

Reis und Essig aus dem Herzen der Schweiz



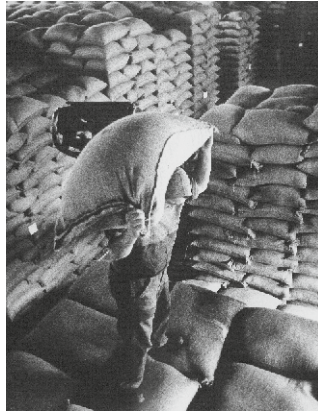
REISMÜHLE 
NUTREX

INHALT

DIE WELT DER REISMÜHLE NUTREX IM ÜBERBLICK

05

VORWORT



06

GESCHICHTE

09

UNSERE
GRUNDWERTE

10

REIS – DER URSPRUNG



12

REISVERARBEITUNG

14

UNSERE EIGENMARKE



15

GEBINDE
VARIANTEN
REIS



16

EINE
KÖNIGLICHE
AUSWAHL

18

ESSIG –
DER URSPRUNG



20

ESSIG-
VERARBEITUNG

22

GEBINDE
VARIANTEN
ESSIG



23

- EIGENE LABELS
- ZERTIFIKATE UND LABELS
- SC SWISS COMMERCIAL GMBH



REISMÜHLE
NUTREX

REISMÜHLE
NUTREX

VORWORT

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER

Woher kommt Ihr Essen? Wer hat es angebaut und zu welchen Bedingungen? Immer mehr Menschen möchten wissen, was auf ihrem Teller landet – und das ist gut so. Es macht für die Natur einen grossen Unterschied, wie die Felder für unsere Lebensmittel bearbeitet werden. Und es ist für die Bauernfamilien auf der ganzen Welt essenziell, dass auch ihre Schüssel am Ende des Tages gefüllt ist. Bei unseren beiden Standbeinen – Reis und Essig – legen wir deshalb grossen Wert auf fairen Handel und Umweltschutz.

«Nachhaltigkeit zu Ende gedacht»

Nachhaltigkeit hört bei uns aber nicht beim Anbau auf. Unsere Verarbeitung verzichtet mittlerweile komplett auf fossile Brennstoffe und wird zu einem Drittel mit eigenem Solarstrom versorgt. Abfälle vermeiden wir wo möglich oder finden innovative Lösungen zur Wiederverwendung. Ein schmackhaftes Beispiel dafür ist unser Bio-Fair-trade-Jasmin-Reisbier.

Ich persönlich darf die Entwicklung der heutigen Reismühle Nutrex seit über 20 Jahren begleiten. Meine Freude an

hochwertigen Lebensmitteln und am technologischen Fortschritt ist nach wie vor ungebrochen. Nichts ist mir allerdings so wichtig, wie die einzelnen Mitarbeitenden. Sie sind es, die unseren Betrieb letztlich tragen und mit ihrem spürbaren Herzblut in die Zukunft führen.

Ich freue mich, Ihnen die Reismühle Nutrex auf den kommenden Seiten etwas näherzubringen. Lassen Sie es sich schmecken.



Herzlichst
Gerhard Marty
Geschäftsführer

GESCHICHTE

WIR ENTWICKELN UNS WEITER

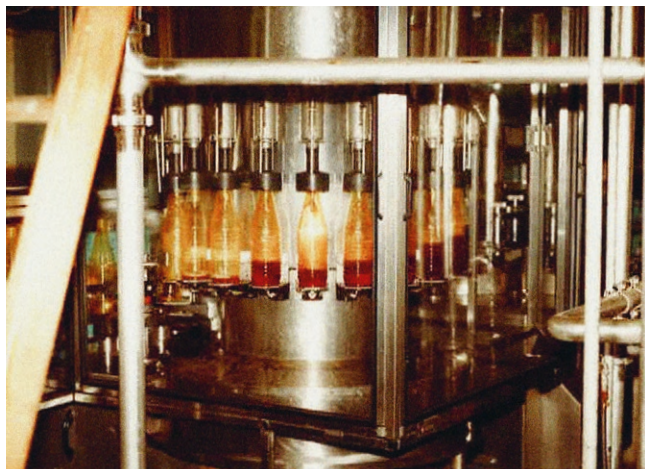
Reismühle Brunnen AG

Gründung der Reismühle AG [Coop 24%, Usego 24%, Privat 52%]	1956
Aktiensplittung zu je 50% zwischen Coop und Usego	1987
Fokus auf Spezialitäten, Bio und Fairtrade	1991
Projektstart Bioreis aus Italien	1994
Vollständige Aktienübernahme durch Coop	1997
Erstes Fairtrade-Projekt in Thailand	1999
Abschluss Komplettumbau	2003
Eingliederung als Division der Coop Genossenschaft	2004
Erste Exportgeschäfte	2006
Start Beschaffungsprojekt «fair & good» in Thailand und in Indien	2011
Gründung Niederlassung Konstanz für Export	2011
Übernahme Silo AG	2014
Marktführer in Europa beim Handel mit Fairtrade-Reis [Anteil 52%]	2015

Nutrex AG

1942	Gründung der Firma Nutrex AG in Busswil durch ortsansässige Bauern [Bedeutung Nutrex: Nut = Nutrition Rex = König]
1947	Start Belieferung von Coop
1965	Entstehung der neuen Fabrik am Standort Busswil
1967	Einführung einer halbautomatischen Flaschen-Abfüllanlage
1971	Vollständige Übernahme der Aktien durch Coop
1992	Verkauf der Produktion für Essiggemüse und Konserven
2007	Start kompletter Umbau
2012	Einführung von nach Bio Suisse zertifiziertem Alkohol als Pionierleistung

2018	Fusion der Divisionen Reismühle Brunnen und Nutrex
2021	Umzug in den neuen Anbau der Reismühle / Zusammenlegung der Standorte
2022	Umbenennung in Reismühle Nutrex / neues Firmenlogo



*«Nachhaltigkeit
vom Feld bis auf
den Teller»*



UNSERE GRUNDWERTE

VISION

- Marktführer in Europa für fair und ökologisch produzierten Reis
- Führender und innovativster Essighersteller der Schweiz

STRATEGIE

- Langfristig nachhaltige, ganzheitliche und authentische Bio- und Fairtrade-Spezialitäten
- Kompromisslose Qualität, glaubwürdig und nachhaltig
- Beschaffung mit Rücksicht auf faire Preise, soziale Standards, Erhaltung der Biodiversität und Ausbildungen.
- Arbeiten mit dem HACCP-Konzept
- Zuverlässigkeit, Transparenz, Sicherheit, Vertrauen und Langfristigkeit für die Kundschaft
- Energieeffiziente und schonende Produktion



REIS – DER URSPRUNG

VERANTWORTUNG IN DEN
HERKUNFTSLÄNDERN





Wir sind überzeugt, dass nachhaltig produzierter Reis die beste Wahl ist. Deshalb engagieren wir uns für Bio-Qualität und fairen Handel. Im Rahmen unseres Nachhaltigkeitsprojekts «fair & good» unterstützen wir rund 4'000 kleinere Bauernbetriebe in Indien und Thailand. Es hat zum Ziel, die Produktion nach biologischen Richtlinien sowie langjährige, faire Geschäfts-

beziehungen zu verbinden. So konnten die Ernteerträge wie auch die Biodiversität gesteigert, dagegen der Wasserverbrauch sowie die Treibhausgase gesenkt werden. Die Bauernfamilien profitieren von einem höheren, gesicherten Einkommen. Verschiedene Organisationen wie Coop und Helvetas unterstützen das bedeutende Projekt.

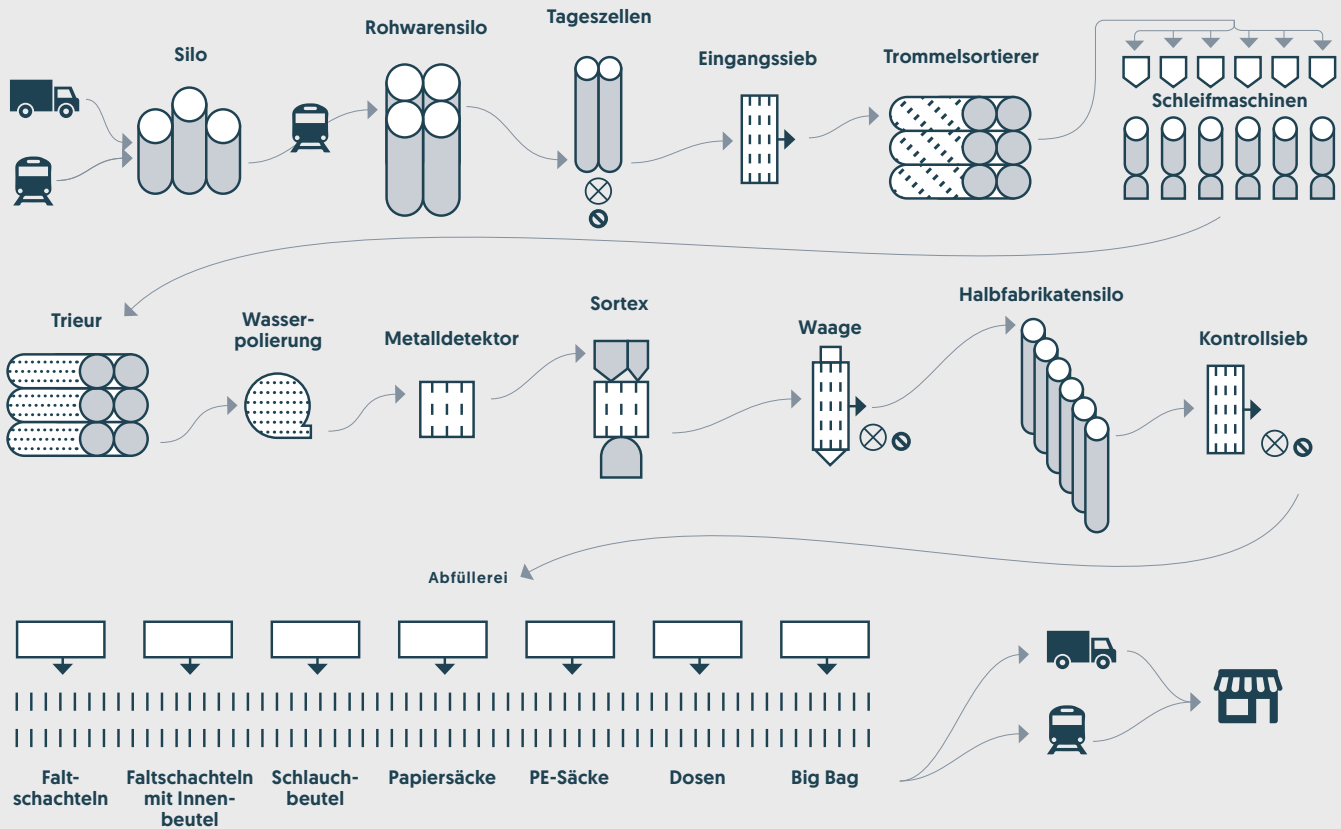
NACH DEM REZEPT VON MUTTER NATUR

REISVERARBEITUNG

Unsere Reisproduktion funktioniert in vieler Hinsicht vollautomatisch und wird jeweils von einer Schichtführung überwacht. Sie macht aus dem Naturprodukt – unter Berücksichtigung von Ernteschwankungen und anderen Parametern – das hervorragende Produkt, welches unsere Kundschaft letztlich genießen darf.



Herstellungsprozess Reis



Dafür stehen sechs Mühlen, verschiedene Siebanlagen und eine Klassifizierungsanlage zur Verfügung. Hier werden Fremdkörper und Bruchreis entfernt. Die Sortex, eine hochtechnologische Anlage erkennt Farbunterschiede im Reiskorn und kann diese direkt aus dem Produktstrom entfernen. Die Kapazität unserer Reismühle hängt vom Rohstoff und Verarbeitungs-

grad ab. Im Durchschnitt verarbeiten wir im Zwei-Schicht-Betrieb etwa 55 Tonnen pro Tag und rund 13'000 Tonnen pro Jahr. In unserem Silo mit 177 Zellen lagern wir rund 18'000 Tonnen ein. In den Rohwaren- und Halbfabrikatensilos werden für die Produktion und Abfüllung rund 1'000 Tonnen zwischengelagert.

UNSERE EIGENMARKE

PASST IN JEDES REGAL

Ob Jasmine, Basmati, Risotto oder Sushi: Unsere Eigenmarke Reismühle Nutrex ist die optimale Gelegenheit, Ihr Sortiment mit hochwertigen und fair produzierten Reissorten zu ergänzen. Es stehen Ihnen über zwanzig Varianten in verschiedenen Gewichtskategorien, teils mit Bio- und/oder Fairtrade-Label, zur Verfügung. Die

Verpackung ist nachhaltig und hygienisch aus beschichtetem, recyceltem Karton hergestellt. Wir haben diese für Sie ansprechend und transparent gestaltet – somit haben Sie keinen Mehraufwand bei der Etablierung Ihrer neuen Produkte und können sie praktisch direkt ins Regal stellen. Probieren Sie es aus!



GEBINDE VARIANTEN

REISVERPACKUNGEN

PRIVATE LABELS
für Ihre Reispackung.
Mehr auf Seite 23.

Faltschachteln 250g bis 2kg



verschiedene Öffnungen



Dose 2.5kg



Bigbag 1000 kg



Papier-Säcke 5 kg | 10 kg | 25 kg



PE-Säcke 0.5kg | 1kg | 2kg



EINE KÖNIGLICHE AUSWAHL

CROWN SELECTION

Aus erlesenen Zutaten, mit besonders viel Aufmerksamkeit und Freude am Tüfteln zaubern wir unsere Crown Selection. Beispielsweise die Yuzu-Essigzubereitung mit Tessiner Merlot und einem Hauch Exotik aus der Südschweiz. Laden Sie Ihre Kundschaft mit unseren auserwählten Produktperlen auf eine einzigartige Reise der Geschmäcker ein.





ESSIG – DER URSPRUNG

ZEITLOSER LIEBLING

Die Essigaufbereitung zählt zu den ältesten Herstellungsverfahren von Lebensmitteln. Essig gab es bereits im Altertum in vielen Hochkulturen. Da es sich beim Essig um ein Naturprodukt handelt, das ohne Mitwirkung des Menschen organisch entstehen kann, spricht man nicht von einer Erfindung. Man geht davon aus, dass Essig oft ungewollt aus Wein oder Bier entstand.

Das hat sich zwischenzeitlich gewandelt, ist doch die Essigherstellung zu einer ausgetüftelten Kunst geworden. Der Rohstoff hat einen grossen Einfluss auf die Qualität des Endprodukts, weshalb wir ihm einen hohen Stellenwert beimessen, und die Verarbeitung geschieht natürlich nach System. Als Naturprodukt ohne chemische Zusatzstoffe und mit seiner praktisch unendlichen Vielfalt ist Essig aber nach wie vor ein beliebter Begleiter in jeder Küche.





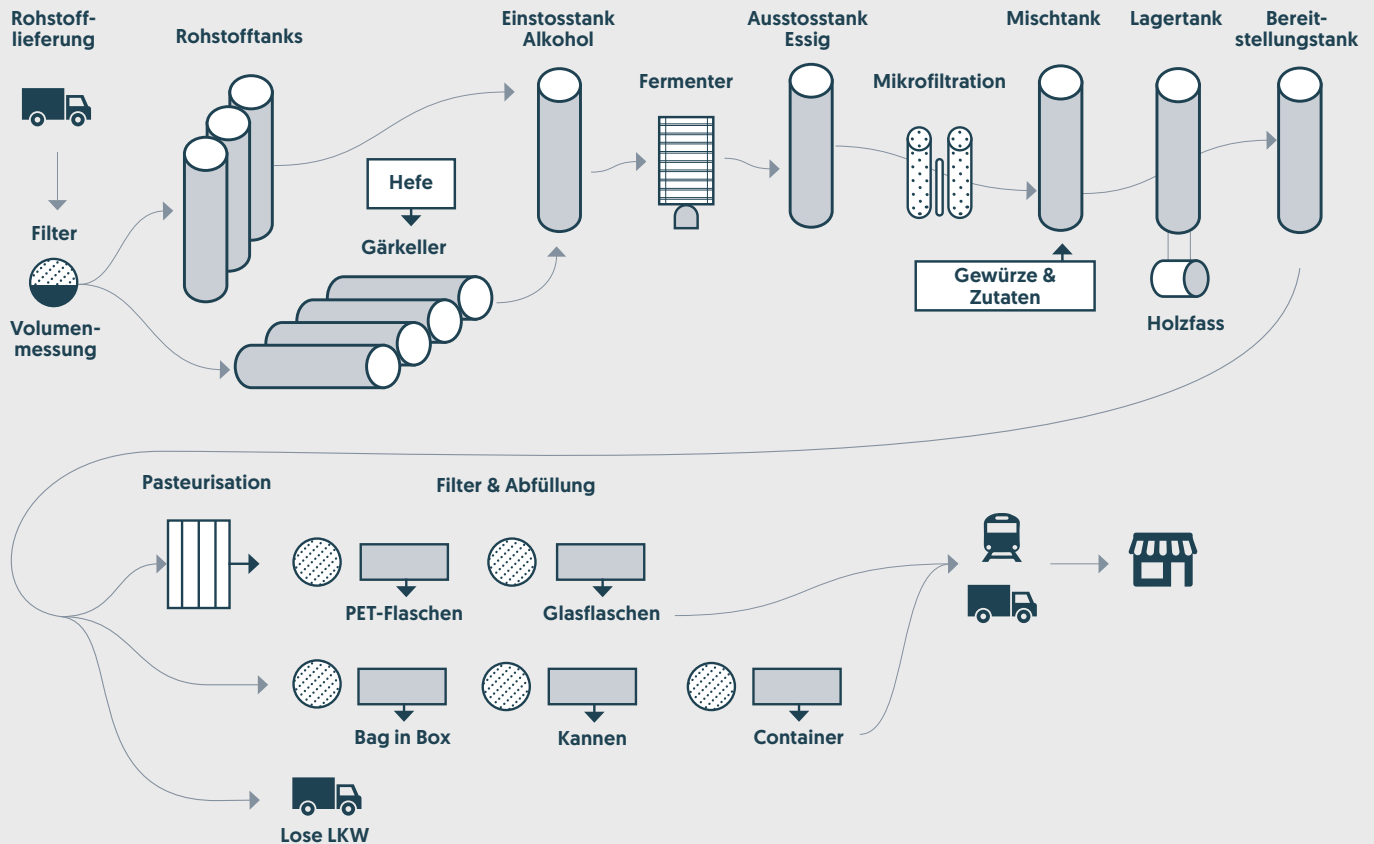
VOM OBST ZUM ESSIG

ESSIGVERARBEITUNG

Aus einwandfreien Rohstoffen die Essenz herauszufiltern und qualitativ hochstehende Essige herzustellen, gehört zu unseren Kernkompetenzen. Unseren Mitarbeitenden gelingt dabei auch immer wieder neue Kreationen.



Herstellungsprozess Essig



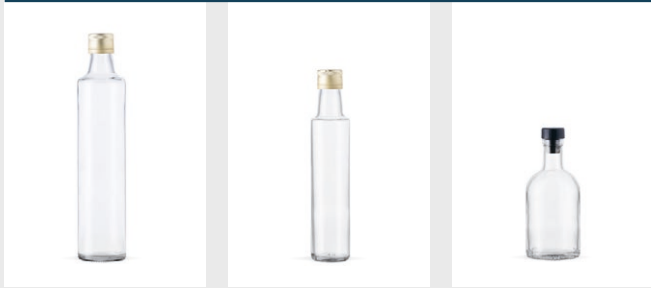
Wir produzieren pro Jahr über zehn Millionen Liter Essig in sechs Fermentern. Die Basis dafür bilden 14 Grundstoffe, insgesamt arbeiten wir mit über 50 Zutaten wie Kräuter, Honig und vielem mehr.

Das Endprodukt lagern wir in insgesamt 88 Tanks von fünf bis 50'000 Litern. Mit Vorräten von über zwei Millionen Litern stellen wir anschliessend ein breites Sortiment an Essig und -mischungen für den Markt her.

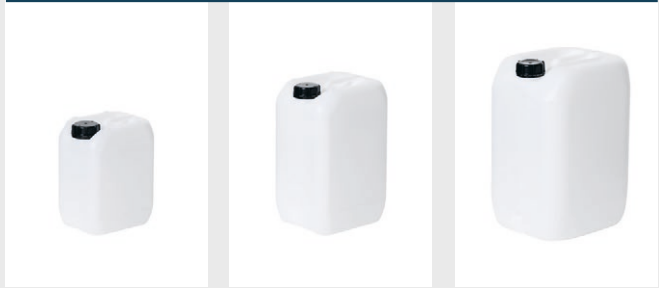
GEBINDE-VARIANTEN

ESSIGVERPACKUNGEN

Glasflaschen 0.20 Liter | 0.25 Liter | 0.50 Liter



Kanister 5 Liter | 12 Liter | 25 Liter



PET-Flaschen 1 Liter



Bag-in-Box 3 Liter | 5 Liter | 10 Liter | 15 Liter



Klappcontainer 1000 Liter



Kartoncontainer 1000 Liter



Container 600 Liter | 1000 Liter



Lose in Tanklastwagen 10'000–25'000 Liter

EIGENE LABELS

PRIVATE LABELING FÜR IHRE VERPACKUNGEN

Die Reismühle Nutrex bietet Ihnen die Freiheit, Ihre eigene Verpackung und das Layout nach Ihren Vorstellungen zu gestalten – und das alles mit einem individuellen Private Label. Wir laden Sie herzlich zu einem persönlichen Termin ein, um Ihre Wünsche im Detail zu besprechen. Gemeinsam verwandeln wir Ihre Ideen in ein einzigartiges Markenerlebnis.



ZERTIFIKATE UND LABELS

- aha!
- Bio Knospe
- Bio natur plus
- Bio Suisse
- CH-/EU-Bio
- Demeter
- Fair Trade
- Hochstamm Suisse
- IFS Food
- IP-SUISSE
- Naturland
- SA8000
- Suisse Garantie
- Ticino regio
- V-Label

SC SWISS COMMERCIAL GMBH

Die SC Swiss commercial GmbH wurde 2011 als Firma der Coop Genossenschaft in Konstanz gegründet. Die Firma ermöglicht es uns, Schweizer Produkte effizient in der EU zu vertreiben. Weitere Firmen der Coop Gruppe wickeln die Exportgeschäfte über die SC Swiss commercial GmbH ab. Wir haben ein Lager in Deutschland damit Auslieferungen im EU-Raum optimal abgewickelt werden können.

REISMÜHLE 
NUTREX

Reismühle Nutrex

Division der Coop Genossenschaft
Industriestrasse 5
CH-6440 Brunnen

+41 41 825 30 00
info@reismuehle.ch
www.reismuehle-nutrex.ch



SC Swiss commercial GmbH

Turmstrasse 16
D-78467 Konstanz
+49 7531 9413 855
order@swisscommercial.de