



mérat

VIANDES & COMESTIBLES

Mérat & Cie. AG

Regionale Vielfalt für
Gastro-Spezialisten



Partner: Mérat & Cie. bietet ihren Gastro-Kunden alle nötigen Zutaten für ein umfassendes Fleisch-, Geflügel- und Seafood-Erlebnis.

Herzlich willkommen bei Ihrem regionalen Gastro-Spezialisten

Was einst als kleine Familienmetzgerei seinen Anfang nahm, zählt heute zu den bedeutendsten Schweizer Gastro-Lieferanten, wenn es um Fleisch-, Geflügel- und Seafood-Spezialitäten geht. Gleich geblieben ist in all den Jahrzehnten die Liebe zum Produkt, zum Handwerk und vor allem zur Regionalität. Wir bei Mérat & Cie. glauben an die Wichtigkeit dieser regionalen Vielfalt und beliefern unsere Kunden daher von unseren neun regionalen Gastro-Metzgereien aus täglich frisch und unkompliziert.

«Wir unterstützen unsere Kunden mit qualitativ hochstehenden Schweizer Produkten, einem flexiblen Lieferrhythmus und viel Know-how in der Fleisch- und Seafood-Kulinarik.»

Hans Reutegger, Unternehmensleiter Mérat & Cie.

Dabei setzt Mérat & Cie., wann immer dies möglich ist, auf Schweizer Rohmaterial. Ob bei unseren Fleischspezialitäten, den Charcuterie-Produkten oder dem Geflügel: Unsere Produkte kommen von hier. Ergänzt wird unsere Schweizer Produktpalette durch internationale Spezialitäten. Und weil wir überzeugt sind, dass die Gastronomie kein «Essen in der Fremde» ist, sondern sich zu einem kulinarischen Erlebnis vor Ort entwickelt hat, bieten wir unseren Gastro-Partnern mit den exklusiven Reifeschränken von Swiss Gourmet Grand Cru ein einmaliges Kundenerlebnis mitten in ihrem Restaurant.

Unternehmen

Mut, gute Ideen und viel Leidenschaft

Als Gastro-Spezialist belächelt

Begonnen hat alles mit Schweinsfett, Kutteln, Corned Beef fürs Schweizer Militär und verschiedenen Schinken in Dosen. Die Geschichte von Mérat & Cie. reicht über 70 Jahre zurück und hat ihren Ursprung in unserer Bundeshauptstadt. Es war in Bern, mitten in den Wirren des Zweiten Weltkrieges, als Paul und Elisabeth Mérat den Mut hatten, sich selbstständig zu machen, und 1944 die stadtbekannt Metzgerei Sollberger mit ihrem Detailgeschäft im Mattenhofquartier übernahmen. Um die kleine Metzgerei auszulasten, setzte das Ehepaar Mérat schon früh auf die Gastronomie, was rückblickend kaum zu überraschen vermag, damals aber vom Berufsstand der Metzger lediglich mit einem müden Lächeln zur Kenntnis genommen wurde. Ein Restaurant war etwas Exklusives und ein Abendessen in einem solchen nur zu speziellen Anlässen üblich. Paul und Elisabeth Mérat glaubten an die Entwicklung der Gastronomie und wussten um die Wichtigkeit eines zuverlässigen Partners.

Noch heute in den Regionen zu Hause

20 Jahre lang führte das Ehepaar Mérat seine kleine Metzgerei und baute das Gastro-Geschäft in diesen Jahren immer weiter aus, bevor es das Familienunternehmen 1964 an die zweite Generation übergab. Die Konservenproduktion wurde nach und nach von der Schinken- und Hamburgerproduktion und von hausgemachten Brühwürsten abgelöst. 1973 wurde der Verkaufsladen geschlossen. Man wollte sich ab sofort ganz auf die regionale Gastronomie konzentrieren. Entsprechend folgte zwei Jahre später die Umwandlung des Familienunternehmens Mérat in die Aktiengesellschaft Mérat & Cie. Aus dem kleinen Verkaufsladen im Mattenhofquartier in Bern entwickelte sich in den letzten 70 Jahren der führende Gastro-Spezialist im Bereich Fleisch, Charcuterie, Geflügel und Seafood. Mit der Einbindung in die Produktions- und Logistikprozesse der Micarna gelang es dem einstigen Familienunternehmen, weit über die Kantonsgrenze hinaus Bekanntheit zu erlangen.

Reifeschränke: Machen Sie die traditionelle Fleischreifung mit einem Reifeschränk von Mérat & Cie. für Ihre Kunden im Restaurant erlebbar.



Reifeschränke

Erlebnisastronomie für Ihre Kunden

Mérat & Cie. bietet ihren Kunden nicht nur Fleisch, sondern dank innovativen Reifeschränken ein Kundenerlebnis mitten in ihrem Restaurant. Die Produkte von Swiss Gourmet Grand Cru reifen in diesen speziellen Schränken bei zwei Grad Celsius und 80 Prozent Luftfeuchtigkeit. Diese Transparenz schafft nicht nur Vertrauen seitens Ihrer Kunden, sondern erregt auch viel Aufmerksamkeit und bietet die Grundlage für spannende Diskussionen rund um die klassische Fleischreifung.

Nachhaltigkeit

Nicht nur ökologisch,
sondern auch sozial

Schweizer Fleisch aus Überzeugung

Gäste wollen heute wissen, wo das Essen auf ihrem Teller herkommt. Mérat & Cie. setzt daher aus Überzeugung wo immer möglich auf Schweizer Fleisch. Unsere Haltungsbedingungen gehen in vielen Aspekten über die gesetzlichen Bestimmungen in unseren Nachbarländern hinaus. Neben Schweizer Qualitätsprodukten setzt Mérat & Cie. zudem bei exklusiven Produkten auf Label-Betriebe. So stammt beispielsweise das Rohmaterial für unsere «Swiss Gourmet»-Linie aus zertifizierten IPS-Betrieben. Eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie, wie sie bei Mérat & Cie. zum Tragen kommt, beinhaltet aber nicht nur die Tierwohlstandards auf dem Bauernhof. Genau so wichtig sind uns Regionalität und Prozesssicherheit. Wir garantieren mit Schlacht- und Produktionsstandorten in den Hauptnutzviehgebieten kurze Transportwege und dank den neun regionalen Gastro-Metzgereien eine enge Anbindung an unsere Lieferanten und Kunden.

Soziale und ökonomische Verantwortung

Wer als Gastronom Nachhaltigkeit nicht nur andenken, sondern konsequent umsetzen will, braucht einen Partner, der bereits in die Produktion alle vor- und nachgelagerten Prozessschritte einbezieht. Bei Mérat & Cie. tun wir genau das, indem wir uns gemeinsam mit anderen Unternehmen der M-Industrie einer umfassenden Nachhaltigkeitsstrategie unterstellt haben. Denn nur wenn es uns gelingt, ökologische, soziale und wirtschaftliche Interessen ausgeglichen zu berücksichtigen, werden wir auch in Zukunft erfolgreich sein. Das heisst, wir streben geschlossene ökologische Kreisläufe an, senken den Einsatz von Ressourcen wie Energie, Wasser und Rohstoffen und wollen dabei den langfristigen wirtschaftlichen Erfolg sichern, die Mitarbeitenden umfassend fördern und die Tragfähigkeit des Ökosystems gewährleisten, sodass Fleischgenuss in der Gastronomie auch für zukünftige Generationen noch mit gutem Gewissen möglich ist.

Unser Nachhaltigkeitskreislauf



Ökologie



Biodiversität



Wasser und Boden



Klima

Wirtschaft



Ressourceneffizienz



Innovationskraft



Marktleistung

Gesellschaft



Arbeitswelt



Gesundheit



Partnerschaft



Tierwohl

Regionalität

In der ganzen Schweiz zu Hause

Dank ihrer neun regionalen Gastro-Metzgereien garantiert Mérat & Cie. nicht nur kurze Transportwege bei der Verarbeitung der Tiere, sondern auch eine nahe Anbindung an und flexible Lieferrhythmen für ihre Kunden. Unsere Produkte werden täglich frisch ausgeliefert.

Bern

Murtenstrasse 121
3008 Bern
T +41 (0)58 571 45 45
F +41 (0)58 571 45 46
bern@merat.ch

Basel

Binningerstrasse 148
4123 Allschwil
T +41 (0)58 575 01 01
F +41 (0)58 575 01 10
basel@merat.ch

Graubünden

Sägenstrasse 5
7302 Landquart
T +41 (0)58 571 41 50
F +41 (0)58 571 41 51
graubuenden@merat.ch

Ostschweiz

Neue Industriestrasse 10
9602 Bazenhaid
T +41 (0)58 575 00 20
F +41 (0)58 575 00 21
ost@merat.ch

Luzern

Buzibachstrasse 15
6023 Rothenburg
T +41 (0)58 575 00 60
F +41 (0)58 575 00 61
luzern@merat.ch

Romandie und Wallis

Rue des Finettes 45
1920 Martigny
T +41 (0)58 575 01 09
F +41 (0)58 575 01 17
romandie@merat.ch

Zürich

Pfingstweidstrasse 101
8021 Zürich
T +41 (0)58 575 00 00
F +41 (0)58 575 00 01
zuerich@merat.ch

Tessin

Tipesca Sigrino
Via Ciossà 3
6806 Sigrino
T +41 (0)91 935 75 50
F +41 (0)91 935 75 59
info@tipesca.ch

Tipesca Losone

Via Zandone 7
Zona industriale, 6616 Losone
T +41 (0)58 575 00 90
info@gastromarina.ch



Fleisch Spezialitäten aus der Region und der Welt

Produktvielfalt aus der Schweiz

Die Fleischspezialitäten von Mérat & Cie. bieten jedem Gastronomen eine grosse Auswahl an kulinarischen Möglichkeiten. Von Kalbs- und Rinder- über Schwein- bis hin zu Lamm- oder Charcuterie-Produkten: Mit unserem umfassenden Angebot decken wir den gesamten Fleisch- und Charcuterie-Bedarf der Schweizer Gastronomie ab. Neben Frischfleisch erwartet Sie eine grosse Auswahl an fertig verarbeiteten Produkten wie unsere Hamburgervariationen oder Grill-Artikel und natürlich eine vielfältige Palette an Brüh- und Rohwürsten.

Von Irland bis Kanada

Mit Ausnahme exklusiver Spezialitäten stammt das Frischfleischangebot von Mérat & Cie. ausschliesslich aus der Schweiz und wie beim Beispiel unserer «Swiss Gourmet»-Linie von Label-Betrieben der IP-Suisse. Hinzu kommen ausgewählte Spezialitäten wie das traditionelle Heritage-Angus-Beef aus dem Herzen Kanadas oder Rinder- und Lammklassiker aus Irland. Auch für unsere exklusiven Importspezialitäten gelten die strengen Tierwohl- und Qualitätsrichtlinien, welche wir von unseren Schweizer Produzenten erwarten.



Grand Cru

Die traditionelle Knochenreifung gilt als bedeutendste Metzgerhandwerkskunst. Unter der Marke «Swiss Grand Cru» bietet Mérat & Cie. ihren Kunden diese auserlesenen Spezialitäten von Kalb, Rind und Schwein. Ausgewählte Schweizer Edelstücke reifen drei bis acht Wochen am Knochen und werden dabei nicht nur besonders zart, sondern entfalten auch ihr intensives Aroma.



Premium Convenience

«Swiss Premium Convenience» steht für erstklassige Schweizer Convenience-Spezialitäten und umfasst ein breites Sortiment, welches in jeder Verpflegungssituation das richtige Produkt bietet. «Swiss Premium Convenience» wird aus Schweizer Fleisch und einheimischen Rohstoffen in der Schweiz hergestellt. Die Rückverfolgbarkeit aller Zutaten ist garantiert.



Royal Selection

Die Marke «Royal Selection» steht für auserlesene Gourmetprodukte aus aller Welt. Mérat & Cie. führt ein breites internationales Sortiment aus auserlesenem Heritage-Beef von Angus-Rindern aus dem Herzen Kanadas, edlen Produkten des irischen Spitzenunternehmens Donald Russell, Edelstücke des japanischen Rindes von Umai Wagyu aus Japan, oder Trüffelspezialitäten von Trufo.



Flurina

Das Trocknen von Fleischspezialitäten hat in der Schweiz eine lange Tradition – vor allem in den Bündner Bergen. Dort, auf gut 1200 Metern über Meer im kleinen Bergdorf Tinizong, werden unsere renommierten «Flurina»-Spezialitäten hergestellt – vom klassischen Bündnerfleisch über den Bündner Rohschinken und die Bündner Coppa bis hin zum würzigen Bündner Rohessspeck.

Geflügel

Schweizer Poulet aus Überzeugung

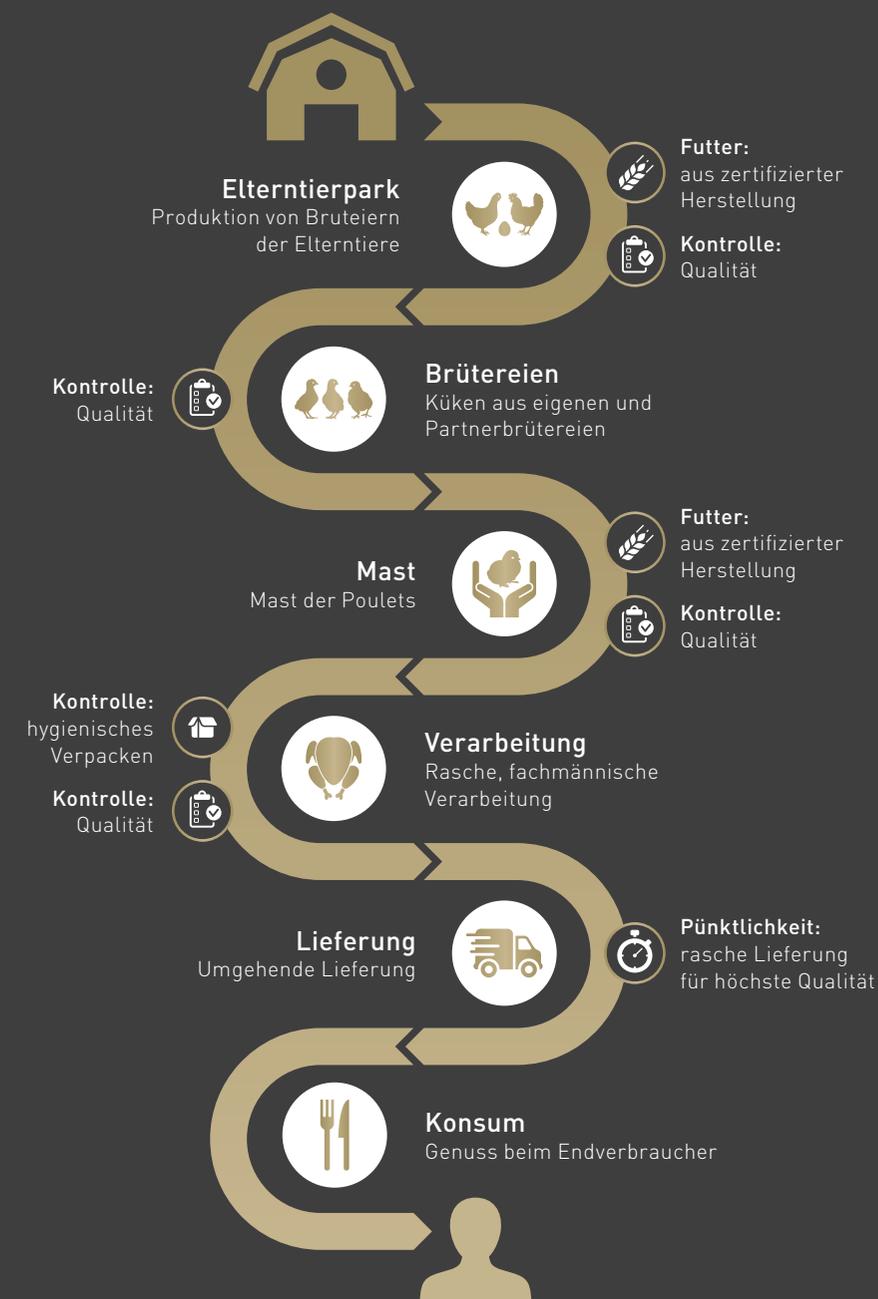
Die Nachfrage nach Schweizer Poulet wächst

Kaum ein Produkt hat sich in den letzten Jahren so rasant entwickelt wie das Poulet. Dass Geflügelspezialitäten immer mehr Beliebtheit erlangen, liegt einerseits daran, dass das Fleisch zart und bekömmlich ist, einen guten Ruf hat und religionsneutral ist. Andererseits lassen sich aus Poulet unzählige spannende Gerichte zubereiten. Zudem bietet Mérat & Cie. ihren Kunden mit Schweizer Poulet ein Alleinstellungsmerkmal. Lediglich die Hälfte des gesamten Pouletbedarfs in der Schweiz kann durch die einheimische Landwirtschaft gedeckt werden, gleichzeitig wächst der Wunsch nach regionalen Produkten. Mérat & Cie. kommt mit ihrer umfassenden Wertschöpfungskette im Bereich Geflügel diesem Kundenbedürfnis nach und bietet Schweizer Poulet aus regionaler Landwirtschaft. Von den Elterntieren und der Brüterei über die Mast bis hin zur Verarbeitung hält Mérat & Cie. als Teil des Segments 1 der M-Industrie alle Stationen in den eigenen Händen.

Vom ganzen Poulet zum marinierten Grill-Hit

Eine umfassende Wertschöpfungskette bedeutet auch, dass jedes einzelne Poulet lückenlos rückverfolgbar ist. Geflügelspezialitäten von Mérat & Cie. stammen allesamt von Schweizer Bauernhöfen, deren Hallen mit Tageslicht ausgestattet sein müssen, den Tieren erhöhte Sitzgelegenheiten und Auslauf in einen Wintergarten bieten. Dank Elterntierparks im Wallis, einer eigenen Brüterei in Avenches und rund 500 Partnerbetrieben in der Landwirtschaft garantieren wir neben einer hohen Produktqualität auch kurze Transportwege. Geschlachtet werden unsere Poulets in Courtepin, bevor sie vor Ort oder in den regionalen Gastro-Metzgereien verarbeitet werden. Neben den Klassikern wie ganzen Poulets oder Mistkratzerli bietet Mérat & Cie. natürlich auch Einzelstücke wie Pouletbrüste oder Pouletschenkel als perfekte Ergänzung für ein ausgewogenes Menü sowie vormarinierte und küchenfertige Geflügelprodukte, vom Spiessli über Poulet-Charcuterie bis hin zum fertigen Geflügelbraten.

Unsere Wertschöpfungskette



Von den Elterntierparks im Wallis kommen die Bruteier nach Avenches in die Brüterei. Sobald die Küken geschlüpft sind, zügeln sie auf einen

unserer 500 Partnerbetriebe. Verarbeitet werden unsere Poulets in Courtepin und in unseren regionalen Gastro-Metzgereien.

Seafood

Einheimische Klassiker und internationale Exoten

Vom Fischstäbli bis zum Gourmet-Seafood

Sie sind der Hit aller Junggäste: Fischstäbchen. Dabei geht gerne vergessen, dass unsere Seen und Meere noch so viel mehr bieten als Fisch in Stäbchenform. Gleichzeitig erleben wir auf Reisen die kulinarische Vielfalt in anderen Ländern und möchten auch zu Hause nicht auf leckere Seafood-Spezialitäten verzichten. Dabei vertrauen Herr und Frau Schweizer gerade bei der Zubereitung von Fisch auf das Know-how und die Erfahrung von Gastronomie-Profis und die wiederum auf kompetente Seafood-Partner wie Tipesca. Das Schweizer Familienunternehmen setzt sich aus einem hochmotivierten Team aus Fischbiologen, Aquakulturingenieuren, Fischverkäufern, Fischköchen und Produktionsmitarbeitern zusammen und sorgt dank eigenem Fischimport an sieben Tagen in der Woche sowie direkten Kontakten in die Fischereihäfen in aller Welt für beste und vor allem frische Seafood-Qualität.

Spezialitäten aus Schweizer Seen

Tipesca bietet ihren Kunden ein breites Sortiment an Süss- und Meerwasserfischen und ausgewählten Seafood-Spezialitäten wie Austern oder Krustentiere. Aufgrund der engen Zusammenarbeit mit Fischzuchten und Berufsfischern in der Schweiz gibt es neben internationalen Spezialitäten auch eine Vielzahl an regionalem Schweizer Fisch wie Felchen, Saiblingen oder Zander zu entdecken. Und damit Sie Ihren Kunden Fischspezialitäten auch so servieren können, wie Sie das gerne möchten, bietet Tipesca ihre Produkte in unterschiedlicher Veredelungsform an: vom ganzen Fisch über das tiefenenthäutete Filet ganz ohne Haut und subkutane Fettschicht bis hin zu handgeschnittenen Filetportionen. Daneben führt Tipesca klassische Tiefkühl-Fische und Seafood-Convenience-Produkte, damit Sie Ihre kleinen und grossen Gäste weiterhin mit Fischknusperli verwöhnen können.



Tipesca: Das neueste Mitglied von Mérat & Cie. überzeugt durch eine grosse Auswahl an internationalen Seafood-Spezialitäten.



Tipesca

Ihr Fischspezialist aus dem Tessin

Das 30-jährige Familienunternehmen Tipesca zeichnet sich aus durch eine breite Palette an frischen, geräucherten und aufbereiteten Fischprodukten, welche direkt von den europäischen Fischmärkten ins Tessin kommen. Seit 2017 gehört das Traditionsunternehmen zu Mérat & Cie. und überzeugt nicht nur durch eine reichhaltige Produktpalette, sondern vor allem durch seine Feinlogistik: Täglich werden unsere Gastro-Partner mit frischen Seafood-Spezialitäten beliefert.

mérat

V I A N D E S & C O M E S T I B L E S

Mérat & Cie. AG

Murtenstrasse 121

3008 Bern

T: +41 (0)58 571 45 45

F: +41 (0)58 571 45 46

info@merat.ch

www.merat.ch

