

**Nachhaltig erfolgreich!!**

## Firmenportrait

- 1951: Gründung in Biglen BE
- 1987: Aufbau eines der modernsten Betriebe in Wauwil mit 1200 m<sup>2</sup> Produktionsfläche
- 1989/93 Erweiterungen in Wauwil
- 2007: Erstellung Neubau (Gesamtinvestition von 10.5 Mio. Franken)
- 2009: Erweiterung der Produktion,
- 2011: Inbetriebnahme Kompogasanlage mit Fernwärmeleitung**
- 2012: Inbetriebnahme Photovoltaikanlage (8'300m<sup>2</sup>)**
- 2016: Inbetriebnahme Erweiterung (Pilz 5) **mit Wärmetauschern**
- 2016: Beteiligung an der Gotthard Bio Pilze AG ( Fam. Alex Lussi)
- 2017: Übernahme Fine Funghi AG (Bio Edelpilze)
- 2019: Neubau 2 Zuchträume / Ausbau Photovoltaikanlage auf Neubau

## Tochterfirma / Beteiligungen



**Fine** Funghi

natürlich! [biopilz.ch](http://biopilz.ch)

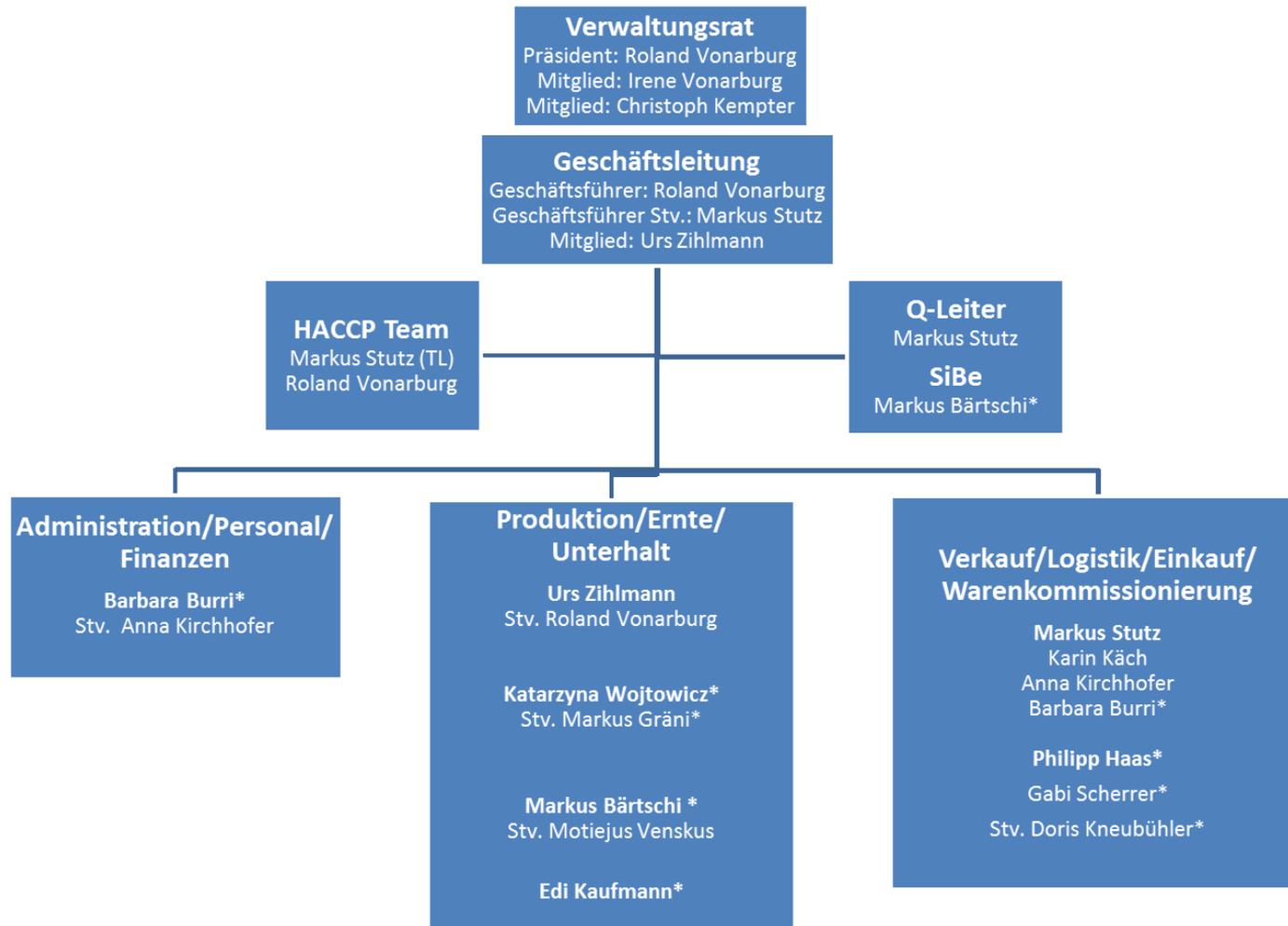
## Tochterfirma / Beteiligungen



## Heutiger Stand

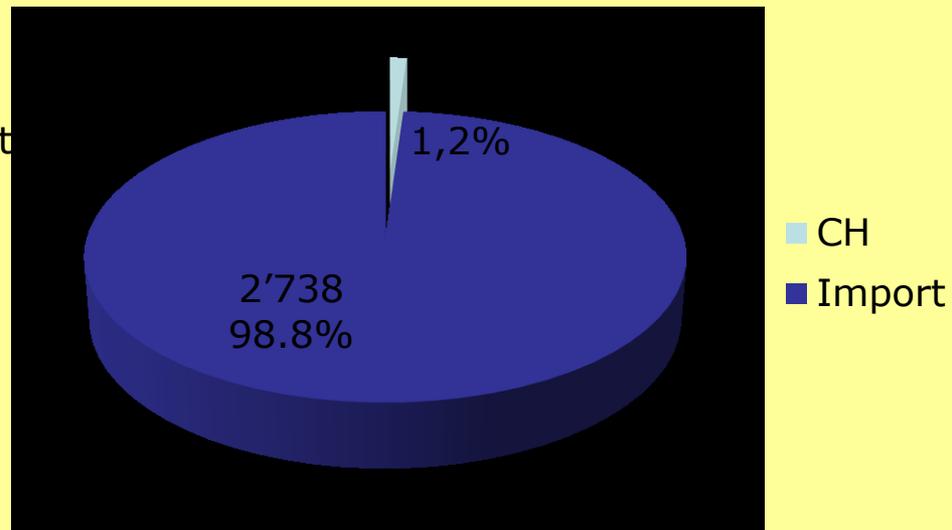
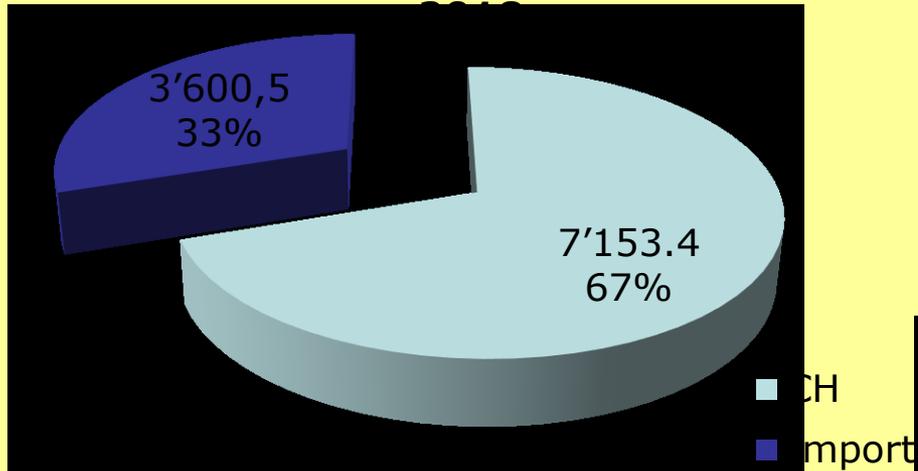
- Produktionsfläche: 12'624 m<sup>2</sup> Beetfläche
- Jahresproduktion: 2'270 t weisse 850 t braune  
(60'000 kg / Woche)
- 18% des Umsatzes mit Handel
- 180 MA / 115 Vollzeitstellen
- Absatz 2/3 Detailhandel / 1/3 Grossisten

# Organigramm



# Der Pilzmarkt in der Schweiz

Champignons Frischmarkt in to



## Inlandproduzenten

- Wauwiler Champignons AG, Wauwil 3'120 to
- Kuhn Champignons, Herisau 1'850 to
- Gerber Champignons, Seftigen 1'300 to
- Stadler Champignons, Aigle 900 to
- Suter Champignons, Frick 300 to
- ~~■ Zürcher Champignonskulturen, Belp 850 to~~
- Verschiedene Produzenten von anderen Pilzsorten

## Die grössten Abnehmer in der Schweiz

- Migros Genossenschaften
- Coop Verkaufsregionen
- Spar
- Volg / Landi
- Denner
- Aldi, Lidl
- Manor
- Prodega, CC Aligro und TopCC
- Zahlreiche Gemüsehändler

## Momentane Marktsituation in der Schweiz

- Aldi und Lidl sind da. Aldi führt Champignons aus Holland / Polen und auch aus der Schweiz. Lidl Schweiz + Deutschland.
- Coop, Migros, Spar führen Günstiglinien, setzen teilweise noch auf Schweizer Ware
- Preise sind unter Druck (Preisvergleiche)
- Import sehr günstig (Eurokurs)

## Unterschiede Schweiz / EU

- Offene Grenzen, kein Schutz
- EU Betriebe in der Landwirtschaftszone
- EU Betriebe erhalten Fördergelder
- finanzielle Unterstützung bez. Arbeitssicherheit
- Günstige Arbeitskräfte (ca. 2 Euro/Stunde)

## Unsere Erfolgsfaktoren

- Pilze sind im Trend (Edelpilze zu BIO)
- hohe Produktivität (Erträge, Mitarbeiter)
- hohes Qualitätsniveau
- breites Sortiment, Frische
- nahe am Markt, eigener Verkauf
- Mehrwert bieten (Degustationen, Rezepte)
- Innovationen (Convenience)
- **Nachhaltigkeit**

# Nachhaltigkeit (1/2)

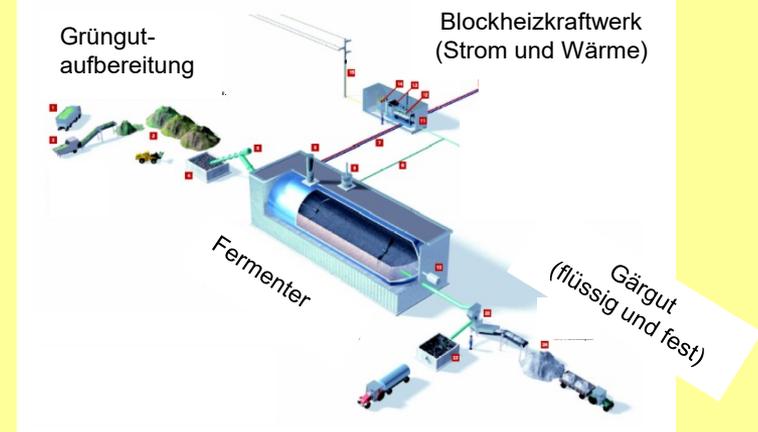
## Zusammenarbeit mit der EnAW



- Seit 2007 Zusammenarbeit mit EnAW
- CO<sub>2</sub>-Einsparung von 2007 bis 2018 rund 1'556 Tonnen

## Kompogas-Anlage

Vom Grünabfall zu Strom und Wärme



- Aus Pilzfüssen wird Strom produziert
- Die Abwärme der Kompogas-Anlage wird über die Fernwärmeleitung zurück in den Betrieb geführt

2018:  
Einsparung von 120'000 l Heizöl durch  
Nutzung von Abwärme

## Nachhaltigkeit (2/2)

### Regenwassernutzung



- Seit 2007 Auffangen von Regenwasser
- Mit ultraviolett bestrahlt und im Betrieb wiederverwendet

Einsparung 2018: 5,2 Mio. Liter  
Trinkwasser.  
= ¼ des ganzen Bedarfs

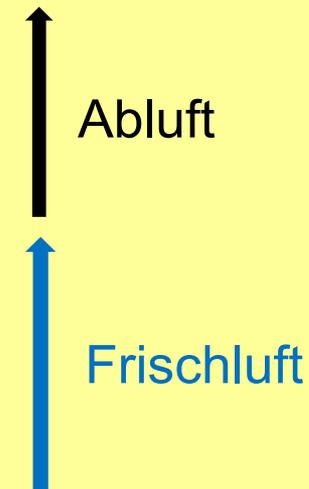
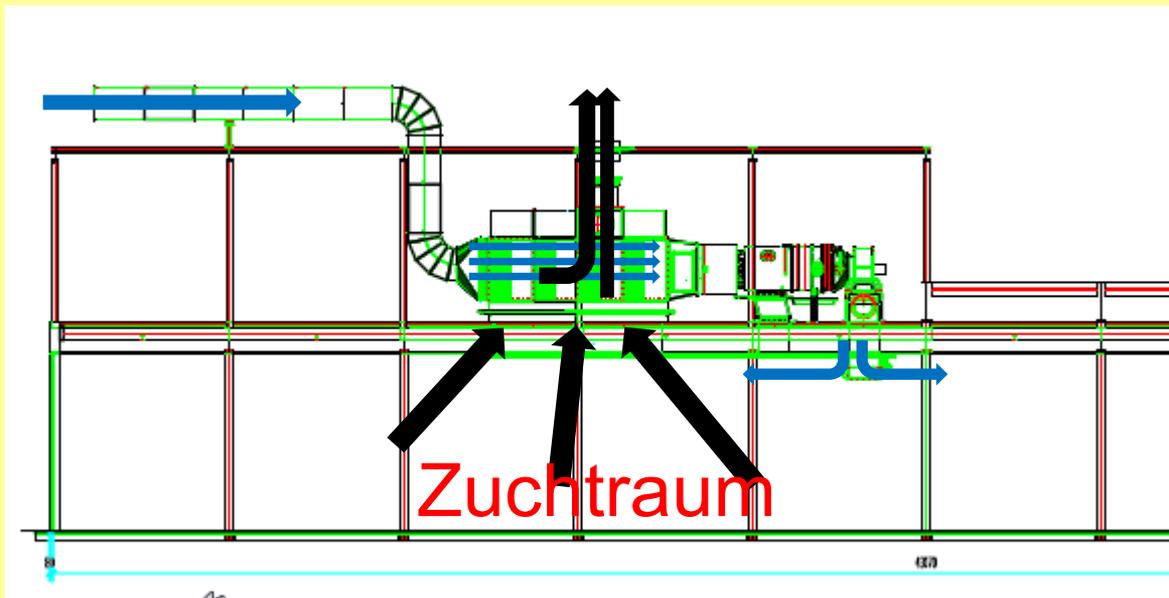
### Photovoltaikanlage



- Produktion von 600'000 kWh Strom pro Jahr
- Investitionsvolumen von 1.3 Mio. CHF
- Strom wird im Betrieb verwendet und bei Überschuss ins Netz eingespielen

Produktion 2018: 584'000 kWh  
Davon 550'000 kWh für eigenen  
Verbrauch

## Ganz aktuell



Durch den Wärmetauscher wird die angesogene Frischluft durch die Abluft abgekühlt (im Sommer) oder aufgewärmt (im Winter)

## Ganz aktuell



## Weitere realisierte Massnahmen

- Kältemaschinen mit WRG (Wärmrückgewinnung)
  - Klimagräte auf Niedertemperatur ausgelegt (27°C)
- Free-Cooling (Ab 4° C Aussentemperatur)
- Kältemaschine mit FU
- Sukzessive Umstellung auf LED Leuchtmittel
- Erneuerung Druckluftanlage

## Realisierte Einsparungen 2007-2018

- Gesamtenergieeinsparung 17'265'714 kWh
- Gesamt CO2 Einsparung 3'461 t CO2
- Reduktion Spezifischer Energieverbrauch:  
von **2.3 kWh/kg** auf **1.7 kWh/kg** produzierte  
Champignons

## Zukunft

- Aktuell: Energie Check-up mit EnAW und BFE am laufen
- Evaluation wie die bestehenden Produktionsräume mit einer WRG nachgerüstet werden können?
  - Problematik der Statik
  - Beeinflussung der Luftzirkulation
- Stetige Hinterfragung der Prozesse

## Aufruf

- **Sehen Sie die Herausforderung als Chance und werden Sie aktiv!!**

**Danke für die Aufmerksamkeit**