

ZITIG MIT GUSTO

NR. 4
NOVEMBER 2016

meyerhans  mühlen
Mehr als Mehl. Seit 1784.



Daniel Erismann
Mitglied der Geschäftsleitung
Leiter Finanzen und Administration

Geschätzte Kundinnen und Kunden

Bald «traditionell» werden in der Bäckereibranche Kundendarlehen gewährt. So auch bei uns. Wir haben grosses Interesse daran, dass es unseren Kunden gut geht.

Unser Produkt- und Dienstleistungsangebot ist auf die Bedürfnisse unserer Kundschaft ausgerichtet. Neben Innovation sind Kundennähe, Verlässlichkeit und Leistungsfähigkeit wichtige Werte in unserem Unternehmen. Und dies nicht nur, wenn es um Müllereiprodukte geht, sondern auch wenn es um das Finanzielle geht.

Oftmals werden wir direkt von Kunden für kurz- oder langfristige Darlehenskredite angefragt. Mal geht es um die Finanzierung von neuen Filialen, mal um neue Bäckereimaschinen, dann um neue Ladeneinrichtungen oder gar um Liegenschaftskäufe.

Meistens aber geht es schlicht und einfach um das Wiederauffüllen des eigenen Kässels: «Der Unternehmung geht es gut, aber die Liquidität ist ein Problem!», heisst es dann. Wo klemmt es? Das Geld muss doch arbeiten!

Gerne gebe ich Ihnen in diesem Zusammenhang ein paar Tipps, wie Sie das Geld schneller umwälzen lassen können.

Aber denken Sie beim Lesen bitte immer daran: «Eine Hand voll Geld ist besser als beide Hände voller Ratschläge.» Nur die konkrete Massnahme hilft – denn die Liquidität ist überlebenswichtig!

Freundliche Grüsse

Daniel Erismann
Mitglied der Geschäftsleitung
Leiter Finanzen und Administration



Top-Produktleistung!

Mit unserem Backmittel «Forma Universal» gehen Ihre Backwaren auf natürliche Weise schneller auf.

Ali, einer unserer Kunden, hat es ausprobiert und ist begeistert von der grossen Prozesssicherheit und der Top-Produktleistung. Den Clip finden Sie unter www.meyerhans-muehlen.ch/hansimeyer

www.meyerhans-muehlen.ch/backmittel

meyerhans  mühlen
Mehr als Mehl. Seit 1784.

Save the Date

**FBK – Schweizer Fachmesse für Bäckerei-,
Konditorei- und Confiseriebedarf**
22.–25. Januar 2017, Bern
Halle 3.2, Stand 088

**«Meyerhans Mühlen on Tour»
Bäckerhandwerk und Innovation in der Hansestadt**
21.–23. Mai 2017
Hamburg, Deutschland

ZITIG MIT GUSTO

Geld muss (auch) arbeiten.

Betrachtet man die Liquidität als Sauerstoff fürs Unternehmen, dann ist mittelfristig ein ausreichender Gewinn die notwendige Nahrung.

Für eine gesunde Finanzierung des Betriebes und eine ausreichende Liquidität gilt:

- › Eigene Barmittel und kurzfristige Gelder (Bankkredite) müssen auch die Liquiditätsspitzen (saisonaler Einkauf, Versicherungsprämien, Gratifikationen usw.) abdecken.
- › Amortisationsverpflichtungen sind sehr sorgfältig zu planen resp. zu vereinbaren.
- › Es kann sich negativ auswirken, wenn langfristig gebundene Mittel (Investitionen/Anlagevermögen) durch kurzfristige Gelder oder durch kündbare Bankkredite finanziert werden. Leasing als alternative Finanzierungsform entlastet die Liquidität. Die Kreditform ist aber meist mit höheren Zins- und Verwaltungskosten verbunden und eine unterlassene Klärung des Eigentumsübertrags nach Vertragsabschluss kann zum Stolperstein werden.

Oft wird das Erstellen des ordnungsgemässen Jahresabschlusses als lästige Pflichtübung angesehen. Diese Perspektive ist nicht richtig, denn die Jahresabschlussarbeiten bieten eine gute Gelegenheit, sich wieder um die Wirtschaftlichkeit und die Zahlungsbereitschaft des Betriebes

zu kümmern: «Die Krise ist nur dann zu lang, wenn die eigene Liquidität zu klein ist!» Das Bewirtschaften des Umlaufvermögens gehört zum inneren Unternehmenswachstum. Hinterfragen Sie deshalb die Positionen des Netto-Umlaufvermögens (liquide Mittel, Debitoren, Warenvorräte und Kreditoren) kritisch und stellen Sie damit sicher, dass Ihre Firma jederzeit «flüssig» bleibt.

- › Bei KMU schwanken die Debitorenausstände oft stark. Dies bekommen Sie nur in den Griff, wenn Sie definierte Fakturierungs- und Mahnabläufe festlegen.
- › Am meisten Geld verschwenden viele KMU jedoch, weil sie ihre Warenlager ungenügend bewirtschaften.

Die Erfahrung zeigt, dass viele Unternehmer unter dem Jahr nicht genau wissen, wie das Geschäft finanziell läuft. Ein professionelles Betriebsführungssystem zeigt Ihnen gut auf, ob Sie auf dem richtigen Weg sind. Und mit unserem Businessplan-Tool können Sie einfach eine Plan-Bilanz, eine Plan-Erfolgsrechnung und eine Plan-Mittelflussrechnung erstellen. Nicht zuletzt ist ein solcher Businessplan, nebst den Sicherheiten, ein zentrales Dokument für erfolgreiche Kreditverhandlungen. Bei Bedarf stehen Ihnen unsere Ausendienstmitarbeiter gerne beratend zur Seite.

Mühlen-Brunch in Villmergen.

Für einmal führte der Kunden-Event «Meyerhans Mühlen on Tour» nicht an fremde Orte. Diesmal führte die Reise durch unseren Betriebsstandort in Villmergen, wo der Weg vom Getreide zum Mehl, zum Hartweizengriess und zum Flöckli näher kennengelernt werden konnte.

Am Sonntagmorgen, 4. September 2016 trafen über 100 Bäcker und Bäckerinnen mit ihren Familien, Mitarbeitenden und/oder Angehörigen bei der Mühle in Villmergen ein. Es erwartete sie ein reichhaltiges Buffet, welches dank der Unterstützung des Aargauer Bäcker-Confiseurmeisterverbandes ABCV sehr vielfältig bestückt werden konnte: Unterschiedliche Brote und verschiedene Kleingebäcke, Konfis, gebratener Speck und Rühreier, Rösti, Birchermüesli etc. Köstliche Patisserie verwöhnte die Liebhaber von süssen Speisen. Als Essensbegleiter wurden neben Mineralwasser auch Wein und Bier angeboten.

Hansi Meyer, Leiter Innovation, führte den ganzen Tag durch das Programm. Die Mühlen- und Silobesichtigungen beeindruckten die Gäste und die Kutschenfahrten fanden regen Anklang. Dank den Mitarbeiterinnen der Ludothek Wohlen waren auch die kleinen Gäste gut unterhalten. Die Meyerhans Mühlen AG schaut auf einen erfolgreichen Anlass zurück und freut sich, dass an diesem fünften Event unter dem Motto «Meyerhans Mühlen on Tour» der Betriebsstandort Villmergen präsentiert werden konnte. Neben spannenden Einblicken in die Produktion gewährte dieser Anlass auch eine gute Plattform für einen regen fachtechnischen Austausch.



Profitieren Sie von Zusatzverkäufen dank unseren Kleinpackungen.

Höchste Qualität in kleiner Verpackungseinheit. Wir bieten eine Auswahl an Standard-, Bio- und Premiumprodukten in frisch und modern gestalteten Kleinpackungen. Generieren Sie Zusatzverkäufe. Ihre Kunden werden begeistert sein vom Mehl in Bäckerqualität, von der gelingsicheren Polenta und den schmackhaften Gusto-Flöckli.



«Praktisch,
üsi Chlipackige.»



Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Verkaufssinnen- und -aussendienst gerne zur Verfügung.

«Meyerhans Mühlen on Tour» – Budapest.

Vom 10. bis 12. April 2016 organisierte das Meyerhans-Mühlen-Team eine Reise nach Budapest. Diese bot den über vierzig Teilnehmern einen guten Einblick in Kultur, Kulinarik und Bäckerhandwerk in Ungarn. Darüber hinaus konnte ein intensiver Austausch gepflegt werden. Auch das ist «Mehr als Mehl».

Die Reise startete mit einem frühmorgendlichen Direktflug von Zürich nach Budapest. Dort angekommen führte das Programm mit Bus und einer ortskundigen Reiseleiterin auf eine interessante Stadtrundfahrt mit Erläuterungen zur Architektur und Geschichte von Budapest. Weiter beeindruckten die Besichtigungen der Matthiaskirche



und der Stephans-Basilika. Eines der grössten und traditionsreichsten Kaffeehäuser in Europa – das Café Gerbeaud – servierte das Mittagessen. Am Abend bot das Restaurant Vadaspark ein typisches Essen an – umrahmt von ungarischer Folklore. Zurück im Hotel liessen viele Teilnehmer den Tag an der Bar ausklingen.

Am nächsten Morgen führte die Reise zur in Ungarn gut bekannten Bäckerei Tatar in Halasztelek. Während ein Teil der Gruppe an der Führung durch die Bäckerei teilnahm, erfuhren die übrigen Teilnehmer in einem Vortrag Wissenswertes über die Kultur und die aktuelle politische Situation des Landes. In der Bäckerei, deren Gründer ursprünglich Maschineningenieur ist, fanden die Details der Prozessgestaltung besonders Beachtung. Danach folgte der Besuch einer Tanyacsarda (Pferdegstüt) mit traditionellem «Puszta-Programm» bestehend aus Kutschenfahrt, Reitvorführungen und Zigeunermusik sowie reichhaltigem Mittagessen mit ungarischen Spezialitäten. Nach der Rückkehr zum Hotel stand der Abend zur freien Verfügung.

Der letzte Tag startete mit einem Besuch der Bio-Bäckerei Piszkei in Labatlan. Diese Bäckerei betreibt eine eigene Biomühle und stellt ausschliesslich Bio-Produkte her, welche degustiert werden konnten. Danach stand die Fahrt zum Flughafen an. Ein Direktflug nach Zürich brachte alle sicher zurück in die Schweiz.



Meyerhans Mühlen AG mit UrDinkelzopfmehl IPS an der Pistor Expo.

Vom 8. bis 9. Juni 2016 wurde anlässlich des Jubiläums «100 Jahre Pistor» die Pistor Expo in der Messe Luzern durchgeführt. Das Team der Meyerhans Mühlen AG begrüsst die Messebesucher zusammen mit der IP-SUISSE an einem ansprechenden und viel besuchten Messestand.

Die Meyerhans Mühlen AG war mit dem UrDinkelzopfmehl IPS präsent. Das Spezialmehl ist Basis für Butterzöpfe mit einer feuchten Krume und einem schönen Riss. Von der Qualität der UrDinkelzöpfe IPS konnten sich die Besucher direkt am Stand überzeugen. Insgesamt schaut die Meyerhans Mühlen AG auf eine erfolgreiche Messe mit vielen positiven Kontakten zurück.



Weizenfeld vor den Meyerhans Mühlen in Weinfelden.

Die Geschäftsleitung der Meyerhans Mühlen AG hatte im Herbst 2015 beschlossen, vor dem Bürogebäude des Betriebsstandortes Weinfelden ein kleines Weizenfeld anzupflanzen. Die junge Bäuerin Simona Frei hat sodann einen IP-SUISSE-Top-Weizen gesät, diesen bis zur Ernte

2016 gepflegt und dann manuell geerntet. Mit dieser Aktion soll der Rohstoff Weizen und dessen Vegetationsperioden der Belegschaft und den Besuchern nähergebracht werden. Ertragsmässig war das Ernteergebnis wie an vielen Orten in der Schweiz unterdurchschnittlich. Auf der Fläche von ca. 1 Are wurden 35 kg Weizen geerntet und zu ca. 25 kg Mehl verarbeitet. Aus diesem Mehl wurden anlässlich eines Mitarbeiteranlasses echte Mühli-Brote gebacken.



Neueintritte.

Lernen Sie die neuen Gesichter bei den Meyerhans Mühlen AG kennen: Hier stellen wir Ihnen unsere Neueintritte vor.



Keller Christoph
Projektverantwortlicher
Entwicklung
Villmergen
Eintritt per 01.11.2015



Müller Bruno
Assistent Waren-
bewirtschaftung
Villmergen
Eintritt per 01.01.2016



Guntersweiler Christian
Chauffeur
Weinfelden
Eintritt per 01.09.2016



Leimgruber Pascal
Verkaufsberater
Malters
Eintritt per 01.10.2016



Izzi Daniela
Assistentin Verkauf
Malters
Eintritt per 15.10.2016

«Mehr als Mehl» bekommen Sie hier.

Impressum

Zitig mit Gusto.
Herausgeber: Meyerhans Mühlen AG,
Industriestrasse 55, 8570 Weinfelden
Verantwortlich: Dominic Meyerhans,
Jeannine Schalch
Layout: AMMARKT AG, St. Gallen
Druck: Wolfau-Druck AG, Weinfelden

Hauptsitz

Meyerhans Mühlen AG
Industriestrasse 55
CH-8570 Weinfelden
T +41 71 626 35 35
F +41 71 626 35 36
info@meyerhans-muehlen.ch

Weitere Standorte

Mühlering 5
CH-6102 Malters
T +41 41 499 91 91
F +41 41 497 33 37

Langenhagstrasse 6
CH-9424 Rheineck
T +41 71 888 27 27
F +41 71 888 27 28

Mühlenstrasse 7
CH-5612 Villmergen
T +41 56 618 68 00
F +41 56 618 68 68