

Medienmitteilung

Migros Basel plant Erweiterung der Zentralen Produktionen

In der Cuisine Artisanale entstehen die bekannten belegten Brötli und in der Pâtisserie Artisanale werden die «Frisch & Handgemacht» Brownies, Berliner, Schoggiweggli und Amaretti in Handarbeit hergestellt. Diese beiden Produktionsbetriebe will die Migros Basel erweitern, um die Menge der handgemachten Produkte zu erhöhen und somit an noch mehr Standorten anbieten zu können. Gesamthaft plant die regionale Genossenschaft rund 20 Millionen in diesen Ausbau zu investieren.

Die Migros Basel hat die Absicht die beiden Produktionsbereiche – Cuisine Artisanale und Pâtisserie Artisanale – auszubauen. Die Bauarbeiten in der Betriebszentrale in Münchenstein sollen noch in diesem Jahr beginnen und voraussichtlich im Herbst 2026 abgeschlossen sein. Die regionale Genossenschaft hat sich zu diesem Schritt entschieden, da die qualitativ hochwertigen und handgemachten Produkte dieser Zentralen Produktionen bei den Kundinnen und Kunden sehr beliebt sind. Dies verdeutlicht die stark wachsende Nachfrage, welche den laufenden Betrieb an seine Kapazitätsgrenzen bringt. «Wir sind stolz auf diese beiden eigenen Produktionsbereiche und freuen uns auf den nächsten Schritt», sagt Patrice Jonat, Leiter Artisanale Produktionen. Der Ausbau der beiden Abteilungen ermöglicht es der Migros Basel, die handgemachten und frischen Produkte in noch grösseren Mengen zu produzieren, an weiteren Standorten anzubieten und das Sortiment auszubauen. Gesamthaft möchte die Migros Basel rund 20 Millionen Franken in die geplante Erweiterung investieren. Zudem sollen auch weitere Arbeitsplätze geschaffen werden. «Die Migros Basel stärkt mit diesem Ausbau die regionale Strategie, welche ihren Fokus auch auf die Frische der Produkte setzt. Darüber hinaus investieren wir mit diesem Projekt weiter in unsere Attraktivität als Arbeitgeberin», unterstreicht Lukas Sommer, Geschäftsleitungsmitglied Super- und Verbrauchermärkte & Gastronomie.

Handwerk, Leidenschaft, Frische und Regionalität

130 Mitarbeitende sind aktuell bei der Migros Basel in den Zentralen Produktionen tätig. Täglich stellen sie in Handarbeit frische Produkte her. In der Pâtisserie Artisanale sind dies unter anderem Brownies, Berliner, Schoggiweggli und Amaretti, welche unter dem Label «Frisch & Handgemacht» den Kundinnen und Kunden angeboten werden. Der Name dieses Labels soll die Handarbeit sowie die Frische der Produkte hervorheben. So werden beispielsweise die Erdbeertörtli in der Nacht hergestellt, damit sie pünktlich zur Ladenöffnung ultrafrisch in den Filialen der Migros Basel erhältlich sind. Um all diese und noch viele weitere Produkte herzustellen, verarbeitet die Pâtisserie Artisanale jährlich über 100 Tonnen Mehl, rund 100'000 Liter Rahm und bis zu 10'000 Kilogramm «Aus der Region. Für die Region.»-Butter. Bei der Cuisine Artisanale entstehen die bekannten belegten Brötli, die Partyplatten und Partybrote sowie die orientalischen BabaCous-Spezialitäten oder die koreanischen Angebote von Lucky Loves. Verarbeitet werden hier in der Hochsaison beispielsweise über 20'000 Eier pro Woche. «All diese Kreationen unterstreichen die Kernkompetenzen der Migros Basel: Handwerk, Leidenschaft, Frische und Regionalität», betont Lukas Sommer.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.