



**MÜLLEREI-
HANDWERK**

SEIT 1936

HERZLICH WILLKOMMEN BEI DEN GRÜNINGER MÜHLEN



” QUALITÄT IST DAS
FUNDAMENT
UNSERER ARBEIT. “

HERZLICH WILLKOMMEN BEI
DEN GRÜNINGER MÜHLEN, DEM
SCHWEIZER FAMILIENUNTERNEHMEN
FÜR HOCHWERTIGE MEHL- UND
TIERFUTTERPRODUKTE SEIT 1936.
ALS FAMILIENUNTERNEHMEN LIEGT
UNS QUALITÄT, TRADITION UND
KUNDENZUFRIEDENHEIT AM HERZEN.

Seit Generationen verbinden wir handwerkliches Können mit modernster Technologie, um Produkte herzustellen, auf die Sie sich jederzeit verlassen können.

Unser Familienunternehmen ist bestrebt, hochwertige Produkte herzustellen, die nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch einen Beitrag zu einer gesunden und nachhaltigen Lebensweise leisten.

Als Hersteller von Mehl und Tierfutter liegt es uns besonders am Herzen, die verschiedenen Bedürfnisse unserer Kunden zu kennen und die Verantwortung gegenüber Mensch und Tier in Einklang zu bringen.

Qualität ist für uns nicht nur ein Schlagwort – es ist das Fundament unserer Arbeit. Von der Auswahl der Rohstoffe bis hin zur Verarbeitung und Verpackung legen wir Wert auf höchste Standards und sorgfältige Kontrollen. Nur so können wir sicherstellen, dass unsere Produkte stets den Ansprüchen unserer Kunden gerecht werden.



EIN FAMILIENUNTERNEHMEN ...

” SEIT MEHR ALS 80
JAHREN SIND WIR
GEMEINSAM STARK! “

... SEIT 1936



CHRISTOPH GRÜNINGER MIT FAMILIE

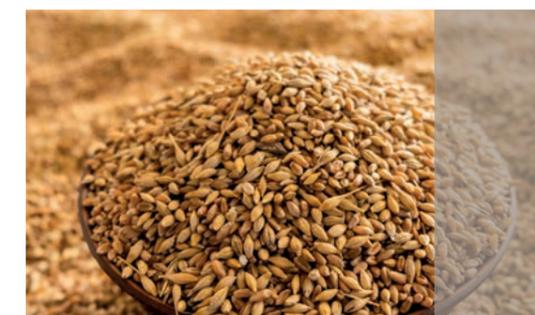


Als Familienunternehmen wissen wir, was es heisst, über Generationen zu denken. Entsprechend wichtig ist für uns eine nachhaltige und umweltfreundliche Produktionsweise.

Bewusst setzen wir auf ressourcenschonende Verfahren – technologische Weiterentwicklungen sind hier wichtige Bausteine.

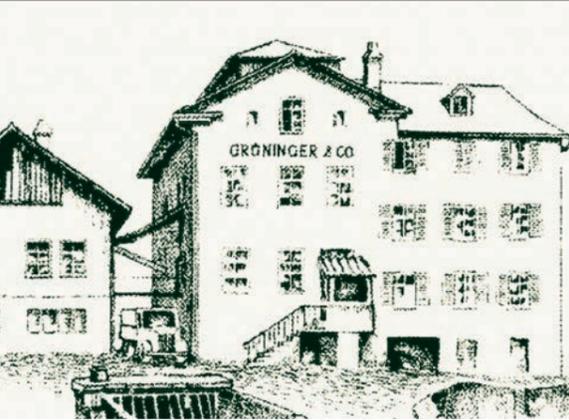
Als Familienunternehmen sind wir überzeugt, dass Vertrauen und Zusammenhalt die Grundlage unseres Erfolgs sind.

Aus diesem Grund pflegen wir eine enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und suchen, wann immer möglich, regionale Partner, um gemeinsam innovative Lösungen zu entwickeln.



Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihre Treue und versichern Ihnen, dass wir auch in Zukunft alles daransetzen werden, Ihnen erstklassige Produkte und besten Service zu bieten. Zusammen können wir viel erreichen. Lassen Sie uns diesen Weg gemeinsam gehen!

DIE GESCHICHTE DER GRÜNINGER MÜHLEN



WALZENMÜHLE FLUMS 1936



WILHELM GRÜNINGER (1894 - 1975)



WILLI GRÜNINGER (GEBOREN 1927)

1936
Gründung der Firma Grüninger & Co. durch Wilhelm Grüninger, geb. 1894
Übernahme der Weizenmühle Flums
Kaufdatum: 7. Dez. 1935

1942
Bau des ersten Getreidesilos für ca. 600 t

1945
Neuinstallation der Weizenmühle mit pneumatischer Förderung, 10 t/24 h

1951
Bau einer separaten Futtermühle mit Melassierung und Presse, 4 t/h

1960
Gründung der Personalfürsorgestiftung der Willi Grüninger AG

1961
Bau des Getreidesilos für 1'500 t im Dorf

1963
Übernahme von Kontingent aus der Stilllegung Neumühle Chur

1968
Übernahme von Kontingent aus der Stilllegung Neumühle Ilanz

1986
Kauf der Rheinmühle Chur und Ausbau zur Getreidesammelstelle

1983
Bau des Umschlagssilos für Brotgetreide für 2'000 t an der Bahn

Übernahme von FPS Bolter Futter, Buchs

1980
Übernahme von Trepp & Co., Mühle Thusis

1976
Übernahme von Lippuner Hans, Futtermühle, Tscherlach

Inbetriebnahme der Futtermühle, 10 t/h, Silo für 4'000 t, Bezug der Büros

1974
Übernahme von Kontingent aus der Stilllegung Emil Inhelder, Sennwald

1974
Grossbrand zerstört die Futtermühle, Gerstenmühle, Büros und Wohnhaus

1973
Inbetriebnahme der Bühler Weizenmühle 50 t/24 h und Mehlsilo 300 t

Übernahme von Kontingent aus der Stilllegung Vereinigte Mühlen AG, Chur

Übernahme von Kontingent aus der Stilllegung Heussi & Michel, Mühlehorn

1987
Kauf der Gebr. Bruhin AG, Mais- und Futtermühle, Schübelbach

Übernahme der Sennhauser Futtermühle, Lichtensteig

1990
Bau des zweiten Mehlsilos für 400t und Mischanlage für Spezialmehle

Kauf der Streiff Söhne AG, Weizenmühle Glarus

1996
Erweiterungsbau Futtermühle mit Bürotrakt

1997
Umbau der Maismühle Schübelbach zur Bio-Futtermühle

Übernahme von Fräfel AG, Futtermühle Wil

1998
Übernahme der Gebr. Landolt AG, Futtermühle Näfels

Kauf der Fritz Landolt Handelsmühle AG, Schwanden

2003
Kauf der Mühle Lietha AG, Grösch

2004
Bau des Getreidesilos für 7'000 t an der Bahn

2006
Gründung der Tochtergesellschaft Grüninger Backmehle GmbH, Deutschland und Start des Schweizer Mehl-exportgeschäfts

2024
Steuerungserweiterung und Automatisierung der Prozessabläufe in der Getreidemühle Dorf

2020
Neubau einer Strukturfutteranlage in Flums

Schliessung des Standortes Schübelbach

2019
Erweiterungsbau eines 5000 t Getreidesilos

2016
Kapazitätserhöhung der im Jahr 2010 errichteten Weizenmühle auf 120 t/24 h

2014
Übernahme der Mühle Zellweger, Berneck

2012
Erweiterungsbau Fertigproduktzellen Mischfutter, Installation zweite Presslinie

2010
Inbetriebnahme Weizenmühle 100 t/24 h 5000 t Getreidesilo, 1000 t Mehlsilo, vollautomatischer Abpackerei und Magazin mit 1000 Palettenplätzen

2010
Lebensmittelzertifizierung nach IFS Food (international featured standards)

2008
Baubeginn der Weizenmühle, 5'000 t Getreidesilo, 1'000 t Mehlsilo, vollautomatische Abpackerei für 1 kg und 25 kg Säcke, Magazin für 500 Palettenplätze



INBETRIEBNAHME DER FUTTERMÜHLE 1976



GROSSBRAND VON 1974



ERSTER LKW GRÜNINGER MÜHLEN

GETREIDEMÜHLE FLUMS BAHN

WEICHWEIZENMÜHLE IN FLUMS MIT EINER LEISTUNG VON 120 T/24 H ▼



AUTOMATISIERTES VERMAHLUNGSSYSTEM, WELCHES 16 H/TAG AUTONOM LÄUFT



Die im Jahr 2010 in Betrieb genommene Mühlenanlage verfügt über eine tägliche Ver-mahlungskapazität von 120 t Brotgetreide. Modernste Maschinen und ein zukunftsweisen-der Automatisierungsgrad der Anlagen sorgen für eine qualitätsbewusste, sichere Produktion rund um die Uhr.

Sämtliche Rezepturen sind im Computer hinterlegt und werden je nach Kundenwunsch individuell abgerufen. Qualitätssensoren und Überwachungselemente analysieren fortlaufend die Produktbeschaffenheit. Bei allfälligen Schwankungen wird automatisch im laufenden Prozess korrigiert und somit garantiert, dass die ausgelieferten Produkte eine kompromisslose, ausgeglichene, hohe Qualität aufweisen.

Das ganze Fertigproduktehandling und die Ab-sackerei sind leistungsfähig und modern. Voll-automatisch werden die Säcke angehängt, ab-gefüllt, zugenäht, etikettiert, palettiert und gewickelt.

In unseren Anlagen vereinen sich Innovation, modernste Technologie und Industrie 4.0 auf höchstem Niveau.



”

**UNSERE MITARBEITENDEN
VEREINEN JAHRZEHNTE-
LANGE EXPERTISE
UND TIEFGREIFENDES
KNOW-HOW, WODURCH
WIR ZU DEN FÜHRENDEN
INNOVATOREN UNTER
EUROPAS MÜHLEN-
UNTERNEHMEN ZÄHLEN.**

“

PHILIPP MARQUART

GETREIDEMÜHLE FLUMS DORF

GETREIDEMÜHLE VON FLUMS DORF MIT EINER LEISTUNG VON 50 T/24 H ▼



ZELLENSYSTEM MIT MODERNSTER TECHNOLOGIE ▼



Die Mühle Dorf ist der Grundstein unseres Betriebes. 1974 zerstörte ein Grossbrand einen Teil der ursprünglichen Mühlengebäude. Mit viel Elan wurde die Getreidemühle wieder instand gestellt.

Heute werden in der Mühle Dorf pro Tag bis zu 50 t Getreide zu Mehl verarbeitet. Hergestellt werden hier vor allem Mehlmischungen und Spezialitäten mit Saaten. Auch ein Teil des Roggen- und Dinkelmehls wird weiterhin im Dorf hergestellt. Um spezielle Kundenwünsche zu ermöglichen, wird laufend investiert und erneuert.

Als weltweit erste Mühle erhielt diese Produktionsstätte das neue Betriebsleitsystem «Mercury», um die Anlagenprozesse noch intuitiver zu steuern.

Technischen Neuerungen gegenüber darf man sich auch in einer traditionellen Welt nicht verschliessen, wenn es darum geht, die Produktequalität zu optimieren. Die Mühle Dorf wurde ursprünglich mit Energie des Mühlebachs betrieben. Auch heute noch machen sich die Grüninger Mühlen im Betrieb diese Wasserrechte zu Nutze.

”

**IN DER TRADITIONELLEN
WELT DER MÜLLEREI
STELLEN WIR MIT
LEIDENSCHAFT UND
SORGFALT UNSERE
SPEZIALMEHLE HER.**

“

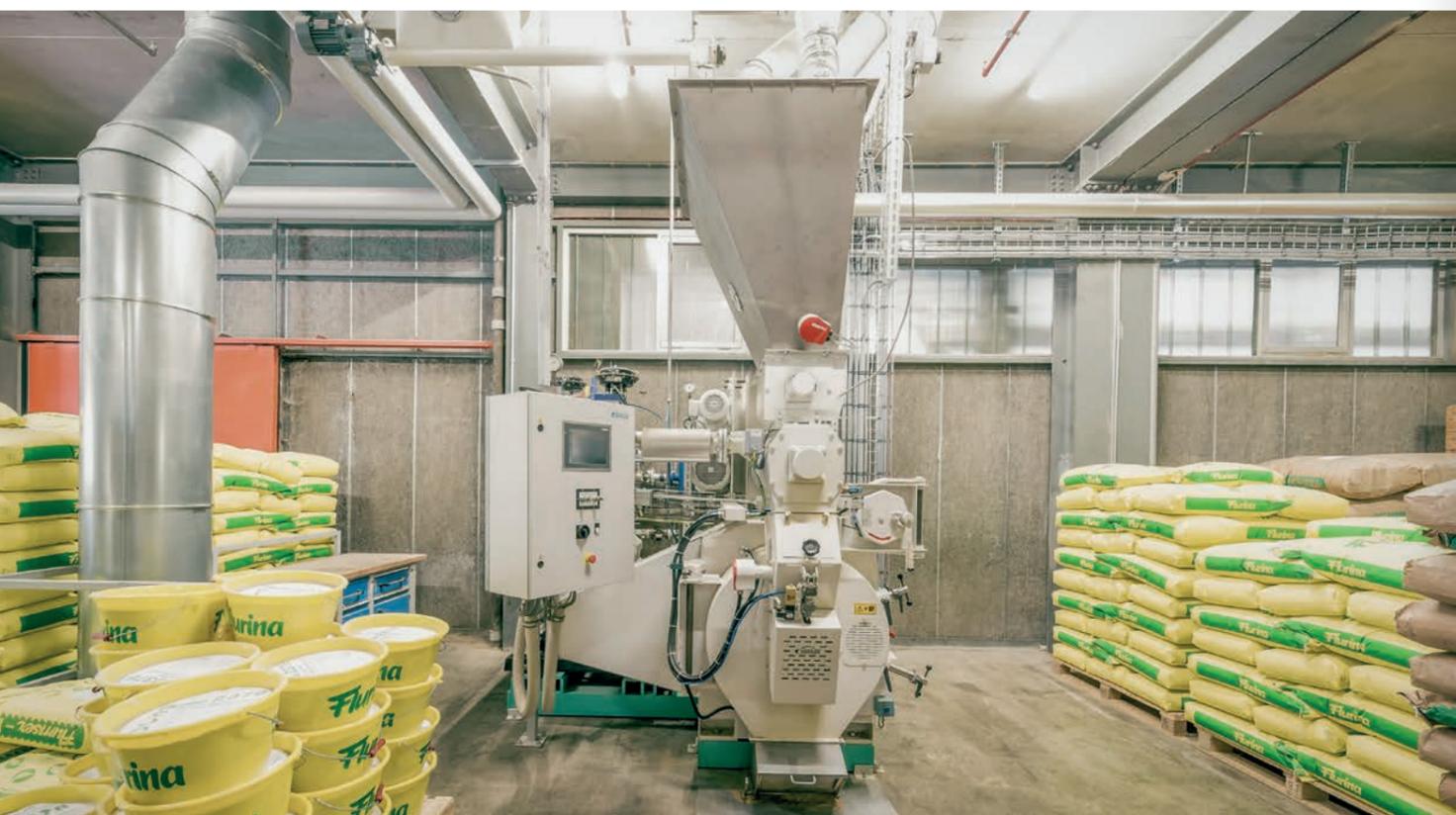
CHRISTOPH GRÜNINGER

FUTTERMÜHLE

FUTTERMÜHLE MIT EINER LEISTUNG VON 10 T/H ▼



NEUE WÜRFELPRESSE - INVESTITION ZUM AUSBAU DER LEISTUNG ▼



Die Futtermühle wurde nach dem Grossbrand 1974 nicht mehr im Dorfkern von Flums, sondern an der Bahnlinie errichtet.

Das Gebäude wurde im Laufe der Jahre erweitert, die Gerätschaften dem Stand der Technik angepasst, sodass heute eine Produktionskapazität von bis zu 200 t pro Tag erreicht wird.

Die Landwirtschaft ist im Wandel und die Grüninger Mühlen wollen in diesem Prozess aktiv mitwirken. Die Grundpfeiler hierfür sind das Einbringen von Fachwissen in die Futterrezepturen, eine tierspezifische Umsetzung in der Produktion und letztlich eine kompetente Beratung auf den Betrieben.

In der Mischfutterproduktion ist eine griffige Qualitätssicherung unabdingbar, angefangen bei der Warenannahme über die Lagerhaltung, die nachfolgende Aufarbeitung in der Produktion bis hin zur Auslieferung an den Kunden. Unsere Qualitätssicherung orientiert sich an den Richtlinien des Swiss Feed Production Standard SFPS.

”

**DIE FUTTERMITTEL-
HERSTELLUNG
ENTWICKELT SICH
STETIG. MIT UNSEREN
FUTTERMITTELN
STELLEN WIR DIE
TIERGESUNDHEIT AN
DIE ERSTE STELLE.**

“

JESSICA KAMM-ZIMMERMANN

SAMMELSTELLE

GERSTENFELD IM CHURER RHEINTAL ▼



GETREIDESAMMELSTELLE CHUR ▼



Seit 1986 betreiben die Grüninger Mühlen in der ehemaligen Rheinmühle Chur eine eigene Sammelstelle.

Jährlich werden fast 2000 t Getreide von regionalen Produzenten übernommen. Angeliefert werden neben Weizen auch Gerste, Roggen, Körnerleguminosen und Mais. Der Sammelstellenleiter prüft die Qualität der übernommenen Getreideposten mit modernen Gerätschaften.

Zu feuchtes Getreide muss vor der Einlagerung mit der erdgasbeheizten Trocknungsanlage getrocknet werden, damit es lagerfähig wird.

Auch in der Müllereibranche gewinnen label-zertifizierte Rohstoffe und regionale Erzeugnisse an Bedeutung. Diese Bedürfnisse kann eine Mühle aber nur erfüllen, wenn die entsprechenden Getreideposten getrennt gelagert werden können.

Die Lagerkapazitäten in Chur bieten uns genau diese Möglichkeit. Ein Grossteil der benötigten Energie wird mit dem eigenen Wasserkraftwerk direkt neben der Sammelstelle produziert.



”

**REGIONALES
GETREIDE IST FÜR
UNSER UNTERNEHMEN
WICHTIG. EBENSO
WICHTIG IST ES
UNS AUCH, DIE
PRODUZENTEN
SCHNELL UND FAIR
ZU BEZAHLEN.**

“

CHRISTOPH KALBERER-GRÜNINGER

QUALITÄTSSICHERUNG

UNTERSUCHUNG IM LABOR ▼



TESTBACKEN IN DER VERSUCHSBÄCKEREI ▼

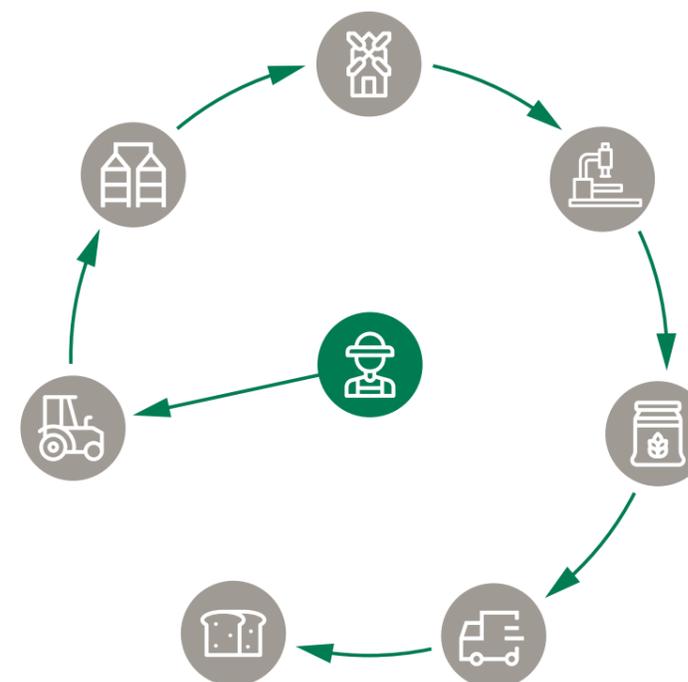


Die Grüninger Mühlen sind IFS (international featured standard) zertifiziert.

Der Neubau und die modernen Einrichtungen garantieren höchste Lebensmittelsicherheit. Die Transparenz sämtlicher Produkte und die Rückverfolgbarkeit bis zum Getreidehändler ist jederzeit garantiert.

Das Sortiment umfasst konventionelle Mehle, Mehle in IPS- und Bio-Qualität sowie Spezialmischungen. Die angelieferten Rohstoffe und alle produzierten Mehle werden im betriebseigenen Labor auf ihre Qualität und die teigrheologischen Eigenschaften untersucht.

In der Versuchsbäckerei werden die verkaufsfertigen Mehle getestet und neue Produkte entwickelt.



”

UNSERE KUNDEN HABEN HOHE QUALITÄTSANSPRÜCHE. DESHALB WERDEN DIE ROHSTOFFE UND DIE ENDPRODUKTE REGELMÄSSIG GEPRÜFT.

“

AUGUST STILLHARD

EXPORTGESCHÄFT DER GRÜNINGER MÜHLEN SEIT 2006



UNSERE HAUPTVERTRIEBS-PARTNER IN DEUTSCHLAND

BAKO
WIR machen das!

BACK EUROP

GRÜNINGER MÜHLEN

Wir haben uns als führender Anbieter hochwertiger Spezialmehlsorten aus der Schweiz auf dem internationalen Markt etabliert und dabei kontinuierlich unsere Produktions- und Vertriebskapazitäten erweitert. Seit 2006 hat das Exportgeschäft eine beeindruckende Erfolgsgeschichte geschrieben.

Unser Unternehmen hat sich darauf spezialisiert, authentische Schweizer Spezialmehle anzubieten, die durch ihre Qualität, Geschmack und Vielseitigkeit überzeugen. Durch den Einsatz modernster Technologien und strenger Qualitätskontrollen gewährleisten wir die gleichbleibend hohe Qualität der Mehle, was uns einen Wettbewerbsvorteil auf dem internationalen Markt verschafft. Ein Schlüsselfaktor für den Erfolg des Schweizer Spezialmehl-Exportgeschäfts ist die Fähig-

keit, auf die Bedürfnisse und Anforderungen unserer Kunden im Ausland einzugehen. Unser Unternehmen bietet eine breite Palette an Spezialmehlsorten an, die den unterschiedlichsten Anforderungen von handwerklichen und industriellen Bäckereien, Lebensmittelherstellern und Großhändlern auf dem europäischen Markt gerecht werden. Von klassischen Mehlen bis hin zu traditionellen Schweizer Brotmischungen aus verschiedenen Getreidearten – wir decken ein breites Spektrum ab.

Durch kundenorientierte Beratungen des geschulten Aussendienstes und die Teilnahme an internationalen Messen und Fachveranstaltungen, haben wir unsere Präsenz auf dem internationalen Markt gestärkt und neue Geschäftsmöglichkeiten erschlossen. Die Spezialmehle aus der Schweiz sind nicht nur für ihre Qualität bekannt, sondern auch für ihren einzigartigen Geschmack und die vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten.

Das Exportgeschäft für Schweizer Spezialmehle hat nicht nur zum Wachstum und zur Stärkung unseres Unternehmens beigetragen, sondern auch dazu, die Marke Schweiz als Synonym für Qualität und Authentizität in der Backwaren-



UNSERE KUNDEN SCHÄTZEN DIE EINSATZMÖGLICHKEITEN DER MEHLE IM HINBLICK AUF LANGZEITFÜHRUNGEN.



DANIEL BUCHER



branche international zu etablieren. Mit unserem anhaltenden Engagement für Qualität, Innovation und Kundenzufriedenheit sind wir bestens positioniert, um auch in Zukunft erfolgreich im internationalen Markt zu bestehen und die Schweizer Mehlspezialitäten weiterhin erfolgreich zu vermarkten.

WIR DANKEN FÜR IHRE KUNDENTREUE. DIE GESCHÄFTSLEITUNG



AUGUST
STILLHARD

CHRISTOPH
GRÜNINGER

JESSICA
KAMM-ZIMMERMANN

PHILIPP
MARQUART

