungen zum Thema QM Milch und trugen so zu einer zunehmend besseren Akzeptanz dieses Systems bei. Es wird erwartet, dass die Kontrolltätigkeit im Rahmen von QM Milch im kommenden Jahr ca. 50% der Arbeitszeit der Außendienstmitarbeiter beanspruchen wird.

Der Milchprüfing Bayern e.V. führt im Auftrag und nach Vorgabe einzelner Molkereien auch individuelle Kontrollen in den Mitgliedsbetrieben der Molkerei durch, die zu mehr Transparenz der Milcherzeugung und zur Qualitätsverbesserung beitragen sollen. Derartige Aufträge werden vertraglich zwischen Milchprüfing und Molkerei geregelt und kostendeckend verrechnet.

Bei den Audits auf dem Milcherzeugerbetrieb beurteilt der Außendienstmitarbeiter die Verhältnisse im Stall und in der Milchammer. Es erfolgt eine Durchsicht von verschiedenen Unterlagen wie Arzneimittelbuch, Bestandsregister und Dokumentationen über die zugekauften Futtermittel. Danach erstellt der Milchprüfingmitarbeiter zusammen mit dem Landwirt ein Protokoll, welches ausgedruckt und unterschrieben wird.

Der Milchprüfing Bayern e.V. ist bemüht, verschiedene Kontrollbesuche, wie z.B. im Rahmen der Betriebsbegehung nach Milchverordnung, von QM Milch, den Programmen Q+S oder GQ Bayern, miteinander zu kombinieren, um Mehrfachkontrollen auf den Betrieben zu vermeiden. Ziel ist ein integriertes Kontrollverfahren, mit dem alle Anforderungen abgedeckt werden können und das staatliche und private Kontrollen vereint.

Untersuchungen für das Landeskuratorium der Erzeugerringe für tierische Veredelung in Bayern e.V. (LKV)

Eine Million Kühe – Analysen im Dienst von Leistungsprüfung, Zucht und Besamung

Das LKV Bayern ist der größte Einzelkunde des Milchprüfungsring Bayern e.V. Auf Basis des Geschäftsbesorgungsvertrags vom 04.01.1974 untersucht der Milchprüfungsring für das LKV Milchleistungsproben auf die Parameter Fett, Eiweiß, Laktose, Zellgehalt und Harnstoff.

In Wolnzach beanspruchen die Analysen der LKV-Proben etwa zwei Drittel der gesamten Laborkapazität. Die Verantwortung für die Planung und Ziehung der Proben liegt allerdings – anders als bei der Milch-Güteverordnung – nicht im Zuständigkeitsbereich des Milchprüfungsring, sondern des Auftraggebers LKV. Dessen Mitarbeiter ziehen die Milchproben von den einzelnen Kühen der teilnehmenden Betriebe in ganz Bayern. Der Transport der Proben zur Molkerei bzw. zur LKV-Sammelstelle liegt ebenfalls im Zuständigkeitsgebiet des LKV. Von dort bis zum Zentrallabor in Wolnzach erledigt der Milchprüfungsring den Transport der Proben in seinen Kühlfahrzeugen.

Der Milchprüfungsring untersucht die Proben umgehend auf die genannten Parameter. Die Ergebnisse werden zusammen mit den Barcodes der Flaschen über das LIMS erfasst und an das LKV übertragen. Daten über Betrieb oder Kuh liegen dem Milchprüfungsring nicht vor, was eine völlige Anonymität der Untersuchung sicher stellt und eventuelle Manipulationen zuverlässig ausschließt. Die weitere Auswertung der Daten erfolgt beim LKV und wird den Milcherzeugern über den monatlichen Zwischenbericht bzw. andere Berichte zugänglich gemacht. Darüber hinaus dienen diese Daten auch der Zuchtwertschätzung und werden für die Fütterungsberatung bzw. im Rahmen von Herdenmanagementprogrammen verwendet.

Die Entwicklung der Anzahl der Analysen im Rahmen der Milchleistungsprüfung zeigt folgende Übersicht:

Jahr	2003	2002	2001	2000	1999
Anzahl der Proben (in Tausend)	9.677	9.755	9.980	9.975	10.030

Die insgesamt leicht rückläufige Tendenz der Probenanzahl ist einerseits auf eine Umstellung der Prüfmethode zurückzuführen. Andererseits ist ein geringer Rückgang der Kühe unter Leistungsprüfung zu beobachten. Die zurückgehende Zahl der Milcherzeugerbetriebe wirkt sich in Bayern aktuell nicht aus, da die Zahl der Betriebe, die an der Milchleistungsprüfung teilnehmen, nur wenig zurück geht und diese Betriebe wachsende durchschnittliche Kuhzahlen aufweisen.

Kontrollmaßnahmen im Rahmen der Milch-Verordnung und andere Dienstleistungen

Der Milchprüfring Bayern e.V. – im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz

Die Milchverordnung (Verordnung über Hygiene- und Qualitätsanforderungen an Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis) setzt die EU-Milchhygiene-Richtlinie 92/46 EWG in Deutschland um. In den Anlagen 1, 2 und 3 zur Verordnung werden die Anforderungen an den Tierbestand, an die räumlichen Einrichtungen und die Milchgewinnung präzisiert.

Seit 1995 überprüft der Milchprüfring die Einhaltung dieser Anforderungen vor Ort auf den Milcherzeugerbetrieben, seit 2003 im direkten Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz, das jährlich die Zahl der durchzuführenden Kontrollen festlegt. Die Ergebnisse werden an die zuständigen Landratsämter als Veterinärämter weiter geleitet.

Im Jahr 2003 führten die Außendienstmitarbeiter 3.500 Kontrollbegehungen durch. Diese Begehungen machten ca. 30% der gesamten Außendiensttermine aus.

Die Finanzierung dieser Vor-Ort-Kontrollen erfolgt unmittelbar aus dem Haushalt des zuständigen Ministeriums. Seit Beginn der Kontrollen von QM Milch in Bayern werden die beiden Kontrollmaßnahmen in einem Bestandsbesuch kombiniert, was für beide Kontrollmaßnahmen entsprechende Synergieeffekte erbringt und somit die Kosten senkt.

Dienstleister für Vor-Ort-Kontrollen: „Offene Stalltür“, „Geprüfte Qualität Bayern“ und „Q+S“

Der Milchprüfring Bayern e.V. betätigt sich seit Übernahme der Vor-Ort-Kontrollen im Rahmen der Milchverordnung auch als Dienstleister für andere Programme. Zunächst wurden Kontrollen für das Programm „Offene Stalltür“ des Bayerischen Bauernverbandes mit übernommen. Seit 2001 ist der Milchprüfring auch als Unterauftragnehmer des Fleischprüfring Bayern e.V. bzw. der QAL GmbH im Rahmen von „Q+S“ als Kontrollorgan tätig und ist in diesem Zusammenhang auch an Kontrollen der Bedingungen für das Programm „Geprüfte Qualität Bayern“ beteiligt.

Im Jahr 2003 hat der Milchprüfring Bayern e.V. 5300 derartiger Vor-Ort-Kontrollen durchgeführt, was knapp die Hälfte aller in diesem Jahr getätigten Kontroll- und Aufklärungstermine der Außendienstmitarbeiter ausmacht. Durch seine Flexibilität und Schlagkraft und nicht zuletzt aufgrund seiner günstigen Kostenstruktur ist der Außendienst des Milchprüfrings als Partner bei den verschiedenen Kontrolleinrichtungen beliebt und hoch angesehen. In der Zukunft ist sicher in diesem Tätigkeitsbereich eine weitere Zunahme des Arbeitsumfangs zu erwarten, soweit dies in die strategische Ausrichtung des Milchprüfrings als neutrale Prüfeinrichtung der bayerischen Milchwirtschaft passt.

Labordienstleistungen

Die hochspezialisierte Laborausstattung in Kombination mit der in Bayern einzigartigen Logistik, die ständigen Zugriff auf alle Milcherzeugerbetriebe bietet, ist Grundlage dafür, dass zunehmend weitere Labor- und Logistikdienstleistungen beim Milchprüfing angefragt werden. Auch die Selektions- und Identifikationsmöglichkeiten, welche das neue leistungsfähige LIMS bietet, qualifizieren den Milchprüfing als kompetenten Partner und Dienstleister für die Bereitstellung von Proben.

Molkereien nutzen diese Kompetenz, um dem Milchprüfing das Leergutmanagement für tägliche Hemmstoffproben und sonstige Betriebsproben zu übertragen. Dieser Bereich wurde gerade im vergangenen Jahr vermehrt nachgefragt und es wird eine weitere Steigerung erwartet.

Auf Wunsch von Selbstvermarktern zieht der Milchprüfing Proben vor Ort, untersucht diese und stellt die Ergebnisse zur Verfügung. Dies ist Grundlage für die amtliche Überwachung dieser Selbstvermarkter durch die zuständigen Behörden.


Der Milchprüfing stellt aus seinem Probenaufkommen Milchproben für die serologische Untersuchung auf Leukose, Brucellose, IBR und Leberegel im Rahmen verschiedener Programme zur Verfügung und leitet diese an den Tiergesundheitsdienst und die Landesanstalt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) zur Untersuchung weiter. Dieser Bereich stellt zwar nur einen sehr kleinen Anteil des Aufgabengebietes dar, ist aber von großer Bedeutung für die bayerische Milchwirtschaft, da hohe Kosten für die Beschaffung entsprechender Proben vermieden werden.

Weitere Tätigkeiten

Über die genannten Tätigkeitsbereiche hinaus ist der Milchprüfing auf vielfältige Weise im Dienste der bayerischen Milchwirtschaft aktiv und trägt durch seine Öffentlichkeitsarbeit, die Herausgabe des Magazins *Milchpur*, umfangreiche Referententätigkeit und das Ausrichten und Abhalten von Informationsveranstaltungen zu diversen Themen zum hohen Informationsstand der bayerischen Milcherzeuger und zum guten Image der bayerischen Milch insgesamt bei.

Über 60 Besuchergruppen mit insgesamt mehr als 1.600 Besuchern haben das Labor in Wolnzach im Jahr 2003 besucht. Dies fördert die Transparenz und das Vertrauen in unsere Untersuchungen und unser Qualitätssicherungssystem.

Vertreter des Milchprüfings sind in verschiedenen Gremien auf nationaler wie internationaler Ebene aktiv und vertreten dort die Interessen der bayerischen Milchwirtschaft im Bereich der Rohmilchanalytik und Güteprüfung. Auf technischer Ebene ist die Harmonisierung der Bedingungen für die Milchwirtschaft in der EU das besondere Anliegen und somit leistet der Milchprüfing Bayern e.V. seinen Beitrag zur Chancen- und Wettbewerbsgleichheit in diesem Bereich.



ENTWICKLUNG DER MILCHERZEUGUNG

Neben den Veränderungen in der Struktur der Milcherzeugung ist vor allem mit einer Veränderung der Anforderungen hinsichtlich der Dokumentation auf den Milcherzeugerbetrieben zu rechnen, die zu neuen Aufgaben beim Milchprüfing führen werden. Für diese neuen Aufgaben muss und wird sich der Milchprüfing selbst fit machen.

Bayern – das Milchland

Bayern ist eine der größten und wichtigsten Milchregionen in der EU. Mit über 7,1 Millionen Tonnen Milchanlieferung, über 1,3 Millionen Kühen und mehr als 52.000 Milcherzeugerbetrieben hält Bayern 30% der deutschen Milchkühe und liefert damit aus 43% der deutschen Milcherzeugerbetriebe 26% der Quote. Neben der Bedeutung der bayerischen Milchproduktion in Deutschland lässt sich anhand dieser Daten aber auch deren Struktur ablesen. Mit durchschnittlich 135.000 kg Referenzmenge pro Betrieb liegt Bayern in der selben Größenordnung wie Spanien, Portugal oder Finnland.

Bayern ist aufgrund seiner produzierten Milchmenge ein Milchexportland. Deshalb wird trotz kleiner Erzeuger- und Verarbeitungsstrukturen die Qualität der Anlieferungsmilch ganz groß geschrieben. Sie ist Voraussetzung für die Molkereien, um kostenoptimal produzieren und damit wettbewerbsfähig bleiben zu können.

Seit Jahren weisen die Untersuchungen des Milchprüfing Bayern e.V. hervorragende Qualitätswerte aus. Mit 19.000 Keimen/ml im geometrischen Mittel ist ein Niveau erreicht, das optimale Verarbeitungseigenschaften sichert und gleichzeitig geringstes Kontaminationsrisiko für Hersteller und Verbraucher darstellt. 159.000 somatische Zellen/ml deuten auf eine hervorragende Eutergesundheitslage in den bayerischen Kuhbeständen hin. Aus Sicht der Milcherzeuger stecken aber selbst bei diesem hohen Niveau der Eutergesundheit noch Reserven zur Leistungs- und Kostenoptimierung ihrer Kühe. Für Verarbeiter und Verbraucher ist die höchste Qualitätsstufe erreicht und wird seit Jahren sicher eingehalten.

Gesunde bayerische Milch kommt aus gesunden Eutern. Dies wirkt sich ebenfalls positiv auf die Rückstandsbelastung der Milch aus. Mit weniger als 0,05% positiver Hemmstoffproben im Untersuchungsmaterial – das sind vier bis fünf Proben pro 10.000 – steht die bayerische Milch in der Rückstandsbelastung ganz vorne in Deutschland, in Europa und weltweit. Der Milchprüfing Bayern e.V. hat 2003 bei vier Proben pro Monat je Lieferant fast 2,5 Millionen Hemmstoffuntersuchungen durchgeführt, soviel wie kein anderes Bundesland.

Obwohl die Zahl der Milcherzeugerbetriebe auch in Bayern jährlich um ca. 2,5 bis 3% zurück geht, ist die Zahl der Kühe unter Milchleistungsprüfung seit Jahren konstant bei etwas mehr als 1 Million. In der Tendenz bedeutet dies, dass sich die Relation der untersuchten Proben beim Milchprüfing immer mehr zu den MLP-Proben hin verschieben wird. Im Jahr 2003 wurde aufgrund der Einführung von zwei zusätzlichen Proben im Bereich der Milch-Güteuntersuchung dieser Trend unterbrochen. Ab Januar 2003 werden von jedem Milcherzeuger, der an eine bayerische Molkerei liefert, acht anstelle von sechs Proben pro Monat gezogen und untersucht. Dadurch ist die Zahl der Güteproben auf ca. 5 Millionen pro Jahr angestiegen, während die Zahl der MLP-Proben bei knapp 10 Millionen konstant war.

Diese Daten und die Entwicklungen stellen den Rahmen für die Planungen von Vorstand und Geschäftsführung hinsichtlich der strategischen Ausrichtung des Milchprüfings dar.

Mittelfristig wird die Untersuchungsdichte sowohl im Bereich der Güteuntersuchung als auch in der MLP nicht steigen, so dass aufgrund der abnehmenden Zahl der Lieferanten mit rückläufigen Probenzahlen zu rechnen ist. Soweit nicht zusätzliche Auftragsuntersuchungen, z. B. durch Molkereien im Bereich des Hemmstoffmonitorings, anfallen, ist deshalb tendenziell mit rückläufiger Auslastung und steigenden Stückkosten im Laborbereich zu rechnen.

Durch die Entwicklungen im Bereich von Qualitätssicherungs- und Dokumentationssystemen auch auf Ebene der Milcherzeuger (Q+S, QM Milch u.a.) werden dagegen die Außendiensttätigkeiten qualitativ und volumenmäßig zunehmende Bedeutung für den Milchprüfung bekommen. Die Integration der verschiedenen Systeme ist erklärtes Ziel des bäuerlichen Berufsstandes und aus Kosten- und Akzeptanzgründen unbedingt anzustreben. Der Milchprüfung Bayern e.V. kann hier als anerkannte neutrale Prüfeinrichtung eine wichtige Rolle übernehmen.

Zeitraum	Arithm. Mittelwerte in %			Gefrierpunkt	geom. Mittelwerte	
	Fett	Eiweiß	Laktose		Keimzahl	Zellzahl
2003	4,25	3,46	4,77	-0,524	18.000	159.000
2002	4,26	3,45	4,78	-0,524	18.000	159.000
1993	4,14	3,42	4,79	-0,524	34.000	167.000

Wohin geht die Reise?

Der Milchprüfing Bayern e.V. macht sich auf den Weg...

In der gesamten Landwirtschaft und insbesondere in der Milchwirtschaft vollzieht sich derzeit ein Umbruch von bislang ungekanntem Ausmaß. Die Beschlüsse der GAP-Reform mit der völligen Neuorientierung der Gemeinschaftszahlungen und der damit verbundenen Verknüpfung von landwirtschaftlichen Subventionen mit der Einhaltung bestimmter Produktionsvoraussetzungen („cross compliance“) werden einen enormen Veränderungsdruck auslösen.

Neben den Veränderungen in der Struktur der Milcherzeugung ist vor allem mit einer Veränderung der Anforderungen hinsichtlich Produktionssicherheit und Dokumentation auf den Milcherezeugerbetrieben zu rechnen, die zu neuen Aufgaben beim Milchprüfing führen werden. In dem Maß, wie bislang verschiedene Qualitätsmanagement-, Marken- und Erzeugerprogramme versucht haben, eine Diversifizierung und Sonderstellung bestimmter Produkte auf dem Markt herbei zu führen und somit einen Mehrwert zu schaffen, hat auch die Verwirrung von Erzeugern und Verbrauchern zugenommen, die sich in dem Dschungel von Zeichen, Bestimmungen und Kontrollen nicht mehr zurecht finden.

In Zukunft wird verstärkt die Integration aller Maßnahmen gefragt sein, um dem Verbraucher – aber auch dem Erzeuger – Sicherheit zu vermitteln, die nur mit Transparenz zu erreichen ist. Dies setzt die Integration von staatlichen und privatwirtschaftlichen Maßnahmen voraus.

Der Milchprüfing will mit seinen Leistungen als neutrale Prüforganisation der bayerischen Milchwirtschaft zu dieser Integration der Maßnahmen und somit zur Transparenz der Milcherzeugung beitragen. Durch seine qualifizierten und schlagkräftig organisierten Außendienstmitarbeiter kann der Milchprüfing wichtiger Teil eines Gesamtsystems werden, das einerseits schlüssig und nachvollziehbar die Einhaltung aller geforderten Produktionsbedingungen auf den Milcherzeugerbetrieben dokumentiert und überprüft, andererseits die Belastung der Erzeugerbetriebe durch Bürokratie und Kontrollen so gering wie möglich hält.

Für diese neuen Aufgaben muss und wird sich der Milchprüfing selbst fit machen. Der Ausbau des Qualitätsmanagementsystems zu einem zertifizierten Gesamtqualitätsmanagementsystem mit für jedermann greifbaren Zielen und Werten und einer klaren Unternehmens- und Qualitätspolitik wird genauso seinen Beitrag dazu leisten wie die Einführung einer neuen Software für die Finanzbuchhaltung oder der umfangreiche Aus- und Weiterbildungsplan für alle Mitarbeiter.

Vorstand und Geschäftsführung des Milchprüfing Bayern e.V. haben sich zum Ziel gesetzt, die Kernkompetenzen „hochautomatisierte und höchstpräzise Rohmilchanalytik“ sowie „bayernweit schlagkräftig organisierter und fachkompetenter Außendienst“ weiter zu entwickeln und damit der bayerischen Milchwirtschaft einen Standortvorteil zu verschaffen. Wir sind auf dem Weg...

Positive Bilanz und Dank im historischen Jahr der Zentralisierung

Der Milchprüfning Bayern e.V. kann auch für dieses außergewöhnliche Jahr 2003 eine positive Bilanz ziehen. In erster Linie ist dies Verdienst aller unserer Mitarbeiter. Das gilt gleichermaßen für alle, die mit dem Standortwechsel im Rahmen der Zentralisierung ausgeschieden sind, bis zum letzten Arbeitstag aber ihre Aufgaben mit größter Sorgfalt und Engagement erfüllt haben, für diejenigen, die mit uns ihren Arbeitsort gewechselt haben und entscheidendes Rückgrat für den Neuanfang waren, aber auch die in Wolnzach neu hinzu gekommenen, die schnell und engagiert mit angepackt haben. Vorstand und Geschäftsführung sind dankbar dafür und zollen jedem Einzelnen hohe Anerkennung.

Darüber hinaus waren wiederum viele Einzelpersonen, Organisationen und Institutionen an der positiven Bilanz beteiligt. Dank gilt all denjenigen, die im vergangenen Jahr wesentlich zum Gelingen der Arbeit des Milchprüfning Bayern e.V. beigetragen haben und den Persönlichkeiten in den Gremien des Milchprüfning für ihr ehrenamtliches Engagement.

Dem Landeskuratorium der Erzeugerringe für tierische Veredelung in Bayern e.V., dem Tiergesundheitsdienst Bayern e.V., den Lehr-, Versuchs- und Fachzentren für Milchanalytik in Triesdorf und für Milchwirtschaft und Grünlandbewirtschaftung in Kempten (Spitalhof), dem Lehrstuhl für Hygiene und Technologie der Milch der tierärztlichen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität, dem Forschungszentrum für Milch und Lebensmittel der Technischen Universität Weihenstephan und der Milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Versuchsanstalt in Kempten (muva) sowie allen Organisationen der Milcherzeuger und Milchverarbeiter in Bayern sei für die gute Zusammenarbeit und die fachliche Unterstützung aufs herzlichste gedankt.

Wir bedanken uns beim Bayerischen Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz für die konstruktive Zusammenarbeit im Rahmen der Vor-Ort-Kontrollen und in den Fragen der Satzungsänderung.

Gedankt sei dem Freistaat Bayern, der 3,29 Mio. Euro aus Mitteln des Landwirtschaftsförderungsgesetzes für die Durchführung der Milch-Güteverordnung zur Verfügung stellte. Allen politisch Verantwortlichen und den verantwortlichen Mitarbeitern im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung und Landwirtschaft sowie der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft sei hierfür, aber auch für die fachliche Zusammenarbeit und die Unterstützung unserer Arbeit im Bereich der Durchführung der Milch-Güteverordnung im Namen der bayerischen Milchwirtschaft herzlich gedankt. Weitere 3,63 Mio. Euro aus dem Sondervermögen der bayerischen Milchwirtschaft (Umlage) glichen auf der Einnahmeseite den Haushalt aus, wofür auch dieses Jahr allen dafür Verantwortlichen ein besonderer Dank gesagt werden soll.

Wir alle in der bayerischen
Milchwirtschaft stehen
gemeinsam vor vielen großen
Herausforderungen. Vorstand
und Geschäftsführung des
Milchprüfring Bayern e.V.
haben sich zum Ziel gesetzt,
die Kernkompetenzen weiter
zu entwickeln und damit der
bayerischen Milchwirtschaft
einen Standortvorteil zu
verschaffen. Durch unsere
bislang gemeinsam
geleistete Arbeit sind wir
bestens dafür gerüstet.
Wir sind auf dem Weg....





Milchprüfing Bayern e.V.
Hochstatt 2
85283 Wolnzach

Tel. +49(0)84 42/95 99-0
Fax +49(0)84 42/95 99-250
eMail: mpr@mpr-bayern.de
www.mpr-bayern.de