

MAZUBI: 3. Platz beim ECOCARE-Award 2011

MAZUBI, eine eigene Firma für die Ausbildung von Lernenden innerhalb der Micarna SA, findet auch international Anerkennung: Die MAZUBI wurde mit dem 3. Platz des ECOCARE-Awards 2011 der deutschen Lebensmittel Praxis ausgezeichnet.

Zum zweiten Mal zeichnete die Lebensmittel Praxis 2011 herausragende Nachhaltigkeits-Konzepte der Lebensmittelbranche aus. In einem mehrstufigen Auswahlverfahren filterte die Experten-Jury die überzeugendsten Beiträge heraus und zeichnete acht Unternehmen im Food Hotel Neuwied mit dem ECOCARE 2011 aus.

Harte Konkurrenz für die MAZUBI

Nachdem im April 2011 die Bewerbung in der Kategorie „Projekt“ schriftlich eingereicht worden war, mussten die besten Drei je Kategorie in einem zweiten Schritt der Jury Rede und Antwort stehen. Diesen Part übernahm am 1. September 2011 in Neuwied der Leiter der Finanzen der MAZUBI, Cédric Schönenberger.

In der Kategorie Projekt wurde die Rewe Group für ihr ProPlanet Programm mit dem ersten Platz geehrt, Platz zwei erkämpfte sich Unilever mit dem Knorr-Programm „Anbau für die Zukunft“, Platz drei ging an die MAZUBI.

Die Auszeichnung „ECOCARE“

Die Auszeichnung „ECOCARE“ basiert auf den drei Säulen der Nachhaltigkeit: Ökologie, Ökonomie und Soziales. Voraussetzung für eine Bewerbung: Das Konzept muss einen bedeutenden Beitrag zum Kerngeschäft des Unternehmens leisten. Die Jury setzt sich aus ausgewiesenen Experten aus der Wirtschaft, der Bildung und der Medienbranche zusammen.

Mehr Infos unter www.lebensmittelpraxis.de.

Bazenheid, 10. September 2011

Weitere Informationen:

Patrick Wilhem, Leiter Geschäftsbereich Marketing, patrick.wilhem@micarna.ch, Tel.: 026 684 97 22
Raphael Imhof, Unternehmenskommunikation, raphael.imhof@micarna.ch, Tel.: 071 932 75 13

inter mopro inter cool inter meat
Düsseldorf, 23.-25. Sept. 2012

LEBENSMITTEL PRAXIS



Cédric Schönenberger (links), Leiter Finanzen der MAZUBI, präsentiert die Urkunde des Ecocare-Awards 2011 (Begleitet von Raphael Imhof, Unternehmenskommunikation Micarna SA).

DLG: Produkte der Lernenden ausgezeichnet

MAZUBI ist eine eigenständige Firma für die Lernenden innerhalb der Micarna SA. Lernende werden damit nicht nur theoretisch ausgebildet, sondern wenden ihr Wissen unmittelbar praktisch an. In der MAZUBI kümmern sie sich um alle Geschäftsbereiche selbst: Vom Einkauf über die Produktion und Logistik bis zum Marketing und Verkauf. Sie verkaufen neben verschiedenen Fleischprodukten vor allem Fleisch der seltenen Rinder-Rasse Aubrac.

2011 haben die Lernenden der Micarna zum zweiten Mal eigene Produkte bei der DLG eingereicht und wurden mit fünf Medaillen prämiert. Gold erhielt das Kasseler Rippli, Silber ging an die Leberterrine, den Freiburger Saucisson und den Fleischkäse, mit Bronze wurde der Schinkenspeck ausgezeichnet.

Mehr Infos zu MAZUBI: www.mazubi.ch



Kurzportrait Micarna SA

Die Micarna SA ist ein Unternehmen der Migros und mengenmässig die Nummer 1 im Schweizer Fleisch-, Geflügel- und Seafoodmarkt. Micarna ist vorbildlich betreffend Qualität, Innovation, Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit und beschäftigt 2'300 Mitarbeitende an verschiedenen Standorten in der ganzen Schweiz. Von den 2'300 Beschäftigten sind 71 Lernende. Die Anzahl Ausbildungsplätze wird kontinuierlich auf 100 ausgebaut. Der Umsatz überschritt 2008 erstmals in der über 50-jährigen Geschichte eine Milliarde Schweizer Franken und betrug 2010 1.24 Milliarden Franken.

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

Weitere Informationen: www.micarna.ch, www.deliswiss.com, www.mazubi.ch, www.optisol.ch