

Tipesca wird Teil der Mérat

Per 1. Januar 2017 wurde die Tessiner Fischmanufaktur Tipesca mit all ihren Mitarbeitenden in die Mérat integriert und wird als selbstständiges Unternehmen weitergeführt. Die Mérat & Cie. AG baut damit ihr Angebot im Fischbereich aus und verstärkt die logistische Kompetenz in der Südschweiz.

Das 30-jährige Familienunternehmen Tipesca mit Hauptsitz in Monteceneri zeichnet sich durch eine breite Palette an frischen, geräucherten und aufbereiteten Fischprodukten aus. Vor einigen Jahren hat das Unternehmen sein Angebot durch Fleischspezialitäten erweitert. Eigentümer Jaime Diaz hat Tipesca in den letzten drei Jahrzehnten von einem regionalen Fischhändler zu einer bedeutenden Fischmanufaktur für die Schweizer Gastronomie entwickelt. Um eine langfristige Nachfolgeregelung sicherzustellen, wurde das Unternehmen per 1. Januar 2017 als eigenständiges Tochterunternehmen in die Mérat integriert. Die Mérat & Cie. AG baut damit ihr Angebot im Fischbereich aus und verstärkt die logistische Kompetenz in der Südschweiz.

«Unsere Unternehmen pflegen seit Langem eine intensive Zusammenarbeit. Durch diese Übernahme kann ich das Fortbestehen und die Weiterentwicklung unseres Betriebes garantieren», erklärt Jaime Diaz, der Tipesca auch künftig als Unternehmensleiter vorstehen wird. «Mit Tipesca gewinnen wir einen kompetenten Seafoodspezialisten im Schweizer Gastronomiemarkt als Partner. Beide Unternehmen profitieren nicht nur von der Fachkompetenz des anderen, sondern auch von einer einheitlichen Beschaffungsstrategie», sagt Hans Reutegger, Unternehmensleiter Mérat.

Kurzporträt Mérat & Cie. AG

www.merat.ch

Als Gastropezialistin beliefert die Mérat & Cie. AG 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. AG 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 Bazenhaid (Ost) und Courtepin (West), acht regionaler Gastrometzgereien und neun Verkaufsplattformen garantiert die Mérat & Cie. AG eine enge Anbindung an ihre Kunden und Lieferanten. Modernste Produktionsbetriebe und höchste Hygienestandards garantieren bestmögliche Produktqualität und -sicherheit. Seit 2013 ist die Mérat & Cie. AG zudem Mitglied der Saviva (Swiss Food Services).

Bazenhaid, 05.01.2017

Weitere Informationen | Medienstelle

Roland Pfister, Leiter Kommunikation Gruppe, +41 58 571 46 30, media@micarna.ch