



Köstliches für die Teilnehmenden vom Burgrain-Bauernhof und dem Hause Merz. Weitere Fotos auf: www.swissbaker.ch/panissimo > Fotogalerie.

Jahrestreffen Bäckermitglieder United Against Waste



Andi Lieberherr, Gastgeber Roni Merz und Heinz Nussbaumer.

Foto: Claudia Vernocchi

Innovation und Nachhaltigkeit als Antreiber zum Erfolg

Innovation und Nachhaltigkeit waren die Schwerpunkte am Jahrestreffen der Bäckermitglieder von Food Waste in den Merz-Produktionsräumen auf dem Rossboden in Chur.

Wie packt das Unternehmen Merz das Thema Innovation an? Wie werden die Ideen umgesetzt? Wie wird Food Waste integriert? Gastgeber und Firmenmitinhaber Roni Merz ließerte anhand von Beispielen die Antworten unter dem Titel Innovationsmanagement by Merz. Das Thema Innovation sei nicht nur im Leitbild erwähnt. Diese Philosophie ist seit den Anfängen gross geschrieben worden. Bereits seine Grosseltern hätten die Innovation vorgelebt. «Die Innovation ist Teil der Merz-DNA.»

«Innovationsmanagement by Merz»

Roni Merz nannte ein aktuelles Beispiel: Seine Mitarbeitenden würden unaufgefordert innovative Produkte in den Betrieb bringen, so dass er jeweils nach den Sommerferien eine Menge neuer Produkte auf seinem Tisch habe. Die Vision von

Roni Merz: Alle zwei Monate eine Innovation.

Automatischer Brotkasten

Mit dem Bau der «Merz»-Backstube auf dem Churer Rossboden habe man 2010 einen wahren innovativen und nachhaltigen Quantensprung vollzogen: Das erste Minergiehaus mit Tagesbäckerei. «Es ist ein transparentes Haus. Wir zeigen alles, wollen nichts verstecken», betonte der Jungunternehmer vor den über 50 Teilnehmenden. Im Hause Merz werden die Verbundenheit zur Region und die Nachhaltigkeit gelebt. Dies spürt man im Produktionsgebäude Rossboden in allen Bereichen.

wichtige Punkte. Im Zusammenhang mit letzterem erwähnte Roni

«Tauschhandel Brot gegen Milch»

Merz in seinem Vortrag als Vision unter anderem den automatischen Brotkasten, der, wenn er leer ist, eine neue Bestellung auslöst.

Massnahmen gegen Food Waste

Die Verhinderung von Food Waste ist ein grosses Anliegen von Roni Merz und seinem Team. Folgende Massnahmen hat man in diesem Zusammenhang getroffen:

- 48-Stunden-Bestellfrist
- tägliche Anpassung der Finalbelastungen dank Digitalisierung
- schmales Sortiment
- maximale Menge Retouren pro Standort angeben (6–10%)
- Produkte mit langer Haltbarkeit herstellen

«Merz vom Vortag»

Da es keine Äss-Bar in Chur und Umgebung gibt, werden die schnell verderblichen Waren der Caritas abgegeben oder in Biogas-Sammeltanks entsorgt. Die länger haltbaren Produkte werden zu Paniermehl verarbeitet, einer wohltätigen Institution übergeben oder in der Filiale «Merz Giacometti», die sich in einem Gebiet mit relativ geringer Einkaufskraft befindet, unter dem Namen «Merz vom Vortag» verkauft. Die angeschriebenen Preise dieser Waren decken einzig die Rohstoff- und die Personalkosten. Mit einem Teil des übrig gebliebenen Brotes wird Tauschhandel betrieben, beispielsweise Brot gegen Milch.

Privilegiert

Die grösste Challange bei der Umsetzung sei, dass alle am Projekt mitziehen und dass die Innovation und die Nachhaltigkeit tatsächlich gelebt werden. Dazu brauche es Geld, Zeit, Energie und Geduld.

Branche

panissimo | 3. März 2017 | Nr. 6

aber auch die Gabe, selektieren zu können. Roni Merz erwähnte in seinem Referat einen anderen wichtigen Baustein für ein erfolgreiches Gelingen: Offenheit und Weiterbildung. Sätze wie «Das haben wir immer so gemacht» sind absolute Bremsen. Sein persönlicher Treiber ist die Freude am Beruf, am Hand-

«Wichtige Bausteine: Offenheit und Weiterbildung»

werk und am Produkt. Er erinnerte die Anwesenden daran, dass sie als Selbstständigerwerbende privilegiert seien, weil sie ihre Ideen direkt umsetzen können.

«Ich lebe meinen Bubentraum»

Ein weiterer «Leuchtturm» an der Veranstaltung war der ehemalige Käser und Bobfahrer Andi Lieberherr. Heute ist er Leiter des Burgrain-Bauernhofs, wo er Bio-Pro-

dukte nachhaltig produziert und vermarktet. Auf dem Hof hat es selbstständige Pächter wie unter anderem zwei Käser, Bauern und einen Bäckermeister. Mit seinem Feuerwerk an Statements und Beispielen aus seiner Tätigkeit entfachte er im Publikum Funken der Begeisterung. «Ich lebe meinen Bubentraum!» verriet er den Gästen.

Von 3000 auf 10 Mio. CHF Umsatz

Mit der Tochterfirma RegioFair Zentralschweiz vermarktet Lieberherr Waren von 60 Bauern aus der Region. Neu werden die Egli Müller Reformhäuser beliefert. Der Umsatz hat sich von 3000 CHF im Jahr 2010 auf rund 10 Mio. CHF erhöht.

Food Waste gibt es auf dem Burgrain-Bauernhof praktisch nicht. Was im Handel übrig bleibt, wird in der Restaurantküche verarbeitet oder dem Personal abgegeben.

Die anschliessende Degustation an der Food-Waste-Veranstaltung – Trockenfleisch, Cervelat und Käse vom Burgrain-Bauernhof, kombiniert mit einer Auswahl von ausgewählten Broten aus dem Hause Merz – war für die Teilnehmenden ein ganz wesentlicher Faktor, erklärte Andi Lieberherr. Gibt man einer

Person das Gefühl, sie sei wichtig, kann sie Bäume ausreissen. «Egoisten haben in unserer Familie keinen Platz!»

Heinz Nussbaumer, Vizepräsident United Against Waste

, der sich selber als Foodaktivist bezeichnet, wies die Teilnehmenden mit Herzblut auf die bedrohliche Umweltsituation hin, sprach über die nach wie vor grossen Herausforderungen in un-

«Food Waste gibt es auf dem Burgrain-Bauernhof praktisch nicht.»

serer Branche und zeigte in seiner PowerPoint-Präsentation und in einer kleinen informativen Ausstellung verschiedene innovative und nachhaltige Produkte und präsentierte eine Auswahl von Fachbüchern.

Dieser Anlass hat wieder mal aufgezeigt, dass sich eine Mitgliedschaft bei United Against Waste für jedes Bäcker-Confiseur-Unternehmen lohnt, unterstrich Heinz Nussbaumer gegenüber «panissimo».

Claudia Vernocchi