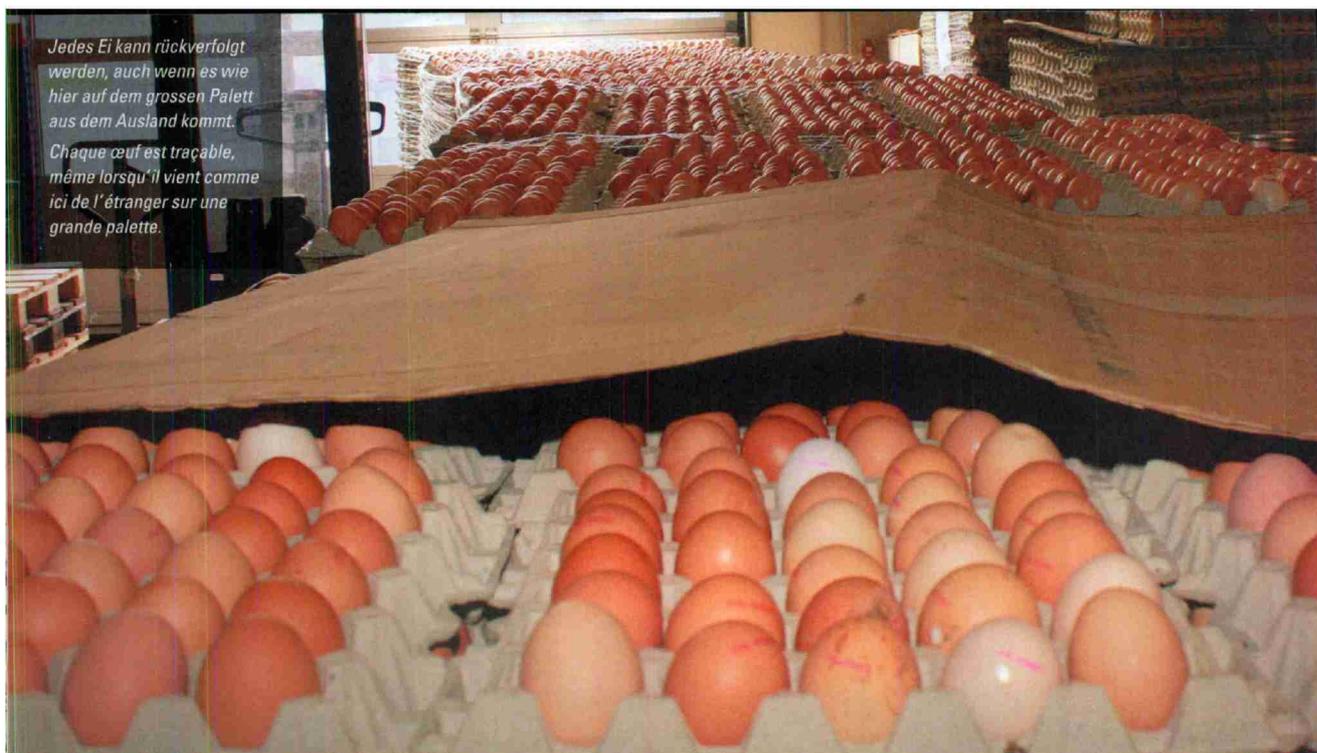


Alimenta
3001 Bern
031/ 340 30 30
www.alimentaonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'431
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 37
Fläche: 76'333 mm²



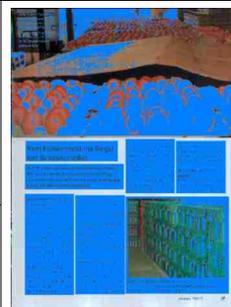
Vom Hühnerneist ins Regal der Grossverteiler

Rüti ZH ist das Zentrum für den Handel mit Bioeiern. Hier bei der Hosberg AG kreuzen sich die Wege der meisten Schweizer Bioeier, ehe sie an ihren endgültigen Bestimmungsort gelangen.

DAVID EPPENBERGER. Das Unternehmen Hosberg AG aus Rüti ZH ist der grösste Bioeierhändler der Schweiz (siehe Seite 32 ff.). 58 Millionen Bioeier müssen pro Jahr von den 127 Vertragsbetrieben in der ganzen Schweiz zur Zentrale nach Rüti transportiert werden. Das funktioniert so: Der Bauer sammelt die Eier in seinem Stall

täglich ein. Jedes Ei wird noch auf dem Bauernhof mit einem Code bedruckt, der die Produktionsart, das Herkunftsland, den Produzentencode und das Lege-datum enthält, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Die Eierkisten werden mit vorge-druckten Etiketten vom Abnehmer Hosberg versehen und bei

Temperaturen zwischen 10 und 15 Grad zwischengelagert. Die Hosberg-Chauffeure holen die Ware innerhalb von drei bis vier Tagen ab. Nach dem Einscannen der Etiketten an den Kisten und dem Verladen transportiert der Fahrer die Eier mit dem kleinen Lieferwagen entweder direkt nach Rüti oder an einen Ort, wo einer



Alimenta
3001 Bern
031/ 340 30 30
www.alimentaonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'431
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 37
Fläche: 76'333 mm²

der fünf grossen Hosberg-Lkws steht.

Vom Bauer zum Logistiker

Die grossen Lastwagen sind hauptsächlich auf den Hauptachsen unterwegs und laden jeweils die Eier von den kleinen Lieferwagen ein, die in den Regionen unterwegs sind. «Die Lastwagen

sollten nie leer herumfahren», sagt Alfred Reinhard, Geschäftsführer der Hosberg. Um die Flotte auszulasten, transportiert er deshalb auch andere Ware. Koordiniert werden die Fahrten von Rüti aus. Der ehemalige Bauer ist längstens auch zum Logistiker geworden. «Die Logistik ist eine riesige Herausforde-

rung für eine schnell wachsende Firma wie Hosberg», sagt Reinhard, der aber immer noch ohne gelernten Logistiker auskommt.

Neues Logistikzentrum geplant

In Rüti angekommen, werden die Eier registriert und von den Greifarmer eines Roboters auf das Rollband verfrachtet. Die Eier durchlaufen verschiedene Detektoren, die qualitativ ungenügenden werden ausgeschieden. Am Ende des Prozesses stehen die Eierkartons – 4er-, 6er- oder grosse Industriekartons – der Abnehmer bereit: von Coop, Migros, Aldi bis zu ganz kleinen Abnehmern wie KAGfreiland.

«Die Grösse der Abnehmer spielt für uns keine Rolle», sagt Reinhard. Das macht es aus logistischer Sicht zusätzlich anspruchsvoll. Die fertig abge-

packten Eier sind nun bereit zur Auslieferung an die Abnehmer und werden in die Lastwagen verladen. Das muss auch deshalb schnell gehen, weil die Lagerkapazitäten in Rüti beschränkt sind. Zurzeit würde viel Material an verschiedenen Orten gelagert. Und das hat Nachteile: «Es dauert beispielsweise zu lange, bis die Eierkartons vor Ort sind.» Reinhard plant deshalb den Bau eines neuen Logistikzentrums gleich nebenan.

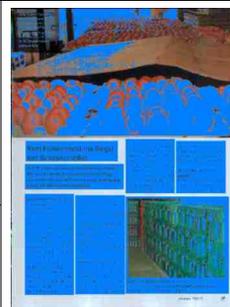
redaktion@alimentaonline.ch



Die Eierproduzenten liefern die Bioeier in Kisten ab, versehen mit einem Barcode auf der Etikette. • Les producteurs d'œufs livrent en caisses d'œufs bio, avec le code barre sur l'étiquette.

De la poule au grand distributeur

A Rüti, dans le canton de Zurich, l'entreprise Hosberg AG voit passer 58 millions d'œufs par an. Il s'agit du plus grand négociant d'œufs bio en Suisse (cf. page 32). Au niveau logistique, cela se passe de la manière suivante: l'agriculteur récolte les œufs quotidiennement dans sa halle. Ensuite, chaque œuf reçoit un code imprimé afin d'en assurer la traçabilité. Puis les caisses d'œufs étiquetées sont entreposées entre 10 et 15 degrés en attendant que les chauffeurs de Hosberg viennent les chercher, tous les 3 à 4 jours. Une fois les étiquettes alors scannées, les



Alimenta
3001 Bern
031/ 340 30 30
www.alimentaonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'431
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 37
Fläche: 76'333 mm²

caisses sont chargées dans des camionnettes et transportées soit directement à Rüti, soit vers un des cinq gros camions Hosberg.

Ceux-ci attendent principalement sur les grands axes et rassemblent les œufs des camionnettes qui sillonnent les régions. On s'arrange pour que les camions ne fassent aucun trajet à vide, raison pour laquelle ils transportent parfois aussi d'autres marchandises. La logistique, parfois compliquée, est coordonnée depuis Rüti par le directeur Alfred Reinhard.

Lorsque les œufs sont arrivés à Rüti, ils sont enregistrés, puis déplacés de manière automatisée sur le tapis roulant. Divers détecteurs servent aux contrôles de qualité, permettant d'exclure les pièces de qualité in-

suffisante. Au bout de la chaîne se situent les cartons d'œufs, ceux à 4 pièces, ceux à 6 pièces ou les grands cartons industriels: de Coop à Migros ou Aldi jusqu'aux tous petits acheteurs comme KAGfreiland. Pour le directeur, la taille de l'acheteur ne joue aucun rôle, même si cela complique parfois la logistique. Une fois emballés, les œufs bio prêts à la livraison sont chargés sur les camions.

Les capacités de stockage sont réduites à Rüti, tout doit donc aller vite. En outre, beaucoup de matériel doit aussi être stocké à gauche et à droite, ce qui a ses inconvénients. Au vu de la situation, Alfred Reinhard projette de construire un nouveau centre logistique.

David Eppenberger



Flüssige Bioeier für die Industrie

Bauer Alfred Reinhard verkaufte einst Bioeier ab Hof. Mit der Hosberg AG ist er heute der grösste Bioeierhändler in der Schweiz und beliefert die Lebensmittelindustrie mit Rohprodukten aus Bioeiern.

DAVID EPPENBERGER. Bill Gates begann einst in einer Garage und wurde später mit seiner Software Milliardär. Bei Bioeierhändler Alfred Reinhard stand am Anfang vor bald 30 Jahren ein Hühnerstall auf seinem Bauernhof im Zürcher Oberland. Heute ist er Multimillionär – nicht etwa in Franken, sondern in Eiern. In Bioeiern genau gesagt. 58 Millionen davon laufen heute jährlich über die Laufbänder seiner Eierhandelsfirma Hosberg AG in Rüti ZH. Und immer noch werden es jedes Jahr mehr. Über 10 Prozent der Eier aus der Schweiz sind mittlerweile «Bio» und erzielen fast 20% des Eierumsatzes. Dieser Erfolg hat viel mit dem Engagement der Firma aus Rüti zu tun. Die anderen grossen Eierhändler sind längstens auf den Biozug aufgesprungen. Mit einem Schweizer Marktanteil von zwei Dritteln ist Hosberg aber klar der Klassenprimus bei den Bioeiern.

Seinen Prinzipien ist Pionier Reinhard treu geblieben: Die Hosberg-Legehennen führen ein Leben nach den Regeln des biologischen Landbaus. Das heisst: Maximale Herdengrössen von 500 Tieren, täglicher Auslauf ins Freie sowie 100 Prozent biozertifiziertes Futter. Aus der einstigen bäuerlichen Direktvermarktung auf dem Hof Hosberg ist eine Firma mit dem gleichen Namen, aber mit 60 Mitarbeitenden und modernen Gebäuden und technischen Anlagen in der Industriezone von Rüti geworden. Das Unternehmen erzielte im letzten Jahr 30 Millionen Franken Umsatz. Unter Vertrag sind 200'000 Legehennen bei 127 Produzenten in der ganzen Schweiz, von Martigny bis ins Engadin.

Bioeigelb in Flaschen

Vor 15 Jahren gründete Reinhard zusammen mit seiner Frau Esther die Hosberg AG. Den Bauernhof führt mittlerweile einer der Söhne. Das Geschäft mit den Bioeiern geht seither stetig aufwärts. Deshalb ist Reinhard permanent auf der Suche nach neuen Eierproduzenten. Doch die Eier verlassen das Haus mittlerweile längstens nicht mehr nur als Konsumei in den traditionellen Eierkartons. Sondern beispielsweise verarbeitet als pasteurisiertes Flüssigei in Literflaschen oder als getrocknetes Volleipulver. 20 Prozent des Umsatzes erzielt das Unternehmen mit Halbfertigprodukten für die Lebensmittelindustrie. Abnehmer sind zum Beispiel Bäckereien, Teigwarenproduzenten oder Saucenhersteller. Um die Pasteurisierungs- und Abfüllmaschinen besser auszulasten, werden zunehmend auch andere Lebensmittel wie Tee oder Säfte verarbeitet.

Standbein in Deutschland

Die Firma Hosberg profitiert vom Bioboom, der auch bei verarbeiteten Produkten anhält: «Wenn auf einer Guetsli-Packung Bio draufsteht muss auch Bio drin sein», sagt Reinhard. Der Preisdruck sei allerdings relativ gross. Überall werde versucht zu sparen: «Früher verwendete man für ein Kilogramm Teigwaren fünf Eier, heute sind es noch drei.» Neben der schweizerischen bietet er deshalb auch die günstigere EU-Bioqualität an. Dort sind die Vorschriften weniger streng als in der Schweiz: «Anstatt 500 Tiere sind beispielsweise 3000 Tiere pro Herde erlaubt.» Vor



allein aber sind die Produktionskosten in der EU tiefer als in der Schweiz. Reinhard weiss das aus eigener Erfahrung. Denn seit sechs Jahren besitzt Hosberg im süddeutschen Salgen mit der eigenen Tochterfirma Biovum GmbH ein Standbein in der EU. «Das Futter ist günstiger, und die Löhne sind tiefer», sagt Reinhard. Ein Bioei aus der Schweiz koste in der Herstellung rund ein Drittel mehr als in Deutschland. Die deutsche Tochter entwickelt sich gut: «Im süddeutschen Raum sind wir bereits eine wichtige Grösse», sagt Reinhard. Von dort aus beliefert das Unternehmen vor allem Abnehmer in Europa. Doch auch Exoten seien darunter: «Per Schiff liefern wir jeden Monat über 40000 Bioeier in die Vereinigten Arabischen Emirate.»

Veredlungsverkehr

Um die Verarbeitungsanlagen in Rüti besser auszulasten, betreibt das Unternehmen Hosberg einen Veredlungsverkehr über die Tochterfirma in Deutschland. Eier für die Verarbeitung kommen dabei über die Grenze nach Rüti, werden dort zu Halbfertigeiprodukten weiterverarbeitet und wieder zurückgefahren und vermarktet. Ganz wohl ist es Reinhard jeweils nicht, wenn eine Palette mit zugekauften europäischen Bioeiern aus dem freien Markt bei ihm ankommt: «Obwohl biozertifiziert, weiss man in solchen Fällen nie ganz sicher, wie solche Eier wirklich produziert worden sind.» In der Schweiz kennt er die Produzenten persönlich und hat vom Küken-Elterntier bis zum Suppenhuhn alles unter Kontrolle. Zusammen mit der Partnerfirma Bibro AG in Sursee hat er eine eigene Brüterei gegründet und betreibt eigene Aufzucht- und sogar Elternbetriebe. Im Ausland ist das aber schwieriger. Dort gehe es vor allem darum, persönliche Beziehungen zu den Lieferanten aufzubauen und sie vertraglich zu binden, so

Tag der offenen Türen

Anlässlich des 15-Jahr-Jubiläums führt die Hosberg AG am 9. Juni 2012 von 9 bis 20 Uhr einen Tag der offenen Tür durch und erlaubt Interessierten einen Blick hinter die Kulissen. Mehr Informationen: www.hosberg.ch



Eieraufschlagmaschine bei der Firma Hosberg AG in Rüti. • *Machine à casser les œufs de l'entreprise Hosberg AG, Rüti.*

Reinhard. Er selbst besitzt einen eigenen Bio-betrieb im ungarischen Tornyzsentmiklós, wo neben Eiern und Poulets auch Futter produziert wird. «Mir ist es wichtig, dass ich weiss, wie die Soja oder der Weizen produziert wird.» Letztlich geht es hier vor allem um Rückverfolgbarkeit und Qualitätssicherung.

Weltmarktführer für Bioeierschalpulver

Vor Jahren erkundigte sich ein südkoreanischer Abnehmer nach Eierschalpulver in Bioqualität als Nahrungsergänzungsmittel für die menschliche Ernährung. Das Verfahren, um das feine Pulver in Rüti herzustellen, musste zuerst entwickelt werden: «Bei keinem Projekt hatte ich so viele schlaflose Nächte», sagt Reinhard. Heute ist er weltweit Marktführer

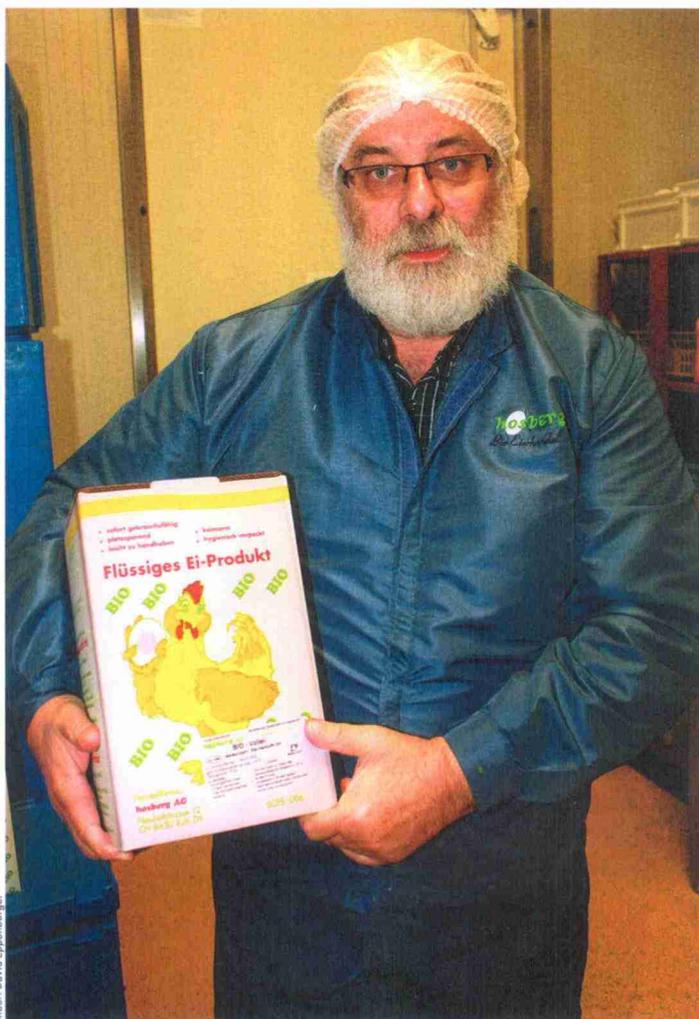


Alimenta
3001 Bern
031/ 340 30 30
www.alimentaonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'431
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 32
Fläche: 82'622 mm²

für Bioeierschalpulver. Ein Teil gehe immer Eierschalen entsorgen, würde mich das einiges
noch nach Südkorea, das meiste mittlerweile kosten, nun verdienen wir etwas Geld damit.
aber nach Deutschland. Für Reinhard geht redaktion@alimentaonline.ch
auch hier die Rechnung auf: «Müsste ich die



Bilder: David Eppenberger

Die Hosberg AG stellt auch Halbfertigeprodukte her. Im Bild Alfred Reinhard mit einer Kartonpackung Biovollei.

L'entreprise Hosberg AG fabrique également des produits semi-finis. Ici Alfred Reinhard avec œuf complet en carton.



Alimenta
3001 Bern
031/ 340 30 30
www.alimentaonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'431
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 32
Fläche: 82'622 mm²

200 000 poules bio sous contrat

A l'origine, Alfred Reinhard possédait un poulailler dans son exploitation agricole de l'Oberland zurichois. Trente ans plus tard, près de 58 millions d'œufs bio passent dans les installations de son commerce d'œufs Hosberg AG à Rüti (ZH). Aujourd'hui, environ 20% des œufs produits en Suisse sont bio. Deux tiers des parts de marché reviennent à Hosberg. Pionnier en son genre, Alfred Reinhard est resté fidèle à ses principes: les poules Hosberg vivent selon les règles de l'agriculture biologique. Il s'agit en l'état de 200 000 poules pondeuses auprès de 127 producteurs répartis dans toute la Suisse. L'année dernière, l'entreprise a enregistré un chiffre d'affaires de 30 millions de francs.

Cependant, les œufs ne ressortent plus uniquement sous forme d'œufs de consommation emballés dans les cartons traditionnels. 20% du chiffre d'affaires se fait avec des produits semi-préparés pour l'industrie alimentaire, de l'œuf liquide pasteurisé en bouteille ou de la poudre d'œuf entier notam-

ment. L'entreprise Hosberg profite du boom du bio, mais sent également la pression sur les prix. Elle propose donc également des œufs étrangers. Ce qui l'a conduite à ouvrir une filiale dans le sud de l'Allemagne. Dans l'Union européenne, le fourrage et les salaires sont plus bas, mais les critères bio y sont également moins stricts et moins bien contrôlés. En outre, afin de mieux exploiter les installations de Rüti, l'entreprise Hosberg transforme en Suisse une partie des œufs allemands, avant de les retransporter en Allemagne où ils seront commercialisés.

Alfred Reinhard a encore découvert une autre niche: les coquilles d'œufs en poudre comme complément alimentaire pour l'alimentation humaine. Un processus de transformation qu'il a tout d'abord dû développer lui-même. Aujourd'hui, il est le leader mondial de la poudre de coquilles d'œufs bio. Un créneau qui permet notamment d'éviter de devoir éliminer les coquilles.

David Eppenberger