

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## Changements de personnel chez le spécialiste de la restauration Mérat & Cie.

À partir du 1er janvier 2020, Reto Maurer deviendra le nouveau directeur de Mérat & Cie. L'ancien responsable des ventes succédera à Hans Reutegger, qui se concentrera pleinement sur son rôle de responsable de la gastronomie au sein du Groupe Micarna et du Saviva. En même temps, Nicolas Buchmann héritera du poste de directeur de Tipesca. Depuis 2017, l'usine de poisson fait partie de Mérat & Cie.

Sortir pour un bon dîner en famille le soir, dîner à l'hôtel ou simplement visiter une cantine pendant le déjeuner: la restauration extérieure gagne en popularité et épouse de plus en plus de nouvelles facettes. Pour répondre aux besoins croissants de la clientèle, les traiteurs suisses ont besoin d'un partenaire fiable. Depuis 70 ans, Mérat & Cie. accompagne ses clients avec neuf bouchers gastronomiques régionaux dans toute la Suisse. La boucherie qui a vu le jour en 1944 dans le quartier du Mattenhof à Berne est aujourd'hui l'un des principaux spécialistes de la restauration dans les secteurs de la viande, de la charcuterie, de la volaille et des Seafood. Afin de préserver la grandeur de Mérat & Cie. à l'avenir, les responsables ont décidé d'élargir la gestion de l'entreprise et d'accroître ainsi son attention sur les domaines stratégiques et opérationnels.

### MÉRAT & CIE. AURA UN NOUVEAU DIRECTEUR RETO MAURER

Dans le cadre de ces restructurations, Reto Maurer deviendra le nouveau directeur de Mérat & Cie. à partir du 1er janvier 2020 et succédera ainsi à Hans Reutegger, qui restera membre de la direction de Groupe Micarna et y poursuivra le développement stratégique du développement stratégique de l'offre gastronomique en tant que responsable de la Business Unit Gastronomie. Ce boucher de formation cédera les fonctions de gestion opérationnelle de Mérat & Cie. à l'ancien directeur des ventes. Reto Maurer travaille dans l'entreprise depuis dix ans et est responsable des ventes, de la gestion des catégories et du marketing depuis l'année dernière. Âgé de 47 ans, ce cuisinier de formation ayant beaucoup d'expérience à son actif apporte également une expérience directe de la gastronomie quotidienne et connaît les processus et exigences dans les cuisines de cantine.

### VIKTOR KÄPPELI DEVIENT LE NOUVEAU DIRECTEUR DES VENTES DE L'ENTREPRISE DE MÉRAT & CIE.

Viktor Käppeli connaît aussi le secteur de la gastronomie: Le boucher de formation de Cham rejoindra Mérat & Cie. le 1er octobre 2019 et prendra la direction commerciale de Reto Maurer à partir de l'année prochaine. Cet homme de 49 ans apporte avec lui plusieurs années d'expérience en tant que directeur commercial et est titulaire d'un Executive MBA, dont la thèse finale portait sur la vente de viande dans le commerce de détail suisse, thèse sur laquelle il s'est penché en détail. Au cours des deux dernières années, Viktor Käppeli a été directeur général adjoint du Metzgercenter Zurich, Aarau et Bâle.

### NICOLAS BUCHMANN DEVIENT LE NOUVEAU GESTIONNAIRE D'ENTREPRISE DE TIPESCA

En plus des grands changements de personnel dans le Mérat & Cie., la filiale Tipesca connaît également un changement de direction. Jaim Diaz, qui a joué un rôle clé dans le développement de l'usine tessinoise de poisson au cours des dernières décennies, quittera la direction à sa propre demande à la fin de l'année. Toutefois, l'expert du poisson restera au sein de l'entreprise pour la gestion de projets stratégiques individuels. Ses fonctions de chef d'entreprise seront assumées par Nicolas Buchmann. Âgé de 29 ans, il a intégré Tipesca depuis 2017, d'abord en tant que responsable de la plate-forme zurichoise, puis de l'ensemble de la division Seafood. Nicolas Buchmann est titulaire d'un baccalauréat en génie de l'environnement, d'une maîtrise en biologie des poissons, pêche et aquaculture et de plusieurs années d'expérience professionnelle dans le traitement et la commercialisation de spécialités de poissons et fruits de mer. Les responsables de Mérat & Cie. sont convaincus que cet ajustement dans la gestion de l'entreprise leur permettra de répondre encore mieux aux exigences de qualité, de régionalité et de flexibilité des clients. Les restaurateurs suisses pourront ainsi continuer à gâter leurs clients avec des spécialités nationales et régionales.

#### Mérat & Cie.. en bref

En tant que spécialiste de la gastronomie, Mérat & Cie. livre depuis plus de 70 ans des produits aux restaurateurs suisses, grands chefs et grandes cuisines. Cette entreprise traditionnelle suisse est considérée comme l'un des principaux partenaires des restaurants et des grands consommateurs. Parmi ses clients, on trouve aussi bien des petits pubs locaux que des grandes adresses de la haute gastronomie, des cuisines de cantine dans les restaurants d'entreprise et les hôpitaux. Les spécialistes qualifiés de Mérat & Cie. transforment la viande fraîche, la charcuterie, la volaille et les produits de la mer et livrent directement ces produits aux restaurateurs tous les jours. Une large gamme de produits standard est complétée par des produits spéciaux spécifiques au client. Grâce aux abattoirs et sites de production de Bazenheid (Est) et Courtepin (Ouest), huit boucheries régionales et neuf plates-formes de vente, Mérat & Cie.. garantit une proximité avec ses clients et fournisseurs. Des installations de production ultramoderne et les normes d'hygiène les plus strictes garantissent une qualité et une sécurité optimales des produits. Depuis 2013, Mérat & Cie. est également membre de la Swiss Food Service Alliance (Saviva).

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



[www.merat.ch](http://www.merat.ch)

Berne, le 16 septembre 2019

Plus d'informations: Département de Communication | Service de presse  
Roland Pfister et Deborah Rutz, Téléphone: +41 (0)58 571 46 30, E-Mail: [media@merat.ch](mailto:media@merat.ch)