



Management Jahresbericht 2017 Nutrex

Inhalt

1	Managementreview	3
2	Organigramm	3
3	Jahresziele 2017	4
	3.1 Strategieumsetzung	4
	3.2 Ergebnis 2017	4
4	Marktentwicklung 2017	4
5	Verkauf	5
	5.1 Absatz in den strategischen Geschäftsfelder	5
6	Beschaffungsmärkte 2017	6
	6.1 Nachhaltiges Beschaffen in der Nutrex	6
7	Qualitätsmanagement 2017	6
	7.1 Rücknahmen	6
	7.2 Resultate aus Audits	6
	7.3 Ereignismeldungen	6
	7.4 Interne Audits	6
	7.5 Amtliche Kontrollen	6
8	Sozial Rapport 2017	7
	8.1 Personelles	7
	8.2 Bericht Arbeitssicherheit 2017 (Steven Straub)	7
	8.3 Schulungen 2017	7
	8.4 Unfälle 2017	7
	8.5 Audit 2017	8
	8.6 Ausblick 2018	8
	8.7 Öffentlichkeit	8
	8.8 Sponsoring / Spenden	8
9	Ökologie	8
	9.1 Gewichtsreduzierung Verpackungsmaterial	8
	9.2 Energieverbrauch	8
	9.3 Wasser	8
	9.4 Abfallbewirtschaftung	9
	9.5 Produktion	9
	9.6 Abfüllanlage Detail	9
	9.7 Abfüllanlage Gastro	9
	9.8 Abfüllung Industrie	9
10	Ziele 2018	10

1 Managementreview

Die Steigerung im Absatz von insgesamt 7.8% im 2017 zum Vorjahr ist zu einem grossen Teil durch die Übernahme der Firma Oetterli Mitte 2015 und weiteren Marktanteilsgewinnen zurückzuführen.

Ergebnismässig konnte die Nutrex die gesteckten Ziele nicht erreichen. Gründe dafür sind die Korrekturen, die im Inventar und in der Rohwarenverlustberechnung gemacht werden mussten sowie die erhöhten Aufwendungen für den Unterhalt und die höheren Energie- und Transportkosten.

Da Ende April 2017 unser langjähriger Geschäftsführer Karl Haf pensioniert wurde, hat Gerhard Marty, der bis dato als Leiter für die Produktion zuständig war, seine Aufgaben übernommen.

Die Produktion hatte aufgrund des Wachstums und der Personalfuktuation entsprechend grosse Herausforderungen zu bewältigen, um lieferfähig zu bleiben.

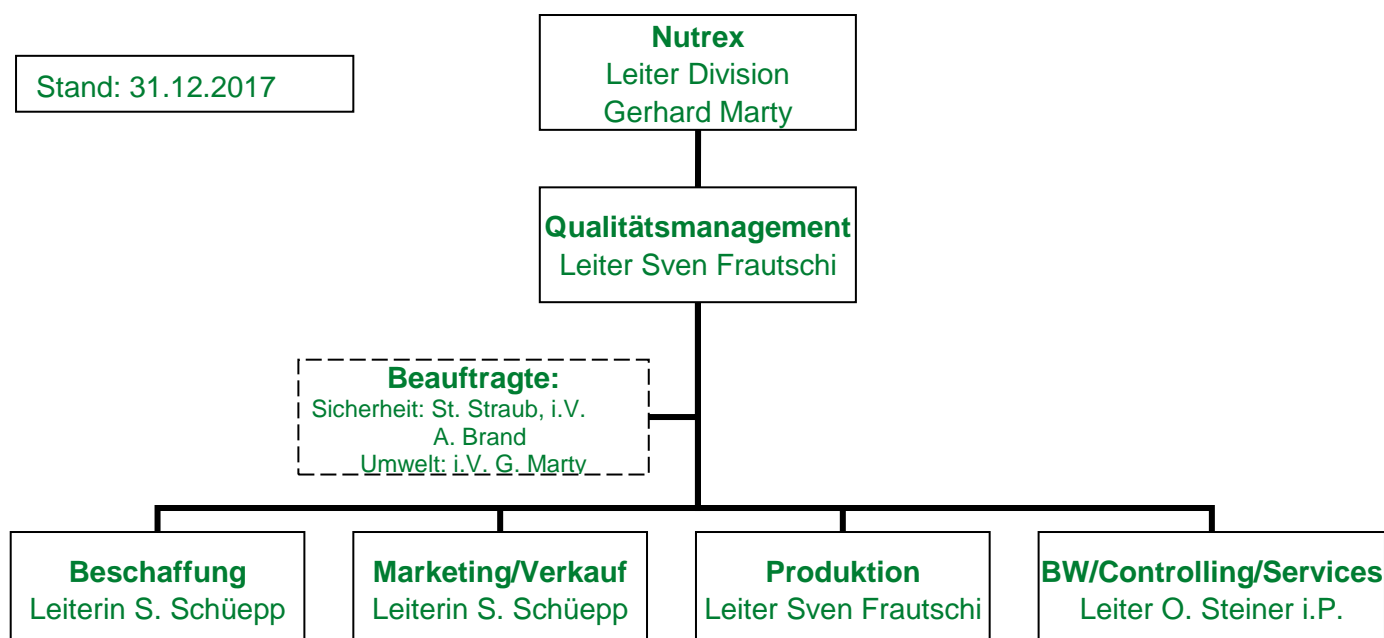
Im Beschaffungsbereich waren wir erneut mit der Problematik der geringen Verfügbarkeit für Bio-Apfelsaft für die Herstellung von Bio-Apfelessig konfrontiert. Dies wurde durch den Apfelzukauf vom Südtirol entschärft. Die Äpfel wurden in der Schweiz vermostet und vergärt. Erstmals in den letzten 3 Jahren konnten genügend Mengen produziert werden, um den Bedarf zu decken.

Im Berichtsjahr wurden insgesamt rund TCHF 300 in verschiedene Anlagen investiert und eine Investition von weiteren TCHF 300 für einen neuen Fermenter ausgelöst, der 2018 in Betrieb genommen wird.

Die Umweltziele konnten nicht alle erreicht werden, da der Wasser- und Energieverbrauch nicht minimiert werden konnte. Massnahmen für 2018 wurden ergriffen. Insgesamt konnte jedoch eine deutliche Verbesserung zum Vorjahr erzielt werden.

Ein grosses Highlight war unser 75-Jahr Jubiläum im Juni 2017, zu welchem Kunden, Lieferanten und die Bevölkerung zahlreich erschienen sind.

2 Organigramm



3 Jahresziele 2017

Die Ziele 2017 waren entsprechend hochgesteckt und konnten nur zu 70% erfolgreich umgesetzt werden. Nicht erreicht wurden die Ziele in der Umwelt und dem Gesamtergebnis. Der persönliche Zielerreichungsgrad der Kader betrug 90%.

3.1 Strategieumsetzung

Die strategischen Ziele und Massnahmen wurde für 2017 weiterverfolgt und auf die Zusammenführung der beiden Divisionen Reismühle Brunnen und Nutrex angepasst.

Nr.	Strategisches Ziel	Zielerreichung Stand heute
1.	Wir steigern den Absatz (Liter) bei Coop um mind. 1% pro Jahr.	● ● ●
2.	Wir wachsen im Direktabsatz (SGF 2,4,7) Inland um 16 % beim Reis und um 30 % beim Essig bis Ende 2020.	● ● ●
3.	Wir wachsen im Direktabsatz Export (SGF 3,5,6,8) auf MCHF 6 bis Ende 2020.	● ● ●
4.	Wir wachsen im nachhaltigen Sortiment (Fair Trade und Bio) um 44 % bis Ende 2020.	● ● ●
5.	Wir wachsen im Spezialitäten Sortiment um 32 % bis Ende 2020.	● ● ●
6.	Wir erreichen einen Marktanteil im CH-Essig-Markt von > 60 %.	● ● ●
7.	Wir beschaffen mind. 5'000 Tonnen Reis aus den nachhaltigen Projekten in Indien und Thailand pro Jahr.	● ● ●
8.	Wir reduzieren den CO2-Ausstoss um 30 % in den eigenen Projekten bis 2020.	● ● ●
9.	Wir senken die Produktionskosten um > 10 % pro Tonne Reis und 6 % pro produzierten Liter Essig bis 2020.	● ● ●
10.	Wir steigern den EBIT auf mind. TCHF 2'000 bis 2020.	● ● ●

3.2 Ergebnis 2017

Das Ergebnis auf Stufe EBIT schloss deutlich tiefer ab als im Vorjahr (-24%). Die Gründe waren die Inventurkorrektur, der Unterhalt und die Energie- und Transportkosten.

4 Marktentwicklung 2017

Der Markt war im 2017 ruhig und es haben sich keine grossen Veränderungen ergeben. Die strategische Ausrichtung auf den Schweizer Markt zeigte im Berichtsjahr ein positives Bild. Das Wachstumsziel konnte

insgesamt um 7.8% übertroffen werden. Gleichzeitig nahm der Absatz mit nachhaltigen Produkten deutlich zu und der Kundenstamm konnte merklich erweitert werden.

5 Verkauf

Noch immer bekommen wir neue Kunden infolge des Kaufs des Essigbereichs von Oettermilch. Der Essig-Markt als solchen steigt nach wie vor an. Die Tatsache, dass in vielen Fertigsaucen und Convenience-Produkten Essig eingesetzt wird, erhöht den Bedarf und somit auch unseren Absatz.

Nachdem anfangs Jahr die neue Organisation des HC31 bei Coop ihre Arbeit aufnahm, werden wir weitere Produkte neu lancieren. Auf Ende 2017 konnte mit Unilever und Coop das neue Doppelbranding Naturalplan Kressi-Essig umgesetzt werden.

Im Export konnte der Folgeauftrag für den Bio-Apfelessig leider für 2018 nicht verlängert werden und läuft 2017 aus.

5.1 Absatz in den strategischen Geschäftsfelder

		2014	2015	2016	2017
Absatzkanäle	SGF				
Detail Coop	1	1773	1730	1625	1650
<i>IST</i>			1'686	1'654	1'747
Index zu Strategie			97.5%	101.8%	105.9%
Detail Inland	2	2461	2473	2520	2540
<i>IST</i>			2'319	2'386	2'886
Index zu Strategie			93.8%	94.7%	113.6%
Detail Export	3	97	100	115	130
<i>IST</i>			125	226	144
Index zu Strategie			125.0%	196.5%	110.8%
Gastro Inland (inkl. Andere Werke)	4	901	825	850	870
<i>IST</i>			990	987	968
Index zu Strategie			120.0%	116.1%	111.3%
Industrie Inland	5	891	1337	1688	1757
<i>IST</i>			1'324	1'735	1'757
Index zu Strategie			99.0%	102.8%	100.0%
Diverse Inland & Export	6	7	9	11	13
<i>IST</i>			21	5	0
Index zu Strategie			233.3%	45.5%	0.0%
Total		6130	6474	6809	6960
<i>IST</i>			6'465	6'993	7'502
Index zu Strategie			99.9%	102.7%	107.8%

6 Beschaffungsmärkte 2017

Die Beschaffung 2017 war mit diversen Herausforderungen verbunden. In Italien und Spanien war es in Folge grosser Trockenheit zu massiven Ernteaussfällen gekommen, was die Preise des Weins nach oben drückte.

In der Schweiz wurde im April durch den Schneefall und den Frost die Apfelernte massiv beeinflusst. Teilweise konnten nur 40% Ertrag erwirtschaftet werden. Durch Verlagerung des Einkaufs von Wein aus Griechenland und Südafrika sowie Obst aus dem Südtirol konnten wir einen Teil der Fehlmengen kompensieren.

Total Einkauf der Hauptrohstoffe Wein, Apfelsaft, Alkohol und Essig auf die Länder bezogen:

Schweiz	655'000 Liter
Italien	624'000 Liter
Deutschland	989'000 Liter
Griechenland	1'100'000 Liter
Südafrika	850'000 Liter
Rumänien	75'000 Liter
Total	4'293'000 Liter

6.1 Nachhaltiges Beschaffen in der Nutrex

Die Beschaffung richtet sich nach dem BSCI Standard. Als einziges BSCI Risikoland wurde Südafrika als relevant betrachtet. Der Lieferant aus diesem Land ist nach BSCI zertifiziert. Der Bioanteil im Einkauf konnte um knapp 5% erhöht werden.

7 Qualitätsmanagement 2017

7.1 Rücknahmen

2017 wurden 7 Fälle mit Essigmuttern durch Kunden in die Geschäfte retourniert. Die Entwicklung von Essigmuttern ist ein Qualitätszeichen, aber vom Kunden nicht erwünscht. Trotz Pasteurisation, die nur bis zur Erstöffnung wirkt, kann sich eine Essigmutter im Produkt bilden.

7.2 Resultate aus Audits

Das IFS Audit am 16. Juni 2017 konnte erfolgreich auf höherem Level abgeschlossen werden.

Das Bio/SGA/Hochstamm Audit fand im Herbst statt und ergab erneut das Resultat "Gut-Sehr".

7.3 Ereignismeldungen

Total gingen im Jahr 2017 31 Meldungen ein. Davon 1 interne und 22 Reklamationen von Kunden. Zwei Reklamationen mussten an Lieferanten gemacht werden und fünf an unsere Transporteure. Die Kundenreklamationen beinhalteten vor allem die Bildung von Essigmuttern, leckende Gebinde, Farbe und Unterfüllung. Die Mitarbeiter wurden entsprechend sensibilisiert und geschult.

7.4 Interne Audits

Im 2017 wurden insgesamt 9 interne Audits durchgeführt.

Diese betrafen die Hygiene, Funktionalität Hygieneschläuche, Verifikation Lebensmittelsicherheit Stahl-tanks, Verifikation Reinigung Geräte Anlagen, Zutrittskontrolle, Rückverfolgbarkeitstest, Verpackungsmaterial und die Rohstoffe.

7.5 Amtliche Kontrollen

Eichmeister: Jährliche Eichung sämtlicher Waagen.

AWA (Amt für Abwasser + Entsorgung): Jährliche Inspektion aufgrund jährlicher Meldepflicht durch die Nutrex.

Alkoholverwaltung: Bei jeder Lieferung Überwachung der korrekten Denaturierung hochgradigen Ethanol und Bierbrand.

8 Sozial Rapport 2017

8.1 Personelles

Der Lohn der Mitarbeiter wurde individuell gemäss Coop-Vorgaben angepasst. Der Mindestlohn von Franken 4'000 wurde überall deutlich überboten.

Die Ferien wurden im Rahmen des Ferienplanes umgesetzt. Dem Gesetzlichen und den internen Vorschriften wurde Rechnung getragen. Dank Aushilfen konnten die Überstunden im normalen Rahmen gehalten werden.

Für die Teambildungen wurden übers Jahr vier Anlässe durchgeführt, die fast jedes Mal auf freiwilliger Basis zu 100% besucht wurden.

Im 2017 hat Coop erneut die Veritasumfrage bei allen Mitarbeitern durchgeführt. Wir schlossen überdurchschnittlich positiv ab. Auf freiwilliger Basis haben wir 3 Massnahmen definiert um uns entsprechend zu verbessern.

Unsere langjährige Mitarbeiterin Anna Von Guten konnte im Oktober 2017 die ordentliche Pension antreten. Als Ersatz wurde Gaëlle Wyss gefunden, die sich mit Elan an die Aufgabe begab.

Ausserdem gab es bis Ende Jahr 2017 in der Produktion eine temporäre Person zur Unterstützung der Produktion sowie ein Mitarbeiter aus dem IV Programm, der einen Arbeitsversuch absolvieren konnte.

Die Absenzen-Quote 2017 hat sich im Vergleich zu 2016 nochmals leicht erhöht und liegt bei 5.4% (VJ 5.3%). Die Überstundensaldi konnten ab dem Sommer 2017 fortlaufend reduziert werden.

Die Lohnsumme wurde im 2017 individuell um 1% angehoben.

Für die Weiterbildung des Personals wurden punktuell interne und externe Kurse organisiert. Diese betragen im Schnitt 2017 total mind. 1.1 Tage pro Mitarbeiter/in.

8.2 Bericht Arbeitssicherheit 2017 (Steven Straub)

Unser Ziel bei der täglichen Arbeit muss weiterhin das Vermeiden von Unfällen sein.

Auch sollten wir unsere Arbeiten so verrichten können, dass unsere Gesundheit keinen Schaden davonträgt. Wir müssen uns an verschiedene Vorschriften halten sowie die Betriebseinrichtungen richtig anwenden.

Dazu gibt es verschiedene Hilfen, die uns bei der Arbeit unterstützen und uns somit gegen Unfälle schützen.

Die persönliche Schutzausrüstung ist eine solche Massnahme. Sie wird den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern kostenlos von der Nutrex zur Verfügung gestellt. Die Mitarbeiter sind somit verpflichtet Arbeitsschuhe, Gehörschutz, Handschuhe und Schutzbrille bei Arbeiten, wo die PSA verlangt wird, auch zu tragen.

8.3 Schulungen 2017

Eine weitere Massnahme um Unfälle vorzubeugen, ist die Schulung der Mitarbeiter. Im November 2017 wurde ein Sicherheitskurs für alle Mitarbeiter organisiert. Das Thema beinhaltete Brandschutz.

Ebenfalls wurde den Mitarbeitern eine Einführung über Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz durch den Kursleiter Knotz Albert aus Brunnen vermittelt.

8.4 Unfälle 2017

Auch in unserer Freizeit sollten wir uns gut überlegen, wie wir uns vor Unfällen besser schützen können. Auch in der Nutrex hatten wir in diesem Jahr Unfälle zu verzeichnen. Diese Unfälle führten auch zu Absenzen, die durch andere Mitarbeiter abgedeckt werden mussten.

8.5 Audit 2017

Zum Thema Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz wurden intern 2 Audits / Sichtkontrollen durchgeführt. Bei grösseren Mängeln wurden Massnahmen definiert, bei kleineren Mängeln versuchte man diese umgehend zu beheben.

8.6 Ausblick 2018

Auch im Jahr 2018 stehen verschiedene Arbeiten an, die mit der Arbeitssicherheit direkt zu tun haben. Ein Ziel wird sein, die Organisation der Arbeitssicherheit im Betrieb zu festigen und umzusetzen. Das Thema «Erste Hilfe» wird den Mitarbeitern in einem Kurs im Herbst näher vorgestellt.

Geben wir unser Bestes und halten die Augen offen, damit wir unsere Arbeit möglichst unfallfrei bewältigen können.

8.7 Öffentlichkeit

Der Zugriff auf unsere Homepage befindet sich weiterhin in einstelliger Prozentzahl. Sie wird laufend aktualisiert und 2018 neu gestaltet.

8.8 Sponsoring / Spenden

Im 2017 wurde im Namen von Coop eine 2x Weihnachtsaktion durchgeführt. Die Spende ging an das Schweizerische Rote Kreuz. Diverse lokale Vereine wurden mit kleinen Sponsorengeldern unterstützt.

9 Ökologie

9.1 Gewichtsreduzierung Verpackungsmaterial

Das im Jahr 2013 gestartete Projekt zur weiteren Reduzierung der Gewichte bei Verpackungen als Beitrag zur CO₂-Reduzierung wurde im Berichtsjahr weitergeführt und es konnte eine weitere geringe Einsparung bei den Wickelfolien und Wellpappe von insgesamt 1.0 Tonnen realisiert werden. Der Zielerreichungsgrad (Ziel 2020) beträgt nun bereits 86.7%.

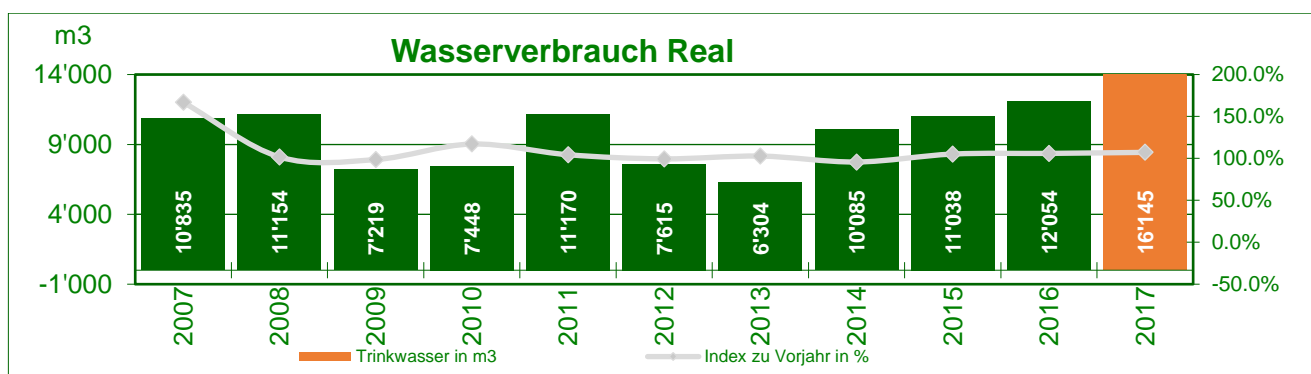
9.2 Energieverbrauch

Der nominale Stromverbrauch stieg im 2017 um rund 3%. Dies aufgrund gestiegener Produktionsmenge durch die Nachfragesteigerung und Lagererhöhung. Der Energieverbrauch pro HI konnte um 13% gesenkt werden. Nach wie vor wurde auch im 2017 kein Heizöl verbraucht und die Restbestände wurden verkauft.

Die Nutrex beteiligt sich ausserdem bei der CO₂-Vereinbarung mit der Energieagentur (ENAW) zusammen mit anderen Divisionen der Coop Gruppe.

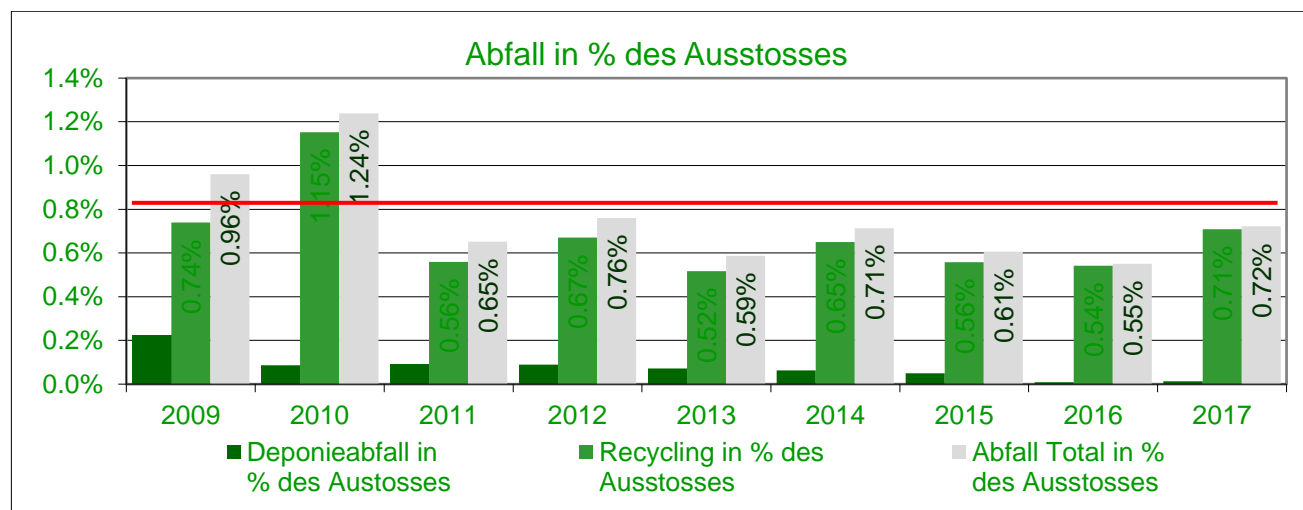
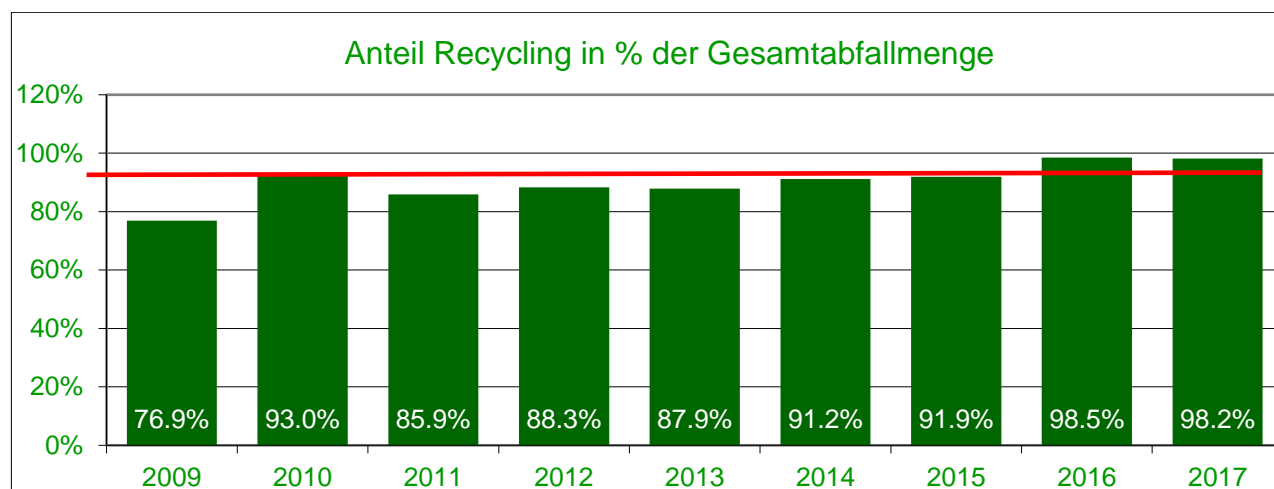
9.3 Wasser

Der Bedarf an Grundwasser zur Kühlung erhöhte sich im Berichtsjahr um 1,7%. Der Trinkwasserverbrauch stieg ebenfalls um 23% ggü. Vorjahr. Der Grund war ein Wasserschaden, der den Keller flutete, sowie ein defekter Filter der Wasser in die Entwässerung führte.



9.4 Abfallbewirtschaftung

Im Jahr 2017 generierte die Nutrex 62 Tonnen Abfall. Das sind rund 45% mehr als im Vorjahr. Der Grund ist die Inventurbereinigung und die Entsorgung infolge Umbaus.



9.5 Produktion

Im Jahr 2017 wurden insgesamt rund 8,6 Mio. Liter Essig (versch. Säuregrade) produziert. Eine Herausforderung war das grosse Sortiment mit über 50 Produkten. Unser Fermenter war mehr als ausgelastet und musste rund um die Uhr einwandfrei laufen um die benötigte Menge zu produzieren.

9.6 Abfüllanlage Detail

Gesamthaft wurden im Jahr 2017 rund 4,3 Mio. Flaschen abgefüllt. Dies entspricht einer Auslastung von rund 78% im Einschichtbetrieb.

9.7 Abfüllanlage Gastro

In der Abteilung Abfüllung Gastro (Bag-in-Box Gebinde) wurden im Jahr 2017 knapp 79'905 Kartons sowie 13'000 Kannen abgefüllt, was einer Auslastung von rund 93% entspricht.

9.8 Abfüllung Industrie

Insgesamt wurden 2'445 Container gefüllt und ausgeliefert. Mit dieser grossen Menge haben wir die Möglichkeiten in den Abfüllungen, wie wir sie heute manuell machen, ausgeschöpft.

10 Ziele 2018

Aufbau und Festigung des Know-hows. Zusammenschluss der 2 Divisionen unter dem neuen Namen Reismühle Brunnen/ Nutrex. Weiter wird die Produkteentwicklung ausgebaut und intensiviert. Die Erhöhung der Lagerbestände im Fertigproduktesegment. Sicherung der Bio-Rohware, Einsparungen im Bereich Einkauf, Rohwaren und Verpackung sowie die Neuorganisation und Führung des Betriebes des Standorts Busswil.

Busswil, Juni 2018 Gerhard Marty