

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



Chocolat Frey AG – der grösste Schokoladeproduzent auf dem Schweizer Markt.

Besuch im Schlaraffenland

So stellt man sich das Schlaraffenland vor. Wo sonst gibt es einen «Schokoladenfall», der ohne Unterlass herrlich duftende Schokolade in die Tiefe tropfen lässt? Aber eben, hier in der Schokoladefabrik Chocolat Frey in Buchs AG kann man sich nicht darunterlegen, sondern ist dazu verurteilt zuzusehen, wie die verführerische Schoggiwelle in einen breiten Trichter fliesst und zu den beliebten Branches verarbeitet wird. Aber das ist auch keine schlechte Alternative.

«Bevor die Schokolade in den Trichter fällt, wird sie auf dem Förderband gekühlt», erklärt Dominik Zinsstag (32), Teamleiter Branches-Produktion. «Ist sie zu warm, fliesst sie davon.» Warum die Masse etwas fester sein muss, wird am anderen Ende des Auffangbehälters

klar. Zwei Walzen drücken sie durch 22 Düsen, heraus kommen endlose Stängelbahnen, wiederum auf einem gekühlten Förderband. Die Schokolade stellt Chocolat Frey in Buchs selber her, und zwar aus Kakaobohnen, die zum grössten Teil aus UTZ-zertifiziertem nachhaltigem Anbau stammen. «Wir haben keine eigenen Plantagen», hält Dominik Zinsstag fest. «In Ghana und der Elfenbeinküste zum Beispiel setzen wir auf Kooperativen, die ihre Lieferungen von Kleinbetrieben mit ein bis zwei Hektaren und nachhaltiger Produktion beziehen.»

Bis zu 24 Stunden lang wird die Couverture gerührt

Über den Seeweg via Amsterdam gelangen die getrockneten Bohnen in die



BERUFSBILDER

«Ich habe einen Schoggi-Job»

Früher hat **Yvonne Wacker (51)** im Büro gearbeitet, nach der Familiengründung war sie dann eine Weile als Hausfrau und Mutter tätig. «Mit 31 Jahren musste ich wieder einen Job finden. Das war nicht einfach», erinnert sie sich. Sie fing bei der Chocolat Frey als Packfrau an, doch schon bald wurde klar, dass sie «brauchbar» ist, wie Frau Wacker mit einem Lächeln sagt. Sie wurde zur Gruppenleiterin bei der Branches-Abteilung, dann stellvertretende Teamleiterin und schliesslich **Anlageführerin**. «Wir arbeiten in einem Drei-Schicht-Betrieb», sagt sie. Persönlich liegt ihr die Nachtschicht von 22.50 Uhr bis 5 in der Früh am besten. «Dann habe ich Zeit, mit meinen Hunden spazieren zu gehen. Und: Ich habe keine Probleme mit Schlafen», erklärt Yvonne Wacker. Ihr Ziel ist es, ein optimales Produkt herzustellen, und über die Jahre habe sie eine Art siebten Sinn entwickelt: «Wenn ich durch die Halle gehe, arbeiten meine Ohren mit. Ich

kenne meine Maschinen», sagt die dreifache Mutter mit dem «Gschpüri» für Störungen: «So habe ich schon Gröberes verhindert.» Nicht alle Produkte sind so einfach herzustellen wie die Branches. «Das Risoletto etwa ist aufwendiger, für das muss Caramel gekocht und noch viel von Hand gemacht werden», erklärt die Anlageführerin. Ihre 19-jährige Tochter Jasmin war bis im Juni ebenfalls in der Chocolat Frey tätig und hat ihre Ausbildung zur Lebensmittelpraktikerin mit Bravour abgeschlossen. Doch nicht nur das erfüllt Yvonne Wacker mit Stolz: «Wenn ich die Branches und Riegel in der Migros sehe, so freut mich das. Ich habe da auch mitgewirkt.» Wie gut sie schmecken, weiss Frau Wacker aus Erfahrung: «Stichproben zur Überprüfung des Formats, des Gewichts, aber auch des Geschmacks gehören zu meiner Arbeit. Die Resultate trage ich in ein Protokollbuch ein. Ich habe im wahrsten Sinne des Wortes einen Schoggi-Job.»



1) Schokolade tropft vom gekühlten Band in einen Trichter.

2) Walzen drücken endlose Stängeli-bahnen auf ein ebenfalls kühles Förderband.

3) Anlageführerin Yvonne Wacker schmilzt im sogenannten Stefanmixer Bruchstücke für die Herstellung ein.

4) Das Herz eines Branches ist rund 10 Zentimeter lang.

5) Die flüssige Couverture dient als Kleber ...

6) ... für die darübergestreuten Haselnusssplitter.



6

Schweiz, wo sie keimfrei gemacht, gebrochen und geschält werden. Die sogenannten Nibs werden von Spezialisten bei 100 bis 140 Grad geröstet und anschliessend zu Kakaomasse vermahlen. Mit der braunen Masse werden Milchpulver und Zucker vermischt. Diese Mischung wird auf Walzen verfeinert. In den Conchen, riesigen Kesseln, wird das Walzgut unter ständigem Rühren auf bis

zu 80 Grad erhitzt. Durch das stetige Rühren verflüssigt sich die Masse und wird zur zart schmelzenden Couverture. Beim Conchieren, das bis zu 24 Stunden dauern kann, verflüchtigen sich Feuchtigkeit, aber auch unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe.

Der Schokolademasse, die vom Conche-Saal in zwei 1000 Kilogramm fassende Zwischentanks mit imposanten Rührwerken fliesst, werden noch geröstete und geriebene Haselnüsse beige-fügt. «Nüsse sind Geschmacksträger», erklärt Dominik Zinsstag, «aber als solche in der Grundmasse, die über Leitungen aus dem Conche-Saal zu uns geführt wird, nicht mehr spürbar.» Bei Chocolat Frey verarbeitet man Haselnüsse und Mandeln auf getrennten Anlagen. Auf die Herstellung von Riegeln und anderen Produkten mit Erdnüssen wird auf Grund der verbreiteten Neigung zu Allergien seit einigen Jahren ganz verzichtet.

Anlageführerin Yvonne Wacker (51, siehe Berufsbild oben) steuert aus einem Rührwerk gleich neben der Branches-Produktionsstrasse zu den 800 Kilogramm Schokolade aus dem Conche-Saal weitere 100 Kilogramm bei. «Wir stellen gut 500 000 Stängeli pro Tag her. Bei solchen Stückzahlen kommen nicht



5

7) Die fertigen Branches kühlen in einem Zwischenlager vollständig aus.

8) Nach der Kurve gehts in die Zielgerade zur Verpackung.



7



8

alle ganz optimal ans Ziel. Im sogenannten Stefanmixer werden diese Bruchstücke eingeschmolzen und verrührt», erklärt Yvonne Wacker.

Es regnet Nüsse aus dem Streuer

Die Chocolat Frey, mit einem Jahresbruttoumsatz von 385 Millionen Franken

(2012) der grösste Schokoladenhersteller der Schweiz, produziert rund 2700 Produkte für den Schweizer Markt, den Export sowie den Industrie- und Food-Bereich. Nebst den zu 100 Prozent Swiss made-Schokoladenprodukten stellt der Betrieb in Buchs als einziges Schweizer Unternehmen auch Kaugummi her. Knapp zwei Drittel der Chewing Gums wird im Ausland genossen, allen ist gemein, dass sie zuckerfrei sind. Was sich von den beliebten Branches nicht sagen lässt, aber das ist in Ordnung so.

Die endlosen Schokoladenbahnen werden nach einer weiteren Kühlstrecke in zehn Zentimeter grosse Stücke geteilt, die Herzen der Branches. Diese erhalten wenig später eine Schokodusche: «Die erste Couverture-Schicht dient als eine Art Kleber für die gerösteten Haselnussplitter, die dem Branche die typische Oberflächenstruktur geben», sagt Dominik Zinsstag und weist auf den Streuer hin, aus dem es Splitter regnet. Ein wunderbarer – wen wundert's – nussiger Duft mit einer feinen Röstnote gesellt sich zum inzwischen dezenten Schokoladearoma. Die frisch überzogenen Stängeli ziehen auf einem Gitterband weiter. Die losen Haselnussplitter fallen auf ein weiteres Förderband, das sie zurück zum Ausgangspunkt führt, von wo sie auf die frisch überzogenen Branches rieseln. Hier wird nichts verschwendet.

Die Verpackungsanlage umhüllt 500 Branches pro Minute

«Bis zu diesem Schritt sind sich alle Classic-Branches gleich», erklärt Teamchef Zinsstag, der seit acht Jahren für die Migros tätig ist. «Erst die letzte Schicht

WUSSTEN SIE SCHON, DASS ...

... es drei Hauptsorten Kakao gibt? – Forastero, Trinitario und Criollo.

... Chocolat Frey 2014 ein Besucherzentrum eröffnen wird?

... Chocolat Frey der grösste Schokoladenproduzent auf dem Schweizer Markt ist?

... Chocolat Frey als einziges Schweizer Unternehmen Kaugummi herstellt?



Teamleiter Dominik Zinsstag kennt jeden Abschnitt der Branchli-Produktion von Chocolat Frey.



9



10

9) Folienbahnen legen sich um die frischen Stängeli.

10) Fünf Branches gehören in eine Verpackung.

11) Ein letztes Mal werden die Beutel geprüft, bevor sie in Schachteln verpackt werden.

gibt dem Schoggistängeli seine Farbe und den typischen Geschmack.» In unserem Fall sind es Branches Noir. Nachdem die zweite, dieses Mal dunkle Couverture-Schicht aufgetragen ist, wechseln die Branches vom Gitter- auf ein strukturiertes Stoffband, das ihnen das bekannte Muster auf dem Boden gibt. Yvonne Wacker schnappt sich ein fast fertiges Stängeli und legt es in eine Schublehre. «Wir machen laufend Stichproben, bei denen wir Masse und Gewicht, aber auch den Geschmack überprüfen», sagt die Anlageführerin. Im Durchschnitt sind die Branches zu schwer.

Vom Band gelangen die Dutzenden von Schoggistängeli in einen Zwischenspeicher, wo sie, auf Blechen gesammelt, eine Runde Lift fahren und auskühlen. Die Konstruktion in dem hohen Glaskasten erinnert an einen Paternosterlift, denn die Lage der Transportfläche bleibt immer flach, sonst würde es Stängeli hängen. Nach dieser Ruhepause gibt es kein Bremsen mehr. Die Verpackungsanlage umhüllt 500 Branches pro Minute! Trotz des Tempos werden die Classic-Stängeli vorgängig auf Metallteile untersucht und solche, die auf dem Rücken ihre Reise antreten, blitzschnell gewendet. Eine Fozelle überprüft die Branches auf andere Abweichungen. Erst wenn alles okay ist, werden sie von der aus den Migros-Läden bekannten Folie umhüllt, mit Datum und Produktionscode versehen und schliesslich in Fünfeinheiten eingepackt. Noch ein letztes Mal wird das Gewicht geprüft, auch hier bestätigt sich das durchschnittliche Übergewicht – gegen das für einmal niemand etwas hat.

Text: Marc Bodmer
Bilder: Nik Hunger



11

3 FRAGEN AN



Hans-Ruedi Christen,
CEO von
Chocolat
Frey.

«Das Wachstumspotenzial liegt im Ausland»

Hans-Ruedi Christen, was macht Chocolat Frey einzigartig?

Wir sind die Nummer 1 im Schweizer Schokolademarkt, in dem notabene jährlich am meisten Schokolade weltweit verkauft und gegessen wird. Diese Marktstellung seit über 30 Jahren zeugt von unserer hervorragenden Qualität, zu 100 Prozent hergestellt in der Schweiz.

Wo liegt Ihre grösste Herausforderung?

Auf der einen Seite geht es uns darum, die Migros mit unseren Produkten und der Marke Frey weiter zu stärken. Auf der anderen Seite liegt das Wachstumspotenzial für Chocolat Frey vor allem im Ausland. Mit Innovationen, unserem Schweizer Qualitätsverständnis und einer Nachhaltigkeitsstrategie entlang der Wertschöpfungskette stellen wir uns diesen Herausforderungen.

Wo sehen Sie Chocolat Frey in zehn Jahren?

Wir werden unsere Position als Nummer 1 in der Schweiz weiter gefestigt haben und das Thema Nachhaltigkeit im Schweizer Schokolademarkt prägen. Gleichzeitig haben wir die Ambition, im Ausland einen grossen Schritt zu machen und mittelfristig mehr als 50 Prozent des Umsatzes im Exportgeschäft zu generieren.