

Logistik, Informatik und Immobilien

Eröffnung des Coop-Produktionszentrums Pratteln

Mit der Inbetriebnahme des Coop-Produktionszentrums Pratteln hat Coop 2017 nach nur drei Jahren Bauzeit eines der grössten Bauprojekte ihrer Geschichte fertiggestellt: Der neue Produktionsstandort in Pratteln Salina Raurica umfasst die Produktionsanlagen von Cave, Chocolats Halba und Sunray, das nationale Verteilzentrum für Wein und Spirituosen mit einem Hochregallager für die Lagerung von über 40 000 Paletten sowie das modernste Qualitätscenter in der Schweiz. Das Produktionszentrum Pratteln umfasst knapp 870 000 m³ Raumvolumen und 108 000 m² Nutzfläche. Zu diesem Zweck wurden 200 000 Tonnen Beton, 9 200 Tonnen Stahl, 56 km Rohrleitungen für Heizung und Kältetechnik sowie 36 km Sprinklerleitungen verbaut. An der Fassade hängt das grösste Coop-Logo der Schweiz mit 21 Metern Breite und 5,5 Tonnen Gewicht. Das Dach erhielt eine Photovoltaikanlage mit 3 500 m².

Bereits Ende Januar 2017 begann die Detailkommissionierung von Wein und Spirituosen für die Coop

40 000

Paletten passen in
das neue Hochregallager
in Pratteln

Supermärkte, Pronto-Shops und für den Direktabsatz Wein an Dritte (unter anderem an die Fluggesellschaft Swiss sowie an Besteller aus dem Coop-Weinclub Mondovino) von der Verteilzentrale aus. Der Grossteil des Warenausgangs für die Coop Supermärkte und Pronto-Shops soll in Zukunft mit der Bahn sowie im unbegleiteten kombinierten Verkehr (UKV) über die Coop-Tochter Railcare erfolgen. Dafür wurde in der nationalen Verteilzentrale eigens eine Bahnhalle mit zwei Gleisen und Platz für je sechs Bahnwagen errichtet. Die feierliche Eröffnung des Produktions- und Verteilzentrums fand am 26. Oktober mit einem Festakt statt.

Einsatz modernster Technologie in neuen Verkaufsstellen

Im Jahr 2017 standen Baumassnahmen zur Modernisierung und Steigerung der Energieeffizienz im Mittelpunkt. Durch den Einsatz qualitativ hochwertiger Gebäudehüllen und effizienter Gewerke-Kälteanlagen sowie die Nutzung von LED-Leuchtmitteln konnte der Strombedarf um 50 % reduziert werden. Mit der Nutzung erneuerbarer Energieträger wie Holz sowie durch den Einsatz von Anlagen zur Wärmerückgewinnung und Wärmepumpen reduzieren sich die CO₂-Emissionen um fast 100 %. Die neuen Verkaufsstellen in Savièse und Kleinandelfingen, die zusammen mit Photovoltaik-Panels auf einer Fläche von circa 1 400 m² ausgerüstet wurden, stechen als Beispiele hervor. Allein diese Panels produzieren knapp 230 000 kWh pro Jahr, was dem durchschnittlichen Energie-Jahresverbrauch von 65 Schweizer Haushalten entspricht. Trotz strengerer Anforderungen wird Coop weiterhin alle Neu- und Umbauten nach dem neuen Minergie-Standard errichten.

Wohnbauprojekt Letzipark

Nach knapp drei Jahren Bauzeit konnte Anfang Februar der Letzipark-Komplex in Zürich in unmittelbarer Nachbarschaft des Einkaufszentrums eröffnet werden. Das Wohnbauprojekt umfasst 176 Mietwohnungen, eine Altersresidenz mit 45 zusätzlichen Wohnungen, ein McDonald's-Restaurant mit McDrive, eine Coop-Tankstelle und 19 Ateliers.

Hotel Savoy in Bern startet erfolgreich

Nach 16 Monaten Umbauzeit wurde das Vier-Sterne-Hotel-Garni Savoy der BâleHotel-Gruppe in der Altstadt von Bern neu eröffnet. Das Hotel verfügt über 64 Zimmer, weist eine kumulierte Zimmerbelegung von 88 % aus und ist somit eines der gefragtesten Hotels in Bern. Zu den BâleHotels gehören das Hotel Pullman Basel Europe, das Hotel Victoria sowie das Hotel Baslertor in Muttenz.

Investitionen in schnellere Logistiklösungen

Interdiscount und Microspot haben im Rahmen der Digitalisierungsstrategie ein hochmodernes und vollautomatisiertes Lager in Jegenstorf mit einem Investitionsvolumen von knapp 70 Millionen Franken fertiggestellt. Im Neubau des Verteilzentrums wird im April 2018 ein auf Omni-Channel-Handel ausgerichtete Logistiksystem auf über 22 000 m² in Betrieb genommen. Herzstück der Anlage ist eines der europaweit führenden und leistungsfähigsten automatischen Shuttlelager mit 65 000 Behältern und knapp 30 000 Artikeln. Dank der Sortimentserweiterung im Bereich der Heimelektronik um über 15 000 Artikel profitieren Kundinnen und Kunden von der grösstmöglichen Convenience. Bestellungen bis 20 Uhr werden bereits am nächsten Tag geliefert. Fust hat mit der Erweiterung des

Logistikzentrums in Oberbüren begonnen. Das Sortiment wird um das Dreifache des aktuellen Umfangs ausgebaut. Die stufenweise Inbetriebnahme des neuen Logistikzentrums von Fust und Nettoshop.ch ist für Frühjahr 2019 geplant.

Filialen erhalten elektronische Preisschilder

Mithilfe elektronischer Etiketten auf E-Paper-Basis wird die Bewirtschaftung der Preisschilder für die Mitarbeitenden einfacher – und die Preissicherheit für Kundinnen und Kunden gesteigert. Bisher mussten Preisänderungen abgerufen, ausgedruckt und die Etiketten dann manuell am Gestell angebracht werden. Mit elektronischen Etiketten entfällt dieser Aufwand und die Aktualität der Preise kann sichergestellt werden.

Neuorganisation in der Verteilung steigert Effizienz

Die schweizweite Belieferung von über 850 Coop Supermärkten und 300 Pronto-Shops mit Tiefkühlprodukten wurde in Schafisheim zentralisiert. Als Regel gilt, dass alle Verkaufsstellen, die weiter als 90 Kilometer von Schafisheim entfernt sind, im System des unbegleiteten kombinierten Verkehrs (UKV) aus Zug und Lastwagen von Railcare beliefert werden. Gegenüber der Belieferung mit Lastwagen vermeidet Coop auf diese Weise jährlich über zwei Millionen Lastwagen-Kilometer und 2 000 Tonnen CO₂. Die Coop-Tochter Railcare erhielt 2017 eine erste neue Elektrolokomotive, die sich durch hohe Geschwindigkeiten und eine signifikante Senkung des Energieverbrauchs auszeichnet.

Die Belieferung der Pronto-Shops findet neu über die regionalen Verteilzentren statt. Durch die Organisation nach Vorbild der Coop Supermärkte werden die Prozesse vereinfacht. Seit 12. September 2017 werden die Pronto-Shops daher analog zu den Supermärkten von den regionalen Verteilzentren aus beliefert. Frischprodukte und Produkte mit hoher Umschlagrate werden in den regionalen Verteilzentren für die Verteilung an die Verkaufsstellen kommissioniert. Die Artikel anderer Warengruppen sowie Pronto-spezifische Artikel werden in einer Pronto-Plattform in der Verteilzentrale Dietikon für die Verteilung an die Filialen kommissioniert und über die regionalen Verteilzentren an die Pronto-Shops geliefert.

2 000 Tonnen

weniger CO₂-Ausstoss
durch Tiefkühltransporte
im kombinierten Verkehr

CO₂-Einsparungen durch Einsatz von Wasserstoff und Biodiesel

Durch den Einsatz von Wasserstoff in zwölf PKW sowie einem LKW mit Brennstoffzelle konnten im Jahr 2017 rund 55 Tonnen CO₂ eingespart werden. Insbesondere wurden diese Einsparungen durch den Einsatz der Brennstoffzellen-PKW erzielt, die im Berichtsjahr knapp 330 000 Kilometer ohne nennenswerte Probleme zurücklegten. Der Brennstoffzellen-LKW bestach im Testbetrieb durch einfache und intuitive Handhabung. Die ersten Fahrten zeigten, dass das Leistungsniveau des Elektroantriebes den Bedürfnissen der Logistik entspricht. Zudem kann das Fahrzeug in knapp zehn Minuten betankt werden. Sowohl die Wasserstoffproduktion als auch die Verfügbarkeit der Wasserstofftankstelle waren problemlos. Im Testbetrieb konnten diverse Verbesserungspotenziale identifiziert werden.

Im Jahr 2017 nahm der Einsatz von Biodiesel in der Flotte der Coop-Lastwagen weiter zu. Insgesamt wurden über 3,6 Millionen Liter Biodiesel eingesetzt – knapp eine Million Liter mehr als im Vorjahr. Gemessen am gesamten Treibstoffverbrauch der Coop-LKW entspricht dies einem Anteil von 40 %. Durch die Nutzung von Biodiesel konnte der Ausstoss von rund 8 300 Tonnen CO₂ vermieden werden.

Mehrleistungen

Umfassendes Qualitätsmanagement

Am Standort Pratteln eröffnete Coop ein neues Kapitel in ihrer über 110-jährigen Geschichte in der Qualitätssicherung. Im April nahm das modernste private Lebensmittellabor in der Schweiz den Betrieb auf, damit sich die Kundinnen und Kunden weiterhin auf einwandfreie Produkte von hoher Qualität verlassen können. Mit Methoden wie der Massenspektrometrie überprüfen die Mitarbeitenden des Labors jährlich über 40 000 Lebensmittelproben mit Hilfe externer Labore und risikobasierten Prüfungen, um die Qualität vom Rohstoff bis zum Endprodukt zu gewährleisten.