



Mit gutem Mix breit aufgestellt

Die Strategie der Molkerei Lanz basiert auf Flexibilität, Risikobereitschaft Innovation und Qualität – so kann sich das Unternehmen in Obergeralfingen über drei Generationen in einem hart umkämpften Markt erfolgreich behaupten. Die Wasserämter Joghurtfabrikanten berücksichtigen die Kundenbedürfnisse und heben sich so von den Massengeschäften ab.



Bild: zVg

Die Molkerei Lanz ist in der Region Solothurn bekannt für ihre Joghurts und Milchcreations, mit denen sich der «grosse Kleine» nicht vor Molkereikonzerne verstecken muss.

Die Vorwärtsstrategie der Molkerei Lanz in einer preisumkämpften Branche ist aussergewöhnlich mutig und weitsichtig. Dafür wurde das KMU vor zehn Jahren mit dem Solothurner Unternehmerpreis ausgezeichnet und gehört zu den Finalisten für den Prix SVC Espace Mittelland 2021, der im Zwei-

jahresrhythmus vom Unternehmernetzwerk Swiss Venture Club SVC vergeben wird. Die Privatmolkerei setzt auf Innovationskraft, Flexibilität und Risikobereitschaft, um dem weniger attraktiven Massengeschäften auszuweichen. Ihr Erfolgsrezept – unbeachtete Kundenbedürfnisse aufzugreifen und laufend

neue Produkte zu kreieren, die auch der Margenverbesserung dienen – gehören zum Erfolgsrezept des 1941 gegründeten Familienbetriebes. Generation für Generation hält diesen zuverlässigen Kurs. So positioniert sich die kleine Firma in einer Nische erfolgreich und behauptet sich gegen Grosskonzerne.



«Wir produzieren sowohl grosse Mengen aber auch Kleinstmengen. Dies bedeutet für uns, dass wir jeweils einen nicht immer einfachen Spagat machen», erklärt Geschäftsführer Gregor Lanz, der das Unternehmen mit seiner Schwester in der dritten Generation führt (vgl. Kasten). Und er ergänzt: «So sind wir mit einem guten Mix im Schweizer Markt breit aufgestellt, unsere Kundschaft schätzt das sehr.»

In ihrem modernen Produktionsgebäude in Obergeralfingen im Kanton Solothurn entstehen vorzügliche Milchprodukte, Joghurt, Schlagrahm und weitere milchbasierte Spezialitäten. Auch Käse ist im Laden der Privatmolkerei erhältlich. «Mit dem Käse handeln wir nur, das heisst wir kaufen ihn jung ein, lassen ihn ausreifen und verkaufen ihn weiter», konkretisiert Lanz. Die Wasserämter Joghurtspezialisten beliefern mit ihrem attraktiven Produktesortiment namhafte Grossverarbeiter, über 300 Engroskunden, die weiterverarbeitende Industrie, die Gastronomie, Spitäler und Heime sowie Delikatessen- und Feinkostläden.

Neue Kreationen gehören zum Alltag

«Täglich frisch aus der Region – für Sie!» lautet der Leitsatz in der familiären Privatmolkerei. Mit viel Herzblut, Know-how und einem grossen Qua-

litätsbewusstsein produzieren die Geschwister Lanz und ihr rund 60-köpfiges Team nachhaltig, ökologische sinnvolle und natürliche Produkte. «Wir setzen auf Milch aus der Region, natürliche Zutaten und schonende Verarbeitung, respektive auf eine natürliche Produktionsweise ohne Zusatzstoff», betont Lanz und er ergänzt: «Unsere Milch stammt aus integrierten Produktionen von Bauernhöfen aus der Nachbarschaft oder von zertifizierten biologischen Betrieben aus dem Kanton Solothurn. «Mit vielen unseren Lieferanten arbeiten wir seit Generationen zusammen.» Die Molkerei Lanz verarbeitet pro Jahr rund 8 Mio. Kilogramm Milch. Dabei ist es dem innovativen Milchtechnologen wichtig, einen fairen Milchpreis zu zahlen: «Der Bauer profitiert damit von der regionalen Verarbeitung und steht damit wirtschaftlich besser», so Lanz.

Die Kernkompetenzen – Schnelligkeit, Qualität und Frische – sind in der Branche bekannt, dementsprechend die Produkte sehr gefragt. «Der Markt ist gesättigt, deshalb müssen wir mit neuen Kreationen beharrlich dranbleiben und innovative Produkte entwickeln», stellt Lanz fest.

So laufen meistens mehrere Projekte gleichzeitig oder parallel. «Wir lancieren aktuell 16 Produkte gleichzeitig. Wir ha-

ben beispielsweise für die ultrafrische Linie Bailey der Migros insgesamt 60 verschiedene Produkte kreiert.» Der 30-Jährige ist immer wieder offen für Neues, was eine Grundbedingung ist, um wettbewerbsfähig zu bleiben. So setzt er beispielsweise auf die Verarbeitung von Früchten sowohl für Birchermüesli, als auch für Smoothies.

Harter Preiskampf und kleine Marschen im Detailhandel

Doch der Label- und Anforderungs-Dschungel und die Vorschriften werde immer komplexer. «Wir überprüfen unsere neuen wie auch bewährten Rezepturen immer wieder. Zudem ist jedes unserer Grundprodukte nachhaltig respektive verfügt über einen grünen Fussabdruck.» Der schonende Umgang mit sämtlichen Ressourcen hat Priorität im Hause Lanz. So wird beispielsweise der Wasser-, Strom- und Gasverbrauch genaustens dokumentiert. Bei der Pasteurisierung wird so zum Beispiel über 90 Prozent der Wärme zurückgewonnen. Unter Nachhaltigkeit versteht das engagierte Geschwisterpaar auch, Überschussprodukte günstig an Caritas-Laden abzugeben. «Wir produzieren auch frische Joghurts zum Selbstkostenpreis für Armutsbetroffene.» Die Familie Lanz legt grossen Wert



Grenchner Woche
4600 Olten
032/ 623 00 55
<https://www.grenchnerwoche.ch/gern/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 14'173
Erscheinungsweise: monatlich

Seite: 1
Fläche: 129'690 mm²

Auftrag: 1073424
Themen-Nr.: 260.012

Referenz: 79735040
Ausschnitt Seite: 3/4

auf die Nachwuchsförderung und bildet zurzeit zwei Milchtechnologien EFZ aus. «Es ist wichtig, dass unsere Lernenden gezielt gefördert werden, denn gute Fachkräfte sind rar.»

Die grosse Herausforderung für das KMU ist, am hart umkämpften Markt bestehen zu können. «Unsere Branche ist sehr schnelllebig, deshalb müssen wir immer am Ball bleiben und schnell reagieren können.» Eine grosse Hürde ist der harte Preiskampf und die kleinen Margen im Detailhandel. «Der Trend geht leider immer noch in Richtung Geiz ist geil. So müssen wir ein Joghurt inklusiver nachhaltiger Verpackung sehr günstig herstellen», ärgert sich der junge Geschäftsführer. Für die Zukunft sieht er noch viel Potenzial in seiner Branche, hat er doch noch viele Pläne und Projekte in der Schublade. «Oftmals haben wir auch schon eine neue Kreation entwickelt, der Markt war aber noch nicht reif dazu. Da braucht es Geduld und ein feines Gespür für den Zeitpunkt der Lancierung.»

www.lanzmilch.ch

Corinne Remund



Bild: zVg

Gregor und Olivia Lanz führen das Unternehmen in der dritten Generation.



DRITTE GENERATION ÜBERNIMMT «Kein Tag ist gleich»

Dass ein Familienunternehmen in den Händen der Familie bleibt, ist heute keine Selbstverständlichkeit mehr. Bei der Molkerei Lanz AG in Obergerlafingen geht die Nachfolge reibungslos über die Bühne. Anfangs 2020 haben Gregor und Olivia Lanz den Betrieb von ihren Eltern Margrit und Andreas Lanz übernommen. Die beiden Geschwister haben selbst entschieden, ohne Druck, in den elterlichen Betrieb einzusteigen. Olivia Lanz hat die Hotelfachschule SHL, Luzern absolviert und ihr Interesse schon früh angemeldet, ins Familiengeschäft einzusteigen. Heute kümmert sich die stellvertretende Geschäftsführerin um das Personal, den Laden und einen Teil der Engroskunden. Geschäftsführer Gregor Lanz ist auf Umwegen in der Milchbranche gelandet: Nach einer Erstausbildung als Hochbauzeichner, absolvierte er eine Zweitausbildung als Milchtechnologe und ist heute nach der Milchfachschule auf Meisterstufe. «Ich bin 2017 ins Geschäft eingestiegen und wusste gleich, das ist das Richtige, hier fühle ich mich wohl, das ist mein Metier», so der junge Geschäftsführer. Sein Job sei sehr abwechslungsreich. «Kein Tag ist gleich. Wir sind hier ständig gefordert, arbeiten wir doch mit schnelllebigem Produkten in einem innovativen Umfeld.» Innovation respektive immer etwas Neues kreieren gehört hier zum Alltag. «Das Ausprobieren und Entwickeln eines neuen Produktes – also das Tüfteln und Experimentieren – macht mir grossen Spass», so Lanz. Dazu gehöre aber noch ein aufwändiger Prozess, bis eine Idee schliesslich umgesetzt und ins Sortiment aufgenommen werde. «Man muss überlegen, welche Verpackungen die richtigen sind und wie sich ein Produkt, wenn es im Laden im Regal steht, verhält», so Lanz.

C.R

Prix SVC Espace Mittelland 2021

Das sind die Finalisten: Aus über 240 Unternehmen wählte die Expertenjury sechs Unternehmen aus, die aufgrund ihrer hervorragenden unternehmerischen Leistungen am 10. März 2021 den begehrten Prix SVC Espace Mittelland unter sich ausmachen. Nominiert sind: Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG aus Schönbühl, Kästli & Co. AG aus Belp, MB-Microtec AG aus Niederwangen, Molkerei Lanz AG aus Obergerlafingen, Sanitized AG aus Burgdorf und Thommen Medical aus Grenchen.