

GESCHÄFTSBERICHT 2025

QM
Milch e.V.

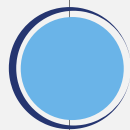






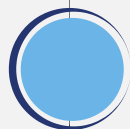
EINLEITUNG

Der QM-Milch e.V.	4
Meilensteine	5



PRODUKT- UND PROZESSQUALITÄT

Der QM-Standard	6
Zahlen 2024	7
Revision des QM-Standards	8
Futtermittelsicherheit	10
Rohmilchmonitoring	12



TIERWOHL

Das QMilch-Programm	14
QS-Antibiotikamonitoring	18
3 Fragen an... Gottfried von Laue (EDEKA)	20
Schlachtkühe	23



HERKUNFT

Herkunftskennzeichen Deutschland	24
----------------------------------	----



NACHHALTIGKEIT

Das QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch	26
Neuausrichtung des Projekts	28



DER VEREIN

Highlights 2025	30
Gremien	32
Entscheidungsprozesse	33
Neu im Team	34
Ansprechpartner	35

Der QM-Milch e.V.

Unsere Mission: DAS bundesweite Qualitätssicherungssystem der Milchwirtschaft für eine wettbewerbsfähige Milchproduktion.

Vor mehr als zwei Jahrzehnten lag bei der Gründung des Systems der Schwerpunkt vor allem darauf, die Qualität der Produkte und Abläufe zu gewährleisten. Das bedeutet zum Beispiel, dass die Milchviehbetriebe besonders auf Hygiene achten, nur sicheres Futter verwendet wird und alle gesetzlichen Vorgaben zur Milcherzeugung eingehalten werden. Diese Grundprinzipien sind nach wie vor wichtig. Doch spiegelt das System mit seinen Zusatzmodulen auch die weiter wachsenden Anforderungen der Gesellschaft wider. Menschen legen heute mehr Wert auf eine moderne, transparente und verantwortungsvolle Milchproduktion. Daher wird unser System laufend angepasst, um diesen Ansprüchen gerecht zu werden.

Der Verein setzt sich für einheitliche Vorgehensweisen in ganz Deutschland ein. Das bedeutet, dass die gleichen Regeln und Standards für alle gelten, egal, wo die Milch produziert wird. Auf diese Weise stellen wir sicher, dass die Qualitätssicherung nicht zu einem Vorteil im wirtschaftlichen Wettbewerb zwischen Betrieben wird, sondern eine gemeinsame Grundlage für alle ist.

2026

Revision des QM-Standards tritt zum 01. Juli 2026 in Kraft
QM-Nachhaltigkeitsprogramm: Pilotphase in Q2 und Start des Programms zum. 1. Juli 2026

2025

Mehr als 20 % der deutschen Milchkühe profitieren bereits von besseren Haltungsbedingungen im QMilch-Programm

2024: Start Prüfsystem für Herkunftskennzeichen Deutschland

2024: Zusatzmodul QM+++ für HF4 geht an den Start

2024: Revision der Futtermittelvereinbarung tritt in Kraft

2023: alle führenden Schlachtunternehmen erkennen Kühe von QM++-Betrieben für HF3-Programme an

2023: Aktuelle Revision des QM-Standards tritt in Kraft

2022: Start der Kooperationen mit ITW Rind und McDonald's "BEST Beef"

2022: Start QMilch-Programm mit den Zusatzmodulen QM+ und QM++

2017: Start QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch

2016: Bundeseinheitliches Basisroh Milchmonitoring

2013: Bundeseinheitliche Futtermittelvereinbarung

2012: Aus dem QM-Leitfaden wird der "Bundeseinheitliche QM-Standard zur Milcherzeugung"

2011: Gründung QM-Milch e.V.

2002: Erster bundeseinheitlicher Leitfaden zur Milcherzeugung

Der QM-Standard

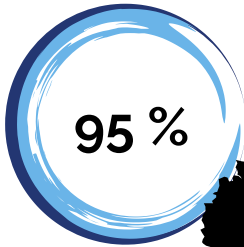
„QM-Milch“ steht für DAS Qualitätsmanagementsystem der Milcherzeugung in Deutschland. Seit 23 Jahren werden über den QM-Standard strenge, bundesweit einheitlich geltende Mindestanforderungen für eine qualitätsorientierte und tiergerechte Milcherzeugung auf B2B-Ebene definiert.

Regelmäßig prüfen und kontrollieren unabhängige Zertifizierungsstellen die Milchviehbetriebe und zertifizieren diese nach den QM-Milch-Vorgaben. Im Fokus der Auditierung stehen neben klassischen Qualitätsaspekten auch Kriterien einer tiergerechten und nachhaltigen Milcherzeugung.

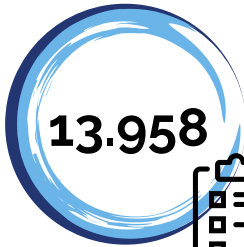
Das System QM-Milch befindet sich in einer ständigen Weiterentwicklung. Vor allem Tierwohl und Nachhaltigkeitsaspekte bestimmen den öffentlichen Diskurs. Als dynamisches System ist es möglich, die Anforderungen an die QM-Zertifizierung im Rahmen regelmäßiger Revisionen entsprechend anzupassen. Mit der neuesten Revision des QM-Standards werden aktuelle Entwicklungen, einschließlich Gesetzesinitiativen, gesellschaftliche Ansprüche sowie Erwartungen der Marktakteure thematisiert.

Aktuell wird etwa 95 % der deutschen Rohmilch nach den strengen Vorgaben unseres QM-Standards produziert. Das zeigt, wie erfolgreich und wichtig dieses System für die gesamte Milchwirtschaft in Deutschland ist.

2024: der QM-Standard in Zahlen



der deutschen
Milchviehbetriebe arbeiten
nach dem QM-Standard
- das sind ca. 47.000 Betriebe



QM-Standard-Audits wurden
insgesamt durchgeführt. Dabei
werden Milchviehbetriebe von
unabhängigen Auditoren
kontrolliert.

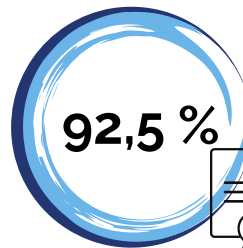


Betriebe haben mit
einer Laufzeit von 3
Jahren bestanden



Betriebe haben mit
einer Laufzeit von 1,5
Jahren bestanden

aller 2024 auditierten Betriebe haben
ihr Audit im ersten Anlauf bestanden
und ein Zertifikat erhalten



Wozu eine Revision?

Eine Revision ist die regelmäßige Überprüfung und Überarbeitung von Regeln, Standards oder Abläufen, um sicherzustellen, dass sie aktuell, korrekt und wirksam sind.

Alle drei Jahre wird der QM-Standard im Rahmen einer umfassenden Revision überprüft und weiterentwickelt. Dieser Prozess erfolgte im Rahmen einer vom QM-Fachbeirat eingesetzten Arbeitsgruppe, die sämtliche Akteure entlang der Wertschöpfungskette der Milchproduktion repräsentiert – von der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis hin zum Handel. Ziel ist es, den Standard kontinuierlich an die aktuellen Anforderungen des Marktes und der Praxis anzupassen. Im Zuge der Revision wurde das Ambitionsniveau des Standards angehoben. Damit leisten wir einen aktiven Beitrag zu einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess, der die Qualität der deutschen Milch stärkt und ihre Wettbewerbsfähigkeit langfristig sichert. Gleichzeitig prüfen wir, inwiefern die bestehenden Kriterien den Bedürfnissen der landwirtschaftlichen Betriebe gerecht werden und ob sie mit den Entwicklungen in Markt, Gesellschaft und Gesetzgebung Schritt halten.

kurz und knapp:



Der QM-Standard wird mindestens alle drei Jahre kontrolliert und angepasst, damit er weiterhin den Anforderungen der Praxis und des Marktes entspricht. Die regelmäßige Revision ist somit nicht nur ein Instrument der Qualitätssicherung, sondern auch Ausdruck unseres Anspruchs, den QM-Standard als zukunftsorientiertes und praxisnahes System weiterzuentwickeln.

Inhalte der aktuellen Revision



Zum 01.07.2026 tritt die neueste Revision in Kraft.

Wesentliche Bausteine sind:

organisatorische Rahmenbedingungen für mehr Transparenz im System:

- Teilnahme über Programmkoordinatoren
- Abwicklung der Audits über die QMilch-Datenbank
- Internes Kontrollsystem zur Überwachung der Zertifizierungsstellen

gestiegenes Ambitionsniveau der Kriterien für Milcherzeuger

höhere Transparenz: Aufnahme von Detailerläuterungen aus dem Auditorenhandbuch in das Handbuch für Milcherzeuger

Einführung einer Sperrfrist zur Rezertifizierung nach Zertifikatsentzügen

Verkürzung der Ankündigungsfrist beim Milcherzeuger auf 1 Woche



Futtermittelsicherheit

Die Futtermittelvereinbarung regelt den Einsatz von Futtermitteln im QM-Milch-System und gilt als Fundament für die Sicherstellung der Futtermittelqualität in der Milchproduktion. QM-Milch arbeitet eng mit anderen Standardgebern (QS Qualität und Sicherheit GmbH, GMP+) im Bereich der Zertifizierung von Futtermittelunternehmen zusammen.

Milcherzeuger, die am QM-Milch-System teilnehmen, dürfen Ihre Futtermittel demnach nur von solchen Futtermittelunternehmen beziehen, die bei QS oder GMP+ International lieferberechtigt sind und die darüber hinausgehenden Vorgaben der Futtermittelvereinbarung erfüllen.

Zusammen mit den Unterzeichnern der Futtermittelvereinbarung (Deutscher Bauernverband e.V., Deutscher Raiffeisenverband e.V., Deutscher Verband Tiernahrung e.V., GMP+ International, Milchindustrie-Verband e.V., QS Qualität und Sicherheit GmbH) wurde diese im Laufe des Jahres 2023 überarbeitet. Ziel war die Berücksichtigung der gestiegenen Anforderungen im Bereich Soja-Futtermittel und eine Verbesserung des Meldewesens im Ereignisfall.

Im Jahr 2025 wurden (Stand 11.11.2025) 20 Ereignisfälle gemeldet. In 6 Fällen wurde der QM-Milch-Aktionsgrenzwert für Aflatoxin B1 in Futtermitteln (1ppb) überschritten und in 12 Fällen wurde der QM-Milch-Höchstgehalt für Aflatoxin B1 in Futtermitteln (2,5 ppb) überschritten.



Durch die, am 1. Januar 2024 in Kraft getretene, neue Futtermittelvereinbarung und das damit verbesserte Meldewesen in Ereignisfällen, konnten die Meldungen zügig an die Molkereien in unserem Ereignisfallverteiler weitergegeben und entsprechende Risikobewertungen umgehend durchgeführt werden. Molkereien die sich noch nicht für den Ereignisfallverteiler angemeldet haben, können dies gerne nachholen, indem sie die Kontaktdaten von zwei verantwortlichen Personen, unter Angabe des Stichwortes „Verteiler - Kontroll- und Warnsystem“ an info@gm-milch.de senden. Bei Überschreitungen des QM-Milch-Höchstgehaltes wurde zudem der Futtermittelaustausch beim Milcherzeuger durch den Futtermittelhändler in der Regel zügig abgewickelt.



Rohmilch im Blick

Aufgabe und Anspruch des Monitoringprogrammes für Rohmilch ist es, den Eintrag von Schadstoffen und Rückständen in die Anlieferungsmilch der deutschen Molkereien auszuschließen bzw. einen eventuellen Eintrag gesichert zu erkennen. In diesem Sinne erfolgen umfangreiche Probenahmen auf den Stufen Milcherzeugung und Erfassung.

Milcherzeugerbetriebe, die am QM-Standard teilnehmen, müssen dem QM-Milch-Rohmilchmonitoring angeschlossen sein. Mit der Einführung des neuen QM-Standards 2026 übernehmen die Programmkoordinatoren (Molkereien) die Verantwortung zur Umsetzung des Rohmilchmonitorings und der Informationsweitergabe an die Zertifizierungsstellen.

Im Rahmen des Rohmilchmonitorings werden folgende Parameter auf Milchsammelwagenebene untersucht:

Parameter	Häufigkeit der Untersuchung
Aflatoxin M1	2x Jahr
Chloramphenicol	2x Jahr
Milchfett	4x Monat
Milcheiweiß	4x Monat
Milchharnstoff	4x Monat
Zellzahl (Indiz für Eutergesundheit)	2x Monat
Keimzahl (Indiz für bakteriologische Beschaffenheit)	2x Monat
Gefrierpunkt (Indiz für Reinheit und Naturbelassenheit)	1x Monat
Hemmstoffgruppe 1 (Chinolene)	2x Jahr
Hemmstoffgruppe 2 (Peniciline, Cephalosporine, Aminoglykoside, Makrolide, Lincosamide, Sulfonamide, Tetracycline)	4x Monat

Milchverarbeiter führen entweder selbst das QM-Milch-Rohmilchmonitoring für die ihnen angeschlossenen Erzeugerbetriebe durch, oder stellen sicher, dass dieses z.B. über berufsständische Einrichtungen durchgeführt wird. Die Einhaltung der Prozessqualität der verwendeten Rohmilch kann so an der Produktqualität der Rohmilch verifiziert werden. So wird die Anlieferungsmilch jedes Milcherzeugers in von den zuständigen Landesstellen zugelassenen und nach DIN EN ISO 17025 akkreditierten Untersuchungsstellen überprüft.

Mit dem Rohmilchmonitoring als erfolgreiches Kontrollinstrument konnten im vergangenen Jahr wiederholt Auffälligkeiten bzgl. erhöhter Aflatoxinwerte in Milch erkannt und auf die jeweilige Quelle, z.B. ein kontaminiertes Futtermittel, zurückgeführt und abgestellt werden.



Rohmilchmonitoring ist wichtig, um frühzeitig gesundheitsschädliche Keime oder Rückstände in der Milch zu erkennen und die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Es unterstützt die Qualitätssicherung in der Milchwirtschaft und stärkt das Vertrauen der Verbraucher.



Das QMilch-Programm

Im Jahr 2023 wurde das QMilch-Programm eingeführt und ergänzt seither den bestehenden QM-Standard. Es legt zusätzliche ambitionierte Kriterien fest, besonders im Bereich des Tierwohls bei der Milchproduktion. Im Gegensatz zum QM-Standard richtet sich das QMilch-Programm auch direkt an Verbraucher. Auf den Verpackungen von Milchprodukten ist das QMilch-Label gut sichtbar angebracht. Das Label gilt für die Haltungsformen 1, 2, 3 und seit 2024 auch für Stufe 4 der Haltungsformkennzeichnung des Lebensmitteleinzelhandels. Molkereien müssen dabei sicherstellen, dass die Produkte korrekt gekennzeichnet sind. Die Molkereien selbst werden jährlich gemäß den QMilch-Vorgaben durch unabhängige Zertifizierungsstellen auditiert. Während der Fokus der Auslobung zu Beginn vor allem auf Trinkmilch lag, haben im Jahr 2025 auch weitere Produktgruppen der sogenannten „weißen Linie“ – wie Sahne, Quark und Joghurt – sowie Produkte der „gelben Linie“, insbesondere Käse, Eingang in das QMilch-Programm gefunden.

Ende Oktober 2025 nahmen bereits 38 Molkereien sowie knapp über 6.500 Milcherzeuger am QMilch-Programm teil. Damit profitieren über 20 % der deutschen Milchkühe nachweislich von einer verbesserten Tierhaltung.



- **Transparenz:** Verbraucher erkennen auf einen Blick, unter welchen Bedingungen die Milchkühe gehalten werden.
- **Differenzierung:** Molkereien können sich durch die Vermarktung von Milchprodukten mit nachweisbarem Mehrwert im Wettbewerb positionieren.
- **Tierwohl-Aufschlag:** Erzeuger zertifizierter Rohmilch erhalten von ihrer Molkerei einen Preisaufschlag als Anerkennung für verbessertes Tierwohl im Milchviehbetrieb.
- **Schlachtkuh-Vermarktung:** Kühe können über die Mehrwert-Programme deutscher Schlachtereien in der jeweiligen Haltungsform vermarktet werden und die Tierhalter profitieren dabei von einem zusätzlichen Tierwohl-Aufschlag.



Das QMilch-Programm

...erfolgreich mit unseren Partnermolkereien!





...erfolgreich am Markt!



Monitoring, bitte!

Antibiotika- und Schlachtbefunddatenmonitoring

Bei QM-Milch steht die kontinuierliche Verbesserung von Tierwohl und Lebensmittelsicherheit im Fokus. Hierzu zählt ein verlässliches Antibiotikamonitoring, das darauf abzielt, den Einsatz von Antibiotika zu optimieren und das Risiko antibiotikaresistenter Keime zu minimieren. Was bereits durch das QS-System in der Schweine- und Geflügelhaltung umgesetzt wurde, wird durch die Zusatzmodule des QMilch-Programms auch im Milchsektor sichergestellt.

Hierbei werden Daten gesammelt und in Form eines Monitoring-Berichtes an die Landwirte zurückgegeben. Mithilfe dieses Berichtes wird der Landwirt in die Lage versetzt, seinen eigenen Antibiotikaeinsatz zu beurteilen und ggf. Verbesserungsmaßnahmen zu ergreifen. Dadurch kann langfristig der Einsatz von Antibiotika reduziert werden.

Gleichzeitig bieten die Ergebnisse des QS-Schlachtbefunddatenmonitorings wertvolle Hinweise für das Tierwohl-Management auf Milchviehbetrieben.

Seit dem 1. Oktober 2024 ist die Teilnahme am staatlichen Antibiotikamonitoring für alle QM-Standard-Betriebe verpflichtend. Mit der kommenden Revision des QM-Standards ab 1. Juli 2026 ist die Teilnahme am QS-Schlachtbefunddatenmonitoring vorgeschrieben. Die Einhaltung der Vorgaben wird im Rahmen der regelmäßigen Audits überprüft.





3 Fragen an...

Gottfried von Laue

Geschäftsbereichsleiter

Qualitätsmanagement

EDEKA ZENTRALE

Stiftung & Co. KG



“EDEKA hat die Weiterentwicklung des Systems QM-Milch mit initiiert. Warum stellt sich EDEKA dem zum Teil herausfordernden Austausch mit den weiteren Stufen der Wertschöpfungskette?”

von Laue: “Natürlich ist dieser Austausch herausfordernd und nicht immer einfach. Aber Fortschritte, die von allen getragen werden und nachhaltig wirksam sein sollen, entstehen nur durch Austausch und Kommunikation mit allen Teilnehmern der Wertschöpfungskette. Als genossenschaftlicher EDEKA-Verband kennen wir die Herausforderung, gemeinsam Lösungen zu erarbeiten.”

Was läuft bei QM-Milch? Wo sehen Sie noch Handlungsbedarf?

von Laue: "Mit der zum Juli 2026 in Kraft tretenden Revision des QM-Standards hat QM-Milch einen wichtigen Meilenstein zu Eigenständigkeit und Resilienz geschaffen. Die Etablierung einer Sanktionsverfahrensordnung ist eine konsequente Weiterentwicklung, damit das Vertrauen und die Verlässlichkeit in QM-Milch gestärkt werden kann. Trotzdem bleibt noch viel zu tun, insbesondere in der Zusammenarbeit mit anderen Organisationen wie z. B. QS."

EDEKA hat ein Kooperationsprojekt zur Reduktion von Treibhausgasemissionen gestartet. Wie realistisch ist es, dass es LEH, Molkerei- und Landwirtschaft gelingt, hierzu künftig gemeinsam eine Lösung zu finden?

von Laue: "Das Projekt zielt darauf ab, in enger Zusammenarbeit mit Molkereien und landwirtschaftlichen Betrieben skalierbare Maßnahmen zur Reduktion landwirtschaftlicher Emissionen zu entwickeln. Dabei stehen Transparenz, Partnerschaftlichkeit und Umsetzbarkeit im Vordergrund. Die Molkereiwirtschaft spielt hierbei eine zentrale Rolle – sowohl als Emissionstreiber als auch als Schlüsselakteur für gemeinsame Lösungen."



Schlachtkühe

Vermarktungsmöglichkeiten für Schlachtkühe in privaten Mehrwert-Programmen

Bei der Entwicklung des QMilch-Programms wurde von Anfang an darauf geachtet, dass auch Schlachtkühe aus der Milchwirtschaft in Tierwohlprogrammen des Fleischsektors vermarktet werden können. Mit einem gültigen QM+ oder QM++-Zertifikat haben Betriebe die Möglichkeit, ihre Schlachtkühe über die „Initiative Tierwohl Rindfleisch“ in der Haltungsform Stufe 2 beziehungsweise den Programmen der Stufe 3 der LEH-Haltungsform anzubieten.

Durch eine Kooperation von QM-Milch mit McDonald's können Milchviehbetriebe, die an einem der Tierwohlprogramme von QM-Milch teilnehmen, ohne zusätzliche Prüfungen Zugang zum „BEST Beef“-Programm von McDonald's erhalten.



hier gibt's einen Überblick über alle
Rindfleischprogramme, in denen Kühe aus QM++ und
QM+++ anerkannt sind

Herkunft: Deutschland

Gutes aus deutscher Landwirtschaft

Das Herkunftskennzeichen ist ein gemeinsames Zeichen der deutschen Lebensmittelkette, die sich in der "Zentrale Koordination Handel Landwirtschaft" (ZKHL) organisiert hat. QM-Milch e.V. ist Systempartner der ZKHL und ermöglicht Molkereiunternehmen die notwendigen Kontrollen praktikabel über das QM-System abzuwickeln.

Dieses Herkunftszeichen verfolgt mehrere Ziele:

- Bessere Sichtbarkeit von Erzeugnissen der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft mit einheitlicher und verständlicher Kennzeichnung
- Förderung der Wertschätzung für hochwertige Lebensmittel aus Deutschland
- Beitrag zur Zukunftsfähigkeit und zum Ansehen heimischer landwirtschaftlicher Betriebe
- Verbesserung der Zusammenarbeit in der Lebensmittelkette



Herkunftskennzeichen im Milchsektor

Damit ein Milchprodukt das Herkunftskennzeichen "Gutes aus deutscher Landwirtschaft" tragen darf, müssen alle wichtigen Produktionsschritte nachweislich in Deutschland durchgeführt werden. Für diverse Produkte aus den Produktgruppen Konsummilch, Milcherzeugnisse (u. A. Joghurt) und Käse (u. A. Speisequark) bedeutet das:

- Das Melken der Kühe erfolgt in deutschen Milchviehbetrieben
- Die Milch wird an deutschen Molkereistandorten verarbeitet
- Die Verpackung der Milchprodukte findet ebenfalls in Deutschland statt

Unsere Kontrollen: Garantiert deutsche Herkunft

Die Einhaltung der ZKHL-Kriterien wird über Prüfsysteme kontrolliert, die bereits in der Wertschöpfungskette etabliert sind. Im Milchsektor ist dies zum Beispiel QM-Milch. So können grundsätzlich die bereits bekannten und zugelassenen Zertifizierungsstellen in Kombi-Audits die Kontrollen in den Verarbeitungsbetrieben durchführen. Diese Überprüfungen sorgen dafür, dass alle Schritte der Produktion transparent und nachvollziehbar sind. QM-Milch und die zugelassenen Zertifizierungsstellen kooperieren wiederum mit der ZKHL und übernehmen für diese die notwendige organisatorische Abwicklung von Kontrollen.

Heute organisiert das Gros des Milchsektors die Kontrolle der Herkunftskennzeichnung über den QM-Milch e.V.



15

Molkereien - und damit der Großteil der Milchverarbeiter, die sich an der Herkunftskennzeichnung beteiligen - vertrauen bereits auf QM-Milch als kooperierendes Prüfsystem bei der Überwachung des Herkunftskennzeichen Deutschland

QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch

Was ist das QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch?

Aufbauend auf kleineren Projekten konnte seit 2016 das QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch in Kooperation zwischen dem Thünen-Institut und dem QM Milch e.V. bundesweit ausgebaut werden. Mit mehr als 30 Molkereien wurde die Nachhaltigkeit auf über 15.000 Milchviehbetrieben gemessen und bewertet. Erste Verbesserungsprozesse wurden daraufhin durch einige Molkereien angestoßen. Damit stellt das QM-NMM das größte Projekt zur Nachhaltigkeitsmessung und -bewertung landwirtschaftlicher Betriebe dar, das es in der DACH-Region gibt. Das Projekt hat dabei von der bereits im QM-Milch e.V. vorhandenen Infrastruktur und dem vorhandenen Netzwerk profitiert. Die Finanzierung durch die Molkereien selbst zeigt die hohe Bedeutung des Themas Nachhaltigkeit in der Milchbranche. Das Thünen-Institut für Betriebswirtschaft konnte im Rahmen seiner inhaltlich/fachlichen Verantwortung für das Projekt einen großen Beitrag zur Nachhaltigkeitsdebatte leisten. Während Nachhaltigkeit früher ein eher schwammiger Begriff mit viel Interpretationsspielraum war, wird heute in der Milchbranche Nachhaltigkeit mit Hilfe eines breiten Sets an Kriterien der vier Dimensionen Ökologie, Ökonomie, Soziales und Tierwohl definiert.

Projektpartner sind der QM-Milch e.V. und das Thünen-Institut



Der Weg der Nachhaltigkeit

Seit Beginn des QM-NMM haben sich die (inter-)nationalen Rahmenbedingungen weiterentwickelt. Während zeitweise Nachhaltigkeitsthemen ein zentraler Fokus bei Einkaufsverhandlungen großer Milch-Einkäufer und auch in der Entwicklung politischer Richtlinien waren, scheinen aktuell die politischen Prioritäten für die kommenden Monate und Jahre noch nicht klar definiert (CSRD, EUDR, Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz, usw.).

Unser Innovationsprozess

Gemeinsam mit den Partnermolkereien im Projekt haben wir in einem intensiven Innovationsprozess herausgearbeitet, wo die Anforderungen der Branche im Bereich Nachhaltigkeitsreporting und Verbesserungsprozessen auf den Milchviehbetrieben liegen.

Wie wir weitergehen

Das Projekt "QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch" wird in Trägerschaft, Aufbau und Organisation in ein beim QM-Milch e.V. angelagertes Folgeprojekt übergehen. Das Thünen-Institut steht der Branche weiterhin als beratende wissenschaftliche Begleitung zur Verfügung.

Die Ergebnisse leben lassen

Die Welt der Nachhaltigkeit ist in Bewegung. Privatwirtschaftliche und politische Anforderungen an die Branche treiben die Entwicklungen voran. Wie muss das QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch zukünftig aufgestellt sein, um diesen Ansprüchen gerecht zu werden?

In einem 10-monatigen Innovationsprozess haben wir mit Hilfe externer Moderatoren herausgearbeitet, was das QM-Nachhaltigkeitsmodul morgen leisten muss, um die Bedürfnisse des Sektors zu adressieren und für alle Beteiligten einen Mehrwert zu schaffen.

2

1. Säule: Wissenschaft und CO

2. Säule: IT, Daten und Kommunikation

3. Säule: Organisation und Struktur

Digitale Integration des QM-Milch-Systems: Nachhaltigkeit durch vernetzte Datenstrukturen

Basierend auf den Ergebnissen des Innovationsprozesses hat sich QM-Milch zum Ziel gesetzt, Lösungen für die vielfältigen Anforderungen der heterogenen Milchbranche im Bereich der Nachhaltigkeit auf Milcherzeugerbetrieben zu entwickeln und ab Mitte 2026 anzubieten. Ein bedeutender Entwicklungsschritt ist hierbei die digitale Integration des QM-Milch-Systems.

Als zentrales IT-Element wird die bestehende QMilch-Datenbank künftig eine digitale Lösung für die Kommunikation von Daten bieten. Durch die Implementierung einer standardisierten Schnittstelle (REST-API) für die IT-Dienstleister von Molkereien können künftig Synergien genutzt und nachhaltigkeitsbezogene Mehrwerte geschaffen werden:

- Zentrale Datenbereitstellung: Der tagesaktuelle Zertifizierungsstatus von Milchviehbetrieben kann zukünftig ohne Medienbrüche bereitgestellt werden.
- Nachhaltigkeitstestierung: Die Testierung von Nachhaltigkeitsparametern – etwa zur Berechnung von CO₂-Werten – wird im Rahmen von Betriebs-Audits ermöglicht.
- Effiziente Zusammenarbeit: Die digitale Vernetzung fördert die Zusammenarbeit zwischen den Akteuren, reduziert Fehlerquellen, vermeidet Medienbrüche und minimiert den administrativen Aufwand.
- Nutzung bestehender Daten: Bereits erfasste Daten im QMilch-System können gezielt für die Nachhaltigkeitsberichterstattung verwendet werden.

Highlights in 2025



Januar 2025: Elisa Münster auf der Bühne des Erlebnisbauernhofs und im Podcast der Initiative Milch über die Gunstregion Europa.



März 2025: QM-Milch beim "großen Klassentreffen" der Branche - Berliner Milchforum 2025



April 2025: Ludwig Börger stellt die Erfolge des QMilch-Programms auf dem Molkereikongress vor



April 2025: Das QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch auf der Agrarfinanztagung der Rentenbank





Juli 2025: Das Team von QM-Milch trifft sich zum Betriebsausflug in der Heimatregion von Projektleiter alt (Klaus Rufli) und neu (Charlotte Roth) in und um Mainz.

Danke für alles!



Oktober 2025: Nach einem intensiven Prozess von 16 Arbeitsgruppensitzungen werden die Dokumente zur Revision des QM-Standards 2026 im Fachbeirat beschlossen - ein tolles Zeichen für die Einigkeit der Branche.



Foto: Kamerakramer für Initiative Milch



Oktober 2025: Bianka Tscheuschner beim Supper Talk der Initiative Milch zur Berlin Food Week



November 2025: Charlotte Roth bei einer Vortragsveranstaltung in Mettenheim (Bayern). QM-Milch steht laufend im direkten Austausch mit den Akteuren der Branchen - telefonisch, digital und sehr gerne auch vor Ort.



Die Gremien

Mitgliedsverbände

Kernmitglieder:



weitere

Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen	Landesvereinigung der Milch- wirtschaft NRW	Milchprüfung Ba-Wü	Milcherzeuger- vereinigung S-H	Verband der Milcherzeuger Bayern
---	---	-----------------------	--------------------------------------	--

Vorstand

Die Geschäftsführungen der vier Trägerverbände des QM-Milch e.V. bilden den Vorstand.

DBV	Bernhard Krüskén	DRV	Dr. Christian Weseloh	MIV	Dr. Björn Börgermann	BVLH	Franz-Martin Rausch
-----	---------------------	-----	--------------------------	-----	-------------------------	------	------------------------

Fachbeirat (Stand Oktober 2025)

BVLH	Reichrath (EDEKA) Schoch (ALDI Süd) Spiess (Kaufland) Steinhaus (REWE-Group)	MIV	Dr. Harnisch (MIV) Dr. Hein (DMK) Schramm (Zott)
DBV	Kohlenberg (LVN) Königer (BBV) Langemeyer (WLV) Lucht (BV S.-H.) Schmal (HBV) Schmidt (LBV BB)	weitere Mitglieder - Regionalstellen	Dr. Albrecht (MPR Ba.-Wü.) Dr. Paduch (LVN) Petersen (MV S-H) Dr. Schmidt (LV NRW) Dr. Seufferlein (VMB)
DRV	Bossmann (NordseeMilch) Hackspacher (Hohenloher Molkerei) Lorenz (DRV)	weitere Gäste (ohne Stimmrecht)	Haentjes (BVLH) Langeneck (DBV) Römer (ITW) Spemann (QS)

Inhalte des QM-Systems





"Der Start in die Arbeit bei QM-Milch war anspruchsvoll und aufregend! Ich bin begeistert davon, was in der Vergangenheit auf die Beine gestellt wurde und was wir auch weiterhin planen. So geht die Milch nach vorn!"

Charlotte Roth - seit 05/2025 Projektleiterin als Nachfolgerin von Klaus Rufli. Dieser steht dem QM-Milch e.V. auch weiterhin als interner Projektberater zur Seite

"Das Team bei QM-Milch arbeitet Hand in Hand und kommuniziert auf kurzen Wegen - ich freue mich, Teil des Teams zu sein."



Nicole Rüther - seit 07/2025 Teamassistentin / Buchhaltung / Verwaltung in Vollzeit, in Nachfolge von Patrick Schneider. Dieser hatte die Assistenz zuvor als Nebentätigkeit wahrgenommen.

Herzlich Willkommen im Team!



"Der wachsende Themenkreis, mit dem sich QM-Milch beschäftigt, ist genau die richtige Herausforderung für mich! Ich freue mich schon auf den Austausch mit allen Stakeholdern."

Charlotte Peine - seit 11/2025 Referentin für Tierwohl und Nachhaltigkeit. Unter anderem übernimmt sie Tätigkeitsfelder von Frau Münster, die sich ab 12/2025 in Mutterschutz begeben wird.

Sprechen Sie uns gerne an!



Ludwig Börger

Geschäftsführer

Tel.: +49 (0) 30 31904-246

E-Mail: l.boerger@qm-milch.de



Charlotte Roth

Projektleiterin Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit

Tel.: +49 (0) 30 31 904 - 212

E-Mail: c.roth@qm-milch.de



Bianka Tscheuschner

Referentin Qualitätsmanagement

Tel. +49 (0) 30 31904-245

E-Mail: b.tscheuschner@qm-milch.de



Elisa Münster

Referentin Nachhaltigkeit und Tierwohl

Tel. +49 (0) 30 31904-251

E-Mail: e.muenster@qm-milch.de



Charlotte Peine

Referentin Nachhaltigkeit und Tierwohl

Tel. +49 (0) 30 31904-213

E-Mail: c.peine@qm-milch.de



Nicole Rüther

Teamassistentz / Buchhaltung / Verwaltung

Tel. +49 (0) 30 31904-211

E-Mail: n.ruether@qm-milch.de



Klaus Rufli

interner Projektberater

Tel. +49 (0) 151 744 89 37

E-Mail: k.rufli@qm-milch.de



Impressum - Herausgeber

QM-Milch e.V.

Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Tel. 030-319-04-293
info@qm-milch.de
www.qm-milch.de