



## **Die Andechser Molkerei Scheitz GmbH**

### **Standort:**

Das Molkereigelände liegt in ländlicher Umgebung am südlichen Ortsrand von Andechs und ist in die hügelige, von Moränen geprägte Landschaft eingebettet. Der Baustil der Molkereigebäude passt sich der Landschaft an. Die Anbindung erfolgt von der Machtlfinger Straße (ST2067) über die eigens gebaute „Biomilchstraße“.

### **Unternehmen:**

Familiengeführter Mittelstandsbetrieb für Bio-Milchverarbeitung, Herstellung von Bio-Milchprodukten mit Rohstoffen aus kontrolliert ökologischem Landbau.

### **Geschäftsführung:**

Barbara Scheitz

### **Unternehmensphilosophie:**

„Natürliche Produkte natürlich belassen“  
(Georg Scheitz, 1980)

### **Marke:**

ANDECHSER NATUR (Wort-Bild-Marke)

### **Produktbereiche:**

Bio-Molkereiprodukte: Milch, Jogurt und Dessert, Drinks, Butter und Sahne, Topfen und Quark, Käse, Ziegenmilchprodukte

### **Managementsysteme:**

- Umweltmanagementsystem nach DIN EN ISO 14001, seit 2000
- International Food Standard (IFS), seit 2004
- Arbeitsschutzmanagementsystem nach OHRIS, seit 2009
- Energiemanagementsystems nach DIN EN ISO 50001, seit 2013

### **Zahl der Mitarbeiter:**

Rund 190

### **Wichtigste Partner:**

- 642 Bio- Kuh- und Ziegenmilchbauern
- Bio-Kuhmilchanlieferung pro Jahr: ca. 120 Mio. kg
- Bio-Ziegenmilch pro Jahr: ca. 10,2 Mio. kg

**Kunden:**

Naturkosthandel, Lebensmitteleinzelhandel, Reformhandel, industrielle Großabnehmer

**Absatzgebiet:**

- Europa

**Rohstoffe:**

- Biologisch erzeugte Kuhmilch und Ziegenmilch aus dem Alpenvorland und Österreich
- Vertragspartnerschaften mit Bioland, demeter, Naturland und Biokreis
  - Vertragspartnerschaften mit Fruchtlieferanten,
  - Verwendung von 100 % Bio

**Nachhaltig handeln**

Die Leitlinien der Andechser Molkerei Scheitz für nachhaltiges Handeln stehen für das Selbstverständnis und die Verpflichtung auf ein bestmögliches umweltverträgliches Handeln als Dienst an den Menschen, ihrer Heimat und aller Zukunft. Es begründet sich aus dem Verantwortungsgefühl und größtem Respekt der Mitwelt und Schöpfung gegenüber. Dabei ist gelebte Nachhaltigkeit – unter Berücksichtigung aller ökonomischen-ökologischen-sozialen Belange – das aktive Gestalten des täglichen Handelns mit dem Ziel:

- einer intelligenten, nachhaltigen (Kreislauf-)Bewirtschaftung unserer natürlichen Ressourcen für umfassenden Klima- und Umweltschutz;
- dem Einsatz zukunftssichernder Produktionstechniken mit höchstmöglicher Energieeffizienz und geringstem Energieverbrauch;
- der Erzeugung von Bio-Milchprodukten mit höchster Produktsicherheit und der Wertschätzung dieser bei allen Verbrauchern.

Diese Maßnahmen sollen vermittelt und weiterentwickelt werden. Auch geben wir das Selbstverständnis und das Know-how an alle Beteiligten weiter und fordern es ebenso ein. Die Andechser Molkerei Scheitz bindet alle am Produktzyklus Beteiligten in das Thema Nachhaltigkeit ein und ist sich ihrer sozialen Verantwortung bewusst

**Grundsätzlich gilt: Die Andechser Molkerei Scheitz...**

- vermeidet schädliche Umwelteinwirkungen soweit technisch möglich und wirtschaftlich vertretbar oder reduziert sie auf das Minimum;
- verpflichtet sich, alle gesetzlichen Vorgaben einzuhalten und darüber hinaus eine kontinuierliche Verbesserung in allen Bereichen zu erzielen;
- stellt durch Kontrollsysteme die Einhaltung der definierten Umweltziele sicher – bei Nichteinhaltung greifen die festgelegten Korrekturmaßnahmen;
- dokumentiert die Umweltauswirkungen und veröffentlicht die Ergebnisse.

## Einsatz neuester Messtechnik



Zur Umsetzung der gesetzten Ziele im Bereich der Produktion setzen wir auf neueste Messtechnik. Hierdurch werden wir dem Anspruch gerecht, Ressourcen einzusparen und dadurch die Umwelt zu schonen.

Es gilt hier an allen Produktionsprozessen Wasser einzusparen, Reinigungsaufwand zu optimieren und vor allen Dingen unser wertvolles Produkt, die Bio Milch, effizient einzusetzen.

Es werden in unseren Prozessen Trübungsmessgeräte des Hauses Seli eingesetzt. Hiermit kann Folgendes sehr schnell erkannt werden:

- ob wir Produkteinschüsse in unseren Spülkreisläufen zurückführen können;
- Verunreinigungen in Reinigungsphasen, um die optimale Ausnutzung der benötigten Reinigungsmittel zu gewährleisten
- Produkteinschüsse in Kälte- und Wärmekreisläufen, um Kontamination zu vermeiden
- Steuern und Qualifizieren unsere Produkte in allen Produktionsschritten.

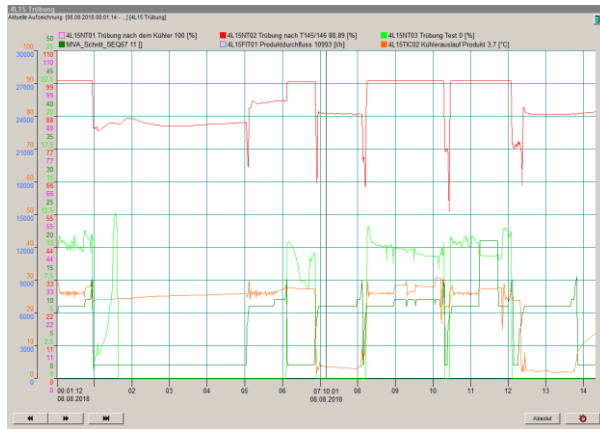
Durch den modularen Aufbau der Messtechnik hinsichtlich der Integration in unsere Prozesse sparen wir Geräte und somit Lagerkosten. Wir erhöhen dadurch die Verfügbarkeit in den Anlagen und erreichen eine sehr hohe Prozesssicherheit.

Aus der Dokumentation und der somit jederzeit sichtbaren Verfahrensschritte leiten wir neue Möglichkeiten der Verbesserung und Einsparung von Ressourcen und Rohstoffen ab. Durch das einfache Handling sind wir jeder Zeit in der Lage, neue Ideen zu testen und umzusetzen.

Eine der neusten Entwicklungen des Hauses Seli ist ein „Optischer Sensor“, der durch Rückstreuung von ausgesendetem Licht unser Produkt Milch erkennt. Hiermit können alle Produkte unseres Hauses qualifiziert und die Prozesse optimiert werden.

Die optische Einheit ist so konstruiert, dass sie bündig mit den Prozessen ist. Es entstehen hier keine Einbauten, die die Rohrleitungen einschnüren. Daher können die Anlagen hervorragend gereinigt werden. Sauberkeit ist Voraussetzung für ein qualitativ hochwertiges Produkt.

Ein weiterer entscheidender Vorteil ist die einfache Überprüfbarkeit der Geräte mittels Filtern. Dieses kann direkt von unserem eigenen technischen Personal vorgenommen und dokumentiert werden. Somit entfallen lange Wartungsstillstände in den Anlagen. Wir sparen dadurch wiederum Reinigungskosten und die dafür benötigten Ressourcen.



# Dokumentation unsere Prozesse

All das ist in unserem Sinne und wir werden hier weiter kontinuierlich an der Verbesserung der Prozesse arbeiten und „nachhaltig Handeln“.