

Das Serviceangebot des VHM

Unser Serviceangebot hat sich in enger Zusammenarbeit mit den Mitgliedern kontinuierlich weiterentwickelt. Unser Hauptziel ist es, Hofkäsereien und Hofmolkereien bei der Herstellung hochwertiger Milchprodukte zu unterstützen. Dazu bietet der VHM seinen Mitgliedern inzwischen ein umfangreiches Paket an Serviceleistungen an.

Beratung

Der VHM steht seinen Mitgliedern für Fragen rund um die Milchverarbeitung als Ansprechpartner zur Verfügung. Ob Sie eine Beurteilung ihres Produktetikettes, Fragen zu baulichen und technischen Auflagen ihrer Veterinärbehörde haben oder den Erfahrungsaustausch mit anderen Berufskollegen suchen; bei allen Fragestellungen wird Ihnen der VHM weiterhelfen.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.milchhandwerk.info/service/beratung



Kurse & Praxisworkshops

Der VHM bietet ein umfangreiches Angebot an Kursen zur handwerklichen Herstellung von Käse, Milcherzeugnissen und Speiseeis sowie Praxisworkshops (Hygieneschulungen, Tagesseminare etc.) an. Ob NeueinsteigerIn oder fortgeschritteneR MilchverarbeiterIn, im reichhaltigen Angebot ist für Jede und Jeden das Passende dabei.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.milchhandwerk.info/service/kurse



Fortbildungslehrgang

„Landwirtschaftliche Milchverarbeitung“

Seit Oktober 1995 besteht die Möglichkeit sich zum „Landwirtschaftlichen Milchverarbeiter“ bzw. zur „Landwirtschaftlichen Milchverarbeiterin“ fortbilden zu lassen. Angeboten wird dieser in Deutschland einzigartige Lehrgang vom VHM in Zusammenarbeit mit drei Milchwirtschaftlichen Lehranstalten:

- dem „Landwirtschaftlichen Zentrum Baden-Württemberg (LAZBW) Milchwirtschaft Wangen im Allgäu“
- der „Milchwirtschaftlichen Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e.V. (MLUA Oranienburg)“
- der „Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim“.

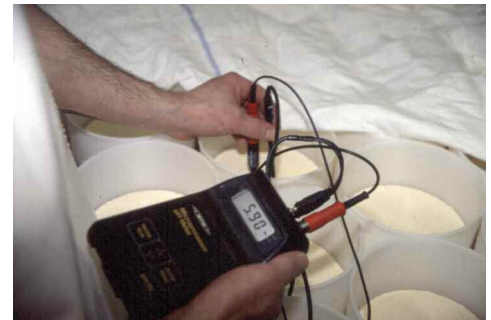
Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.milchhandwerk.info/service/fortbildung



Qualitätssicherung

Das Erreichen von Produkteigenschaften wie bester Geschmack, gutes Aussehen oder gesundheitliche Unbedenklichkeit ist der Schlüssel für den wirtschaftlichen Erfolg eines Betriebes. Der VHM unterstützt seine Mitglieder bei der Erstellung betriebseigener Qualitätssicherungssysteme durch telefonische Beratung, durch die eigens erstellte Leitlinie „Gute Hygiene Praxis für Hofmolkereien“ sowie durch ein in Zusammenarbeit mit Experten entwickeltes Untersuchungsprogramm für Milchprodukte.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.milchhandwerk.info/service/qualitaetsicherung



Käseprüfung

Käseprüfungen dienen der Überprüfung des eigenen Qualitätsstandards und bieten eine gute Gelegenheit, sich mit anderen Käseereien zu vergleichen, Anregungen aufzuschnappen sowie sich über den derzeitigen Stand der handwerklichen Käsequalität zu informieren. Der VHM führt jedes Jahr regionale Beliebtheitsprüfungen durch. Alle zwei Jahre findet die VHM-Verbandskäseprüfung mit Beliebtheits- und Qualitätsprüfung statt. Mit über 120 Käsesorten ist sie die größte Käseprüfung für handwerklich hergestellte Käse in Deutschland.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.milchhandwerk.info/service/kaesepuefung



Lobbyarbeit

Verlässliche Rahmenbedingungen sind für die handwerkliche Milchverarbeitung von eminenter Bedeutung. Durch die Begleitung von Gesetzgebungsverfahren, die Herausgabe fachlicher Stellungnahmen sowie die Beratung und Unterstützung der Mitgliedsbetriebe im Umgang mit Behörden entwickelt der VHM Perspektiven und Lösungsansätze für Hofkäseereien und Hofmolkereien. Als Mitglied beim "Verband der Deutschen Milchwirtschaft" ist die Stimme der handwerklichen Milchverarbeitung auch am runden Tisch der deutschen Milchwirtschaft vertreten. Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.milchhandwerk.info/service/lobby



Milch- und Käsestraßen

Mit regionalen "Milch- und Käsestraßen" ermöglicht der VHM seinen Mitgliedsbetrieben eine öffentlichkeitswirksame Darstellung. Verbraucher finden Hofkäsereien und Hofmolkereien auf einer optisch ansprechend gestalteten Deutschlandkarte und können sich über die handwerkliche Herstellung von Milchprodukten informieren. Jedes Mitglied des VHM kann sich an der Deutschen sowie den regionalen Milch- und Käsestraßen beteiligen.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.milchhandwerk.info/service/kaesestrasse



Börse

Sie suchen gebrauchte Geräte?
 Sie wollen Ihre Produkte anderen Hofkäsereien anbieten?
 Sie suchen Praktikanten oder eine Mitarbeiterin?
 In der Börse können Hofkäsereien Anzeigen zu Käsereigeräten, Produkten und Arbeitsstellen anbieten und finden.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.milchhandwerk.info/service/boerse



Literatur

An diversen Fachpublikationen zum Thema "Hofeigene Milchverarbeitung" hat der VHM mitgewirkt. Diese können Sie direkt beim VHM bestellen.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.milchhandwerk.info/service/literatur



Infomaterial

Ob im Hofladen, am Marktstand oder auf Messen, mit dem VHM-Mitgliedsplakat können VHM-Mitglieder Ihre Mitgliedschaft im VHM öffentlichkeitswirksam präsentieren.

Mit dem VHM-Internetbanner können VHM-Mitglieder Ihre Mitgliedschaft im VHM auf Ihrer eigenen Internetseite öffentlichkeitswirksam präsentieren.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.milchhandwerk.info/service/infomaterial



Werbung

Mit über 600 Mitgliedern ist der VHM der größte Zusammenschluß von handwerklichen Käsereien und Molkereien in Deutschland.

Wir bieten 2 Möglichkeiten Produkte und Dienstleistungen zu bewerben:

- Werbebanner auf Milchhandwerk.info
- Anzeige im Mitgliederrundbrief Milch & Käse

Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.milchhandwerk.info/service/werbung

