

Passaggio di consegne presso gli specialisti del settore gastronomico Mérat & Cie.

A partire dal 1° gennaio 2020 Reto Maurer assumerà la carica di Direttore di Mérat & Cie. L'attuale responsabile vendite succederà ad Hans Reutegger che si concentrerà completamente sulla sua attività di responsabile del settore gastronomia all'interno del Gruppo Micarna e di Saviva. Allo stesso tempo Nicolas Buchmann passerà alla direzione di Tipesca. Dal 2017 l'azienda ittica è parte integrante di Mérat & Cie.

Andare a mangiare fuori la sera con la famiglia, cenare in albergo oppure semplicemente cercare un locale per il pranzo: mangiare fuori casa sta diventando un'attività sempre più importante e diversificata. Per soddisfare le esigenze dei clienti in continua evoluzione i gastronomi svizzeri si sono rivolti a un partner affidabile. Da 70 anni Mérat & Cie. è al fianco dei propri clienti con nove macellerie gastronomiche regionali in tutta la Svizzera. Quella che nel 1944 era nata come piccola macelleria nel quartiere di Mattenhof a Berna, oggi è uno dei più importanti specialisti gastronomici nel settore della carne, dei salumi, del pollame e del pesce. Per mantenere gli stessi livelli elevati di servizio di Mérat & Cie. anche in futuro, i responsabili hanno deciso di diversificare la leadership dell'azienda e quindi di focalizzarsi maggiormente sui settori strategici e su quelli operativi.

RETO MAURER SARÀ IL NUOVO DIRETTORE DI MÉRAT & CIE.

In linea con questa nuova gestione a partire dal 1° gennaio 2020 Reto Maurer sarà il nuovo Direttore di Mérat & Cie. Succederà ad Hans Reutegger, che continuerà a far parte della direzione del Gruppo Micarna e porterà avanti lo sviluppo strategico dell'offerta gastronomica in qualità di responsabile della Business Unit Gastronomia. Il macellaio esperto cede la direzione operativa di Mérat & Cie. all'attuale responsabile delle vendite. Reto Maurer è attivo in azienda da dieci anni, dall'anno scorso oltre alle Vendite dirige il Category Management e da quest'anno il Marketing. In qualità di cuoco specializzato ed esperto il 47enne contribuisce in modo sostanziale con la sua esperienza diretta acquisita lavorando quotidianamente nel settore gastronomico e sa bene come funzionano le grandi cucine.

VIKTOR KÄPELI DIVENTA IL NUOVO RESPONSABILE VENDITE DI MÉRAT & CIE.

Anche Viktor Käpeli è esperto di gastronomia: il macellaio specializzato di Cham ha iniziato a lavorare presso Mérat & Cie. il 1° ottobre 2019 e a partire dal prossimo anno assumerà la direzione delle vendite al posto di Reto Maurer. Il 49enne vanta molti anni di esperienza come responsabile vendite e ha conseguito un Executive MBA con una tesi nella quale ha analizzato in dettaglio la vendita di carne nel commercio al dettaglio in Svizzera. Negli ultimi due anni Viktor Käpeli è stato attivo come direttore sostituto e principale dei centri macellerie di Zurigo, Aarau e Basilea.

NICOLAS BUCHMANN SARÀ IL NUOVO DIRETTORE DI TIPESCA

Oltre agli avvicendamenti di personale in Mérat & Cie., anche nella filiale Tipesca ci sarà un cambio di leadership. Jaim Diaz, che negli ultimi dieci anni ha dato un contributo sostanziale alla manifattura ittica ticinese, a fine anno lascia la direzione aziendale di sua spontanea volontà. Lo specialista ittico esperto rimane in azienda ma avrà la responsabilità di singoli progetti strategici. I suoi compiti in qualità di direttore saranno assunti da Nicolas Buchmann. Il 29enne lavora in Tipesca dal 2017 ha diretto prima la piattaforma Zurigo e poi l'intero settore del seafood. Nicolas Buchmann ha conseguito una laurea in ingegneria e un master in «Fish Biology, Fisheries & Aquaculture» oltre ad avere un'esperienza professionale pluriennale nella lavorazione e nella commercializzazione di pesce e specialità di mare.

Con queste novità nella direzione aziendale i responsabili di Mérat & Cie. sono convinti che riusciranno a soddisfare ancora meglio le esigenze dei clienti in relazione a qualità, regionalità e flessibilità. I gastronomi svizzeri potranno così continuare a visitare i loro clienti con prelibatezze nazionali e regionali.

Breve presentazione di Mérat & Cie.

www.merat.ch

In qualità di specialista della gastronomia, da oltre 70 anni Mérat & Cie. rifornisce gastronomi, cuochi di punta e grandi cucine della Svizzera. La tradizionale azienda svizzera è uno dei partner principali di ristoranti e grandi consumatori. Tra i suoi clienti figurano sia i piccoli locali di quartiere sia i principali nomi della Haute Cuisine, le grandi cucine delle mense e gli ospedali. Il personale specializzato di Mérat & Cie. lavora prodotti ittici, salumi, pollame e frutti di mare ed effettua ogni giorno consegne dirette ai suoi clienti gastronomici. Il vasto assortimento standard è integrato da prodotti specifici del cliente. Grazie ai macelli e agli stabilimenti di produzione di Bazenheid (Est) e Courtepin (Ovest), otto macellerie gastronomiche regionali e nove piattaforme di vendita, Mérat & Cie. garantisce uno stretto legame con i propri clienti e fornitori. Stabilimenti di produzione all'avanguardia ed elevatissimi standard igienici garantiscono la migliore qualità possibile e la sicurezza dei prodotti. Dal 2013 Mérat & Cie. è inoltre membro della Saviva, l'alleanza svizzera nel settore del Food Service.

Materiale visivo: <http://rebrand.ly/merat>



Berna, 16 settembre 2019

Ulteriori informazioni: Servizio di comunicazione | Ufficio relazioni con i media
Roland Pfister e Deborah Rutz, Telefono: +41 (0)58 571 46 30, E-Mail: media@merat.ch