



Chronik Roland Murten AG

- Gründung 1939** Leopold Schöffler, Bäckermeister aus Basel, gründete 1939 in Murten die Roland Murten AG. Herr Schöffler war als Bäckermeister und besonders als Spezialist für Dauerbackwaren eine anerkannte Persönlichkeit, genoss er doch einen Teil seiner Ausbildung in Deutschland und Nordeuropa, wo er seine ersten Kontakte zu Knäckebrötchen hatte. Der Standort Murten war für eine Firmengründung ideal, lag er doch inmitten der Kornkammer der Schweiz.
- Entwicklung 1939** Die erste Produktionslinie, anfänglich wurde nur Knäckebrötchen hergestellt, wurde 1939 in Betrieb genommen. Kurz nach Aufnahme der Knäckebrötchen-Produktion brach der 2. Weltkrieg aus. Die Lebensmittelversorgung der schweizerischen Bevölkerung stiess auf viele Hindernisse, ausserdem beschränkte die Rationierung den Brotkonsum. In dieser schwierigen Phase schaffte die junge Firma die Wende zum Erfolg, dies dank fleissigen und unermüdlich im Einsatz stehenden Mitarbeitern.
- 1941** Trotz den Schwierigkeiten in der Anfangsphase wurde das Sortiment bereits 1941 mit der Produktion von Roland Zwieback erweitert – eine mutige Entscheidung des Firmengründers, verbunden mit hohen Investitionen für das noch junge Unternehmen.
- 1949** Als Leopold Schöffler 1949 stirbt, übernimmt sein Sohn, Heinz Schöffler, die Leitung der Firma. Dank seiner Dynamik und kompetenten Leitung entwickelt sich die Roland Murten AG zu einem der führenden Betriebe in der Dauerbackwarenfabrikation. Schrittweise wird die Produktpalette erweitert. Dabei erfolgt 1949 mit den Roland Sticks der Einstieg in die Laugengebäck-Produktion.
- 1951** Zwei Jahre nach Beginn der Sticks-Produktion wird mit der Herstellung der Roland Bretzeli begonnen. Anfangs sind es fleissige Frauenhände, die jedes Bretzeli einzeln von Hand formen. Die Nachfrage steigt und schon bald stösst die Produktion an ihre Grenzen. Die Investition in eine spezielle automatische Bretzel-Schlingmaschine, die die Handgriffe eines Bäckers nachvollzieht und jedes einzelne Bretzeli wie von Hand formt, lohnt sich. Seit mehr als 50 Jahren werden die Roland-Bretzeli mit dieser sogenannten Schlingmaschine produziert und sind immer noch "echt geschlungen" wie vom Bäcker, und das sieht und schmeckt man!
- 1981** Die Marke Roland passt sich dem Trend zu gesunder Ernährung an und bringt 1981 den Roland Zwieback Vollkorn auf den Markt. Ein Jahr später folgt der Roland Zwieback ohne Kristallzucker.
- 1985** Die Marke Roland erweitert seine Kompetenzen und bringt das Roland Pancroc Knusperbrot auf den Markt.

- 1995 Dank der einwandfreien und hochwertigen Produktqualität kann sich die Marke Roland im Laufe der Jahre auf dem Markt im In- und Ausland profilieren. 1990 wurde der Entschluss gefasst, eine neue Fabrik zu bauen. Wer eine solche Investition tätigt, glaubt an die Zukunft. Am 12. Mai 1995 ist es soweit und die Anlagen nehmen in der neuen und hochmodernen Fabrikhalle ihren Betrieb auf.
- 2000 Die Roland Murten AG erweitert sein Apérogebäck-Sortiment und investiert in eine moderne Blätterteig-Produktionsanlage. Unter dem Namen "Flûtes de Morat" werden Blätterteig-Stengeli produziert.
- 2008 Im Juni 2008 wird die Roland Murten AG von der Schweizer Feinbäckerei, der Firma Cornu SA, übernommen. Die Cornu SA ist ein Familienunternehmen im waadtländischen Champagne und wird in dritter Generation von Marc-André Cornu geführt. Marc-André Cornu ist ausgebildeter Bäckermeister und hat im In- und Ausland weitreichende Erfahrungen gesammelt. Die Cornu SA stellt seit der Gründung im Jahre 1934 durch André Cornu, dem Grossvater von Marc-André Cornu, feinste Blätterteigprodukte und anderes Feingebäck her.
- 2009 Das Roland-Logo sowie die Gestaltung sämtlicher Verpackungen werden überarbeitet. Die Werte "Qualité & Tradition Suisse" werden dabei wirkungsvoll unterstrichen.
- 2010 Mit dem Cerealiengebäck Roland Petite Pause beschreitet Roland neue Wege im Bereich Zwischenverpflegung.
- 2011 Roland trägt dem Trend der Vollkorncracker Rechnung und lanciert den knusprigen Cracker Orvita, der aus bestem Dinkelmehl hergestellt wird. Erhältlich ist Orvita in den Sorten Tomate-Basilikum, Crème Fraîche, Käse-Kräuter und Sesam.
- 2014 Im 2014 macht Roland nach reiflicher Überlegung einen wichtigen Schritt in der Weiterentwicklung der Marke: die Zahl der Personen mit einer Glutenunverträglichkeit ist beachtlich und nimmt laufend zu. Mit dem neuen Roland Knäckebrot Gourmet glutenfrei antwortet Roland auf die Bedürfnisse dieser Personen. Das neue Roland Knäckebrot Gourmet glutenfrei wird hergestellt aus feinstem Hafermehl, ist reich an Ballaststoffen und gluten- sowie laktosefrei. Auf dem Markt erhältlich ist es seit Januar 2014 im Schweizer Detailhandel.