

M+INDUSTRIE

Die M-Industrie gehört mit 18 Unternehmen im Inland und 3 Betrieben im Ausland zur Migros-Gruppe. Sie stellt mehr als 20 000 Produkte her: von der Konfitüre bis zum Waschmittel. Mit über 11 000 Mitarbeitenden – darunter 415 Lernende in mehr als 20 Berufen – ist die M-Industrie eine der bedeutendsten Arbeitgeberinnen der

Schweiz und zählt weltweit zu den grössten Produzentinnen von Eigenmarken. Sie beliefert nicht nur die Migros, sondern exportiert Schweizer Qualitätsprodukte in mehr als 50 Länder. In einer losen Serie porträtiert das Migros-Magazin verschiedene Unternehmen der M-Industrie. Informationen unter www.mindustry.com.

Im Wallis befindet sich die Aufzucht von Elterntieren der Micarna-Mastpoulets: Erst nach rund einem halben Jahr legen die Hennen Eier.



Stolz zeigt Lutz von Strauss, Geschäftsbereichsleiter Geflügel, die frischen Produkte der Micarna.



Hühnerzüchter
Guillaume
Charbonnier
kümmert
sich praktisch
rund um die
Uhr um seine
gefiederten
Schützlinge.



Micarna AG – Produzentin von Fleisch-, Geflügel- und Fischprodukten

Vom Ei zum Poulet

Seit über 50 Jahren bürgt die Marke Optigal der Micarna AG für Qualität und Tierschutz bei Geflügel. Eine Reportage von der Hühneraufzucht im Wallis bis zur Schlachtung in Courtepin FR.

Bei der Zucht von Lege- und Masthühnern scheidet das Migros-Industrieunternehmen Micarna keinen Aufwand: Von der Aufzucht der Elterntiere im Wallis über das Schlüpfen der Küken und die Mast auf dem Bauernhof im Waadtland bis hin zur Schlachtung im freiburgischen Courtepin wird dem Tierwohl stets Rechnung getragen. Das Migros-Magazin hat den gesamten «Geflügelkreislauf» der Micarna begleitet und Einblicke in ein höchst komplexes Zusammenspiel gewonnen.

Aufzucht – erstes Gebot ist die Hygiene

Erste Station ist eine kleine Gemeinde des Bezirks Martigny im Unterwallis. Wer aus dem Waadtland ins Wallis fährt, ist stets aufs Neue beeindruckt von der imposanten Berglandschaft, den gepflegten Rebbergen und den idyllischen Dörfern, die an den Hängen kleben. Die flachen, lang gestreckten Hallen mit den typischen Lüftungskaminen nahe Saillon VS nimmt man dabei kaum wahr. Hier sind fünf Micarna-Betriebe untergebracht, die sich mit der Aufzucht der Elterntiere von Mastpoulets beschäftigen. «Das Wallis bietet ideale Bedingungen für die Hühnerzucht», sagt Lutz von Strauss (48), Geschäftsbereichsleiter Geflügel bei der Micarna, die seit über 50 Jahren Frischfleisch, Charcuterie, Geflügel und Fisch für die Migros produziert und schweizweit an acht Standorten rund 2300 Mitarbeitende beschäftigt. «Hier im Tal geht praktisch immer ein Lüftchen, das

für ein trockenes Klima sorgt. Die Berge bieten zudem eine natürliche Abschrankung vor Zug- und Wildvögeln.»

Doch nicht nur vor Letztgenannten wollen die aus Frankreich und den Niederlanden importierten Küken und späteren Elterntiere geschützt sein. Erstes Gebot bei der Micarna gilt der Hygiene. Bevor die Neuankömmlinge ihre Halle beziehen, wird diese von Guillaume Charbonnier (36) fein säuberlich herausgeputzt. Den Mist bringt der Hühnerzüchter zu einer nahe gelegenen, zur Micarna gehörenden Anlage, wo dieser später zu organischem Dünger verarbeitet wird. Der Reinigung des Stalls folgt eine Desinfektion durch ein Spezialistenteam. Erst wenn alles blitzsauber ist, wird der Stall mit Sägemehl eingestreut, mit der Heizung wohligh warm temperiert und Futter bereitgestellt. «Bei der Hygiene geht es nicht darum, uns zu schützen», sagt Züchter Charbonnier. «Es geht um das Wohl der Tiere. Nur gesunde Tiere legen viele Eier.»

Bis es so weit ist, vergehen rund 24 Wochen. In dieser Zeit wachsen die 5500 Hühner und 500 Hähne auf einer Fläche von 1000 Quadratmetern pro Halle zu stattlichen Tieren der Gattung Ross heran. Nach rund einem halben Jahr legen die Elterntiere Eier. Sie sind zu 80 Prozent befruchtet und nicht zu verwechseln mit den Eiern, die man in der Migros kaufen kann. Diese stammen von Lege- und nicht von Masthennen.

In der gut belüfteten Halle herrscht keine Hektik, selbst dann nicht, wenn seltene Besucher vorbeischauen. Gelegentlich kräht ein Hahn und verschafft

1



1) Die befruchteten Eier werden in einem Brutkasten unter idealen Bedingungen ausgebrütet.

2) Drei bis vier Tage vor dem Schlupftermin werden die Eier in Kisten gelegt, wo die Küken selbstständig die Schale durchbrechen.

2



WUSSTEN SIE SCHON, DASS ...

- ... seit der Gründung der Brüterei in Granges-Marnand VD im Jahr 1961 in deren Hallen über 660 Millionen Küken geschlüpft sind?
- ... die Micarna auf rund 203 000 Quadratmetern Hühner züchtet?
- ... es neun Monate dauert, bis ein heute bestelltes Poulet im Ladenregal zu kaufen ist?

sich unter den munter gackernden Hühnern wieder etwas mehr Aufmerksamkeit. Das meiste Federvieh pickt auf dem Boden oder in den Futternäpfen, während der Rest auf erhöhten Bänken hockt und sich etwas Ruhe gönnt. «Wenn eine Henne zur Glucke wird, legt sie nicht alle Eier am gleichen Tag, sondern über mehrere Tage», sagt Hühnerhirte Charbonnier, der gleich neben den Hallen seiner Schützlinge wohnt und stets über deren Wohlbefinden im Bild ist.

Brüterei – nirgendwo in der Schweiz entsteht mehr Leben

Die befruchteten Eier fallen auf ein weiches Förderband, von dem Guillaume Charbonnier sie mit der Spitze nach unten in bereitstehende Alveolen, eine Art grosse Eierkartons aus Plastik, stellt. Sind genügend Eier beisammen, geht es mit gebührender Vorsicht in die Brüterei.

Weit reisen muss die heikle Fracht vom Legepark nicht. Schon nach einer Stunde Fahrt mit dem Lastwagen ist er am Ziel in Granges-Marnand VD. «An keinem anderen Ort in der Schweiz entsteht mehr Leben», sagt Lutz von Strauss. Etwa 17 Millionen Küken schlüpfen hier pro Jahr. Oder anders gesagt: «Es gibt vier Schlüpfte pro Woche, was 330 000 Küken aus rund 420 000 Eiern entspricht», rechnet der Unternehmensleiter Geflügel bei Micarna vor.

Die bereits im Legepark für die Rückverfolgbarkeit nummerierte Eierlieferung wird nun desinfiziert und auf Paletten der Brüterei umgepackt, damit es zu keiner Übertragung von etwaigen Verunreinigungen kommt. Die frisch bestückten Alveolen werden in perfekt klimatisierte Brutkästen gestellt. Sollte es zu Abweichungen bei Temperatur oder Feuchtigkeit kommen, wird umgehend ein Alarm ausgelöst. «Nur Eier,

DREI FRAGEN AN



Albert Baumann,
Unternehmens-
leiter der
Micarna AG

«Wirtschaftliche, soziale und ökologische Kriterien berücksichtigen wir gleichberechtigt»

Albert Baumann, immer mehr Konsumenten achten bei Fleisch und Fisch auf Nachhaltigkeit und Tierschutz. Was tut die Micarna?

Von der Beschaffung über den Vertrieb bis zur Entsorgung von Produkten umfassen Nachhaltigkeit und Tierschutz bei der Micarna die gesamte Wertschöpfungskette. Für die Micarna-Gruppe bedeutet Nachhaltigkeit auch, dass sie wirtschaftliche, ökologische und soziale Kriterien langfristig und gleichberechtigt berücksichtigt. Diese Eigenschaften sind damit ein Garant für die Qualität unserer Produkte.

Wo liegen Ihre grössten Herausforderungen?

In einer schnelllebigen, von raschen Erfolgen und anhaltendem Preisdruck geprägten Wirtschaft setzen wir auf langfristige Qualität: Eine möglichst hohe Transparenz, die Rückverfolgbarkeit von Produkten und die Lebensmittelsicherheit sind hier zentrale Stichworte.

Was macht die Micarna einzigartig?

Als Unternehmen mit Tradition achten wir auf unsere lokale Verankerung und vertrauen auf das Know-how unserer regionalen Partner. Dadurch halten wir Transport- und Lieferwege so kurz es geht und haben die Möglichkeit, saisonale und regionale Spezialitäten gezielt zu fördern.



Die M-Industrie stellt viele beliebte Migros-Produkte her.



BERUFSBILD

Anton Grub, Leiter Lebendtierproduktion

Wenn es um Hühner und Poulets geht, ist er der Mann: Anton Grub (53), **Leiter der Lebendtierproduktion Optigal und stellvertretender Geschäftsbereichsleiter Geflügel bei Micarna.**

Dabei hat er an der ETH in Zürich seine Doktorarbeit über Pflanzenphysiologie geschrieben. Als der Wissenschaftler nach einer Zwischenstation bei der Agroscope Forschungsanstalt in Liebfeld BE 1999 bei Optigal seine Stelle antrat, feixten Kollegen: «Was kümmerst du dich um Tiere? Du bist doch ein Pflanzenkennner.» «Stimmt, aber die Tiere müssen auch etwas zu futtern haben», entgegnete ihnen Grub mit seinem entwaffnenden Humor. Das Tierwohl steht im Zentrum seiner Tätigkeit, und dazu gehört auch die Beratung der verschiedenen Partner, mit denen die Optigal zusammenarbeitet. «Wir können Erfahrungen, die wir mit anderen Betrieben

gemacht haben, nutzen und teilen», sagt Grub. Doch nicht nur bei der Optimierung der Zuchtbetriebe kommt sein Wissen zum Zug. Wenn zum Beispiel mit Behörden gesprochen werden muss, ist es wichtig, dass man dieselbe Sprache spricht. «Ich fühle mich auf jeder Ebene wohl und kann überall etwas lernen», sagt Grub, «und das ist die Grundvoraussetzung für echte, gelebte Partnerschaft.» Von etwas ist Anton Grub ganz besonders überzeugt: «Bei der Lebendtierproduktion und dem Tierwohl geht es nur um eins: Glaubwürdigkeit.» Dazu gehören auch, dass man den Konsumenten über mögliche Risiken aufklärt. «Beim Pouletfleisch können Krankheitserreger auftreten, doch diese sind hitzeempfindlich und sterben bei 60–70 Grad Erwärmung ab.» Wer also sein Mistkratzerli genügend gart, kann es unbesorgt geniessen.



3



4

3) Vorsichtig werden die gelben Flaumbällchen zum Bauernhof transportiert.

4) Augenblicklich verteilen sich die Küken in der Halle. Ein gutes Zeichen für ideale klimatische Bedingungen im Stall.

die gut 50 Gramm wiegen, werden ausgewählt und über die nächsten zweieinhalb Wochen stündlich gedreht und gewendet – «wie in einem Hühner-nest», erklärt Lutz von Strauss. «So wird verhindert, dass das Küken an der Schale kleben bleibt.» Die Auswahl mag erstaunen, doch ein Gramm weniger bei einem Ei bedeuten 15 Gramm weniger beim Mastendgewicht.

Wenn der Schlupftermin nahe ist, werden 144 Eier für drei bis vier Tage in jeweils eine Schlupfkiste gelegt. Einmal geschlüpft, machen sich die Küken umgehend mit lautem Gepiepse bemerkbar. Für die gelben Flaumbällchen geht es anschliessend auf eine Achterbahn. Mitarbeitende der Brüterei heben mit geschulten Griffen die zarte Ware aus den Kisten, trennen sie von den leeren Schalen und setzen sie auf ein schmales Förderband, das die Küken Richtung Transportkiste spediert. Im warmen Warteraum müssen die Winzlinge nicht lange verweilen: Zwei, drei Stunden, nachdem sie geschlüpft sind, geht es weiter zum Produzenten – ebenfalls in einem klimatisierten Lastwagen.

Hühnermast – kein Vergleich mit den Bedingungen in der EU

Nur wenige Minuten dauert die Fahrt von der Brüterei zum Bauernhof der Familie Pillet, der ebenfalls in

Granges-Marnand liegt. Nebst Getreide, Kartoffeln und Sonnenblumen kümmert sich Olivier Pillet (37) um die Optigal-Hühner. Seit 1992 gehört die Familie Pillet zu jenen Produzenten, welche die strengen Vorschriften der Micarna erfüllen. Dazu gehört, dass der Stall nach jedem Generationenwechsel sauber ausgemistet wird. Ein Micarna-Team desinfiziert und kontrolliert die Halle. Die Vorbereitung für die Neuankommlinge benötigt total fünf Tage.

Auf dem frischen Sägemehl fühlen sich die Küken augenblicklich wohl. «Sprechen Sie nicht», warnt Bauer Pillet, doch zu spät: Auf der Suche nach ihrer Glücke orientieren sich die Bibeli an Geräuschen, und schon strömen sie in Richtung der palavernden Besucher. Doch dann verteilen sie sich, trinken an den Wasserspendern, finden die Futterstellen. Ein gutes Zeichen, das für ein ideales Stallklima spricht.

In den nächsten gut 30 Tagen legen die Tiere Tag für Tag an Gewicht zu. Das Schweizer Tierschutzgesetz schreibt maximal 30 Kilogramm Lebendgewicht pro Quadratmeter vor. Optigal schöpft diese Limite zum Wohl der Tiere nicht aus. «In der EU sind sogar 42 Kilo Lebendgewicht pro Quadratmeter erlaubt», weiss Lutz von Strauss. Wenn die Hühner 1,5 oder sieben Tage später 2,15 Kilogramm auf die Waage bringen,



5) Jedes Poulet wird vor der Verarbeitung fotografiert und gescannt, damit keine verletzten Tiere verarbeitet werden.

6) Obschon die meisten Schritte im Schlachthof maschinell erfolgen, ist bei der Zerlegung Handarbeit gefragt.



geht es schliesslich in Richtung Schlachthof im freiburgischen Courtepin.

Schlachtung – der grösste Teil des Huhns wird genutzt

Nach ihrer Fahrt vom Hof warten die zwischen 20 000 und 25 000 ausgewachsene Hühner der Gattung Ross, die über ausgeprägte Brustpartien verfügen, in einer gut belüfteten und mit einem blauen Licht erhellten Pufferzone. «Die Lichtfrequenz ist für die Hühner nicht sichtbar. Für sie ist es nun Nacht, und darum bleiben sie ruhig und sind nicht gestresst», erklärt Anton Grub (53), verantwortlich für die gesamte Geflügelproduktion bei der Micarna. Die Tiere wirken auch nicht aufgeregt, als sie kopfüber an den Füßen in eine Halterung gelegt werden. Kurz darauf erhalten sie in einem speziellen Bad einen betäubenden Elektroschock, gefolgt von einem Kehlschnitt.

Einmal gerupft, wird jedes Huhn von einer Kamera erfasst. «Hier wird untersucht, ob das Poulet mögliche Verletzungen wie gebrochene Flügel erlitten hat. Falls ja, kommt es nicht in die Verarbeitung», sagt Lutz von Strauss und weist darauf hin, dass das Produktionsband zwischen jeder neuen Lieferung während vier bis fünf Minuten leer läuft: «So stellen wir sicher, dass es zu keinen Überschneidungen von verschiedenen

Produzenten kommt und wir die Rückverfolgbarkeit jedes Geflügelstücks garantieren können.» Solche Pausen gibt es bei ausländischen Schlachthöfen nicht.

Bei der Marke Optigal ist man darauf bedacht, das gesamte Huhn zu verwerten. Beim Schenkelfleisch zum Beispiel, das weniger beliebt ist als die Brustpartie, kommt Handarbeit zum Zug: Von Kopf bis Fuss sind die Metzger in der gekühlten Halle eingehüllt, bloss das Gesicht ist frei. Die linke Hand geschützt von einem Kettenhandschuh, in der rechten ein scharfes Ausbeinmesser, wird binnen Sekunden Hühnerbein um Hühnerbein freigelegt. Das Fleisch wird rassig gewürzt und für die beliebten Kebab-Spiessli verwendet: «Die sind ein richtiger Grillhit», versichert Lutz von Strauss.

Weitere Planung – damit es zu keinen Lieferengpässen kommt

Damit genügend Spiessli und anderes mehr für die Grillsaison bereit stehen, beginnt die Planung rund neun Monate vorher und ist ein massgeblicher Faktor für den Erfolg: «Entscheiden wir uns zum Beispiel im September, Hühner zu züchten», sagt Lutz von Strauss, «haben wir erst im Mai 2014 Pouletfleisch auf dem Teller.» Sieben Mitarbeitende, die in einem Glaswürfel

Die Planer der Micarna sind mittendrin im Geschehen.



in der Produktionshalle Datentabellen studieren, sorgen dafür, dass es zu keinen Lieferengpässen kommt. «Wenn es eine Pouletaktion gibt, können 400 Tonnen Fleisch in einer Woche verkauft werden», sagt von Strauss. Nebst der Planung ist es wichtig, dass Ingenieure und Angelernte einen Bezug zum Produkt haben. Nur so sehen sie mögliche Unstimmigkeiten im Zahlenmeer. Wenn sie keine korrekte Bestellung für Elterntiere bei der Brüterei in Frankreich aufgeben, werden wir später zu wenig Poulets im Kühlfach haben.

Text: Marc Bodmer
Bilder: Nik Hunger



Zusammen-
spiel von Bahn-
und Strassen-
transport:
Mit innovativen
Logistiklösun-
gen senkt die
Migros ihren
CO₂-Ausstoss.

Weniger Treibhausgase

Der Mensch ist zu einem erheblichen Teil verantwortlich für die globalen Klima-
veränderungen. Dies bestätigt erneut
eindrücklich der am Freitag veröffent-
lichte Bericht des Uno-Klimarats. Die
stetige Zunahme an Treibhausgasen in
der Atmosphäre hat steigende Tempera-
turen zur Folge. Um den Klimawandel zu
stoppen, ist eine deutliche Reduktion
der Treibhausgas-Emissionen nötig.

Die Migros will ihren Teil dazu
beitragen und verspricht, ihren Aus-
stoss des Treibhausgases CO₂ bis ins Jahr
2020 um 20 Prozent zu reduzieren. Um
dieses Ziel zu erreichen, setzt die Migros
auf klimafreundliche Technologien. So
nutzt sie in ihren Filialen beispielsweise
die Abwärme von Kälteanlagen zum Hei-
zen. Im Logistikbereich führt sie so viele
Transporte wie möglich auf der Schiene
durch, und bei den Lastwagentranspor-
ten reduziert sie den Verbrauch an fossi-
len Treibstoffen durch den Einsatz von
klimafreundlicheren Treibstoffen wie
Biodiesel oder Erdgas. **So konnte die
Detailhändlerin zwischen 2010 und
2012 ihre Treibhausgas-Emissionen
bereits um drei Prozent senken.** «Der
Klimawandel ist eine der grössten Bedro-
hungen für Mensch und Umwelt. Das En-
gagement der Migros zur Reduktion ih-
res eigenen CO₂-Ausstosses ist deshalb
sehr begrüssenswert», sagt Christian
Som vom WWF Schweiz.



Generation M steht für das
nachhaltige Engagement der Migros.
Dazu zählt, dass sie ihren CO₂-
Ausstoss vom Jahr 2010 bis 2020
um 20 Prozent reduziert.

Luxus zum kleinen Preis

Nach fünfjähriger Pause finden ab 2. November
wieder M-Budget-Partys statt: Zum Eintrittspreis
von nur 9.90 Franken können die Teilnehmer in
mondänen Grandhotels feiern.

Es ist ein Schloss wie aus einem
Märchen: Der Prunkbau mit Kup-
peln, Säulen und Bogenfenstern
steht am Ufer des Vierwaldstättersees
und bietet einen herrlichen Ausblick auf
die Alpenkette. Im noblen Hotel Palace
Luzern findet eine der fünf M-Budget-
Partys statt. Die anderen Schauplätze der
Events sind nicht weniger mondän: «Les
Trois Rois» in Basel, «The Dolder
Grand» in Zürich, «Lausanne Palace
& Spa» und «Einstein» St. Gallen, wo
am 2. November die erste Party steigt.

«Wir wollen jungen Menschen, die
aufs Budget achten müssen, zum Mini-
preis ein glanzvolles Event bieten», sagt
Urs Bochsler von der Sponsoring-
abteilung des Migros-Genossenschafts-
Bundes. Der Eintrittspreis für eine Party
beträgt nur 9.90 Franken. Die Berliner
Band Brandt Brauer Frick, die schon am
Paléo Festival Nyon gespielt hat, sorgt
für tanzbaren Minimal-Electro-Sound.
Vor und nach diesem Liveauftritt legt

ein DJ auf. Hotelköche bereiten aus
M-Budget-Produkten gutes und güns-
tiges Essen zu. Bei den Gästen sind
schicke Kleider erwünscht, das Min-
destalter liegt bei 21 Jahren. Die Party in
Zürich ist bereits ausverkauft, wer für
eines der vier anderen Events Tickets
kaufen will, sollte sich also beeilen.

Pro Party kommen zehn M-Budget-
Helfer zum Einsatz, wie sie von Open-
Air-Konzerten her bekannt sind. Zu
Tiefpreisen erbringen sie Dienstleistun-
gen für die Gäste. Dazu gehört beispiels-
weise das Holen von Drinks oder das
Abnehmen und Abgeben von Jacken. Auf
Wunsch sprechen die Helfer stellver-
tretend sogar die Traumfrau oder den
Traummann eines Gastes an und über-
bringen Komplimente. Als Dank für
ihren Einsatz erhalten alle Helfer jeweils
zwei Partytickets gratis sowie eine Über-
nachtung samt Frühstück für sich und
eine Begleitperson im jeweiligen Grand-
hotel. Noch können sich Interessierte

Blitzschnell Ersatzteile finden

Eine neue Service-Website der Migros hilft, viel Zeit zu sparen:
Passendes Zubehör zu Elektrogeräten und anderen Produkten lässt
sich nun bequem von zu Hause aus suchen und bestellen.

Heute ist es fast schon selbstver-
ständlich, dass man alles online
kaufen kann – von der Kaffee-
maschine übers Mountainbike bis zur
Polstergruppe. Doch was ist, wenn ein
Produkt kaputtgeht oder man Zubehör
dazu kaufen will? Dann muss man in
vielen Fällen noch immer in den Laden
gehen. Die Migros schafft nun Abhilfe
mit einem neuen Onlineshop: Auf der

Migros-Service-Seite lassen sich Er-
satzteile und Zubehör zu vielen Migros-
Produkten und Markenartikeln bequem
von daheim aus suchen und bestellen.
Die Auswahl reicht vom Akku für die
Kamera über Beutel für den Staubsauger
bis zum Wasserbehälter für die Kaffee-
maschine. Die Lieferung erfolgt ent-
weder nach Hause oder sogar kostenlos
zum Abholen in einer Migros-Filiale



Fahrt im Rolls-Royce zu gewinnen

Das Migros-Magazin verlost pro M-Budget-Party jeweils zwei Tickets inklusive Fahrt im M-Budget-Rolls-Royce. Die Nobelkarosse in den M-Budget-Farben wird die Gewinner zu Hause abholen, an den Partyort bringen und sie nach dem Event auch wieder heimfahren.



Daten der M-Budget-Partys

- Samstag, 2.11., Einstein, St. Gallen
- Freitag, 22.11., Les Trois Rois, Basel
- Samstag, 23.11., The Dolder Grand, Zürich



- Freitag, 29.11., Palace Luzern (Bild)
- Samstag, 21.12., Lausanne Palace & Spa

Gratisteilnahme und Teilnahmebedingungen unter www.migrosmagazin.ch/gluecksgriff

Einsendeschluss: 6. Oktober 2013



online für einen Helferjob bewerben. Welcher der Kandidaten schliesslich engagiert wird, entscheiden die Nutzer der M-Budget-Website. Wer an der Online-Abstimmung teilnimmt, hat

ebenfalls die Chance, ein Partyticket zu gewinnen. *Text: Michael West*

Infos zu den Partys und zur Bewerbung als Helfer: www.m-budget-live.ch

Gute Seelen der Partys: Die M-Budget-Helfer nehmen den Gästen zum Beispiel die Jacken ab.



Der richtige Beutel zum Staubsauger – eines von vielen Teilen im Online-Shop.

nach Wahl. Selbstverständlich können die Teile auch weiterhin beim Kundendienst im Laden bestellt werden.

Die clevere Website macht das Suchen einfach

Die Onlinesuche nach dem richtigen Teil wird den Kunden leicht gemacht: Sie können sich an verschiedenen Merkmalen wie Artikelnummer, Produkt- und Modellbezeichnung oder an einem Bild orientieren. Wird der Konsument dennoch nicht fündig, lässt sich ein Formular mit Bild-Upload für eine individuelle Anfrage ausfüllen. Ausserdem bietet der neue Online-Shop für zahlreiche Produkte Bedienungsanleitungen an, die sich herunterladen

lassen. «So sparen die Kunden viel Zeit und schonen ihre Nerven», meint Rico Romagnoli, zuständiger Projektleiter beim Migros-Genossenschaftsbund.

Das Zubehör stammt unter anderem aus den Bereichen Haushalt, Reinigung, Elektronik, Multimedia, Wohnen, Heimwerken und Sport. Sogar Ersatzteile für einen Ferrari sind im Angebot. Der feuerrote Bolide ist allerdings ein Spielzeugauto im Massstab 1:10, das sich ganz umweltfreundlich mit einem Elektromotor bewegt.

Text: Michael West

Den neuen Online-Shop finden Sie unter www.migros-service.ch