

## MERZ, COIRE – DÉVELOPPEMENT DURABLE APPLIQUÉ

# Avec un engagement total!

### Notion à la mode

La notion «développement durable» est vraiment mal comprise, telle une notion à la mode. Mais que signifie exactement ce terme? Si l'on vérifie la signification de développement durable (durabilité) dans le dictionnaire, la première définition est: «effet de longue durée». Mais on peut en déduire plus pour le marché alimentaire dans l'explication suivante dans le dictionnaire: «Principe, selon lequel on ne peut pas consommer plus que ce qui peut soit repousser, soit se régénérer, soit être fourni encore une fois à l'avenir».

### Contact



Bahnhofstrasse 22  
7000 Coire  
Tél.: 081 257 15 15  
Fax: 081 257 15 16  
www.merzchur.ch  
info@merzchur.ch

### Développement durable appliqué avec amour

A Coire, Roni Merz du groupe Merz (Merz Bäckerei Confiserie Verkaufs AG, Merz Fertigungs AG, Merz Gastro AG et Merz Immobilien AG) est une de ces personnes qui se dévouent au développement durable. «Ensemble avec toute mon équipe, exercer une influence là où nous pouvons faire la différence. Chacun pour soi et ensemble en tant qu'équipe». Roni Merz est toutefois conscient que: «En tant qu'entreprise régionale, nous ne pouvons pas avoir la prétention de sauver le monde. Nous nous efforçons plutôt à appliquer le développement durable dans notre propre domaine d'activité». En discutant avec Roni Merz, on sent immédiatement que c'est une personne qui applique cela avec amour et que le «développement durable» n'est pas employé seulement comme figure de rhétorique du marketing.

### Faire bouger les choses dans son propre domaine

«Nous voulons faire bouger les choses avec plein de petits pas», poursuit Roni Merz. «Par exemple,

la séparation cohérente des restes alimentaires. Dans des phases, où le commerce fonctionne bien, c'est un premier pas important. Mais nous voulons maintenant aussi être fidèles à ce principe dans des périodes de pointe, lorsque toutes les places assises sont occupées. Plus aucun déchet organique ne doit finir à la poubelle.»

### On produit du biogaz avec les déchets organiques

En plus des déchets mentionnés, des déchets de production et des aliments invendus s'accumulent à la production – que ce soit en boulangerie ou en gastronomie. Mais que deviennent ces déchets organiques collectés? Merz alimente une usine de biogaz avec ces déchets. Pour ce faire, dans l'entreprise de production «Rossboden» il y a à cet effet un réservoir de déchets Bio de 4000 litres. Lors de besoin, ce contenu est acheminé dans une usine de biogaz externe. En contrepartie, Merz utilise l'électricité de cette installation de biogaz.

### RONI MERZ:

*Faire bouger les choses avec plein de petits pas!*





Présentation élégante des pralinés Merz



Roni Merz

### Réduction des retours

En théorie, la réduction des retours est une simple affaire de calcul. Si l'on remplit les points de vente exactement avec la quantité correcte demandée, il n'y a pas de retours. Seulement – et tout le monde est sûrement d'accord – l'offre et la demande ne sont pas planifiables parallèlement. Encore moins dans un environnement dynamique comme celui de la branche de la boulangerie-pâtisserie. Mais comment une grande entreprise de boulangerie, telle que Merz, parvient-elle à minimiser ses retours?

### Système de commandes en réseau

«Nous misons pour cela sur un management des commandes en réseau. Les statistiques exactes des années passées sont un de nos outils de gestion», dit Roni Merz. «Les chiffres de vente des différentes filiales, y compris les conditions météorologiques de l'époque, nous aident lors de la planification de production à estimer le plus exactement possible les quantités».

### Faibles retours des points de vente

«En outre, nous pouvons en tout temps accéder en ligne à notre système de caisses en réseau. Cet outil de gestion dynamique est une aide importante. Avec l'aide de ces deux

facteurs, nous parvenons à maintenir les retours des filiales à un ordre de grandeur de 4 à 6%. C'est toujours tous les jours sur le fil du rasoir de choisir entre une disponibilité élevée des produits et la minimisation des retours».

### «Merz de la veille»

Merz offre tous les produits de pâtisserie et les sandwiches en produits frais du jour. Exploiter des produits impeccables juste via des usines de biogaz ou comme fourrage pour les animaux n'était pas assez durable pour Merz. Depuis janvier 2012, Merz propose, dans sa «filiale Giacometti», des pains, des petits pains, des viennoiseries et des pâtisseries de la veille, sous le label «Merz de la veille». Ceci dans un emballage clairement différent des produits frais et à des prix fortement réduits. Le client reçoit ces produits – pour autant que cela soit sensé – avec une petite instruction pour les passer correctement au four.

### «MERZ DE LA VEILLE»

*Un gain pour les clients,  
l'environnement et Merz*

### Délibérement régional

Avec neuf emplacements, entre Bonaduz et Bad Ragaz, Merz est un boulanger-pâtissier-confiseur et un restaurateur régional. «Retour à la régionalité, c'est pourquoi chez Merz nous faisons aussi attention aux pro-

duits utilisés. A cet égard, notre vision n'est qu'à moitié terminée. Logiquement, nous ne pouvons pas du jour au lendemain acheter tous nos produits de la région. Toutefois notre credo, à petits pas vers l'objectif, est aussi en vigueur».

### Qualité artisanale

Merz produit à deux endroits. La fabrication des produits de confiserie se fait à la maison mère, celle des produits de boulangerie et de pâtisserie dans le nouveau fournil construit en 2010 dans le Rossboden de Coire. Lors de la fabrication de tous les produits Merz, l'artisanat, la qualité et la passion sont au cœur des efforts.

### Tendances

D'une part, Merz observe le marché et réagit aux tendances, telles que des produits véganes ou le mouvement du Take-Away. D'autre part, Merz réussit aussi souvent à créer des tendances et à les promouvoir. Par exemple: avec le développement du pain Passugger, faible en glucides, produit avec de l'eau minérale Passugger de la source en dessus de Coire. Ou le pain de cantine (un pain au son d'orge) avec un effet hypocholestérolémiant. Développé en collaboration avec l'hôpital cantonal des Grisons.

### Des collaborateurs des propres rangs

Un ancrage régional et un développement durable des ressources humaines - Merz le vit à fond. Par année,

Merz forme 17 apprentis. La plupart restent dans l'entreprise comme collaborateurs après avoir terminé leur formation avec succès.

### Promotion à tous les niveaux

Actuellement, 160 collaborateurs (140 postes à 100 %) sont sous contrat. Merz promeut tous ses collaborateurs selon les meilleures opportunités. L'entreprise prend en charge en moyenne une journée de formation continue par collaborateur par année.

### Manuel du collaborateur

Dès son entrée dans l'entreprise, chaque collaborateur reçoit le manuel du collaborateur Merz, un ouvrage de référence avec toutes les informations sur la philosophie de Merz, la manière de cohabiter, l'hygiène au travail et les questions juridiques. Un médecin du travail externe et une psychologue du travail externe soutiennent en outre les collaborateurs dans toutes les questions relatives au personnel.

### Équipe de longue date

Le taux de rotation très faible souligne les efforts pour une ambiance de travail saine et durable - Merz prend au sérieux ses collaborateurs et leur offre un travail agréable.

### Transfert ouvert de savoir-faire

Merz s'efforce activement de transmettre le savoir-faire. D'une part, Merz collabore de manière active avec l'«Association United Against

### Objectif d'«United Against Waste» dans les boulangeries

Grâce à des relevés transparents des quantités de déchets accumulés le long de la chaîne de valeurs, la base pour des améliorations est posée. «UAW» a élaboré des outils de relevés simples et axés sur la pratique pour les entreprises artisanales, avec lesquels les excédents peuvent être saisis durant 4 semaines et être comparés à d'autres entreprises. Avec des solutions ciblées, les excédents sont réduits et ainsi le potentiel d'économie est exploité.

Plus d'informations:  
[www.united-against-waste.ch](http://www.united-against-waste.ch)



Le nouveau fleuron – Merz Bahnhofstrasse Coire.

Waste (JAW)», d'autre part elle reçoit souvent des groupes ERFA de boulangers. Cet échange actif d'informations fait partie de la philosophie de Roni Merz.

### Réduire les excédents avec des solutions efficaces

Au deuxième semestre 2014, «United Against Waste» a initié, en collaboration avec Pistor et quelques clients boulangers, un groupe de travail «pain & produits de boulangerie». Le groupe de travail fournit un soutien axé sur la pratique, afin que les retours soient réduits et que les entreprises puissent travailler plus efficacement. Chaque membre apporte ce faisant son savoir. Ensemble, des nouvelles solutions sont développées, qui sont mises à la disposition de l'ensemble de la branche. Roni Merz y a beaucoup contribué avec sa collaboration et ses informations.



Merz Rossboden Coire (Drive-In)


### Progrès: une partie de l'ADN personnel

Le grand-père de Roni Merz déjà était un boulanger et pâtissier progressiste et innovateur. Environ 10 ans après la fondation de la boulangerie-pâtisserie-confiserie – en 1946 – Walter Merz a ouvert un tea-room avec son épouse Marie. Aujourd'hui une évidence, mais à ce moment-là clairement l'exception. La fusion de la boulangerie et de la restauration n'était à cette époque pas toujours accueillie de manière positive. Le «boulangier-restaurateur» a eu besoin de plusieurs décennies pour aujourd'hui être parfaitement ancré. Une partie de l'ADN de Walter Merz continue à vivre en Roni Merz. Il n'est donc pas surprenant que Roni Merz ait continué, avec la reprise de la direction (2006), à élargir et établir l'entreprise.

### Nouveau fleuron

Le dernier coup de maître est la transformation du fleuron «Café Merz Bahnhofstrasse». Sur près de 600 m<sup>2</sup>, on a inauguré le 9 juillet 2015 un

point de vente avec l'assortiment réputé de Merz de même d'un grand choix de snacks et de délicatesses Take-away. Avec également le magnifique et grand tea-room, doté de 160 places assises. Ensemble avec le «Merz Gartencafé», une oasis de boulangerie, pâtisserie, confiserie, café, a ainsi vu le jour directement à la Bahnhofstrasse à Coire. Les photos de cet article ont été faites dans le nouveau fleuron Merz.

Appréciez les images et les impressions! 

### Emplacements Merz

- Merz Bahnhofstrasse Coire
- Merz Wiesental Coire
- Merz dans la gare de Coire
- Mühlbach dans la gare de Coire
- Merz Rossboden Coire (Drive-In)
- Merz Giacometti Coire
- Merz Domat/Ems (dès le 12 novembre 2015)
- Merz Bonaduz
- Café Therme by Merz Bad Ragaz

