

1958 – 1967

STARTSCHUSS IN COURTEPIN

Man könnte durchaus sagen, dass die Erfindung der Schweizer Fleischindustrie im Seendistrikt geschah. Denn bis man nach Gründung der Micarna SA Anfang 1958 und der Produktionsaufnahme nur zweieinhalb Jahre später tatsächlich begann, die Idee der Eigenproduktion von Frischfleisch und Wurstwaren zur Deckung der ständig wachsenden Nachfrage in den Migros-Märkten in die Tat umzusetzen, war die Micarna eine theoretisch sicherlich gut vorbereitete, aber dennoch beispiellose Reise in ein wirtschaftliches Neuland. Und das lag aus einer Vielzahl von Gründen in einer kleinen Gemeinde im Kanton Freiburg mit damals wenig mehr als 500 Einwohnern.

2. JUNI 1960 Nur 20 Monate nach Beginn der Bauarbeiten auf der Parzelle «La Gomma» wurde die Produktion in den Gebäuden der ersten Bauetappe der Micarna SA pünktlich aufgenommen.

Courtepin, 1. Februar 1958

GRÜNDUNG DER MICARNA SA IN COURTEPIN

Nachdem in den Migros-Märkten mit ihrem grossen Angebot ab 1952 auch Frischfleisch angeboten worden war, entstand am 1. Februar 1958 die Micarna SA als Migros-Produktionsbetrieb für Frischfleisch und Charcuterieprodukte. Neben Alfred Gehrig, dem Gründer der Migros Genf und Vetter von Gottlieb Duttweiler, der als Präsident dem Verwaltungsrat der Micarna SA vorstand, gehörte auch Pierre Arnold als Chef der Produktionsbetriebe des MGB dem Verwaltungsrat an. Manfred Gloor, der erste Geschäftsführer in Courtepin, war im Rahmen der langfristigen Planung des neuen Produktionszweiges bereits im Mai 1956 vom Migros-Genossenschafts-Bund für diese Position angestellt worden.

Winterthur, 16. Juni 1958

INBETRIEBNAHME DES METZGEREIBETRIEBES DES MGB IN WINTERTHUR

Auf Vermittlung des im Jahr zuvor als Geschäftsführer der Micarna in Courtepin angestellten Manfred Gloor bewirbt sich Metzgermeister Hans Rudolf Läderach, Leiter der Fleischwarenfabrik Vehslage im deutschen Badbergen, im Juli 1957 beim Migros-Genossenschafts-Bund für die Position des Betriebsleiters «in ihrem neuen Winterthurer Fabrikationsbetrieb» und tritt am 1. Oktober des gleichen Jahres in die Migros ein. Zunächst ist er als Fleischeinkäufer bei der Genossenschaft Migros Zürich tätig und leitet ab dem 16. Juni 1958 den neuen Metzgereibetrieb des Migros-Genossenschafts-Bundes in den Räumen der damaligen Genossenschaft Migros Winterthur/Schaffhausen.

Courtepin, 2. Juni 1960

START IN COURTEPIN

Nach einer Bauzeit von rund anderthalb Jahren und Baukosten in Höhe von 12 Millionen Franken nimmt die Micarna SA in Courtepin am 2. Juni 1960 mit einem Team aus 71 Mitarbeitenden offiziell ihren Betrieb auf. Acht Tage später verzeichnet das Auftragsbuch die ersten Bestellungen aus acht Migros-Filialen im Waadtland und im Wallis. Zu diesem Zeitpunkt besteht die Anlage – neben technischen Einrichtungen wie der Kläranlage und der Reinigungsstation für die Lastwagen – nur aus dem Stallgebäude, dem Schlachthof, der ersten Ausbautappe der Produktion und einem Bürogebäude. Bereits im Frühjahr 1962 wird mit der zweiten Bauetappe begonnen, und die Erweiterungsbauten können zwischen Februar 1963 und Februar 1964 in Betrieb genommen werden.



20. Januar 1961

POULET FÜR ALLE: GRÜNDUNG DER OPTIGAL SA

Mit einem Aktienkapital von 600'000 Franken, von dem der MGB 51 Prozent und der Futtermittelspezialist Provimi SA aus dem waadtländischen Cossonay 49 Prozent besitzen, wird Optigal gegründet. Ziel des Unternehmens ist die Produktion von erstklassigen Schweizer Poulets zu günstigen Preisen in Zusammenarbeit mit Schweizer Bauern als regionalen Partnern bei der Geflügelmast. Erster Präsident von Optigal ist «Monsieur Migros», Pierre Arnold. Ende 1961 werden die ersten (damals noch in den Kellern der Aproz Sources Minérales geschlüpften) Küken an einen Mastbetrieb im Waadtland ausgeliefert.

Februar 1962

POULETS - EIN FESTESSEN WIE NOCH NIE!

«Eine neue MIGROS-Leistung in Zusammenarbeit mit Schweizer Bauern» sind die ersten Optigal-Frisch-Poulets zunächst allerdings nur für Kunden einzelner Migros-Märkte und grösserer Migros-Filialen. Wegen der gerade erst angelaufenen Produktion gibt es die Poulets nur samstags – jedoch zum sehr attraktiven Preis von 2.90 Franken je ½ Kilo. Zum Vergleich: Für ein frisches Poulet musste man zuvor etwa 14 bis 15 Franken zahlen, und die aus den USA importierten, aber tiefgefrorenen Poulets kosteten 2.40 Franken das halbe Kilo.

Poulets
*ein Festessen
wie noch nie!*

**Schweizer
Frisch-Poulets**
pfannenfertig

Marke **Optigal**



Ohne Jede Uebertreibung gesagt:

«OPTIGAL»-Frisch-Poulets sind von ausgesuchter Spitzenqualität!

Absolute GARANTIE für maximale Frische!

Von A bis Z fachmännisch behandelt, wird das «OPTIGAL»-Frisch-Poulet in hygienischer Spezialverpackung von der MIGROS zum Kauf angeboten.

Eine neue MIGROS-Leistung in Zusammenarbeit mit Schweizer Bauern.

PS. Die Produktion und damit die Belieferung an die Migros-Filialen ist eben jetzt angelaufen. Bis wir die einsetzende, grosse Nachfrage der Kenner und Geniesser voll befriedigen können, wird es noch geraume Zeit dauern. Bis dahin bitten wir um Verständnis.

«OPTIGAL»-Frisch-Poulets erhalten Sie **jeden Samstag** in folgenden Filialen:

Zürich Stadt: MM Limmatplatz, Oerlikon, Stadelhofen, Löwenstrasse, Höngg, Wollishofen, Filialen Hirzenbach, Römerhof, Schwamendingen, Toblerplatz, Universität, Enge, Kreuzplatz, Sihlporte und Stockenstrasse

Zürich-Land: MM Wallisellen und Repperswil, Filialen Uster, Stäfe, Küsnacht, Rüschlikon und Dietlikon

Glarus: Filialen Glarus und Niederurnen

MIGROS



Optigal

per ½ kg **2.90**

Mit solchen Anzeigen in der Tagespresse wurde die Ankunft der ersten pfannenfertigen Schweizer Frisch-Poulets von Optigal angekündigt.

Courtepin, 1963

EIN ERSTES ZUHAUSE

Innerhalb von nur sechs Monaten nach Produktionsstart hatte sich die Zahl der Mitarbeitenden in Courtepin zum Jahresende 1960 bereits auf 156 verdoppelt und ein weiteres Jahr später war sie auf 270 angewachsen. Dem rapiden Wachstum der Micarna konnte das Angebot an Wohnraum in und um Courtepin schon bald nicht mehr folgen, weshalb 1963 als erste Stufe eines Micarna-Wohnungsprojektes auf dem Firmengelände die sogenannte Quinta gebaut wurde. In den beiden doppelstöckigen Wohnhäusern, einem für verheiratete Paare und einem für allein Lebende, befanden sich 24 Appartements mit einem und 20 mit zwei Zimmern. Und weil auch dieses Angebot nicht für den grossen Bedarf ausreichte, wurden die Büros im Haus neben dem Fabrikgebäude kurzerhand mit zwei Dutzend Betten zu behelfsmässigen Schlafstätten für 24 Mitarbeitende umfunktioniert.



Courtepin, 1964

DER FAHRZEUG-PARK WÄCHST

Lagen zu Beginn der Produktion noch alle zu beliefernden Migros-Filialen zu Beginn der Produktion alle noch entlang einer einzigen Route, der späteren Autobahn N9, so wurde die Transportlogistik schnell komplexer. Bereits Ende 1964 bestand der Fuhrpark der Micarna SA aus fünf Tiefkühlcamions, drei dazugehörenden Tiefkühlanhängern und sechs Tiefkühlsattelschleppern. Dazu kamen zwei weitere Camions «mit staubsicherem Aufbau», zwei Kleintransporter und zwei Personenwagen für die Vieheinkäufer. Um das fast 150'000 Quadratmeter grosse Firmengelände und die Zufahrten im Winter von Schnee zu räumen, wurde der firmeneigene Kehrriemwagen sogar mit einem Schneepflug aufgerüstet.



Jeder Franken

den Sie in die Migros tragen, ist Same. Daraus erwachsen die vielen Früchte auf dem «Feld des kleinen Mannes» — zu seinem leiblichen und geistigen Nutz und Frommen.

Eine Idee wird Realität

★ **Überraschung** «Die grosse Überraschung im Migros-Markt!» So überschrieb ein Bericht im Migros-Magazin «Wir Brückenbauer» zur Eröffnung des MM am Zürcher Limmatplatz am 29. Oktober 1952 das Angebot in der Frischfleisch-Metzgerei mit ausgesuchten Frischfleisch-Spezialitäten vom Rind, Kalb, Schwein und Schaf und natürlich auch mit Charcuterieprodukten. ★ **Steigerung** Seit Aufhebung der Lebensmittelrationierung – damals betrug die Monatsration eines Erwachsenen gerade mal 850 Gramm Fleisch – wurden 1950 pro Kopf jährlich schon 30 Kilogramm und zehn Jahre später fast 40 Kilogramm Fleisch verzehrt. ★ **Versorgungssicherheit** Parallel zur Eröffnung weiterer Migros-Märkte begann man jetzt, Überlegungen zur Versorgung mit eigenproduziertem Fleisch und ebensolchen Wurstwaren in die Tat umzusetzen. ★ **Eigenproduktion** Zu den Initiatoren der Micarna-Idee gehörten der spätere MGB-Präsident Alfred Gehrig, der als Gründer der Migros Genf 1954 mit der Versorgung der Genossenschaft durch eine eigene Fleischproduktion begonnen hatte, und «Monsieur Migros», Pierre Arnold, treibende Kraft bei der Gründung der Micarna in Courtepin 1958. ★ **Erweiterung** Parallel dazu wurden in der Deutschschweiz ab 1957 Pläne zur Gründung eines MGB-Metzgereibetriebes in Winterthur umgesetzt, und im Juni des folgenden Jahres wurde dort mit der Produktion begonnen. ★ **Ambitioniert** Der Startschuss zum vielleicht innovativsten Teil der Migros-Selbstversorgungsstrategie fiel zwei Jahre später: «Die Migros war das erste Unternehmen, das sich in unserem Lande entschloss, eine moderne einheimische Geflügelproduktion aufzuziehen», erinnerte sich Pierre Arnold in seinen Memoiren. «1960 dann starteten wir nach mehreren vergeblichen Appellen an die interessierten Kreise unser Optigal-Programm. Es beruht auf der Geflügelmast durch die Bauern selber.»



PIERRE ARNOLD Er war die treibende Kraft (im Bild gegenüber links) hinter der Gründung der Micarna und von Optigal und übernahm 1959 nach seinem Eintritt in die Verwaltungsdelegation der Migros das Departement der Industriebetriebe der Migros, aus dem die heutige M-Industrie entstand.

VISIONEN UND STRATEGIE

(Fleisch-)Not macht bekanntlich erfinderisch

Durch den Erfolg des Selbstbedienungskonzeptes steigt nicht nur der Umsatz in den Filialen signifikant, auch die Zahl der Migros-Selbstbedienungsläden nimmt rasant zu: Bis 1956 wächst ihre Zahl auf 870 in der Schweiz. Mit dem Wachstum nimmt auch die Nachfrage nach frischen Fleisch- und Charcuterieprodukten zu. Unter der Regie von «Monsieur Migros», Pierre Arnold, entstehen erste Pläne für einen Fleischbetrieb in der Westschweiz, als dessen Geschäftsführer 1956 Manfred Gloor verpflichtet wird. Im Jahr darauf wird der spätere Leiter der Micarna Bazenheid, Hans Rudolf Läderach, als Betriebsleiter des neugegründeten MGB-Metzgereibetriebes in Winterthur eingestellt, der im Juni 1958 mit der Produktion beginnt. Und bereits im Februar des gleichen Jahres erfolgt die nächste Etappe mit der Gründung der Micarna SA, die im Juni 1960 mit einer Mannschaft von 71 Mitarbeitenden in Courtepin die Arbeit aufnimmt. Komplettiert wird die Migros-Selbstversorgungsstrategie mit einem weiteren Novum, der Produktion von Schweizer Poulets in landwirtschaftlichen Mastbetrieben. Dazu wird Anfang 1961 im Waadtland die mehrheitlich zum MGB gehörende Optigal SA gegründet.

CANTON DE FRIBOURG

**Autorisation de construire**

Dossier No. 439/135

LE PRÉFET DU DISTRICT D U L A C

Vu:

les plans soumis par le requérant;
les lois et règlements en vigueur sur la police du feu et des constructions;
les préavis des autorités cantonales et communales;

autorise

M M I C A R N A S.A., fabrique de produits carnés,

à C o u r t e p i n

à construire une fabrique de produits carn

Ein erster Schritt in die Zukunft der Migros

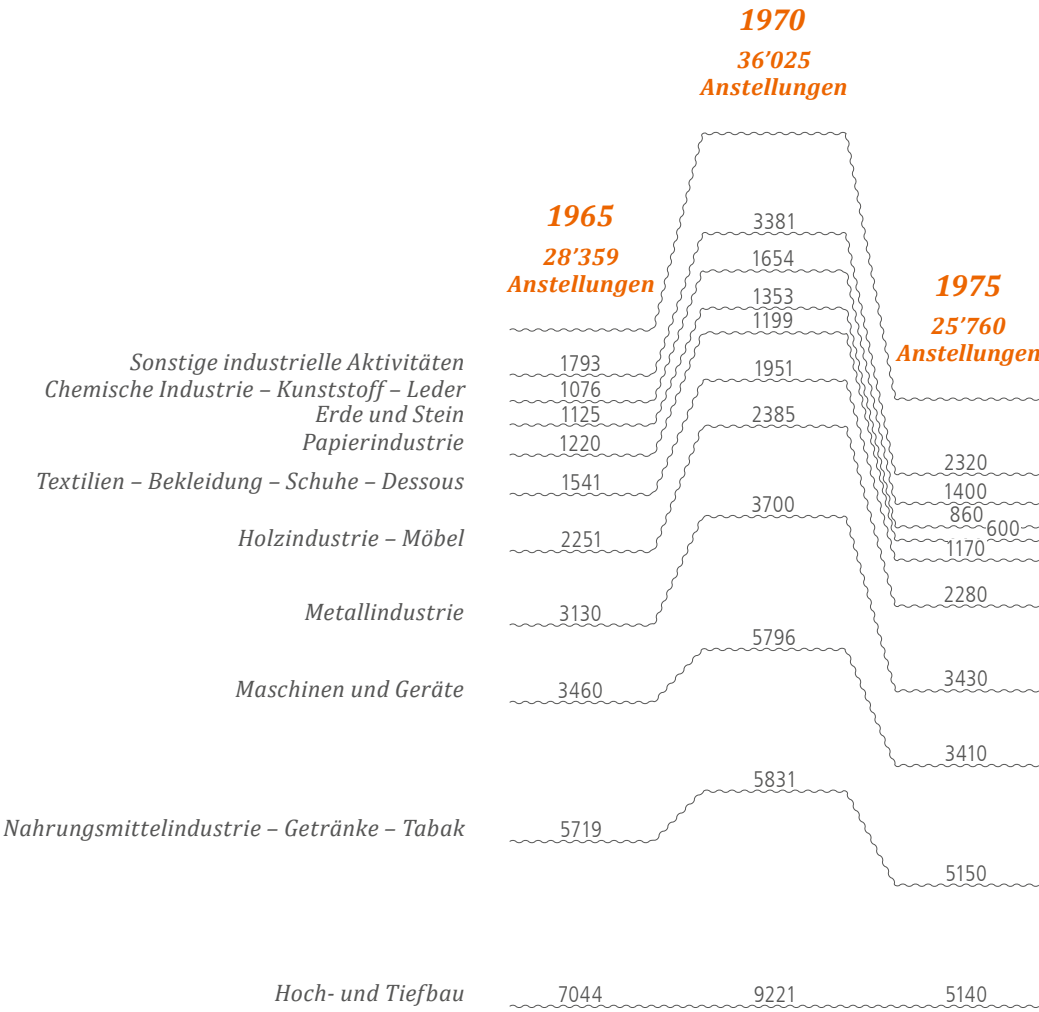
«Ende der 50er Jahre wurde klar, dass die Versorgung der wachsenden Zahl von Migros-Metzgereien mit Fleisch, Wurstwaren und frischen Poulets nicht gesichert war. Es mussten eigene, moderne Produktionsstätten geschaffen werden, die sowohl in preislicher als auch in qualitativer Hinsicht den zukünftigen Anforderungen der Migros genügten», erinnerte sich Alfred Gehrig 1985 als Präsident des Verwaltungsrates der Migros an die Ausgangslage, die zur Gründung der Micarna geführt hatte.

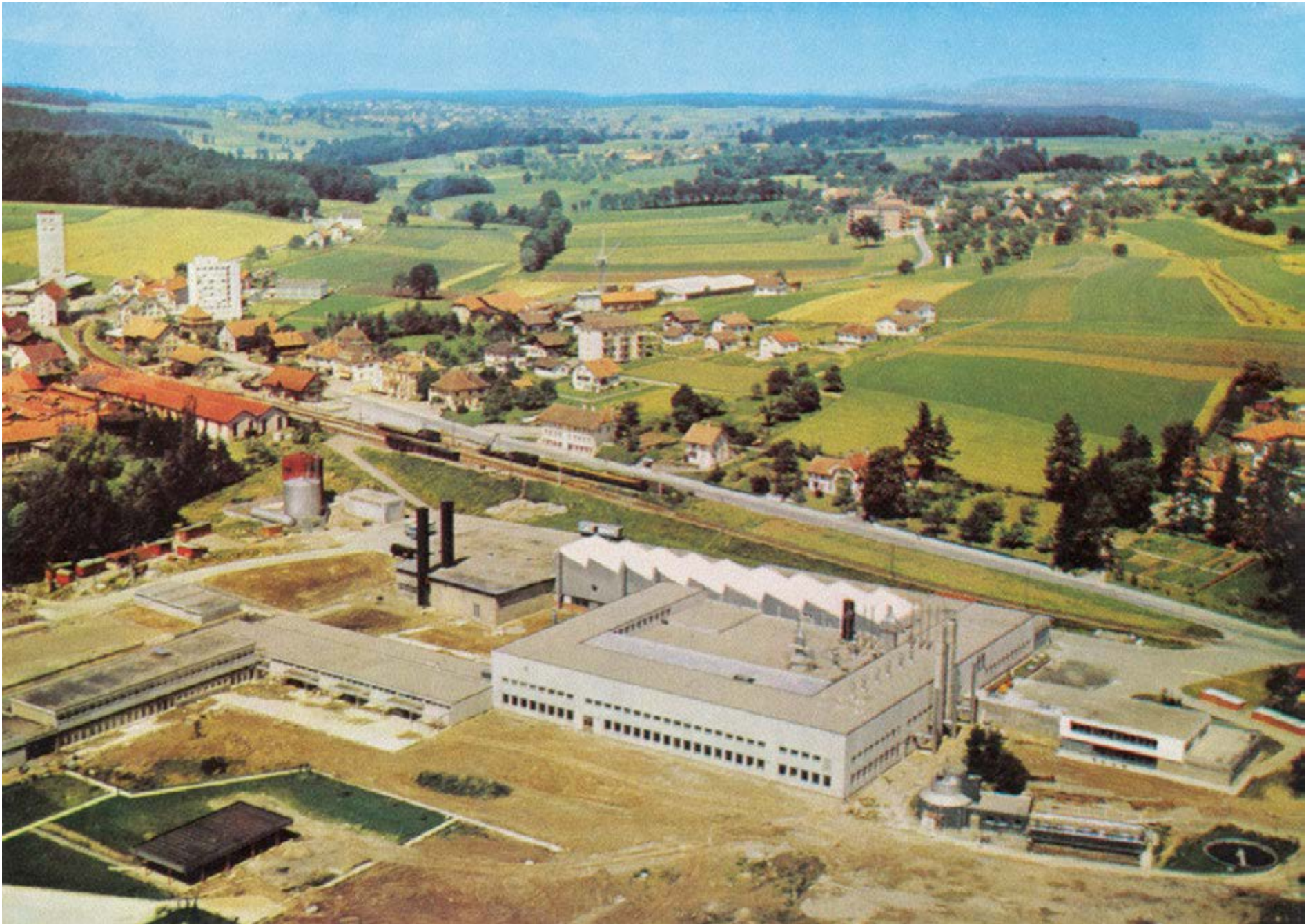
Für Gehrig, der seit 1932 bei der Migros tätig war und die von ihm 1945 gegründete regionale Genossenschaft Genf als Direktor leitete, war klar, dass einer der zukünftigen Produktionsstandorte der Micarna allein schon aus logistischen Gründen in der Westschweiz angesiedelt werden musste. Zum einen, weil bereits 1954 in einem Migros-Betrieb in der Genfer rue des Caroubiers geschlachtet und Fleisch verarbeitet und damit die Idee der Eigenversorgung mit Fleischprodukten zum ersten Mal umgesetzt wurde. Zum andern, weil hier dank kurzen Transportwegen die Versorgung durch eine grosse Zahl regionaler Erzeuger im Waadtland, Greyerzerland, Seeland und im Emmental sichergestellt war. Und natürlich boten die Migros-Genossenschaften Genf, Neuchâtel-Fribourg und Bern (heute Bestandteil der Migros Aare) sowie die beiden 1955 gegründeten Genossenschaften Waadtland und Wallis ein grosses Absatzpotenzial.

ENTWICKLUNG DER FREIBURGER INDUSTRIE

Beschäftigungsstruktur von 1965 bis 1975

Zu jener Zeit lebten im Kanton Freiburg sehr viele junge Leute und mehr als 35 Prozent der Einwohner waren unter 20 Jahre alt. Der Kanton engagierte sich bereits damals für den Berufsnachwuchs. So wurden jährlich 1000 Diplome vom Centre professionnel vergeben, das Technikum verfügte über modernstes Equipment und die Universität Fribourg genoss schon damals einen ausgezeichneten Ruf. Die Wirtschaft gefordert. So wurden zwischen 1960 und 1970 15'000 neue Arbeitsplätze geschaffen. Die Micarna war 1978 der drittgrösste Arbeitgeber im Kanton Freiburg mit 1320 Mitarbeitenden, dicht hinter der Kantonsverwaltung mit 2100 (ohne Lehrerschaft) und der Bundesverwaltung (PTT, SBB, Militärarsenale, Fuhrparks) mit 2000 Mitarbeitenden.





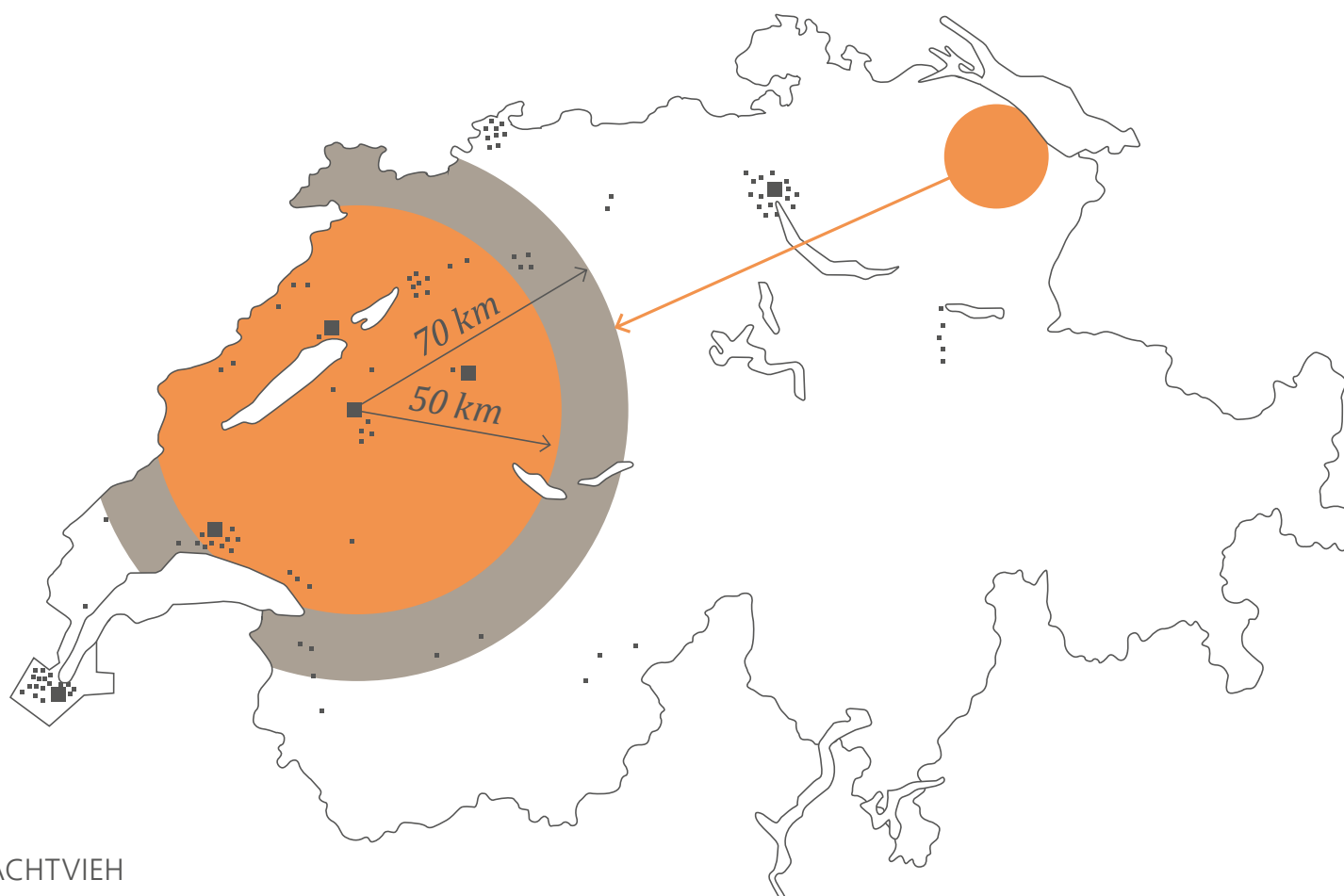
BAUPLATZ Rund anderthalb Jahre, vom Herbst 1958 bis zum Frühsommer 1960, dauerte die erste Bauetappe des Micarna-Standortes in Courtepin.

Der optimale Standort

Für die Wahl des geplanten Produktionsstandortes bot der Kanton Freiburg mit niedrigen Bodenpreisen und einer grossen Zahl an qualifizierten, jungen Arbeitskräften zwei der wichtigsten Grundvoraussetzungen. Zudem war auch die notwendige Infrastruktur, insbesondere Elektrizität und Wasser, ausreichend verfügbar. Dass die Wahl letztlich auf Courtepin fiel, hat natürlich auch mit der verkehrsgünstigen Lage zu tun: Durch die Bahnverbindung nach Fribourg war Courtepin bestens an die überregionalen Strecken nach Bern sowie Richtung Süden nach Lausanne und von dort weiter entlang der Simplonlinie ins Wallis verbunden. Und spätestens im Sommer 1957 stand die durch die Eidgenössische Planungskommission für die Nationalstrassen entworfene Streckenführung der Autobahnen A1 und A12 fest, die beide nur wenige Kilometer an Courtepin vorbeiführen und den Micarna-Standort damit ideal mit dem modernen Strassennetz verbinden sollten.

EINKAUFSGEBIET VON COURTEPIN FÜR SCHLACHTVIEH UND GEFLÜGEL

(Stand Ende April 1965)



- EINKAUFSGEBIET FÜR SCHLACHTVIEH
- EINKAUFSGEBIET FÜR POULETS
- Mit Frischfleisch und Charcuterie belieferte Betriebszentralen und Filialen



ARCHITEKTUR

Mehr als nur Dach und Wände

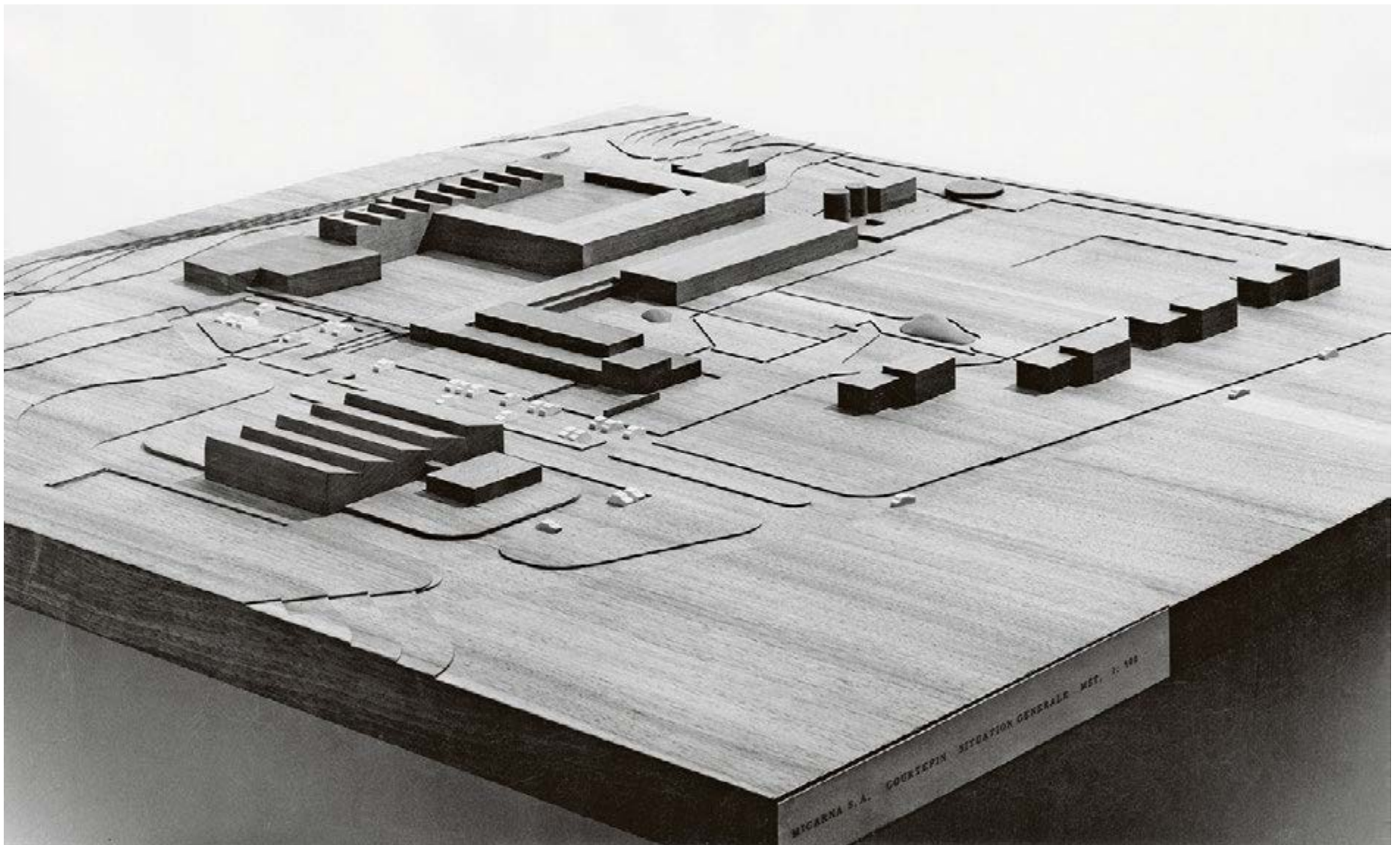
Nur rund zehn Jahre liegen zwischen dem Beginn der Bauplanung in Courtepin und dem Start der Produktion in Bazenheid. Aber in diesem Zeitraum durchlief die Herstellung von Fleischprodukten in den grossen Industrieländern gewaltige Veränderungen, die sich auch auf die Schweiz auswirkten. Ausgehend von den Herausforderungen an die Schlachthöfe, die sich aus hygienischen, städtebaulichen und natürlich auch wirtschaftlichen Gründen allmählich mit Themen wie Modernisierung, Zentralisierung und Professionalisierung zu beschäftigen begannen, musste eine noch stark handwerklich geprägte Branche Antworten auf eine wachsende Kaufkraft und eine ebenso steigende Nachfrage nach Fleischerzeugnissen finden. War die Produktion in Courtepin anfänglich von MGB-Verwaltungsratsmitglied Alfred Gehrig als kleiner Testbetrieb gedacht, mussten wegen der rasanten Umsatzentwicklung schon bald weitere Gebäude errichtet werden. Die dabei gemachten Erfahrungen waren bei der Planung des zweiten Micarna-Standortes in Bazenheid von enormem Vorteil.



SCHRITT FÜR SCHRITT Die Fabrikanlagen waren nie fertiggebaut, sondern wurden besonders in den ersten Jahren etappenweise ergänzt und je nach Veränderung in den Prozessen auch umgebaut. Neben spezialisierten Architekturbüros mit Erfahrung in der Lebensmittel- und besonders in der Fleischindustrie wurden die Baumaßnahmen auch von Teams aus internen Fachkräften geplant und überwacht.

Das Resultat von Forschung und Praxiswissen

Eine der Lehren, die man aus dem Start in Courtepin gezogen hatte, war die, dass sich der zukünftige Bedarf an Platz und mögliche Änderungen der Raumverwendung kaum über eine längere Zeit wirklich vorhersagen lassen. Die Fabrik in Bazenheid war daher bewusst als erste Ausbaustappe mit grösstmöglicher Flexibilität der Arbeits-, Lager- und Kühlräume konzipiert. Und weil man erkannt hatte, dass der Transport der zu verarbeitenden Ware einen entscheidenden Faktor für Personalbedarf, Logistik und Kosten darstellte, steuerten Praktiker aus der Produktion wichtige Kenntnisse über Herstellungsprozesse zu den dreijährigen Planungsarbeiten bei. Zuvor hatten die Fachleute diverse moderne Betriebe in ganz Europa besichtigt und auch das auf den Bau von Schlacht- und Fleischbetrieben spezialisierte Ingenieurbüro N.E. Wernberg aus Kopenhagen hinzugezogen.



MODELL Am 21. März 1966 wurde der Vertrag mit dem Zürcher Architekturbüro Schwarzenbach und Maurer unterzeichnet, das zuvor schon die Planung in Courtepin und von anderen Migros-Fabriken wie derjenigen der Conserves Estavayer (heute ELSA) und der Mifroma geleitet hatte.



SITUATION 1965

- | | | | |
|-----------------|---------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1 Ställe | 6 Büro, Kantine, Labor | 11 Schulpavillon | 16 Kläranlage |
| 2 Schlachthalle | 7 M-Laden | 12 Schwimmbassin | 17 Wohnhaus mit Einzelzimmern |
| 3 Fabrikation | 8 Poulet-Schlachthaus | 13 Wohnhaus Gastarbeiter | 18 Öltankanlage |
| 4 Garderobe | 9 Garderobe, Büro | 14 Wohnhaus Gastarbeiter Ehepaare | 19 Wasch- und Schmierraum |
| 5 Velogarage | 10 Wohnhaus Schulpersonal | 15 Boccia | 20 Waschanlage |



FAKTEN UND ZAHLEN ZUR
MICARNA SA, COURTEPIN, PER 2. JULI 1962

Bauzeitdauer:	19 Monate	
Produktion:	Schlächterei, Gross- und Kleinvieh Brüh- und Dauerwurstfabrikation Pouletschlächterei (modernste Anlage in der Schweiz)	
Betriebseröffnung:	2. Juni 1960	
Personalbestand:	295 Personen inkl. Büro und Werkstatt	
Jahresumsatz:	24 Millionen Franken (1961)	
Flächeninhalt:	inkl. Landreserven 10 Hektaren Kühlräume	
Flächenmasse:	Produktionsräume Kühlräume Gefrierräume Trocknungsräume Spedition, Vorverpackung Verladerampe und Halle Schlachthalle Kuttlerei und Darmerei Stallungen Nebenräume Kesselhaus Werkstatt	1166 m² 1104 m² 214 m² 184 m² 445 m² 885 m² 490 m² 237 m² 580 m² 1416 m² 245 m² 95 m²
Kühlanlagen:	Ammoniak-Kältekompressoren	400'000 kcal/h
Heisanlage:	2 Dampfkessel, Leistung je Kessel	3.5 t/h
Wasserverbrauch:	1000–1200 m³ pro Tag	
Pouletschlächterei:	Produktionsräume Kühlraum Verladerampen und Hallen Nebenräume	1300 m² 75 m² 430 m² 95 m²
Schlachtungen pro Woche:	90–120 Stück Grossvieh 800–1200 Stück Schweine und Kälber 5000–8000 Stück Poulets (1–2 Tage pro Woche)	
Stundenleistung Schlächterei:	15 Stück Grossvieh 90 Stück Schweine 1000–1200 Stück Poulets	
Tagesversand:	Frischfleisch – Wurst- und Fleischwaren: 18 bis 22 Tonnen Spitzenleistung: bis 38 Tonnen Der Versand erfolgt zu 98 Prozent per Camion	
Transporte:	Frischfleisch ausschliesslich per Kühlcamion Wurst- und Fleischwaren per Kühl- und Isothermcamion	
Belieferung:	Migros-Genossenschaften: Genf, Lausanne, Wallis, Neuchâtel, Basel, Bern, Zürich, Aargau Einzelne Spezialartikel an alle Genossenschaften	

Sortiment:	Fleisch- und Wurstwaren	92 Artikel
	Frischfleisch (Viertel oder Hälften und Sigelteile)	78 Artikel
	Dazu jede Woche 1 bis 2 Aktionsartikel in Wurst- oder Fleischwaren	
Herstellung:	Brüh- und Kochwurst täglich frisch, auf Bestellung der Filialen	
Vorverpackung:	Frischfleisch: keine (laut Fleischschauverordnung verboten)	
	Wurst- und Fleischwaren: 6 Artikel vakuumverpackt (Würstchen, Bauernsalami etc.)	
Bürobetrieb:	Speditionsbüro, Sammeln der Bestellungen, Bearbeiten der Liefer- und Begleitscheine	
	Fakturierung über Lochkarten	
	Geldverkehr mit Genossenschaften über Verrechnungsstelle MGB	
Standort des Betriebes:	Mitten im landwirtschaftlichen Produktionsgebiet. Die Versorgung mit Schlachttieren erfolgt im Umkreis von rund 50 Kilometer.	
	Der Standort wurde gewählt wegen günstiger Bodenpreise, genügender Wasserversorgung und in der Erkenntnis der Tatsache, dass der Transport von Fleisch an die Verkaufsstellen billiger ist als der Schlachtviehtransport. In den Städten besteht zudem der Schlachthauszwang, d.h., Private dürfen kein eigenes Schlachthaus betreiben.	
Planung:	Zurzeit entsteht ein Erweiterungsbau. Nach seiner Fertigstellung wird der Betrieb die doppelte Kapazität erreichen.	

MGB-VERWALTUNGSMITGLIEDER ZU BESUCH IM SEEBEZIRK

Am 21. Oktober 1965 besuchte eine grosse Delegation aus Mitgliedern der Verwaltung des MGB, Vertretern der Migros-Genossenschaften und diversen Ehrengästen wie dem Freiburger Staatsrat Paul Torche auf ihrer zweitägigen Reise zu den Migros-Produktionsbetrieben auch die Micarna in Courtepin. Während des sechsstündigen Besuchs, der mit einem Mittagessen in der Kantine abgeschlossen wurde, wurden unter der Führung des damaligen Micarna-Direktors Manfred Gloor die Produktionsanlagen, die Geflügelschlächterei und das Fleischlabor besichtigt.

Schon wenige Jahre nach dem Produktionsbeginn in Courtepin war die Micarna mit einem Areal von über 140'000 m² und fast 19'000 m² Fabrik- und Verwaltungsanlagen – dazu noch das Schulgebäude und das Internat der später nach Spiez umgezogenen «Metzger-, Früchte- und Gemüsefachschule des MGB» – der grösste der vier Betriebe. Und auch die Gesamtinvestitionen von zum damaligen Zeitpunkt 35 Millionen Franken – weit mehr als die gesamte Investitionssumme der übrigen drei Unternehmen – zeigt den Stellenwert der Micarna innerhalb der Migros-Industriebetriebe.

Der zur Vorbereitung an die Besucher verteilte Grundriss der Micarna zeigte übrigens neben der genauen Lage von Schlachthöfen, Ställen, Produktionsanlagen und Bürogebäuden zwei unerwartete Details: Vis-à-vis der beiden Micarna-Wohnhäuser mit dem Namen «Quinta», einem für Ehepaare und einem für allein wohnende Angestellte, befand sich eine Bocciabahn und gleich daneben ein Swimmingpool in der Form eines Dreiecks.



ARCHITEKTUR ALS IMAGETRÄGERIN «Mit ihren hellen Wänden und den riesigen Fensterfassaden gleicht die «Micarna» nicht nur äusserlich einem modernen Laboratorium», beschrieb der «Brückenbauer» die Architektur stellvertretend für die moderne Erscheinung des gesamten Unternehmens.

- 1 Verwaltungsgebäude
- 2 Fleischverarbeitung



- 3 Umkleiden
- 4 Verwaltungsgebäude
- 5 Schulpavillon
- 6 Quinta



DIE MICARNA WÄCHST 25 Jahre nach der Gründung der Micarna fällt neben der mittlerweile dichteren Bebauung auch der nach der ersten Bauetappe gepflanzte Baumbestand auf.

Energie: mehr als nur ein Kostenfaktor

Zu entscheidenden Faktoren bei der Fleischproduktion entwickelten sich Kälte und Wärme: Spätestens seit der ersten Ölkrise 1973 begann man, nach Alternativen für das zur Dampferzeugung verwendete schwere Heizöl zu suchen. Und durch die Abkehr von der lange verwendeten Massivbauweise konnte, mit Thermopaneelen als Wandelementen und aufwendig isolierten Dächern, in bestimmten Produktionsarealen bei wesentlich niedrigeren Raumtemperaturen gearbeitet werden. Zuvor, ohne die entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen und mit einer nur durch eine kleine Kühlanlage unterstützten Lüftung, herrschten in der Wursterei Temperaturen von 17 oder 18 Grad. «Und wenn es manchmal 20 Grad waren, war es auch gut, denn es hat niemand danach gefragt», erinnert sich Oswald Buchs, langjähriger stellvertretender Leiter Projektmanagement in Courtepin. Eine entscheidende Senkung des Energieverbrauches wurde schliesslich durch die mit hohem Kostenaufwand realisierte Technologie der Wärmerückgewinnung erzielt. So werden heute hunderttausende Liter allein durch Abwärme aufgeheiztes Wasser in Speichern bereitgehalten.



DIE KUNST DES WURSTMACHENS Auch wenn die Räucherwagen grösser und die Edelstahl-Oberflächen mittlerweile fast überall Standard waren – Wurstmachen in den Siebzigern, wie auf dem Bild aus der Wursterei/Stosserei in Courtepin, war nicht viel

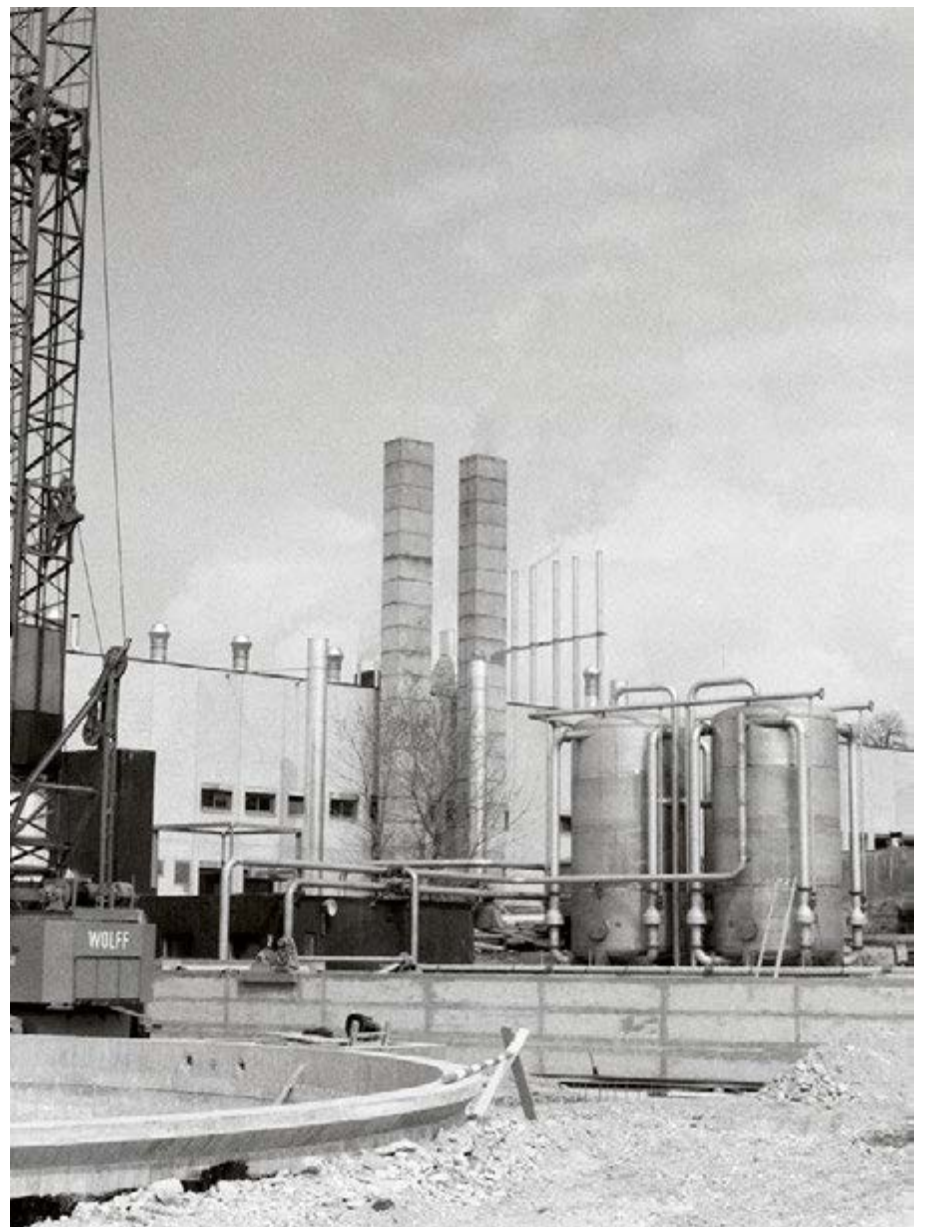
anders als eine Generation zuvor. Und auch die Equipe der Räucherei rund um Leiter Armin Santschi (im Gruppenbild, links) verkörpert traditionelles Metzgerhandwerk.

Veränderungen in der Architektur

Architektonisch machten sich die rapiden Veränderungen in der Fleischproduktion allein schon durch die unterschiedlichen Raumhöhen bemerkbar: Während in Courtepin, vor dem Aufkommen von separaten, abgeschlossenen Installationsebenen, die Decken noch bei 3.40 Meter verliefen, plante man in Bazenheid nach oben wesentlich mehr Platz ein. Und anders als in Courtepin, wo die Korridore anfangs noch für Handhubwagen ausgelegt waren, wurde in Bazenheid die Breite schon auf Staplerfahrzeuge ausgerichtet. Diese architektonischen Besonderheiten liessen in Courtepin keine Anbauten an bestehende Gebäude zur Erweiterung der Produktionsanlagen zu, denn die modernen Geschosshöhen hätten unvermeidlich zu Niveauunterschieden geführt, die in der Produktion unbedingt zu vermeiden waren. Daher bildete der Einbau von Trennwänden und neuer Technik lange Zeit die einzige Möglichkeit, die vorhandenen Anlagen auszureizen. Aus der fehlenden räumlichen Flexibilität machte man in Courtepin notgedrungen durch Zwischenlösungen und geschickte Planung eine Tugend. Als beispielsweise die Migros Waadt entschied, das Grillsortiment durch die Micarna zu beziehen, baute man in Courtepin innert zweier Monate einen kompletten Verpackungspavillon samt Verpackungsmaschine, Gebinde-logistik und Informatik, der gekühlt auf 2 Grad am 14. April um 0.01 Uhr, pünktlich zum Start der Grillsaison, dem Betrieb übergeben wurde.



AUF PFÄHLEN GEBAUT Zu den vielen Gemeinsamkeiten der beiden Micarna-Standorte gehört auch eine unsichtbare: Sowohl in Courtepin als auch in Bazenheid wurde auf sumpfigem Gelände gebaut. Aus diesem Grund werden sämtliche Gebäude in Courtepin von Pfeilern mit einer Länge zwischen 27 und 32 Meter getragen. Und auch in Bazenheid mussten vor dem Baubeginn jede Menge Pfähle in den Baugrund getrieben werden: Die Unterlagen der ersten Ausbauphase verzeichnen nicht weniger als 1260 Ramppfähle mit einer Gesamtlänge von 5800 Meter.





BEI WIND UND WETTER Um Erweiterungen und Umbauten bei laufendem Betrieb termingerecht fertigzustellen, musste der Zeitplan auch bei Frost und Schnee eingehalten werden.



INTERVIEW

«Früher hat man für die Ewigkeit gebaut»

Oswald Buchs

Stellvertretender Leiter Projektmanagement

Sie haben keinen Architektur-Background, sondern sind Maschinenmechaniker – wie sind Sie dazu gekommen, sich so stark für die Bauten zu engagieren?

Oswald Buchs: Ich bin ursprünglich hierhergekommen, um das computergestützte Unterhaltssystem zu implantieren. Damals gab es das technische Büro mit vier, fünf Ingenieuren, die alles geplant haben, es gab keine Unternehmensentwicklung oder Nachhaltigkeitsgruppen wie heute. Das technische Büro war damals der Ansprechpartner für all diese Sachen. Es wurde eine Stelle frei, man hat mich gefragt, und so kam ich 1995 ins technische Büro. Mein Vorgänger kümmerte sich um die Bauprojekte in der Micarna, und als er in Pension ging, habe ich seinen Job übernommen. Zuerst habe ich Flachdächer saniert und Wände versetzt. Dann begannen 1997 gemeinsam mit einem Architekturbüro die Planungen für den sogenannten Aufbau Ost. Ich war Bauherrenvertreter, und die Architekten haben die Statik geplant sowie die Fachplanung und die Baueingaben gemacht. Sie lernten, dass man hier nicht wie gewohnt bauen konnte. Es durfte beispielsweise keine geraden Flächen geben, auf denen beim Reinigen das Wasser liegengeblieben wäre, sondern man musste überall mit Schrägen arbeiten.

Über all die Jahre haben Sie sicher auch viel Wissen über Teilerneuerungen im laufenden Betrieb gesammelt.

Es wurde in all den Jahren immer gebaut. Da bekommt ein Aussenstehender natürlich Probleme, denn er weiss nicht, ob er die Wand rausreissen darf. Nach all den Etappenplänen und mit dem Wissen, was wo gemacht wird, kann ich natürlich sagen, ob eine Wand tragend ist. Ein externer Ingenieur muss Pläne studieren, Versuchsbohrungen machen – ich weiss einfach genau, wie es drunter aussieht.

Was hat sich in der Art und Weise zu bauen verändert?

Die ersten Gebäude von den Sechzigern bis zu den späten Achtzigern sind alle massiv gebaut und für heutige Bedürfnisse viel zu niedrig. Damals kühlte man auf 15 bis 16 Grad, heute auf 2 Grad, und dafür braucht man ganz andere Kälteinstallationen. Dann kam die Stahlbauphase und es wurde mit Paneelen gebaut, die isolationsmässig zwar sehr gut sind, aber für das Metzgergewerbe manchmal grenzwertig. Denn hier herrscht ein rauer Betrieb mit relativ rauen Gesellen, und da braucht es beispielsweise überall Rammschutz oder Ähnliches. Paneelbau hat aber auch Vorteile: Man kann alles mit wenig Aufwand abreißen oder ergänzen. Was sich sehr verändert hat, sind die Dachkonstruktionen. Weil die Räume jetzt auf 2 bis 3 Grad heruntergekühlt werden, haben wir auf den Dächern eine zu geringe Isolation, und wir müssen überall 12 bis 14 Zentimeter zusätzliche Isolation montieren. Dazu sind all unsere Dächer begehbar und müssen daher stabil sein, denn bei all den Leuten, die darauf herumlaufen, würde ein normales Dach kaputtgehen.

Wenn man die alten Pläne von 1959 anschaut, hat man das Gefühl, es wurde für die Ewigkeit gebaut, ohne zu überlegen, wie schnell das Wachstum vonstattengehen könnte.

Das ist so, heute wird günstig gebaut, weil man nicht weiss, für wie lange. Ein früherer Betriebsleiter hat immer gesagt: «Wenn die Schweiz einmal im Krieg ist, sind beim ersten Atomschlag die Häuser weg, beim zweiten das Bundeshaus, und beim dritten steht nichts mehr ausser dem Rammschutz.» Früher hat man für die Ewigkeit gebaut.

Stimmt es, dass die Fabrik auf Pfählen steht?

Der ganze Produktionsstandort Courtepin ist gepfählt. Hier war ein Moor – alte Mitarbeitenden erzählen, dass man hier in den Fünfigern noch Frösche gefangen hat. Wenn man hier bauen wollte, musste man Pfähle einschlagen.

Wie hat sich das Bauen in Bezug auf Energie, Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit verändert?

Sehr stark. In den ersten Jahren hatten wir noch die beiden Öltanks, und es wurden jährlich drei Millionen Liter Öl verbrannt, um Dampf zu machen. Überall, wo man Warmwasser brauchte, brauchte man Dampf. Das Umdenken setzte in den späten Neunzigern ein. Dafür wurden auch eigens Experten mit entsprechendem Wissen engagiert. Zunächst wurde im Kesselhaus das Schweröl durch Heizöl ersetzt. Heute wird mit Erdgas geheizt. Danach kamen komplett neue Brenner, viel effizientere, und ein neuer Dampfkessel. So konnte man billiger und effizienter produzieren. Die Bauten wurden mit effizienteren Kältesystemen und einer Wärmerückgewinnung versehen, riesige Projekte, für die zwei bis drei Millionen Franken investiert wurden. Das durfte man den Metzgern natürlich nicht unter die Nase binden – die hätten für drei Millionen wohl lieber Metzgermaschinen gehabt, um Wurst zu produzieren.

Die Gesetzgebung hat manchen auch gezwungen, etwas zu ändern.

Klar, es kamen Energieeinsparungsprogramme des Bundes, der Klimarappen und so weiter. Das wurde beim grossen Einsparungspotenzial in der Micarna-Gruppe natürlich umgesetzt. Und wir sind noch lange nicht am Ende der Geschichte. Wer weiss, ob in Zukunft alle Räume auf 2 Grad heruntergekühlt werden müssen oder ob wir mehrere Räume mit 0 Grad haben müssen. Früher wars egal, ob in der Wursterei 17 oder 20 Grad herrschten. Da hat niemand gefragt.

Stichwort Neubauplanung – wie muss man sich das vorstellen? Wird alles abgebrochen, um von vorne anzufangen?

Eigentlich müsste das geschehen, denn der Hauptteil der Gebäude ist 50, 60 Jahre alt. Aber man kann sie nicht einfach abbrechen, denn wo sollte man dann produzieren? Es gibt eine Standortentwicklungsstudie, und man redet von Kosten in Höhe von ein paar hundert Millionen Franken. Wenn die Migros in Zukunft immer noch in der Schweiz produzieren will, dann müssten sicherlich die Standorte oder zumindest mehrere Standorte saniert werden, Stück für Stück. Einen Teil abbrechen, neu bauen, den nächsten abbrechen und so weiter.

Das ist ein Plan über 20, 30 Jahre. Wie muss man sich das von den Terminen her vorstellen?

Was wir heute planen, ist für heute richtig, aus unserer Sicht für die nächsten fünf bis zehn Jahre. Es geschehen Veränderungen im Markt, neue Konkurrenz und so weiter. Vor 30 Jahren hat auch niemand an Aldi und Lidl gedacht. Da gab es nur Migros und Coop und ein paar wenige andere, die in der Schweiz zuhause waren. Wenn man also diesen Standort mit dem Etappensystem ausbauen würde, wäre alles unter 20 Jahren Illusion. Aber es muss irgendwann damit begonnen werden.

Ist es im Industriebau schwieriger, eine bestehende Anlage immer weiterzuentwickeln oder immer wieder auf der grünen Wiese neu zu bauen?

An bestehenden Gebäuden etwas anzubauen, ist falsch. Die Anbindung wird nie optimal sein, die Höhen stimmen nicht überein, und man kann zum Ausgleich nicht auf eine Etage verzichten, das würde auch wieder nicht aufgehen. Niveauunterschiede von zwei Metern wären dann für den Prozess tödlich, und wir möchten ja den ganzen Prozess auf einer Etage haben. Das Schlimmste ist, verschiedene Höhen überwinden zu müssen. Man kann zwar alles mit Liften machen, aber das ist teuer.

Ist es ein Vorteil, wenn man den Prozess eines Neubaus mit dem Wissen von heute abwickeln kann?

Man sieht schon die Unterschiede zwischen Courtepin 1958 und Bazenheid 1968. Die Fehler von Courtepin hat Bazenheid schon nicht mehr. Zum Glück konnte man die Erkenntnisse aus Fehlern dort einfließen lassen. Bazenheid ist viel schlauer gebaut. Obwohl es nur zehn Jahre Unterschied sind, kann man das sofort sehen.

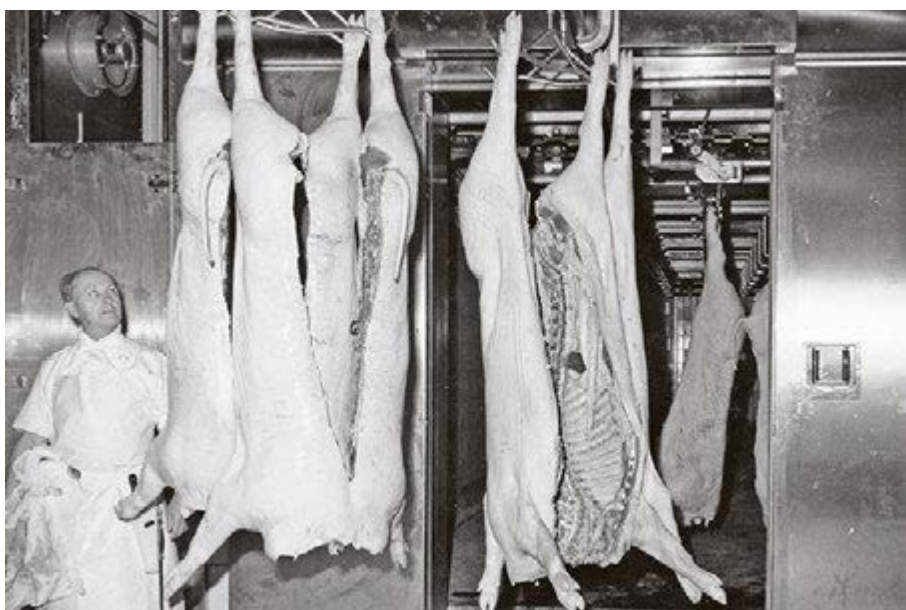
Es war Ihnen bestimmt auch ein Anliegen, dass Erneuerungen und Neubauten nicht nur industriell gut funktionieren und effizient sind. Welche Rolle spielt das Tier bei diesen Bauten?

Damals, beim Neubau des Schweineschlachthofs, haben deutsche Tierethiker das Projekt begleitet, und die waren vom Ergebnis begeistert. In den folgenden Jahren wurden wir von Interessenten überrannt, die sich das anschauen wollten. Irgendwann hatte ich einen Stapel mit Visitenkarten aus Ländern von Brasilien bis zu den USA. Auf solche Dinge bin ich stolz.

Praxiserfahrungen im Neubau

Wirkliche Erweiterungen wie der seit Mitte der Neunziger geplante Schlachthofneubau liessen sich aufgrund räumlicher Begrenzung nur durch einen minuziös geplanten Abriss bei gleichzeitigem Um- und Neubau durchführen. Durch die Verlagerung der Schlachtung von Kälbern und Rindern zur Marmy SA in Estavayer-le-Lac stand man in Courtepin nach der Jahrtausendwende vor der Herausforderung, den Frischfleischbereich samt Schweineschlachthof innerhalb der bestehenden Gebäude neu zu bauen, um Engpässe zu beseitigen und die Kapazitäten zu erweitern.

Dazu wurde ein auf Um- und Neubau von fleischproduzierenden Betrieben spezialisiertes Schweizer Architekturbüro mit der Planung beauftragt. Neben neuesten Erkenntnissen zu Bereichen wie Kälte-technik, Wärmerückgewinnung oder der Optimierung von Produktionsabläufen floss natürlich auch die Praxiserfahrung der Micarna-Experten in die Planung ein – wobei diese Erfahrung manchmal aus überraschenden Gebieten stammte: So wiesen einige jagderfahrene Gremiumsmitglieder darauf hin, dass sich Wildschweine Tunnel graben, um Rückzugsorte wie Buschwerk oder Dickicht in verschiedene Richtungen verlassen zu können. Diese Vorliebe ihrer wilden Verwandten teilen die Hausschweine, weswegen die Gänge im neuen Schlachthof zur Stressvermeidung abgedunkelt und am Ende mit mildem Licht versehen wurden, ähnlich dem Tageslicht am Ausgang eines Tunnels. Auch dank solcher Details setzte das Konzept des neugebauten Schlachthofes bei seiner Eröffnung Massstäbe. Auf dem Schreibtisch von Oswald Buchs, der als Mitglied des Projektmanagements lange Jahre für die Bauplanung in Courtepin verantwortlich war, stapelten sich die Visitenkarten von internationalen Fachbesuchern, die durch den damals modernsten Schlachthof Europas geführt wurden.



SCHWEINESCHLACHTHOF Trotz der Einführung von modernen Produktionstechniken wie der Lean Production im Schlachthof – «die Zeichen der Zeit haben ihre Spuren hinterlassen. Sicher ist vieles neuen Datums, wurde angepasst oder renoviert», fasste die «Micarna News» Anfang 1995 die Ausgangslage der Planung des neuen Schweineschlachthofes in Courtepin zusammen, in die auch Erfahrungen aus dem moderneren Schlachthof in Bazenheid einflossen.





WELTWEITE BEACHTUNG Bei der Eröffnung 2003 galt der Schweine-
schlachthof in Courtepin als der modernste in ganz Europa. Besucher
aus der ganzen Welt kamen, um sich über die nach neuesten Erkennt-
nissen konzipierten Abläufe zu informieren, in die auch jede Menge
internes Know-how eingeflossen war.

TRANSPARENZ DURCH TECHNIK

Seit Oktober 2016 wird der komplette Schlachtprozess in Courtepin durch eine Reihe von Kameras an den zentralen Stellen aufgezeichnet, und dadurch werden Kontrolle und Transparenz auf ein neues Niveau angehoben.

Mit den so automatisch erstellten Videos, die über zwei Monate gespeichert werden, können beispielsweise Tierschutzkontrolleure unangemeldet aussagefähige Stichproben der einzelnen Arbeitsschritte im Schweineschlachthof durchführen und die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen auch über mehrere Wochen rückwirkend kontrollieren.

Und dem Schlachthof-Team dienen die Aufnahmen als unbestechliche Grundlage zur Optimierung der Abläufe. So lassen sich zentrale Schritte wie die möglichst stressfreie Zuführung der Schlachttiere zum Betäubungsprozess, das sichere Feststellen der erfolgten Betäubung jedes einzelnen Tieres oder das korrekte Ausbluten innerhalb des zulässigen Zeitfensters umfassend dokumentieren und eventuell nötige Anpassungen und Verbesserungsmaßnahmen schnell vornehmen.

Unterstützt werden diese Massnahmen durch weitere Kontrollschritte wie das Wiegen der Tiere vor und unmittelbar nach dem Schlachten, womit sich das korrekte Ausbluten jedes Tieres einfach feststellen lässt: Unterschreitet der Gewichtsverlust nach dem Ausbluten den Kontrollwert von 2 Kilogramm, wird die Anlage gestoppt und erst nach einer genauen Kontrolle des geschlachteten Tieres wieder freigegeben.

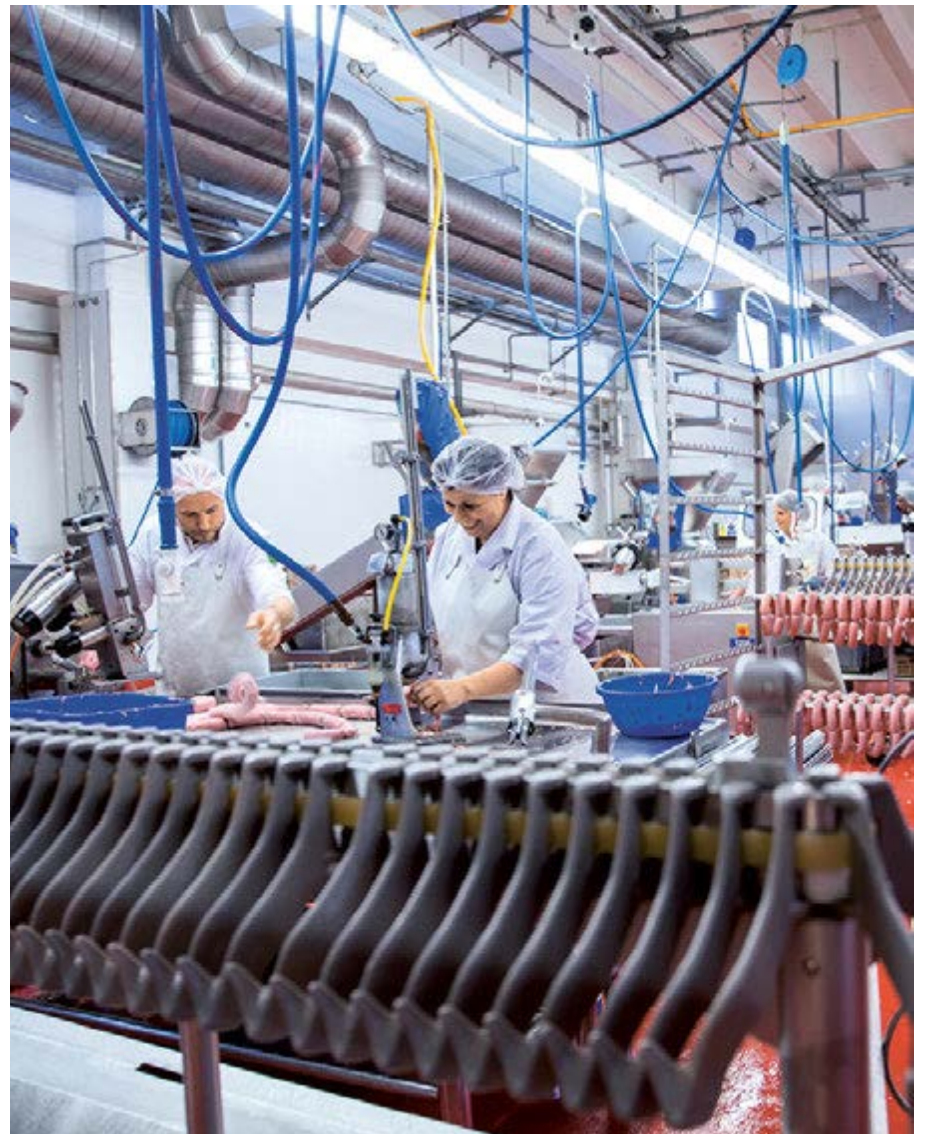


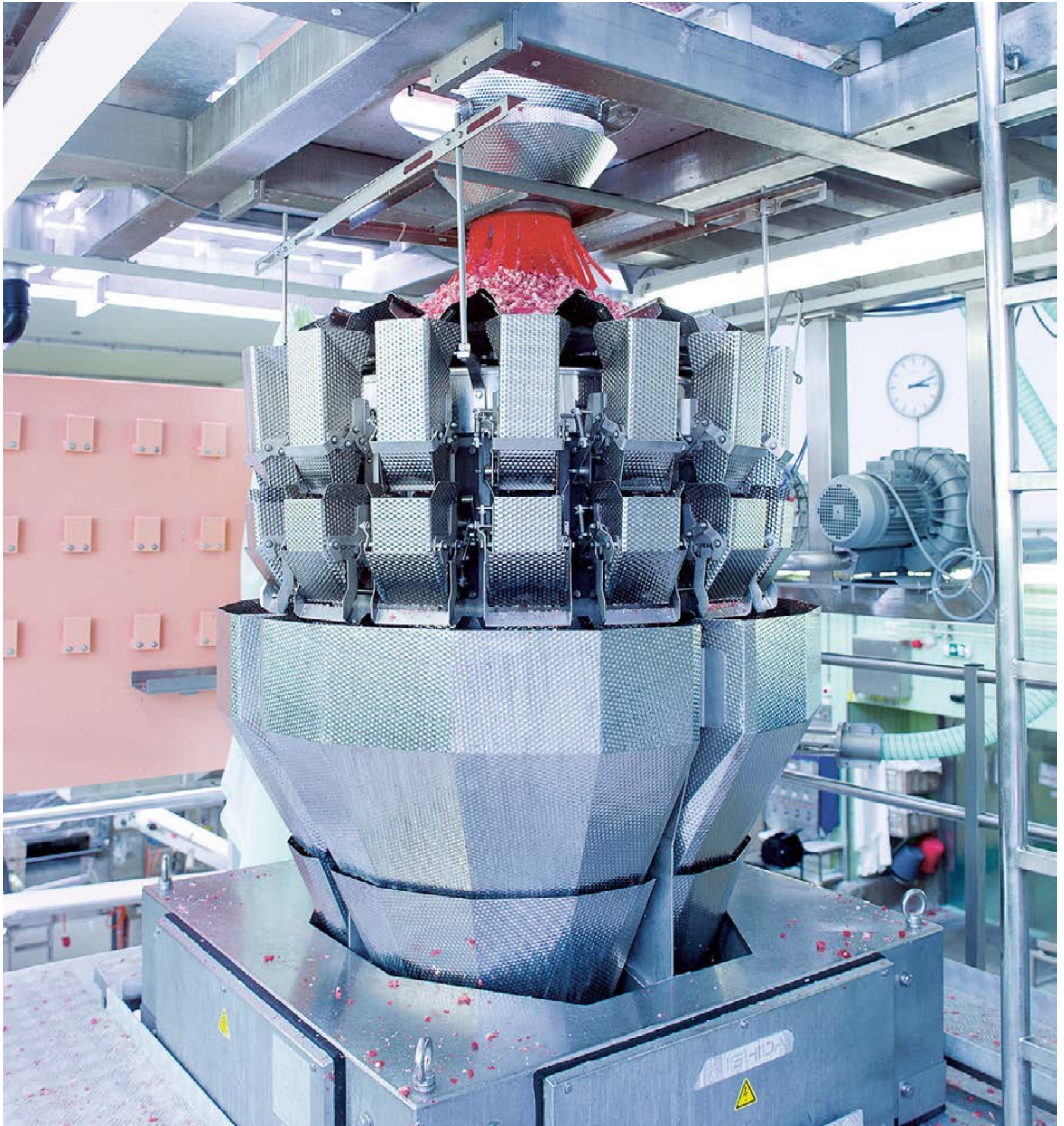
Modernisierung als Puzzlespiel

Nach dem Neubau des Schlachthofes galt es, moderne Anforderungen an Bereiche wie Technik, Hygiene und Arbeitssicherheit auch in der Charcuterieproduktion umzusetzen. Um die alten Gebäude umfassend sanieren und mit zeitgemässer Technik einrichten zu können, wurde als erste Etappe eines mehrteiligen Puzzles zunächst ein neues Gebäude für die TK-Produktion samt Tiefkühlager passgenau in die vorhandene Struktur eingefügt. Der dadurch freiwerdende Platz in den alten Gebäuden konnte im nächsten Schritt dazu genutzt werden, die Rohwurstproduktion von der Geflügelcharcuterie zu trennen und neue Kältekreisläufe einzurichten.

Aber selbst bei ausgefeilter Planung der Weiterentwicklung der Standorte: Durch immer kürzer werdende Innovationszyklen und die Schwierigkeit zuverlässiger Prognosen der Entwicklung von Produkten und Konsumentenwünschen stösst die zentrale Verarbeitung in grossen Strukturen vor dem Hintergrund der nachhaltigen, regionalen Produktion allmählich an ihre Grenzen. Dazu kommt, dass auch die Möglichkeiten der Erweiterung und Modernisierung auf den vorhandenen Arealen bei parallel laufendem Betrieb irgendwann erschöpft sind. In der Summe lässt sich die Strategie des Zusammenzugs möglichst vieler Produktionskapazitäten an einem Ort nicht einfach fortsetzen. Um weiterhin nachhaltig erzeugte Produkte mit hohem Qualitätsstandard anbieten zu können, führt der Weg von der Zentralisation wieder hin zur Regionalität.

DIE RICHTIGE MISCHUNG Durch die Optimierung von Rezepturen und den Einsatz neuer Technologien beim Wurstmachen wird, wie hier in der Stosserei in Courtepin, seit Jahrzehnten sichergestellt, dass Geschmack, Aussehen und weitere sensorische Qualitäten bei steigenden Produktionsmengen jederzeit den Erwartungen der Konsumenten entsprechen.





ERFINDERGEIST Nur mit massgeschneiderten Anlagen zur Produktions-optimierung, wie der intern «Titanic» genannten Speckwürfelmaschine, konnten neue, verbesserte Prozesse bei der Herstellung umgesetzt und eine gleichbleibend hohe Qualität erzielt werden. Viele der Anlagen wurden durch interne Teams von Technikern und Spezialisten aus der Produktion erdacht und realisiert.



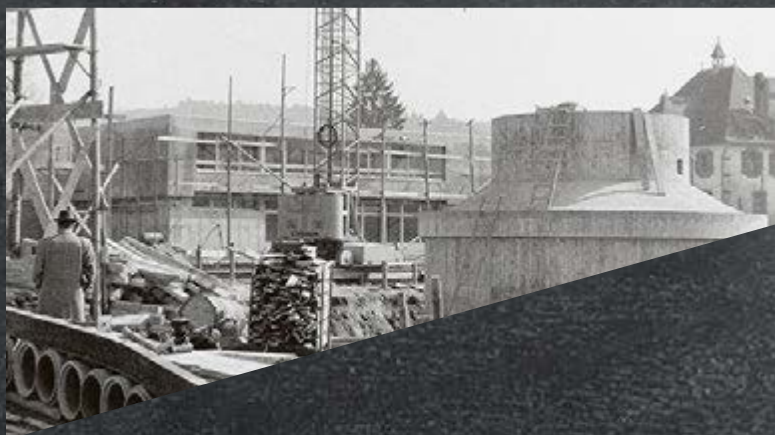
ZUSAMMENGEWACHSEN Über 50 Jahre nach Eröffnung lässt sich auf diesem Bild aus dem Jahre 2013 nicht nur die in vielen Bauetappen erreichte Grösse des Betriebes erkennen – auch die Entwicklung von Courtepin mit etwa 800 Einwohnern im Jahre 1960 zu seiner heutigen Grösse ist unübersehbar.

MEILENSTEINE

*Die wichtigsten
Bauetappen***1958**

Courtepin

*Das Fundament für das
heute international tätige
Unternehmen wird im
Jahr 1958 im Westschweizer
Dorf Courtepin gelegt.*

**1962**

Courtepin

*Inbetriebnahme
Geflügelschlachthof*

**1963**

Courtepin

*Erste Vergrößerung,
Bau Quinta*

1964

Courtepin

*Neubau Kantine und
Verwaltungsgebäude*

1966

Bazenheid

*Beginn Aushubarbeiten**Fabrikationsgelände Micarna*

*Bazenheid. Die erste Teilbe-
triebsaufnahme erfolgte am
4. November 1968, die zweite
im August 1969.*

**1970**

Courtepin

*Neubau ARA***1971**

Courtepin

*Bau MGB-Kontrolllabor***1973**

Courtepin

*Neubau Packerei und
Garage*

1981/82

Bazenheid

Der Gebäudetrakt Abpackerei/Spedition wurde um 24 Meter erweitert, wobei das erste Untergeschoss später und das Zwischengeschoss nur teilweise ausgebaut wurde.

1983

Courtepin

Neubau Zerlegerei Schweine

1984

Courtepin

Neubau Zerlegerei Poulets

1986

Bazenheid

Ausbau erstes Untergeschoss: Kühl- und Lagerräume, Abpackerei, Pasteurisierungsraum und Speditiousraum. Einbau Kühlräume, Abpackerei und Spedition im Erdgeschoss. So werden die Produkte direkt aus dem Kühlraum in die Kühlwagen verladen.

**1989**

Courtepin

Baubeginn Trutenschlachthof und Erweiterung Pouletbetrieb

1990/91

Courtepin

Inbetriebnahme von Grobzerlegerei, Kühlraumpuffer 1, Portionierung, Convencience-Abteilung und Spedition sowie der Produktionsanlagen in den obigen Räumen. 1991 wurden die Verpackerei im Obergeschoss, die Kommissionieranlagen und die Gebindewäscherei in Betrieb genommen und die mechanische Werkstatt erweitert.

2001

Courtepin

Baubeginn neuer Schweineschlachthof und Frischfleischblock nach den neuesten Normen und den letzten Automatisierungstechnologien. Die Bauarbeiten dauerten zwei Jahre.

**2004**

Bazenheid

Inbetriebnahme Reinraum

**2005**

Bazenheid

Inbetriebnahme des neuen Schweineschlachthofs SBAG (Kooperation/Beteiligung)

**2006**

Ecublens

Neubau Logistikplattform Fleisch

2007

Gossau SG

Inbetriebnahme des neuen Kälber- und Grossvieh-schlachthofs SBAG (Kooperation/Beteiligung)

2008

Courtepin

Neubau Tiefkühlproduktion und -lager



EINWEIHUNG UND START

Gehrigs kleiner Testbetrieb

Innerhalb von nur anderthalb Jahren entstand auf einem Gelände westlich der Bahnlinie von Murten nach Freiburg der erste Fleischproduktionsbetrieb der Micarna. Wegen des sumpfigen Terrains – das Areal liegt an einer Strasse mit dem Namen Route des Marais – mussten sämtliche Gebäude auf in den Boden versenkte Betonpfeiler gestellt werden. Trotz umfangreichen Bodenarbeiten und aufwendigen Prozessen wie der Erfüllung der feuerpolizeilichen Auflagen beim Bau der Räucherei konnte die erste Etappe der Bauarbeiten planmässig fertiggestellt und pünktlich mit der Produktion begonnen werden. Am 10. Juni 1960 verzeichnete das Bestelleingangsbuch der Micarna SA die ersten Aufträge der jungen Firma von acht Migros-Filialen im Wallis und Waadtland entlang der Simplonstrecke zwischen Monthey und Brig.



VIELFALT SCHON BEI PRODUKTIONSSTART «Hinter die Geheimnisse der Wurstmacherei» wollte man bei der Micarna zunächst kommen. Mit über 80 unterschiedlichen Produkten, vom Cervelat über die Cipollata bis zur Neuenburger Saucisson, war das in Courtepin schon beim Produktionsstart recht gut gelungen. Gut 20 Jahre später war die Sortenvielfalt in der Charcuterieabteilung auf mehrere Hundert angewachsen.

Beginn in Courtepin

Am 1. Juli 1958 erteilte die Präfektur des Seebezirks in Murten der am 1. Februar des gleichen Jahres gegründeten Micarna SA die Bauerlaubnis für eine Fleischwarenfabrik. Im Herbst wurde mit dem Bau der ersten Etappe begonnen, und fast genau zwei Jahre später, im Juni 1960, nahm die Micarna SA in Courtepin mit 71 Mitarbeitenden unter der Leitung des ersten Direktors Manfred Gloor die Produktion auf. Der zunächst nur auf einem kleinen Teil des ursprünglichen und später durch Zukäufe nochmals vergrösserten Gesamtareals nach modernsten Gesichtspunkten gebaute Betrieb war für seinen Initiator Alfred Gehrig ein erster Schritt der geplanten Entwicklung der Micarna.

«Zuerst wollte er hinter die Geheimnisse der Wurstmacherei kommen und nannte die erste Ausbaustappe einen kleinen Testbetrieb. Er kostete 12 Millionen Franken. Im ersten Jahr produzierten 213 Leute einen Umsatz von Fr. 23'500'000.–», fasste die Jubiläumsbroschüre zum 20. Geburtstag der Micarna in Courtepin die Anfänge stolz zusammen. Die Mitarbeitenden «tragen alle die gleichen blitzsauberen Arbeitsanzüge aus olivgrünem Stoff», beschrieb der «Brückenbauer», Vorläufer des heutigen Migros-Magazins, die Arbeitsatmosphäre in Courtepin. «Mit ihren hellen Wänden und den riesigen Fensterfassaden gleicht die «Micarna» nicht nur äusserlich einem modernen Laboratorium. Modernste Klima- und Luftkonditionierungsanlagen sorgen in jedem Saal der Fabrik für äusserste Hygiene und peinlichste Sauberkeit.»

DIE BEDEUTUNG VON COURTEPIN IM FLEISCHSEKTOR
DER MIGROS-GENOSSENSCHAFTEN 1960-1964

Enthalten: Frischfleisch, Charcuterie und Geflügel (Quelle: Jubiläumpressefahrt des Migros-Genossenschaftsbundes, 17. November 1965)

Jahr	Frischfleisch und Charcuterie			Geflügel			Schlachtvieheinkauf für Courtepin (Eigenschlachtungen, ohne Zukäufe aus dem In- und Ausland)			
	Umsätze von Courtepin zu Detailpreisen*	Umsätze der Migros-Genossenschaften zu Detailpreisen	Anteil Courtepin am Migros-Umsatz	Umsätze Courtepin an Schlachtgeflügel zu Detailpreisen	Umsätze Migros-Genossenschaften an Schlachtgeflügel zu Detailpreisen	Anteil der Produktion von Courtepin am Geflügelumsatz der Migros-Genossenschaften	Jahr	Grossvieh	Kleinvieh	Total
	Mio. CHF	Mio. CHF	%	Mio. CHF	Mio. CHF	%				
1960**	8	156	5	–	–	–	1960*	1287	10'267	11'554
1961	27	190	14	–	–	–	1961	4215	32'326	36'541
1962	33	232	17	3	39	8	1962	6014	39'882	45'896
1963	49	277	18	12	48	26	1963	6586	45'826	52'412
1964	62	325	19	20	52	38	1964	7080	58'358	65'438

* Berechnungen ** Juni–Dezember

* Juni–Dezember

POULETSCHLACHTUNGEN

1962**	Anzahl Stück*	542'660	Schlachtgewicht kg	622'737
1963	Anzahl Stück*	2'110'407	Schlachtgewicht kg	2'518'779
1964	Anzahl Stück*	3'636'879	Schlachtgewicht kg	4'270'417

SORTIMENT (ENDE 1964)

1. Frischfleisch	77 Artikel
2. Charcuterie	80 Artikel
3. Poulets	12 Artikel

* Poulets, Hähne, Suppenhühner, Poularden ** ab Februar 1962



1 START Liliane Eltschinger und ihre 70 männlichen Kollegen starteten die Micarna-Produktion in Courtepin. **2** Mitglieder der ersten Geschäftsleitung Die Herren Stortz (Leiter Transport), Thorens (Sekretär des Verwaltungsrates), Gloor (Direktor) sowie Egger (v.l.n.r.). **3** LUNCHTERMIN Wichtige Besprechungen fanden auch gerne einmal im Bahnhofs-Buffet statt, und wurden nach dem Lunch auf dem Parkplatz fortgesetzt.



MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND ZÜRICH

Codes: A.B.C. 6th Edition - Rudolf Messe & Suppl.
Bentley's - Acme & Suppl. - Calpack und Private

Telegramm-Adressen:
Migrosbund für allgemeine Geschäfte
Migrosfrutta nur für frische Früchte und Gemüse

Fernschreiber Nr. 52 167

Postcheck-Konto VIII 766

Telephon: (051) 42 66 11

Büro und Lager:
Limmattstrasse 157, Zürich 5

Ihr Zeichen

Personalabteilung

Ihr Brief vom

Unser Zeichen

Zürich 5/51, Postfach Industrie 188

28. Mai 1956

Herrn
Manfred G l o o r
Brunnmattstrasse 23 a
B e r n

Sehr geehrter Herr Gloor,

Wir nehmen Bezug auf die in den letzten Tagen zwischen Ihnen und dem Linksunterzeichneten stattgefundenen Besprechungen und bestätigen Ihnen deren Ergebnis wie folgt:

1. Sie treten gegen Ende des laufenden Jahres (der genaue Zeitpunkt wird später festgelegt) als Geschäftsführer in die Dienste des vom Migros-Genossenschafts-Bund in der Westschweiz projektierten fleischverarbeitenden Betriebes. Die Ihnen zugedachte Aufgabe ist Ihnen mündlich umschrieben worden.
2. Sie werden der Verwaltung des von Ihnen geleiteten Unternehmens direkt unterstellt.
3. Ueber Ihre Unterschriftsberechtigung wird zu gegebener Zeit entschieden werden.
4. Ihr Jahresgehalt beträgt Fr. 24'000.--.
5. Die gegenseitige Kündigungsfrist wird auf 3 Monate festgesetzt.
6. Sie werden auf den Beginn des Ihrem Eintritt folgenden Kalenderjahres zur Aufnahme in die Pensionskasse der Migros-Produktionsbetriebe angemeldet. Ihre Pflichten und Rechte dieser Kasse gegenüber richten sich nach deren Reglement.
7. Ihr Ferienanspruch beträgt 3 Wochen.
8. Ihre Ansprüche während der Dauer von obligatorischen Militärdienstleistungen, Unfällen und Krankheiten richten sich nach den für das leitende Personal der übrigen Migros-Produktionsbetriebe geltenden Normen.

vom 28. Mai 1956

vorzukehren, was einer
erlich ist und dazu bei-
guten Leistungen anzuregen.

nen einen tüchtigen Mit-
wünschen Ihnen heute schon
aft Befriedigung und Erfolg.

OS-GENOSSENSCHAFTS-BUND

Müller
Brin

LANGFRISTIGE PLANUNG Schon Ende Mai 1956, beinahe zwei Jahre vor der Firmengründung, konnte der MGB mit Manfred Gloor den Geschäftsführer des «in der Westschweiz projektierten fleischverarbeitenden Betriebes», der späteren Micarna SA, verpflichten.

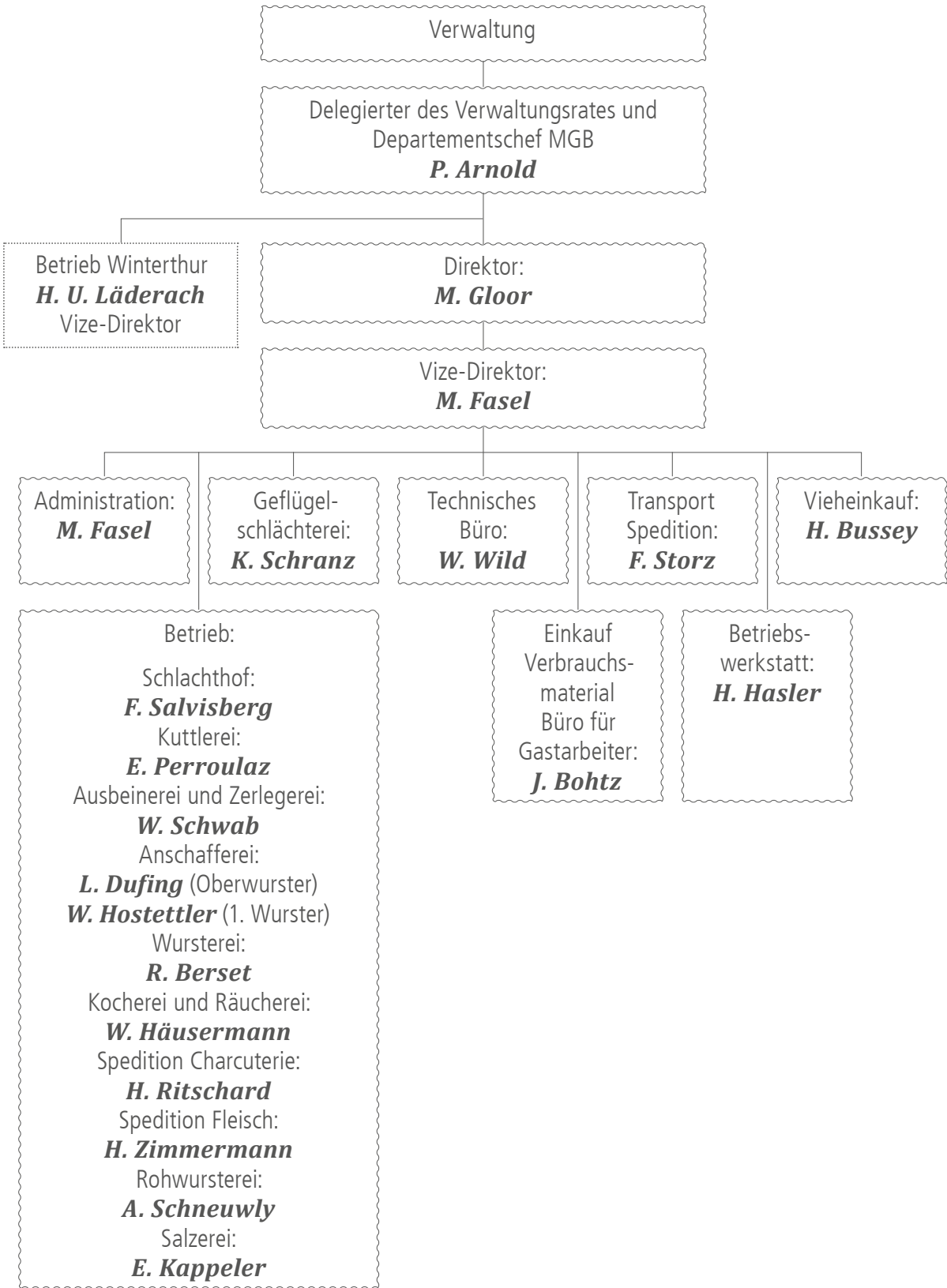
ORGANIGRAMM 1965

MICARNA SA, COURTEPIN

VERWALTUNGSRAT

Präsident: **A. Gehrig**
Vize-Präsident: **G. L. Roulin**
Delegierter des Verwaltungsrates: **P. Arnold**
Sekretär: **J. J. Thorens**
Mitglied: **A. Heimann**
Mitglied: **L. A. Grin**

ORGANISATION



CHRONOLOGIE DER MICARNA-BETRIEBSLEITER

Vom Start weg konnte die Micarna für die Leitung der Standorte in Courtepin und Bazenheid Fleischfachleute mit langjähriger Erfahrung gewinnen. Besonders in den Anfangszeiten der industriellen Fleischwarenherstellung waren erfahrene Firmenleiter mit einer Ausbildung im Metzgerhandwerk nicht leicht zu finden, und die Attraktivität der Micarna als Teil des MGB war bei der Suche schon damals sehr hilfreich.



Manfred Gloor

Manfred Gloor übernahm 1956 als erster Geschäftsführer die Leitung der damals im Aufbau begriffenen Micarna SA in Courtepin und leitete sie bis 1976.



Rudolf Widmer

Rudolf Widmer war ab 1971 Mitglied des MGB und leitete von 1976 bis zu seiner Pensionierung 1996 die Micarna Courtepin.



Hans Rudolf Läderach

Der gelernte Metzgermeister wurde auf Empfehlung von Manfred Gloor 1957 als Betriebsleiter des neugegründeten MGB-Metzgereibetriebes in Winterthur eingestellt, der im Juni 1958 mit der Produktion begann. Mit dem Start der Produktion in Bazenheid im November 1968 wurde er Leiter dieses neuen Micarna-Betriebes, dem er bis Ende 1984 vorstand.



Kurt Pfister

Kurt Pfister, zuvor langjähriger Marketingleiter der Micarna Bazenheid, wurde am 1. Januar 1985 neuer Geschäftsleiter der Micarna Bazenheid und war in dieser Position bis Ende Februar 1989 tätig.



Willi Enderli

Willi Enderli leitete ab 1989 zunächst die Micarna Bazenheid und übernahm Anfang 1994 die Leitung der beiden Standorte in Courtepin und Bazenheid.



Albert Baumann

Albert Baumann trat nach seiner Metzgerlehre und der Ausbildung an der Staatlichen Fachschule für Fleishtechnik in Kulmbach (D) mit 24 Jahren in die Micarna ein. Seit 2005 leitet er die Micarna-Gruppe.

Schnelles Wachstum

Nachdem die Micarna schon im ersten Halbjahr ihres Bestehens fast 5 Prozent zum Gesamtumsatz aller Migros-Genossenschaften beigetragen hatte, folgten Schritt für Schritt die Erweiterungen der Produktionsanlagen: Rund ein halbes Jahr nach Eröffnung wurde im Frühling 1961 mit dem Bau der Pouletschlächtereier begonnen, die im Februar 1962 in Betrieb genommen werden konnte. Kurz danach erfolgte der Beginn der zweiten Ausbaustufe in der Fleischverarbeitung, mit deren neuen Einrichtungen die Produktion von Anfang 1963 bis 1964 erweitert werden konnte. Schnell war aus dem «kleinen Testbetrieb» ein wichtiger Faktor des Migros-Angebotes in der Westschweiz geworden. Aus den 85 unterschiedlichen Charcuterieprodukten, mit denen man im Eröffnungsjahr begonnen hatte, wurden innerhalb von fünf Jahren mehr als 180, die Zahl der Mitarbeitenden schnellte in dieser Zeit auf über 600 hoch. Diese Entwicklung sorgte nicht nur für Rekordumsätze, sondern auch für unerwartete logistische Probleme: Die zunehmenden Transporte des Schlachtviehs führten in den Anfangsjahren zu unvorhergesehenen Belastungen in Courtepin, dessen Strassen für einen solches Verkehrsaufkommen noch nicht ausgebaut waren. Und auch beim Wohnraum stiess Courtepin schnell an seine Grenzen, weswegen 1963 in einem Landhaus, der sogenannten Quinta, die ersten Micarna-eigenen Wohnungen zur Unterbringung von Mitarbeitenden bezogen werden konnten, die ab den siebziger Jahren mit weiteren Liegenschaften ergänzt wurden.



CAVALLO RAMPANTE Venizio Crescenzi war in und um Courtepin wegen seines hellblauen Ferraris eine Berühmtheit. Weil Direktor Rudolf Widmer sich in der Mittagspause ab und zu für ein paar Runden ans Steuer dieses Sportwagens setzen durfte, gestattete er dessen Besitzer sogar, den Wagen auf dem ansonsten heiligen Direktionsparkplatz abzustellen.

CANTON DE



FRIBOURG

Autorisation de prolonger exceptionnellement la journée de travail

(Art. 48 ss de la loi sur le travail dans les fabriques, 149 de l'ordonnance d'exécution)

LE DÉPARTEMENT DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE

Vu :

La demande reçue le : 6 décembre 1960

Accorde :

à l'entreprise **MICARNA SA, Produits carnés, Courtepin**
pour son secteur

dans le but de livrer des commandes urgentes

l'autorisation d'effectuer les heures supplémentaires ci-dessous :

~~Lundi au vendredi~~ le jeudi

de 0630 heures à 1200 heures

de 1300 heures à 1700 heures

pendant 1 jours, avec 140 ouvriers et ___ ouvrières

Samedis et veilles de fêtes :

de ___ heures à ___ heures

de ___ heures à ___ heures

pendant ___ jours, avec ___ ouvriers et ___ ouvrières

Durée du permis : du le 8 décembre 1960

Le fabricant s'est engagé :

- à payer un supplément de salaire de 25 % pour les heures supplémentaires, ce supplément étant également calculé sur les allocations de renchérissement ;
- à ne pas occuper à ce travail des jeunes gens de moins de 16 ans ;
- à respecter le repos de nuit des femmes qui doit être de 11 heures consécutives au moins ou de 10 heures consécutives au moins dans les cas prévus par l'art. 66 ;
- à afficher la présente autorisation dans la fabrique pendant toute la durée de sa validité.

Communication :

- à l'Inspectorat fédéral des fabriques ;
- à la Préfecture du Lac qui est chargée de veiller à l'observation des conditions ci-dessus, pour elle et l'entreprise.

Fribourg, le 6 décembre 1960

Les ouvriers de confession catholique qui voudraient ne pas travailler ne peuvent pas y être contraints.

Département de l'Industrie et du Commerce
Le Chef de Service :

VIEL ARBEIT VOR WEIHNACHTEN Bei stetiger Produktionssteigerung und wachsender Mitarbeiterzahl kam es schon im ersten Jahr der Micarna in der Vorweihnachtszeit zu einer saisonalen Auftragsspitze, weswegen beim zuständigen Departement des Kantons Freiburg eine detaillierte Sonderarbeitsbewilligung eingeholt werden musste.

Wirklich vom Schnörkli bis zum Schwänzli

Innerhalb von knapp fünf Jahren nach Betriebsstart konnte die Micarna in Courtepin den Umsatz fast vervierfachen, unter anderem dank der ständig wachsenden Zahl der belieferten Migros-Filialen. Genau so entscheidend war es, die Kundenwünsche an der Fleischtheke zu erfüllen: Damals wie heute mussten Qualität, Preis und Auswahl der in Courtepin hergestellten Produkte stimmen. Wobei schon die im Vergleich zu heute viel kleinere Auswahl zeigt, wie sich der Konsum von Fleisch und Wurst in 60 Jahren verändert hat: 179 verschiedene Produkte, neben zwölf unterschiedlichen Pouletartikeln je etwa zur Hälfte Frischfleisch und Charcuterieartikel, verliessen 1964 die Fabrik. Zu den Favoriten aus der Wurstherstellung zählten damals neben dem unangefochtenen Spitzenreiter Cervelat Klassiker wie Wienerli, Schweins- und Kalbsbratwürste samt regionalen Spezialitäten wie Freiburger Saucisson und Waadtländer Bratwurst. Neben Festtagsdelikatessen wie Roastbeef oder gefüllter Kalbsbrust wurden Alltagsleckereien wie gekochte Rindszunge und Schwartenmagen produziert, und auch die Namensgeber des aktuellen Foodtrends «Nose to Tail», gekochte Schnörkli und Schwänzli, finden sich selbstverständlich im Micarna-Bestellbuch.

1961	Vaches	Bœuf	Porcs	1961	Vaches	Porcs
2. I	57 - 439	4 - 524	30 - 586	2. I	36 - 794	621 - 453
9. I	63 - 437	9 - 537	40 - 585	9. I	12 - 221 - 777	589 - 454
16. I	62 - 451	9 - 536	35 - 585	16. I	21 - 224 - 680	662 - 456
23. I	78 - 441	8 - 509	37 - 588	23. I	37 - 845 - 582	694 - 456
30. I	60 - 443	3 - 523	31 - 584	30. I	29 - 266	710 - 456
6. II	92 - 438	6 - 528	21 - 593	6. II	44 - 873 - 782 - 583	639 - 457
13. II	69 - 438	5 - 536	20 - 590	13. II	32 - 869 - 785	
20. II	90 - 443	2 - 522	30 - 593	21. II	42 - 857 - 726	609 - 456
27. II	46 - 439	2 - 564	37 - 595	27. II	59 - 265 - 726	216 - 451
4. III	58 - 438	6 - 521	40 - 588	4. III	21 - 840 - 753 - 582	733 - 448
11. III	59 - 444	1 - 461	21 - 583	11. III	59 - 834 - 706 - 587	
18. III	54 - 441	2 - 555	13 - 593	18. III	132 - 844 - 751 - 574	
26. III	52 - 445	4 - 535	20 - 591	26. III	105 - 819 - 755 - 582	603 - 450
Total 1961	2607 Vaches	381 Bœuf	1228 Porcs	Total 1961	2779 Vaches	18275 Porcs
	Fr. 436	Fr. 531	Fr. 585		Fr. 754 - 679 - 559	Fr. 425
1962				1962		
2. I	88 - 445	2 - 540	33 - 593	2. I	23 - 808 - 742 - 586	426 - 456
9. I	59 - 445	3 - 531	37 - 587	9. I	115 - 798 - 747 - 582	489 - 458
16. I	61 - 447	1 - 488	40 - 597	16. I	154 - 790 - 728 - 584	666 - 459 - 4 - 395
23. I	53 - 448	7 - 561	27 - 594	23. I	175 - 792 - 754 - 582	638 - 461 - 6 - 377
30. I	51 - 450	1 - 490	37 - 6	30. I	158 - 774 - 744 - 592	681 - 466 - 2 - 365
6. II	59 - 458	4 - 551	35 - 602	6. II	130 - 776 - 742 - 590	696 - 466 - 4 - 363
13. II	53 - 460	4 - 540	5 - 6	13. II	176 - 774 - 738 - 6	663 - 466
20. II	57 - 461	6 - 555	39 - 612	20. II	154 - 745 - 713 - 591	679 - 462 - 335
26. II	61 - 472	1 - 461	26 - 615	26. II	103 - 753 - 708 - 629	744 - 459 - 1 - 340

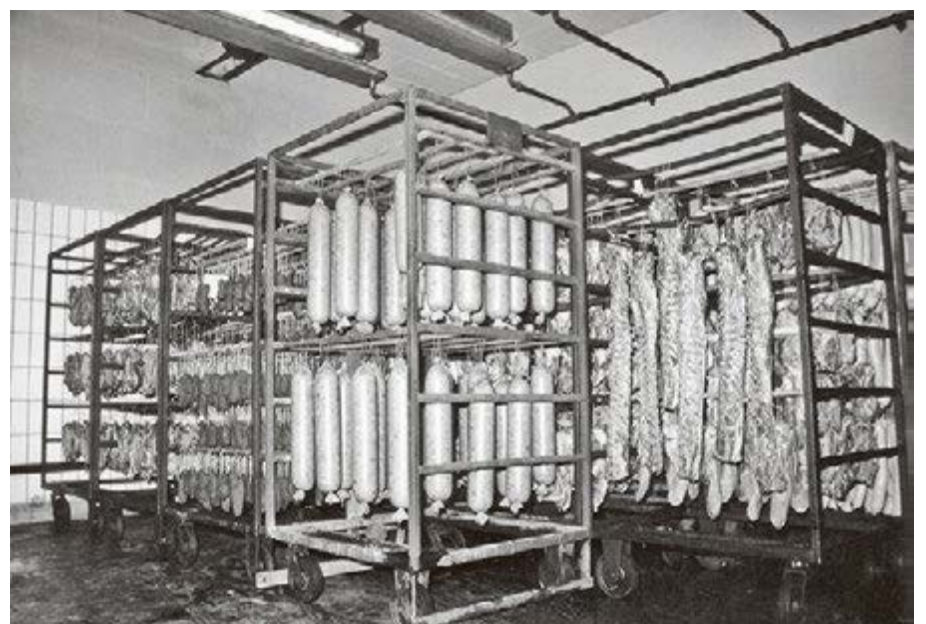
MIT TINTE UND PAPIER Per Handschlag und später dann per Telefon – so kauften auch die Micarna-Einkäufer traditionellerweise das Vieh auf dem Markt oder direkt vom Bauern. Und auch bei der Buchhaltung über die eingekauften Rinder, Kälber und Schweine vertraute man lange Tinte und Papier.

«ALLES, WAS SICH EINE VERWÖHNTE FLEISCHKUNDIN VORSTELLEN KANN.»

Die Eröffnung des ersten Micarna-Betriebes in Courtepin markiert einen wirklichen Umbruch in der Schweizer Fleischverarbeitung und natürlich in der Migros selbst. Um der Zielgruppe, damals noch ganz einfach gleichbedeutend mit der typischen Hausfrau, die modernen Bedingungen im neuesten Migros-Produktionsbetrieb zu zeigen und die dauerhaft preisgünstige Versorgung mit Fleischwaren anzukündigen, brachte die Migros-Zeitschrift «Wir Brückenbauer» kurz nach dem Produktionsbeginn in Courtepin eine grosse Reportage, in der nicht nur «äusserste Hygiene und peinlichste Sauberkeit» der Anlagen gelobt wurden, sondern auch eine sehr wichtige Frage beantwortet wurde: «Was alles produziert denn diese «Micarna» eigentlich, wird sich jetzt manche Leserin fragen. Überhaupt alles! ist unsere Antwort darauf. Alles, was sich eine verwöhnte Fleischkundin vorstellen kann. Frischfleisch jeder Art, über sechzig verschiedene Frischfleisch-Artikel verlassen die Fabrik täglich in riesigen Mengen: Kalbfleisch, Schweinefleisch und Schafffleisch, Rippenstücke, ganze Braten, Lebern, Milken, Lendenstücke, Nieren, Kutteln, Speck, Schinken und all die vielen andern Spezialitäten, die eine moderne Metzgerei für Sie bereit haben muss.»

Neben der Auswahl und natürlich dem Preis werden die schon fast futuristischen Methoden der Qualitätssicherung in Courtepin beschrieben: «Ein eigenes Laboratorium ist zudem dauernd damit beschäftigt, das Fleisch in jedem Stadium seiner Verarbeitung chemisch, bakteriologisch und histologisch zu überwachen. Ultramoderne Apparaturen stehen dabei zur Verfügung. Eine besondere wissenschaftliche Abteilung erforscht dauernd neue Verpackungs- und Konservierungsmethoden.»





ZEIT ZUM REIFEN Bestimmte Rohwurstspezialitäten wie Rauchwürste, Landjäger und natürlich Salami brauchen grosse Klima- und Reiferäume, damit sich das typische Aroma bilden kann. Salami reifen bis zu drei Monate bis zur Auslieferung.



KOCHSCHINKEN Spezialitäten wie Model-, Bauern-, und Vorderschinken gehörten seit dem Start in Courtepin zu den beliebtesten Charcuterieartikeln. Später wurden sie überwiegend in Tranchen geschnitten und vakuumiert ausgeliefert.

Metzger mit Schraubenschlüssel

Neben der zuverlässigen Versorgung mit Wärme, Kälte und Wasser, die in der Fleischwarenproduktion essenziell ist, unterstützen die Spezialisten des Bereiches Technik die Weiterentwicklung in der Produktion in allen zentralen Bereichen vom Materialfluss bis zur Qualitätssicherung. Neben der Installation und Inbetriebnahme von extern eingekauften technischen Lösungen kommen auch durch interne Teams realisierte Eigenentwicklungen zum Einsatz. So wurde 1994 im Geflügelschlachthof in Courtepin ein eigenentwickelter kameragesteuerter Strichcodeleser installiert, um die Artikel auf dem Förderband zur Endverpackung zu sortieren und vollautomatisch mit Etiketten zu versehen. Der Einsatz der damals neuen Technologie «schien lange Zeit als wesentlich zu hoch gegriffen. Nur dem unermüdlichen Einsatz der Techniker und deren Glauben an ihre Lösung, ist es zu verdanken, dass die Anlage sehr gut, ja sogar besser läuft, als wir es uns in den kühnsten Träumen vorgestellt haben», lobte der Betriebsleiter Geflügel den Einsatz der Technik-Equipe. Bei der Beschaffung gilt der Grundsatz «make or buy»: Nur selber machen, was man besser kann. So zum Beispiel bei der Einrichtung einer Bandreinigungsanlage in der Rinderzerlegung, bei der eine externe Lösung mit der Beurteilung «mässige Hygiene» abgelehnt und durch eine von Technik und Werkstatt entwickelte Variante ersetzt wurde, die darüber hinaus noch 50'000 Franken günstiger war. Um Verbesserungen schnell und unbürokratisch umzusetzen, wurde mit der Einführung von Lean Production dafür gesorgt, dass alle Abteilungen auf einen Mechaniker zugreifen können.



WIEGEN Vor dem Einsatz vollautomatischer Wiegesysteme mussten sämtliche Artikel manuell gewogen, die Ergebnisse in eine mechanische Rechenmaschine eingetippt und auf Etiketten ausgedruckt werden. Der Transport der Artikel erfolgte auch damals schon auf Förderbändern, regelmässige Wartung durch die Technik war allerdings an der Tagesordnung.





TRANSPORT Schon frühzeitig setzte man bei der Micarna auf eine Kühlwagenflotte, mit der die kurz zuvor konfektionierten Gebinde unter optimalen Bedingungen zu den jeweiligen Migros-Genossenschaften und -Filialen gelangten.

OPTIGAL SA

Optigal – Pionier in der Schweizer Geflügelzucht

Was wir heute als preisgünstige, fettarme und in der Zubereitung vielfältige Spezialität kennen, war noch vor 60 Jahren ein teures Luxusprodukt: Mehr als 14 Franken bezahlte man damals pro Kilo Frischpoulet. Einer der Hauptgründe dafür war die nur wenig professionalisierte Geflügelzucht zur Mitte des 20. Jahrhunderts. Knapp eine Viertelmillion hauptsächlich bäuerliche Hühnerhalter mit durchschnittlich weniger als 30 Hühnern zählte man zu diesem Zeitpunkt in der Schweiz, und auf jeden Einwohner kamen rein rechnerisch nur wenig mehr als ein einziges einheimisches Poulet. Kein Wunder, dass Poulet bei diesen Preisen und dem kaum vorhandenen Angebot selten auf den Tisch kam und wenn, dann häufig als Poulet, das tiefgekühlt aus den USA eingeführt worden war, wo zu dieser Zeit bereits grosse Geflügelzuchtbetriebe existierten. Der Pro-Kopf-Verbrauch von Poulet lag 1959 noch bei unter 4 Kilogramm. Um die Versorgung zu verbessern, gründete der Migros-Genossenschafts-Bund im Jahre 1961 gemeinsam mit dem Tierfutterspezialisten Provimi AG die Firma Optigal. In Zusammenarbeit mit einer grossen Zahl landwirtschaftlicher Züchter und mit modernsten Methoden in Ernährung und Aufzucht sollten Schweizer Poulets von höchster Qualität zu moderaten Preisen angeboten werden.

**HINWEIS**

Den Unternehmensfilm der Optigal SA
können Sie hier anschauen.



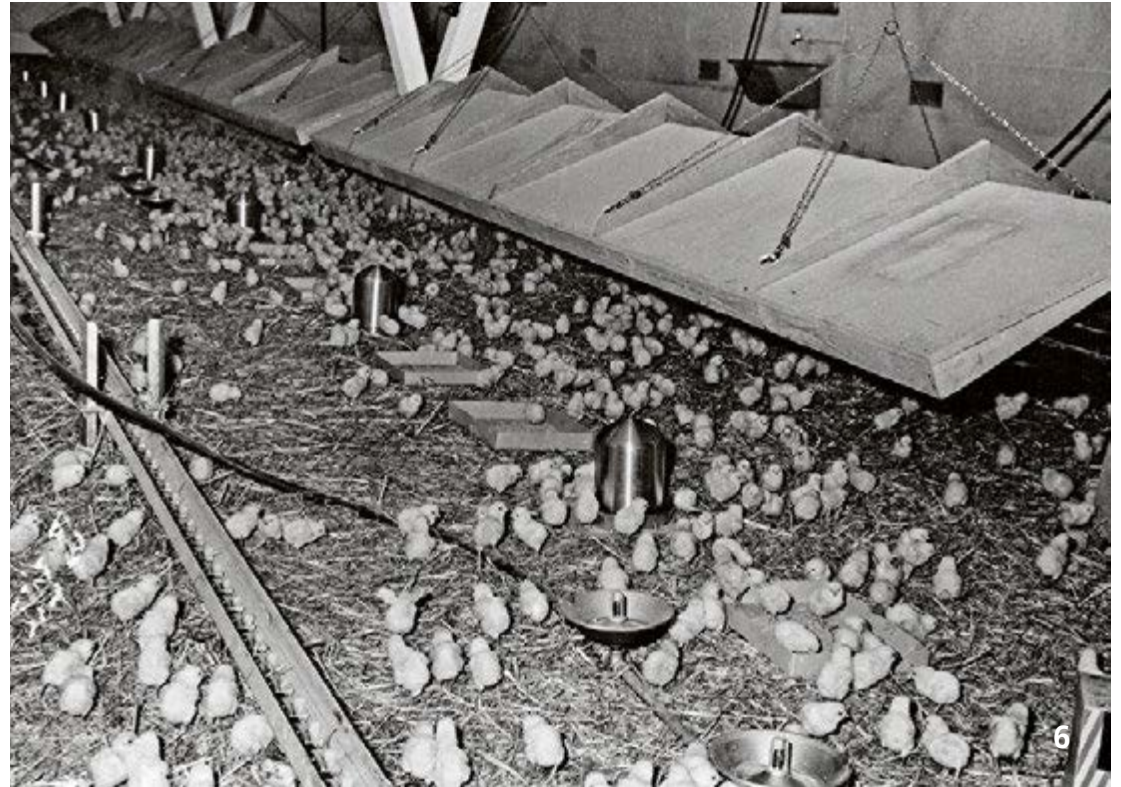
RUPFEN Was heute vollautomatisch erledigt wird – das gilt auch für das Ausbeinen und die Entnahme von Innereien –, war in den ersten Jahren noch reine Handarbeit: Optigal-Mitarbeiterinnen beim Rupfen von Poulets.

Der Optigal-Standard wird entwickelt

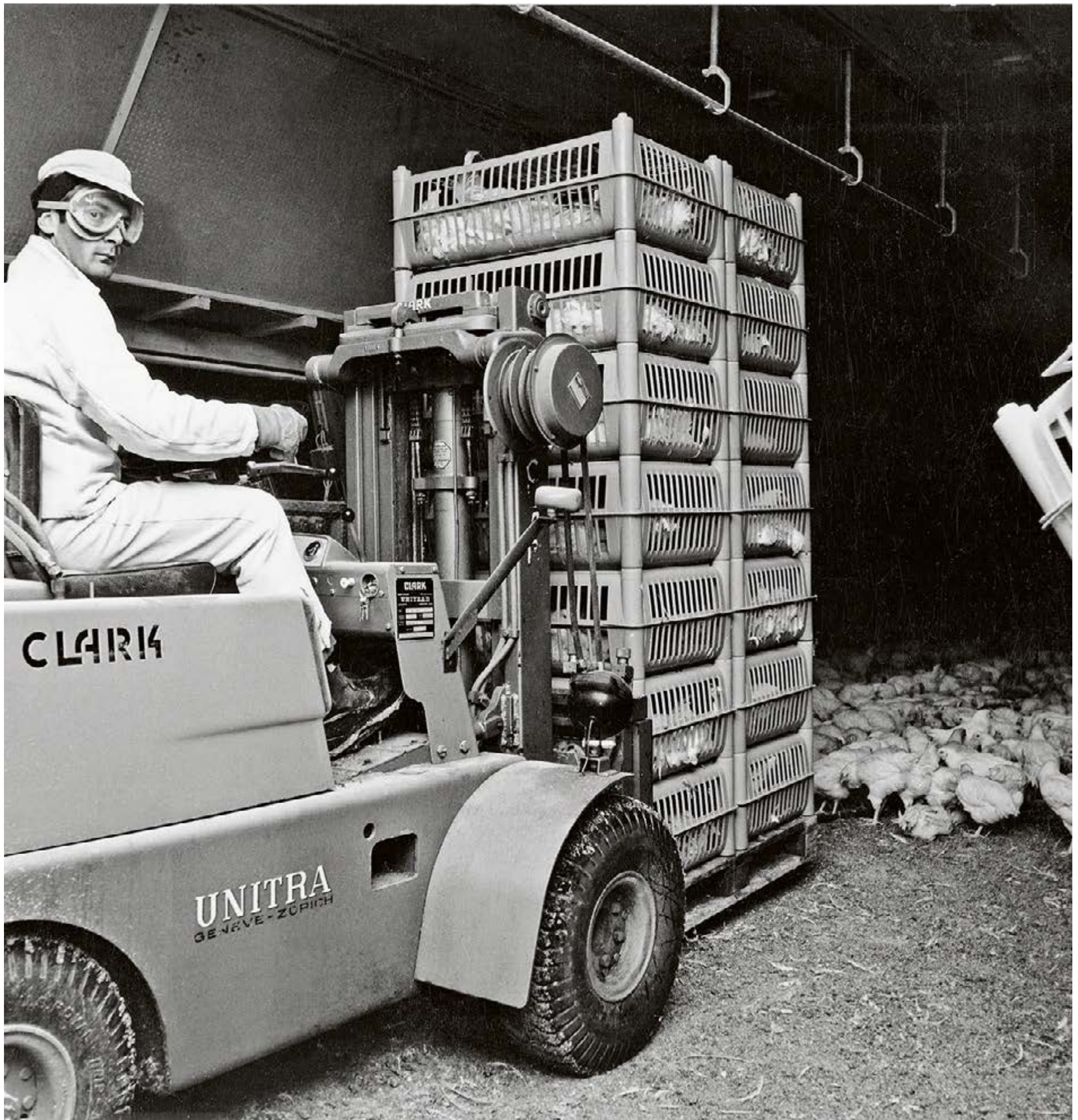
Der Gründung von Optigal gingen breit angelegte Untersuchungen rund um das Brüten, Aufziehen und Mästen voraus. Geflügelzucht existierte zu dieser Zeit auf den Bauernhöfen der Schweiz eher nebenbetrieblich, Hühner wurden in kleinen Herden hauptsächlich zur Eigenversorgung mit Eiern und zu deren Verkauf in der direkten Umgebung gehalten. Um darauf aufbauen und eine ganzjährige Versorgung mit qualitativ hochwertigen, frischen Geflügelprodukten sicherstellen zu können, setzte die Optigal-Strategie von vornherein auf die Zusammenarbeit mit einer Vielzahl von regionalen landwirtschaftlichen Betrieben überschaubarer Grösse. Aufgabe dieser Betriebe war allein die regelmässig durch einen Optigal-Fachmann kontrollierte Aufzucht der frisch geschlüpften Mastküken in neuen, modernen Ställen nach Optigal-Standard mit ebenfalls bereitgestelltem, qualitätskontrolliertem Futter. Für die übrigen Etappen der Wertschöpfungskette, von der Haltung des Elterntierbestandes zur Versorgung mit brutfähigen Eiern über das Brüten und den Transport der Mastküken bis zur Schlachtung, baute Optigal an unterschiedlichen Standorten neue spezialisierte Betriebe auf.



OPTIGAL ENTSTEHT **1** Brüterei in Granges-près-Marnand;
2 Erster Elterntierstall Saillon I; **3** Versuchsstall für die Pouletmast;
4 Legebetrieb Saillon II



POULETMAST IN DEN 60ERN **5** Vorraum eines Maststalles mit Arbeitskleidung und Desinfektionswanne; **6** Maststall mit Küken, drei Stunden nach ihrer Ankunft; **7** Abtransport der Poulets – damals dauerte die Mast noch zwischen 60 und 64 Tagen; **8** Nach dem Abtransport wird der Stall komplett gereinigt und desinfiziert, ehe neue Mastküken angeliefert werden.



ABTRANSPORT Um die rund 5000 schlachtreifen Poulets in die Transportfahrzeuge zu verladen, wurden frühzeitig Stapler eingesetzt. Die Firma Raffo aus Plaffeien FR entwickelte für Optigal spezielle Hubstapler, die am Lastwagen mitgeführt wurden und auf die Dimensionen der Mastställe abgestimmt waren.



DESINFEKTION Sofort nach dem Abtransport der Masttiere wird die Einstreu entfernt und werden der Stall sowie sämtliche Einrichtungen gereinigt. Zur anschliessenden Desinfektion durch eine Optigal-Equipe wurde in den 70ern ein mit Hochdruckreinigern umgebauter VW-Bus eingesetzt.

Erster Elterntierbetrieb

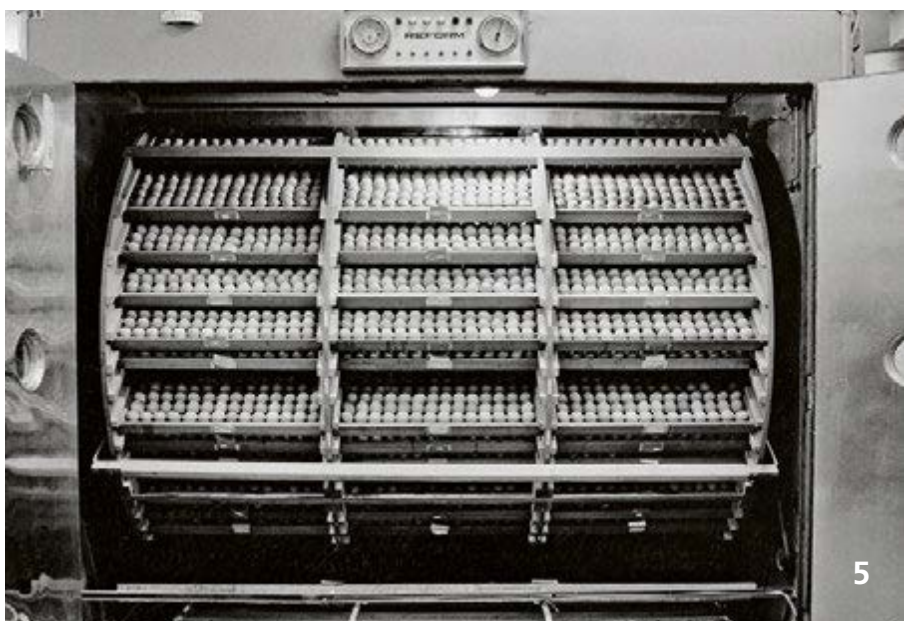
Als Erstes erwarb Optigal im Frühjahr 1961 ein Grundstück in Saillon VS für den Bau des Elterntierbetriebes. Schon im Dezember schlüpften hier die ersten Elterntiere aus Eiern, die kurz zuvor bei einem renommierten Spezialunternehmen in Deutschland gekauft worden waren. Zur gleichen Zeit begann der Bau des Geflügelschlachthofes in Courtepin und der ersten Optigal-Brütereier in Granges-près-Marnand im Kanton Waadt. Am 20. Mai 1962 wurde von einer der Mutterhennen in Saillon das erste Ei gelegt, aus dem dann 21 Tage später in der Brütereier das erste von einigen Tausend Küken schlüpfte, die wenig später zur Aufzucht in die bäuerlichen Mastbetriebe gelangten. Parallel zum Bau der Brütereier hatte man in einem provisorischen Brutraum in den Kellern der zur Migros gehörenden Aproz Sources Minérales im Wallis seit dem Herbst 1961 erste Tests mit ebenfalls importierten Bruteiern durchgeführt. Hier schlüpfte am 1. Dezember das erste Optigal-Küken, das gemeinsam mit über 4000 weiteren am Tag darauf zu einem bäuerlichen Aufzuchtbetrieb am Westufer des Genfersees gebracht wurde.

Der Marktanteil steigt

Zwei Jahre nach dem ersten Küken in Aproz war die Zahl der Optigal-Mastbetriebe auf über 100 angestiegen, weitere fünf Jahre später arbeiteten bereits 200 Mäster in den Kantonen Genf, Waadt, Neuenburg, Freiburg, Bern und Solothurn für Optigal, der Marktanteil stieg von rund 8 Prozent Mitte der Sechziger innerhalb von zehn Jahren auf über 20 Prozent. Allerdings blieb Poulet noch lange ein Luxusprodukt. Eine Umfrage im Jahr 1969 zeigte, dass vier von fünf Poulets am Freitag oder Samstag verkauft, Geflügel also noch immer vor allem an Festtagen konsumiert wurde. Rund 20 Jahre später hatte der jährliche Geflügelverbrauch um die Hälfte zugenommen, der Anteil von Optigal war gleichmässig mitgewachsen.



AUSBRÜTEN Die im Elterntierbetrieb gelegten Eier werden per Lastwagen (1) in speziellen Transportbehältern (2) zur Brütereier in Granges gebracht ...

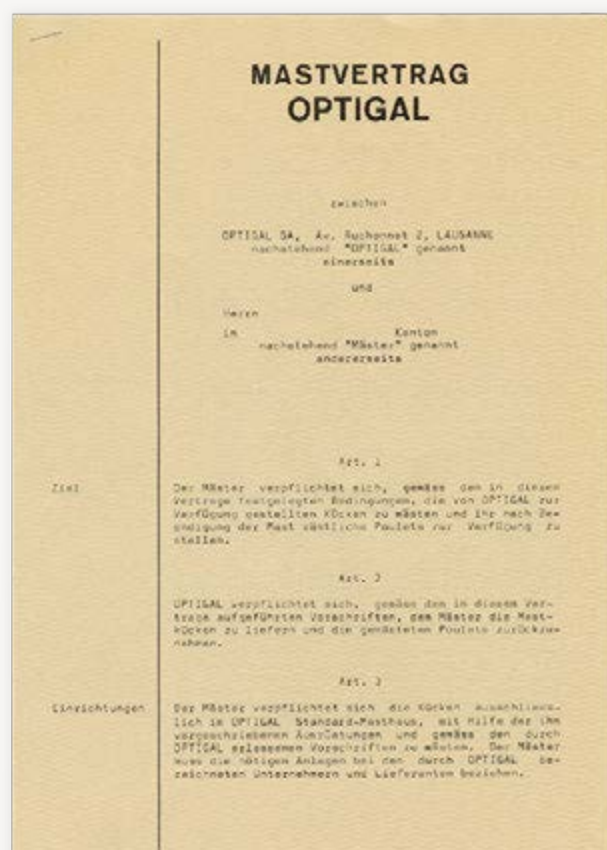


... Dort werden sie überprüft und nach Grösse und Gewicht sortiert **(3)** und dann maschinell auf grosse Tablets gelegt und desinfiziert **(4)** sowie anschliessend für 18 Tage bei konstanten 37.8 Grad und regelmässiger automatischer Wendung in den Brutofen geschoben **(5)**.

Know-how und Produktentwicklung

Die rasche Entwicklung des Know-hows rund um die Geflügelproduktion war entscheidend für den Erfolg des Optigal-Konzepts. Verbesserungen bei der Futterqualität haben mit dazu beigetragen, dass ein Schlachtgewicht von 1.6 Kilogramm, für das in den ersten Jahren innerhalb von 60 bis 64 Tagen über 3.6 Kilogramm Futter benötigt wurde, Mitte der Achtziger schon nach etwa 40 Tagen mit nur noch rund 2.7 Kilogramm Futter erreicht wurde. Schon zu dieser Zeit wurden die Ställe in den landwirtschaftlichen Mastbetrieben mit Wärmerückgewinnungsanlagen ausgerüstet und dadurch grosse Mengen an Energie für die erforderliche kontinuierliche Beheizung eingespart. Darüber hinaus wurde durch den Einbau von Fenstern ein natürlicher Tag- und Nachtrhythmus Teil der Aufzucht, und Ende der Achtziger begann man bei Optigal mit den ersten Versuchen der Auslaufhaltung.

Ein weiterer Grund für das Wachstum bei Optigal war natürlich die Entwicklung eines umfangreichen und attraktiven Sortiments: Gab es ganz zu Beginn nur ganze Optigal-Poulets, frisch oder gefroren, wurden als Nächstes auch kleinere, verbraucherfreundliche Pouletteile verkauft. Die stärkere Orientierung an Verbraucherwünschen führte weiter zum Angebot von Produkten wie panierten Poulet-schnitzeln, Cordons bleus aus Pouletfleisch und einem eigenen Trutensortiment. Der auch beim Geflügel veränderte Konsumtrend hin zu Stücken wie Filets und Brust führte zu verstärkten Entwicklungen von Charcuterieprodukten, um eine möglichst umfassende Nutzung zu ermöglichen.



1



2



3

MAST 1 Der Mastvertrag regelt die Zusammenarbeit zwischen dem bäuerlichen Mastbetrieb und Optigal, damit die Optigal-Standards garantiert werden können. 2 Nach rund sechs Wochen ist aus dem Küken ein schlachtreifes Poulet geworden. 3 Ein früher Maststall neben einem der ersten Züchter-Bauernhöfe.



GLÜCKLICH Aus 100 Mastbetrieben 1963 sind 2017 bereits 500 geworden: Hier feiert Züchter Cédric Losey (links) aus Prévondavaux FR mit Micarna-Geflügelbetreuer Renato Feyer die Inbetriebnahme seines Optigal-Geflügelstalls.

**HINWEIS**

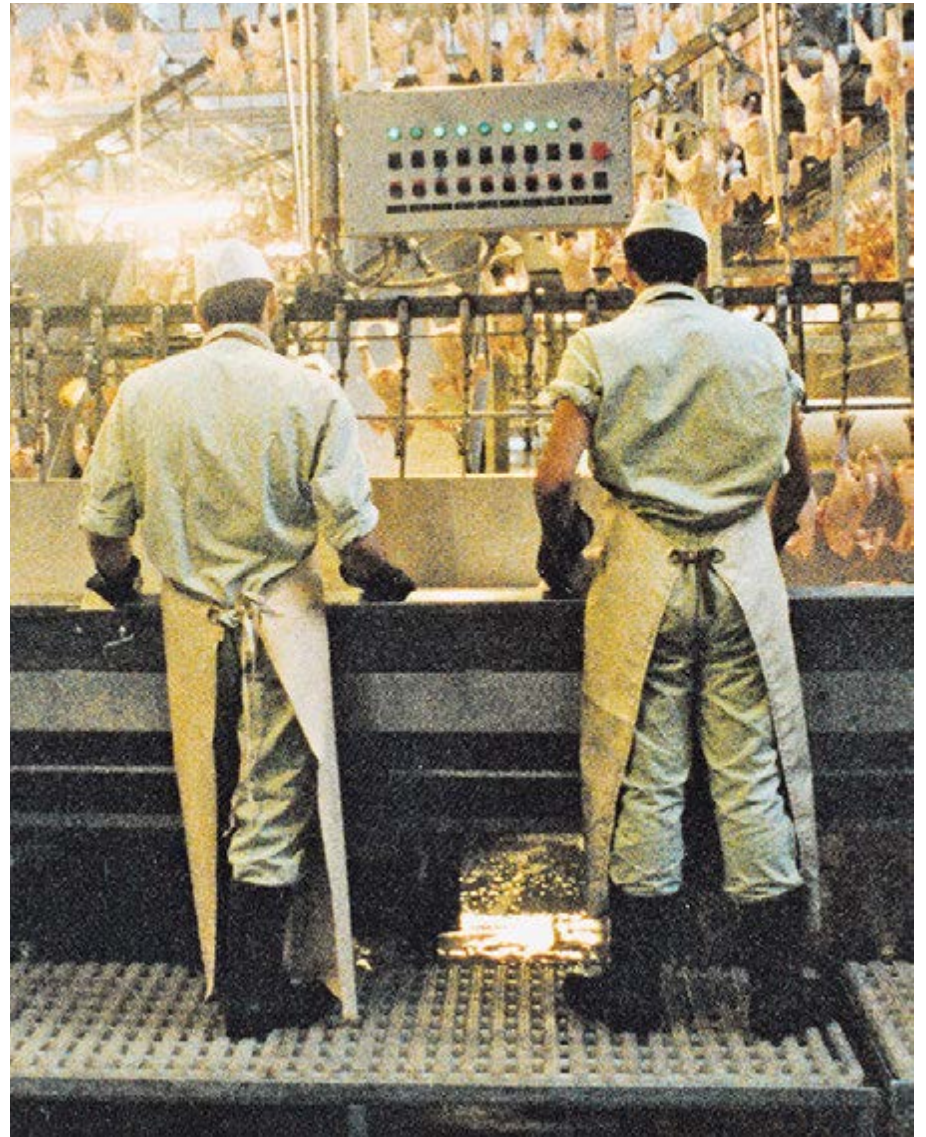
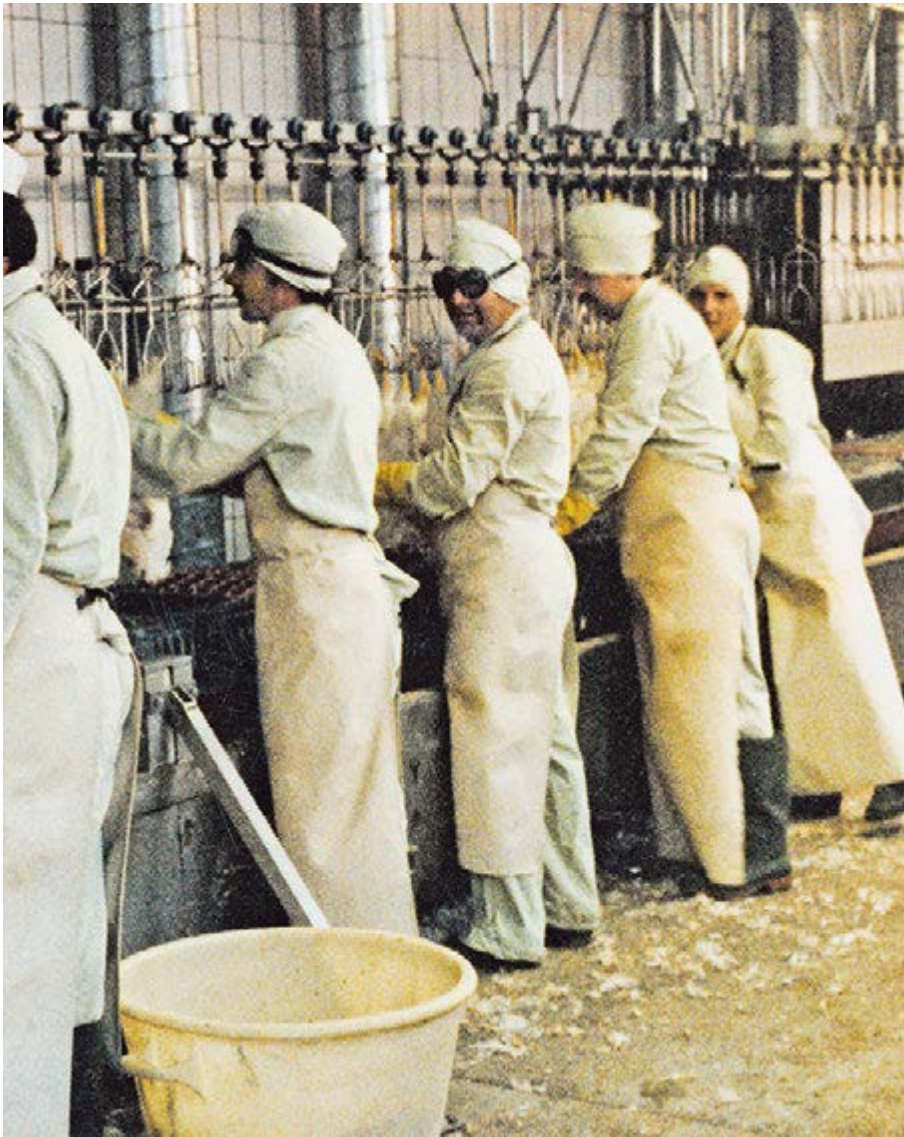
Die Reise des Schweizer Optigal-Poulets können Sie hier anschauen.

VERLIEBTE TRANSPORTEURE UND ÄUSSERST FRISCHES GEFLÜGEL

Zu den Aufgaben des Pouletschlachthofes in Courtepin gehörte auch die Organisation der Poulettransporte von den Mastbetrieben nach Courtepin durch die Firma Krummen aus Kerzers. Bei den häufig nachts durchgeführten Transporten kam es, wie sich Jakob Ruf, ab 1970 für mehr als zehn Jahre Leiter des Geflügelschlachthofes, erinnert, gelegentlich auch zu Zwischenfällen mit heiterer Note: So machte ein verliebter Pouletchauffeur an einem Sonntagabend einen spontanen Ausflug zu seiner Freundin in Evian auf der französischen Seite des Genfersees. Während sich bei der Ausreise am Grenzübergang Saint-Gingolph zu dieser Zeit niemand für den leeren Lastzug interessierte, gab es bei der Rückreise einen unvorhergesehenen Zwangsaufenthalt, und nur weil der diensthabende Zöllner ein Auge zudrückte, konnte der Chauffeur rechtzeitig den Mastbetrieb im Wallis erreichen und die abtransportbereiten Poulets aufladen.

Ein anderes Mal sorgte ein Unfall, bei dem ein Optigal-Chauffeur einem über die Strasse laufenden, streunenden Hund ausweichen musste, in den frühen Morgenstunden für ungewohnte Aktivität im heute zu Courtepin gehörenden Dörfchen Villarepos: Der Lastwagen kollidierte mit der Eingangstreppe des traditionellen Gasthofs La Croix Blanche, verlor dabei die Vorderachse und drückte zum Schluss noch eine Aussenwand ein. Während sich der Fahrer von seinem Schreck erholte, flatterten zahlreiche Poulets durch das frisch entstandene Loch in der Mauer auf die Tische des Speisesaals. Als die Mannschaft des Geflügelschlachthofes kam, um sich den Schaden zu betrachten und die Poulets einzufangen, meinte der Wirt des Gasthofes nur, man habe ihm noch nie derart frische Poulets geliefert!





GEFLÜGELSCHLACHTHOF «Bis vor wenigen Jahren war das Aufhängen der Poulets an der Schlachtkette noch mühsame Knochenarbeit, die nur durch harte Männer gegen besondere Lohnzulage verrichtet werden konnte», erinnert sich Jakob Ruf, langjähriger Leiter des Geflügelschlachthofes. Heute wird ein Grossteil der anstrengenden Arbeit automatisch unterstützt.



VERPACKT Noch 1965 gestaltete sich die Verpackung der Optigal-Poulets relativ einfach: Es gab nur eine Sorte Poulet, die als Ganzes in einen bedruckten PVC-Beutel verpackt und entweder tiefgefroren oder frisch in der Migros angeboten wurde.



EFFIZIENT Um das durch die Zunahme der Optigal-Produkte ständig aufwendiger gewordene Etikettieren und Wiegen zu beschleunigen, kam ab 1994 ein eigenentwickelter kamera-gesteuerter Strichcodeleser zum Einsatz, mit dem die Artikel sortiert und vollautomatisch mit Etiketten versehen wurden. Ein System, das seither stets optimiert wurde.

Eigenständig und wieder Teil der Micarna

Anfang der Neunziger übernimmt der Migros-Genossenschafts-Bund auch die restlichen Optigal-Anteile. 1994 erhält die Optigal-Produktion die Zertifizierung nach dem ISO-Standard 9001, zwei Jahre später werden die Optigal-Umweltmanagementsysteme nach ISO 14001 zertifiziert und neue Aufzuchtmethoden durch das Bundesamt für Landwirtschaft mit dem Siegel «Kontrollierte Freilandhaltung» versehen. Im gleichen Jahr wird die Qualitätsoffensive durch die ebenfalls ISO-zertifizierte Trennung der Produktionslinien «rot» (für Fleischprodukte) und «weiss» (für Geflügel) in den neuen Produktionsräumen in Courtepin fortgesetzt, mit der die lückenlose Rückverfolgung der Optigal-Produkte zum Züchter gewährleistet werden kann. 1997, nachdem die Micarna-Betriebe bereits unter einer gemeinsamen Leitung zusammengefasst und die Sortimente der beiden Standorte in Courtepin und Bazenheid neu strukturiert worden sind, wird Optigal aus der Micarna ausgegliedert und setzt seine Spezialisierung unter anderem durch eine erste Zusammenarbeit mit Geflügelproduzenten in der Ostschweiz fort. Rund zehn Jahre später wird der Geflügelspezialist wieder mit der Micarna fusioniert und die neue Einheit als Fleisch-Kompetenz-Zentrum der Migros etabliert.

DIE ENTWICKLUNG DES OPTIGAL-LOGOS

Die wichtigsten Logoumsetzungen von 1961 bis heute



LES POULES

Anfangszeiten bis 2015

Das Symbol der drei Hühner war bis 2015 zusammen mit unterschiedlichen typografischen Umsetzungen des Firmennamens im Einsatz.



RETRO

2004

Dieses traditionell anmutende Logo im Retro-Look wurde in einer Anzeigenkampagne der Migros im Jahr 2004 eingesetzt.



SCHWEIZER GEFLÜGEL

2015 bis heute

Der prämierte Hahn ist die Dramatisierung von Tierwohl, Natur, Tradition und Swissness – und das Ganze noch in prämierter Qualität.

MÈRE JOSEPHINE: EINE MARKE MIT TRADITION

Bei der Namensgebung für die Marke «Mère Joséphine» in der 80ern haben sich die verantwortlichen Optigal-Mitarbeitenden angeblich von «Tante Julie» inspirieren lassen, einer frühen Marke für importierte Tiefkühlpoulets. Im Vergleich mit dieser Marke hat man allerdings alles anders und besser gemacht: Ursprünglich war «Mère Joséphine» (neben den frischen und tiefgekühlten Optigal-Poulets) eine Bezeichnung für frische Poulets mit einem Gewicht zwischen 800 und 1400 Gramm. Durch die 1994 begonnene Erweiterung von Mastställen mit Auslaufmöglichkeit zur Aufzucht von «Mère Joséphine»-Poulets begann die Entwicklung einer 7-Punkte-Garantie, in der man sich gegenüber dem Konsumenten unter anderem zur Aufzucht von in der Schweiz geborenen Poulets mit Bewegungsfreiheit, natürlichem Licht und Auslauf auf Wiesen verpflichtete. Zum Einsatz kam nur natürliches Futter ohne Antibiotika sowie ohne Tiermehl und GVO. Diese Garantie umfasste natürlich auch die Erweiterung des «Mère Joséphine»-Sortiments durch Truten- und Pouletteile.

```

©
77361 migos ch
36564 micou ch

zh herrn schmitt
04 08 1982

neuer aktionspreis fuer poulets 'mere josephine'
=====

guten tag

die lagerbestaende optigal nehmen stark zu. deshalb offerieren
wir ihnen poulets 'mere josephine' als sonderangebot fuer die
monate august bis ende oktober, d. h. bis zur ch-optigalaktion
november, zu folgenden konditionen:

normalpreis:      bp 5.70      vp 7.40      marge 23,0 0/0
aktionspreis neu:  bp 4.80      vp 5.90      marge 18,6 0/0

preisreduktion:  beim bp 15,8 0/0  vp 20,3 0/0

unser herr ruf wird ihnen in den naechsten tagen anrufen.

beste gruesse
micarna sa courtepin

©
77361 migos ch
36564 micou ch
©

```

AKTIONSPREIS Eine besondere Eigenheit der Geflügelproduktion: Die Schlachttermine werden anhand der Mastplanung weit im Voraus festgelegt und lassen sich dann nicht mehr verschieben. Auf saisonale Überproduktionen reagierte der Verkauf mit Sonderkonditionen an die Migros-Genossenschaften – im Jahre 1982 natürlich noch per Telex!





IM GESPRÄCH

«*Masterplan Geflügel*»

Anton Grub
Leiter Strategische Projekte Geflügel

Egal, ob in einer politischen Diskussion oder inmitten von 10'000 piependen Küken – Anton Grub bleibt stets ruhig und gelassen. Gemeinsam mit dem Leiter Strategische Projekte Geflügel besuchen wir die Wertschöpfungskette Geflügel.

Es gibt wenige Menschen, die eine solche Fachkompetenz, Erfahrung und gleichzeitig eine derart beeindruckende Ruhe ausstrahlen wie Anton – Toni – Grub. Seit bald zwanzig Jahren arbeitet der studierte Agronom für die Micarna-Gruppe, und seit jeher kümmert er sich um das Wohl unserer Poulets. «Es gibt nicht vieles, was mich aus der Ruhe bringt – es lohnt sich meistens nicht. Nur mit Geduld und gegenseitiger Wertschätzung kommt man im Leben weiter», betont Toni Grub. Worte, die man ihm sofort glaubt, während man ihm beim Kaffee gegenüber sitzt. Er wirkt nicht gestresst trotz zahlreicher Unterlagen und noch vieler weiterer Projekte in seiner Schreibmappe. Er nimmt sich Zeit: für seine Mitmenschen und für die Tiere.

Aus der Forschung in die Praxis

Angefangen hat alles im Januar 1999, als der heute 56-Jährige vom Forschungsinstitut Liebefeld (heute Agroscope) in die Qualitätssicherung der Optigal wechselte. «Als ich meine Arbeit antrat, beschäftigten mich in erster Linie Qualitätsthemen im Bereich des Schlacht- und Verarbeitungsprozesses. Von da an ging ich innerhalb der Wertschöpfungskette immer weiter zurück.» Während mehrerer Jahre kümmerte sich der Familienvater daraufhin um die sogenannte Lebendtierproduktion. «Von der Versorgung der Elterntiere über die Aktivitäten in der Brüterei und in den Mastbetrieben bis hin zur Entladung der Poulets in der Micarna in Courtepin – alles, was zur Wertschöpfungskette Geflügel zählt, gehörte in meinen Arbeitsbereich.» Eine spannende Zeit, so betont Toni Grub. «Im Bereich Geflügel halten wir die gesamte Wertschöpfungskette in den eigenen Händen. Das ist einzigartig, und es erlaubt uns beispielsweise, Tierwohlversprechen über den gesamten Prozess hinweg sicherzustellen.» Auch für ihn persönlich sei das eine wichtige Erfahrung: «Ich bin für diese Möglichkeit unendlich dankbar. Es gibt wenige Menschen, welche die Chance erhalten, einen kompletten Prozess so nah und direkt zu begleiten, wie ich das tun kann.»

Pioniere gestern und heute

Heute arbeitet Toni Grub noch immer entlang der Wertschöpfungskette, leitet aber nicht mehr die Lebendtierproduktion, sondern kümmert sich als Leiter Strategische Projekte Geflügel um die Weiterentwicklung dieser Wertschöpfungskette. «Die Wertschöpfungskette Geflügel ist einzigartig. Wir können stolz auf sie sein, aber wir müssen sie auch pflegen», betont der ETH-Agronom. Es sei eine Ehre und eine einmalige Möglichkeit, ein solches Projekt mitgestalten zu dürfen. «Vor gut 60 Jahren hatten unsere Vorgänger den Mut, eine Wertschöpfungskette auf die Beine zu stellen. Das war ein Novum, ein Pionierprojekt. Ich habe die Chance, dieses Projekt weiterzuentwickeln und für kommende Generationen vorzubereiten.» Man nimmt Toni Grub diese Begeisterung für seinen Beruf ab. Seine Augen leuchten, er beschreibt und bewertet, erklärt und gibt Beispiele. Allerdings entwickelt Toni Grub die Wertschöpfungskette nicht nur weiter – er lebt und pflegt sie. Und er lacht, wenn man ihm das sagt. «Die wahren Pioniere waren unsere Vorgänger. Ob auch wir Pioniere sind, müssen die Generationen nach uns entscheiden. Ich tue alles, was in meiner Macht steht, damit wir das Projekt weiterbringen.»

Aus Sicherheit wird Tierwohl

Viel hat sich verändert in den letzten 60 Jahren. Nicht nur die Tatsache, dass die Firma Optigal seit rund 10 Jahren zur Micarna gehört, sondern auch die Art und Weise, wie wir unsere Tiere heute halten. «Einerseits hat sich das Bewusstsein gegenüber Tierwohlthemen verändert, andererseits haben wir heute ganz andere Möglichkeiten in der Landwirtschaft», erklärt Toni Grub. Dabei denkt der studierte Agronom, der seine Doktorarbeit damals über Pflanzenwissenschaften verfasst hatte, vor allem an das Thema der Energie- und Ressourcennutzung. «Aber auch wie wir heute mit Tieren umgehen, unsere Wertschätzung gegenüber Lebewesen, all das hat sich verändert.» Brachte das Modell der Wertschöpfungskette früher vor allem Sicherheit für die Landwirte, die neu in der Geflügelmast waren, ermöglicht es der Micarna heute die Kontrolle und Einhaltung ihrer strengen Tierwohlrichtlinien entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Das beginnt bei der Haltung der Elterntiere im Wallis, geht über die Futtermittelproduktion aus Donau-Soja und geht bis hin zur Verbesserung der Bedingung hinsichtlich Platz und Licht für die Tiere auf dem Bauernhof.

Mehr Platz und viel Licht

Als Leiter Strategische Projekte Geflügel kümmert sich Toni Grub in den nächsten Jahren um die Gestaltung dieser Wertschöpfungskette. Eine langfristige Planung, die nötig ist, denn der Pro-Kopf-Konsum von Poulets steigt mit jedem Jahr an. Die Micarna rechnet auch künftig mit einer wachsenden Nachfrage nach Schweizer Poulet-Produkten und richtet daher den Blick mit dem «Masterplan Geflügel» bereits jetzt in die Zukunft. «Unsere Bauten im Wallis und in der Westschweiz stammen noch aus den 60er-Jahren», erklärt der Fachmann. «Auch in diesem Bereich hat sich einiges getan.» Aus diesem Grund plant die Micarna in den kommenden Jahren ein grosses Um- und Neubauprojekt entlang der Wertschöpfungskette. Unter anderem sollen neue Elterntierparks und eine neue Brüterei entstehen. Dabei werden die Emissionen deutlich verringert, die Ökobilanz verbessert, und das Tierwohl wird weiter erhöht. «Unsere Tiere erhalten deutlich mehr Platz und dank moderner Anlagen mehr Licht. Zudem bekommen die neuen Geflügelparks einen Aussenbereich mit Wintergarten. Diese Tierwohlstandards sind weltweit einzigartig», freut sich Toni Grub.

Aus der Sackgasse auf neue Wege

Solche Projekte zu gestalten und voranzutreiben, ist die Aufgabe von Toni Grub. Einen normalen Tag gibt es für den erfahrenen Projektleiter allerdings nicht. «Zum Glück nicht! Die Weite dieses Projekts, die Vielfältigkeit und die Herausforderungen faszinieren mich. Wir arbeiten mit unterschiedlichen Menschen, Kulturen und Fachbereichen zusammen; ein sehr spannendes Spektrum.» Und manchmal auch kein einfaches, gibt der 56-Jährige zu. «Natürlich gibt es Momente, wo man an seine Grenzen stösst, zum Beispiel wenn zwei Seiten miteinander diskutieren und keiner nachgeben will oder nachgeben kann.» Das sind die Momente, in welchen Toni Grub seine ganze Erfahrung, sein Fachwissen und vor allem seine Ruhe einbringen kann. «Man muss sich gegenseitig wertschätzen. Auch wenn man nicht immer gleicher Meinung ist. Solche Situationen oder Sackgassen bringen einen auf neue Ideen. Sie zwingen alle Beteiligten, über den eigenen Tellerrand hinauszuschauen. Es sind genau diese Situationen, die uns im Leben weiterbringen.»

Faszination für ein Grossprojekt

Dank seiner langjährigen Erfahrung, aber auch dank dem Respekt, den Toni Grub seinen Mitmenschen stets entgegenbringt, geniesst er eine hohe Glaubwürdigkeit. Egal, ob bei Mitarbeitenden innerhalb der Micarna, externen Fachpersonen oder Politikern. «Vieles ist eine Frage des Zwischenmenschlichen, der Geduld. Einerseits ist man immer auf das Fachwissen und die Erfahrung der anderen angewiesen; andererseits ist es entscheidend, dass ich meine Erfahrung entsprechend rüberbringen kann. Man muss seinem Gegenüber ein Bild vermitteln können.» Etwas, das Toni Grub nur allzu gut kann. Wenn der Agronom von Elterntierparks, Brütereien oder Düngerfabriken spricht, sieht man sie bildlich vor sich. Man steht plötzlich mitten auf einem Bauernhof und versteht die Herausforderungen, mit welchen er sich täglich beschäftigt. «Es ist ja nicht nur unser Wissen, das sich in den letzten 60 Jahren verändert hat, sondern beispielsweise auch der gesetzliche Rahmen ist nicht mehr der gleiche wie noch bei unseren Eltern oder Grosseltern.» Solche Dinge zu verändern, braucht Zeit.

Im Garten und auf dem See

Moderne Elterntierparks, eine neue Brütereie auf dem modernsten Stand der Technik und nachhaltige Tierwohlstandards bei der Haltung des Geflügels: die Projektvielfalt für Toni Grub ist riesig; die Bereiche, die dabei in die Planung und Projektausgestaltung hineinspielen, vielfältig. Und überall muss er sich auskennen, die Gegenseite verstehen können und mögliche Schwierigkeiten frühzeitig entdecken. Nur bauen, das muss Toni Grub nicht auch noch selber. Obwohl er das ja zumindest ansatzweise könnte, denn immerhin würde ihm der Teil des Malens keine Schwierigkeiten bereiten: «Während meines Studiums habe ich als Maler gearbeitet, aber nur als Hilfskraft», sagt er lachend. Gleich die neuen Elterntierparks mitzugestalten, ginge dann aber doch etwas zu weit. «Aber ich lege durchaus gerne selber Hand an», betont Toni Grub. «Zu Hause gibts immer etwas zu tun.» Und wenn es ihm in oder um sein Familienheim langweilig werden sollte, dann zieht es den Familienvater jeweils auf den Murtensee. «Ich habe ein Segelboot. Wenn es die Zeit erlaubt, erhole ich mich gerne auf oder am Wasser.» Es sei wichtig, sich Zeit zu nehmen für sich und für seine Freunde. «Man muss Beziehungen pflegen. Mir ist das sehr wichtig, denn diese Beziehungen bleiben.» Und da sind sie wieder: Weitsicht und Ruhe eines erfahrenen und besonnenen Fachmanns, der seinen Mitmenschen stets mit grösster Wertschätzung und grösstem Respekt gegenübertritt.

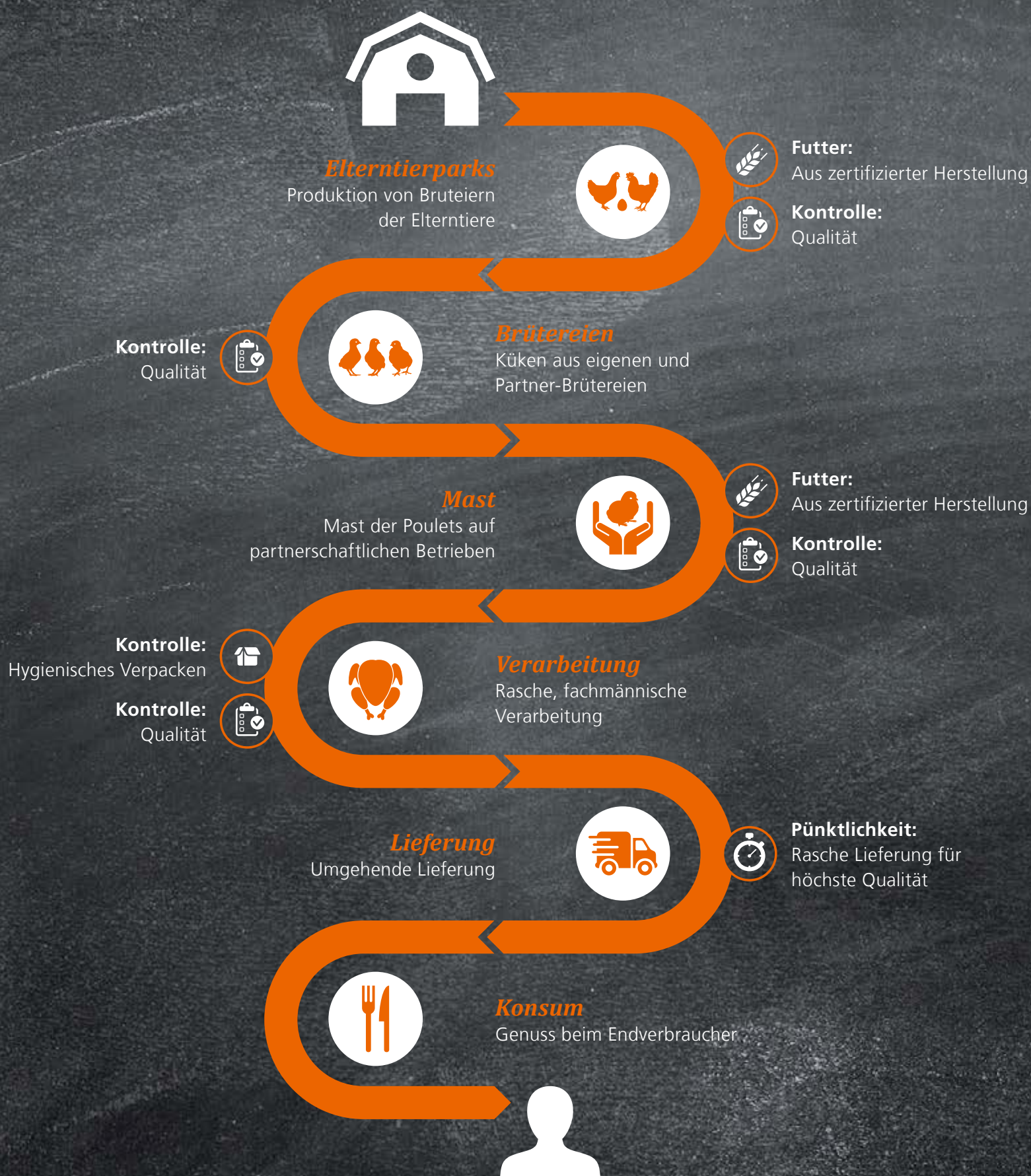
«Micarna News» 03/2016

Autorin: Deborah Rutz,

Leiterin Kommunikation & Medienstelle

Micarna SA

MICARNA- WERTSCHÖPFUNGSKETTE GEFLÜGEL 2018



Auch für den Bereich Geflügel wird das Qualitätsversprechen der Wertschöpfungskette permanent aktualisiert. Zu den ursprünglichen Komponenten gehört die Aufzucht von Küken aus in der Schweiz gelegten Eiern durch bäuerliche Mastbetriebe in der Region. Herkunft und Haltung jedes einzelnen Poulets lassen sich bis zu den Elterntieren zurückverfolgen. Komplettiert wird die Wertschöpfungskette durch strenge Qualitätsanforderungen bei Verarbeitung und Verpackung sowie durch schnellstmögliche Auslieferung.

OPTISOL SAILLON

Erfolg auf Mist gebaut

Als Problem des zunehmenden Optigal-Erfolges stellte sich recht schnell der Hühnermist heraus. Nachdem zunächst vor allem Winzer aus der Umgebung der Optigal-Elterntierparks den Mist zur Düngung ihrer Weinberge genutzt hatten, stiegen die Mengen und dadurch die Geruchsbelästigung schnell an, weshalb auf der Suche nach einer Lösung 1969 Optisol in Saillon gegründet wurde.

Hier begann man mit Experimenten, um die Geruchsbeeinträchtigungen möglichst schnell und umfassend zu beseitigen und aus dem Hühnermist nützlichen Dünger zu entwickeln. Erste Versuche mit hohen Temperaturen zur Trocknung führten zunächst in die falsche Richtung, aber die Entwicklung eines mehrstufigen Verfahrens mit relativ niedriger Temperatur brachte dann die gewünschten Ergebnisse. Der Hühnermist, rund 6000 Kubikmeter pro Jahr, wird zunächst über mehrere Monate in Saillon gelagert. Dazu wird ihm gleich zu Anfang Traubentrester beigegeben, organische Pressrückstände der Weinproduktion in den umliegenden Walliser Rebbergen, der als eine Art Klebmasse wichtig für die Konsistenz des später zu Pellets verarbeiteten Düngers ist.



NICHTS FÜR FEINE NASEN Vor der Entwicklung von getrocknetem und verpacktem Dünger holten sich die Weinbauern aus dem umliegenden Wallis den Hühnermist bei Optisol mit dem Lastwagen ab.

Von der Biomasse zum Dünger

Mittels kontrollierter Lagerung, bei der durch die Gärung entstehende Wärme abgeleitet wird, wird der Biomasse allmählich Feuchtigkeit entzogen und gleichzeitig auch einer möglichen Keimbildung vorgebeugt. Nach Abschluss des Homogenisierungsprozesses wird das Rohmaterial in geschlossene Mulden gefüllt und gelangt von dort in einen Rotationstrockner, wo es bei 90 Grad bis zu einem Restfeuchtigkeitsgehalt von nur noch 15 Prozent getrocknet und entstaubt wird. Durch den Einsatz von Filteranlagen wird die Abgabe von Emissionen an die Umwelt verhindert. Je nach Endprodukt und Einsatzgebiet werden dem getrockneten Rohmaterial dann noch zusätzliche Mineralien beigemischt und die Düngermasse im Anschluss zumeist zu Pellets gepresst. Der so hergestellte umweltfreundliche Dünger kommt hauptsächlich in Schweizer Landwirtschafts- und Rebbaubetrieben und natürlich auch bei Hobbygärtnern zum Einsatz, wobei die rein organischen Optisol-Dünger sogar den Anforderungen des biologischen Landbaus entsprechen.



FÜR KLEINE UND GROSSE GÄRTEN Aus 6000 Tonnen Hühnermist aus den Elterntierbetrieben entstehen bei Optisol jährlich 3000 Tonnen Dünger. Die fertigen Düngeprodukte werden zu Verkaufsstellen für die Landwirtschaft oder für private Verbraucher transportiert. Für landwirtschaftliche Betriebe im Wein-, Obst-, Gemüse- und Ackerbau sowie Baumschulen gibt es speziell zusammengesetzte Optisol-Produkte. Und auch Hobbygärtner finden für fast jede Anwendung Optisol-Produkte im Do it + Garden.

Mehr als ein Abfallprodukt

Durch die 3000 Tonnen wertvollen organischen und organisch-mineralischen Düngers, die mittlerweile jährlich bei Optisol entstehen, wird ein bis heute in der Schweiz einzigartiger Kreislauf in der Verwertung aller Produkte der gesamten Wertschöpfungskette der Optigal-Geflügelproduktion geschlossen. Zusätzlich machen die im Vergleich zu synthetischen Düngemitteln wesentlich kürzeren Transportwege bei der Produktion und der Auslieferung die Optisol-Produkte zu einer echten umweltfreundlichen Alternative. So gesehen hat die Bezeichnung «Abfallprodukt» für die Optisol-Erzeugnisse heute einen ganz anderen Klang als bei der Unternehmensgründung im Jahre 1969. Die nächste Optisol-Etappe beginnt 2020 mit dem Umzug und dem Bau neuer Produktionsanlagen in der Nähe des bisherigen Standortes.



ZUKUNFT Die Entwicklung der einzigartigen, durch Optisol geschlossenen Optigal-Wertschöpfungskette wird ab 2020 durch neue, moderne Produktionsanlagen fortgesetzt.



HINWEIS

Den Unternehmensfilm von Optisol können Sie hier anschauen.

WEITER GEHT'S MIT
KAPITEL 04

1968–1974

Neuer Standort, neues Zeitalter



HINWEIS

Das nächste Kapitel können
Sie als E-Paper für Tablets (PDF) auf
www.micarna.ch herunterladen.