

# Logistik, Informatik, Immobilien und Produktion

Coop schliesst mit der Eröffnung der Verteilzentrale in Dietikon die Strukturanpassungen in der Logistik ab. Dank Sales-based-Ordering werden die Ladeflächen der Lastwagen besser ausgenutzt. Produktionsbetriebe erobern neue internationale Märkte.

## STRUKTUREN UND PROZESSE

### **Mehr Effizienz dank Konzentration der Logistik**

Im Mai 2008 nahm die Verteilzentrale der Verkaufsregion Zentralschweiz-Zürich in Dietikon ihren Betrieb auf. Sie entstand aus der Zusammenlegung und gleichzeitigen Schliessung der Verteilzentralen in Zürich und Kriens. Auf einer Logistikfläche von 35 000 m<sup>2</sup> sind nun 450 Mitarbeitende beschäftigt. Anfang des Jahres schloss die Bäckerei der Coop Verteilzentrale La Chaux-de-Fonds ihre Türen. Die Produktion wird seither in der Bäckerei in Aclens vorgenommen, welche über die notwendigen Kapazitäten verfügt. Allein aus dieser kleineren Umstrukturierung ergibt sich für Coop ein Effizienzgewinn von über 1 Million Franken jährlich.

### **SBO spart Logistikkosten und unterstützt die CO<sub>2</sub>-Reduktion**

Inzwischen werden über 30 % aller Warenbestellungen in den Verkaufsstellen mithilfe des auf den Abverkaufszahlen basierenden Bestellsystems «Sales-based-Ordering» (SBO) getätigt. Durch SBO kann die Logistik die Planung der Auslieferungen deutlich früher vornehmen, was zu Verbesserungen beim Personaleinsatz, vor allem aber auch bei der Ausnutzung der Ladeflächen der Lastwagen führt. In Kombination mit einer Anpassung der Anlieferzeiten in den Verkaufsstellen brachte dies Verbesserungen für die gesamten Logistikprozesse mit sich. Als Folge davon konnte Coop 2008 die Lastwagen-Flotte gegenüber dem Vorjahr um 35 Fahrzeuge verkleinern. Dies bedeutet nicht nur einen Effizienzgewinn für Coop, sondern bringt auch eine deutliche CO<sub>2</sub>-Reduktion mit sich.

### **Neues Rechenzentrum in Bern**

Im September 2008 schloss Coop den Bau des neuen Informatik-Rechenzentrums im Gebäude der Verteilzentrale Bern ab. Das Rechenzentrum ergänzt die

beiden bestehenden Einrichtungen in Basel und dient vor allem der Absicherung im Fall von Grossereignissen wie beispielsweise Erdbeben. Bei der Planung des Gebäudes schenkte Coop insbesondere dem Aspekt der Nachhaltigkeit Beachtung und sorgte für eine energieeffiziente Gestaltung.

## IMMOBILIEN

### 31 Einkaufszentren in der ganzen Schweiz

Nach einer mehrmonatigen Umbauzeit öffnete im November 2008 das Einkaufszentrum in Rickenbach seine Pforten. Dieses Einkaufszentrum war eines von vielen Projekten, die in der Verantwortung der Direktion Immobilien von Coop lagen. Die Direktion Immobilien ist zuständig für den gesamten Immobilienbestand von Coop und somit für das Portfolio-, Bau- und Vertragsmanagement sowie für die Projektentwicklung. Derzeit noch im Bau befinden sich die neuen Supermärkte in Heiden, Muri und Langnau. Der Umbau des Einkaufszentrums Karussell in Kreuzlingen wird voraussichtlich Mitte 2009 abgeschlossen sein. Darüber hinaus befinden sich gut 25 Projekte in der Planungsphase. Per Ende Dezember 2008 verwaltete die Direktion Immobilien 31 Einkaufszentren in der ganzen Schweiz, in denen neben Coop auch weitere Unternehmen vertreten sind.

## BELL GRUPPE

### Bell Gruppe wächst international

Die Bell Gruppe konnte trotz der ungünstigen Rohmaterialpreisentwicklung an das gute Vorjahresergebnis anknüpfen. Sämtliche Geschäftsbereiche verzeichneten ein deutliches Absatzwachstum. Der Nettoerlös aus Lieferungen und Leistungen wuchs um über 18 % auf 1,94 Milliarden Franken. Rund die Hälfte dieses Zu-

wachses ist mengenbedingt. Das operative Ergebnis konnte infolge der höheren Beschaffungskosten nicht mit dem Umsatzwachstum Schritt halten. Während im Bereich Frischfleisch und Charcuterie die Margen eindeutig unter Vorjahr ausfielen, entwickelten sich die Sparten Geflügel, Seafood und Convenience besser. Gesamthaft erzielte die Bell Gruppe mit 59 Millionen Franken und einer Steigerung um 4,4 % einen höheren Gewinn als im Vorjahr. Zudem setzte die Bell Gruppe Massnahmen im Rahmen ihrer Internationalisierungsstrategie konsequent um. Ziel dieser Strategie ist es, im Bereich Charcuterie zusätzliche Absatzmärkte in den umliegenden Ländern zu gewinnen. Durch die Übernahme der Groupe Polette in Frankreich und ZIMBO in Deutschland sowie die mehrheitliche Beteiligung am deutschen Schinkenspezialisten Abraham verfügt die Bell Gruppe nun über ein solides Standbein in Europa. Mit der starken Position im Heimmarkt Schweiz sowie mit der Erschliessung von Wachstumspotenzial im Ausland trägt das Unternehmen der zu erwartenden Marktöffnung Rechnung.

## PRODUKTIONSBETRIEBE

### Swissmill

*Produkte: Mehl, Mehlmischungen, Hartweizengriess, Polenta, Haferflocken, Extruderprodukte*  
*Zertifizierungen: ISO 9001:2000, ISO 14001, SA 8000, IFS / BRC, Bio Suisse*

Obwohl der Markt für Mehl und Griess gesättigt ist, steigerte Swissmill die Absatzmenge 2008 auf hohem Niveau um rund 2 %. Wichtige Grosskunden schätzen Swissmill als eine der modernsten und innovativsten Getreidemöhlen in Europa. Im Berichtsjahr baute sie ihr Engagement in Sachen Nachhaltigkeit weiter aus. So reduzierte die Mühle den CO<sub>2</sub>-Ausstoss um über 200 Tonnen und hielt den Energieverbrauch pro verarbeitete-

te Tonne trotz Absatzsteigerung auf Vorjahresniveau. Aus den drei betriebseigenen Solaranlagen gewann Swissmill 2008 rund 62 500 kWh Ökostrom. Auch die Bio-Produktion konnte weiter gesteigert werden und macht aktuell 14 % der Gesamtproduktion aus.

#### **Chocolats Halba**

*Produkte: Tafelschokolade, Pralinen, Festtagssortimente, Industrieschokolade (Couverture, Füllungen)*  
*Zertifizierungen: ISO 9001:2000, ISO 14001:2004, IFS / BRC, Bio Suisse, Max Havelaar*

Chocolats Halba konnte 2008 vor allem im Export ein starkes Wachstum verzeichnen. Das Unternehmen belieferte Neukunden in Frankreich, Deutschland, Italien, den Niederlanden und Kanada mit Swiss Premium-Schokoladen und Bio/Fairtrade-Konzepten. Somit stieg der Anteil des Exportgeschäftes von unter 2 % im Vorjahr auf rund 10 % 2008 an. Dazu trug auch die internationale Beschaffungskoooperation Coopernic bei. Conad Italien und der Rewe Grossverbraucher-Service in Deutschland zählen unter anderem zu den neuen Kunden von Chocolats Halba. Total brachte Chocolats Halba 2008 über 70 Innovationen auf den Markt, wovon die Hälfte Bio Suisse- und Max Havelaar-zertifiziert ist. Direkte Kontakte zu den Kakaobauern im Ursprungsland und Investitionen in Logistik und Prozesssteuerung ermöglichten den Aufbau des eigenen Bio/Fairtrade-Sortiments. Zudem sind alle bereits bestehenden und neu entwickelten Rezepturen zu 100 % frei von Transfettsäuren.

#### **Nutrex**

*Produkte: Essig und Essigspezialitäten für Retail, Gastronomie und Industrie*  
*Zertifizierungen: ISO 9001:2000, IFS, Bio Suisse*

Als einer der führenden Schweizer Essighersteller produzierte Nutrex 2008 rund 6,5 Millionen Liter Essig in

55 verschiedenen Varianten. Investitionspakete und Umstrukturierungsmassnahmen sorgten für zusätzlichen Aufschwung. Durch Aufgabe der Logistikdienstleistung für Handelsware realisierte Nutrex grosse Kosteneinsparungen.

#### **CWK / Steinfels Cleaning Systems (SCS)**

*Produkte CWK: Kosmetika, Haushaltpflegeprodukte, Industriereiniger*

*Produkte SCS: Artikel im Bereich Waschen, Reinigen und Hygiene für Grossverbraucher und Industrie*  
*Zertifizierungen CWK:*

*ISO 9001:2000, ISO 14001:2004, Kosmetik-GMP, EKAS 6029:2004, ISO 22716:2007, SA 8000*

*Zertifizierungen SCS:*

*ISO 9001:2000, ISO 14001:2004*

2008 wurden CWK und SCS unter neuer Leitung zusammengeführt. Nach herausfordernden Jahren befinden sich die Unternehmen wieder auf gutem Kurs. Die CWK führte zahlreiche neue Produkte ein, vorwiegend für die Linien Coop Naturaline und Jamadu sowie den Export-Bereich. Zudem erwarb CWK zwei neue Zertifizierungen, unter anderem im Bereich soziale Standards. Steinfels Cleaning Systems erreichte im Gesundheitswesen eine Umsatzsteigerung von 15 %. Die rein ökologische Produktlinie Maya konnte gegenüber dem Vorjahr einen Zuwachs von rund 25 % verbuchen.

#### **Pasta Gala**

*Produkte: Teigwaren, Halbfabrikate für Fertigenüs und Suppen*

*Zertifizierungen: ISO 9001:2000, IFS, Bio Suisse*

Mit einer Produktionskapazität von 18 000 Tonnen pro Jahr zählt Pasta Gala zu den zwei grössten Herstellern von Teigwaren in der Schweiz. Das Unternehmen beliefert unter anderem auch Rewe Deutschland, Rewe

Österreich und transGourmet. Aus der verstärkten Zusammenarbeit mit Rewe resultierten für die Division der Coop-Gruppe 2008 sehr erfreuliche Umsätze. So steigerte sich allein der Umsatz im Export-Bereich um rund 10 %.

#### **Reismühle Brunnen**

*Produkte: Reissorten aus aller Welt, Reismischungen, Fertigmüs*

*Zertifizierungen: ISO 9001:2000, ISO 14001, SA 8000, IFS / BRC, Bio Suisse, Max Havelaar*

Die Reismühle Brunnen steigerte ihre Exporttätigkeiten im Vergleich zum Vorjahr um 65 %. In diesem Zusammenhang erweiterte sie die Angebotspalette im Fairtrade- und Convenience-Bereich. Als erstes Unternehmen weltweit stellt die Reismühle Brunnen seit diesem Jahr einen Quick-Reis her, der das Max Havelaar-Gütesiegel trägt.

#### **Sunray**

*Produkte: Zucker, Speiseöle, Gewürze und Kräuter, Trockenfrüchte, Gemüse, Nüsse, Hülsenfrüchte, Backzutaten, Dessert- und Kuchenmischungen*

*Zertifizierungen: ISO 9001:2000, IFS / BRC, Bio Suisse, Max Havelaar*

Mit der Herstellung von über 60 Millionen einzelnen Produktepackungen erreichte Sunray 2008 erneut einen erfreulichen Zuwachs. Eine grosse Herausforderung bei der weltweiten Beschaffung bedeuten neben dem Anspruch an höchste Qualität die stark volatilen Rohstoffmärkte. Dank der Kreation von innovativen Mischungen entwickelte sich der Absatz von gerösteten Produkten sehr positiv. Im Jahr 2009 soll vor allem die Exporttätigkeit von Sunray verstärkt werden.

## **HOTELS**

### **BâleHotels gut auf Kurs**

Die BâleHotels Victoria, Baslertor und Mercure Hotel Europe haben auch im Geschäftsjahr 2008 das Umsatzziel von über 32 Millionen Franken erreicht. Einen wesentlichen Beitrag zu diesem guten Ergebnis leistete die Fussball-Europameisterschaft im Juni. Da das Basler Stadion St.-Jakob-Park unter anderem Austragungsort des Halbfinals war, buchten sich vor allem zahlreiche ausländische Besucher über die Euro 08 in den BâleHotels ein. Eine gewisse Stagnation war in diesem Jahr in den Bereichen Traiteur-Anlässe und Restauration zu spüren. Im Rahmen der Projektierung Hotel Europe 2012 leiteten die BâleHotels erste Vorarbeiten ein. Das Projekt steht im Zusammenhang mit der Modernisierung des Messezentrums Basel bis Anfang 2012.