

Personelle Wechsel beim Gastro-Spezialisten Mérat & Cie.

Per 1. Januar 2020 wird Reto Maurer Unternehmensleiter der Mérat & Cie. Der bisherige Verkaufsleiter wird Nachfolger von Hans Reutegger, der sich vollumfänglich auf seine Tätigkeit als Geschäftsleitungsmitglied in der Micarna-Gruppe sowie der Saviva konzentrieren wird. Gleichzeitig wird Nicolas Buchmann Unternehmensleiter der Tipesca. Die Fischmanufaktur ist seit 2017 Teil der Mérat & Cie.

Am Abend mit der Familie schön auswärts essen gehen, im Hotel dinieren oder auch ganz einfach über Mittag eine Kantine aufsuchen: die Aussenhausverpflegung wird immer wichtiger, immer vielfältiger. Um den wachsenden Kundenbedürfnissen gerecht zu werden, sind Schweizer Gastronomen auf einen verlässlichen Partner angewiesen. Seit 70 Jahren steht die Mérat & Cie. ihren Kunden mit neun regionalen Gastro-Metzgereien in der ganzen Schweiz zur Seite. Was 1944 als kleine Stadtmetzgerei im Mattenhofquartier in Bern begann, ist heute einer der führenden Gastro-Spezialisten im Bereich Fleisch, Charcuterie, Geflügel und Seafood. Um der Bedeutung der Mérat & Cie. auch in Zukunft gerecht zu werden, haben sich die Verantwortlichen entschieden, das Unternehmen in seiner Führung breiter aufzustellen und so eine Fokussierung sowohl auf strategische als auch auf operative Bereiche zu erhöhen.

RETO MAURER WIRD NEUER UNTERNEHMENSLEITER DER MÉRAT & CIE.

Im Rahmen dessen wird Reto Maurer per 1. Januar 2020 neuer Unternehmensleiter der Mérat & Cie. Er wird damit Nachfolger von Hans Reutegger, der weiterhin Teil der Geschäftsleitung der Micarna-Gruppe bleibt und dort als Leiter Business Unit Gastronomie die strategische Entwicklung der Gastro-Belieferung vorantreiben wird. Die operative Führung der Mérat & Cie. gibt der gelernte Metzger an den bisherigen Verkaufsleiter ab. Reto Maurer ist seit zehn Jahren im Unternehmen tätig und führt seit letztem Jahr neben dem Verkauf auch das Category Management sowie seit diesem Jahr das Marketing. Als ausgebildeter und erfahrener Koch bringt der 47-Jährige zudem die direkte Erfahrung aus dem Gastronomiealltag mit und weiss, worauf es in Grossküchen ankommt.

VIKTOR KÄPPELI WIRD NEUER VERKAUFSLEITER DER MÉRAT & CIE.

In der Gastronomie auskennen tut sich auch Viktor Käppeli: Der gelernte Metzger aus Cham tritt per 1. Oktober 2019 in die Mérat & Cie. ein und wird ab kommendem Jahr die Verkaufsleitung von Reto Maurer übernehmen. Der 49-Jährige bringt mehrere Jahre Erfahrung als Verkaufsleiter mit sowie einen Executive MBA im Rahmen welcher er sich in seiner Abschlussarbeit detailliert mit dem Fleischverkauf im Schweizer Detailhandel auseinandergesetzt hat. In den letzten beiden Jahren war Viktor Käppeli als stellvertretender und als führender Geschäftsleiter der Metzgercenter Zürich, Aarau und Basel tätig.

NICOLAS BUCHMANN WIRD NEUER UNTERNEHMENSLEITER DER TIPESCA

Neben den personellen Rochaden in der Mérat & Cie., kommt es auch beim Tochterunternehmen Tipesca zu einem Führungswechsel. Jaim Diaz, der die Tessiner Fischmanufaktur in den letzten Jahrzehnten massgeblich geprägt hat, gibt die Unternehmensleitung per Ende Jahr auf eigenen Wunsch ab. Der erfahrene Fischspezialist bleibt dem Unternehmen aber für die Führung einzelner strategischer Projekte erhalten. Seine Aufgaben als Unternehmensleiter werden von Nicolas Buchmann übernommen. Der 29-Jährige ist seit 2017 Teil der Tipesca und hat dabei zuerst die Plattform Zürich, anschliessend den gesamten Bereich Seafood geleitet. Nicolas Buchmann hat einen Bachelor in Umweltingenieurwesen sowie einen Masterabschluss in «Fish Biology, Fisheries & Aquaculture» und mehrere Jahre Berufserfahrung in der Verarbeitung und der Vermarktung von Fisch und Seafood-Spezialitäten.

Die Verantwortlichen der Mérat & Cie. sind überzeugt, mit dieser Anpassung in der Unternehmensführung den Kundenbedürfnissen nach Qualität, Regionalität und Flexibilität noch besser gerecht werden zu können. So, dass Schweizer Gastronomen ihre Kunden weiterhin mit nationalen und regionalen Köstlichkeiten verwöhnen können.

Kurzporträt Mérat & Cie.

www.merat.ch

Als Gastropezialistin 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).

Bildmaterial: <http://rebrand.ly/merat>



Bern, 16. September 2019

Weitere Informationen: Stabstelle Kommunikation | Medienstelle

Roland Pfister und Deborah Rutz, Telefon: +41 (0)58 571 46 30, E-Mail: media@merat.ch