

## MERZ, CHUR – GELEBTE NACHHALTIGKEIT

# Mit vollem Engagement voraus!

### Modewort

Der Begriff «Nachhaltigkeit» ist wahrlich zu einem Modewort verkommen. Was aber bedeutet dieses Wort genau? Schlägt man im Duden die Bedeutung des Wortes Nachhaltigkeit nach, so steht an erster Stelle die Begriffserklärung: «längere Zeit anhaltende Wirkung». Von der nachfolgenden Erklärung im Duden lässt sich allerdings für den Foodmarkt mehr herleiten: «Prinzip, nach dem nicht mehr verbraucht werden darf, als jeweils nachwachsen, sich regenerieren, künftig wieder bereitgestellt werden kann».

### Nachhaltigkeit von Herzen gelebt

Einer, der sich der Nachhaltigkeit verschrieben hat, ist Roni Merz der Merz Gruppe (Merz Bäckerei Confiserie Verkaufs AG, Merz Fertigungs AG, Merz Gastro AG und Merz Immobilien AG) in Chur. «Zusammen mit meinem ganzen Team Einfluss nehmen, dort wo wir etwas bewegen können. Jeder für sich alleine und gemeinsam als Team.» Roni Merz ist sich aber bewusst: «Als regionales Unternehmen können wir nicht den Anspruch eines Weltretters haben. Vielmehr bemühen wir uns in unserem ureigenen Tätigkeitsbereich, Nachhaltigkeit zu leben.» Im Gespräch mit Roni Merz spürt man sofort, da steht einer, welcher dies von Herzen lebt und «Nachhaltigkeit» nicht bloss als rhetorische Marketingfloskel benutzt.

### Im eigenen Bereich bewegen

«In vielen kleinen Schritten wollen wir uns bewegen», führt Roni Merz weiter aus. «Konsequente Trennung von Essensresten als Beispiel. In Phasen, wenn das Geschäft rundläuft, ein erster wichtiger Schritt. Aber wir wollen nun auch in hektischen

Zeiten, wenn sämtliche verfügbaren Sitzplätze belegt sind, voll an diesem Grundsatz festhalten. Kein organischer Abfall soll mehr im Kehricht landen.»

### Aus organischen Abfällen wird Biogas

Nebst den erwähnten Abfällen fallen in der Produktion – ob Bäckerei oder Gastronomie – Rüstabfälle und nicht verkaufte Lebensmittel an. Was aber geschieht mit diesen gesammelten organischen Abfällen? Merz führt diese einer Biogasanlage zu. Dazu steht im Produktionsbetrieb «Rossboden» eigens ein 4000-Liter-Bioabfalltank. Bei Bedarf wird dieser Inhalt dann einer externen Biogasanlage zugeführt. Im Gegenzug bezieht er Strom aus dieser Biogasanlage.

### Verminderung der Verkaufsretouren

Rein theoretisch ist die Retourenverminderung eine kalkulatив einfache Angelegenheit. Bestückt man die Verkaufsgeschäfte genau mit der

### Kontakt

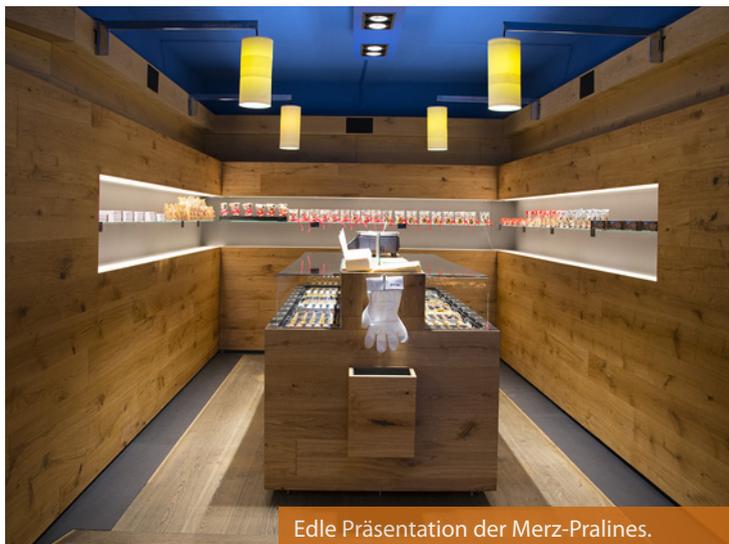


Bahnhofstrasse 22  
7000 Chur  
Tel.: 081 257 15 15  
Fax: 081 257 15 16  
www.merzchur.ch  
info@merzchur.ch

### RONI MERZ:

*Mit vielen kleinen Schritten bewegen!*





Edle Präsentation der Merz-Pralines.



Roni Merz

richtigen nachgefragten Menge, so bleiben Retouren aus. Nur – und da pflichten sicher alle bei – läuft Angebot und Nachfrage nicht planerisch parallel. Schon gar nicht in einem dynamischen Umfeld wie jenem der Bäckerei-Konditorei-Branche. Wie aber schafft ein grosser Bäckereibetrieb wie Merz, seine Retouren zu minimieren?

### Vernetztes Bestellwesen

«Wir setzen dabei auf ein vernetztes Bestellmanagement. Eines unserer Steuerungshilfsmittel sind genaue Statistiken der Vorjahre», so Roni Merz. Absatzzahlen der einzelnen Filialen inklusive die damaligen Wetterverhältnisse helfen bei der Produktionsplanung die Mengen möglichst genau abzuschätzen.

### Geringe Retouren der Verkaufsgeschäfte

«Zudem können wir jederzeit auf unser vernetztes Kassensystem online zugreifen. Dieses dynamische Steuerungstool ist eine wichtige Hilfe. Mit Hilfe dieser beiden Faktoren gelingt es uns, die Retouren aus Filialen im Bereich von 4 bis 6% zu festigen. Es ist allerdings tagtäglich ein schmaler Grat, sich zwischen der hohen Produktverfügbarkeit und der Minimierung von Retouren zu entscheiden.»

### «Merz vom Vortag»

Merz bietet alle Gebäcke und Sandwiches als Tagesprodukte an. Absolut einwandfreie Produkte einfach via Biogasanlage oder als Tierfutter zu verwerten, war Merz nicht nachhaltig genug. Seit Januar 2012 bietet Merz in seiner «Filiale Giacometti» Brote, Kleinbrote, Hefe- und Süssgebäcke des Vortages unter dem Label «Merz vom Vortag» an. Dies in klar von den Frischprodukten differenzierter Verpackung und zu stark reduzierten Preisen. Diese Produkte erhält der Kunde – falls sinnvoll – mit einer kurzen Anleitung zum richtigen Aufbacken.

### Bewusst regional

Mit neun Standorten zwischen Bonaduz und Bad Ragaz ist Merz ein regionaler Bäcker-Konditor-Confiseur und Gastronom. «Zurück zur Regionalität, darum bemühen wir uns bei Merz auch bei den eingesetzten Produkten. Unsere Vision ist diesbezüglich erst auf dem Weg. Logischerweise können wir nicht von heute auf morgen alle unsere Produkte aus der Region beziehen. Aber auch hier gilt unser Credo, in kleinen Schritten zum Ziel.»

### «MERZ VOM VORTAG»

*Gewinn für Kunde, Umwelt und Merz*

### Handwerkliche Qualität

Merz produziert an zwei Standorten. Die Fertigung der Confitserieprodukte geschieht im Mutterhaus, die Bäcker- und Konditoreiprodukte in der 2010 neu erbauten Backstube auf dem Churer Rossboden. Bei der Herstellung aller Merz-Produkte stehen das Handwerk, Qualität und Passion im Zentrum der Bemühungen.

### Trends

Merz beobachtet einerseits den Markt und reagiert auf Trends wie vegane Produkte oder die Take-away-Bewegung. Andererseits schafft es Merz auch immer wieder, Trends zu setzen und zu fördern. Zum Beispiel: mit der Entwicklung des kohlenhydratarmen Passuggerbrots, hergestellt mit Passugger Mineralwasser aus der Quelle oberhalb von Chur. Oder aber das Kantibrot (ein Gerstenkleiebrod) mit cholesterinsenkender Wirkung. Entwickelt in Zusammenarbeit mit dem Kantonsspital Graubünden.

### Mitarbeiter aus eigenen Reihen

Regionale Verankerung und nachhaltige Personalentwicklung – Merz lebt es vor. Pro Jahr bildet Merz 17 Lernende aus. Die meisten bleiben dem Unternehmen nach Abschluss ihrer Ausbildung als Mitarbeitende erhalten.

### Förderung auf allen Stufen

Aktuell sind 160 Mitarbeitende (140 100%-Stellen) unter Vertrag. Merz fördert nach besten Möglichkeiten all seine Mitarbeitenden. Der Betrieb

kommt im Durchschnitt für einen Tag Weiterbildung pro Mitarbeitenden im Jahr auf.

### Mitarbeiterhandbuch

Bei Eintritt ins Unternehmen erhält jeder Mitarbeitende das Merz-Mitarbeiterhandbuch, ein Nachschlagewerk mit allen Informationen zur Merz-Philosophie, dem Zusammenleben, der Hygiene am Arbeitsplatz und zu rechtlichen Fragen. Ein externer Betriebsarzt und eine externe Betriebspsychologin unterstützen die Mitarbeitenden zudem in sämtlichen Personalfragen.

### Langjährige Teams

Die Bemühungen um ein gesundes, nachhaltiges Arbeitsklima unterstreicht die äusserst geringe Fluktuation. Roni Merz nimmt seine Mitarbeitenden ernst und bietet ihnen ein angenehmes Arbeiten.

### Offener Know-how-Transfer

Merz bemüht sich aktiv am Wissenstransfer. Zum einen arbeitet Merz aktiv im Verein «United Against Waste» (UAW) mit, zum anderen sind öfters Bäcker-ERFA-Gruppen zu Besuch. Dieser rege Informationsaustausch ist ein Teil der Philosophie von Roni Merz.

### Mit effizienten Lösungen Überschüsse vermindern

Im zweiten Halbjahr 2014 initialisierte der «United Against Waste» gemeinsam mit Pistor und einigen Bäcker-

#### Ziel von «United Against Waste» in den Bäckereien

Durch transparente Erhebungen der anfallenden Mengen entlang der Wertschöpfungskette wird die Basis für Verbesserungen gelegt. «UAW» hat für die gewerblichen Betriebe einfache und praxisorientierte Erhebungswerkzeuge erarbeitet, mit welchen Überschüsse während 4 Wochen erfasst und mit anderen Betrieben verglichen werden können. Mit gezielten Lösungen sollen die Überschüsse reduziert und somit das Sparpotenzial genutzt werden

Weitere Infos:

[www.united-against-waste.ch](http://www.united-against-waste.ch)



Das neue Flaggschiff – Merz Bahnhofstrasse Chur.

kunden eine Arbeitsgruppe Brot- und Backwaren. Die Arbeitsgruppe bietet praxisnahe Unterstützung, damit Retouren reduziert werden und Betriebe effizienter arbeiten können. Jedes Mitglied bringt dabei sein Wissen ein. Gemeinsam werden neue Lösungen entwickelt, welche der gesamten Branche zur Verfügung gestellt werden. Roni Merz war mit seiner Mitarbeit und seinen Informationen massgebend daran beteiligt.

### Fortschritt als Teil der persönlichen DNA

Schon der Grossvater von Roni Merz war ein fortschrittlicher innovativer Bäcker und Konditor. Rund zehn Jahre nach der Gründung der Bäckerei-Konditorei-Confiserie – diese erfolgte 1946 – eröffnete Walter Merz mit seiner Frau Marie ein Café. Heute eine Selbstverständlichkeit, damals jedoch klar die Ausnahme. Die Verschmelzung von Bäckerhandwerk und Gastronomie wurde damals nicht nur positiv aufgenommen. Der «Bäcker-Gastronom» brauchte weitere Jahrzehnte, um sich heute vollständig zu verankern. Ein Teil dieser DNA von Walter Merz lebt in Roni Merz weiter. So erstaunt es nicht, dass mit der Übernahme der Geschäftsleitung (2006) Roni Merz das Unternehmen weiter ausgebaut und etabliert hat.

### Neues Flaggschiff

Der neueste Coup ist das umgebaute Flaggschiff «Café Merz Bahnhofstrasse». Auf rund 600 m<sup>2</sup> eröffnete am 9. Juli 2015 ein Verkaufsladen mit dem bekannten Merz-Sortiment sowie einer grossen Auswahl an Snacks und Take-away-Köstlichkeiten. Ebenso das grosse, wunderschöne Café mit rund 160 Sitzplätzen. Zusammen mit dem Merz-Gartencafé entstand so eine Bäckerei-, Konditorei-, Confiserie-, Café-Oase direkt an der Bahnhofstrasse in Chur. Die Bilder dieses Berichtes entstanden im neuen Merz-Flaggschiff.



Merz Rossboden Chur (Drive-in)

### Standort Merz

- Merz Bahnhofstrasse Chur
- Merz Wiesental Chur
- Merz im Bahnhof Chur
- Mühlbach im Bahnhof Chur
- Merz Rossboden Chur (Drive-in)
- Merz Giacometti Chur
- Merz Domat/Ems  
(ab 12. November 2015)
- Merz Bonaduz
- Café Therme by Merz Bad Ragaz

