

Reise vom Ural ins Emmental

67 Molkereichefs aus Russland sind dieser Tage auf Schweizer Reise. Sie besuchen vom Emmental aus verschiedene Molkereien, erhalten Einblick in neueste Technikanwendungen und geniessen Emmentaler Kost.

Hans Peter Schneider. «Wenn wir als Technologieunternehmen für die Molkereiindustrie wachsen wollen, ist dies in der Schweiz nicht mehr möglich», ist Walter Bartlomé, Chef des Planungs- und Engineeringunternehmens Bawaco AG, Wabern, überzeugt. Darum ist für ihn klar, dass sein Unternehmen nur im Export wachsen kann. Momentan macht das Unternehmen 40% des Umsatzes im Ausland,

auf Absatzmärkten in Deutschland, Polen, Israel, Irland, Japan oder Lybien. Aber auch Russland sieht der Firmenchef als grossen Markt. So wird schon seit zwei Jahren mithilfe eines lokalen Partners dorthin exportiert. Doch die Schwierigkeit, im Riesenreich effizient potenzielle Kunden von den Vorzügen schweizerischer Molkereitechnologie zu überzeugen, war für Bartlomé Anlass genug, die

Sache anders anzugehen. So findet momentan ein Kundenseminar, zuhinterst im Emmental, im tief verschneiten Eggiwil, statt.

Russisches Interesse auf Filtrationstechnik

«Der Aufwand ist per Saldo günstiger», sagt Bartlomé zum Projekt. So sind die 67 russischen Molkereifachleute, Firmenchefs und technische Leiter letzten Mittwoch in Kloten

Investitionen trotz aller Widrigkeiten

Viele Fachleute aus der russischen Milchbranche sehen ihre Klischees über die saubere, disziplinierte und pünktliche Schweiz mit modernen, aber kleinen Betrieben bestätigt. Trotz misslichen Bedingungen für Unternehmen in Russland wollen viele Milchunternehmen in neue und moderne Anlagen investieren und sehen der Zukunft gelassen entgegen.

Wenige Frauen in Schweizer Molkereien



Larisa Bekasarova, Direktor Master Prime, Osetien: Wir verarbeiten jährlich ungefähr 8 Mio. Liter Milch zu Cheddar, Joghurt, Trinkmolke, Kefir und dem «Ossizinski», (nationaler Weichkäse). Ich denke, dass

hier die Leute disziplinierter arbeiten als bei uns. Auch bezüglich Sauberkeit in Schweizer Betrieben – was ich übrigens erwartet habe – bin ich nicht enttäuscht worden. Wir wollen bald in eine Butteranlage investieren. Trotz der momentan schwierigen wirtschaftlichen Lage denke ich, dass Leute immer essen müssen. Jetzt sollen sie statt Whisky Kefir trinken.

Leben und leben lassen



Vladimir Kotsur, Direktor, Molochnije Produkti, Gornel, Weissrussland: Wir stellen 80 Milchprodukte her, auch Kindernährmittel. Jetzt sind wir auf der Suche nach neuen Technologien für unseren Betrieb. So beispielsweise für

die Molkepulverherstellung. In kleineren Betrieben wie in der Schweiz ist es leichter, Neuheiten zu schaffen, als in grossen wie in Russland. Für uns geht es nun darum, die neuen Technologien für unseren Betrieb zu nutzen. Wir sind immer bereit, Vorschläge im Bereich der Automatisierung anzusehen. Grundsätzlich gilt aber auch für die russische Molkereindustrie der Grundsatz «leben und leben lassen».

War erstaunt über Offenheit



Valentina Smirnova, Technische Direktorin, ZAO Meleuzovskij, MKK, Meleuz, Baschkirien: Unser Betrieb verarbeitet jährlich 68 Mio. Liter Milch zu Milchpulver, Butter, Trinkmilch, Kefir, Joghurt, Quark usw. Ich bin das erste Mal in

der Schweiz, habe aber schon einige Molkereien in Deutschland und Holland gesehen. In Russland haben wir weniger moderne Molkereien. Ich war erstaunt, dass wir hier in den Molkereien alles anschauen konnten und auf alle Fragen eine Antwort erhielten. Derzeit wollen wir in neue Verpackungsanlagen und in eine Sprühtrocknung investieren, obschon gerade für Trocknungsbetriebe schlechte Zeiten herrschen. Wir bezahlen 15 Rubel (63 Rappen) für den Liter Milch.

gelandet und haben in den darauffolgenden sechs Tagen die Molkerei Lanz in Obergerlafingen, die Gruyère-Schaukäserei in Pringy, die Emmi Frischprodukte AG in Ostermündigen und verschiedene kleinere Betriebe im Emmental besucht. Ein wichtiges Anliegen der russischen Molkereiwirtschaft ist die Nutzung der Molke. Deshalb werden die gerade in Betrieb genommenen Ultra- und Mikrofiltrationsanlagen von Emmi in Dagmersellen besichtigt. Und auch die Gefu Oberle, die aus Molke mittels Ultrafiltration und Umkehrosmose Kälbermilchpulver herstellt.

Der Hunger nach Molkereitechnik

Der Besuch beschränkt sich nicht nur auf Betriebsbesichtigungen und den Austausch mit Schweizer Berufskollegen. Es wird auch über Technologielösungen informiert. So konnte

etwa Markus Windegger die neueste Generation produkteschonender Alfa-Laval-Zentrifugalpumpen vorstellen, Valentin Jörns, Bawaco GmbH, informierte über Mischanlagen für Fertigprodukte. Rudenz Egli, Egli AG, möchte den Russen nahelegen, ihr Milchfett in Butter umzuwandeln, und Alfred Hirschi von der MMS AG Membran Systems brachte den Gästen die Vorteile der verschiedenen Membrantechniken dar.

Das kulturelle Programm reichte vom Fondueessen über den Besuch des Hockeyspiels Langnau-Servette, einer Schifffahrt auf dem Thunersee, Weihnachtsmarkt in Thun, bis hin zu sportlicher Betätigung. 62 Russen, zwei Weissrussen, ein Usbeke, ein Kasache und ein Ukrainer sollen morgen Mittwoch mit reichen Eindrücken nach Hause reisen können. (Bilder dazu auf alimentaonline.ch)

Visites venant de Russie

De l'Ural à l'emmental

67 chef d'exploitation ou cadres dans des laiteries russes ont été invités en Suisse par Bawaco AG à Wabern. L'entreprise exporte 40% de sa production et ce séminaire organisé à Eggiwil permet de toucher plus facilement les responsables qui lorsqu'il faut leur rendre visite et les convaincre des technologies suisses dans l'immense Russie. Pendant les six jours passés en Suisse, les laitiers ont visité la laiterie Lanz à Obergerlafingen, la Maison du Gruyère à Pringy, Emmi Frischprodukte à Ostermündigen et différentes petites entreprises dans l'Emmental. Il sont en particulier très intéressés par tout ce qui concerne la mise en valeur du petit-lait et les différentes possibilités d'ultra et de microfiltration ou d'osmose inverse.

Différentes entreprises fournissant des technologies ont également présenté leurs produits aux professionnels. Ainsi, Alfa Laval, Bawaco, Egli ou encore MMS AG Membran Systems ont profité de ces contacts.

De leur côté, les Russes ont donné leurs premières impressions sur l'économie laitière helvétique. Les clichés semblent se confirmer: propreté, ponctualité, discipline tout cela au service de petites entreprises modernes. Et malgré les conditions difficiles en Russie, ces entrepreneurs ont la volonté d'investir. Ainsi Larisa Bekasarova, constate que les gens sont ici plus disciplinés qu'en Océanie et elle souligne aussi la propreté des laiteries à laquelle elle s'attendait. Vladimir Kotsur, fabrique 80 produits laitiers et de la nourriture infantile, mais il est à la recherche de nouvelles technologies, par exemple pour fabriquer de la poudre de petit-lait. Jurij Soschin est à son troisième voyage en Suisse. Il estime que les laiteries russes ont une production beaucoup plus diversifiée que les laiteries suisses. Il constate aussi que les petites entreprises ne peuvent pas survivre en Russie, car ce sont les grands qui achètent le lait. Valentina Smirnova constate qu'il y a moins de laiteries modernes en Russie. Elle s'étonne que les exploitations aient tout montré et les responsables répondu à toutes les questions. *hps*

Ausbau der Automatisierung forcieren

Jurij Soschin, techn. Direktor, Voronezhskij MK, Voronezh: Mit 1000 Mitarbeitern in sieben Molkereien verarbeiten wir täglich 700 000 Liter Milch zu verschiedenen Molkereiprodukten,



aber auch zu Käse. So produzieren wir auch einen schokoladeüberzogenen Quarkriegel mit einem Fruchtstück drin. Wir möchten ein Projekt starten mit Ultrafiltrationstechnik für die Molkeverarbeitung. Ich bin schon das dritte Mal in der Schweiz. Ich denke, dass in Russland die Molkereien vielfältiger produzieren, während sie in der Schweiz eher spezialisiert sind. Ich glaube, dass in Russland viel mehr kleine Betriebe schliessen werden als in der Schweiz. Bei uns können diese schon nicht überleben, weil der Rohstoff Milch durch grosse Betriebe aufgekauft wird. Ein Vorteil der Schweizer Betriebe ist die Nähe zueinander. Wir könnten uns nicht vorstellen, Rahm schnell in einen anderen Betrieb zu schicken.

Zahlen 12 Rubel für den Liter Milch

Nadezhda Miroshnikova, Direktorin, ZAO Tommoloko: In Russland sind wir der einzige Hersteller von Kaffeerahm in 10-Gramm-Portionen und von Schimmelkäse.



Ich will immer etwas Neues ausprobieren. In unserem Betrieb verarbeiten wir 32 Mio. Kilo Milch ausserdem zu Vollmilch, Quark, Sauerrahm usw. Wir halten selber 800 Kühe, die restliche Milch kaufen wir für 12 Rubel (51 Rappen) zu. Wir wollen für Milch und Kefir künftig Dosen und Kunststoffflaschen anschaffen und die Reinigung automatisieren. Die Schwierigkeiten für Russlands Molkereien sind vielfältig. So beispielsweise, dass die Betriebe Kredite genügend lang erhalten. Und dann müssen auch noch die Zinsen (bis zu 21%) bezahlt werden. Ausserdem können auch Investitionen nicht unbedingt immer als Aufwand verbucht werden. Zuerst kommt der Fiskus.