

«Wir sind besonders stolz auf unsere Bestseller: das sämige Nature-Jogurt und den Kefir!»

BIOMILK – ÜBER STOLZ, FORTSCHRITT & HERAUSFORDERUNG

«Die Gesundheit unserer Mitarbeiter ist uns sehr wichtig. Wir fördern sie aktiv durch eine gut gefüllte Fruchtschale für alle, unseren Kefir, sowie gemeinsame Sport-Events.»

Interview mit Adrian Liechti von Biomilk
Leiter Produktion & Verkauf, Mitglied der Geschäftsleitung



Sortiment: Umfassendes Milchproduktesortiment
Spezialität: Schafmilchprodukte, Desserts
Zertifizierungen: Demeter
Standort: Worb BE
Website: www.biomilk.ch

Biomilk

Milchmanufaktur Biomilk und Chäsi Worb.



«Es wird ein interessantes Jahr mit vielen innovativen Neuheiten!»

Herr Liechti, seit 2018 seid Ihr am neuen Standort in Worb tätig. Und nun stehen wir kurz vor dem Jahreswechsel ins 2021. Die Zeit vergeht wie im Flug. Was hat Euch beflügelt seit dem Standortwechsel?

Phuu, da gibt es etliche Sachen, die uns beflügelt haben: die neuen Platzverhältnisse, die modernen Anlagen sowie auch die neue Teamzusammensetzung. Wir freuen uns täglich ab der neuen Produktionsstätte und sind stolz auf unsere qualitativ hochstehenden Demeter-Produkte. Besonders auf sämtliche Nature-Produkte, sei es das sämige Jogurt oder der charakteristische Kefir. Beides unsere Bestseller und auf dem Kefir haben wir übrigens im Januar noch eine lohnende oliv-Aktion.

Was hat sich verbessert, welche Prozesse wurden vereinfacht?

Wir erfahren eine messbare Qualitätsverbesserung aufgrund unterstützender Prozesse, wie auch durch das viel besser beherrschbare Raumklima. Wir steigern uns laufend mit diversen Schulungen und neuen Erkenntnissen. Wie wir alle wissen, Stillstand ist Rückschritt!

Seit März 2020 wurden wir alle sehr gefordert. Wie erging es euch mit der Situation rund um Corona?

Die Situation ist sehr fordernd, jedoch auch interessant und für unseren Geschäftsgang sicher positiv. Erstmals in der neueren Biomilk-Geschichte wurden die Rohstoffe knapp! Wir konnten jedoch eine fast hundertprozentige

Lieferfähigkeit gewährleisten. Unser Schutzkonzept wird von allen gewissenhaft umgesetzt und bis dato haben wir noch keinen einzigen Ausfall. Unseren Mitarbeitern gebührt ein grosses Dankeschön, sie tragen viel zum Gelingen bei!

Was dürfen unsere Kunden im Jahr 2021 von der Demeter-Manufaktur erwarten?

Oh, es wird ein sehr interessantes Jahr mit vielen Neuheiten! In den Startlöchern steht ein Kefir im Becher. Ein hervorragendes Magerjogurt, das ohne irgendwelche Hilfs- und Zusatzstoffe auskommt. Ein feiner Früchtequark mit unseren selbst gemachten Fruchtkonfitüren. Und was mich besonders mit Stolz erfüllt: ein neu lancierter Demeter-Mozzarella, der einzige seiner Art in der Schweiz! Und weiterhin die gewohnte authentische Biomilk-Qualität wofür wir stehen.

Was es bedeutet, Demeter-getreu zu produzieren, dafür gewährt Biomilk ein Blick hinter die Kulissen. Diese Führungen finden aktuell nicht statt?

Nein, leider können wir im Moment keine Besuchergruppen empfangen. Uns ist es jedoch ein Anliegen, dass wir interessierten Leuten «unsere» Biomilk zeigen können. Dieser Austausch ist sehr wichtig und hilft uns dabei, uns fortlaufend weiterzuentwickeln. Sobald als möglich, werden wir wieder mit Führungen und Kundeninfos am Standort starten.

Interview von Sybel Stadelmann, Bio Partner