

Coop-Produktionsbetriebe

Moderne Produktionsbetriebe – Eröffnung Standort Pratteln

Das Jahr 2017 ist ein Meilenstein in der Geschichte der Coop-Produktionsbetriebe. Am 26. Oktober wurden die neuen Produktionsanlagen von Chocolats Halba, Sunray und Cave am neuen Coop-Produktionsstandort in Pratteln Salina Raurica offiziell eröffnet. Die Inbetriebnahme der neuen Produktionsanlagen in Pratteln ging schneller und besser als geplant. Neu erfolgt damit die Herstellung von Schokoladenprodukten, die Weinabfüllung der Weinkellerei Cave, die Herstellung von Gewürz-, Trockenfrucht- und Nussmischungen sowie die Röstung von Erdnüssen und die Abfüllung von Speiseöl in einem der modernsten Produktionsbetriebe in der Schweiz. Auf den Neuanlagen von Chocolats Halba konnten mit einem Vorsprung von rund sechs Monaten die ersten Schokoladen für den Export und für das Schweizer Saisongeschäft produziert werden. Die neuen Prozesse sind nun noch schlanker und effizienter. Das Exportwachstum von Chocolats Halba betrug in diesem Jahr 50%. Neben bestehenden Kunden konnten auch neue Kunden, vor allem in Deutschland, in den USA oder auch in China und Japan gewonnen werden. Auch Pulvermischungen wie beispielsweise Kuchenmischungen oder Cremepulver werden am Standort Pratteln hergestellt. Mit dem im April 2017 in Betrieb genommenen Coop-Qualitätscenter – dem modernsten privaten Qualitätssicherungslabor in der Schweiz – vereint der Standort Pratteln Logistikzentrum, Produktionsbetriebe und Qualitätssicherung unter einem Dach und leistet so einen wichtigen Beitrag zur Vertikalisierung. Durch die Zusammenführung der drei Produktionsbetriebe an einem gemeinsamen neuen Standort entstehen Synergien in der Beschaffung, Produktion, Technik und Logistik, die eine Verdichtung zugunsten der Effizienz und günstigerer Konsumentenpreise ermöglichen.

Zentrale Produktion von Tiefkühl-Teiglingen in Schafisheim

Bisher wurden Tiefkühl-Teiglinge, die in Coop Supermärkten und Pronto-Shops aufbacken werden, bei externen Firmen an mehreren Standorten produziert, schockgefroren und anschliessend zur Verteilung an die Verkaufsstellen in die drei Tiefkühl-Verteilzentralen von Coop gebracht. Im Jahr 2017 wurde die zentrale Produktion am Coop-eigenen Grossbäckerei- und Logistikstandort Schafisheim nun hochgefahren. Von hier aus werden die über 70 verschiedenen Sorten vorgebackener und tiefgekühlter Teiglinge künftig ausgeliefert. Durch die Zentralisierung der Produktion können die Transporte zwischen mehreren Produktionsstandorten und Verteilzentralen per LKW und die damit einhergehenden CO₂-Emissionen eingespart werden. Die Integration der Produktion aller tiefgekühlten Teiglinge markiert den Abschluss der Umsetzung der Bäckereistrategie 2015+.

Produkte aus dem Holzbackofen

Mit der Installation und Inbetriebnahme des grössten Holzbackofens in Europa am Standort Schafisheim beginnt ein neues Kapitel in der industriellen Produktion traditioneller Brotspezialitäten. Rustikale Coop-Backwaren kommen ab 2017 direkt aus dem Holzbackofen. Im Holzbackofen werden zunächst die drei Coop-Spezialitäten Holzofen Pane Pugliese, Holzofen Landweggen dunkel und Holzofenbrot hell hergestellt. Das Sortiment soll kontinuierlich erweitert werden. Beheizt wird die aus Stein gefertigte Backfläche des Backofens mit Holzpellets aus Schweizer Waldholz. Mit dem Holzbackofen erschliesst Coop eine Möglichkeit, noch aromatischere und geschmacklich intensivere Brote mit einer einmaligen Kruste herzustellen.

Coop Nachhaltigkeitsfonds fördert nachhaltigen Reisanbau

Die Zusammenarbeit der Reismühle Brunnen mit Helvetas wird weiterhin vom Coop Nachhaltigkeitsfonds gefördert. Dank dieses Projektes ist es gelungen, sämtlichen Coop-Reis aus Asien auf Bio und Fairtrade umzustellen und damit die Lebensbedingungen von Kleinbauern-Familien in Indien und Thailand nachhaltig zu verbessern. Die Sicherung der Beschaffung von Bio- und Fairtrade-Reis ist für Coop und die Reismühle Brunnen von strategischer Bedeutung. Darum soll das Projekt nun in der dritten Phase von 2018 bis 2021 weiter ausgebaut werden. Ziel ist es, 6000 Tonnen Reis aus nachhaltiger Produktion von 5200 Reissauern zu beziehen. Auch Projektziele wie Diversifizierung des Anbaus, steigende Vermarktung von Fruchtfolgeprodukten wie zum Beispiel Hülsenfrüchten, eigene Saatgutproduktion, eine Verbesserung der Wasserproduktivität und höhere Effizienz im Anbau sind geplant.

Highlights aus den Coop-Produktionsbetrieben

In der folgenden Tabelle finden Sie die Highlights aus dem Berichtsjahr sowie ein Factsheet zu den einzelnen Coop-Produktionsbetrieben. Weitere Informationen finden Sie auch auf www.coop.ch/produktion.



Mehl, Mehlmischungen, Hartweizengriess, Polenta, Haferflocken, Extruderprodukte

- Wachstum in den Kernsegmenten und Ausbau der Marktanteile
- Optimierung der Belieferungslogistik mit dem neuen Kornhaus Zürich
- Erfolgreiche Sanierung Silo 1962 sowie Abschluss der Ausbauarbeiten im Zwischenbau Silo 1924 und Kornhaus
- Zweistelliges Wachstum der Kompetenzmarke Panflor für gewerbliche Bäckereien
- Umsetzung weiterer Investitionen für Innovationen und Prozessoptimierungen im Hafer- und Dinkel-Segment
- Erneuerung der Kompressoren-Anlage mit positivem Effekt auf die CO₂-Ziele von Coop

Factsheet



Tafelschokoladen, Confiserieartikel, Festtags assortimente, Industrieschokoladen

- Inbetriebnahme Neubau Pratteln sechs Monate früher als geplant
- Organisatorische Zusammenführung von Chocolats Halba/Sunray erfolgreich gestartet



Trockenfrüchte, Nüsse, Kerne, Trockenpilze und -gemüse, Hülsenfrüchte, Gewürze und Kräuter, Zucker, Speiseöle, Backmischungen und Dessertprodukte, Backzutaten

- 50 % Umsatzwachstum im Export bei Chocolats Halba
- Marktanteilsgewinne in der Schweiz bei nachhaltigen Produkten/Dadurch Marktführer im Bio/Fairtrade-Bereich
- Ausbau der direkten Beschaffung in den Ursprungsländern
- Steigerung von Qualität, Versorgung und Wertschöpfung
- Produktivität- und Einkommenssteigerung bei den Bauern durch innovative Anbau- und Agroforstprojekte

Factsheet



Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmittel, Hygieneprodukte

- Ausbau der Naturaline-Sortimente bei Coop mit den Linien für Babys, Kids und Herren
- Erfolgreiche Lancierung von Naturaline Swiss Cosmetic in UK, Taiwan und Polen
- Sehr positive Umsatzentwicklung mit den Coop-Hauptkategorien dank Wachstum mit Naturaline und Winterscheibenreiniger für Autos
- Zwei Kunden mit hochwertigen, pflegenden Kosmetikprodukten akquiriert/Erstproduktion ist angelaufen
- Starkes Umsatzwachstum im Bereich Professional und Steigerung des Umsatzanteils mit nachhaltigen Produkten
- Gewinn von Marktanteilen im Professional-Geschäft
- Entwicklung und Einführung von über 100 neuen Produkten für Coop und Drittkunden
- Investitionen in die Automatisierung der Abfüllerei
- Verschiedene Testkunden im Ausland zur Vergrößerung des Kundenstamms für Naturkosmetik

Factsheet

Coop-Bäckereien	Frischbrote (Brote, Kleinbrote, Zöpfe), Tiefkühlbrote, Kuchen und Gebäck, Torten und Patisserieartikel sowie Verkaufsteige	<ul style="list-style-type: none"> • Installation und Inbetriebnahme des grössten Holzbackofens in Europa • Erfolgreiches Insourcing der Produktion von 70 verschiedenen, vorgebackenen Tiefkühl-Teiglingen • Schliessung der Bäckereien Wallisellen und Basel; vollständige Integration der Produktion in neue Bäckerei Schafisheim • Start mit Produktion und Auslieferung von Frischteig von der Bäckerei Schafisheim an Verkaufsstellen
▼ Factsheet		



	Bio- und Fairtrade-Reis, Reisspezialitäten und Reismischungen	<ul style="list-style-type: none"> • Coop Nachhaltigkeitsfonds verlängert Unterstützung der Reisprojekte in Indien und Thailand bis 2021 • Erneutes Exportwachstum von Bio- und Fairtrade-Produkten gegenüber Vorjahr • Sushi Reis Koshihikari aus Japan und Sadri-Reis aus dem Iran ins Premiumsortiment aufgenommen • Erste Hülsenfrüchte aus Fairtrade-Projekten erhalten • Neuer Grosskunde aus den Niederlanden akquiriert • Erste Reismühle in der Schweiz, die ihre Reisprodukte in Verpackungen aus einem speziell für Lebensmittel entwickelten Recyclingkarton anbietet / Jährliche Ersparnis von rund 178 Tonnen Frischfaserkarton
▼ Factsheet		



	Essig und Essig-spezialitäten	<ul style="list-style-type: none"> • Umsatzwachstum von 7 % • Schweizer Marktführer im Bereich Essigproduktion mit über 60 % Marktanteil • Neues Produkt im Bio-Segment umgesetzt, das eine Verdopplung des nachhaltigen Essiganteils für 2018 ermöglicht • Produktionsrückstände können verkauft und weiterverwendet werden / Reduktion des Abfalls um bis zu 50 Tonnen • Neue Spezialität im Balsamico-Bereich / Erster Bio-Fairtrade-Reisessig entwickelt • 75 Jahre Essigproduktion in Busswil
▼ Factsheet		



	Mineralwasser und zuckerhaltige Limonaden	<ul style="list-style-type: none"> • Produktion der neuen Mineralwassermarke «Aquina» gestartet • Belieferung von Transgourmet mit Mineralwasser und Süssgetränken • Sortiment der Marke «Swiss Alpina» um 0,75-Liter-Sportflasche erweitert
▼ Factsheet		

Cave	Weissweine, Roséweine, Rotweine, Süssweine, Schaumweine	<ul style="list-style-type: none"> • Inbetriebnahme der grössten Weinkellerei der Schweiz am neuen Standort Pratteln Salina Raurica • Realisierung der Weinabfüllung in PET-Flaschen im Airline-Format (187 ml) • Einführung des neuen Drehverschlusses für Weinflaschen, beispielsweise für Waadtländerflaschen (375 ml) oder Bordeaux-Flaschen (100 cl) • Vinifizierung der Weinernte 2017 mit modernster Gärsteuerung im neuen Weinkeller
▼ Factsheet		