

Ausgabe 5
September 2010
Seit dem Pro-
duktionsstart:

- **Alltag ist anders...**
- **Früchte aus der Region**
- **Drei Preise abgeräumt**
- **Ayran - erfrischender Tipp**

Teammitarbeiter erzählen:
Eine sinnvolle Arbeit!



Jessica Linke und Sören Lukaschewski gehören seit Beginn zum Molkerei-Team. Beide haben Erfahrungen im Dienstleistungs-/Reinigungsservice.

Wie hat sich Ihr Arbeitsalltag verändert ?

Jessica: Ich muss zeitiger aufstehen, selbstständig mit dem Bus und Zug fahren und bin manchmal auch später zu Hause.

Sören: Ich fahre jetzt mit der ODEG und muss eine halbe Stunde früher aufstehen. Die Arbeiten sind körperlich anstrengender und trotzdem macht die Arbeit Freude. Hier wird die Arbeit mehr geschätzt und ich finde mehr Anerkennung bei Gruppenleitern und Beschäftigten.

Welchen neuen Herausforderungen müssen Sie sich stellen ?

Jessica: Ich muss auf besondere Sauberkeit achten z. B. an der Abfüllmaschine, dass man nicht in die Becher fasst, den Fußboden saubermachen und die Trays auf die Palette stapeln.

Sören: Ich muss mehr mitdenken und umsichtiger sein. Ich muss selbstständiger handeln.

Wie gefällt Ihnen die Arbeit in der Molkerei?

Jessica: Gut. Die Arbeit mit den Leuten, das Abfüllen und das Saubermachen macht mir Spaß.

Sören: Sehr gut. Die Arbeit hat einen Inhalt und macht Sinn. Ich sehe hier Erfolge, dass man vorankommt. Mir gefällt besonders das Zusammenspiel zwischen Gruppenleitern und Beschäftigten.

Lobetaler Bio

Die soziale Milchwirtschaft.



Das Molkerei-Team - fröhlich und hoch motiviert

Aufregende Zeiten: Stress und gute Stimmung im Team.

Anfang Januar startete unsere Produktion und die noch nicht alltäglichen Herausforderungen hatten uns voll im Griff.

Die Markteinführung war für uns ein voller Erfolg. Wir waren gespannt darauf, unsere Produkte endlich im Bioladen zu sehen und die Reaktion der Kunden zu erfahren. Uns erreichten viele Emails und Anrufe von unseren Kunden, wir führten Interviews mit Radio, Fernsehen und Zeitungsradaktionen.

Die „Kinderkrankheiten“ unserer Molkereianlage bereiteten uns kleinere und größere Sorgen. Die anfänglichen Probleme innerhalb unserer Produktionsabläufe und in der Qualität einiger Produkte haben wir beheben können.

Entgegen unseren Erwartungen benötigten unsere behinderten Beschäftigten sehr viel mehr Zeit, um mit den täglichen Abläufen und den vielfältigen Aufgaben innerhalb der Produktion vertraut zu werden. Deshalb haben wir die Käseherstellung, die wir

gleichzeitig mit der Joghurtproduktion beginnen wollten, auf die zweite Jahreshälfte verschoben. Unser Team behinderter Beschäftigter und Facharbeiter hat viel Freude an der Arbeit in der Molkerei, stellt sich gern den täglichen Herausforderungen und wird immer besser.

Jetzt können wir endlich die Kontakte zu unseren Ladnern intensivieren und Besuche, Verkostungen und Informationsgespräche vor Ort anbieten. Gern besuchen wir Sie und stellen unsere Produktneuheiten vor.

☎ 03337/430430
mail: lobetaler-bio@lobetal.de

Übrigens haben wir die Nährwertangaben zu unseren Produkten in den Produktinformationen auf unserer Internetseite www.lobetaler-bio.de eingestellt. Gern senden wir diese auf Anfrage zu.



Mit der Unterstützung von Profis: Früchte aus der Region.

Ein ehrgeiziges Ziel von Lobetaler Bio ist die konsequente Umsetzung von Nachhaltigkeit. Das heißt für uns, auch ein Augenmerk auf die verwendeten Zutaten zu legen: Die einheimischen Früchte für unseren Joghurt sollten von regionalen Obstbauern kommen. Dieser Anspruch schien uns allein kaum realisierbar.

Der Kontakt mit der FVG Fruchtveredelung Boddin und dem motivierten Team, das unsere Idee aktiv unterstützte und geduldig mit uns verschiedenste Rezepturen teste, brachte beachtliche Ergebnisse: Die Erdbeeren und schwarzen Johannisbeeren für

unsere beliebtesten Fruchtjoghurts wachsen in Mecklenburg Vorpommern und werden im Boddiner Betrieb zu Fruchtzubereitungen veredelt. Die positive Resonanz unserer Kunden auf diese beiden Fruchtarten bestätigt unser gemeinsames Mühen.

Seit Mitte 2009 arbeiten Studenten des Studienganges „Ökolandbau und Vermarktung“ der FH Eberswalde an dem Projekt „Regionale Früchte für regionalen Joghurt“. Sie forschen nach Möglichkeiten, regionalen Obstbauern den Anbau von Früchten für die Lobetaler Bio-Molkerei attraktiv, logistisch lösbar und rentabel zu machen. Das ist keine leichte Mission. Kein Obstbauer kann unseren kompletten Bedarf an Früchten decken. Daher braucht es eine wirtschaftlich optimale Lösung, die Früchte bei bester Qualität tiefgekühlt zu lagern und von den verschiedenen Obstbauern in den Verarbeitungsbetrieb zu bringen. Sie untersuchen förderliche Rahmenbedingungen für eine langfristige Zusammenarbeit der Obstbauern mit uns. Wir danken der Fachhochschule Eberswalde und den beteiligten Studenten für ihr Engagement in diesem Projekt und freuen uns auf die erfolgreiche Umsetzung der Ergebnisse.

Überraschung gelungen: Gleich drei Preise abgeräumt.

Darüber haben wir uns sehr gefreut: Wir sind erst seit Januar 2010 auf dem Markt und schon erhielten wir drei Preise.

Die Lobetaler Bio-Molkerei erhielt jetzt zwei Mal den „Dairy Innovation Award“ (Preis für Molkerei-Innovationen). In der Kategorie „Best packaging innovation“ (Beste Verpackungsneuerung) erzielten wir den ersten Platz und bei der „Best environmental initiative“ (Beste Umweltinitiative) den zweiten. Verliehen hat diesen Preis die britische International Dairy Foundation

(Internationale Molke-Stiftung) aus insgesamt 170 Einsendungen und 29 Ländern.

Bereits im Januar wurden wir zusammen mit der Verpackungs-

beratung C. E. Schweig als »1. Best-Practice-Beispiel« ausgewählt für die Entwicklung nachhaltiger Verpackungen im Rahmen eines Forschungsauftrages an den BÖ-ELW (Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft) und das FIBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau).

Der Kreide-Kunststoff-Becher besteht zu 56 Prozent aus Kreide. Der Anteil an Kunststoff (fossilem Rohöl), konnte um fast die Hälfte gesenkt werden. Damit ist er gut 20 Prozent leichter als herkömmliche Becher und trotzdem stabil. Dies hat auch für die Ökobilanz beim Transport Vorteile. Ebenso verzichten wir auf Etiketten, gedruckt wird direkt auf den Becher.

Bei der Erzeugung der Becher können 20 Prozent an Energie eingespart werden. Auch unser Deckel besteht aus der Kreidemischung und so kommt der Becher ganz ohne schwer abbaubares Aluminium aus.



Ayran: Gesundheit auf türkische Art.

Ayran ist ein leicht salziges Joghurtgetränk und ein Gesundheitskick für unseren Körper. Gerade an heißen Tagen ist der erfrischende Ayran die leckere Alternative zu süßen Sachen. Er ist bekömmlich für Magen und Darm, er kurbelt den Stoffwechsel an und versorgt den Körper mit wichtigen Nährstoffen. Als kleine Zwischenmahlzeit möbelt er uns mit seinen Mineralien wieder auf. Leber, Nieren, Muskulatur und Gehirn profitieren von den wichtigen Eiweißbausteinen dieses kleinen „Wundertranks“.

Gut gekühlt ist purer Ayran eine erfrischende Köstlichkeit. Verfeinern Sie das Getränk mit frischen Kräutern wie Minze, Petersilie oder Basilikum, mit Gewürzen wie Kreuzkümmel oder verwenden Sie ihn als Basis für Salatdressing. In der Türkei wird er Gästen zur Begrüßung gereicht.



Gern von Kindergruppen, Schülern und Firmen genutzt: Ein informativer und lehrreicher Ausflug in die Molkerei verbunden mit einem „gesunden Frühstück“.

Herausgeber:
Hoffnungstaler Werkstätten gGmbH
Lobetaler Bio-Molkerei
Sydower Feld 1, 16359 Biesenthal
www.lobetaler-bio.de
E-mail: lobetaler-bio@lobetaler.de
Redaktion: Beatrix Waldmann

