

Regionalwert-Matrix

Monschauer Bauernmolkerei

Die Regionalwert-Matrix ist eine Zusammenfassung des jährlichen Regionalwert-Berichtes, in dem die nachhaltigen Leistungen des Partnerbetriebes anhand von 80 Kriterien erfasst werden. (Datengrundlage: Wirtschaftsjahr 2020)

Kontakt

Die Monschauer Bauernmolkerei liegt in der Eifel und produziert naturbelassene Biomilch und ein breites Sortiment von Joghurt, Quark, Butter, Schnitt- und Weichkäsen. Die Milch stammt von zwei lokalen Biobetrieben. Die Produkte können im Raum Eifel Köln/Bonn/Aachen in Marktschwärmereien und verpackungsfreien Läden – aber auch in den Filialen von REWE Richraths in Köln und im Bioladen Momo in Bonn erworben werden.

Kontakt

Monschauer Bauernmolkerei
Am Handwerkerzentrum 1
52156 Monschau

Telefon: 02472 9705057

info@monschauer-bauernmolkerei.de
www.monschauer-bauernmilch.de

Ökologie

Rohstoffe und Produktauswahl

- 100% Bio-Rohstoffe nach EU, Biokreis Mitgliedschaft
- Regionale Produkte aus der Eifel

Klima und Umwelt

- 100% Energie aus erneuerbaren Quellen
- 99% Mehrwegverpackung. Vermeidung von Plastik, alle fließfähigen Produkte in Glas verpackt.
- Einsatz von Lastenfahrrädern, Teilen von Transportwegen mit anderen Betrieben in der unmittelbaren Umgebung.
- Maßnahmen zur Wassereffizienz: Spülungen kombinierbar Pasteur mit Tanks und Geräten.



Soziales

Arbeitsplätze

- 2 Unternehmer
- 4 Festangestellte
- 3 geringfügig Beschäftigte
- 1 Auszubildender
- 2 sozial benachteiligte Beschäftigte
- vielfältige Tätigkeitsbereiche, eigenverantwortliches Arbeiten und Mitbestimmung, flexible Arbeitszeiten, Ergonomie am Arbeitsplatz, Weiterbildungen.

Gesellschaftliches Engagement

- Engagement in der Regionalwertpartnerschaft
- Teilnahme an der Eifel-Regionalmarke

Regional-Ökonomie

Regionales Wirtschaften

- **Einkauf:** 100% regional, die Milch stammt von zwei Betrieben aus der Eifel.
- **Verkauf:** 100% regional im Bereich Eifel, Köln, Bonn, Aachen. Direktvermarktung in eigenen Hofläden

Regionale Vernetzung und Kooperation

- Kooperation mit zahlreichen regionalen Betrieben, auch aus dem Regionalwert Partnernetzwerk.

Regionale Spezialitäten und Erhalt von Kulturerbe

- besondere Konservierungstechniken, traditionelle Verarbeitung naturbelassener Milch zu Bio Milchprodukten

