

ZIEGENMILCH

VON AUSGEZEICHNETER QUALITÄT

FRISCH VOM BAUERNHOF





01 | INHALT

02 | ÜBER UNS

Strategische Partnerschaft
Ziegenfarm
Melkweg Aarts & Van Haaren

03 | QUALITÄTSGARANTIE

Qualitätsmilch
Non-GMO-Garantie
Qualitätsgarantie während des Transports

04 | MASSARBEIT UND ROHSTOFFSICHERHEIT

ZIEGENMILCH

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

VON GRUND AUF

Die Produktion hochqualitativer Milchprodukte beginnt bei der Auswahl der besten Rohstoffe. Der Bauernhof ist die erste Station in der Wertekette von Ziegenmilchprodukten. In unserem Fall besteht diese Station aus 19 modernen Ziegenfarmen, die allesamt Teil von Melkweg Aarts & Van Haaren sind.

Die Ziegenmilch, welche frisch vom Bauernhof kommt, liefert Melkweg Aarts & Van Haaren an national und international aktive Milchverarbeitungsbetriebe. Diese können auf von Grund auf hochqualitative Milch zählen.

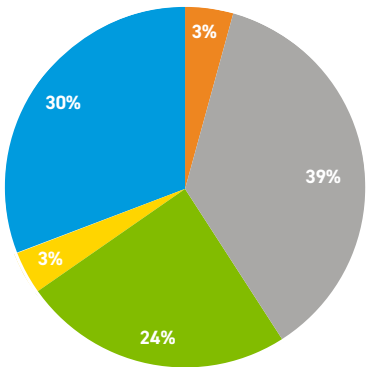
Wir erzählen gern mehr über uns, unsere Möglichkeiten hinsichtlich einer Maßanfertigung und Rohstoffsicherheit und darüber, wie wir unsere ausgezeichnete Qualität garantieren können.



STRATEGISCHE PARTNERSCHAFT

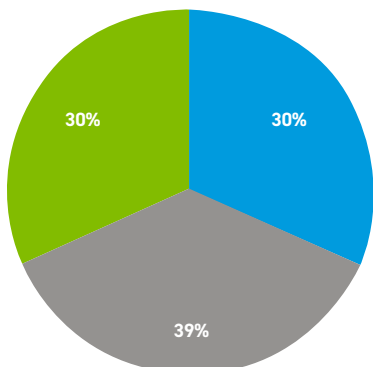
Unser Rezept ist der Aufbau und die Verstärkung strategischer Partnerschaften mit Lieferanten und Abnehmern. Diese langfristigen Verpflichtungen ermöglichen es, einen Mehrwert für die Kette zu schaffen, um eine vollständige Transparenz der Kette sicherzustellen und eine hohe Qualität der Quelle zu garantieren. Melkweg Aarts & Van Haaren legt den Fokus auf nachhaltige Beziehungen und die Sammlung und Lieferung frischer, gesunder, roher Ziegenmilch von ausgezeichneter Qualität.

PRODUKTPORTFOLIO ZIEGENMILCH



- UHT / FRISCHMILCH
- FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE
- GOUDA
- SCHMELZKÄSE
- PULVER

ABSATZMARKT ZIEGENMILCH



- NIEDERLANDE
- DEUTSCHLAND
- FRANKREICH



GESUNDHEITLICHE VORTEILE

VON ZIEGENMILCH

- Besser verdaulich als Kuhmilch, kleinere Fettkügelchen
- Geringerer Allergengehalt als Kuhmilch
- Reich an Calcium
- Entzündungshemmend
- Verdauungsfördernd

ROHE ZIEGENMILCH



DURCHSCHNITTlich

4.1%
FETT

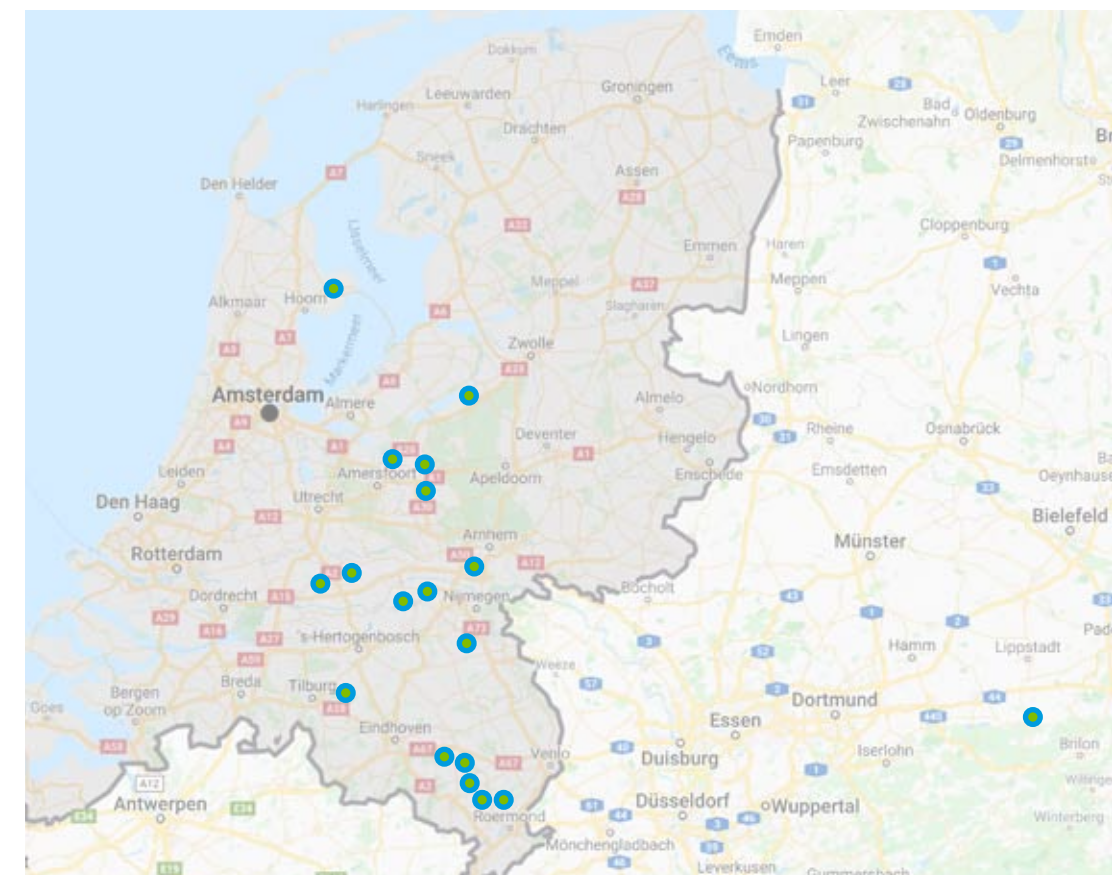
DURCHSCHNITTlich

3.4%
EIWEISS

ZIEGENFARMEN

Unsere transparente Ziegenmilchkette beginnt bei unseren 19 angeschlossene Ziegenfarmen, die alle besichtigt werden können. Diese Bauernhöfe befinden sich in diversen Regionen der Niederlande. Ein Unternehmen befindet sich in Deutschland. Diese Länder sind für ihre lange und solide Tradition auf dem Gebiet der Milchproduktion bekannt.

Die Pflege unserer Ziegen liegt in den Händen qualifizierter Bauern, deren Leidenschaft die Kreation eines schönen und gesunden Produkts ist. Die Bauern setzen hauptsächlich weiße Saanenziegen ein. Insgesamt verfügen die verbundenen Ziegenfarmen über 30.000 Ziegen und liefern jährlich etwa 32 Millionen Liter Milch.





MELKWEG AARTS & VAN HAAREN

Melkweg Aarts & Van Haaren verbindet die 19 Ziegenfarmen und Milchverarbeiter. Unsere Kernaktivität besteht aus der Lieferung frischer, hochqualitativer Ziegenmilch. Diese Milch wird zu Käse, Konsummilch und Milchpulver verarbeitet. Die Gründer von Melkweg Aarts & van Haaren sind Bennie Aarts und Emiel Van Haaren. Sie suchten damals einen besseren Absatzmarkt für ihre eigenen Ziegenfarmen. Jetzt arbeiten sie gemeinsam mit Experten an einem reibungslosen Alltagsgeschehen. Im Backoffice sorgt man für Qualitätssicherung, Track- & Trace, Verwaltung und Management, Planung, Transport und Marketing.



Emiel van Haaren
Haaren (An- und Verkauf, Planung und Finanzen)



Bennie Aarts
(An- und Verkauf, Qualität)

03 QUALITÄTSGARANTIE

QUALITÄTSMILCH



Das COKZ, das niederländische Kontrollorgan für Milch und Milchprodukte, garantiert die Sicherheit der in den Niederlanden produzierten Milchprodukte. Melkweg Aarts & Van Haaren und die mit dem Unternehmen verbundenen Ziegenfarmen folgen den Richtlinien des COKZ und verfügen über die dazugehörigen Zertifikate für Qualitätsmilch (EU Hygiene-Richtlinien).



Vor jeder Milchladung entnimmt der RMO-Fahrer eine Milchprobe. Diese Probe wird im Labor Qlik u. a. auf Zusammensetzung (Fett, Eiweiß, Laktose- und Harnstoffgehalt) und Qualität (Zellzahl, Keimzahl, Buttersäure und Reinheit) kontrolliert.

NON-GMO-GARANTIE



Melkweg Aarts & Van Haaren war der erste Anbieter zertifizierter Non-GMO Milch in den Niederlanden

Melkweg Aarts & van Haaren liefert bereits seit 2016 Non-GMO Milch. Non-GMO bedeutet, dass bei der Milchproduktion auf die Nutzung von Futtermitteln mit genetisch veränderten Rohstoffen verzichtet wird. Melkweg Aarts & van Haaren verfügt über das VLOG-Zertifikat (Lebensmittel ohne Gentechnik).

QUALITÄT UND UNTERNEHMENSFÜHRUNG

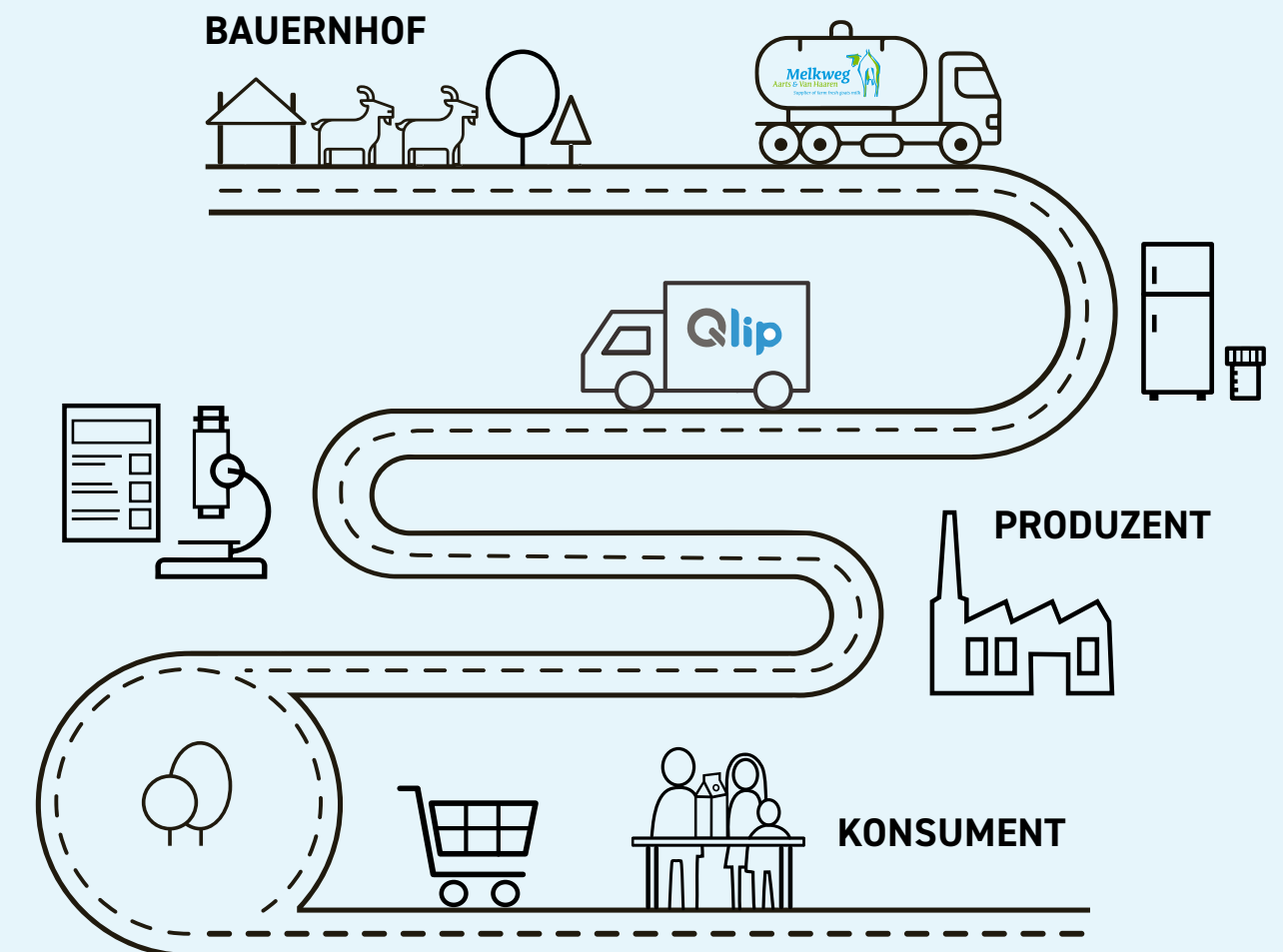


Melkweg Aarts & Van Haaren ist Mitglied der NGZO, der Branchenorganisation für die in den Niederlanden stationierten Milchsammler und -verarbeiter. Alle mit Melkweg Aarts & van Haaren verbundenen Ziegenhalter sind Teil von 'KwaliGeit' (dt. QualiZiege), dem Ketten- und Qualitätssicherungssystem der NGZO.



'KwaliGeit' bietet Qualitätssicherung für alle relevanten Teile des Geschäftsbetriebs. Berücksichtigen Sie beispielsweise die Wahrung der Tiergesundheit (niederländische Milchvieh ist für seine gute Gesundheit bekannt), die Qualität von Futter und Wasser sowie eine Qualitätsgarantie bei der Milchproduktion und -kühlung. Das Qualitätssicherungssystem entspricht den Hygienevorschriften der EU.

QUALITÄTSSICHERUNG DER LIEFERKETTE



Täglich wird frische Milch bei den Ziegenfarmen abgeholt. Zu diesem Zweck ist Melkweg Aarts & van Haaren eine Zusammenarbeit mit Germa Logistiek eingegangen. Dieses Unternehmen hat sich auf den RMO-Transport (Rijdende MelkOntvangst, dt. mobiler Milchempfang) konzentriert und beschäftigt ausschließlich zertifizierte Fahrer.

Diese Fahrer haben einen Blick für die Hygiene rundum das Sammeln von Milch und handhaben strenge Protokollen bei beispielsweise Reinigung und Probenentnahme.

QUALITÄT BEGINNT BEI DER ZIEGE

DAS NIEDERLÄNDISCHE MILCHVIEH

IST FÜR SEINE GUTE GESUNDHEIT

BEKANNT.

03 QUALITÄTSGARANTIE



MASSARBEIT UND ROHSTOFFSICHERHEIT

Melkweg Aarts & Van Haaren liefert Maßarbeit. Abhängig vom Wunsch des Kunden, liefern wir sowohl kleine Menge (ab 10.000 Liter pro Lieferung) als auch volle Frachten.

Zum Beispiel liefern wir alle zwei Wochen eine Ladung an ein niederländisches Selbstversorgergeschäft, angepasst an die Größe des Käsebehälters. Außerdem beliefern auch einen Kunden in Deutschland wöchentlich mit einem bestimmten Volumen (z. B. 6 Ladungen) an einem bestimmten Produktionstag.

Kurz gesagt, unser Logistiksystem ist so konzipiert, dass wir hinsichtlich des zu liefernden Volumens und der gewünschten Lieferzeit flexibel sind. Wir bieten Rohstoffsicherheit, damit Wachstumsambitionen verwirklicht werden können.

Gerne sprechen wir mit Ihnen über Ihre Wünsche. In unserer Zusammenarbeit streben wir eine langfristige Wertschöpfung in der Milchkette an.





Slobeendweg 9
5725 BJ Heusden (gem. Asten)
Niederlande

+31 6 20 01 82 99 (Emiel)
+31 6 55 79 64 17 (Bennie)

info@melkweg.eu
www.melkweg.eu

