



Coca-Cola HBC
Schweiz • Suisse • Svizzera

Herzlich Willkommen bei Coca-Cola HBC Schweiz AG in Dietlikon







Coca-Cola HBC
Schweiz • Suisse • Svizzera

Ihre Gastgeber bei Coca-Cola HBC Schweiz AG:



- Dr. Ann Zehnder-Fjällman National Quality Assurance Manager
- Monica Lehmann National Environmental Manager
- Karin Pfister-Graf Plant Tour Guide
- Maria Ticli Plant Tour Guide
- Adrian Fritz Plant Manager Dietlikon
- Henning Müller Plant Quality Assurance Manager
- Dave Bossard Quality Management Coordinator
- Patrick Wittweiler Country QSE & Sustainability Manager



Coca-Cola

Plant Dietlikon



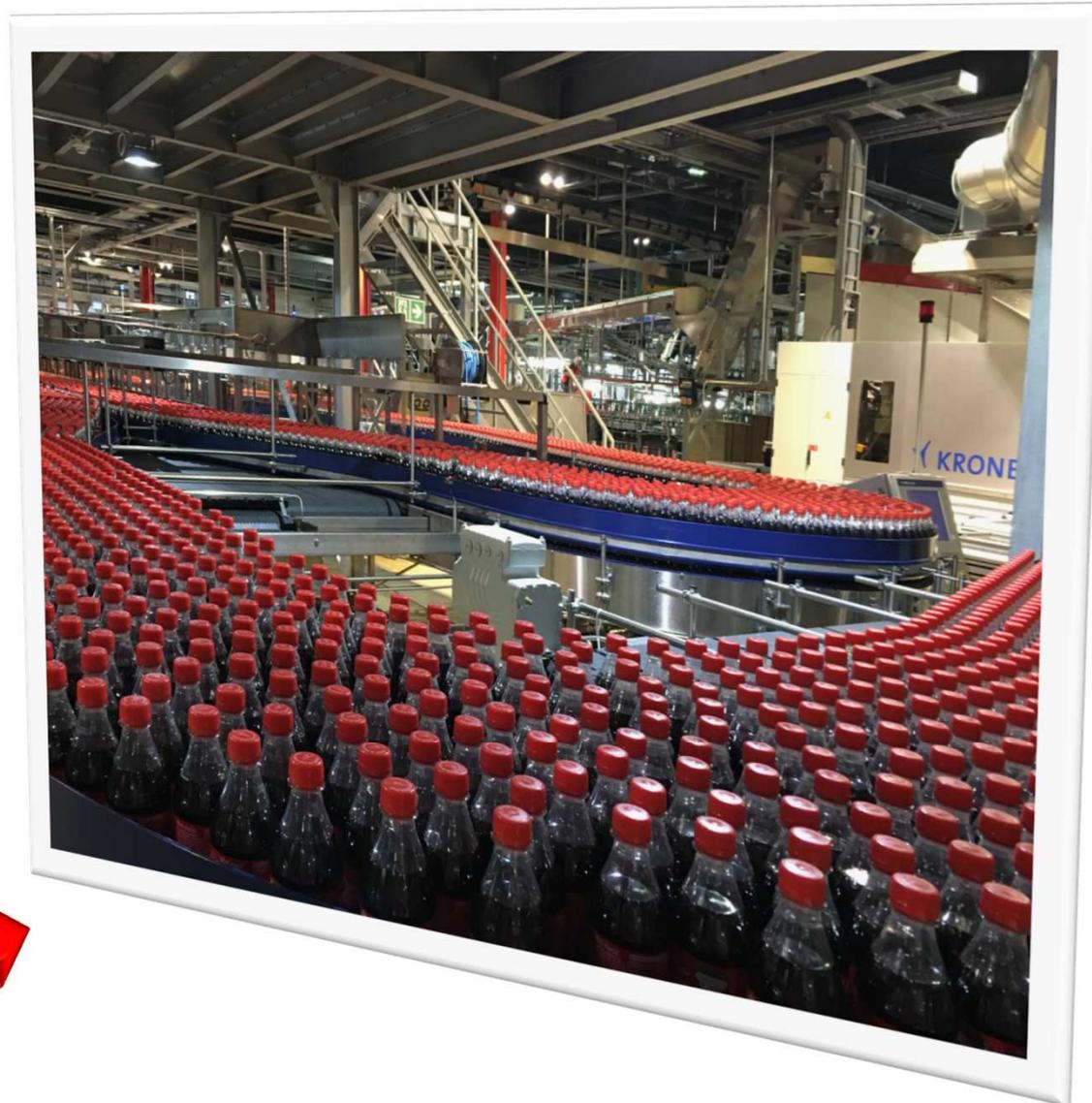
Dietlikon 2016

Production Volume	250 Mio. Liter
Mitarbeiter	107 Produktion, inklusive QA
Production Linien	KEG Linie Glass Anlage (Mehrweg) 2 PET Linien
Brands	My Coke, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Kinley, ALI
Leistungen	KEG: 270 tph RGB: 36'000 bph NRL-PET: 18'000 – 30'000 bph HSL-PET: 36'000 – 42'000 bph



Coca-Cola

Plant Tour!





SCHWEIZER ZUCKER IN DER PRODUKTION COCA-COLA HBC SCHWEIZ AG



Coca-Cola HBC
Schweiz • Suisse • Svizzera

Patrick Wittweiler
QSE & Sustainability Manager
Mitglied des Senior Leadteams
29. Juni 2016

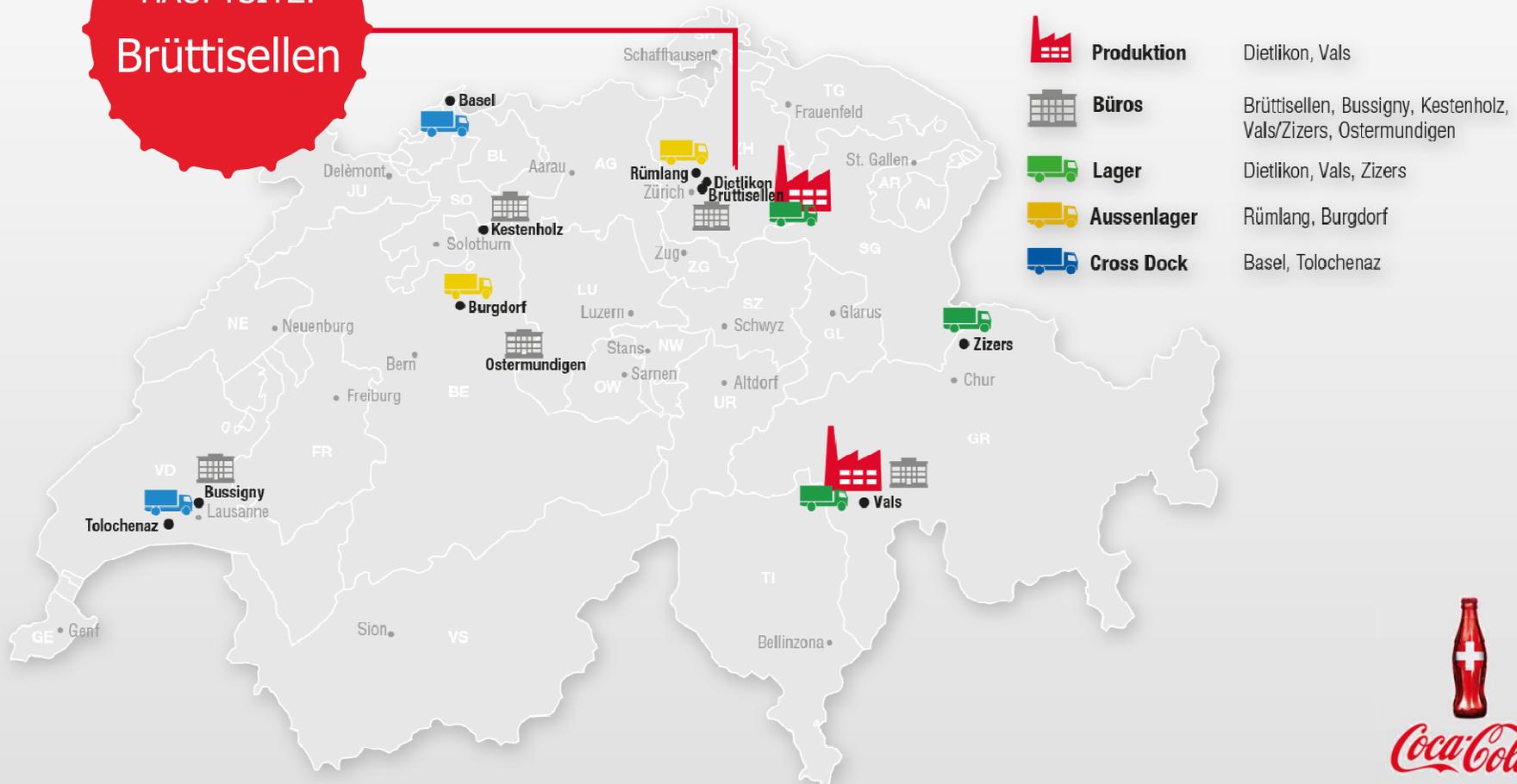


Coca-Cola HBC Schweiz AG



Seit 1936 in der Schweiz

HAUPTSITZ:
Brüttisellen



In Coca-Cola steckt mehr Schweiz, als man denkt



Für jedes Bedürfnis das richtige Getränk



Coca-Cola Classic – unser Bestseller

Anteil Volumen Coca-Cola Familie

2/3



ENTHÄLT ZUCKER

1/3

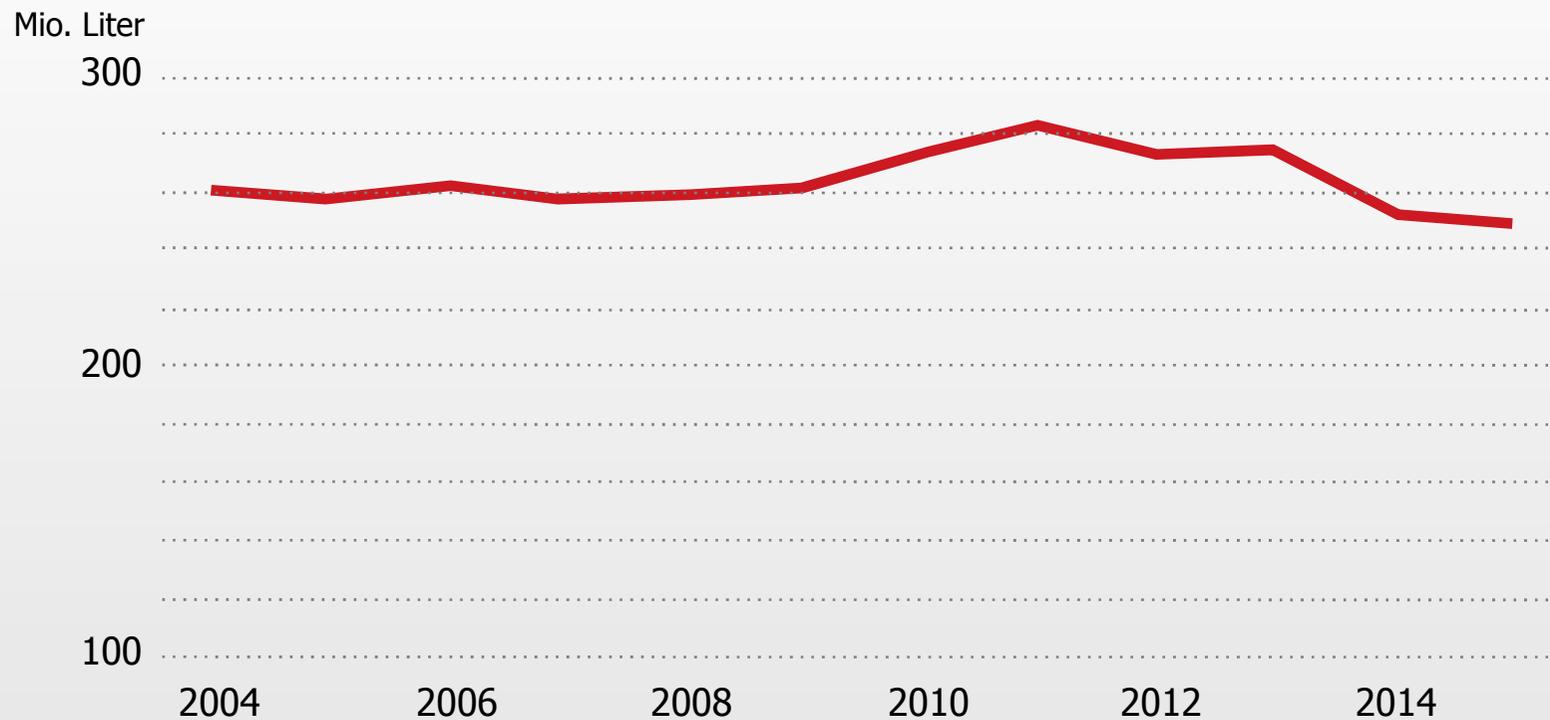


ZUCKER: Wichtiger Rohstoff!



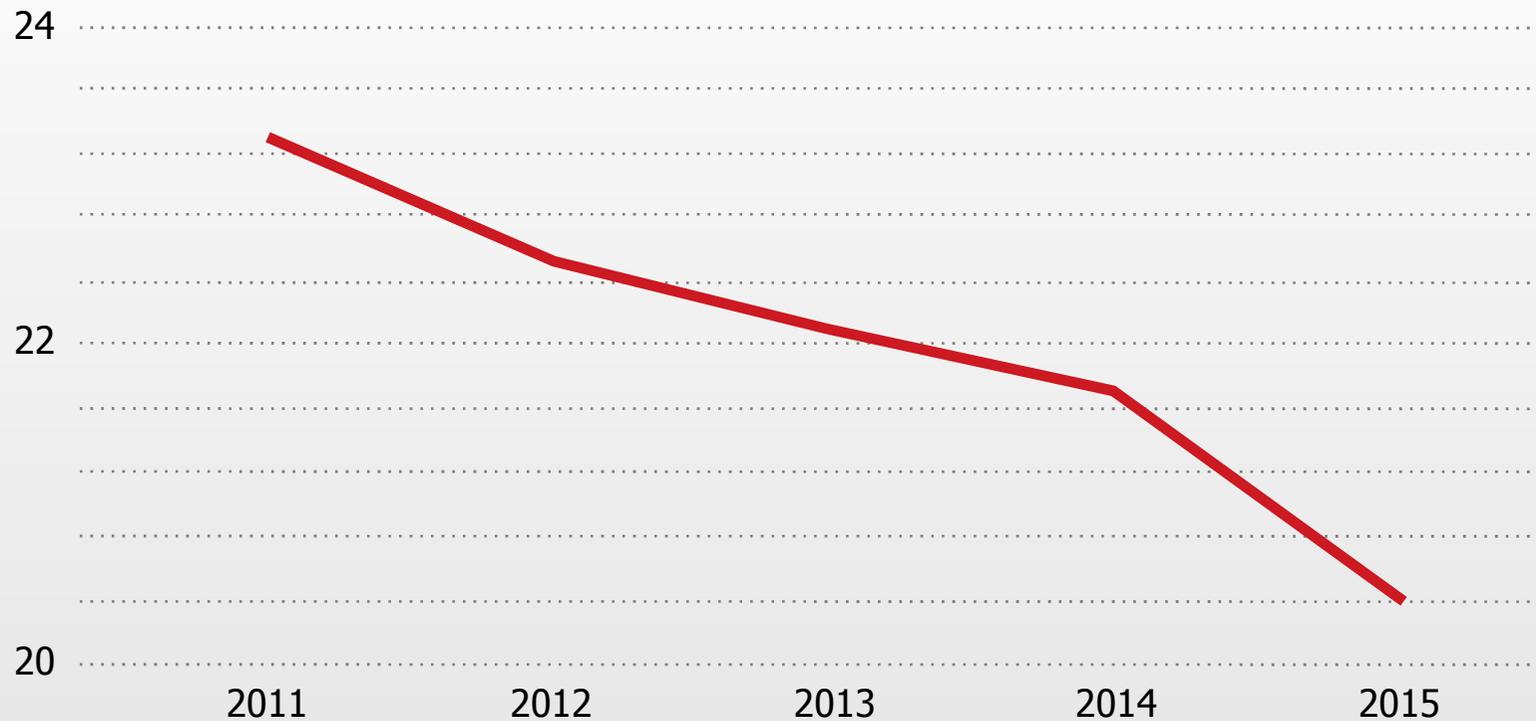
Entwicklung zuckerhaltige Getränke bei Coca-Cola Schweiz

Volumenentwicklung zuckerhaltiger Getränke



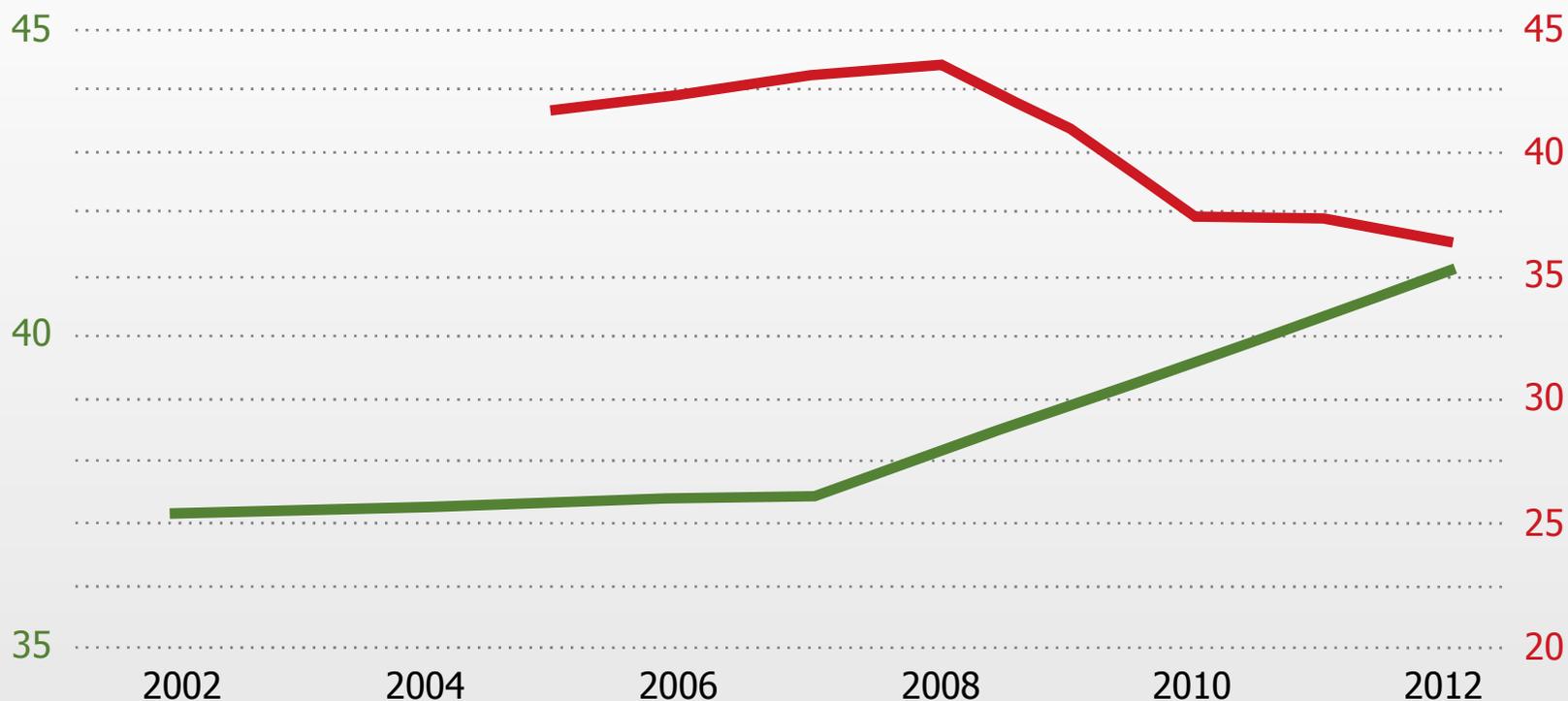
Entwicklung Kalorienwert unserer Erfrischungsgetränke

Kalorien (kcal) pro 100 ml / gewichtet nach Verkaufsvolumen



Übergewicht und Zuckerkonsum im Laufe der Zeit

Anteil (%) Übergewichtige/Adipöse an Schweizer Bevölkerung (BMI >25 und BMI >30)



Jährlicher Schweizer Zuckerkonsum pro Kopf (kg)

Quelle: Bundesamt für Statistik



JEDE KALORIE ZÄHLT

1.

Nicht ein bestimmtes Essen ODER Getränk
ist allein verantwortlich für die Fettleibigkeit.

2.

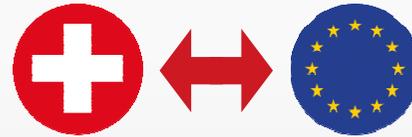
ES ZÄHLEN ALLE KALORIEN!

Zuckerrübenbau und Coca-Cola: Gemeinsame Herausforderungen



HÖHERE PRODUKTIONS- KOSTEN

Aufgrund lokaler
Herstellung



IMPORTE AUS DEM AUSLAND

Grösster
Konkurrent
für beide!

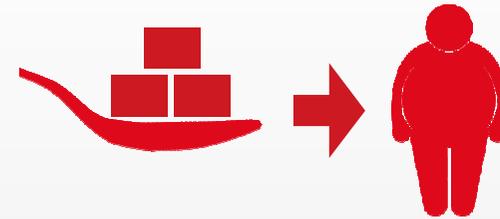


IMAGE ZUCKER

Sündenbock
für das
Übergewicht



Coca-Cola setzt auf lokale Rohstoffe

Schweizer Zucker
www.schweizerzucker.ch

Grüezi
im Werk Dietlikon

VOLUMEN

Zucker/Jahr:

20'000

TONNEN



Unsere Anforderungen



WICHTIG: HOHE REINHEIT

**Kann Gelbstich verursachen
(z.B. Sprite)**



KORNGRÖSSE: Je homogener, desto weniger Verlust

ZU GROSS: bleibt im Filter hängen,
ZU FEIN: verstaubt in der Luft,
Vorgabe Coca-Cola:
GRANULARITÄT



WICHTIG: KURZE LIEFERWEGE

**Keine Feuchtigkeitsbildung,
Kein Lager,
Auf Just-in-time-Lieferungen angewiesen,
ansonsten keine Produktion möglich.
Liefersicherheit**



KEINE MIKROBIOLOGISCHE VERUNREINIGUNG

Unsere Verarbeitung



Anlieferung

- 3 – 5 Anlieferungen pro Tag (10% der Lieferungen werden in Bezug auf die Menge kontrolliert)



Wareneingangskontrolle

- Degustation mit Fachpanel
- Feuchtigkeit
- Trübung
- Generelle Verunreinigungen / Aussehen
- Korngrösse
- Mikrobiologie (nicht relevant für die Eingangskontrolle)



Lagerung

- 3 x 30'000 kg
- Entlad der LKWs erst nach positive Eingangskontrolle



Unsere Verarbeitung



Zuckerlösung (Einfachsirup)

- Erstellung einer 60° Brix Lösung



Pasteurisation Einfachsirups

- 90°C – 40 s



Herstellung Fertigsirup

- Mischung mit den übrigen Konzentraten und Vormischungen
- **Fertigsirup**





**VIELEN DANK
FÜR DIE
AUFMERKSAMKEIT!**



Fragen?

