

Übersicht Unternehmen des Segments 1 (Micarna-Gruppe)

Das vorliegende Dokument bietet Kurzportraits zu den einzelnen Firmen der Unternehmensgruppe der Micarna.

Kurzporträt Segment 1 (Micarna-Gruppe)

www.micarna.ch

Die Unternehmen des Segments 1 der M-Industrie produzieren hochwertige Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Eiprodukte. Im Jahr 1958 im freiburgischen Courtepin als Fleischverarbeitungsbetrieb der Migros durch Gottlieb Duttweiler gegründet, umfasst die Unternehmensgruppe heute die in der Schweiz ansässigen Unternehmen Favorit Geflügel, Fleury, Lüchinger + Schmid, Maurer Speck, Mérat & Cie., Micarna, Natura Bündner Fleischtrocknerei, Optisol, Rudolf Schär und Tipesca. Weiter gehören die in Deutschland angesiedelten Unternehmen Oberschwäbische Geflügel GmbH und KM Seafood zur Unternehmensgruppe. Dank modernster Produktionsanlagen und höchster Standards in den Bereichen Hygiene sowie Produkte- und Arbeitssicherheit erzielen die Unternehmen beste Qualität. Die Unternehmen setzen sich konsequent für eine artgerechte Haltung und einen stressarmen Transport der Tiere ein und stellen sicher, dass die Herkunft jedes einzelnen Produkts lückenlos rückverfolgbar ist. Das Segment 1 der M-Industrie realisierte im Jahr 2017 mit ihren gut 3000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 1,6 Milliarden Franken.

Kurzporträt Favorit Geflügel, Lyss

www.favoritgefluegel.ch

Im Jahr 1965 in Kappelen gegründet, gehört Favorit Geflügel seit 2010 zum Segment 1 der M-Industrie. Die Manufaktur für Swiss Premium Chicken gilt als Spezialistin für Schweizer Geflügel. Egal, ob ganze Poulets, Pouletbrüstli, -flügeli oder -schenkel – die bei Favorit Geflügel verarbeiteten Produkte stammen alle aus der Schweizer Landwirtschaft. Die Geflügelmäster sind zertifiziert und werden regelmässig kontrolliert. Im Rahmen einer nachhaltigen Schweizer Geflügelzucht achten sie auf eine optimale Ernährung und sorgen mit modernen Betrieben für höchstes Tierwohl. Am Manufakturstandort Lyss werden die Produkte von ausgebildeten Fachkräften von Hand veredelt und für den Verkauf an Metzgerzentren und den Detailhandel aufbereitet. Dank der eigenen Schweizer Bruteierproduktion, Partnern in der Mast und der manuellen Veredlung der Produkte kann Favorit Geflügel die lückenlose Rückverfolgbarkeit ihrer Produkte sicherstellen und höchste Produktqualität und -sicherheit garantieren.

Kurzporträt Fleury, Granges

www.gabriel-fleury.ch

Fleury ist das zweitgrösste Trockenfleischunternehmen im Wallis. Im Jahr 1963 in Bramois gegründet, gehört das Unternehmen seit 2016 zum Segment 1 der M-Industrie. Zu den IGP-Spezialitäten zählen das traditionelle Trockenfleisch sowie der Rohschinken und der Speck – ihre Herstellung erfolgt ausschliesslich aus Schweizer Fleisch und in den Walliser Bergen. Fleury pflegt die nachhaltige Weiterführung und Entwicklung der traditionellen Fleischtrocknereikunst des Wallis; am Produktionsstandort Granges (VS) werden die qualitativ hochstehenden Spezialitäten nach Originalrezepturen hergestellt. Dank modernster Produktionsanlagen und höchster Standards in den Bereichen Hygiene sowie Produkte- und Arbeitssicherheit erzielt Fleury beste Qualität. Das Unternehmen stellt konsequent sicher, dass die Herkunft jedes einzelnen Produkts lückenlos rückverfolgbar ist.

Kurzporträt KM Seafood, Schirgiswalde-Kirschau (Deutschland)

www.km-seafood.de

Die Nachfrage nach nachhaltig produzierten und ganzjährig verfügbaren frischen Fischprodukten wächst stetig. Aus diesem Grund hat die Micarna mit dem Projektpartner Kirschauer Aquakulturen das Gemeinschaftsunternehmen KM Seafood gegründet. Seit 2015 gehört dieses Joint Venture zum Segment 1 der M-Industrie und produziert Fisch in Aquakulturen nachhaltig und mit dem Ziel, dabei einen möglichst kleinen ökologischen Fussabdruck zu hinterlassen. Diese nachhaltige Seafoodproduktion im Osten Deutschlands ist ein weltweit einzigartiges Projekt, wofür die Verantwortlichen der KM Seafood in den letzten Jahren sowohl das nötige Fachwissen erworben als auch entsprechende Produktionsanlagen gebaut haben – immer mit dem Ziel, ganzjährige Fisch in Aquakulturen zu züchten und damit eine nachhaltige Seafoodproduktion in der Region sicherzustellen. Dank der geschlossenen Kreisläufe wird die Rückverfolgbarkeit der Fische jederzeit lückenlos sichergestellt.

Kurzporträt Lüchinger + Schmid, Kloten

www.luechinger-schmid.ch

Lüchinger + Schmid ist das führende Schweizer Produktionsunternehmen für Eier und Eiprodukte. Rund 120 Mitarbeitende stellen täglich den Kompetenzvorsprung bei der Beschaffung, Produktion und Logistik unter Beweis. Täglich verarbeitet Lüchinger + Schmid über eine Million Eier. Jedes einzelne davon wird gewogen, durchleuchtet und auf Herz und Nieren geprüft. Egal ob Bio oder Freiland, egal ob aus der Schweiz oder Europa: Jedes Ei ist stets bis auf den Bauernhof rückverfolgbar. Label, wie «Swiss Certified»; oder Initiativen, wie «Ei mit Herz», zeichnen die Produktqualität und das Tierwohlverständnis von Lüchinger + Schmid aus. Im Sinne einer Nachfolgeregelung wurde das Unternehmen in einem ersten Schritt 2015 von der M-Industrie übernommen und von der Saviva geführt; in einem zweiten wurde der Bereich Produktion / Verarbeitung in die Micarna integriert. Lüchinger + Schmid wird unter bestehendem Namen in der Business Unit Geflügel weitergeführt.

Kurzporträt Maurer Speck, Flüh

www.maurerspeck.ch

Ernst Maurer produziert mit seiner Firma Speck und Landrauchschinken und beliefert seit bald 50 Jahren aus der solothurnischen Exklave mitten im Kanton Baselland die Migros-Genossenschaften mit seinen exklusiven Premiumprodukten. Das Schweinefleisch, das Ernst Maurer auf klassische Art und Weise über mehrere Wochen mit besten Zutaten salzt und räuchert, stammt ausschliesslich aus der Region. Der Maurer-Speck wird daraufhin in Handarbeit hergestellt und mit einer hauseigenen Gewürzmischung gesalzen. Während sich Ehefrau Sylvia um die Buchhaltung kümmert, produziert Ernst Maurer mit seinem Mitarbeiter bis zu einer Tonne Speck pro Tag. Der Familienbetrieb wurde in den vergangenen Jahren mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem seltenen «Preis der Besten» der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. Im Sinne einer Nachfolgeregelung wurde Maurer Sepck 2015 in den Geschäftsbereich Charcuterie der Micarna SA überführt und ist neu Mitglied des Segment 1 der M-Industrie.

Kurzporträt Mérat & Cie., Bern

www.merat.ch

Als Gastrospezialistin beliefert Mérat & Cie. seit über 70 Jahren Schweizer Gastronomen, Spitzenköche und Grossküchen. Das traditionelle Schweizer Unternehmen gilt als einer der führenden Partner von Restaurants und Grossverbrauchern. Zu den Kunden zählen sowohl kleine Quartierbeizen als auch Topadressen der Haute Cuisine, Grossküchen von Personalrestaurants sowie Spitäler. Die ausgebildeten Fachkräfte der Mérat & Cie. verarbeiten Frischfleisch, Charcuterie-, Geflügel- und Seafoodprodukte und liefern täglich direkt an die Gastronomen. Ein breit gefächertes Standardsortiment wird dabei durch spezielle kundenspezifische Produkte ergänzt. Dank Schlacht- und Produktionsbetrieben in Bazenheid (Ost) und Courtepin (West), acht regionaler Gastrometzgereien und neun Verkaufsplattformen garantiert Mérat & Cie. eine enge Anbindung an ihre Kunden und Lieferanten. Modernste Produktionsbetriebe und höchste Hygienestandards garantieren bestmögliche Produktqualität und -sicherheit. Seit 2013 ist die Mérat & Cie. zudem Mitglied der Schweizer Food-Service-Allianz (Saviva).

Kurzporträt Micarna, Courtepin

www.micarna.ch

Die Micarna ist seit mehr als einem halben Jahrhundert die führende Fleisch-, Geflügel- und Seafoodproduzentin der Schweiz und leistet als Mitglied der M-Industrie einen wesentlichen Beitrag zum Unternehmenserfolg der Migros-Gruppe. Über zwei Millionen Konsumenten in der Schweiz und in Europa geniessen täglich die erstklassigen und qualitativ hochstehenden Micarna-Produkte. Die Schweiz liefert mit ihren im internationalen Vergleich einzigartig strengen Tier- und Umweltschutzrichtlinien in der Landwirtschaft gute Voraussetzungen für umwelt- und sozialverträgliche Produkte. Die Micarna pflegt aus Überzeugung eine enge Beziehung zur Schweizer Landwirtschaft und anerkennt und fördert den Mehrwert von Schweizer Fleisch. Rund 70 Prozent aller Tiere, die bei Micarna verarbeitet werden, sind Labeltiere (zum Beispiel TerraSuisse oder Bio) und geniessen ein grösseres Tierwohl als durch die Gesetzgebung vorgeschrieben. Mit über 4800 Produkten und Gesamtlösungen für spezifische Kundengruppen im In- und Ausland ist die Micarna absatztechnisch die grösste Fleischproduzentin der Schweiz.

Kurzporträt Natura Bündner Fleischrocknerei, Tinizong

www.natura.ch

Die Natura Bündner Fleischrocknerei ist die Manufaktur für Trockenfleischspezialitäten der Micarna. Seit über 30 Jahren stellt das Unternehmen in einem kleinen, modernen Produktionsbetrieb in Tinizong Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Coppa und Rohessspeck nach traditionellen Rezepten her. Im Jahr 2009 wurde das Familienunternehmen in den Bereich Charcuterie der Micarna überführt und wurde damit Teil des Segment 1 der M-Industrie. Das Zusammenspiel von erlesenem Rohmaterial, traditionellen Rezepten und fachkundiger Veredelung liefert die Basis für das renommierte Premiumprodukt aus dem Herzen Graubündens. Die Trockenfleischspezialitäten werden in Tinizong gesalzen und danach während mehrerer Monate in speziell dafür vorgesehenen Räumen getrocknet. Während dieses Trocknungsprozesses verliert das Fleisch knapp die Hälfte seines ursprünglichen Gewichts und erhält gleichzeitig seinen unverwechselbaren Geschmack. Seit dem Jahr 2010 können Trockenfleischliebhaber die Spezialitäten der Natura Bündner Fleischrocknerei direkt vor Ort in Tinizong in einem kleinen Produktionsladen erwerben.

Kurzporträt Oberschwäbische Geflügel GmbH, Betzenweiler (Deutschland)

Die Oberschwäbische Geflügel GmbH mit Sitz im deutschen Betzenweiler ist spezialisiert auf die regionale und schonende Verarbeitung von Bio- und konventionellem Hähnchen nach Schweizer Tierwohl- und Produktionsstandards. Die von der Oberschwäbischen Geflügel GmbH verarbeiteten Produkte sind ausschließlich für den deutschen Markt bestimmt und stammen aus regionalen Landwirtschaftsbetrieben. Im Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb in Ertingen wird hochwertiges Hähnchen produziert, welches entweder als Frischgeflügel auf den Markt kommt oder in Betzenweiler zu Hähnchenfleischwaren verarbeitet wird. Dazu gehören geräucherte und ungeräucherte Brühwürste, Aufschnittprodukte oder Fleischkäse. Die Hähnchen, welche von der Oberschwäbischen Geflügel GmbH verarbeitet werden, stammen allesamt aus eigenen Partnerbetrieben. Die Hähnchen werden dabei unter besonders artgerechten Bedingungen gehalten und haben ausreichend Ruhe, Platz zum Scharren und erhöhte Sitzgelegenheiten. Hinzu kommt, dass die Ställe mit Fenstern und einem Auslauf ausgestattet sein müssen. Zudem dürfen die Alpikal-Betriebe nicht weiter als 250 Kilometer vom Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb in Ertingen entfernt sein, um den Transport der Tiere so kurz wie möglich zu halten.

Kurzporträt Optigal, Courtepin

www.optigal.ch

Im Jahr 1961 als eigenständiges Unternehmen gegründet, gehört Optigal seit 2006 zur Micarna. Integriert in den Geschäftsbereich Geflügel wird Optigal heute als einer der bekanntesten Geflügelmarken als Teil der Micarna-Geflügelproduktion weitergeführt. Rund 90 Prozent aller Micarna-Geflügelprodukte stammen aus Optigal-Haltung. Bei ihren Optigal-Poulets hält die Micarna die gesamte Wertschöpfungskette in den Händen und ist unter anderem verantwortlich für die Elterntiere, die Brüterei, die Mast und die fachmännische Verarbeitung. Dank dieser umfassenden Betrachtungsweise können Produkt- und Prozesssicherheit über alle Stufen sichergestellt werden. Und die Poulets profitieren von höheren Tierwohlstandards, als diese vom Gesetz vorgegeben werden. So erhalten alle Optigal-Poulets mehr Platz, erhöhte Sitzgelegenheiten und genügend Auslauf dank einem eigenen Wintergarten und vor allem werden Optigal-Poulet nicht prophylaktisch mit Antibiotika behandelt.

Kurzporträt Optisol, Saillon

www.optisol.ch

Optisol ist eine führende Spezialistin für Pflanzennahrung der Schweiz. Seit knapp 50 Jahren verarbeiten das Unternehmen im Wallis die Einstreu aus Schweizer Geflügelproduktion zu hochwertigen Düngern. Die organischen Rohstoffe stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Optisol verwertet diese auf natürliche Weise und sorgen damit für einen geschlossenen, nachhaltigen Kreislauf von Nährstoffen. Das Optisol Werk in Saillon befindet sich in nächster Umgebung zu Elterntierparks und damit zu den Rohstoffen. Durch die lokale Verwertung können lange Transportwege vermieden und die natürlichen Zyklen optimal in die Produktionsprozesse integriert werden. Durch die Anreicherung mit speziellen Wirkstoffen entstehen aus Geflügelmist dank ausgeklügelter Rezepturen über 40 verschiedene hochwirksame Düngersorten. Ob fest oder flüssig, vom Standardprodukt bis zum biologisch abbaubaren Spezialmittel bietet Optisol für jede Kultur die optimale Lösung. Die Produkte werden überwiegend in der Landwirtschaft, im Wein-, Obst- und Gemüseanbau eingesetzt.

Kurzporträt Rudolf Schär, Thal

www.schaer-thal.ch

Seit über 60 Jahren stellt Rudolf Schär eine grosse Auswahl an Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Region Säntis/Bodensee her und ist seit 2014 Mitglied des Segment 1 der M-Industrie. Als Spezialitätenmanufaktur zeichnet sich Rudolf Schär verantwortlich für Produkte wie Ofen- und Winterschinken, Pantli oder Mostbröckli, Olma-Bratwurst und -Schüblig sowie den renommierten Holzofenfleischkäse, die weit über die Region hinaus Bekanntheit geniessen. Die regionale Verankerung von Rudolf Schär garantiert nicht nur die Nähe und damit eine enge Beziehung zu den Lieferanten, sondern auch kurze Transportwege. Jedes Produkt kann somit jederzeit lückenlos rückverfolgt werden. Gerade im Spezialitätensegment spielen die Qualität des Rohmaterials, nachhaltige Beziehungen zur Schweizer Landwirtschaft und das detaillierte Know-how in der Produktion eine entscheidende Rolle. Modernste Anlagen am Produktionsstandort im sanktgallischen Thal und rund 80 ausgebildete Fachkräfte stellen die Qualität dieser Premiumprodukte sicher.

Kurzporträt Tipesca, Sigirino

Das 30 jährige Familienunternehmen Tipesca zeichnet sich aus durch eine breite Palette an frischen, geräucherten und aufbereiteten Fischprodukten. Seeteufel, Jakobsmuscheln, Schwertfische, Taschenkrebse, Seeigel, Thunfische und vieles mehr bietet Tipesca stets marktfrisch und in Kleinstmengen an. Die Produkte stammen aus europäischen Fischmärkten und werden beim Entladen im Tessin genauestens kontrolliert. Wichtig sind dabei insbesondere die Frische der Produkte und die Einhaltung der Kühlkette während des Transports. Herkunft, professionelle Lagerung und Transport sowie die fachmännische Verarbeitung garantieren hervorragende Fisch- und Seafoodprodukte. Neben dem umfangreichen Fisch- und Seafoodsortiment vertreibt das traditionelle Gastronomieunternehmen auch regionale Fleisch- und Charcuterieprodukte. Seit 2017 gehört das Traditionsunternehmen zur Mérat & Cie. und ist damit Teil des Segment 1 der M-Industrie. Neben einer reichhaltigen Produktpaletten überzeugt Tipesca vor allem durch seine Feinlogistik. Täglich werden zahlreiche Gastrounernehmen in der Südschweiz direkt mit frischen Seafoodpspezialitäten beliefert.

Bazenheid, 04.09 2018

Weitere Informationen | Medienstelle Micarna

Roland Pfister / Deborah Rutz, +41 (0)58 571 46 30, media@micarna.ch