



Pressemitteilung

Meyerhans Hotz AG investiert CHF 21 Millionen in Mühlen-Neubau am Hauptsitz in Weinfelden

Weinfelden, 6. Oktober 2009 – Die Meyerhans Hotz AG (Meyho) ist eine der führenden Mühlegruppen in der Schweiz. Die Vollsortimentlerin verfolgt seit Jahren erfolgreich eine Wachstumsstrategie, um auch künftig eine bedeutende Rolle in der Müllerei-Industrie zu spielen. Im Zuge der konsequenten Fortsetzung dieser Strategie investiert Meyho in den kommenden zwei Jahren am Hauptsitz in Weinfelden rund CHF 21 Millionen in den Bau einer Mühle mit modernster Technologie.

Mit der neuen Produktionsanlage wird Meyho einerseits die Flexibilität im Produktionsprozess stark steigern und andererseits werden innovative Produktentwicklungen in enger Zusammenarbeit mit den Kunden in einer bisher ungekannten Dimension möglich. Damit stärkt Meyho ihre Rolle als strategische Partnerin und wichtiges Glied in der Wertschöpfungskette ihrer Abnehmer – seien dies industrielle Grossbäckereien oder lokale Bäckerbetriebe. Diego Della Cà, Geschäftsführer der Meyerhans Hotz AG, betont: „Wir wollen ein fortschrittliches und führendes Müllerei-Unternehmen bleiben. Mit der grossen Investition stärken wir unsere Wettbewerbsposition im immer anspruchsvoller werdenden Umfeld. Unsere Kunden werden mit Meyho auch in Zukunft einen berechenbaren und zuverlässigen Lieferanten von hochqualitativen Mehlen haben, die an unseren beiden Standorten Weinfelden und Malters hergestellt werden.“

Bau in Kooperation mit Bühler Uzwil

Die bestehende Mühle in Weinfelden genügt künftigen Anforderungen nicht mehr und wird deshalb durch den Neubau, welcher gleich neben der bisherigen Anlage entsteht, ersetzt. Bühler Uzwil konzipiert und baut die technisch hochstehende Mühle, die nach neuesten Erkenntnissen entwickelt wird und die hohen Anforderungen bezüglich Nutzung der Rohmaterialien sowie die strengen Auflagen der Lebensmittelgesetzgebung erfüllt. Martin Schlauri, Leiter des Geschäftsbereiches Getreidemüllerei bei Bühler, erklärt: „Jedes Getreidekorn wird durch Farbsortierung optisch überprüft und klassiert. Nur einwandfreies, sauberes Getreide gelangt in den Vermahlungsprozess. Die Maschinen- und Anlagenteile in der Vermahlung sind weitgehend aus hochwertigem Edelstahl hergestellt, damit eine hohe Reinheit und Lebensmittelsicherheit der Endprodukte gewährleistet ist.“ Kunden von Meyho werden während der Bauphase von knapp zwei

Jahren keine Einschränkungen spüren, wird die bestehende Mühle doch bis zur Fertigstellung der neuen Anlage im Jahr 2011 weiter betrieben. Die Behörden unterstützen das Bauvorhaben und haben die nötigen Bewilligungen erteilt. Baustart wird noch im November 2009 sein.

Modernste und umweltfreundliche Technik

Künftig können die Meyho-Müller eine breite Palette an Mehlmischungen bis ins Detail ferngesteuert und flexibel für alle Produkte und Labels erstellen. Die Kombination aus Fachmann und modernster Technologie verbessert die Qualität sowie die Leistungspalette weiter und führt zu erhöhtem Kundennutzen. Ein Infrarotmessgerät sorgt für kontinuierliche Messung von Proteingehalt, Feuchtigkeit und Mineralstoffgehalt der Mehle und liefert damit zeitnahe Analysen. Mit dem Neubau können gleichzeitig auch die internen Transportwege optimiert werden. Insgesamt werden sich die Unterhaltsarbeiten und der Energieverbrauch im Vergleich mit der aktuellen Mühle reduzieren und damit zu einem ökologischen Herstellungsprozess beitragen.

Für weitere Informationen:

Meyerhans Hotz AG

Diego Della Cà, CEO

Tel 079 636 51 07

Mail diego.della-ca@meyho.ch

Über Meyerhans Hotz AG

Meyerhans Hotz AG ist ein führender Spezialist in der Weich-, Hartweizen- und Spezialmüllerei und beliefert sowohl Bäckereien als auch industrielle Grosskunden und Detailhändler. Mit einem breiten Sortiment an Premium-Produkten sowie einem umfassenden Serviceangebot ist Meyerhans Hotz AG ein bevorzugter Partner. Das innovative Mühlenunternehmen beschäftigt rund 120 Mitarbeitende, ist regional gut verankert und produziert an vier Standorten in der Deutschschweiz.