

Geschichte

Im Rahmen der Logistik- und Bäckereistrategie LoBOS (kurz für: Logistik, Bäckereien, Organisation, Strukturen) von Coop entsteht der Plan, die drei Produktionsbetriebe Chocolats Halba, Sunray und Cave zu zentralisieren.

2013

Im November erfolgt die Baueingabe für das Neubauprojekt in Pratteln.

2014

Nachdem die Gemeinde Pratteln im August die Baueingabe erteilt, wird am 17. September der Grundstein feierlich gelegt. Unmittelbar danach beginnt die Erstellung des Rohbaus. Zum Teil sind bis zu 140 Bauleute gleichzeitig auf der grössten Baustelle der Nordwestschweiz tätig.

2015

Die Rohbauarbeiten sind abgeschlossen. Nun beginnen der Innenausbau und die Installation der Produktionsanlagen.

26. OKTOBER 2017

Das Projekt «LoBOS Pratteln» findet am Eröffnungsfest seinen erfolgreichen Abschluss. Anwesend sind die Baselbieter Regierungsrätin Sabine Pegoraro sowie weitere Gäste aus der Politik und Medienschaffende.

Fakten

Rund 600 Mitarbeitende sind am neuen Standort tätig. Auf dem Areal der Salina Raurica wurden insgesamt Investitionen in der Höhe von 380 Millionen Franken getätigt.

Der Neubau umfasst:

- 870 000 m³ Raumvolumen – das entspricht etwa 900 Einfamilienhäusern.
- 108 000 m² Nutzfläche – oder rund 10 Fussballfelder.
- 200 000 t Beton, 9 200 t Stahl, 56 km Rohrleitungen für Heizung und Kältetechnik sowie 36 km Sprinklerleitungen.
- An der Fassade hängt das grösste Coop-Logo der Schweiz mit 21 m Breite und 5,5 t Gewicht.

Pratteln Salina Raurica Schweizer Qualität auf ganzer Linie



Coop Genossenschaft
Medienstelle
Tiersteinallee 14
Postfach 2550
4002 Basel
medien@coop.ch



Produktion

CHOCOLATS HALBA

Chocolats Halba steht für beste und faire Schweizer Schokolade.

- 2 000 t Kakaobohnen können in Pratteln gelagert werden.
- Bis zu 1 000 t flüssige Schokolade haben in den Tanks Platz.
- 5 km Leitungen sorgen für den Transport der Schokoladenmasse.
- 50 t Schokoladeprodukte werden täglich hergestellt. Das entspricht ca. 500 000 Tafeln Schokolade.
- Rund ein Drittel der von Chocolats Halba produzierten Schokolade wird exportiert in insgesamt 20 Länder – darunter Deutschland, USA, Frankreich, Australien, Israel oder China.
- 100% der Kakaobohnen sind Fairtrade, der Grossteil wird direkt von den Plantagen bezogen.



SUNRAY

Sunray ist die erste Adresse für die Veredelung und Konfektionierung von Rohwaren und ist wegweisend bei Bio und Fairtrade. Sie verarbeitet Gewürze, Trockenfrüchte, Nuss- und Pulvermischungen, röstet Erdnüsse und füllt Speiseöl ab.

- 60 000 t verschiedenster Rohstoffe werden jährlich in 600 verschiedenen Produkten zu 70 Millionen Verkaufseinheiten verarbeitet.
- Die neue Blasanlage stellt die Ölfaschen her. Der Spezialitätenröster veredelt Nüsse.
- Der Anteil an Fairtrade und Bio beträgt über ein Viertel.
- Über 100 Millionen Stück kleine Zuckerbeutel und -sticks werden für die Coop-Gruppe und für Dritte hergestellt.



CAVE

Cave ist die weitaus grösste Weinkellerei der Schweiz. Weine aus der ganzen Welt werden gepflegt, veredelt und abgefüllt.

- 40 Millionen Weinflaschen werden jährlich abgefüllt.
- 300 Edelstahl-Tanks bieten Platz für insgesamt 6,5 Millionen Liter Offenwein.
- In 300 Fässern lagern edle Weine im Barrique-Keller.
- Cave vinifiziert Most aus sieben Kantonen der Schweiz.



Qualitätscenter / Labor

Coop ist Qualitätsführerin im Schweizer Detailhandel und betreibt am Standort Pratteln ihre zentrale Qualitätssicherungseinheit mit dem modernsten privaten Lebensmittellabor der Schweiz.

- Über 32 000 Lebensmittelproben werden jährlich getestet.
- Das Labor erbringt Dienstleistungen für die Coop-Gruppe, wie auch für die drei Produktionsbetriebe am Standort und Bell.
- Modernste analytische Geräte stellen sicher, dass die gesetzlichen Anforderungen und die hohen Coop-Qualitätsvorgaben jederzeit eingehalten werden.
- Massnahmen zur optimalen Qualitätssicherung für Einkauf und Verkauf werden hier getroffen und deren Umsetzung betreut.



Logistik

Die Logistik ist zuständig für den Wareneingang von Hilfsmitteln, deren Bereitstellung für die Produktionsbetriebe, die Detail-Kommissionierung von Wein und Spirituosen und für den Wareneingang.

- Das Hochregallager hat eine Kapazität von 41 000 Palettenplätzen.
- Über 8 000 verschiedene Artikel werden bewirtschaftet.
- Die Detail-Kommissionierung von Wein und Spirituosen für die Coop-Verkaufsstellen, Coop Pronto und Coop@home erfolgt täglich.
- Die Logistik ist direkt an das Schienennetz der SBB angeschlossen, für die An- und Belieferung der Waren per Bahn.



Nachhaltigkeit

Das Grossprojekt Pratteln steht im Zeichen der übergreifenden Strategie von Coop, bis 2023 CO₂-neutral zu sein. Coop reduziert mit der Inbetriebnahme von Pratteln ihren jährlichen CO₂-Ausstoss um über 1 600 t:

- Der Grossteil des Wareneingangs erfolgt mit der Bahn. Im Gebäude befindet sich eine Bahnhalde mit zwei Gleisen.
- Mit rund 9 500 m³ Holzschnitzeln jährlich erzeugt die Holzschnitzelheizung Wärme und Dampf für die Produktion.
- Die in der Produktion entstehende Abwärme wird über zwei Wärmepumpen für die Produktion von Warmwasser genutzt.
- Die Photovoltaikanlage, die auf dem Gebäude installiert ist, hat eine Leistung von 550 000 kW. Sie produziert jährlich 490 MWh Solarstrom, welcher wiederum direkt vor Ort genutzt wird. Dies entspricht in etwa dem Jahresstromverbrauch von 150 Einfamilienhäusern.
- Beim Absenken der Paletten im Hochregallager wird elektrische Energie ins Netz zurückgespeist. Dies senkt den Energieverbrauch.