

Betriebsbesichtigung der Migros Genossenschaft Zürich

Es war ein ereignisreicher Halbtage mit vielen Facetten und interessanten Fakten darüber, wie die uns bekannte Migros überhaupt entstanden ist und früher einmal aussah.

Am Donnerstag, 14. Januar 2016 durften die Lernenden des RAU Lehrbetriebsverbundes den Vormittag im Migros Genossenschafts-Bund in Zürich verbringen.

Zu Beginn konnten wir uns einen Dokumentationsfilm anschauen, in welchem es um die Entstehung der Migros ging. Dadurch haben wir viele Informationen erhalten, wie zum Beispiel, dass man auf dem Gelände des Migros-Genossenschafts-Bunds Zürich nur dann bauen darf, wenn man eine staatliche Bewilligung hat, weil der Boden unter Heimatschutz steht oder dass 70-80 % der Mitarbeitenden aus rund 150 Nationen stammen.



Abbildung 1: Lernende des RAU Lehrbetriebsverbundes am Schluss der Besichtigung

Nach dem Film wurden wir durch das Gebäude geführt, um uns ein eigenes Bild zu machen.

Zu Beginn der Führung gingen wir in die Abteilung Früchte und Gemüse. In dieser werden die frischen Waren gelagert und gelangen zum Transportabteil, welches sich dort ebenfalls befindet. Die Lastwagen werden mit den Produkten, im Schichtbetrieb, beladen. Über 100 Filialen werden beliefert.

Das Konzept in der Migros lautet: kein Lastwagen fährt leer. Das heisst so viel, wie Ware gegen Abfall. Die Waren werden geliefert und im Gegenzug wird der Abfall der Filialen zurückgenommen.

Als nächstes gingen wir in die Fleischerei, in welcher frische 12-13°C herrschen. Innerhalb dieser Räume ist die Hygiene extrem wichtig. Es dürfen keine Bakterien hinein gelangen und man muss sich nach jeder Arbeit die Hände waschen und desinfizieren. Damit das auch eingehalten wird, führt ein Lebensmittelinspektor diesbezüglich regelmässige Kontrollen durch. Insgesamt werden täglich bis zu 6 Tonnen Frischfleisch verkauft.

Auch in der Fischabteilung ist die Hygiene von hoher Bedeutung. Den Arbeitern ist es sogar untersagt, Tattoos oder Piercings (an sichtbaren Stellen) zu haben. Ebenso darf auch kein Parfüm oder Schmuck getragen werden. Was ich ziemlich eindrücklich fand, die Wasserhähne am Eingang der Abteilung gehen beim Vorbeilaufen automatisch an. Dies soll als Erinnerung dienen, dass die Hände gewaschen werden müssen. Im Migros-Genossenschafts-Bund Zürich befindet sich die modernste Fischverarbeitungsplattform der Schweiz. Wöchentlich werden ca. 100 Tonnen Fisch verkauft, davon sind 20 Tonnen Lachs.

Die zweitletzte Station der Führung war bei der Recyclingstation, welche nebenbei die gefährlichste ist, da Gabelstapler überall mit bis zu 40km/h herum fahren und es viele Ecken gibt, um die man nicht sieht, wodurch Unfälle passieren können. Aus diesem Grund mussten wir alle in einer Einerkolonne gehen. Hier befindet sich auch die hochmoderne Gebinde-Waschanlage, welche einen Wert von 3 Millionen Franken hat. Sie wird von einem Industrieroboter geführt, der die Arbeit von 10 Personen erledigt. Ebenso wird an diesem Ort gebrauchter Karton in Ballen gepresst. Ein einziger Ballen, der 1m³ gross ist, wiegt rund 370kg. Monatlich sind das insgesamt rund 400 Tonnen Karton, die verbrannt werden.

Der Migros-Genossenschafts-Bund Zürich hat sogar einen eigenen Bahnhof, den wir am Ende der Führung noch anschauen durften. Wie an allen anderen Stationen haben wir auch hier weitere Informationen erhalten. Zum Beispiel, dass die Migros der grösste private SBB Kunde in der Schweiz ist. Ihre Wagons rangieren am Bahnhof Altstetten.

Vanessa El Khadir, Kaufmännische Lernende im 1. Lehrjahr