

Coop-Produktionsbetriebe

Grosser Erfolg mit Backspezialitäten aus dem Holzbackofen

Ende 2017 ging in Schafisheim der erste Coop-Holzbackofen in Betrieb. Die Produktion begann mit den Coop-Backspezialitäten Holzofen Pane Pugliese, Holzofen Landweggen dunkel und Holzofenbrot hell. Bereits im Februar 2018 konnte Coop knapp 2 Millionen Holzofenbrote an die Verkaufsstellen und Pronto-Filialen liefern. Ende Juni 2018 führte Coop das Holzofen-Saatenbrot ein, welches sich ebenfalls einer positiven Kundenresonanz erfreut. Über das ganze Jahr 2018 lieferte Coop insgesamt 4,9 Millionen Holzofenbrote an die Verkaufsstellen aus – davon 85 % an Coop Supermärkte und knapp 15 % an die Pronto-Filialen. Die Produkte aus dem Holzbackofen machen bereits 7,5 % des Netto-Umsatzes bei den Grossbroten aus. Die artisanalen Backspezialitäten sind bei den Kundinnen und Kunden sehr beliebt, was sich auch im stetigen Umsatzwachstum spiegelt. Für Anfang 2020 plant Coop, in Castione einen weiteren Holzbackofen in Betrieb zu nehmen.

Grosse Investitionen in Hausbäckereien und Frischteig

Das Frischeangebot für Brote in den Supermärkten wurde auch 2018 massiv ausgebaut. Inzwischen betreibt Coop 40 Hausbäckereien und 9 Kleinbäckereien, die in den Verkaufsstellen ofenfrische Brote und Backwaren herstellen. Ende 2017 begann Coop in der Verkaufsregion Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich erstmals backfertiges Frischteig-Brot in den Verkaufsstellen zu produzieren. Bis Ende 2018 wurde das Frischteigkonzept auf 16 Filialen in der ganzen Schweiz ausgedehnt. Die

Rund **4,9** Millionen

Holzofenbrote an die Verkaufsstellen geliefert

Frischteig-Produkte werden in der Coop-Bäckerei Schafisheim für die ganze Schweiz vorproduziert. Die Mitarbeitende der Verkaufsstellen veredeln die Frischteig-Produkte vor Ort und sorgen damit für besonders aromatische ofenfrische Produkte. Die Mitarbeitenden wurden dazu eigens von den Verantwortlichen der Hausbäckereien weitergebildet. Damit wird Coop höchsten Ansprüchen an Qualität und Geschmack beim Brot gerecht. Coop hat das Ziel, künftig über 80 Verkaufsstellen mit Frischteig zu beliefern.

Cave startet Produktion von Spumante-Sekt

In der Weinkellerei in Pratteln wird seit 2018 die Produktart Spumante hergestellt. Eigens für die Produktion wurden acht Drucktanks mit einem Gärvolumen von jeweils 25 000 Litern für die Herstellung von Schaumwein beschafft. Dies entspricht einem Fassungsvermögen von insgesamt 200 000 Litern. Die Drucktanks sind mit Kühltechnik ausgestattet und halten enormem Druck stand. Im Jahr 2018 wurden im neuen Weinkeller bereits knapp 50 000 Liter Spumante hergestellt. Zum Jahresende konnten in einer Erstfüllung rund 33 000 Flaschen befüllt werden. Diese werden unter dem Namen Moscato Spumante in Flaschen zu je 0,75 Liter vermarktet. Die Sorte Moscato wird in klassischer Tank-gärung hergestellt. Das Produkt «Vini Bee» soll künftig den Namen Moscato Maestro tragen. Vom Moscato Maestro möchte Cave jährlich rund 300 000 Flaschen in Eigenherstellung produzieren.

60 Millionen Franken Exportumsatz bei Chocolats Halba/Sunray

Im Jahr 2018 hat Chocolats Halba/Sunray deutlich zugelegt. Dieses Wachstum wurde vor allem mit Bio- und Fairtrade-Produkten sowie CO₂-neutralen Spezialitäten in den Märkten USA, Australien, Kanada, Frankreich und Deutschland erzielt. Insgesamt konnte Chocolats Halba/Sunray den Exportumsatz auf 60 Millionen Franken steigern. Besonders erfreulich ist diese Leistung, weil im Berichtsjahr die Verlegung der verbleibenden Produktionsanlagen von Hinwil und Wallisellen nach Pratteln erfolgte. Bereits 2017 hatte Chocolats Halba/Sunray knapp 50 Prozent der Produktionsanlagen in das neue Coop-Produktionszentrum Pratteln verlegt, das nun zu 100 Prozent in Betrieb ist. Der Standort Hinwil wurde im Berichtsjahr umgebaut und wird neu als Transgourmet-Standort genutzt. Der Rückbau von Chocolats Halba am Standort Wallisellen ist abgeschlossen und das Gebäude verkauft. Die über 60-jährige Schokoladengeschichte in Wallisellen nimmt somit einen neuen Anfang in Pratteln.

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 allen Kernsegmenten und Ausbau der Marktanteile an in der Schweiz verarbeiteten Getreiden zur menschlichen Ernährung auf über 33 %
- 175-jähriges Jubiläum der ehemaligen Stadtmühle Zürich, heute Swissmill
- Zweistelliges Bio-Wachstum im Rahmen des 25-jährigen Jubiläums von Coop Naturaplan
- Griessputzanlagen der Hartweizen-Mühle erfolgreich ersetzt
- Umsetzung weiterer Investitionen für Innovationen und Prozessoptimierungen im Spezialitätenbereich
- Start der Sanierung des Silos 1924

▼ Factsheet



Tafelschokoladen, Confiserieartikel, Festtags assortimente, Industrieschokoladen

- Umsatzwachstum von über 15% im Export von Schokolade
- Marktanteilsgewinne in der Schweiz bei nachhaltigen Produkten; Projektschokoladen für Coop sehr erfolgreich
- Ausbau direkte Beschaffung in Ursprungsländern sowie Steigerung der Qualität, Versorgung und Wertschöpfung
- Gewinner des «Swiss Ethics Awards» mit dem Projekt Ecuador
- Fusion Chocolats Halba/Sunray erfolgreich umgesetzt
- Produktions- und Qualitätscenter Pratteln ist in Betrieb und funktioniert ohne Einschränkungen



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

▼ Factsheet



Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmittel, Hygieneprodukte

- Positive Umsatzentwicklung in den Bereichen Reinigungsmittel und Kosmetika
- Neuentwicklung und Herstellung eines Kosmetiksortiments mit 22 Artikeln für einen Schweizer Parfümerie-Fachhändler
- Entwicklung und Produktion eines Naturkosmetiksortiments für den spanischen Markt
- Starkes Umsatzwachstum und weiterer Gewinn von Marktanteilen sowie Festigung der Marktführerschaft mit nachhaltigen Produkten im Bereich Professional
- Inbetriebnahme einer vollautomatischen Abfüllmaschine für Nachfüllbeutel von Reinigungsmitteln und Kosmetika

▼ Factsheet

Coop Bäckereien

Frischbrote (Brote, Kleinbrote, Zöpfe), Tiefkürrote, Kuchen und Gebäck, Torten und Patisserieartikel sowie Verkaufsteige

- 4,9 Mio. Holzofenbrote an die Verkaufsstellen geliefert; dies entspricht 7,5 % des Netto-Umsatzes der Grossbrote
- Produktionsstart für 7 Frischteig-Produkte in der Coop Bäckerei in Schafisheim; Ende 2018 werden bereits 16 Verkaufsstellen mit Frischteig beliefert.
- Urchige Brote unter den beliebtesten Broten im Frischbrotbereich; stetiges Umsatzwachstum
- Roboter «Yumi» erfolgreich in Betrieb genommen

▼ Factsheet



Bio- und Fairtrade-Reis, Reisspezialitäten und Reismischungen

- Wachstum im Export: Grosskunden in Österreich und Deutschland mit positiver Entwicklung
- Starkes Wachstum im Bio- und Fairtrade-Segment, sowohl in der Schweiz als auch im Export
- Nachhaltige Projekte in Indien und Thailand mit Struktur Anpassungen; Weitere Professionalisierung in der Datenerfassung
- Neue Bio-Rohstoffpartner in Italien und Südtirol mit nachhaltigen Projekten
- Drei neue Karma-Reismischungen mit Hülsenfrüchten für Coop
- Neue Essig-Produkte: Naturaplan-Orangenessig und -Bündner-Röteli-Essig
- Neuer Fermenter mit Kapazität von bis zu drei Millionen Liter Essig geht in Betrieb
- Weitere Digitalisierung in der Reis-Produktion: visuelle elektronische Auswertung mit System des Herstellers Totalsense in der Qualitätsbeurteilung von Reis
- Lagersystem auf Wamas umgestellt
- Erfolgreicher Abschluss der Integration von Nutrex in die Reismühle Brunnen

▼ Factsheet



Mineralwasser und zuckerhaltige Limonaden

- Produktionsbeginn eines hochmineralisierten Mineralwassers für die Apotheken von Coop Vitality im Frühjahr 2018
- Baugesuch für Lagererweiterung Pearlwater bei der Gemeinde Termen eingereicht; dieses beinhaltet auch eine Endausbauvariante am Standort z'Matt
- Neues veganes und zuckerloses Bio-Schnitzwasser im Sommer lanciert; positives Kundenfeedback für das Getränk
- Transgourmet Schweiz führt die neue Mineralwasser-Marke Aquina inklusive Softdrinks erfolgreich ein

▼ Factsheet

Cave

Weissweine, Roséweine, Rotweine, Süssweine, Schaumweine

- Weinernte 2018: Verdoppelung des Volumens zur Vinifizierung mit modernster Gärsteuerung im Vergleich zum Vorjahr
- Erste Produktion des Schaumweins «Spumante Maestro» gestartet
- Cave beliefert Economy-Class von Swiss International Air Lines mit Rotwein im Format «PET 187 ml»
- Erste Wein-Trophy erfolgreich realisiert

▼ Factsheet

Bananenreiferei

Bananen, exotische Früchte wie Ananas und Kiwi, Trockenfrüchte

- Inbetriebnahme Reifezelle mit neuer Technologie

▼ Factsheet