

## **Gesuch für aktiven Veredelungsverkehr von Bio-Vollmilch**

**Die Züger Frischkäse AG verarbeitete am Standort Oberbüren letztes Jahr 130 Mio. kg Milch, davon 17 Mio. kg Bio-Vollmilch. Die aus der frischen, regionalen Bio-Milch hergestellten Produkte werden zu 60% exportiert. Seit der Käsemarkt-Liberalisierung vor 9 Jahren konnte sich die Züger Frischkäse AG erfolgreich im europäischen Bio-Fachhandel etablieren. Das Produktsortiment ist jährlich gewachsen und es wurden auch Aufträge für Handelsmarken gewonnen.**

Friskäseprodukte, insbesondere das Hauptprodukt Mozzarella, weist eine hohe Saisonalität auf. In den Sommermonaten (Mai – September) erhöht sich der Absatz der Produkte um über 30 %. Mit den warmen Temperaturen und den ersten frischen, geschmackvollen Tomaten steigt das Bedürfnis der Konsumenten nach Mozzarella. Der erhöhte Bedarf an Bio-Produkten im Sommer trifft genau auf einen Zeitraum, in dem in der Schweiz 30 % weniger Bio-Milch zur Verfügung steht. Dies aufgrund von Alp-Sömmerung und generell tiefen Milcheingängen.

Somit steht in den Sommermonaten zu wenig Bio-Milch zur Verfügung um alle Aufträge erfüllen zu können. Die Lieferfähigkeit muss jedoch über das ganze Jahr garantiert sein, um die Handelsmarkenaufträge nicht zu verlieren. Da die Handelsmarken, Produkte unter der Marke unserer Vertriebspartner, hohe Volumen generieren, sind sie für uns von grosser Bedeutung. Durch sie konnte eine Logistik aufgebaut werden, um das übrige Züger- Bio-Sortiment wöchentlich frisch in Europa anzuliefern.

### **Intensive Suche nach neuen Bio-Milch Lieferanten**

Seit längerem ist die Züger Frischkäse AG aktiv auf der Suche nach neuen Bio-Milchlieferanten. Sei es an der landwirtschaftlichen Messe Tier und Technik oder mittels Inseraten in den bäuerlichen Medien. Selbst eine Informationsveranstaltung letzten Herbst konnte nicht genügend konventionell produzierende Milchlieferanten zur Umstellung aktivieren. Auch über die Milchhandelsorganisationen, z.B. Biomilchpool, kann in den Sommermonaten keine Bio-Milch in den benötigten Mengen zu marktüblichen Preisen bezogen werden.

### **Gesuch für aktiven Veredelungsverkehr**

Ende Dezember 2015 reichte die Züger Frischkäse AG somit ein Gesuch für den aktiven Veredelungsverkehr von Bio-Milch bei der Oberzolldirektion in Bern ein. Das Gesuch wird zurzeit in der Milchbranche geprüft. Das Ostschweizer Familienunternehmen plant, in den Monaten Mai bis September 2016 Bio-Milch aus Deutschland zu Verarbeiten. Alle Milchkomponenten (Fett, Eiweiss und Molke) werden zu 100% wieder exportiert. Aktiver Veredelungsverkehr bedeutet, dass dieselbe Milch die importiert wird, getrennt verarbeitet und wieder exportiert wird. Sobald wieder genügend Bio-Milch vorhanden ist, werden auch die Exportmärkte wieder mit Schweizer Milch bedient.

### **Rohstoff-Verwendung**

Für die Züger Frischkäse AG ist die Verarbeitung von Milch aus Deutschland eine absolute Notlösung und das einzige Mittel, die wichtigen Handelsmarkenaufträge nicht zu verlieren. Der Veredelungsverkehr wird die Komplexität im Unternehmen sehr stark steigern und führt zu Mehraufwänden. Die Milch aus dem Veredelungsverkehr muss gesondert verarbeitet werden, da diese nur für Handelsmarkenaufträge im Export verwendet wird. Alle Produkte unter der Marke Züger und die Handelsmarken aller Schweizer Kunden werden nach wie vor und garantiert aus Schweizer Bio-Milch hergestellt.

### Bildlegende:

*Milchverarbeitung Züger Frischkäse AG*