



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

MOLKEREI LANZ AG – Die Strategie des KMU 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.

Mit gutem Mix breit aufgestellt

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 Zweijahresrhythmus vom Unternehmernetzwerk Swiss Venture Club (SVC) vergeben wird. Die Privatmolkerei setzt auf Innovationskraft, Flexibilität und Risikobereitschaft, um den weniger attraktiven Massgeschäften 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 als 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 Grossverteiler, 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 Qualitätsbewusstsein produzieren die Geschwister Lanz und ihr rund



60-köpfiges Team nachhaltige, ökologisch sinnvolle und natürliche Produkte. «Wir setzen auf Milch aus der Region, natürliche Zutaten und schonende Verarbeitung respektive auf eine natürliche Produktionsweise ohne Zusatzstoffe», 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 unserer Lieferanten arbeiten wir seit Generationen zusammen.» Die Molkerei Lanz verarbeitet pro Jahr rund 8 Mio. Kilogramm Milch. Dabei ist es dem innovativen Milchtechnologien wichtig, einen fairen Milchpreis zu zahlen: «Der Bauer profitiert damit von der regionalen Verarbeitung und steht damit wirtschaftlich besser da», so Lanz.

«WIR SETZEN AUF MILCH AUS DER REGION, NATÜRLICHE ZUTATEN UND SCHONENDE VERARBEITUNG.»

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 Kreatio-

nen beharrlich dranbleiben und innovative Produkte entwickeln», stellt Lanz fest. So laufen meistens mehrere Projekte gleichzeitig oder parallel. «Wir lancieren aktuell 16 Produkte gleichzeitig. Wir haben 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 grosse Margen im Detailhandel

Doch der Label- und Anforderungsdschungel und die Vorschriften werde immer komplexer. «Wir überprüfen unsere neuen wie auch bewährten Rezepturen immer wieder. Jedes unserer Grundprodukte ist 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 zum Beispiel über 90 Prozent Wärme zurückgewonnen. Unter Nachhaltigkeit ver-

steht das engagierte Geschwisterpaar auch, Überschussprodukte günstig an Caritas-Läden abzugeben. «Wir produzieren auch frische Joghurts zum Selbstkostenpreis für Armutsbetroffene.» Die Familie Lanz legt grossen Wert 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, im 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 grossen Margen im Detailhandel. «Der Trend geht leider immer noch in Richtung Geiz ist geil. So müssen wir ein Joghurt inklusive nachhaltige 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 dafür. Da braucht es Geduld und ein feines Gespür für den Zeitpunkt der Lancierung.»
Corinne Remund
www.lanzmilch.ch



Natürlich gut: Die Molkerei Lanz setzt voll und ganz auf hohe Qualität, Milch aus der Region und natürliche Zutaten.

Bilder: zVg

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 Obergeraltingen geht die Nachfolge reibungslos über die Bühne. Anfang Jahr 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 Luzern (SHL) 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 schnelllebigen 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 aufwendiger 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.

CR