

Bio - Milchpreisaufbau	aktueller Monat		Vormonat
	4,2 % Fett	4,0 % Fett	4,2 % Fett
	3,4 % Eiweiß	3,4 % Eiweiß	3,4 % Eiweiß
Gropperpreis	55,25 ct/kg	54,71 ct/kg	55,25 ct/kg
Qualitätszuschlag 1 - QZ	0,25 ct/kg	0,25 ct/kg	0,25 ct/kg
Milchpreis netto	55,50 ct/kg	54,96 ct/kg	55,50 ct/kg
9,0 % MwSt. *)	5,00 ct/kg	4,95 ct/kg	5,00 ct/kg
Milchpreis brutto	60,50 ct/kg	59,91 ct/kg	60,50 ct/kg
*) für Landwirte mit Pauschalierung der Umsatzsteuer, maßgebend ist Ihre eigene Milchgeldabrechnung/Umsatzsteuer Abzug bei täglicher Abholung 0,30 ct/kg			
Qualitätszuschlag 2 – Eutergesundheitsbonus - zusätzliche Zahlung zum Milchpreis 0,25 ct/kg bei Erreichen Zellzahl <= 125000 - Milchpreis incl. Eutergesundheitsbonus – 55,75 ct/kg			
Bewertung abweichender Inhalte: Fett: 2,7 ct/% Eiweiß: 4,1 ct/% MEG-Zuschlag 0,10 ct/kg Auszahlung jährlich/monatlich			

Hohe Bio-Milchanlieferung trifft auf schwache Nachfrage

Die Ursache für den anhaltenden Rückgang dürfte im Ungleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage liegen, das am Bio-Markt herrscht. In den ersten vier Monaten von 2023 wurde deutlich mehr Bio-Milch erzeugt als im entsprechenden Zeitraum des Vorjahres, im Schnitt waren es 8,6 %. Dem erhöhten Angebot stand jedoch eine gedämpfte Nachfrage gegenüber. Vor allem Trinkmilch und Butter aus ökologischer Produktion wurde im Zeitraum von Januar bis Mai von den privaten Haushalten in Deutschland deutlich weniger eingekauft als im Vorjahr. Trinkmilch verzeichnete ein Minus von 17 %. Die Einkaufsmengen an Butter gingen um knapp 26 % zurück. Hingegen landete Käse häufiger in den Einkaufswagen der Verbraucher (+2,0 %). Auf der einen Seite sind damit die Absatzmöglichkeiten der Molkereien begrenzt. Auf der anderen Seite steht ihnen mehr ökologischer Rohstoff für die Verarbeitung zur Verfügung. Müssen die zusätzlichen Mengen am Spotmarkt vermarktet werden, dann ist dies teils nur mit Zugeständnissen beim Preis möglich.

Neues Formular für Meldung/Änderung Stammdaten Milcherzeuger

Ab sofort finden Sie im Milcherzeugerlogin in der Rubrik „Milchinfo“ unter „Infos“ „pdf Stammdatenänderung“ ein neues Formular. Falls sich an Ihren Daten in Zukunft etwas ändert, nutzen Sie diesen Vordruck, um uns die Änderungen mitzuteilen. Das Formular lässt sich am PC ausfüllen. Wichtig: Das Formular muss abschließend unterschrieben werden! Lassen Sie uns das ausgefüllte, unterschriebene Dokument per Mail Milchgeldabrechnung@gropper.de oder in Papierform (per Post oder Sammelwagen) zukommen. „Danke“

Aktuelles Thema

In letzter Zeit kommt es immer wieder vor, dass Milcherzeuger ansaure Rohmilch an die Molkerei abliefern. Ob eine Rohmilch frisch oder bereits sauer ist, kann über den pH-Wert der Rohmilch ermittelt werden. Frische Rohmilch hat einen pH-Wert von 6,60 – 6,80 pH. Der pH-Wert ermittelt, wie sauer oder basisch eine Lösung ist. Den pH-Wert Ihrer abgelieferten Rohmilch finden Sie auf Ihrer Milchgeldabrechnung für jede Abholung, dieser wird bei jeder Güteuntersuchung durch den Milchprüfing mit untersucht. **Ursachen hierfür:**

- Temperatur der Rohmilch zu hoch – bitte vergleichen Sie die Temperatur Ihrer Tankanzeige mit der Anzeige des Milchsammelwagens beim Einsaugen der Rohmilch
- Bedenken Sie, Kolostrum-Milch hat einen pH-Wert von 6,30 pH

Molkerei Gropper GmbH & Co.KG

Am Mühlberg 2
D-86657 Bissingen
Fon +49 9084 9696-0
Fax +49 9084 9696-250

Milcherzeuger-Login

www.gropper.de/de/meine-werte/#/

Hemmstoffergebnisse

Fon +49 9084 9696-1266 &
Fon +49 9084 9696-1267

Labor

Fon +49 9084 9696-1222

Erzeugerberater

Christian Hurler
Mobil 0160 7190162
Christoph Naser
Mobil 0151 11326107
Steffen Berchtold
Mobil 0160 7190166

Milchgeldabrechnung

Fon +49 9084-9696-1216
Fon +49 9084-9696-1864

Milchliefererservice

Martin Frisch
Fon 0170 5361034

Bio-Zertifikate

Fon +49 9084-9696-1576

- Zu wenig Rohmilch im Tank: nach dem ersten Gemelk reicht das Rührwerk nicht in die Flüssigkeit und somit wird das erste Gemelk nicht richtig gekühlt.
- Bitte keine Rohmilch aus der Direktvermarktung (Milchtankstelle) zurück in Rohmilchtank.

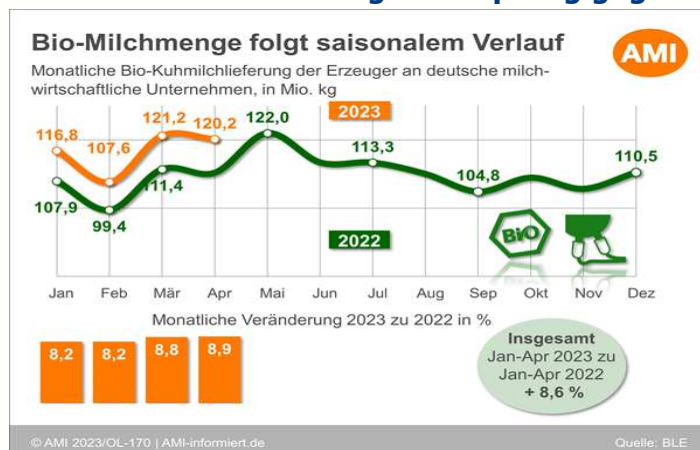
Qualitätsdaten – Juli 2023

Bezogen auf Anlieferungsmenge in % - Ø								
Jahr	Fett	EW	QZ 1	QZ 2	1	K	Z	H
2023	3,932	3,261	71,95	15,47	26,26	0,24	0,99	0,57

Emmi trennt sich von Gläserner Molkerei – Trübe Zukunftsaussichten

(LZ) Schweizer Konzern verkauft einen der größten deutschen Bio-Verarbeiter an Finanzinvestor. Emmi verkauft seine Gläserne Molkerei an Mutares. Das Unternehmen mit zwei Standorten in Nordostdeutschland gehört mit rund 100 Mio. kg im Jahr zu den größten Verarbeitern von Bio-Milch in Deutschland. Nach Prüfung verschiedener Optionen und Gesprächen mit diversen Interessenten hat sich Emmi für eine Veräußerung ihrer Gläsernen Molkerei entschieden. Das teilt der Schweizer Konzern mit. Der neue Eigentümer Mutares sei auf Turnaround-Situationen spezialisiert. Die börsennotiert Private-Equity-Holding habe in der Vergangenheit bewiesen, dass sie in der Lage sei, Gesellschaften wieder in die Erfolgsspur zu bringen, und Mitarbeitern, Handelspartner, Lieferanten und Konsumenten attraktive Perspektiven verschaffen kann, heißt es. Das ist Emmi nicht gelungen. Auch ein Geschäftsführerwechsel Anfang des Jahres brachte nicht die Wende. Das Corona-Jahr 2021 verlief für die Gläserne Molkerei noch erfreulich, seitdem kämpft sie wieder mit Verlusten. Die Inflationsbedingt geringe Nachfrage nach Bio-Produkten hat die Lage noch verschärft. Die Gläserne Molkerei verarbeitet ausschließlich Bio-Milch: im brandenburgischen Münchehofe und im mecklenburgischen Dechow. Sie erwirtschaftete im vergangenen Jahr mit 120 Beschäftigten einen Umsatz von knapp 100 Mio. Euro. 2012 stieg Emmi bei der bis dahin familiengeführten Gläsernen Molkerei ein, 2016 übernahm Emmi sie vollständig. Aus dem Verkauf ergibt sich für Emmi im laufenden Geschäftsjahr eine Minderung des EBIT von 38 Mio. CHF. Bereits im Januar hat der Schweizer Marktführer bei der Bekanntgabe seiner Geschäftszahlen Abschreibungen auf seine deutsche Biomilch-Tochter von 13 Mio. CHF verkündet. Die Gläserne bekomme die Verwerfungen auf dem Bio-Milchmarkt zu spüren, so Emmis Vorstandschefin Ricarda Demarmels. Historisch hohe Kosten, trafen auf die Kaufzurückhaltung der Verbraucher. Strukturelle Marktveränderungen belasteten den Geschäftsverlauf der Molkerei und trübten nicht nur deren kurzfristige, sondern auch die mittelfristigen Zukunftsaussichten. Mit einer jährlichen Milchverarbeitung von 100 Mio. kg gehört die ostdeutsche Emmi-Tochter zu den sechs größten Verarbeitern von Bio-Milch hierzulande.

Deutsche Bio-Milchmenge: Vorsprung gegenüber 2022 stabil



22.06.2023 (AMI) – Die Erzeugung von Bio-Milch hat in den letzten Monaten im Vergleich zum Vorjahr stetig zugenommen, und das in fast allen Bundesländern. Deutschlandweit wurde von Januar bis April 8,6 % mehr Bio-Milch mehr gemolken als im Vorjahreszeitraum. Die Bio-Milchanlieferung bei der Molkerei Gropper GmbH & Co. KG verhält sich gleich dem deutschen Profil.

Mit freundlichen Grüßen
Ihre Molkerei Gropper