

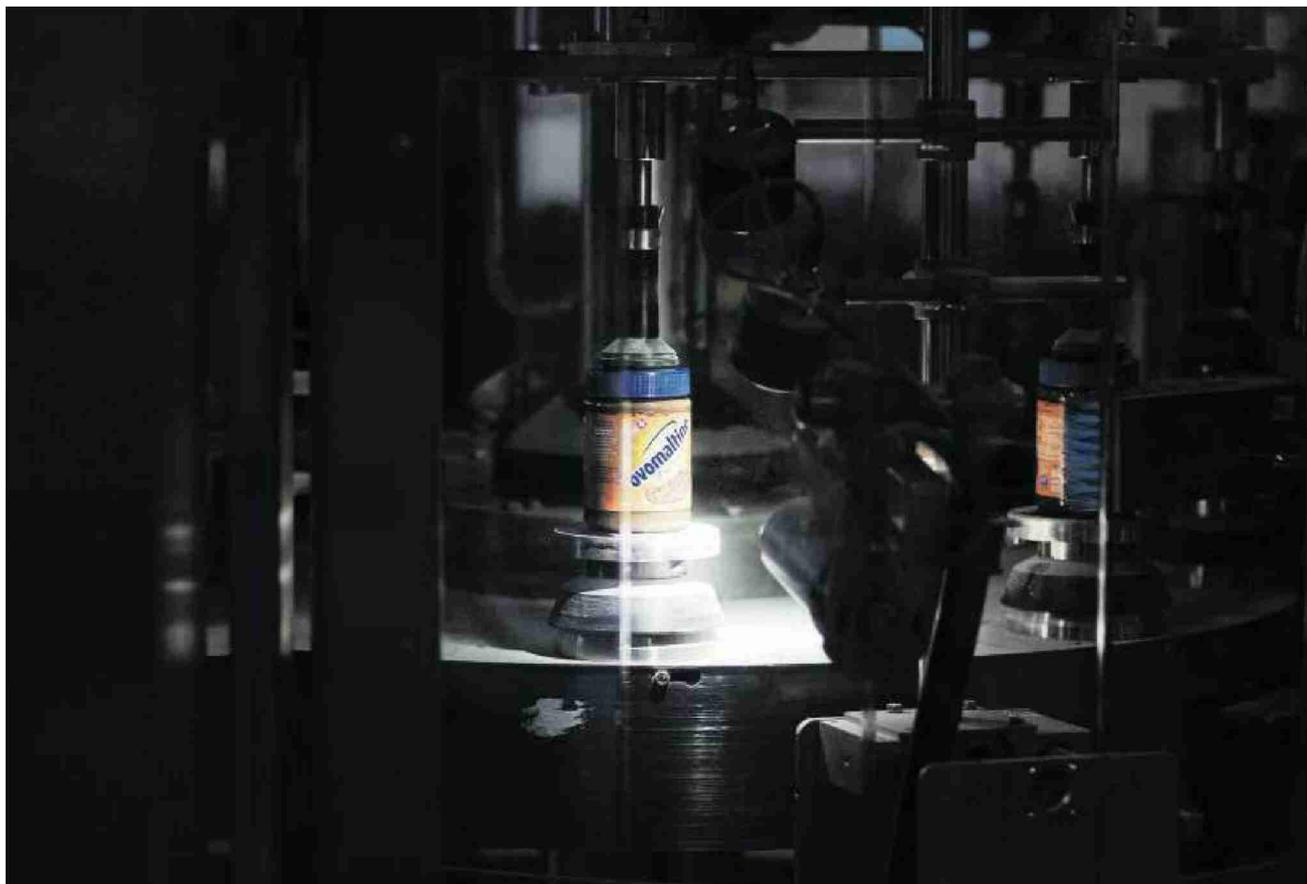


Reindustrialisierung der Schweiz

Dank der Automatisierung lohnt es sich für Unternehmen vermehrt, wieder in der Schweiz zu produzieren. Damit die Rechnung aufgeht, müssen jedoch alle technischen Möglichkeiten ausgeschöpft werden. Beispiele wie Wander, Ypsomed und Hamilton zeigen, dass dies sogar bei Produkten mit geringer Wertschöpfung machbar ist.

Drei Mann pro Schicht für 50 000 Gläser täglich

Ovomaltine-Hersteller Wander hat die Produktion des Brotaufstrichs in die Schweiz verlagert



Nicht nur grossteils aus Schweizer Rohstoffen, sondern auch wieder – mit Gewinn – in der Schweiz hergestellt. ANNICK RAMP / NZZ



Statt Crunchy Cream weiterhin in Belgien fertigen zu lassen, produziert Wander den Brotaufstrich jetzt in der Schweiz selbst. Dank günstiger Konstellation rechnet sich das Projekt auch finanziell.

GIORGIO V. MÜLLER, NEUENEGG (BE)

Das entscheidende Detail wird erst am Ende des Produktionsprozesses angebracht: Auf den Etiketten des Glases für den Brotaufstrich Ovomaltine Crunchy Cream prangt seit vergangenem Herbst das Schweizerkreuz. Und bei den für den Hauptmarkt Deutschland bestimmten Gläsern klebt man zudem noch den Hinweis «Aus der Schweiz» auf den Deckel. In diesem Markt sei Swissness besonders wichtig, sagt der Geschäftsleiter von Wander, Arnold Furtwaengler; Crunchy Cream werde rund 60% teurer als das dominierende Konkurrenzprodukt Nutella angeboten.

Von Belgien nach Neuenegg

Der aus Ovomaltine, Zucker, Haselnüssen und Öl fabrizierte Brotaufstrich zähle mit einem Wachstum von 20% pro Jahr zu den erfolgreichsten Wander-Artikeln. Seit 2002 gehört das Unternehmen dem britischen Grosskonzern Associated British Foods (ABF). Das vor rund zehn Jahren lancierte Produkt wurde bisher von einem Auftragsfertiger in Belgien hergestellt. Der wichtigste Grundstoff, Ovomaltine-Pulver (30% Anteil), musste jeweils aus Neuenegg angeliefert werden. An diesem Standort im Kanton Bern wird Ovomaltine-Pulver für ganz Europa fabriziert.

Vor drei Jahren machten sich das Management und die ABF-Leute Gedanken über einen Standort für eine eigene Fabrikation. Die ins Auge gefasste Variante Polen hatte den Nachteil, dass auch dort das Ovo-Pulver hätte angeliefert werden müssen. In der Schweiz zu produzieren, habe das britische Mutterhaus als zu teuer betrachtet und sei

zunächst keine ernstzunehmende Idee gewesen, erinnert sich Furtwaengler, der die ABF-Tochter seit sechseinhalb Jahren führt. Die Variante hatte aber den Vorteil, dass das Pulver vor Ort ist. Zudem hatte es in der Fabrik Platz für eine Produktionslinie. Trotzdem waren damit Investitionen von 10 Mio. Fr. verbunden.

Im August 2016 wurde die neue Linie in Betrieb genommen und kann nun be-

sichtigt werden. Man kann zusehen, wie ein ABB-Roboter die aus Deutschland angelieferten Gläser aufs Förderband hebt. Das Ovo-Pulver kommt direkt aus dem benachbarten Werk, wo im Dreischicht-Betrieb jährlich 16 000 t produziert werden. In den Kugelmöhlen, hergestellt von der Uzwiler Firma Bühler, werden das Pulver, der (meist aus der Schweiz stammende) Zucker und die Haselnüsse fein gemahlen und zusammen mit Raps- und Palmöl zu einer Masse verarbeitet. Diese wird über mehrere Düsen in die Gläser abgefüllt, die dann mit einer Aluminiumfolie überzogen und einem Plasticdeckel versehen werden. Noch läuft die Anlage nicht ganz rund. Fabrikationsleiter Xavier Ducouso strebt einen Ausschuss unter 1% an. Bei einigen Gläsern fehlt der Deckel, oder die Folie verschiebt sich. Sie werden automatisch ausgeschieden. Doch mit dem jetzigen Ausstoss werde die offiziell mit 50 000 Gläsern pro Tag angegebene Menge locker übertroffen, sagt Ducouso. Bis alles ideal läuft, dürfte es noch etwa sechs Monate gehen.

Nach einigen Minuten im Kühlsilo geht es weiter zur Etikettierung, die je nach Bestimmungsort eine andere Aufschrift erhält. Am Schluss werden die Gläser in Kartons verpackt und über Förderbänder wieder in die Ovo-Fabrik zurücktransportiert, alles vollautomatisiert. Die Steuerertechnik lieferte ABB, aber auch Produkte von Siemens, Sollich, Optima, Gronemeyer und Schneider Electric findet man in der neuen Produktionslinie.

Für die Bedienung der Anlage reichen drei Personen pro Schicht. Dabei handelt es sich um Lebensmittlinge-

nire oder bei Wander ausgebildete, langjährige Fachkräfte. Mit der vollautomatisierten Produktlinie habe man gegenüber den Mitarbeitern auch ein Zeichen setzen können, dass am Standort Neuenegg investiert werde, sagt Furtwaengler. Die Modernisierung der Ovo-Fabrik vor rund zehn Jahren hat das Unternehmen 25 Mio. Fr. gekostet.

Im Windschatten von Nutella

Mit dem neuen Projekt wurden verschiedene Ziele verfolgt. In erster Linie musste sich die Verlagerung finanziell rechnen; sonst hätte sie die britische Muttergesellschaft nicht bewilligt, meint der Geschäftsleiter. Dank Crunchy steige der Jahresausstoss in Neuenegg 2017 auf 20 000 t. Ein Kapazitätsausbau auf 25 000 t sei machbar. Entweder mit weiteren Schichten – Crunchy wird derzeit montags bis freitags von 5 bis 22 Uhr in zwei Lagen hergestellt – oder einer zweiten Linie. Platz hätte es genug.

Zuerst gelte es aber, den ausserhalb der Schweiz noch minimalen Marktanteil von Crunchy zu erhöhen, vor allem in Europa, wo rund drei Viertel der süsslen Brotaufstriche konsumiert werden. Während in der Schweiz Nutella in dieser Kategorie einen Marktanteil von 60% hat, Crunchy einen solchen von 15%, kommt das Ovo-Produkt in Österreich auf 6%, in Deutschland auf 2% und in Italien und Frankreich auf 1%.

Längerfristig ist eine solche Produktionslinie auch in den anderen Ovo-Fabriken in Bangkok und Schanghai vorstellbar. Mittlerweile stammten nur noch 20% der Ovomaltine-Einnahmen aus dem Verkauf von Pulver, sagt Furtwaengler. Mehr als die Hälfte des – nicht quantifizierten – Umsatzes wird mit Ovo-Produkten erwirtschaftet, die seit dem Verkauf von Novartis an ABF lanciert worden sind. Die Handänderung hat die Produktinnovation beschleunigt. Der Wander-Chef schätzt es, dass ABF den Tochtergesellschaften viel Freiraum gibt. Solange Wander innovativ bleibt, dürfte sich daran wenig ändern.



Plasticschläuche «made in Switzerland»

gvm. · Diabetespatienten, die sich über die YpsoPump ständig Insulin zuführen, verbrauchen jedes Jahr rund 150 Infusionssets von Ypsomed. Die zu je 10 Fr. verkauften Plasticschläuche liess die Burgdorfer Medtech-Firma bisher von einer Drittfirma in Mexiko fertigen. Dies war mit viel Handarbeit verbunden. Für die Jahresproduktion von 2 Mio. Einheiten brauchte es rund 60 Personen. Weil die optische Kontrolle anforderungsreich ist, mussten die Mitarbeiter jede halbe Stunde pausieren.

Läuft alles nach Plan, werden diese Sets ab September aus Solothurn kommen. Für 5 Mio. Fr. hat das Unternehmen bei einem Schweizer Hersteller einen Montageautomaten gekauft. Das erfordere nicht nur fünfmal weniger Leute, sondern erhöhe auch die Prozess-

stabilität, sagt Ypsomed-Konzernchef Simon Michel, denn die zehn einzelnen Prozessschritte würden verknüpft. Sogar finanziell zahle es sich aus.

Ähnliche Erfahrungen hat die Bündner Medtech-Firma Hamilton gemacht. Die Plasticschläuche ihrer Beatmungsgeräte können vollautomatisiert in der Schweiz um ein Vielfaches günstiger hergestellt werden als zuvor in Rumänien.

Zurzeit läuft die Validierung der Ypsomed-Anlage. Der «grosse Bruder», eine fünfmal grössere Produktionsstrasse, wird Anfang 2019 im neuen Werk im ostdeutschen Schwerin errichtet. Bei Infusionsschläuchen werde eine Nullfehleranz verlangt, sagt Michel; dies sei ein weiteres Argument für ein Reshoring der Produktion.