



Das Magazin der
VEBO Genossenschaft

impuls

Die Osterhasen sind los

Seite 10

Aromareich:
Lü's Bio
Rösterei

Seite 6

In der
Backstube mit
Andreas Brunner

Seite 18

 **VEBO**

online auf www.vebo.ch

Impressum

Herausgeber und Gestaltung

VEBO Genossenschaft,
Werkhofstrasse 8, 4702 Oensingen,
www.vebo.ch
marketing@vebo.ch

Redaktion

lesens-wert, Belinda Juhasz,
www.lesens-wert.ch

Druck

Vogt-Schild Druck AG
www.vsdruck.ch

Erscheint vierteljährlich als Mitgliedschafts-
publikation für die Genossenschafter,
Gönner und Spender. Für Nichtgenossen-
schafter ist das Abo im Spenderbeitrag
ab CHF 5.– inbegriffen.

printed in
switzerland



VEBO Genossenschaft

Werkhofstrasse 8 | 4702 Oensingen | T +41 62 388 35 35 | mail@vebo.ch | www.vebo.ch

Bohnen fürs Glück



Liebe Leserin, lieber Leser

Ein herrlich duftender Kaffee, dazu ein Schöggeli. So sieht für mich die perfekte kleine Pause aus. Wohl nicht nur für mich. Kein Wunder, besitzen doch die beiden Genussmittel eine stimmungserhellende Wirkung. Schokolade und Kaffee verarbeiten einige unserer Mitarbeitenden täglich während ihrer Arbeit – hier ist gute Laune garantiert.

Für HALBA, die Schweizer Schokoladeherstellerin, darf unser Team in Breitenbach Schokoladentaler verpacken und Displays mit Osterhasen bestücken. Sage und schreibe 234 000 Osterhasen gehen aktuell durch die Hände unserer Mitarbeitenden. HALBA-CEO Andreas Hasler hat uns besucht und Spannendes über seine Firma erzählt. Unter anderem vom Nachhaltigkeits-Engagement, welches uns beeindruckt hat. Mehr dazu lesen Sie auf Seite 10.

Für die fair gehandelte und nachhaltig produzierte Bohne setzt sich auch Lukas Hauri ein. Kaffee ist seine Passion, und 2019 gründete er «Lü's Bio Rösterei». Sein Ziel: den Kaffeegenuss in der Schweiz qualitativ hochwertiger und nachhaltiger zu gestalten. Dabei hilft ihm auch unser Team in Olten. Um für die Bio Rösterei tätig zu sein, haben wir uns extra

von bio.inspecta zertifizieren lassen. Die ganze Geschichte finden Sie auf Seite 6.

Was uns VEBO intern aktuell auch noch glücklich stimmt? Der Einzug in den Neubau in Solothurn steht bevor. Hier richten wir auf 13 485 m² die Produktionsbereiche, die Tagesstätte, die Berufliche Integration und eine Genusswerkstatt ein. Auch wenn der Umzug immer auch mit Stress verbunden ist, die Vorfreude auf die neuen Räumlichkeiten ist gross. Sobald wir eingerichtet sind, laden wir Sie herzlich zum Tag der offenen Tür ein. Reservieren Sie sich dazu bereits den 15. Juni 2024.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre. Wie wärs mit einem Kaffee und einem Schöggeli dazu?

Herzliche Grüsse

Marc Eggimann
CEO



10 So ein Schoggi-Job

234 000 Osterhasen stellen die Mitarbeitenden der VEBO auf Displays. Dies im Auftrag der Schweizer Schokoladenherstellerin HALBA. Geht ein zarter Hase mal in die Brüche, darf das VEBO Team die Schoggi naschen.



6 Die Welt der Aromen

Mit bis zu 1200 verschiedenen Aromastoffen liefert der Kaffee ein Fest für die Sinne. Lukas Hauri hat sich mit seiner Bio Rösterei komplett dem Kaffee aus Bioanbau verschrieben.



18 Au backe!

Wir sind mit Bäckermeister Andreas Brunner einen Tag in Backstube und Konditorei unterwegs.

Titelbild
Karol Suliga, Packing, VEBO Breitenbach

1	Editorial
4	Newsticker
6	Einblick
10	Titelstory

17	Gewusst, dass ...?
18	Leben
20	Ausblick

Was gerade bei der VEBO läuft



Newsticker

23. November 2023

Berufsentdeckertag

Letzten November fanden die ersten beiden Berufsentdeckertage bei der VEBO statt. Dabei bieten wir Schüler:innen ab der 7. Klasse die Gelegenheit, verschiedene Berufsfelder zu entdecken und spannende Einblicke in die Arbeitswelt zu erhalten. Wir freuten uns über die zahlreichen Jugendlichen, die in 12 Berufsfelder Einblick nahmen und so herausfinden konnten, welche Lehre zu ihnen passt. Entdecken konnte man zum Beispiel die Bäckerei, die Gärtnerei, die Schreinerei, die Druckerei und die Logistik. Und überall durfte man natürlich aktiv mitwirken.



Impuls – Nr. 1 | 2024



21. November 2023

nanooq gewinnt Gold

Unser Dreamwalker gewinnt in der Kategorie «Deko & Wohnen» beim Social-store-Award Gold und somit den ersten Platz. Die Awards zeichnen hochwertige Produkte aus, die Arbeitnehmende mit Beeinträchtigung in Integrationsbetrieben herstellen, und rücken ihre Arbeiten und Fähigkeiten ins Rampenlicht. Die Preisvergabe steht unter dem Patronat von INSOS, dem nationalen Branchenverband der Dienstleister für Menschen mit Behinderung.

Den Dreamwalker sowie die ganze nanooq-Produktlinie finden Sie unter www.nanooq.ch

1. Dezember 2023

Haarsache

Einmal waschen, schneiden, föhnen, bitte! VEBO schlägt ein neues Kapitel auf und eröffnet ihren ersten Coiffeur-salon. Luana und ihr Team verwandeln Sie stilvoll und mit viel Geschick. Buchen Sie Ihren Termin im schönen Salon in Bellach und freuen Sie sich auf einen neuen Look. Wir freuen uns enorm, unseren Mitarbeitenden damit eine leidenschaftliche Arbeit im Bereich Beauty zu bieten.

Mehr erfahren unter www.haar-sache.ch



Besuchen Sie uns!

inputs – Nr. 1 | 2024



15. Juni 2024

Tag der offenen Tür Solothurn

Im Neubau in Solothurn herrscht emsiges Treiben. Die Bauarbeiten sind abgeschlossen und die leeren Räume nehmen in den nächsten Wochen Gestalt an. Ab März hat das lange Warten ein Ende und unsere Mitarbeitenden ziehen mitsamt Maschinenpark ein. Sie sind sicher neugierig, wie es bei uns in Solothurn aussieht? Dann reservieren Sie sich den 15. Juni 2024. Sie sind herzlich eingeladen, am Tag der offenen Tür vorbeizuschauen.

1. Januar 2024

Top innovative Unternehmen 2024

Die BILANZ und Statista küren jährlich die innovativsten Unternehmen der Schweiz. Die VEBO ist unter den Top-100-Unternehmen 2024. Das Institut für Marktforschung beurteilt Unternehmen verschiedener Branchen in qualitativen und quantitativen Bereichen. Die Anzahl Patente, das Umsatzwachstum über vergangene Jahre oder auch die Anzahl Produktinnovationen waren Kriterien. Die Auszeichnung bestätigt die innovative VEBO Unternehmenskultur, in welcher unsere motivierten Mitarbeitenden viele neue Produkte und Angebote entwickelt haben.



Explosion der Sinne

Bis zu 1200 Aromen stecken in der Kaffeebohne. Für Lü bedeutet Kaffeetrinken, einen schönen Moment mit allen Sinnen zu erleben. Er mag ihn gerne als Espresso, denn so erfahren seine Geschmacksnerven die höchste Intensität. Intensiv gut nach Kaffee riecht es seit einem Jahr auch in der VEBO in Olten. Hier hat Kaffeeröster Lü seinen Onlineshop ausgelagert.

Lukas Hauri, den alle Lü nennen, betreibt seit 2019 seine eigene Biorösterei. Sein ganzes Berufsleben arbeitet er schon in der Kaffeebranche. Seine Lehre absolvierte er bei der Firma JURA, wo er danach sechs Jahre im Einkauf und Produktmarketing tätig war. Als er danach für ein halbes Jahr durch Kolumbien reiste, machte er Halt bei einem Kaffeebauer und half bei der Ernte mit. «Hier habe ich das erste Mal erlebt, wie Bioanbau funktioniert, und es war total romantisch», schwärmt Lü. Eine abgelegene Finca in den Bergen. Ringsherum Kaffeebäume, die in guter Gesellschaft mit Avocados, Bananen, Zitrusfrüchten und Co. aufwachsen dürfen. Diese Mischkultur führt dazu, dass der Boden mehr Nährstoffe hat, die Pflanzen besser gedeihen und die Kaffeebohne dadurch eine bessere Qualität aufweist. Zurück in der Schweiz, arbeitete Lü als Rohkaffeehändler. Dabei konnte er seine Kaffeese nsorik verfeinern und sich ein grosses Wissen im Bereich

Rohkaffeequalitäten aneignen. Um seine Kunden besser beraten können, absolvierte Lü einen Röstkurs. Damit brach ein ungeahntes Feuer aus, und schon kurze Zeit später kaufte er sich seine eigene Röstmaschine. Bei einer Recherche fiel ihm auf, dass es in der Schweiz keine Rösterei gibt, die sich des Themas Biokaffee ernsthaft annimmt. Die Marktlücke war erkannt.

1 Geschmackvolles Sortiment

Als ganze Bohne, gemahlen, im Unverpackt-Kaffeefass, als kompostierbare Kapsel oder Pad. Lü's Bio Rösterei bietet Kaffee für jeden Geschmack.



1





Durch das langsame Rösten gibt Lü's Bio Rösterei den Bohnen Zeit, ihr volles Aroma zu entwickeln. Die Säuren im Kaffee werden durch den schonenden Prozess auf eine leichte und süsse Art in das Aroma eingebunden.

Mehr erfahren unter www.bioeroesterei.ch



1 Dufte Auftrag

Cristina Maffei und Teamleiter Lukas Metz gehen die aktuellen Bestellungen durch.

2 Aus 11 Sorten ...

... wählt man im Onlineshop von Lü's Bio Rösterei. Oder man kreiert gemeinsam mit Lü seinen eigenen Kaffee.

3 Kaffeebegeistert

Wer seinen Kaffee bis morgens um 10 Uhr bestellt, erhält ihn anderntags per Post.

4 Kaffeefreuden

Markus Felder, Leiter Konfektionierung VEBO, und Lukas Hauri, Inhaber Lü's Bio Rösterei.

Abenteuer Selbstständigkeit

Als er 2019 seine einzigartige Lü's Bio Rösterei gründete, arbeitete er nebenher noch während drei Jahren bei der Firma Schaefer, welche Kaffeemaschinen für den Gastronomiebereich herstellt. In seinen Anfängen als Röster liess er seinen Kaffee bei Familie und Freunden verkosten und investierte viel Akquisitionsarbeit, um seinen Kaffee bekannt zu machen. «Die grösste Herausforderung war, dass dich kaum eine Firma ernst nimmt, wenn du erst seit drei Monaten auf dem Markt bist. Sie schicken dich nach Hause mit dem Hinweis, in zwei Jahren wiederzukommen», blickt Lü zurück. Seinen raschen Erfolg führt er auf seine gute Vernetzung im Dorf Kestenholz zurück. «Wir haben einen guten Dorfgeist, halten zusammen.» So haben ihn nicht nur seine Fussballkollegen unterstützt, sondern auch der SPAR und die beiden Restaurants im Dorf. Von Kestenholz aus war es ein kleines Flächenfeuer, das sich allmählich ausbreitete. Es kamen immer mehr Privatkunden, Bioläden und Gastrobetriebe hinzu, die seinen Kaffee wollten. Inzwischen liefert er Kaffee in der ganzen Schweiz aus. Sein bisher schönstes Kundenerlebnis? «Als mich ein Zürcher Bioladenbetreiber anrief und meinen Biokaffee bestellen wollte, weil er gehört hat, dass ich den besten in der Schweiz röste.»

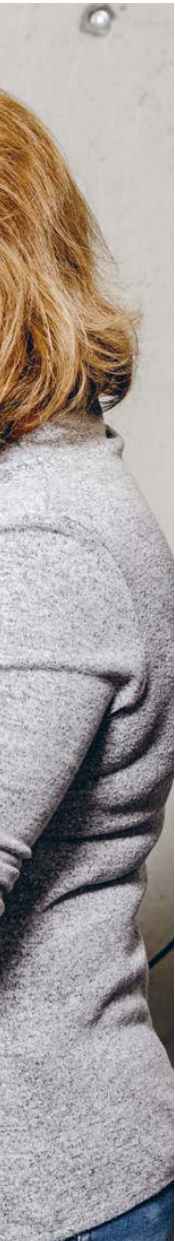
Ganzheitlich nachhaltig

Lü importiert nicht nur Biokaffee. Jeder Kaffee ist auch Fairtrade-gehandelt. Das garantiert den Kaffeebauern einen fairen, geregelten Mindestpreis. Die Pads und die Kaffeekapseln, die Lü im Angebot hat, sind kompostierbar. Und seine Kaffeebohnen bietet er als unverpackt im austauschbaren Fass an. Gerade für Gastronomen macht das 10-kg-

Fass durchaus Sinn. Die Fässer ersetzen pro Jahr 2800 Beutel à 250g Inhalt. Da kann ein schönes Abfallsümmchen eingespart werden. Einen Teil des Verkaufserlöses aus dem Weihnachtsgeschäft setzt Lü für Umweltprojekte ein. Und seit letztem Jahr unterstreicht er sein soziales Engagement zusätzlich mit der Zusammenarbeit mit der VEBO.

Es schmeckt so fein

Wenn Cristina Maffei bei der VEBO Richtung Kaffeeabteilung marschiert, folgen ihr neidische Blicke mit der Aufforderung: «Bringsch mer grad e Kaffi mit!» Sie arbeitet gern mit dem Kaffee von Lü's Bio Rösterei: «Weil es immer so fein duftet, hier!» Vor rund einem Jahr hat Lü sein Bestellwesen an die VEBO ausgelagert. Seine Rösterei platzte schier aus allen Nähten und er suchte nach einer Partnerin, die ihn entlasten konnte. «Ich betrieb einige Recherche und entdeckte das Angebot der VEBO.» Für Markus Felder, Leiter Konfektionierung VEBO Olten, eine willkommene Anfrage: «Wir sind spezialisiert auf Komplettlösungen für den Kunden. Wir nehmen ihm die ganze Bearbeitung des Onlineshops ab.» Das bedeutet, den Auftrag rüsten und vorbereiten, die Kaffeebohnen in die entsprechenden Säcke abfüllen, zuschweissen und etikettieren, das Lager führen, versandbereit machen und an den Logistiker übergeben. Wer im Onlineshop bis 10 Uhr morgens bestellt, erhält seinen Kaffee am anderen Tag. «Damit wir diese Arbeiten für Lü's Bio Rösterei erledigen können, liessen wir uns bio.inspecta-zertifizieren», erklärt Markus Felder. Für Lü ist die Lösung mit der VEBO eine enorme Erleichterung. «Ich kann sorglos abgeben und mich auf mein Kerngeschäft konzentrieren: das Rösten gemeinsam mit meinem Team und den Verkauf und das Marketing.»



So schmeckt Glück



Schokolade ist für den Gaumen der pure Genuss. Während die Schokolade auf der Zunge zergeht, vereinen sich die fein-bitteren, leicht säuerlichen Komponenten des Kakaos mit der Süsse des Zuckers und ergeben so den einzigartigen Schokoladengeschmack. HALBA weiss, wie Glück schmeckt, immerhin hat sie letztes Jahr 19 600 Tonnen davon produziert. Davon profitiert auch die VEBO.





Die Geschmacksvielfalt ist eine Gaumenreise um die Welt: Honduras, Ecuador, Ghana oder Madagaskar. Von diesen Ländern bezieht HALBA ihren wertvollen Rohstoff für die Schokoladenproduktion. HALBA gehört heute zur Coop Gruppe und ist das führende Produktionsunternehmen für nachhaltige Schweizer Schokolade, innovative Snacks und hochwertige Back- & Kochzutaten. Eine ähnlich beeindruckende Grösse hatte zu Beginn nur der Pioniergeist der beiden Gründer. 1933 begannen die Herren Hallheimer und Baer, in einem Schweizer Wohnzimmer Schokolade herzustellen. Bis heute sind sie die Namensgeber des Unternehmens, auch wenn das Produktrepertoire von HALBA inzwischen weit über Schokoladenspezialitäten hinausgeht. Ihr Slogan? Sweet. Salty. Swiss.

Schweizer Schokoladentradition

Swissness ist bei HALBA zentral. Denn Schweizer Schokolade hat weltweit den besten Ruf. Aber wieso eigentlich? Die Schweizer Schokoladensaga begann im frühen 19. Jahrhundert, in einer Zeit, die von industrieller Revolution und Entdeckerlust geprägt war. Obwohl es in der Schweiz keine Kakaobäume gab, brachten abenteuerlustige Macher Kakaobohnen von ihren Weltreisen mit. Der Unternehmergeist der Schweizer auf der Suche nach neuen Möglichkeiten führte zur Entstehung von Schokoladenfabriken. Es waren die Pioniere Philippe Suchard, François-Louis Cailler, Rodolphe Lindt und David Sprüngli, die mit ihren Erfindungen aus der Schweizer Schokolade eine globale Ikone machten. Hallheimer und Baer folgten erst rund 100 Jahre später. HALBA ist heute im Vergleich zu den Leadern auch eine eher kleine, dafür feine Schoko-

ladenherstellerin. Sie schafft jedoch etwas, wovon sich manche eine grosse Tafel abschneiden können: ein beachtliches Nachhaltigkeitsengagement.

Für die Schoggi von morgen

Schokolade hat leider einen bitteren Nachgeschmack. Kakao ist weltweit einer der Hauptverursacher des Waldrückgangs und damit Treiber von Biodiversitätsverlust. Sich darum aus dem Business zu verabschieden, ist nicht die Lösung. Dazu braucht es Unternehmen, die ganz am Anfang der Wertschöpfungskette ansetzen. HALBA setzt sich seit bald 15 Jahren für bessere Bedingungen ein und setzt bei den Kakaobauern und ihren Pflanzungen an. In der Hoffnung auf grössere Erträge bauen viele Bauern ihren Kakao in Monokulturen an. Ein Irrglaube, der sich rächt: Schon nach wenigen Jahren zerstören Monokulturen die Bodenfruchtbarkeit und erhöhen die Krankheitsanfälligkeit der Kakaobäume. Ertragseinbussen und Armut sind die Folge. Die dynamische Agroforstwirtschaft schafft Abhilfe. Sie ist ein Mischanbau von Kakao, Fruchtbäumen und Edelhölzern. Die ursprüngliche Heimat der Kakaopflanze im Regenwald wird nachgebildet: Die Kakaopflanze kann besser gedeihen und liefert höhere Erträge. Nicht nur die Qualität des Bodens und die Produktivität verbessern sich, sondern auch das Einkommen der Kleinbauern. Denn von den «Nebenprodukten», wie beispielsweise Mais, Bananen, Bohnen oder Avocado, ernähren sich die Bauern selbst oder/und sie verkaufen diese auf dem lokalen Markt. Folglich können die Bauern all ihre Bedürfnisse decken und müssen nicht weitere Anbaugelände, zum Beispiel durch Rodung, erschliessen. So wird der Waldbestand erhalten und der Regenwald geschützt.

Die Hasen sind los

Ostern ist das wichtigste Saison-Geschäft für HALBA. Schon viele Wochen vorher läuft die Conche auf Hochtouren und werden die Hasenformen mit feinsten Schokolade befüllt. Dass Coop die Osterhasen aller Grössen und Formen in ihren Läden gepflegt präsentieren kann, dafür sorgen die Mitarbeitenden der VEBO in Breitenbach. Zwischen Dezember und Februar kommen die Schoggihasen dick eingepackt in die Konfektionierung. Hier werden sie wieder ausgepackt und auf die Plexiglasdisplays gefüllt. «Ich muss dabei sehr sorgfältig sein, damit die Schokolade nicht zerbricht, die Hasen sind sehr filigran», erklärt uns Bettina Lienberger. Geht doch einmal ein Hase in die Brüche, dürfen die Mitarbeitenden naschen. «HALBA ist hier sehr grosszügig, und im Team kommt die Schoggipause natürlich gut an», freut sich Désirée Thomann, Geschäftsführerin Breitenbach. Doch tatsächlich zerbricht nur selten ein Osterhase. Das erstaunt auch Andreas Hasler, CEO HALBA: «Für mich ist es sehr beeindruckend, mit welcher Akribie die Mitarbeitenden der VEBO arbeiten.» Immerhin verarbeitet das Schoggi-Team der VEBO 234 000 Osterhasen dieses Jahr. Da ist Konzentration gefragt.

Weihnachtsgeschenk

Die Zusammenarbeit kam jedoch wegen einem anderen Bedürfnis zustande. «Nach Weihnachten ist vor Weihnachten», beginnt Andreas Hasler zu erklären. Schon lange suchte HALBA nach einer Lösung, Schokoladentaler in Netze abzufüllen. «Automatisieren könnte man, lohnt sich jedoch nicht, da die Maschine die meiste Zeit stillstehen würde», so Hasler. Die VEBO hat getüftelt, und konnte HALBA Hand bieten. «Wir haben einiges ausprobiert, schlussendlich fertigten wir die nötigen Hilfsmittel dazu im 3D-Drucker an», erklärt Manuel Halbeisen, Leiter Baugruppenmontage & Elektrotechnik. Das Team Breitenbach leistet hier viel Handarbeit. Der einzelne Schokoladentaler wird auf Fehler geprüft. Dann werden 26 Schokoladentaler abgezählt und zu einer Croquette ins Netz gefüllt, am Schluss wird es zugeschweisst. «Als wir damals mit HALBA verhandelten, wurde mir Angst und Bang», erinnert sich Désirée Thomann. Sie stiess damals neu zur VEBO, es war ihr erstes Kundengespräch. Sie nannten Zahlen von 600 000 Croquetten, unsere Produktionsleitung sagte diese Menge zu, für mich war das eine enorme Dimension.» Für Weihnachten 2023 verarbeitete die VEBO 12 480 000 Schokoladentaler. Bei dieser Zahl braucht es sicher mal einen Energiekick, und man ist über etwas Ausschuss dankbar. Was es für die Mitarbeitenden bedeutet, für HALBA arbeiten zu können? «Vor Ostern gehe ich immer ins Coop und prüfe, ob die Schoggihasen noch genauso dastehen, wie sie müssen. Wenn nicht, reklamiere ich natürlich und Sorge dafür, dass die Hasen wieder korrekt dastehen», erzählt Rita Miesch.



1 Agroforstwirtschaft

HALBA setzt sich für Kleinbauern in den Herkunftsländern ein und hilft, eine bessere Lebensgrundlage zu schaffen.

2 Ein Schoggi-Job

Andreas Hasler, CEO HALBA, und das VEBO Team mit Désirée Thomann, Manuel Halbeisen und Dario Loparco.

3 Im Aufbau

Die VEBO Mitarbeitenden bauen gemeinsam die Displays für die Osterhasen auf.



Andreas Hasler

Der gebürtige Luzerner ist seit 16 Jahren bei HALBA, davon 5 Jahre als CEO. Er schätzt bei HALBA das genussvolle Sortiment und die Zusammenarbeit mit den Mitarbeitenden aus allen Abteilungen. In seiner Freizeit bewegt er sich gerne in der Natur. Er liebt gutes Essen und guten Wein.

Was wir tun, machen wir mit Herz

Sechs Fragen an Andreas Hasler, CEO HALBA.

Warum hat sich HALBA für die Zusammenarbeit mit der VEBO entschieden?

Weil wir einen Partner gesucht haben, der uns bestimmte Produkte konfektionieren kann. Die VEBO konnte uns diesen Service liefern. Und weil unser soziales Engagement tief in unseren Werten verwurzelt ist. Aber Fakt ist auch: Preis und Leistung müssen stimmen.

Was bedeutet Ihnen der Produktionsstandort Schweiz?

Für was ist die Schweiz weltweit bekannt? Für die gute Schokolade, den Käse und die Berge. Beste Schokolade kann traditionsgemäss nur aus der Schweiz kommen. Coop ist zwar unsere grösste Kundin, aber auch wir leben vom Export. Aktuell bedienen wir 100 B2B-Kunden in 17 Ländern.

Warum hat sich HALBA schon früh für das nachhaltige Engagement entschieden?

Vor rund 15 Jahren hatte Public Eye die Osterhasenproduktion an den Pranger gestellt und auf die Missstände aufmerksam gemacht. Das hat uns wachgerüttelt. Wir haben im wahrsten Sinne von heute auf morgen auf Fairtrade umgestellt. Je tiefer wir uns mit dem Kakaoanbau und dessen Auswirkungen befassten, desto intensiver wurden unsere Bestrebungen, nachhaltiger zu sein. Mit Hilfe von Coop gehen wir hier seither Schritt für Schritt vorwärts.

HALBA
—  —

HALBA produziert Schokolade, Snacks wie auch Back- & Kochzutaten mit einzigartigem Geschmack für echte Genussmomente. Von der Produktentwicklung bis zum Nachhaltigkeits-Engagement zeigt sich HALBA kreativ, innovativ und wegweisend.

 Mehr erfahren unter www.halba.ch

Zahlt sich dieses Engagement aus?

All unsere Projekte kosten natürlich Geld und wir brauchen die Konsumenten, die bereit sind, für bessere Lebensbedingungen anderer zu bezahlen. Gerade in wirtschaftlich unsicheren Zeiten, wie wir dies aktuell erleben, greifen Konsumenten lieber zur günstigeren Schoggi. Für uns ist aber ganz klar, dass sich nur der schonende Umgang mit der Natur langfristig auszahlen kann. Ausserdem gibt es immer mehr Gesetze, welche Hersteller dazu zwingen, nachhaltiger zu sein. Da sind wir jetzt schon sehr gut für die Zukunft aufgestellt.

HALBA-Profis absolvieren wöchentlich ein Geschmackstraining. Wie muss ich mir das vorstellen?

Auch für den Schokolade-Marathon braucht es Training. Dazu treffen sich die Mitglieder unseres Schokoladepanels wöchentlich. Die Prüfer-Performance wird dabei unabhängig von der Fachstelle Sensorik zusätzlich von der Fachhochschule Wädenswil überwacht, um die Qualität der Prüfergebnisse sicherzustellen. Sie begeben sich quasi auf eine aromareiche Suche nach dem perfekten Geschmack. Schmeckt die Schokolade nach Honig, Sahne, Malz oder Caramel? Wie fühlt sie sich auf der Zunge an? Stumpf? Kratzt sie im Abgang? Oder ist sie cremig? Eine hochwertige Schokolade schmilzt zart und fein auf der Zunge. Und der feine Schokoladengeschmack wirkt noch lange im Mund nach. Als Schokolade-Sensoriker wird man nicht geboren, doch die Freude, Unterschiede zu erkennen und zu beschreiben, ist die wichtigste Voraussetzung. Rund ein halbes Jahr intensiver Ausbildung benötigt man, um dem Geschmack einer Schokolade auf die Spur zu kommen und um sich die Sprache der Sensorik anzueignen. So gilt es, Fino-Noten bei dunkler Schokolade zu beschreiben oder Intensität und Art des Karamellgeschmacks bei Milkschokolade festzulegen. Übrigens helfen uns die rund 200 Mitglieder unserer externen Konsumenten-Sensorikgruppe, um verschiedene Schokoladen auf ihre Beliebtheit zu prüfen.

Was macht Schokolade mit Ihnen?

Sie macht mich glücklich und zufrieden. Ich geniesse sie täglich.

Horoskop



Die Hobby-Astrologin Selina Zarogiannopoulos beobachtet genau, was die Sterne über unsere Zukunft verraten. Ihre Prognosen – meist treffsicher! Bei der VEBO Breitenbach arbeitet Selina in der Küche und in der Reinigung. Schön, dass wir ihre Tipps für 2024 in Sachen Liebe, Beruf und Gesundheit exklusiv im «VEBO impuls» abdrucken dürfen. Übrigens: Die Texte sind unbearbeitet veröffentlicht.



Steinbock (Erde)
22.12.–20.1.

Sie Sollen dringend Eigenschaften ändern die Probleme machen, lassen sie zu das sie nicht gerne Hören sich selbst zu geben, was sie Fehler machen.



Wassermann (Luft)
21.1.–19.2.

Ihr Vorhaben können sie Köpfchen Machen, was ihr plant aber Rechthaberisch Für sich zu behalten das Machenschaften Damit verletzen. Ihren Gutgläubigkeit Leuten Zu helfen.



Fische (Wasser)
20.2.–20.3.

Übertreiben sie nicht masslos wen es Gefühlen im spiel kommt und lassen den Lauf Die Gute Laune in dir zufrieden stellen und gute Jahr zu Haben.



Zwillinge (Luft)
21.5.–21.6.

Mischen sich nicht anderen Menschen Ein, das ihnen nichts an gehen bei freundschaften Und dinge raus zu halten in der Familien. Kümmerern Sie anderen sachen um ihre eigene Probleme zu regeln.



Krebs (Wasser)
22.6.–22.7.

Angelegenheiten an sich selbst und dein Unterbewusstsein Ballast sie an sich selbst und an Kindische Verhalten Vorschein bringt. Dein Lebensglück und Lustig im Leben soll man haben.



Jungfrau (Erde)
24.8.–23.9.

Die Abschnitt für neu Anfang in ihren Leben, bearbeiten sie, netter Mensch zu werden und die Abgründe zu vergessen, wer jemand frieden stört, kann es folgen haben, den Jähningen provoziert.



Waage (Luft)
24.9.–23.10.

Dein stolz sollte nicht in weg stehen, Bewegung im Leben kann nicht Schaden Mit Freude und Lächeln in Gesicht.



Skorpion (Wasser)
24.10.–22.11.

Seien sie nicht Egoist wen jemand letzte Jahren Schwer hate und das diese Jahre nicht verkraftet wen jemand Verschlimmert, nehmen sie Rücksicht auf andere. Seien sie Positiv Drauf und offen für alle für neugierige Menschen zu erzählen.



Widder (Feuer)
21.3.–20.4.

Geben sie zu, wer korrigiert, kann man Daran Lernen, was man nicht weiss, dein stolz Muss nicht in weg sein. Dein Unterbewusstsein Monolog negativ aus blanden, seien sie positiv und denken sie positiv.



Stier (Erde)
21.4.–20.5.

Ihr Fehlern in Vergangenheit sollt man zu geben und dazu stehen und nicht zu ab zu streiten und Leugnen, sei eine Vorbild und Legen zünde und Beichten sie, ihr glück kommt schon noch.



Löwe (Feuer)
23.7.–23.8.

In Ihren Arbeit sind ihren finanziellen gut aber gut gelaunt und Schwingungen im Stimmung. Dein Glück ist nah das du Denkst.



Schütze (Feuer)
23.11.–21.12.

Versuchen sie Sparsam in finanziellen Gründen Zu haben und Geld für Reissen oder anderen sachen Was es einfällt.

Gewusst, dass ...

PUISI

Der Kinderstuhl mit Spielwert



Spielen, schaukeln, klettern, verstecken und natürlich sitzen. Der Fantasie sind bei diesem Kinderstuhl von nanooq keine Grenzen gesetzt.

Ein richtiger Hingucker ist der Kinderstuhl PUISI. Er hat zwei verschiedene Sitzhöhen und wächst mit dem Kind mit. Er ist multifunktional und inspiriert Kinder zum Spielen und Entdecken. Ein Tuch dar-

über, und schon ist er eine Höhle für die Stofftiere. Waagrecht ausgerichtet lässt es sich wie auf einem Sattel sitzen. Oder umgedreht als Schaukel nutzen. PUISI heisst Robbe auf Inuit und ist unser neues Produkt unter der Marke nanooq. Die Sitzfläche ist aus Esche, die Holzstäbe sind aus Buche. Alle Holzteile sind aus Schweizer Holz. Hergestellt von Menschen mit besonderen Fähigkeiten bei der VEBO.

 Mehr erfahren unter www.nanooq.ch

Die VEBO Zahl

340



SBB-Wagen ...

... hilft die VEBO mit, zu modernisieren. Für die SBB ist die Modernisierung der IC-2000-Flotte die grösste in ihrer Geschichte. Mit dem Ziel, die Doppelstockwagen für weitere 20 Betriebsjahre fit zu machen. Die VEBO hat den Auftrag, die Gepäckablage und die Deckenelemente der Wagen zu reinigen oder bei starker Verschmutzung neu zu beziehen.

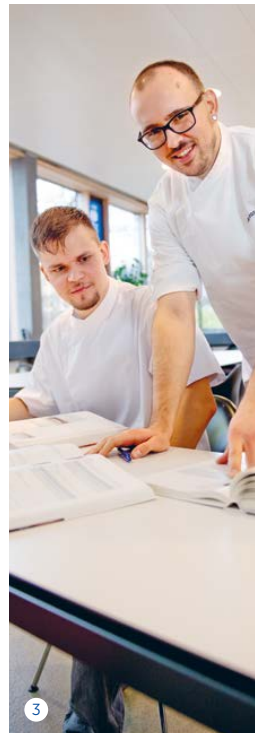
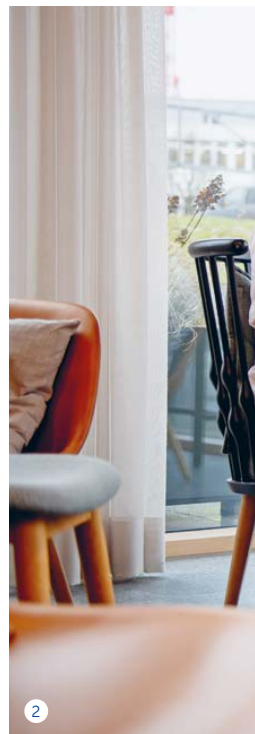
Ein Tag im Leben von Andreas Brunner

Er läutet die neue Generation der Bäcker:innen und Konditor:innen ein: Andreas Brunner. Die Generation, die nicht mehr in der Backstube steht, wenn alle anderen noch tief schlafen. Das macht den Bäckerberuf deutlich attraktiver.



Andreas Brunner

«Es gibt heute keinen Grund mehr, morgens um drei Uhr in der Backstube zu stehen.» Die letzten acht Jahre hat er in den Hausbäckereien von Coop gelernt, was effizientes Bäckerhandwerk bedeutet. Dank guter Planung und moderner Geräte kann man heute 80% der Backware tagsüber vorbereiten und am Morgen oder bei Bedarf frisch ausbacken.





1 07.30 Uhr

Für Andreas immer wieder ein schöner Moment: Wenn er das frischgebackene Hausbrot herrlich duftend aus dem Ofen nehmen kann.

2 09.00 Uhr

Seine Pause teilt Andreas gerne mit Teamkollege Jérémy. Beim Kaffee entstehen immer mal wieder neue Ideen für feine Kreationen aus Backstube und Konditorei.

3 11.00 Uhr

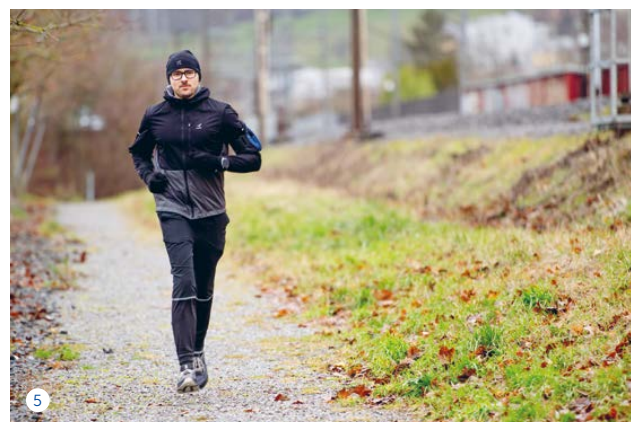
Andreas ist auch Berufsbildner. Angehende Praktiker:innen Bäckerei-Konditorei-Confiserie profitieren von 2 Lektionen Fachkundeunterricht pro Woche.

4 14.30 Uhr

Oh la la Lollipop. Oder Praliné-Pop – wie sich die Schokoladenvariante nennt. Gehen diese im Laden vorne aus, wenn die Confiseurin abwesend ist, springt Andreas für den Schoggi-job ein.

5 17.30 Uhr

Wetterfest. Regen und Kälte schrecken Andreas nicht vor seiner Joggingrunde in der Natur ab. Was er sonst in seiner Freizeit gerne tut? Wandertage, Ferien und Kochabende mit Freunden organisieren und natürlich umsetzen.



«Unseren Zusammenhalt im Team schweissen wir schon mal in einer lockeren Feierabendrunde zusammen.»

Vorschau



HARIBO macht alle froh

1 Sauer macht lustig

Können Sie diesen HARIBO «Schläckseckli» beim Kiosk und anderen Verkaufsstellen auch kaum widerstehen? Diese sind auf jeden Fall wahnsinnig beliebt, denn die VEBO füllt über eine Million solcher Päcklis im Auftrag der Cruspi SA ab. Tendenz steigend.

2 Solarinitiative

Die VEBO verfolgt ambitionierte Klimaziele. So rüsten wir aktuell alle Gebäude, welche die Möglichkeit bieten, mit Solarpanels auf. Schon bald ist es uns möglich, ¼ unseres Strombedarfes zu substituieren.

3 Blumenpracht

Tanja Kummer ist angehende Floristin. Wir dürfen sie einen Tag lang begleiten und ihr Handwerk kennenlernen.

Agenda



06.04.2024

↓ **Tavolata**
VEBO Genusswerkstatt Oensingen

18.04.–04.05.2024

↓ **Kistlipflanztage**
VEBO Gärtnerei Matzendorf

04.05.2024

↓ **Chinoise & Café de Paris**
VEBO Genusswerkstatt Oensingen

12.05.2024

↓ **Muttertagsbrunch**
VEBO Genusswerkstatt Oensingen

15.06.2024

↓ **Tag der offenen Tür**
VEBO Solothurn

📄 mehr Events online auf www.vebo.ch/events

Wettbewerb

Gewinnen Sie einen VEBO Genossenschaftsanteil im Wert von CHF 100.–. Für sich oder zum Verschenken.

Wie heisst Lü von Lü's Bio Rösterei mit richtigem Namen?

- 1) Lars Übelhart
- 2) Lukas Hauri
- 3) Leo Immboden

So nehmen Sie teil

Schreiben Sie uns eine E-Mail mit der richtigen Antwort, Ihrem Namen und Ihrer Adresse an marketing@vebo.ch. Toi, toi, toi!

Teilnahmeschluss

30. Mai 2024

Die Gewinner:innen werden schriftlich benachrichtigt.

Werden Sie Genossenschafter:in

Mitentscheiden,
unterstützen,
Solidarität zeigen



jetzt Mitglied
werden

Unterstützung bieten

Rund 1500 Einzelpersonen, juristische Personen und Gemeinden unterstützen und ermöglichen als Genossenschafter:innen die Arbeit der VEBO. Erwerben auch Sie einen Anteilschein (oder mehrere) der Genossenschaft und helfen Sie mit, die Strukturen der VEBO zu sichern. Bereits mit CHF 100.– sind Sie dabei!

Als Genossenschafter:in werden Sie an der Generalversammlung ausführlich über die Tätigkeit und Entwicklung der VEBO orientiert. Mit Ihrem Stimmrecht befinden Sie über die Anträge des Verwaltungsrates. Viermal pro Jahr erhalten Sie das Kundenmagazin «impuls» mit News aus der VEBO zugestellt.

Herzlichen Dank für Ihren Beitrag.



mehr Infos zur Mitgliedschaft online auf
www.vebo.ch/ueber-uns/mitgliedschaft



VEBO Genossenschaft

Werkhofstrasse 8 | 4702 Oensingen | T +41 62 388 35 35 | mail@vebo.ch | www.vebo.ch