

Bericht: Besichtigung der Bischofszell Nahrungsmittel AG vom 22. August 2013

Unsere nachmittägliche sommerliche Fahrt führte uns in die Ostschweiz zur Besichtigung der Bischofszell Nahrungsmittel AG. Dank der vorausschauenden Fahrt unseres Chauffeurs erreichten wir pünktlich unser Ziel. Freundlich wurden wir 46 Neugierige von Frau Krähenbühl empfangen und sogleich einige Treppen nach oben in den Empfangs- und Sitzungsraum geführt. Es folgte eine kurze Information über die Geschichte, der Produktepalette und einigen Kennzahlen der Firma. Die Gründung der Firma durch David Tobler erfolgte **1909** und stellte damals Dörrfrüchte und Trockenprodukte her. **1945** übernahm der Migros-Genossenschaftsbund die Firma. **1995** erfolgte die Einführung der Marke Anna's Best mit Salaten, Säften, Fertiggerichten, Suppen und Saucen.

Die Firma entwickelte sich ständig weiter mit neuen Produkten, innovativen Techniken und Firmenübernahmen. Das Sortiment umfasst heute über 2'000 Artikel, welche sich auf die 4 Produktlinien aufteilen: *Fertiggerichte, Kartoffelprodukte, Getränke, Früchte*. Der Umsatz betrug 2012 ca. Fr. 560 Mio. und wurde von rund 840 Mitarbeitern erwirtschaftet.



Anschliessend wurden wir aus hygienischen Gründen mit einem weissen Mantel und mit einem gelben Haarnetz eingekleidet. Zuvor mussten wir den Schmuck, Armbanduhren und Handtaschen abgeben. Es kamen noch zusätzlich 2 Führerinnen, Frau Mauchle und Frau Kuhn dazu. Wir wurden in 3 Gruppen aufgeteilt und mit Audio-Geräten ausgerüstet. Der „Besichtigungs-Parcours“ konnte beginnen. Es ging treppab und treppauf und von einer Halle in die andere. So kamen wir gleich am Anfang in die Kommissionierungshalle wo die einzelnen Produkte nach Computervorgabe mit hoher Taktfrequenz in die Ge-

binde gepackt wurden. Das bei nur +3° bis +5° Raumtemperatur. Unterwegs kamen wir an einem Hochregallager mit 9'560 Palettenplätzen vorbei. Sehr interessant auch die Herstellung und Abfüllung von Ice Tea. Unglaublich wie schnell aus einem bedruckten und aufgerollten Karton ein fertiges, gefülltes, verschweisstes Gebinde mit aufgespritztem Ausguss entsteht. Sehr beeindruckt hat uns auch die Verarbeitung von Kartoffeln zu Kartoffelstock, Pommes Frites und Pommes Chips. Es werden jährlich rund 50'000 Tonnen Kartoffeln verarbeitet. Ganz

speziell auch die Verarbeitung von PET-Rohlingen zu fertigen, gefüllten und etikettierten Flaschen. Einblick hatten wir auch in die Herstellung von Konfitüren und anderes mehr. Ziemlich geschafft und verschwitzt kamen wir nach dem 1 ½-stündigen Rundgang zurück und waren froh, erfrischende Getränke und Pommes Chips zu uns nehmen zu können. Ein kurzes Video über die Firma rundete den Besuch ab. Mit grossem Applaus und mit einem kleinen Geschenk verabschiedeten wir uns von den kompetenten Führerinnen. Als Abschiedsgeschenk gab es für jeden von uns eine reichgefüllte Einkaufstasche mit „Gutes aus der Schweiz“.



Anschliessend kehrten wir ins Restaurant Eisenbahn zu unserem Zvieri ein. Der aufgestaute Hunger konnte mit reichlich gefüllten, schmackhaften Tellern gestillt werden. Die Heimfahrt erfolgte problemlos und alle kamen zufrieden zurück an die Einsteigeorte. Ein herzlicher Dank geht an die Organisatoren Lotti und Ernst. / hsch