

100 Crailsheim MILCHWERK Dinkelsbühl

1927-2027



INHALT



Vorwort..... S. 3
100 Jahre Milchwerk..... S. 4-5
Genossenschaft und Regionalität..... S. 6-7
Von der Milch zum Käse..... S. 8-9
Produktwelt Hirtenkäse..... S. 10-11
Produktwelt Grillkäse..... S. 12-13
Produktwelt Kashkaval..... S. 14-15
Qualität..... S. 16-17
Lebensmittelsicherheitskultur..... S. 18-19
Zertifizierungen und Siegel..... S. 20-21
Hygienestandards..... S. 22-23
Nachhaltigkeit..... S. 24-25
Innovation und Entwicklung..... S. 26-27
Ausbildung und Karriere..... S. 28-29
Märkte und Partnerschaften..... S. 30
100 Jahre Milchwerk. Das sind Wir..... S. 31

100 Jahre Vertrauen.
100 Jahre Verantwortung.

Liebe Leserinnen und Leser,



100 Jahre Milchwerk Crailsheim-Dinkelsbühl sind weit mehr als ein besonderes Jubiläum. Sie stehen für ein Jahrhundert gemeinsamer Verantwortung, für den Mut, Veränderungen anzunehmen, für Qualität und für das Vertrauen, das Generationen von Milcherzeugern, Mitarbeitenden, Kunden und Partnern in unser Unternehmen gesetzt haben.

Als Genossenschaft sind wir seit jeher eng mit unserer Region verbunden. Unsere Stärke liegt in der Zusammenarbeit – vom landwirtschaftlichen Betrieb bis zum fertigen Produkt. Diese enge Partnerschaft bildet seit fast einem Jahrhundert die Grundlage unseres Handelns und unseres Erfolgs.

Wir blicken mit Stolz auf das Erreichte zurück. Gleichzeitig wissen wir, dass Tradition allein keine Zukunft sichert. Deshalb investieren wir kontinuierlich in Qualität, moderne Technologien und nachhaltige Prozesse. Unser Anspruch ist es, auch künftig unsere Produkte herzustellen, die durch Geschmack, Qualität und Verlässlichkeit überzeugen.

Dieses Jubiläum möchten wir zum Anlass nehmen, all jenen Danke zu sagen, die diesen Weg mit uns gegangen sind und ihn auch künftig mitgestalten – unseren Mitgliedern, Mitarbeitenden, Kunden, Geschäftspartnern und allen Menschen, die dem Milchwerk Crailsheim-Dinkelsbühl verbunden sind.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen unserer Broschüre.

David Saridžić
Geschäftsführender Vorstand

100 JAHRE





100 Jahre Leidenschaft für beste Milch und besten Käse

Was 1927 als genossenschaftlicher Zusammenschluss engagierter Milcherzeuger begann, ist heute ein modernes, leistungsfähiges Milchwerk mit einer klaren Ausrichtung auf Qualität und Zukunft. Seit fast einem Jahrhundert verbindet uns derselbe Gedanke: Gemeinsam mehr erreichen.

Aus kleinen Anfängen entwickelte sich das Milchwerk Crailsheim-Dinkelsbühl Schritt für Schritt zu einem bedeutenden Käsehersteller. Neue Produktionsanlagen, moderne Technologien und kontinuierliche Investitionen haben diesen Weg ebenso geprägt wie das Engagement vieler Generationen von Mitarbeitenden und Mitgliedsbetrieben.

Wandel als Chance

In den vergangenen Jahrzehnten hat sich vieles verändert: Märkte entwickelten sich weiter, Produktionsverfahren wurden stetig optimiert und die Ansprüche an Qualität, Nachhaltigkeit und Lebensmittelsicherheit wuchsen kontinuierlich. Diesen Wandel hat das Milchwerk nicht nur begleitet, sondern aktiv mitgestaltet. Mit Weitblick, Innovationskraft und dem Mut, neue Wege zu gehen, wurden wichtige Investitionen getätigt und das Sortiment kontinuierlich weiterentwickelt.

1927
Gründung der Bezirksmolkerei Crailsheim durch 207 Landwirte

1928
Aufnahme des Molkereibetriebs in Crailsheim

1930
Erstmals positives Geschäftsergebnis – die junge Genossenschaft etabliert sich

1945–1953
Wiederaufbau und Erweiterung nach den Zerstörungen des Zweiten Weltkriegs

2000
Fusion mit der Zentral-Molkerei Dinkelsbühl und Ausbau der Käserei mit einem Koagulator

2003
Einführung von Kashkaval – Ausbau der Spezialisierung auf Käseprodukte

100 Jahre – wichtige Meilensteine



Mit starken Wurzeln in die Zukunft

Heute verbindet das Milchwerk Tradition mit modernster Lebensmittelproduktion. Aus regionaler Milch entstehen Jahr für Jahr über 23.000 Tonnen hochwertiger Käse. Was über all die Jahrzehnte Bestand hatte, ist die enge Partnerschaft mit unseren Mitgliedsbetrieben und die tiefe Verbundenheit mit der Region. Sie bilden das Fundament unseres Handelns – gestern, heute und in Zukunft. Das 100-jährige Jubiläum ist für uns deshalb nicht nur Anlass, auf das Erreichte zurückzublicken, sondern vor allem Ansporn, die Zukunft gemeinsam erfolgreich zu gestalten.

Zahlen, Daten, Fakten

ca. **290** **Milcherzeuger**

ca. **247** **Mitarbeitende**

ca. **23.150** **t Käse** pro Jahr

ca. **183** **Mio. kg Rohmilch** pro Jahr

Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen.

Jetzt unseren
Imagefilm ansehen!

2004
Aufnahme der MEG Triesdorf

2005
Grillkäse ergänzt das Sortiment und entwickelt sich zu einem erfolgreichen Produkt

2009
Abwicklung der Molkereigenossenschaft Leutershausen

HEUTE
Kontinuierliche Investitionen in moderne Technik, Energieeffizienz und Nachhaltigkeit

2027
100 Jahre Milchwerk Crailsheim-Dinkelsbühl – gemeinsam gewachsen, bereit für die Zukunft

Gemeinsam handeln. Regional verbunden.

Was zeichnet eine Genossenschaft aus?

Unsere Genossenschaft ist ein Zusammenschluss landwirtschaftlicher Betriebe, die gemeinsame Ziele verfolgen und Verantwortung füreinander übernehmen. Unsere Milchlieferanten sind deshalb nicht nur Partner in der täglichen Zusammenarbeit, sondern als Mitglieder direkt am Milchwerk beteiligt.

Diese Nähe zur Landwirtschaft prägt unser Handeln. Entscheidungen werden mit Blick auf die Mitglieder und die langfristige Entwicklung des Unternehmens getroffen. Partnerschaftliche Zusammenarbeit, verlässliche Beziehungen und eine faire Wertschöpfung bilden dabei die Grundlage. Denn gemeinsam lässt sich mehr erreichen – für die einzelnen Betriebe ebenso wie für die gesamte Genossenschaft.

Warum ist Regionalität für uns so wichtig?

In Hohenlohe und Mittelfranken sind wir zu Hause. Die Region ist von bäuerlicher Landwirtschaft und einer starken milchwirtschaftlichen Tradition geprägt. Drei eigenständige Molkereien mit unterschiedlichen Produktschwerpunkten stehen hier für regionale Vielfalt.

Kurze Transportwege, regionale Milch und die enge Zusammenarbeit mit unseren Milcherzeugern schaffen Nähe und Verlässlichkeit. So bleibt die Wertschöpfung in der Region und stärkt die landwirtschaftlichen Betriebe vor Ort.



Nähe schafft Verbundenheit

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH
zum 100-jährigen Jubiläum!

Als langjähriger Energielieferant gratulieren wir herzlich zu diesem besonderen Firmenjubiläum. **Alles Gute und weiterhin viel Erfolg!**



www.stw-crailsheim.de

Stadtwerke Crailsheim

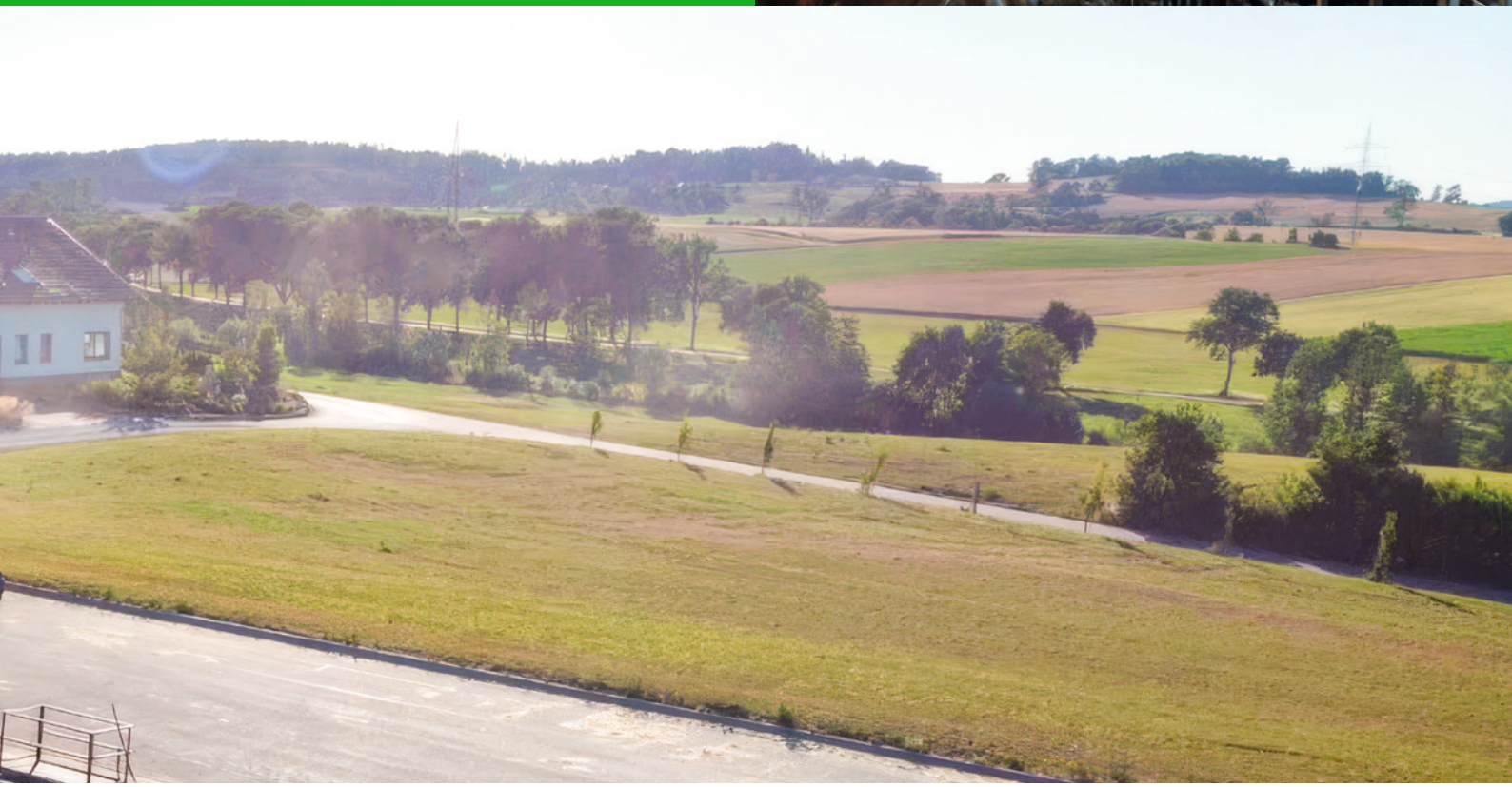




Welche Verantwortung übernehmen wir?

Regionalität bedeutet für uns auch Verantwortung für Natur, Landschaft und Tierwohl. Regelmäßige Auditierungen, Zertifizierungen und Prüfungen sichern hohe Standards. Gleichzeitig arbeiten wir kontinuierlich daran, Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Verarbeitung weiterzuentwickeln – gemeinsam mit den Menschen, die täglich die Grundlage für unsere Produkte schaffen.





FMS DRUCK VERPACKUNGEN DISPLAYS

KREATIVE IDEEN **CLEVER VERPACKT!**

Herzlichen Glückwunsch zu 100 Jahren Milchwerk Crailsheim-Dinkelsbühl eG!

Wir sind stolz darauf, Sie als zuverlässiger Faltschachtelproduzent begleiten zu dürfen und freuen uns, dieses Vertrauen täglich auch für viele weitere Kunden aus dem Food- und Non-Food-Bereich unter Beweis zu stellen.





FOLGEN SIE AUCH AUF:

www.fms-verpack.de





Von bester Milch zu bestem Käse

Aus hochwertiger Milch entsteht hochwertiger Käse – doch dazwischen liegen Erfahrung, Präzision und modernste Technik. Tag für Tag wird die frische Milch unserer Mitgliedsbetriebe angeliefert und direkt auf Qualität geprüft. Erst wenn alle Anforderungen erfüllt sind, beginnt ihre Weiterverarbeitung.

Im hauseigenen Labor wird jede Anlieferung sorgfältig untersucht. Modernste Analyseverfahren und konsequente Qualitätskontrollen sorgen dafür, dass nur beste Milch in die Produktion gelangt. So schaffen wir die Grundlage für Produkte, auf die sich unsere Kunden jederzeit verlassen können.

Der Weg zur Käsespezialität

Nach der Verarbeitung beginnt die eigentliche Käseherstellung. Mit viel Erfahrung, modernster Anlagentechnik und höchsten Hygienestandards entstehen unsere verschiedenen Käsespezialitäten. Anschließend erhalten sie während der Reifung die Zeit, ihr charakteristisches Aroma und ihre typische Konsistenz zu entwickeln.

Zum Abschluss werden die Produkte sorgfältig verpackt und für den Versand vorbereitet. Dank effizienter Logistik gelangen sie schnell und sicher zu unseren Handelspartnern – und von dort auf die Tische der Verbraucher.



Käseherstellung – Von der Milch bis zur Verpackung



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU 100 JAHREN MILCHWERK CRAILSHEIM.

Gemeinsam gestalten wir die Zukunft der Milchverarbeitung.



GEA Engineering for a better world.

GEA.com



Aufgepasst! Unser Rezepttipp:

Sauerteigbrot mit Hirtenkäse-Creme und karamellisiertem Pfirsich

Zutaten Hirtenkäse-Creme:

- 250 g GAZi Hirtenkäse (von uns – DE-BW-004-EU)
- 50–60 g Frischkäse
- 3 TL Sauerrahm, etwas Milch
- Frische Kräuter – nach Geschmack
- 2 TL Ajvar (Paprikacreme)
- 1 TL Honig
- eine Knoblauchzehe
- 1 Laib Sauerteigbrot
- Rucola
- 3 Pfirsiche
- 3 TL Honig zum karamellisieren
- Öl
- Gehackte Walnüsse
- Granatapfelsirup

Zubereitung:

Hirtenkäse mit der Gabel zerdrücken, mit Frischkäse, Sauerrahm und den weiteren Zutaten – je nach eigenem Geschmack – verrühren oder alle Zutaten in einen Mixer geben, mixen und hinterher die frischen Kräuter unterrühren.

Brot in Scheiben schneiden, Creme auf die Brotscheiben streichen, gewaschenen Rucola darauf verteilen. Die Pfirsiche in dünne Spalten schneiden und in der Pfanne mit etwas Öl anbraten, Honig zum Karamellisieren dazugeben und nach etwa zwei Minuten auf die Brotscheiben verteilen.

Nach Belieben mit Granatapfelsirup beträufeln und mit gehackten Walnüssen toppen.



Schon gewusst?

Unsere Produkte erkennen Sie im Handel am Identifikationskennzeichen **DE-BW-004-EU.**

Hirtenkäse: Cremiger Genuss für jede Küche

Hirtenkäse ist aus der modernen Küche kaum mehr wegzudenken. Mit seiner angenehm cremigen Konsistenz und dem milden Geschmack passt er zu den unterschiedlichsten Gerichten – von frischen Salaten über mediterrane Klassiker bis hin zu warmen Ofengerichten oder kreativen Bowls. Seine Vielseitigkeit macht ihn zu einem echten Allrounder für jeden Tag.

Hirtenkäse oder Feta – wo liegt der Unterschied?

Feta ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung und darf ausschließlich in bestimmten Regionen Griechenlands sowie aus Schaf- und Ziegenmilch hergestellt werden. Unser Hirtenkäse wird dagegen aus hochwertiger Kuhmilch hergestellt und überzeugt mit einer besonders milden, cremigen Note. Damit bietet er vielfältige Einsatzmöglichkeiten und ist eine beliebte Alternative für alle, die feinen Käsegenuss schätzen.

Genuss, der inspiriert

Ob klassisch im Salat, überbacken mit Gemüse oder als feine Zutat in mediterranen Gerichten – Hirtenkäse bringt Abwechslung auf den Teller. Sein milder Geschmack und seine cremige Konsistenz eröffnen unzählige Möglichkeiten für die moderne Küche und laden dazu ein, bewährte Rezepte neu zu entdecken.

Henke
solutions in plastics

Seit 100 Jahren.

Uns verbindet nicht nur eine 100-jährige Unternehmenstradition – als Spezialisten für Kunststofflösungen sind wir langjährige Partner des Milchwerks Crailsheim-Dinkelsbühl eG.

Zum Jubiläum gratulieren wir ganz herzlich und wünschen weiterhin viel Erfolg!



Franz Henke GmbH & Co. KG
Siekmann Str. 7 · 49393 Lohne
www.henke-kunststoffe.de
04442 9240-0
info@henke-kunststoffe.de

Unsere Rezeptidee:

Grillkäse Burger

Zutaten für 4 Burger

Guacamole:

- 2 große Avocados
- 2 große Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Limette
- Salz, Pfeffer (oder Gewürze eigener Wahl)

Für die Burger:

- 300g Brioche Burger Buns mit Lauge (4 Stück)
- 8 Salatblätter (Salat deiner Wahl)
- 2 Packungen Grill- und Pfannenkäse Honey-BBQ (von uns DE-BW-004-EU)
- 3 rote Zwiebeln
- 4 Teelöffel Honig
- Barbecue Sauce (unsere war von Sweet Baby Ray's Original)

Zubereitung:

Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch aus der Schale holen und mit Hilfe einer Gabel zerdrücken. In einer Schüssel gehackte Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und nach Belieben mit Limette, Salz und Pfeffer würzen.

Salatblätter vom Kopf trennen und waschen.

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und mit Honig karamellisieren.

Nebenbei Grillkäse in einer Pfanne mit ein bisschen Öl anbraten, bis dieser eine goldbraune Farbe annimmt. Währenddessen Brioche Buns anrösten (klappt im Ofen, in der Pfanne oder sogar auf dem Toaster).

Zum Schluss Unterseite des Brioche Buns mit Guacamole bestreichen, den Grillkäse drauflegen, dann die karamellisierten Zwiebeln und zum Schluss mit BBQ-Soße toppen.

Dazu passen am besten Süßkartoffelpommes.





Grillkäse: Wenn Genuss Feuer fängt

Außen goldbraun, innen angenehm saftig – Grillkäse begeistert mit seiner besonderen Konsistenz und seinem unverwechselbaren Geschmack. Ein typisches Qualitätsmerkmal ist das typische „Quietschen" beim Essen – ein Zeichen seiner besonderen Beschaffenheit. Dieses charakteristische Mundgefühl entsteht durch die traditionelle Herstellung nach dem Vorbild des Halloumi und macht echten Grillkäse so einzigartig.

Tradition neu interpretiert

Unser Grillkäse wird nach der traditionellen Rezeptur des Halloumi hergestellt – allerdings mit hochwertiger Kuhmilch statt Schafs- oder Ziegenmilch. So entsteht ein mild-aromatischer Käse, der beim Erhitzen seine Form behält und seinen ganz eigenen Charakter entfaltet.

Vielseitig genießen

Ob auf dem Grill, in der Pfanne oder modern im Airfryer – Grillkäse ist schnell zubereitet und vielseitig einsetzbar. Klassisch mit Gemüse, als Burger, in Bowls oder als kreative Beilage: Die verschiedenen Sorten bieten für jeden Geschmack die passende Variante und machen Lust auf immer neue Rezeptideen.





Schon gewusst?

Unsere Produkte erkennen Sie im Handel am Identifikationskennzeichen **DE-BW-004-EU.**

Kashkaval: Wenn Vielseitigkeit begeistert.

Ob mild oder kräftig im Geschmack – Kashkaval begeistert mit seiner Vielseitigkeit und seinem ausgewogenen Aroma. Seine feine Konsistenz macht ihn zu einem beliebten Begleiter in der warmen und kalten Küche. Ob als herzhafter Belag, zum Vesper oder frisch aufgeschnitten – Kashkaval überzeugt in jeder Variante.

Bewährte Rezeptur, modern umgesetzt.

Die Herstellung von Kashkaval verbindet traditionelle Rezepturen mit modernen Produktionsverfahren. Dabei ähnelt der Herstellungsprozess dem von Mozzarella und sorgt für die typische Konsistenz sowie den charakteristischen Geschmack. Erhältlich in verschiedenen Grammaturen bietet Kashkaval für jeden Anlass die passende Lösung – vom kleinen Haushalt bis zur Großküche.

Für die warme und kalte Küche

Seine hervorragenden Schmelzeigenschaften machen Kashkaval zur idealen Wahl für Aufläufe, Pizza oder überbackene Gerichte. Gleichzeitig schmeckt er auch kalt auf einer Vesperplatte, im Sandwich oder als Snack zwischendurch. Ein Käse, der mit seiner Vielseitigkeit immer wieder neue Genussmomente schafft.







Zutaten für den Wrap:

- 500g Kashkaval (DE-BW-004-EU)
- 1 mittelgroße Zucchini

Für die Füllung:

- 250g Frischkäse, 400g Hähnchenbrust (Marinade: 1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 Esslöffel Olivenöl, Salz/Pfeffer/Paprikapulver nach Belieben), 1 große Tomate, 50g Rucola, ¼ Salatgurke, ½ Zitrone, Chipotle Creamy Sauce

Zubereitung:

Kashkaval reiben.

Zucchini in dünne Scheiben reiben oder schneiden. Blech mit Backpapier auslegen. Erste Schicht geriebenen Kashkaval auf dem ganzen Blech verteilen, Zucchinischeiben darauflegen und wieder mit geriebenen Kashkaval bestreuen.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, bis der Käse goldbraun ist.

Währenddessen die Hähnchenbrust in etwa 1 cm große Stücke schneiden, mit einer gehackten Knoblauchzehe, Öl, in Ringe geschnittene Zwiebel und den oben genannten Gewürzen marinieren.

Tomate und Salatgurke in Würfel schneiden.

Wrap etwas auskühlen lassen.

Hähnchen in der Pfanne anbraten und durchgaren.

Überschüssiges Öl vom Wrap abtupfen.

Wrap mit Frischkäse bestreichen, gewaschenen Rucola darauf verteilen, mit den Tomaten und Gurken belegen. Fertig gebratenes Hähnchen darauf geben. Mit dem Saft der Zitrone und der Chipotle Creamy Sauce toppen und zusammenrollen.









Qualität beginnt bei der Milch

Beste Produkte entstehen nur aus besten Zutaten. Deshalb beginnt Qualität für uns nicht erst in der Produktion, sondern bereits bei der Anlieferung der Milch. Jede Lieferung wird sorgfältig geprüft und erst nach umfassenden Qualitätskontrollen für die Verarbeitung freigegeben. So schaffen wir die Grundlage für Käseprodukte, auf die sich unsere Kunden Tag für Tag verlassen können.

Geprüft auf jedem Schritt

Im hauseigenen Labor sowie durch unabhängige Überwachungen wird die Qualität unserer Produkte kontinuierlich kontrolliert. Moderne Analyseverfahren, höchste Hygienestandards und konsequente Lebensmittelsicherheit begleiten den gesamten Herstellungsprozess – von der Milchannahme bis zum fertigen Produkt.

Regelmäßige Zertifizierungen und externe Prüfungen bestätigen unseren hohen Qualitätsanspruch. Sie geben unseren Kunden die Sicherheit, dass unsere Produkte höchsten Standards entsprechen und mit größter Sorgfalt hergestellt werden.

Verantwortung, die Vertrauen schafft

Qualität bedeutet für uns mehr als die Einhaltung von Vorgaben. Sie ist Ausdruck unserer Verantwortung gegenüber Verbrauchern, unseren Mitgliedsbetrieben und allen Partnern, die täglich auf uns vertrauen. Dieses Verständnis und die Sorgfalt begleiten unser tägliches Handeln – bereits seit 100 Jahren.

ENVASES

Tradition verbindet. Qualität bleibt.

Envases gratuliert herzlich zum
100-jährigen Firmenjubiläum!



Erfolg durch Beständigkeit und Wachstum: Für Ihre erstklassigen Produkte bietet unsere FOOD-Produktlinie absolut dichte **Weißblechverpackungen**, perfekt abgestimmt auf schnelle, effiziente Abfüllprozesse. Als **starker Partner im Verbund** begleiten wir Sie von der Idee bis zur Logistik – für dauerhaften gemeinsamen Markterfolg.

Auf die nächsten gemeinsamen Erfolgsjahre!

Envases Öhringen GmbH · +49 (0) 7941 / 66-0 · www.envases.de



> *„Lebensmittelsicherheit beginnt nicht an der Maschine – sondern bei jedem einzelnen Menschen."*

Sicherheit ist eine Frage der Haltung

Unser Ziel ist klar: Lebensmittel, deren Sicherheit während der gesamten Herstellung jederzeit gewährleistet ist. Denn sichere Produkte sind für uns kein punktuelles Versprechen, sondern ein Anspruch, der jeden Tag und in jedem Arbeitsschritt gilt. Lebensmittelsicherheitskultur bedeutet deshalb weit mehr, als Regeln und Vorgaben einzuhalten. Sie entsteht dort, wo jede und jeder Einzelne Verantwortung übernimmt, aufmerksam arbeitet und das eigene Handeln immer wieder hinterfragt.

Vom Wareneingang über die Produktion bis zur Verpackung und Logistik: Lebensmittelsicherheit begleitet unseren Arbeitsalltag in allen Bereichen. Entscheidend ist dabei das Bewusstsein, dass jeder Beitrag zählt. Eigenverantwortliches Arbeiten und ein sorgfältiger Umgang mit unseren Produkten sind dafür ebenso wichtig wie klar definierte Abläufe.

SICHERHEITSKULTUR







Offen ansprechen. Gemeinsam besser werden.

Eine offene Kommunikation ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Sicherheitskultur. Wo Menschen arbeiten, können Fehler entstehen. Wichtig ist, mögliche Abweichungen frühzeitig zu erkennen und ehrlich zu melden. Nicht Schuldzuweisungen stehen im Mittelpunkt, sondern die Frage: Was können wir daraus lernen und künftig noch besser machen?

Regelmäßige interne und externe Schulungen vermitteln das notwendige Wissen und sensibilisieren für aktuelle Anforderungen. Gleichzeitig schaffen sie Raum für Austausch und Weiterentwicklung. Denn Lebensmittelsicherheit ist kein Zustand, den man einmal erreicht – sie ist ein kontinuierlicher Prozess, an dem wir gemeinsam arbeiten.



~ Ihr Experte für Folienverpackungen
~ Nachhaltige und recycelbare Folien
~ Gestaltung von Druckmotiven
~ Projektbetreuung aus einer Hand

ws folien gmbh
unser wissen - ihr erfolg!

Nehmen Sie Kontakt auf, wir freuen uns darauf, Ihre nächste Verpackung mit Ihnen zu entwickeln.

ws-folien GmbH
Hauptstraße 69
82140 Olching

E-Mail: info@ws-folien.de
Telefon: 08142 444 77-0
Internet: www.ws-folien.de

Geschäftsführung
Wolfgang Schulz
Alexander Schulz
Tanja Schmid

Standards, auf die Verlass ist

Qualität und Lebensmittelsicherheit werden bei uns nicht nur versprochen, sondern regelmäßig überprüft. Unabhängige Zertifizierungen bestätigen, dass festgelegte Anforderungen an Herstellung, Prozesse und Produkte eingehalten werden. Gleichzeitig berücksichtigen verschiedene Standards besondere Ernährungsweisen und Anforderungen unserer Kunden. Für Verbraucher schaffen sie Orientierung, Transparenz und Vertrauen.

IFS Food
Der international anerkannte Standard bewertet die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln sowie deren Herstellungsprozesse. Regelmäßige Prüfungen zeigen, dass definierte Anforderungen konsequent umgesetzt werden – für verlässliche Qualität und sichere Produkte.

BRCGS
BRCGS ist ein international etablierter Standard für Lebensmittelsicherheit, Qualität und verantwortungsvolle Herstellungsprozesse. Die Zertifizierung schafft Transparenz innerhalb der Lieferkette und gibt Handel und Verbrauchern zusätzliche Sicherheit.

Bio-Zertifizierung
Die Bio-Zertifizierung bestätigt die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben für ökologisch erzeugte und verarbeitete Lebensmittel. Sie gewährleistet nachvollziehbare Prozesse und gibt Verbrauchern Orientierung beim Kauf von Bio-Produkten.

Halal
Die Halal-Zertifizierung bestätigt, dass entsprechend gekennzeichnete Produkte nach den hierfür geltenden Anforderungen hergestellt werden. Für muslimische Verbraucher bietet sie eine wichtige Orientierung bei der Produktauswahl.

Koscher
Eine Koscher-Zertifizierung bestätigt die Herstellung nach den entsprechenden jüdischen Speisevorschriften. Das Siegel ermöglicht Verbrauchern, geeignete Produkte schnell und verlässlich zu erkennen.

VLOG
Die VLOG-Zertifizierung bildet die Grundlage für die Kennzeichnung „Ohne GenTechnik“. Sie bestätigt die Einhaltung der dafür definierten Anforderungen und schafft Transparenz für Verbraucher, die sich bewusst für entsprechend gekennzeichnete Lebensmittel entscheiden.

QUALITÄT

Bauen mit Leidenschaft.
100 Jahre
FRIEDRICH FEUCHTER BAUUNTERNEHMEN
Brunnenwiesenstr. 11
74564 Crailsheim
Telefon: (07951) 2 25 24
www.friedrich-feuchter.de

ARCHITEKT
DIPL.-ING. GERT STIRN
Beuerlbacher Straße 88
74564 Crailsheim
Telefon 0 79 51 - 52 71
Telefax 0 79 51 - 52 34
e-mail:architekt.Stirn@t-online.de
Wir das Architekturbüro Stirn durften über 4 Jahrzehnte die bauliche Entwicklung des Milchwerk CR-DKB begleiten.
Für die angenehme und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung und ihren Mitarbeitern möchten wir uns ganz herzlich bedanken und wünschen weiterhin viel Erfolg.
Gert Stirn mit Mitarbeiter

Auf einen Blick gut informiert

Siegel und Kennzeichnungen machen wichtige Produkteigenschaften schnell erkennbar. Sie geben Auskunft über Herstellung, Zusammensetzung oder besondere Standards und erleichtern so die bewusste Produktauswahl. Je nach Produkt finden Verbraucher auf unseren Verpackungen unterschiedliche Kennzeichnungen, die für Transparenz und Orientierung sorgen.

Bio
Das Bio-Siegel kennzeichnet Produkte, die nach den gesetzlichen Vorgaben für ökologische Erzeugung und Verarbeitung hergestellt werden. Es bietet Verbrauchern eine verlässliche Orientierung beim bewussten Einkauf.

VLOG – Ohne GenTechnik
Das Siegel „Ohne GenTechnik" kennzeichnet Lebensmittel, die die dafür geltenden gesetzlichen Vorgaben erfüllen. Die Vergabe erfolgt auf Grundlage des VLOG-Standards und schafft Transparenz für Verbraucher, die bei ihrer Kaufentscheidung darauf Wert legen.

Nutri-Score
Der Nutri-Score stellt die Nährwertzusammensetzung eines Lebensmittels anhand einer fünfstufigen Farb- und Buchstabenskala dar. Er erleichtert den schnellen Vergleich von Produkten innerhalb einer Lebensmittelkategorie.

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung
Das EU-Siegel kennzeichnet Lebensmittel, deren Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung vollständig in einem festgelegten geografischen Gebiet nach anerkannten Verfahren erfolgen. Es schützt traditionelle Spezialitäten und macht ihre Herkunft nachvollziehbar.

V-Label Vegetarisch
Die Kennzeichnung bietet Menschen, die sich vegetarisch ernähren, schnelle Orientierung bei der Produktauswahl. Sie macht auf einen Blick erkennbar, welche entsprechend gekennzeichneten Produkte für eine vegetarische Ernährung geeignet sind.

HQC – Halal
Die Halal-Kennzeichnung durch HQC bestätigt bei entsprechend zertifizierten Produkten die Einhaltung definierter Halal-Anforderungen. Sie bietet muslimischen Verbrauchern Orientierung und Sicherheit bei ihrer Kaufentscheidung.

STANDARDS

Höflinger Malergeschäft
Höflinger Malergeschäft
Danziger Straße 18
74564 Crailsheim
Tel.: 0 79 51 / 2 11 38
info@hoeflinger.biz
www.hoeflinger.biz

Ihre Marke, unser Druck.
Etiketten, Verpackungen und Drucksachen mit Qualität, Präzision und Nachhaltigkeit.
Damit Ihr Produkt schon beim ersten Blick überzeugt.
Druckerei Oscar Mahl GmbH & Co. KG
ww.oscarmahl.de



Sauberkeit, die keine Kompromisse kennt

Hohe Hygienestandards sind eine wesentliche Voraussetzung für die sichere Herstellung unserer Produkte. Deshalb folgen alle Bereiche im Milchwerk klar definierten Hygienekonzepten. Unterschiedliche Hygienezonen sorgen dafür, dass sensible Produktionsbereiche besonders geschützt sind und das Risiko von Kreuzkontaminationen konsequent minimiert wird.

Sicher vom Schwarz- in den Weißbereich

Der Zutritt zum sogenannten Weißbereich erfolgt ausschließlich über Hygieneschleusen. Hier gelten festgelegte Abläufe für die persönliche Hygiene – von der gründlichen Reinigung und Desinfektion der Hände bis zum korrekten Wechsel der Arbeitskleidung. Erst wenn alle erforderlichen Schritte durchgeführt wurden, ist der Zugang zum sensiblen Produktionsbereich möglich.

Auch die Arbeitskleidung ist Teil unseres Hygienekonzepts. Frisch gereinigte Kleidung wird hygienisch über Ausgabeautomaten bereitgestellt. Nach Gebrauch gelangt sie über separate Rückgabeautomaten zurück in den Reinigungskreislauf. So bleiben saubere und getragene Kleidung konsequent voneinander getrennt.







Lückenlos und nachvollziehbar

Hygiene bedeutet für uns auch, Abläufe nachvollziehbar zu machen. Deshalb werden relevante Maßnahmen und Prozesse vollständig dokumentiert. Klare Vorgaben, konsequente Händehygiene und kontrollierte Zugangswege greifen dabei ineinander. So entsteht ein durchgängiges Hygienesystem, das die Sicherheit unserer Produkte Tag für Tag unterstützt.





Fr. Schiettinger KG

Ihr Partner für Verpackungslösungen!

Als Verpackungshersteller unterstützen wir Unternehmen aus verschiedenen Branchen. Profitieren Sie von unserem umfangreichen Know How für Ihr Produkt! Unser Produktportfolio:

- Verpackungen aus nachhaltiger Voll- und Wellpappe
- Steigen, Verkaufsverpackungen und Weinkartons
- Versandverpackungen mit einem oder mehreren Selbstklebeverschlüssen sowie Aufreißfaden

Fr. Schiettinger KG
Schiettingerstrasse 3
95682 Brand/ Opf.

Telefon: 09236/66-2100
E-Mail: brand@schiettinger.de
www.schiettinger.de



Verantwortungsvoll handeln. Ressourcen bewusst nutzen.

Nachhaltiges Wirtschaften bedeutet für uns, verantwortungsvoll mit den Ressourcen umzugehen, die wir täglich benötigen. Deshalb betrachten wir unsere Prozesse kontinuierlich und suchen nach Möglichkeiten, Verbräuche zu reduzieren und Abläufe effizienter zu gestalten. Moderne Technik schafft dafür wichtige Voraussetzungen – in der Produktion ebenso wie in vielen vor- und nachgelagerten Bereichen. Im Fokus stehen unter anderem der Verbrauch von Energie und Wasser, ein bewusster Materialeinsatz bei Verpackungen sowie eine effiziente Tourenplanung. Denn auch gut geplante Wege können dazu beitragen, Ressourcen zu schonen. Bei der Weiterentwicklung unserer Lösungen setzen wir zudem auf den engen Austausch mit unseren Lieferanten. So entstehen Verbesserungen nicht isoliert, sondern gemeinsam entlang der Wertschöpfungskette.

Gleichzeitig gehört für uns zur Nachhaltigkeit auch die Stärkung der Region. Die Zusammenarbeit mit unseren Milcherzeugern und Partnern trägt dazu bei, Wertschöpfung vor Ort zu sichern und die heimische Landwirtschaft langfristig zu unterstützen.

UMWELTSCHUTZ

UNIMPACK

Ihr Spezialist für hochwertige Lebensmittelverpackungen

✓ Weißblechverpackungen für Lebensmittel
✓ Individuelle Verpackungslösungen
✓ Bedruckte Verpackungen
✓ Nachhaltige Verpackungskonzepte

E-Mail: info@unimpack.nl • www.unimpack.nl









Emissionen kennen, Verbesserungen anstoßen

Wer seinen CO_2-Fußabdruck reduzieren möchte, muss zunächst wissen, wo Emissionen entstehen. Deshalb setzen wir uns mit dem Carbon Footprint entlang unserer Wertschöpfung auseinander. Auf landwirtschaftlicher Ebene unterstützt ein THG-Rechner unsere Milcherzeuger dabei, die Treibhausgasemissionen ihrer Betriebe zu erfassen und Ansatzpunkte für Verbesserungen sichtbar zu machen.

Ein systematisches Energiemanagement ergänzt diese Maßnahmen. Die Zertifizierung nach ISO 50001 bestätigt, dass Energieverbräuche strukturiert betrachtet und die energiebezogene Leistung kontinuierlich verbessert wird.


DMSZ

ZERTIFIKAT

Die DMSZ Deutsche Managementsystem Zertifizierungsgesellschaft mbH bescheinigt hiermit, dass das Unternehmen

Milchwerk Crailsheim-Dinkelsbühl eG
Hardtstraße 15
74564 Crailsheim
Deutschland

für den Geltungsbereich
Pasteurisation von Milch und Rahm. Herstellung von Weich- und Schnittkäse, verpackt in Dosen, Gläsern, Kanister, Eimer und Portionierl in Folie. Herstellung von Rahm, Vollmilch und Molkenkonzentrat in Tankzügen.

ein

Energiemanagementsystem

eingeführt hat und anwendet.

Durch ein Audit, dokumentiert in einem Bericht, wurde der Nachweis erbracht, dass dieses Managementsystem die Forderungen der folgenden Norm erfüllt:

DIN EN ISO 50001:2018

Dieses Zertifikat ist gültig vom 28.05.2024 bis 27.05.2027
Zertifikat-Registrier-Nr.: EM 22540-203685
Griesheim, den 28.05.2024

Stefan Eschborn, Geschäftsführer
Hans-Werner Lühr, Leiter Zertifizierungsstelle

IAF DAkkS

DMSZ Deutsche Managementsystem Zertifizierungsgesellschaft mbH
Rüdigrund 21 · 64347 Griesheim · Germany





Fortschritt, der uns weiterbringt

Stillstand passt nicht zu einem Unternehmen, das seit 100 Jahren erfolgreich am Markt besteht. Deshalb entwickeln wir uns kontinuierlich weiter und investieren jedes Jahr gezielt in moderne Anlagen, neue Technologien und leistungsfähige Prozesse. Dabei geht es nicht darum, jedem Trend zu folgen, sondern dort Fortschritt zu schaffen, wo er einen konkreten Mehrwert bietet.

Digitalisierung und Automatisierung eröffnen uns neue Möglichkeiten, Arbeitsabläufe effizienter zu gestalten und Prozesse weiter zu optimieren. Moderne Technik unterstützt unsere Mitarbeitenden im Arbeitsalltag und hilft dabei, vorhandene Ressourcen bestmöglich einzusetzen. So schaffen wir die Voraussetzungen, um auch unter sich verändernden Marktbedingungen leistungsfähig und wettbewerbsfähig zu bleiben.

Neue Ideen für neue Anforderungen

Innovation findet bei uns aber nicht nur in der Produktion statt. Auch unsere Produkte entwickeln wir kontinuierlich weiter. Denn Märkte verändern sich, Anforderungen entstehen neu und die Wünsche der Verbraucher entwickeln sich mit ihnen.

Deshalb verbinden wir unsere langjährige Erfahrung in der Käseherstellung mit neuen Ideen und einem klaren Blick auf die Zukunft. Bestehende Produkte weiterzuentwickeln und neue Lösungen zu erarbeiten, gehört ebenso dazu wie die stetige Verbesserung unserer Prozesse. So entsteht Fortschritt Schritt für Schritt – mit dem Anspruch, Bewährtes zu erhalten und gleichzeitig offen für Neues zu bleiben.





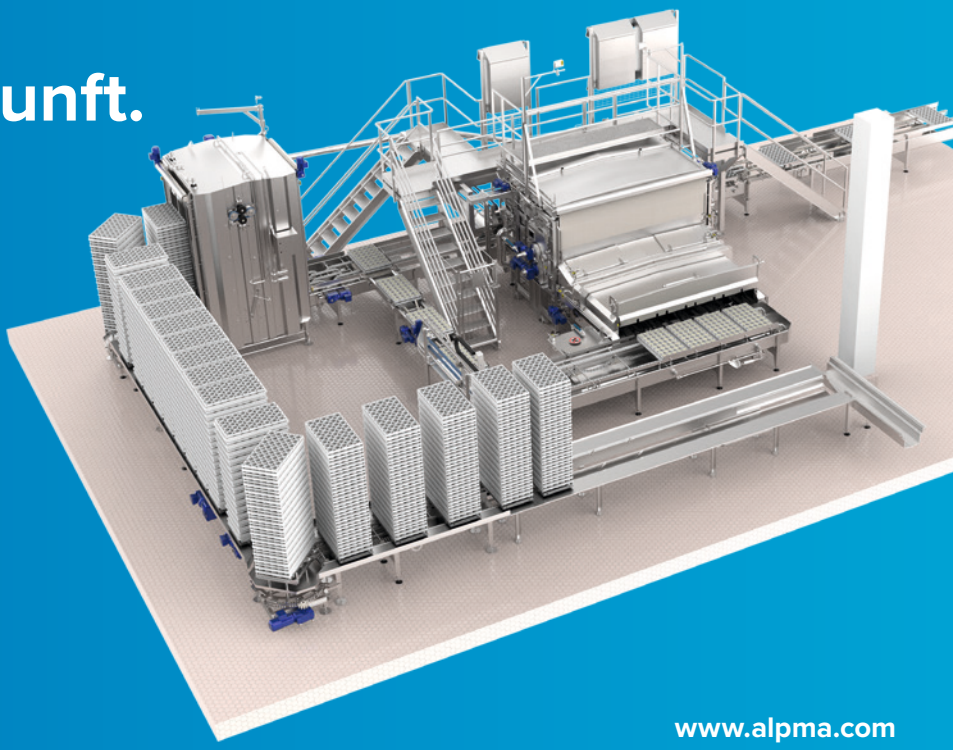
INNOVATION & DIGITALISIERUNG

Partnerschaft bedeutet, gemeinsam Lösungen zu entwickeln – heute und in Zukunft.

ALPMA

Trommel-Portionierung MR für eine vollautomatische, gewichtsgenaue Portionierung von Weichkäse-Bruch

Präzise. Effizient. Vollautomatisch.



www.alpma.com



Gemeinsam arbeiten. Gemeinsam wachsen.

Hinter unseren Produkten stehen Menschen mit ganz unterschiedlichen Aufgaben und Fähigkeiten. In Produktion, Labor, Technik, Verwaltung und Logistik arbeiten sie jeden Tag Hand in Hand. Dieses Zusammenspiel, gegenseitige Verlässlichkeit und die Identifikation mit dem Milchwerk machen aus vielen einzelnen Tätigkeiten eine gemeinsame Leistung.

Als Arbeitgeber aus der Region bieten wir moderne und sichere Arbeitsplätze mit langfristigen Perspektiven. Wer sich fachlich oder persönlich weiterentwickeln möchte, kann auf interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten zurückgreifen. Denn qualifizierte Mitarbeitende und die Förderung des eigenen Nachwuchses sind entscheidend für die Zukunft unseres Unternehmens.

Dein Einstieg ins Milchwerk

Auch für junge Menschen bietet das Milchwerk vielfältige Möglichkeiten, ins Berufsleben zu starten. Wir bilden Industriemechaniker, Milchtechnologen, milchwirtschaftliche Laboranten und Industriekaufleute aus und vermitteln dabei nicht nur Fachwissen, sondern von Beginn an Verantwortung und praktische Erfahrung.

Zum Arbeitsalltag gehört für uns auch das Miteinander abseits des Arbeitsplatzes. Betriebsfeste stärken den Zusammenhalt und schaffen Raum für persönliche Begegnungen. Zusätzliche Leistungen wie ein Tankgutschein, ein monatliches Käsekontingent und weitere attraktive Benefits runden unser Angebot ab.

TEAMWORK

Haben wir dein Interesse geweckt?

Mehr über unsere Ausbildungsberufe, aktuelle Stellenangebote und deine Einstiegsmöglichkeiten findest du auf unserer Website.

Du möchtest Teil unseres Teams werden?

Bitte sende uns deine Bewerbungsunterlagen an:
bewerbung@milchwerk-crailsheim.de
Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Stimmen aus dem Unternehmen



Moritz Braun, 32 Jahre

- Seit 2011 im Unternehmen
- Auszubildender zum Milchwirtschaftlichen Laboranten zwischen 2011–2014
- Seit 2017 HACCP-Beauftragter
- Seit 2026 Qualitätsmanagement-Beauftragter

„Ohne die Unterstützung und die Ausbildungsbereitschaft der Molkerei, wäre ich heute nicht da, wo ich jetzt stehe. Ich bin glücklich und stolz über meine Position und über den Betrieb, dessen Entwicklung ich seit 15 Jahren begleiten und mitgestalten durfte und darf. Die für meine tägliche Arbeit notwendigen Lehrgänge wurden komplett vom Betrieb getragen. Ohne diesen Rückhalt hätte ich diese Lehrgänge nicht schaffen können."



Teresa Krüger, 26 Jahre

- Seit 2017 im Unternehmen
- Auszubildende zur Milchtechnologin zwischen 2017–2020
- Seit 2020 Schichtleiterin in der Käserei
- Angehende Molkereimeisterin (in aktiver Weiterbildung)

„Nach meinem erfolgreichen Abschluss 2020 zur Milchtechnologin durfte ich direkt den nächsten großen Schritt gehen und die Position der Schichtleiterin in der Käserei übernehmen. Für das Vertrauen und die Chance, schon früh so viel Verantwortung zu tragen, bin ich sehr dankbar. Dass das Unternehmen Mitarbeitende aktiv fördert, erlebe ich gerade selbst: Aktuell absolviere ich die Weiterbildung zur Molkereimeisterin in Wangen – unterstützt durch eine Freistellung und finanzielle Förderung. Für mich steht fest: Ich bin hier genau am richtigen Platz und freue mich auf viele weitere gemeinsame Jahre."



Tim Angermüller, 21 Jahre

- Seit 2022 im Unternehmen
- Auszubildender zum Industriekaufmann 2022–2025
- Seit 2025 Mitarbeiter im Einkauf und Controlling.
- Berufsbegleitende Weiterbildung zum Industriefachwirt

„Mein Weg im Milchwerk Crailsheim-Dinkelsbühl begann im Jahr 2022 mit meiner Ausbildung zum Industriekaufmann, in der ich alle kaufmännischen Bereiche des Unternehmens kennenlernen durfte. Nach meinem erfolgreichen Abschluss wurde mir das Vertrauen geschenkt, in die Bereiche Einkauf und Controlling einzusteigen. An meinem Arbeitgeber schätze ich besonders, dass das Unternehmen seine Mitarbeiter in ihrer beruflichen Entwicklung kontinuierlich fördert. Ich freue mich darauf, auch in Zukunft aktiv an der Entwicklung des Milchwerks mitwirken zu können."





Erfolg entsteht gemeinsam

Langfristige Beziehungen und gegenseitiges Vertrauen sind für uns die Grundlage einer erfolgreichen Zusammenarbeit. Mit unseren Kunden und Partnern arbeiten wir deshalb verlässlich und auf Augenhöhe – oftmals über viele Jahre hinweg. Gut abgestimmte Abläufe und zuverlässige Lieferketten sorgen dafür, dass unsere Produkte dort ankommen, wo sie gefragt sind.

Von Crailsheim in die Welt

Eine wichtige Rolle übernimmt dabei die garmo AG als Vertriebspartner für unsere Endprodukte. Über sie werden Balkan-Käse, Kashkaval sowie Pfannen- und Grillkäse vertrieben. Damit finden Spezialitäten aus Crailsheim ihren Weg in den Handel und auf internationale Märkte.

Was dabei zählt, ist das Zusammenspiel vieler Beteiligter: von unseren Milcherzeugern und Mitarbeitenden über Lieferanten und Dienstleister bis zu unseren Kunden und Vertriebspartnern. Jeder Einzelne trägt dazu bei, dass aus guter Zusammenarbeit langfristiger Erfolg entsteht.

Danke für 100 gemeinsame Jahre

Unser Jubiläum ist deshalb auch ein Anlass, Danke zu sagen. Unser Dank gilt allen Menschen und Unternehmen, die uns über die Jahre begleitet, unterstützt und ihr Vertrauen geschenkt haben.

Ein besonderer Dank geht an unsere Partner und Anzeigenpartner, die sich an dieser Jubiläumsbroschüre beteiligt haben, sowie an das gesamte Team, das dieses Projekt möglich gemacht hat.

Auf die nächsten gemeinsamen Kapitel unserer Geschichte.













UNSER TEAM

100 Jahre Milchwerk. Das sind wir.

Viele Menschen. Unterschiedliche Aufgaben.
Ein gemeinsames Milchwerk.

Seit 100 Jahren sind es die Menschen, die unser Unternehmen prägen. Mit ihrem Wissen, ihrem Engagement und ihrem täglichen Einsatz machen sie das Milchwerk zu dem, was es heute ist. Zeit also, nicht nur unsere Geschichte zu zeigen – sondern auch die Menschen dahinter.

Und weil bei der Arbeit auch gelacht werden darf:
Vorhang auf für unser Team.





GOEGLER
AUTOMATION GMBH

Gögler Automation GmbH
Steinbeisstraße 9
D-88299 Leutkirch
Telefon +49-7561-98400
Telefax +49-7561-984040
info@goegler.de



Crailsheim MILCHWERK Dinkelsbühl

Milchwerk Crailsheim-Dinkelsbühl eG
Hardtstraße 15
D-74564 Crailsheim

Telefon: +49 7951 / 9371 – 100
info@milchwerk-crailsheim.de

www.milchwerk-crailsheim.de

JS DEUTSCHLAND • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 128892 • www.jsdeutschland.de