

**BRUGGMÜHLE
GOLDACH**



intermill

mino farine
GRANGES-MARNAND • SION

Bruggmühle – intermill – Mino-farine

Ein transparenter und starker Partner

Die bevorstehenden Veränderungen in der Agrarpolitik werden den Wettbewerbsdruck in unserer Branche auf allen Stufen massiv erhöhen. Wir wollen ein starker Partner des Bäckergewerbes bleiben und bereiten uns aktiv auf die Zukunft vor.

Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel! Wir setzen alles daran, Sie auch in Zukunft mit hochwertigen Mehlen zu beliefern und Ihnen den bestmöglichen Service mit vielen attraktiven Dienstleistungen zu bieten. Wir setzen auf den Produktionsstandort Schweiz und wir wollen unter allen Umständen die Wertschöpfungskette Landwirt – Müller – Bäcker erhalten.

Fakt ist, dass sich die Grenzen öffnen werden und wir uns in europäischen Verhältnissen behaupten müssen und auch wollen. Unser Ziel ist es, durch eine zielgerichtete, langfristig ausgelegte, vorsichtige Investitionspolitik an den verschiedenen Standorten eine moderne, leistungsfähige Infrastruktur zu erhalten, die ausgelastet ist und allen Ansprüchen bezüglich Sicherheit und Hygiene gerecht wird. Dies erlaubt uns, auch in Zukunft unsere Produktionskosten im Griff zu halten und konkurrenzfähig zu bleiben.

Finanzielle Transparenz für die Sicherheit

Dank der entsprechenden Unternehmensgrösse sind wir in der Lage, laufend in die Modernisierung des Maschinenparks und in die Produkteentwicklung zu investieren. Zudem haben wir die Möglichkeit, mit Kundendarlehen das Bäckergewerbe zu unterstützen.

Durch die Börsenkotierung der Groupe Minoteries SA haben Sie eine besonders grosse finanzielle Transparenz über die Mühlen-gruppe – entscheidend auch bei Darlehen von der Mühle oder einem Kontokorrent bei der Mühle. Zusätzlich können Sie sich auch direkt mittels Aktienkäufen an der Gruppe beteiligen.

Höchste Ansprüche an Qualität

Ein ausgereiftes und voll umfassendes Qualitätsmanagement bietet Ihnen Gewähr für höchste Mehlqualität.

Lückenlos überwachte, moderne Anlagen und kompetentes Fachpersonal garantieren eine professionelle, hygienische Verarbeitung vom Getreide bis zum Mehl.



Mit unseren eingespielten Abläufen und computergesteuerten Anlagen überlassen wir nichts dem Zufall. Im Bild: Peter Sieber.

Ein modernes Mehllabor und eine vollständig eingerichtete Backstube erlauben uns umfangreiche Analysen am Rohstoff und an den Endprodukten. Mit diesen Informatio-

➤ Mit Standorten in Goldach, Schöftland, Granges-Marnand und Sion regional gut vertreten.

➤ Mit optimierter Zusammenarbeit sehr kompetent und durch national organisierte Logistik flexibel.

➤ Mit Bündelung der Marketingkräfte führend in Sachen Dienstleistung und Werbeunterstützung für Kunden.

➤ Mit höchster Kompetenz in Entwicklung und Qualitätssicherung für innovative Qualitätsprodukte.

➤ Kurz: Zukunftsgerichtete Strukturen garantieren, dass Sie auch langfristig Top-Mehl zu attraktiven Preisen erhalten.

nen sind wir in der Lage, die geforderten Qualitätsstandards jederzeit nachweislich sicherzustellen.



Esther Schindler am Farinograph.



Laufende Investitionen in Anlagen ermöglichen effiziente Arbeitsabläufe bei hoher Produktesicherheit.

Kennen Sie schon...

Unser Mexikaner-Brot

Olà Amigos! Bringen Sie ein bisschen Latino-Lebensgefühl in Ihr Brotgestell.

Das durch die gold-gelbe Farbe optisch sehr ansprechende Weizenbrot mit Maismehl ist bekömmlich und jetzt noch knuspriger dank optimierter Herstellung von extrudiertem Mais. Die Mischung enthält Weizenmehl, extrudierten Mais, Maismehl, Sonnenblumenkerne, Gluten, Malzmehl, Gewürze und Folsäure. Erhältlich ist diese Mischung mit attraktiven Brotbeutel.



Tipp: Begeistern Sie Ihre Kundschaft mit Mexikaner-Brötchen oder Mexikaner-Sandwichs.

