

## Produktion

Zur Coop-Gruppe zählen auch zahlreiche Produktionsbetriebe, allen voran die Bell Food Group, an der Coop Mehrheitsaktionärin ist. Mit der Bell Food Group, die zu den führenden Unternehmen im Bereich der Fleischverarbeitung und der Produktion von Convenience-Produkten in Europa gehört, verfügt Coop über ein starkes internationales Standbein.

---

**15,7 %**  
**mehr Nachhaltigkeitsumsatz  
in der Produktion**

---

Der Nettoerlös des Bereichs Coop Genossenschaft Produktion wuchs 2018 auf 802 Millionen Franken. Hinzu kommt der Nettoerlös der Bell Food Group, der auf 4,1 Milliarden Franken wuchs. Der Gesamtumsatz in der Produktion mit nachhaltigen Sortimenten belief sich 2018 auf 1,2 Milliarden Franken. Somit konnte Coop den Nachhaltigkeitsumsatz im Bereich Produktion um 15,7 % gegenüber dem Vorjahr steigern.

### Bell Food Group

Im Berichtsjahr hat die Bell Food Group den Ausbau des Geschäftsfeldes Convenience weiter vorange- trieben. Per Januar 2018 übernahm Bell die beiden Firmen Hügli und Sylvain & Co. Der Bereich Conveni- ence trägt neu rund ein Viertel zum Konzernumsatz der Bell Food Group bei. Um die Vorwärtsstrategie im Convenience-Segment zu finanzieren, hat die Bell Food Group im Juni 2018 eine Kapitalerhöhung durchgeführt. Durch die erfolgreiche Kapitalerhöhung konnte die Bell Food Group neues Kapital in Höhe von über 600 Millionen Franken generieren, das für die Übernahme von Hügli und weitere Investitions- projekte verwendet wird. Der Warenumsatz der Bell Food Group hat 2018 um 15,4 Prozent auf 4,1 Mil- liarden Franken zugenommen. Das Absatzvolumen liegt mit 542,9 Millionen Kilogramm um 89,1 Millio- nen Kilogramm (+19,6 %) über Vorjahr. Das Wachstum ist auf die Akquisitionen, Währungseffekte und organisches Wachstum zurückzuführen.

Hügli ist in der Entwicklung, Produktion und Vermarktung von Suppen, Saucen, Desserts und Gewürzen tätig und beschäftigt rund 1500 Mitarbeitende. Das Unternehmen betreibt insgesamt zehn Produktions- standorte in der Schweiz, in Deutschland, Italien, Spanien, den Niederlanden, in Tschechien und Grossbri- tannien. Mit dem auf haltbare Convenience-Produkte ausgerichteten Sortiment von Hügli kann die Bell Food Group ihr bestehendes Angebot an ultrafrischen und frischen Convenience-Produkten ideal ergänzen. Auch die Vertriebskanäle sind komplementär auf den Detailhandel und auf die Gastronomie ausgerichtet. Hinzu kommt, dass die Bell Food Group mit Hügli ihre Präsenz in wichtigen europäischen Märkten stärken kann.

Sylvain & Co. gehört im Bereich der Ultrafrisch-Convenience zu den wichtigsten Anbietern in der Schweiz und hat ihren Sitz im waadtländischen Essert-sous-Champvent. Das Unternehmen ist spezialisiert auf die Herstellung von frischen und konsumfertigen Salaten, Gemüse und Früchten und beschäftigt rund 180 Mit- arbeitende. Mit der Übernahme von Sylvain & Co erweitert Eisberg in der Schweiz ihre Produktionskapazität in dieser wachsenden Warengruppe. Die Integration der beiden Unternehmen verläuft planmässig und erste Synergiepotenziale konnten bereits realisiert werden.

### Bell Food Group investiert in kultiviertes Fleisch

Im Juli 2018 hat die Bell Food Group eine Beteiligung am niederländischen Start-up Mosa Meat, dem weltweit führenden Unternehmen für kultiviertes Rindfleisch, bekanntgegeben. Das Unternehmen mit Sitz in Maastricht hat eine Technologie entwickelt, mit der aus tierischen Zellen kultiviertes Rindshackfleisch hergestellt werden kann. Ziel ist es, kultiviertes Rindfleisch bis 2021 zur Marktreife zu bringen. Die Ernäh- rungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen schätzt, dass die weltweite Nachfrage nach Fleisch bis 2050 um bis zu 70 Prozent ansteigen wird. Mit dem Engagement bei Mosa Meat will die Bell Food Group langfristig die Entwicklung neuer Produktionsmethoden unterstützen, die eine mögliche Alternative für Konsumentinnen und Konsumenten bieten, die aus primär ethischen Gründen ihren Fleischkonsum hinterfragen.

### Hilcona erweitert Angebot an vegetarischen Produkten

Hilcona reagierte 2018 auf die steigende Nachfrage nach vegetarischen Produkten in Lebensmittel- handel und Gastronomie und baute ihre Kompetenzen auch im Bereich der vegetarischen und veganen

Produkte weiter aus. So nahm Hilcona beispielsweise die Tofu-Fischstäbli «Ocean Sticks» ins Sortiment auf. Auch in anderen Bereichen setzte Hilcona konsequent auf Innovation: Im Bereich der Ultrafrische begann die Convenience-Spezialistin mit der Umsetzung einer Frischemanufaktur zur Sandwichproduktion in Zürich/Orbe und führte die Produktlinie «Hilcona to go» ein.

### Highlights aus der Bell Food Group

In der folgenden Tabelle finden Sie die Highlights aus dem Berichtsjahr der Bell Food Group AG. Weitere Informationen zur Bell Food Group finden Sie auch im untenstehenden Factsheet sowie auf [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com).

- 
- Die Division Bell Deutschland sowie Ländergesellschaften der Division Bell International in Frankreich, Polen und Ungarn entwickeln sich gut und erzielen positive Wachstumsraten
  - Wachstum in der Schweiz im ersten Halbjahr vor allem bei margenschwächeren Sortimenten und Absatzkanälen; durch umgehend eingeleitete Gegenmassnahmen wurde der Ergebnismrückgang im zweiten Halbjahr teilweise aufgeholt
  - Rollout der Marke Bell in Frankreich, Deutschland, Polen und Belgien
  - Lancierung der Produktlinie «Samuel Bell 1869» in der Schweiz mit Charcuterie-Klassikern aus 150 Jahren Bell-Geschichte im Herbst 2018
  - Ausbau des Angebots für den Foodservice-Kanal durch die Lancierung der Linie Bell Professional.
  - Bau des Parkhauses in Basel im Rahmen des Neu- und Umbauprojekts an den beiden grössten Schweizer Standorten in Basel und Oensingen als erstes Projekt abgeschlossen; Projekte Tiefkühlager und Parkhaus am Standort Oensingen in Umsetzung

- 
- Neubau von Europas modernstem Produktionsbetrieb für Convenience-Produkte im österreichischen Marchtrenk auf Kurs; Eröffnung Anfang 2019
  - Die Firma Sylvain & Co im westschweizerischen Champvent erfolgreich in die Eisberg-Gruppe integriert;
  - Erfolgreiche Einführung des ersten Entstötzungs-Roboters für Eisberg-Salat am Standort Dänikon im Oktober 2018

- 
- Weiterentwicklung der Kundensegmente durch aktives Innovationsmanagement; Produktlinie «Hilcona to go» eingeführt. «Hilcona to go» steht für mehr Frische und Gesundheit im nationalen und internationalen Lebensmitteleinzelhandel
  - Kompetenzausbau im Bereich Ultrafrische mit Einführung «Hilcona Water» sowie Start des Projekts Frischemanufaktur Zürich/Orbe (Sandwichproduktion)
  - Wachstum der Nachfrage nach vegetarischen Produkten in Lebensmittelhandel und Gastronomie; Weiterentwicklung der Kompetenzen im Bereich Vegi mit neuen Produkten (z. B. Tofu-Fischstäbli «Ocean Sticks»)

### Hügli



- 
- Erfolgreicher Abschluss der Akquisition von Hügli zum 1. Januar 2018; Integration in die Bell Food Group verläuft planmässig; erste Synergiepotenziale mit Schwesternunternehmen von Coop und Bell Food Group realisiert
  - Entwicklungen des Kundengeschäfts im Bereich der weiterverarbeitenden Lebensmittelindustrie (Food Industry) sowie mit dem wettbewerbsintensiven Private-Label-Geschäft sehr positiv
  - Positive Entwicklung des Food Service in den Benelux-Staaten und Osteuropa
  - Einweihung eines Neubaus im niederländischen Werkendam für die Herstellung von frischen Knoblauch- und Kräuter-Mischungen der Marke Bresc
  - Erfolgreiche Inbetriebnahme neuer Anlagen für die Produktion von Feinkost, Saucen und Fonds an den Standorten St. Gallen und Brivio (Italien)
-