

## 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 Lernenden 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](http://www.mindustry.com).

Seit 60 Jahren Spezialistin für Kolonialwaren: die Delica AG in Birsfelden.

# Aromen aus weiter Welt

**K**olonialwaren. Ein im Alltag nicht mehr gebräuchlicher Begriff, aber für diesen Bericht dennoch von Bedeutung. Als Kolonialwaren wurden bis in die 70er-Jahre Lebens- und Genussmittel aus Übersee wie Zucker, Kaffee, Gewürze, Reis und Tee bezeichnet. Der Begriff geht auf die Importe aus der Kolonialzeit zurück, als die europäischen Seefahrernationen weltweit Ländereien besetzten.

Heute umfasst die Bezeichnung Kolonialwaren in erster Linie Kaffee, Gewürze, Nüsse und getrocknete Früchte. Diese Genussartikel veredelt die Delica in Birsfelden BL seit über 60 Jahren für die Kundinnen und Kunden der Migros ein, verarbeitet und lagert sie. Ein Teil der jährlich 9000 Tonnen Esswaren wird veredelt, ein anderer Teil nur sauberlich

sortiert, gereinigt und frisch verpackt. Doch allen Lieferungen gemein ist, dass sie bei ihrer Ankunft genau auf qualitative Merkmale geprüft werden. Die Nüsse, Gewürze, getrockneten Früchte und vieles mehr kommen aus aller Herren Länder, und es muss kontrolliert werden, ob blinde Passagiere mitreisen.

Dabei geht es weniger um die legendäre Spinne in der Yucca-Palme, sondern um mögliche Schädlinge oder Pilzbefall. Zuständig für die Eingangskontrolle ist ein Team von drei Personen, zu denen Martin Hofmann (32) gehört. Der junge Mann arbeitet bereits seit 18 Jahren bei der Delica und hat hier ursprünglich eine Lehre zum Logistik-Assistenten absolviert. «Je nach Produkt und Lieferung entnehmen wir stichprobenartig Muster. Diese werden unter



1



2





1) Haselnüsse aus dem Piemont werden mit einem Schnittbrett geöffnet.

2) Qualitätsprüfer Martin Hofmann kontrolliert Geruch und Geschmack.

3) Die Nüsse werden in eine der Reinigungsmaschinen abgefüllt.

4) Ein rotierendes Trommelsieb entfernt Staub und andere Partikel.



anderem auf Pestizide, Schwermetalle oder mikrobielle Belastungen untersucht», sagt Hofmann. Zudem werden Muster aufbewahrt, um bei Reklamationen Nachuntersuchungen durchführen zu können.

Eben ist eine Ladung Haselnüsse aus dem Piemont angekommen. Italienische Haselnüsse sind sozusagen der Ferrari unter den Nüssen. «Ihr Durchmesser und die Qualität sind sehr hoch», betont Hofmann. Nun steht die sensorische und visuelle Kontrolle an. Entspricht die Grösse der Bestellung? Hat die Haselnuss den unverwechselbaren Geschmack? Dabei spielt auch die Lagerung eine wichtige Rolle: «Würden die Kerne zum Beispiel neben Pfefferminze aufbewahrt, nimmt die Nuss den fremden Geschmack an», erläutert Hofmann, während er die Muster auf einem Schneidebrett auslegt, um mögliche Qualitätsmängel sichtbar zu machen. «Probieren empfiehlt sich erst nach dem erfolgten Schnitt. Man lernt dazu...», sagt der gross gewachsene Mann mit einem wissenden Schmunzeln. Doch die Lieferung von heute ist einwandfrei.

### Nach der Reinigung durchlaufen die Nüsse einen Metalldetektor

Nach der Eingangskontrolle geht es an die Reinigung, denn Hygiene und Sauberkeit sind bei Lebensmitteln stets zentral. «Als Erstes laufen die Nüsse über ein Rüttelsieb und anschliessend durch einen Windkanal», sagt Harry Austel (48), Leiter Produktion Kolonial. So werden sie auch von Staub befreit. In einem weiteren Schritt werden Steine herausgefiltert. In einem drehenden Trommelsieb werden nochmals Staub und andere Partikel entfernt.

Über ein Rohr gelangen die Haselnüsse in den dritten Stock, wo sie durch einen Metalldetektor rattern. «Mit Hilfe eines in ein Plastikstäbchen eingegossenen Stückchens Metall von 1,5 Millimeter Länge prüfen wir mehrmals täglich, ob der Detektor richtig funktioniert», erklärt Schichtleiterin Rosemarie Bittaye

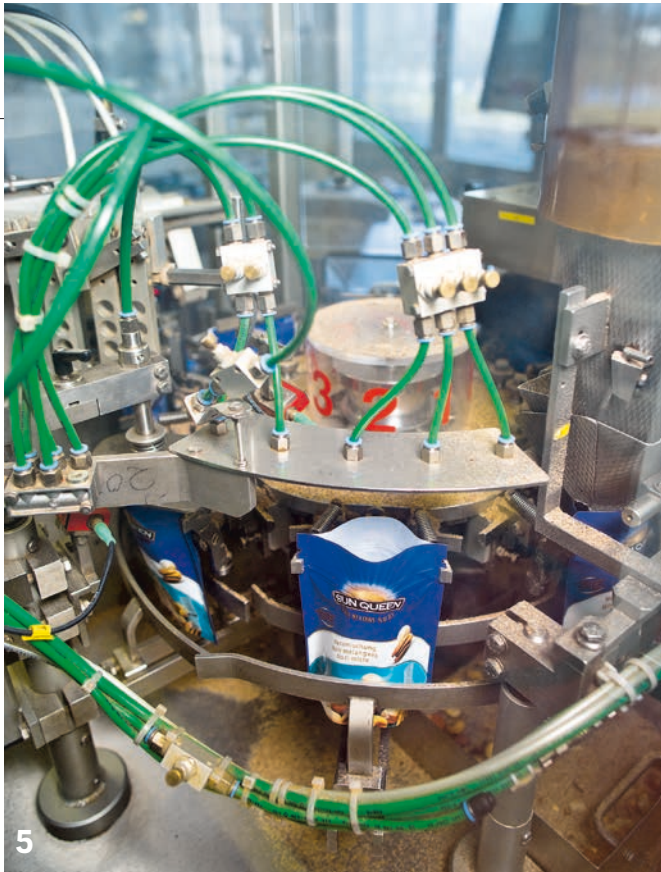
### WUSSTEN SIE, DASS DIE DELICA ...

- ... mehr als 580 Fertigprodukte im Angebot hat?
- ... fast 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt?
- ... bis zu 100 Tonnen Kaffee pro Tag rösten kann?
- ... über 64 Millionen Verkaufsverpackungen pro Jahr abfüllt?
- ... den Rohkaffee für die Migros seit Ende 2010 zu 90 Prozent aus UTZ-zertifizierter Produktion bezieht?



5) Die Nüsse landen in luftdicht verschlossenen Beuteln.

6) Pro Minute lassen sich bis zu 65 Beutel mit Kernware abfüllen.



(50, siehe Berufsbild rechts), und greift sich das farbige Teststäbchen, das eben erfolgreich erkannt und ausgeworfen wurde. Einmal durch den Metall-detektor, geht es mit den Haselnüssen wieder hoch in die vierte Etage. Hier werden sie in gigantischen Beuteln aufgefangen und gleich gewogen. Bis zu 1000 Kilogramm fassen die weissen Kunststoffsäcke, die anschliessend ins Lager gebracht werden. «100 Tonnen Haselnüsse lagern hier in einer gekühlten Umgebung», sagt Harry Austel. «Wir verfügen über acht solche Lager in der Produktion. Bioprodukte werden separat gelagert.»

Doch die Haselnüsse machen nur einen Bruchteil des breiten Delica-An-

gebots aus. Herrlicher Kaffeeduft erfüllt den langen Gang zur nächsten Produktionshalle. Jährlich verarbeitet die Firma rund 12500 Tonnen Rohkaffee und ist damit einer der grössten Kaffeeröster der Schweiz. Etwas weiter der Passage entlang riecht es nach frischer Kokosnuss.

In der nächsten Halle geben grosse Fensterfronten einen prachtvollen Blick auf den Rhein frei. Auf dem Fluss ziehen Frachtschiffe, fast zum Greifen nah, ganz gemächlich vorbei. Die Duftwelt wandelt sich erneut. Diesmal schwängert ein leicht süssaurer Geruch die Luft – Aprikosen. «Die hellgelben, türkischen Aprikosen sind weicher als die anderen. Die eher dunkle Biosorte verfügt über



## BERUFSBILD

# Rosemarie Bittaye (50), Schichtleiterin

Bevor Rosemarie Bittaye vor zehn Jahren ihre Stelle bei der Delica antrat, war sie im Gastgewerbe und als Anlageführerin bei einem international tätigen Schweizer Konzern beschäftigt. «Bei der Delica habe ich **als Anlageführerin angefangen und wurde nach zwei Jahren Schichtleiterin**», erinnert sich Bittaye. Viele Jugendliche tun sich schwer mit Schichtarbeit, nicht aber die Schichtleiterin: «Das ist kein Problem für mich. Schichtarbeit war mir schon aus dem Gastgewerbe bekannt.» **Gearbeitet wird in Birsfelden in drei Schichten.** Die jeweiligen Teams umfassen 20 bis 25 Mitarbeitende. An ihrer Tätigkeit schätzt Bittaye, dass sie abwechslungsreich ist: «Ich habe personelle und maschinelle Arbeiten zu erledigen, aber auch im Büro zu tun. Mein Job deckt also querbeet die diversen Bereiche ab.»

Natürlich spielen die verschiedenen Produkte eine bereichernde

Rolle. Da sind **Nüsse, Hülsenfrüchte, Pilze, getrocknete Früchte** und vieles mehr. «Die Mango ist mein Lieblingsprodukt», sagt sie und weist auf die **Wichtigkeit der Kontrolle** bei der Arbeit mit Naturprodukten hin. So kann sich unterschiedliche Feuchtigkeit auf die Qualität des Produkts auswirken. «Die Rohware kann sich verändern», sagt Rosemarie Bittaye. «Was sich wiederum auf den Geschmack auswirken kann, darum **gehören auch Degustationen zu meiner Arbeit.**» Doch nicht nur so wird sichergestellt, dass ausschliesslich einwandfreie Ware die Produktionslinien der Delica verlässt: «Alle halbe Stunde machen die Anlageführer eine Kontrolle und dokumentieren diese», sagt die erfahrene Schichtführerin und greift sich einen fertig abgepackten Beutel Aprikosen, um die aufgedruckten Daten mit dem Prüfungsprotokoll zu vergleichen.





Links: Harry Austel, Leiter Produktion Kolonial, mit drei Sorten Dörraprikosen. Die Färbung verrät, ob die Früchte erfrischend säuerlich oder süss sind.

Unten: Die Mehrkopfwaaage hilft beim Portionieren der Dörrfrüchte. Damit die Resultate präzise bleiben, werden die Fächer laufend gereinigt.



einen fast caramelisierten Geschmack», weiss Austel und zeigt die drei unterschiedlichen gedörrten Aprikosensorten, welche die Migros im Sortiment führt. «Vom Gout her sind die südafrikanischen Früchte leicht säuerlich. Die nehme ich am liebsten als Snack auf Wanderungen mit.»

### Die Beutel werden von Hand gedrückt, um die Nähte zu prüfen

Während bei den Nüssen gewisse Veredelungsschritte wie Würzen oder Rösten zu den Produktionsschritten gehören können, werden die getrockneten Früchte lediglich auf ihre Qualität geprüft, gemischt und in handliche Beutel umgepackt. Dabei hilft eine Mehrkopfwaaage. Die über ein grosses Rohr zugeführten Aprikosen werden in 14 Kanäle verteilt und fallen in zwei Reihen mit je 14 Fächern. In diesen werden sie gewogen. Portionen zu 200 Gramm werden ausgelöst und in Beutel verpackt. «Die Mehrkopfwaaage muss laufend überwacht werden», sagt Austel. «Der Zucker der Früchte verklebt die Fächer, darum muss man diese immer wieder reinigen.» Da sind Nüsse und Kerne in der Handhabung weit einfacher, ausser wenn sie gemahlen sind. Das drückt sich auch im Abfüllvolumen aus. Während von den Trockenfrüchten zwischen 50 und 60 Beutel pro Minute abgefüllt werden können, sind es bei der Kernenware

65 Beutel pro Minute. Beiden gemein ist aber die Endkontrolle der Verpackung. Ein letztes Mal gehen die Produkte durch einen Metalldetektor. Die Beutel werden kräftig von Hand gedrückt, um die Schweissnähte zu prüfen. Zu den Stichproben gehört auch, dass der Inhalt verkostet und auf einwandfreien Geschmack hin getestet wird. Mit geübtem Blick werden die aufgedruckten Daten sowie das Gewicht mit den Angaben aus dem Prüfungsprotokoll abgeglichen. Erst dann verpacken Delica-Mitarbeiter die luftdichten Tüten in Schachteln und verladen sie auf den Zug, der direkt bei der Lagerhalle vorfährt und die frische Ware ins Migros-Verteilzentrum Suhr bringen wird.

Text: Marc Bodmer  
Bilder: Nik Hunger

## DREI FRAGEN AN



Hans-Ruedi Christen,  
Geschäftsführer  
der Delica AG

### «Wir wollen weiter wachsen»

**Hans-Ruedi Christen, was macht Ihr Unternehmen einzigartig?**

Die Delica veredelt seit 60 Jahren Roh- und Handelswaren und ist eine der grössten Kaffeeröstereien der Schweiz. Seit zehn Jahren besitzen wir ein eigenes Kaffee kapsel system der Marke Delizio und verfügen über ein grosses Know-how in der Kapselportionierung. Professionalität und langjähriges Fachwissen ermöglichen es uns, neue und auf Kundenwünsche abgestimmte Produkte zu entwickeln und bei deren Markteinführung tatkräftige Unterstützung anzubieten.

**Welche Herausforderungen muss die Delica in Zukunft bewältigen?**

Wir wollen am Standort Birsfelden weiter wachsen. Ein wichtiger Schlüssel dazu liegt in der Internationalisierung unserer Kapselprodukte. Mit Innovationen, unserem Schweizer Qualitätsverständnis und einer Nachhaltigkeitsstrategie entlang der Wertschöpfungskette stellen wir uns diesen Herausforderungen.

**Was macht Sie besonders stolz?**

Ich bin stolz auf unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – dank diesen Experten gelingt es uns, tagtäglich die Wettbewerbsfähigkeit unserer Kunden im In- und Ausland zu steigern.



Die M-Industrie stellt viele beliebte Migros-Produkte her. Dazu zählt auch die Delica, die Nüsse, Kaffee und getrocknete Früchte verarbeitet.