



### **Besuch der Micarna SA in Bazenheid**

Der Besuch der Micarna SA in Bazenheid, ein fleischverarbeitender Betrieb der MIGROS, war bereits die zweite Aktivität im Programm 2017 von Senetz. 33 TeilnehmerInnen haben sich für diese Besichtigung angemeldet. Da die Reise nach Bazenheid mit dem OeV etwas gar kompliziert ist, benützten wir für einmal die privaten PW's. An dieser Stelle nochmals vielen Dank denjenigen, die ihr Auto zur Verfügung gestellt haben.



Wir haben einen äusserst interessanten Betrieb besuchen dürfen, dessen Produkte wir in Zukunft mit noch mehr Vertrauen und Respekt geniessen werden. Unsere beiden Führer, die Herren Harder und Rüegg, beides ehemalige leitende Angestellte, haben es verstanden uns einen Betrieb zu zeigen, der die Anforderungen des Marktes, aber auch die Bedürfnisse der Mitarbeitenden und die enormen gesetzlichen Vorschriften unter einen Hut zu bringen versucht.



Nach einem Begrüßungscafé, einem Versucherli aus der Produktion, in Form von Wienerli und Schweinswurstli, haben wir via Tonbildschau die ersten Informationen bekommen zur Micarna Bazenheid und deren Einbindung in den Gesamtbetrieb der MIGROS. Auch wenn Zahlen immer mit Vorsicht zu geniessen sind, haben uns die folgenden Mengen doch beeindruckt:

- pro Stunde werden in Bazenheid 360 Schweine verarbeitet
- in der Grillsaison werden pro Tag 500'000 Cervelats hergestellt
- in der Blutwurstsaison werden pro Woche 25'000 kg Blutwürste hergestellt



Während dem anschliessenden Rundgang konnten wir uns von der Leistungsfähigkeit des Betriebes und vor allem vom Einsatz der Mitarbeitenden überzeugen. Von den vielen Informationen, die uns über die Tonbildschau und den mündlichen Ausführungen vermittelt wurden, möchte ich folgende Bereiche speziell erwähnen:

#### 1. MAZUBI

In diesem Projekt haben die Lernenden der Micarna SA (total 160 in 18 verschiedenen Berufen) die Möglichkeit nebst ihrem Ausbildungsprogramm eine eigene Firma innerhalb der Micarna zu betreiben. Dies nicht nur virtuell - es wird ein Verwaltungsrat, eine Geschäftsleitung mit Stabsstellen wie in der realen Geschäftswelt gebildet. Das heisst, dass die involvierten jungen Berufsleute hier ihre zukünftige Tätigkeit trainieren können. Die Aktivitäten dieser Firma können so weit gehen, dass sie am Markt als Konkurrent der Micarna SA auftreten kann. Eine tolle und nachhaltige Sache für diese jungen Berufsleute.



## 2. Produktesicherheit

Die qualitativen Kontrollen aller verwendeten Rohstoffe, Hilfsmittel, Maschinen/Einrichtungen und die umfangreichen Hygieneprogramme für die Mitarbeitenden geben dem Konsumenten eine enorme Sicherheit bei den hergestellten Produkten. (Die Skandale aus dem Ausland lassen grüssen). Die dabei angewendeten Sicherheitsstandarts und die uns geschilderten Sanktionen bei Verstößen gegen diese Standarts zeigen, dass die Verantwortung gegenüber den Konsumenten ernst genommen wird. Die Rückverfolgbarkeit eines Produktes scheint bis in den Stall des Tierhalters und Lieferanten von lebenden Tieren gewährleistet zu sein. Einen besonderen Eindruck hat uns die Reinraumtechnik hinterlassen. Hier werden Produkte, die aufgeschnitten werden und deshalb besonders sensibel sind auf bakterielle Kontaminationen, unter sterilen Verhältnissen abgepackt. Man wähte sich bei der Sicht durch die Glasscheiben und in Anbetracht der Mitarbeitenden in diesem Reinraum in einem Operationssaal.



### 3. Mechanisierung / Digitalisierung

Die enormen Produktionszahlen, verbunden mit einer hohen Wirtschaftlichkeit bedingen automatisierte Arbeitsabläufe. Beeindruckend sind die Vorgänge in der Verpackung und in der Kennzeichnung der Produkte für den Transport und den Verkauf in den Läden. So weit wie möglich wurden hier die einfachen, monotonen Arbeiten durch Robotik und Mechanik ersetzt. Trotzdem bleibt der Mitarbeitende wichtiger Teil der ganzen Produktionskette. Dies vor allem, wenn es darum geht individuelle und anspruchsvolle Tätigkeiten, wie beispielsweise in der Rüstabteilung, zu erledigen.

Wir Besucher haben von der Micarna SA in Bazenheid einen sehr guten Eindruck von einer nachhaltig ausgelegten Unternehmung bekommen. Die gesetzlichen Vorgaben, beim Tier-schutz/-transport, der Schlachtung aber auch in der ganzen Verarbeitungskette werden ernst genommen und der Wille zur lückenlosen Umsetzung zugunsten der Konsumenten ist vorhanden. Aus dieser Sicht gibt es keinen Grund zum Vegetarier oder Veganer zu werden.

Jörg Müller

22.02.2017