

Acht Mal Gold für die Micarna SA

## Die DLG prämiert zahlreiche Micarna-Produkte mit Gold

*Seit vier Jahren reicht die Micarna SA Spezialitäten zur DLG-Qualitätsprüfung ein. Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) zeichnete in ihrer internationalen Qualitätsprüfung in diesem Jahr acht Micarna-Produkte in der Kategorie „Schinken und Wurst“ mit Gold aus. Im Mittelpunkt der Tests stand die sensorische Analyse und mit ihr der Genusswert der Fleischerzeugnisse.*

Bazenheid, 30. April 2010

Folgende Produkte wurden mit der goldenen DLG-Medaille ausgezeichnet: Die Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa und Rohessspeck, das Fribourger Möckli, die Geflügelprodukte Trutenmöckli und Geflügelsalami sowie die traditionsreiche St. Galler Kalbsbratwurst.

Mit ihren internationalen Tests auf Basis unabhängiger und verbindlicher Standards, ist die DLG in der Qualitätsbewertung führend in Europa. Jedes Jahr werden über 20'000 Lebensmittel aus dem In- und Ausland getestet. Nur wer eine sorgfältige Rohstoffauswahl, eine optimale Verarbeitung und Zubereitung garantiert, wird ausgezeichnet. „Die prämierten Erzeugnisse stehen für hervorragenden Geschmack. Sie geben Verbrauchern die Gewissheit, sich qualitativ hochwertig und genussvoll zu ernähren“, unterstreicht DLG-Projektleiterin Karin Hillgärtner die hohe Aussagekraft der Testergebnisse.

### Micarna auf dem Weg zum „Preis der Besten“

Die DLG-Medaillen sind eine Auszeichnung für die hohe Qualität der Micarna-Produkte. Und Belohnung und Verpflichtung zugleich: Ziel der Micarna ist es, dauerhaft Produkte auf höchstem Niveau zu entwickeln und herzustellen. Mit dem „Preis der Besten“ zeichnet die DLG Unternehmen aus, die über viele Jahre hinweg ununterbrochen mit DLG-Prämierungen ihren überdurchschnittlichen Qualitätsstandard unter Beweis gestellt haben. Die Micarna strebt mit der Prämierung im kommenden Jahr den Preis der Besten in Bronze für fünf Jahre qualitativ hervorragende Leistungen an.

---

#### Weitere Informationen:

Patrick Wilhem, Leiter GB Marketing, [patrick.wilhem@micarna.ch](mailto:patrick.wilhem@micarna.ch), Tel.: 026 684 97 22

Raphael Imhof, Unternehmenskommunikation, [raphael.imhof@micarna.ch](mailto:raphael.imhof@micarna.ch), Tel.: 071 932 75 13

Micarna SA  
Rte de l'Industrie 25  
1784 Courtepin  
[www.micarna.ch](http://www.micarna.ch)

Micarna SA  
Wilerstrasse 46  
9602 Bazenheid

### **Auch Produkte der Lernenden wurden ausgezeichnet**

Mazubi ist ein selbständiges, virtuelles Unternehmen in der Micarna. Dieses Projekt für die Ausbildung von Lernenden der besonderen Art, wurde vor etwas mehr als einem Jahr ins Leben gerufen: Lernende werden damit nicht nur theoretisch ausgebildet, sondern wenden ihr Wissen in der eigenen Firma unmittelbar praktisch an. In der Mazubi kümmern sich die Lernenden um alle Geschäftsbereiche selbst. Vom Einkauf über die Produktion und Logistik bis zum Marketing und Verkauf. Sie verkaufen neben verschiedenen Fleischprodukten auch Fleisch der edlen Rinder-Rasse Aubrac.

In diesem Jahr haben die Lernenden der Micarna zum ersten Mal eigene Produkte bei der DLG eingereicht und wurden auch gleich ausgezeichnet: Das Resultat war einmal Gold, zweimal Silber und einmal Bronze.

Mehr Infos zu Mazubi: [www.mazubi.ch](http://www.mazubi.ch)



### **Kurzportrait Micarna SA**

---

Nachdem die Micarna SA, einer der führenden Schweizer Verarbeiter von Fleisch, Geflügel und Seafood, 2008 erstmals die Umsatzmilliarde erreicht hatte, wurde dieses Ergebnis 2009 nochmals übertroffen: Der Umsatz stieg um 5.7 Prozent auf 1.193 Milliarden Schweizer Franken. Auch die abgesetzte Menge nahm zu, sie lag bei 125'568 Tonnen und einem Plus von 4.8 Prozent.

Micarna ist vorbildlich betreffend Verantwortungsbewusstsein, Innovation und Zuverlässigkeit und beschäftigt mehr als 2'100 Mitarbeitende in Courtepin, Bazenheid, Ecublens, Zürich sowie im Wallis und in Graubünden. Von den 2'100 Beschäftigten sind 58 Lernende. Die Anzahl Ausbildungsplätze wird kontinuierlich auf 100 ausgebaut. Die Micarna SA wurde 2009 als erstes Industrieunternehmen weltweit für sein fortschrittliches betriebliches Gesundheitsmanagement mit dem Label „Friendly Work Space“ ausgezeichnet.

Die Micarna schafft mit ihrem breiten Produkte- und Dienstleistungsangebot klare Mehrwerte für Mensch, Tier und Natur. Labels wie TerraSuisse, Bio oder der WWF Seafood-Group zeigen das Engagement für eine faire Tierhaltung, intakte Umwelt und den professionellen Umgang mit allen Partnern.

Weitere Informationen: [www.micarna.ch](http://www.micarna.ch), [www.mazubi.ch](http://www.mazubi.ch), [www.deliswiss.com](http://www.deliswiss.com)