

Bedarfsnachweis Wicki Mühle AG



Schüpfheim, Januar 2025
Guido Wicki

Inhaltsverzeichnis Bedarfsnachweis Wicki Mühle AG

Seite 3	Einleitung Geschichte
Seite 4	Damals -Heute
Seite 5	Heute: Herzblut und viel Leidenschaft, auch bei der nächsten Generation
Seite 7	Investitionen
Seite 8	Ausgangslage
Seite 10	Unsere Vorstellung für die Zukunft
Seite 11	Situationsplan
Seite 12	Zusammenfassung / Fazit

Einleitung Geschichte

Die Chratzere-Mühle ist eine der ältesten noch im Betrieb befindenden Mühle in der Schweiz. Die Mühle ist rund 700 Jahre alt und es werden bis heute jeden Tag qualitativ hochstehende Produkte für die menschliche und tierische Ernährung verarbeitet.

Im Jahre 1909 wurde die Chratzere Mühle von Jakob Wicki Giger zusammen mit der Sägerei, Öle und Landwirtschaftsbetrieb käuflich erworben. Die verschiedenen Gewerbe wurden von den Söhnen betrieben. Zuerst hat mein Grossonkel Julius die Mühle bis ins Jahr 1932 geführt, bis dann mein Grossvater Jakob Wicki Fries die Mühle 1932 erwerben konnte. Zu diesem Zeitpunkt wurde in der Chratzermühle nur Kundenware vermahlen. Das Getreide gehörte den Bauern und dieses liessen sie im Lohn vermahlen und nahmen die anfallenden Produkte wieder mit nach Hause. In den 50er Jahren hat man mit der Handelsmüllerei begonnen. Bei der Handelsmüllerei kauft der Müller den Weizen, verarbeitet diesen und ist selbst verantwortlich für den Absatz der Produkte.

Mit der Intensivierung der Landwirtschaft wurde vermehrt bei den Tieren Mischfutter eingesetzt. Dies war wie für die meisten Mühlen in der Schweiz der Anfang der Mischfutterproduktion, so auch in der Jakob Wicki Mühle in Schüpfheim. So konnte man die in der Mehlmüllerei anfallenden Nebenprodukte zu hochwertigem Tierfutter verarbeiten.

Im Jahre 1969 hat mein Vater Jakob Wicki-Bucher die Mühle von seinem Vater käuflich erworben. In den folgenden Jahren hat er diesen Betrieb stetig ausgebaut und die Mischfutterproduktion vorangetrieben. Im Jahr 1991 hat mein Vater mich als erster Mitarbeiter eingestellt. In den folgenden Jahren haben wir die Mehlsproduktion gesteigert und die Mühle zu einem mittelständischen Müllereibetrieb gemacht. Im Jahr 2000 durfte ich als gelernter Müller, Futtermitteltechniker und technischer Kaufmann die Mühle käuflich erwerben und selbständig weiterführen. Meine Frau Nadja, die für den administrative Teil sowie für das Qualitätsmanagement verantwortlich ist, und ich haben in den letzten 25 Jahren die Wicki Mühle AG zu einem modernen Müllereibetrieb weiterentwickelt. Seit zwei Jahren ist Julia Wicki, unsere Tochter im Betrieb.



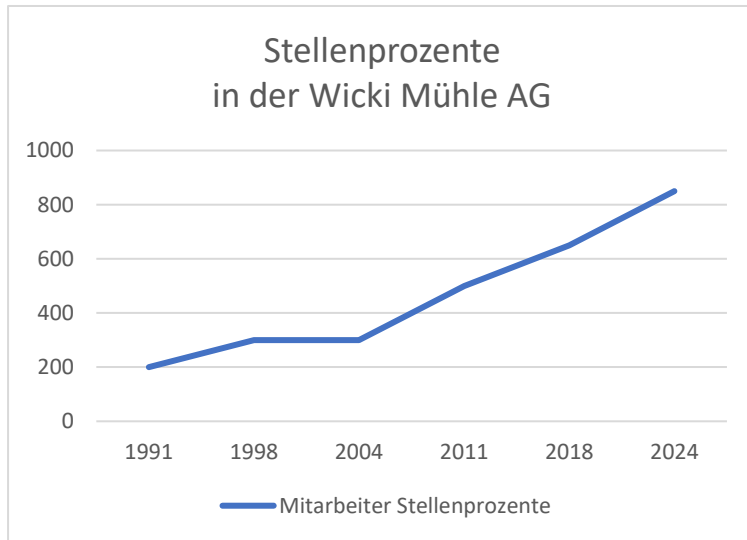
Jakob Wicki Mühle ca 1991



Damals -Heute

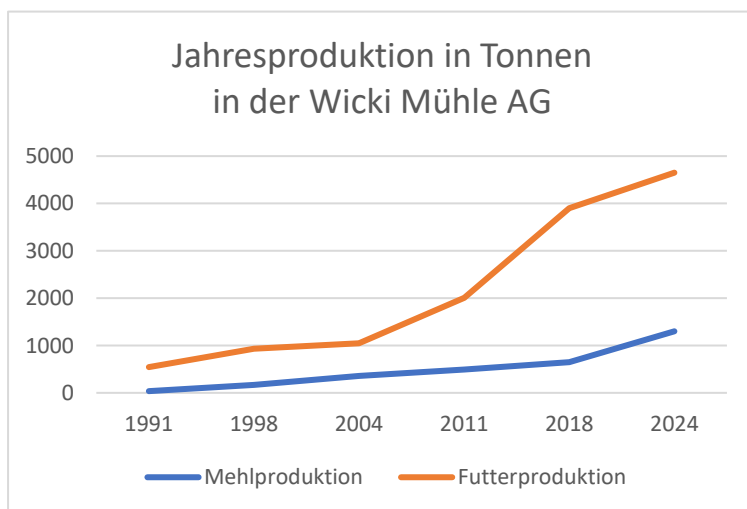
In den letzten 30 Jahren hat sich viel verändert. Mehr Mitarbeiter gesteigerte Produktion, viel grössere Vorschriften und mehr Qualitätskontrollen. Nur die Platzverhältnisse sind die gleichen geblieben

Zum heutigen Zeitpunkt beschäftigen wir zehn Mitarbeiter in der Wicki Mühle AG.



Wir sind im Entlebuch ein bedeutender Mischfutterhersteller und Partner der produzierenden Landwirtschaft.

Die Mehlerzeugung ist im ganzen Kanton bekannt und bei vielen privaten sowie gewerblichen Bäckern und auch in der Backindustrie ein geschätzter Partner.



Heute: Herzblut und viel Leidenschaft, auch bei der nächsten Generation

Unsere ältere Tochter Julia hat nach der obligatorischen Schulzeit die Lehre als Müllerin Fachrichtung Lebensmittel und anschliessend die Ausbildung Müllerin Fachrichtung Tiernahrung erfolgreich abgeschlossen. Im Jahr 2021/2022 hat sie in Stuttgart an der Hopplenauschule erfolgreich den Müllermeister absolviert und war zu der Zeit die jüngste Müllermeisterin im deutschsprachigen Raum. Mit der Ausbildung als Müllereitechniker SMS in St. Gallen 2022 ist die junge Berufsfrau bestens ausgebildet. Es folgte die berufsbegleitende Handelsschule HSO welche Julia im Januar 2024 erfolgreich beendete. Im Sommer 2024 machte sie die LKW Prüfung Kategorie C.

Zum heutigen Zeitpunkt arbeitet Julia zu Hause in der Wicki Mühle AG. Sie wird im 2025 die SFT Schule für Futtermitteltechniker besuchen. Julia möchte den Müllereibetrieb in Zukunft weiteführen und auch weiterentwickeln, wie wir es ihr in den letzten Jahrzehnten vorgelebt haben.



Wicki Mühle AG 2023: Umbau der gesamten Mehlmühle, heute zählen wir zu den modernsten Mühlereibetrieben in der Schweiz

Mir, Guido Wicki ist die Müllerei sehr wichtig. Nicht nur im eigenen Betrieb auch in verschiedenen Gremien in der Branche bin ich tätig.

Von 2000 bis 2014 war ich Experte an den LAP für Müller Fachrichtung Tiernahrung wovon ich die letzten vier Jahre als Chefexperte tätig war. In der Zeit als Chefexperte war ich in der Berufsbildungskommission der Müller tätig (heute VAM Verein Arbeitswelt Müller). Die Ausbildung von jungen Fachleuten ist mir sehr wichtig, und so konnten wir auch schon mehreren jungen Berufsleute in der Wicki Mühle einen Ausbildungsplatz anbieten.

Seit 2000 bin ich im Verband der mittelständischer Müller im Vorstand, zuerst als Beisitzer, dann als Kassier und seit über 10 Jahren bin ich als Präsident tätig. Der Austausch mit gleichgesinnten Fachkräften ist mir sehr wichtig.

Seit dem Jahr 2014 bin ich im Dachverband schweizerischer Müller im Vorstand. Durch diese Tätigkeit wird mir immer wieder bewusst, dass man keinesfalls nur im Kleinen agieren und reagieren darf. Die Zusammenhänge mit der Politik, und dem weltweiten Geschehen sind sehr spannend, und es ist mir eine grosse Freude, in diesem Vorstand als mittelständischer Müller ein Mitspracherecht zu haben und mitzuhelfen, die Branche zu stärken, zu unterstützen und weiterzubringen.

Seit 2 Jahren bin ich in der FAKO Getreide bei der réserve suisse (im Auftrag der eidg. Landesversorgung für die Pflichtlagerhaltung) tätig. Eine weitere Tätigkeit die für die Schweizer Wirtschaft und vor allem für die Landesversorgung sehr wichtig ist.

Die Wicki Mühle ist in der ganzen Schweiz ein gut integrierter und verankerten Müllereibetrieb.



Die Wicki Mühle AG: Wichtiger Arbeitgeber, fest verankert in der Region, weltoffen und interessiert am globalen und nationalen Geschehen

Investitionen

Die Mehlmühle aus dem Jahr 1944 hat viele Tonnen Mehl gemahlen, aber die Zeit ist nicht spurlos an den alten Maschinen vorbeigegangen. An ein Wachstum mit den alten Maschinen im Bereich der Backmehle war nicht mehr zu denken. Mit dem Wissen, auf die Unterstützung einer top ausgebildeten jungen Frau zählen zu können, haben wir nach einer intensiven Planungsphase und sehr kurzen Umbauphase im 2023 unsere neue Mehlmühle in Betrieb nehmen können. Mit viel Optimismus, Vertrauen in die Wirtschaft und die Zukunft haben wir sehr viel investiert. Dank diesen Investitionen sind wir bereit für die Zukunft im Bereich der Backmehle. Wir sind stolz, uns zu den modernsten Kleinmühlen von Europa zählen zu dürfen. Auch in der Futtermühle sind wir ständig an der Arbeit, die Arbeitsabläufe zu optimieren und zu modernisieren.



*Wicki Mühle AG: Inbetriebnahme
der neuen Mühle Mai 2023*



*Drei Generationen freuen sich und sind
stolz auf die in Europa neuste und modernste
Kleinmühle*

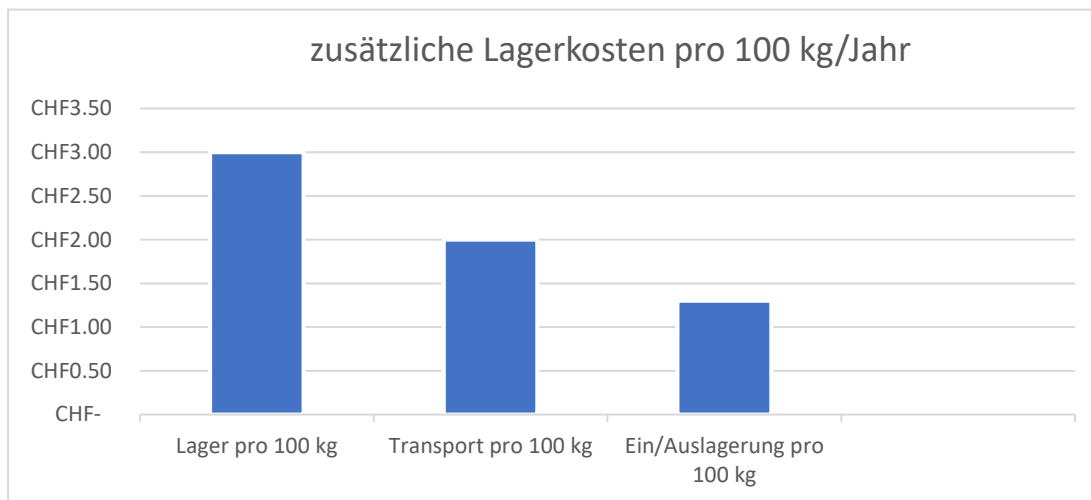
Ausgangslage

Meine Frau und ich wohnen zum heutigen Zeitpunkt in der Wohnung mit angegliederten Büros direkt in der Mühle. Für die Zukunft muss diese Situation geändert werden, da für eine Familie die Privatsphäre auf sehr kleinem Raum ist. Mit der heutigen Grösse der Wicki Mühle AG mit mehreren Mitarbeitern ist die Situation nicht mehr vergleichbar, wie vor 30 Jahren, als das Unternehmen noch ein Einmannbetrieb war. Die private Küche neben dem Büro dient zugleich als Aufenthaltsraum für die Mitarbeiter. Für uns ist diese Wohnsituation ohne Privatsphäre sehr unbefriedigend und belastend.

Durch die erfreuliche kontinuierliche Steigerung der Produktion benötigen wir viel mehr Rohstoffe. Diese sind teilweise lose in den Silozellen aber viele Rohkomponente werden in Big-Bag oder gesackt angeliefert. Zum heutigen Zeitpunkt lagern wir viele dieser Paletten in Unterständen und unter Vordächern. Bereits heute brauchen wir Platz für mindestens 250 Palettplätzen. Leider ist es uns nicht möglich, ganze LKW-Ladungen einzukaufen, da wir viel zu wenig Platz haben. Das ist für uns ein grosser finanzieller Nachteil bei den Transport- und Beschaffungskosten. Aufgrund der unzufriedenheit und sehr knappen Platzsituation müssen wir viele Produkte mehrmals umplatzieren, um die gewünschten Rohstoffe für die Produktion bereitzustellen. Das ist immer ein grosser Zeitaufwand für uns, da wir mehrmals die Paletten mit dem Stapler umplatzieren müssen. Die momentan sehr unübersichtliche Lagerbewirtschaftung macht das Bestell- und Beschaffungswesen sehr aufwendig.

Die Pflichtlager sind gerade zum heutigen Zeitpunkt für die gesamte Bevölkerung von wichtiger Bedeutung. Mit den Wetterkapriolen und in jüngster Zeit mit dem Krieg in der Ukraine sind Bestrebungen da, die Pflichtlagermengen für die Mühlen und Händler zu erhöhen (das neue Pflichtlagergesetz ist in der Vernehmlassung). Mit der Einzonung der Genehmigung der Parzelle zwischen 1469 und 1471 würde auf dem Mühleareal Platz geschaffen, um die nötigen Silokapazitäten zu schaffen. Mit den immer mehr werdenden Label in der Mehl- und Tiernahrungsproduktion sind wir dringend auf mehr Silozellen angewiesen. Wir haben zum heutigen Zeitpunkt an drei bis vier verschiedenen Orten Lagerkapazitäten zugemietet. Diese Aussenlager sind für unsere Mühle sehr aufwändig und kostspielig, da zusätzliche Ein- und Auslagerungskosten sowie hohe Transportkosten entstehen. Um diese Kosten zu senken und für die Zukunft gut gerüstet zu sein, sind wir zwingend auf eine Erweiterung der Silos angewiesen. Die Zukunft sehen wir mit mehr eigenen Silos, in denen wir das Getreide für die Vermahlung sowie das Pflichtlager, welches wir im Auftrag der réserve suisse (ist für die schweizerische Landesversorgung unter dem Departament für Wirtschaft, Bildung und Forschung verantwortlich) halten, lagern können. Diese Pflichtlager und noch weitere Rohkomponente welche für die Mehlmühle benötigt werden lagern wir grösstenteils auswärts.

Im Durchschnitt sind das rund 500 to Mahlgetreide welches auswärts gelagert wird. Mit den Lagerkosten, dem zusätzlichen Ein- und Auslagern, den zusätzlichen Transportkosten verteuert dies das Getreide um rund 6.30 Fr.. In Zahlen bedeutet das für uns, dass wir zusätzliche Kosten von 6.30 Fr. pro 100 kg/Jahr haben. Wenn wir mit einer durchschnittlichen Menge von 500 to Mahlgetreide rechnen gibt das einen Betrag von über 31'500 Franken. Die Zeit, welche benötigt wird, und sehr gut fürs Tagesgeschäft benötigt werden könnte ist nicht mit einbezogen. (Z.B mehr Fremdtransporte...)



Zusätzliche Lagerkosten Total	6.30 Fr. / 100 kg
Durchschnittliche Lagermenge	500 to
Verursachte Kosten durch Aussenlager:	31'500 Fr. pro Jahr

Die benötigten Fahrzeuge (3 LKW davon einer mit Anhänger) für den laufenden Mühlenbetrieb sind das ganze Jahr den zum Teil turbulenten Wetter ausgesetzt. Der Chauffeur muss bei Schneefall die LKW Dächer vom Schnee und Eis befreien, was von der Arbeitssicherheit technischen Gründen nicht befriedigend ist. Das verkürzt die Lebensdauer der LKW, welche mit speziellen Loseaufbauten sehr teuer in der Anschaffung und im Unterhalt sind. Was wiederum die Kostenstelle des Fuhrparks enorm verteuert.

Um die Arbeitsplätze in Schüpfheim erhalten zu können und auch in Zukunft investieren, wachsen und uns weiterentwickeln können, sind wir darauf angewiesen, dass wir einige bauliche Massnahmen treffen können.

Unsere Vorstellung für die Zukunft

Nach den ersten Vorabklärungen mit der Gemeinde Schüpfheim haben wir die Planung von einem Neubau mit LKW Unterstand, Lagerhalle und zwei Wohnungen für 2 Generationen in Auftrag gegeben.

Das Projekt wäre ein Win-Win Situation für den allgemeinen Produktionsablauf, für die Mitarbeiter, für die Qualitätssicherung, für die Arbeitssicherheit und auch für uns Privat.

- Die LKW wären während den Ruhezeiten unter Dach weggeräumt. Es müssten keine Scheiben mehr gekratzt werden und kein Schnee und Eis vom LKW abgeräumt werden.
- Die angelieferten Paletten oder Big-Bags Ware könnten unter Dach abgeladen werden. Die Lieferanten LKW stehen nicht im überlasteten Mühlenplatz und versperren den Weg für die Beladung von den eigenen Lastwagen und die Direktabholung von Kunden.
- In der neuen Lagerhalle wäre genug Platz für die Paletten und Big-Bag. Eine geordnete, gute Lagerbewirtschaftung wäre möglich. Es besteht die Möglichkeit, die Rohkomponenten, in einer richtigen geschlossenen Halle zu lagern. Sie wären so besser geschützt vor äusserlichen Einflüssen wie Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, Sonneneinstrahlung und Vögel, Schädlingen und Nager.
Für die Produktion könnten die gewünschten Rohkomponente problemlos, speditiv und auf direktem Weg in die Produktion gebracht werden.
- Erscheinungsbild: Durch die Möglichkeit, alle Rohkomponenten in der Lagerhalle richtig zu lagern, würde es um die Mühle sehr sauber und geordnet aussehen.
- Die Wohnsituation in der Mühle wäre gelöst. Es gibt eine zukunftsorientierte, ideale Lösung für zwei Generationen. Endlich wäre auch eine Privatsphäre wieder möglich, was die Lebensqualität sehr erhöhen würde.
- Die jetzigen Wohnräume könnte man in der Mühle sehr gut nutzen. Die Küche als eigenen Aufenthalts- und Ruheraum für die Mitarbeiter. Es würde Platz für eine angenehme Garderobe für die Mitarbeiter geschaffen. Man könnte für das Labor, bei welchem vor allem das Backmehl mehrmals täglich kontrolliert wird, endlich einen eigenen Raum zu Verfügung stellen. Und für Sitzungen Besprechungen und Audits hätte man die Möglichkeit diese nicht am privaten Küchentisch durchzuführen.



Der Standort für das neue Gebäude wäre auf der Parzelle 1469 und dem nicht eingezonten Land bis zur Parzelle 1471.

Zusammenfassung / Fazit

Der Neubau einer zukunftsorientierten Lagerhalle mit zwei Wohnungen wäre für alle eine Gewinnsituation. Man hätte die Möglichkeit am bisherigen Standort uns weiterzuentwickeln und weiter zu wachsen. Ein klares JA zum Entlebuch, ein klares JA zur Erhaltung der Arbeitsplätze, ein klares JA für die zukünftige Generation, dass es sich lohnt neue Ideen, Zeit, Energie und Geld in ein sehr alteingesessenes Unternehmen zu investieren.

Mit viel Herzblut und Leidenschaft geben wir jeden Tag das Beste. Wir möchten unsere Tochter Julia und auch uns, die Möglichkeit schaffen, die Freude und Begeisterung an der Müllerei zu erhalten.

Wir sind überzeugt, dass die Wicki Mühle auch in Zukunft eine Berechtigung auf dem Markt hat und sich als regionale innovative Mühle in Kanton Luzern behaupten wird.

Was über all die Jahre geblieben ist, sind die Werte unseres Familienbetriebs. Wir setzen uns täglich dafür ein, ein qualitatives hochstehendes Produkt zu einem fairen Preis herzustellen und diese auf eine ehrliche und kundennahe Art und Weise zu vermarkten. An diesen Werten wollen wir festhalten und auch in Zukunft für unsre Kunden eine verlässliche Mühle im Herzen der UNESCO Biosphäre Entlebuch sein.



Julia, Nadja & Guido Wicki