



Alumni Netzwerk Wädenswil

(Absolventinnen und Absolventen des Berufsbildungszentrums und der Hochschule Wädenswil)

Fachgruppe Lebensmitteltechnologie

www.anww.ch

Fachtagung Lebensmitteltechnologie 25.08.2022

Aktuar, Bruno Guntersweiler

Nach zwei Jahren coronabedingter Pause konnten wir endlich wieder eine richtige Fachgruppentagung ausrichten. Diesmal führte sie uns in die Zentralschweiz – in die Region Sarnen. Da durften wir die Unternehmen Nahrin und bio-familia besuchen.

Nach anfänglich noch zurückhaltenden Anmeldungen erfreuten wir uns schlussendlich über 40 Interessierte Fachgruppenmitglieder!

Nahrin

Im wunderschönen Sarnen am Sarner See gelegen wurden wir bei Nahrin mit Kaffee und Gipfeli herzlich begrüsst.

Mit einer ausführlichen Vorstellung der Firma Nahrin wurden uns Fakten, Zahlen sowie Informationen über interessante Details, die für die meisten von uns neu waren, vermittelt. Ein Schweizer Familien-Unternehmen mit Tradition. Die Produkte werden seit 1954 alle in der Schweiz entwickelt und produziert - und das mit viel Liebe zum Detail. Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und hochwertige Qualität der Rohstoffe spielen dabei die zentrale Rolle. Nahrin beschäftigt 300 Personen, davon 140 in Sarnen.

Die Geschäftsbereiche teilen sich wie folgt auf:

Schweizer Markt

Gesamte Schweiz, Food und Nahrungsergänzung, mit 150 Berater/innen, 600000 registrierte Kunden in Direktverkaufssystem 30% Produktionsvolumen.

Export

Seit 1982 über 20 Länder, Food, Nahrungsergänzung und Kosmetik in Direktverkaufssystem 55%

Private Label

Seit 1990, Food und Nahrungsergänzung 15%

Weitere Kanäle für den Verkauf sind, Messen, Internet, Telefonmarketing, Bestellkarte/Mailing und Inbound.

Technologien / Darreichungsformen

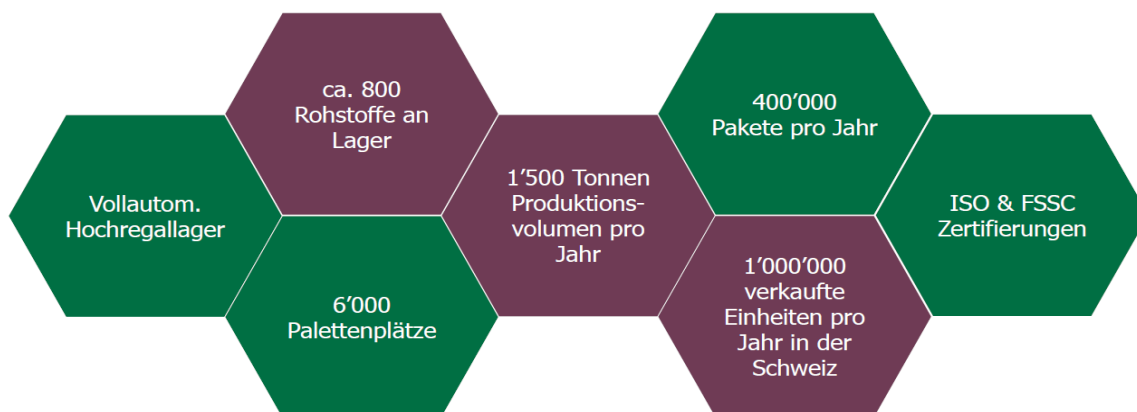


Nach der Präsentation der Firma, durften wir die Produktion besichtigen. Zwei Sätze, die mich nachhaltig beeindruckt haben sind: «**Die Natur hat den besten Geschmack**» und «**natürlich wirksam**». Die Produktpalette reicht von Suppen, Saucen, Bouillon, Olivenöl/Essig, Ice-Tea-Kräuter, Kaffeegetränke usw.

In der Sparte Nahrungsergänzung werden wertvolle Präparate für Herz und Kreislauf (Omega3), Haare, Immunsystem, Verdauung, Muskeln und Sehkraft angeboten. Für die Frauengesundheit (Folsäurepräparate), Kopf/Hirn und Knochen/Gelenke werden Tinkturen und Tabletten in verschiedenen Darreichungsformen erfolgreich verkauft.

Die Logistik

Kennzahlen am Produktionsstandort



Das vollautomatische Hochregallager mit 6000 Palettenplätze und die 1'000'000 verkauften Einheiten in der Schweiz/Jahr haben mich beeindruckt.

Nach der Besichtigung Nahrin haben wir uns nach Sachseln ins Restaurant / Hotel Kreuz verschoben. Nach einem feinen Zmittag folgte die Fachgruppenversammlung. Da wir nicht übermäßig viele Traktanden hatten, konnten wir die Punkte zügig behandeln – wir freuten uns ja alle auf die zweite Besichtigung!

bio-familia

Die bio-familia AG wurde im Jahr 1954 in Sachseln, im Herzen der Schweiz, gegründet. Die Lancierung des ersten biologischen Birchermüeslis im Jahr 1959 war der Anfang einer langjährigen Erfolgsgeschichte.

Der Unternehmensgeschichte geht eine Liebesgeschichte des Firmengründer-Paars voraus. Die Schweizerin Anny Metzner und der aus Deutschland stammende Georg Hipp lernten sich im Kanton Obwalden kennen und lieben. Jahr für Jahr pilgerte das Paar Georg und Anny Hipp-Metzner zum Heiligen Bruder Klaus in den Wallfahrtsort Flüeli-Ranft, oberhalb von Sachseln. Sie fühlten sich mit dem Kraftort und der idyllischen Obwaldner Bergwelt sehr verbunden. In Deutschland war die Familie Hipp mit Babynahrung äusserst erfolgreich. Mit der Absicht, den Wirtschaftsstandort Obwalden zu stärken, gründeten sie im Jahr 1954 die Firma Somalon. Das Ehepaar Hipp ernannte den Bündner Rechtsanwalt Dr. Caspar Arquint zum Direktor. Mit ihm verband sie eine langjährige Freundschaft.

1959 wurde unter dem Markennamen «familia» das erste Birchermüesli auf den Markt gebracht. Der Markenname familia war darauf abgestimmt, gesunde Nahrung für die ganze Familie anzubieten. Kaum ein Jahr später konnte das Bio-Birchermüesli nach Deutschland, Österreich, England, Holland und die USA exportiert werden.

Das Bio-Birchermüesli setzte seinen Siegeszug rund um die ganze Welt fort. Als logische Konsequenz wurde die Firma 1978 von Somalon in bio-familia umbenannt. Inspiriert von den Grundsätzen des Bio-Birchermüeslis folgten zahlreiche innovative Produktlancierungen.

Noch heute steht das hausgemachte Birchermüesli (Rezept Original Schweizer Birchermüesli) als natürliche, gesunde Mahlzeit bei vielen Schweizern regelmässig auf dem Tisch.

bio-familia AG entwickelte im Verlaufe der Zeit eine grosse Produktvielfalt für spezifische Bedürfnisse von Erwachsenen, Kindern und Sportlern.

(vgl. https://www.bio-familia.com/ch_de/index.cfm/unternehmen/geschichte/)

Hier nur ein paar Produkte der grossen Palette der Bio Familia



Die Themen Nachhaltigkeit, Bio, schonen der Ressource, Umwelt und Energie habe bei Bio Familia einen grossen Stellenwert. So wird mit Fotovoltaik einen schönen Anteil an nachhaltigem Strom produziert. Weiter wird durch ein Wasserkraftwerk 60% des Stromes erzeugt. Die Fassung liegt mehr als 1500 m ü. Meer, die Turbine auf 500 m ü. Meer, somit kann ein Druck von 100 bar erzeugt wird. Den Rest des Stromes wird von umliegenden Trinkwasserkraftwerken erzeugt.

In der bio-familia AG werden insgesamt 14000 Tonnen Produkte/Jahr produziert.

Für die Bäckereien können 3 Tonnen/Std. produziert werden.

Extrusion mit mannigfaltigen Möglichkeiten und Formen. Choco-Bits Jungle-Tiere, Bären bis Choco Croc u.a.

TopCup, ist eine Linie, vor allem als Lohnabfüller. 40 Mio. Becher pro Jahr sind möglich.

Eine spannende Firma, die eines der besten Birchermüeslis produziert.

Es war ein bereichernder Tag, mit Eindrücken interessanter Firmen, die wir besser kennen lernen durften.

Ein herzliches Dankeschön an die Organisatorin vor allem an die Firmen Nahrin und bio-familia.

02.10.2022 Der Aktuar, Bruno Guntersweiler