

à point

Das Kundenmagazin der Ernst Sutter AG | 2021

NACHHALTIGKEIT

Wanderpreis Energie

für die Ernst Sutter AG.

Seite 04

NACHHALTIGKEIT

Neue Verpackungen:

Nachhaltig und preisgekrönt.

Seite 06

GESPRÄCH

Coronakrise

Die Herausforderungen
in der Fleischbranche.

Seite 08





Geschätzte Kundin, geschätzter Kunde

Sie halten die erste Ausgabe unseres neuen Kundenmagazins à point in den Händen. So prägnant und auf den Punkt gebracht wie der Name des Magazins sind auch die Beiträge zu aktuellen Themen rund um unser Unternehmen und den Fleischmarkt, über die wir Sie künftig einmal jährlich informieren.

In dieser Ausgabe widmen wir uns der Nachhaltigkeit – wohl eines der wichtigsten Themen in unserer Zeit. Der verantwortungsvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen ist ein wichtiger Bestandteil der Unternehmensstrategie der Ernst Sutter AG. So investieren wir laufend in erneuerbare Energien und innovative Verpackungstechnologien zur Reduktion der CO₂-Emissionen. Ebenso haben wir ein ganzheitliches Konzept für nachhaltig produziertes Schweizer Fleisch in ökologischer Verpackung entwickelt. Diverse Auszeichnungen für unsere Nachhaltigkeitsprojekte zeigen, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Unser Ziel sind weitere innovative und progressive Lösungen.

Auch Covid-19 ist ein allgegenwärtiges Thema. Rund einhalb Jahre nach Ausbruch der Pandemie führen verschiedenste Faktoren zu anfangs ungeahnten Wechselwirkungen zwischen Welt- und Fleischmarkt, die letzteren noch immer stark beeinflussen. Covid-19 bleibt eine Herausforderung, die wir weiterhin gemeinsam mit Ihnen meistern werden. Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zukunft mit Ihnen.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre.

Mit den besten Grüßen

Reto Sutter
Vorsitzender der Geschäftsleitung

INHALT

- 03 Futter für unsere Nutztiere
- 04 Wanderpreis Energie für die Ernst Sutter AG
- 06 Neue Verpackungen: Nachhaltig und preisgekrönt
- 07 Hightech-Verpackungslinie: Es läuft «wie am Schnürchen»
- 08 Coronakrise: Die Herausforderungen in der Fleischbranche
- 09 Metzger-Interview mit Barbara Ehrbar
- 10 Genuss-Tipp: Studi's Hirschschnitzel
- 11 Kurz und bündig
- 12 Mein Lieblingsprodukt

Impressum:

Herausgeber: Ernst Sutter AG, Schlachthofstrasse 20, CH-9200 Gossau, ernstsutter.ch, info@ernstsutter.ch
Redaktionsleitung: Anja Koletzki | Konzept und Gestaltung: Agentur Frontal AG, CH-6130 Willisau
Druck: Appenzeller Druckerei AG, CH-9100 Herisau
Übersetzung: korrektor24 GmbH, CH-9445 Rebstein
Erscheinungsweise: einmal jährlich in D/F
Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung.



gedruckt in der
schweiz

NACHHALTIGKEIT

Futter für unsere Nutztiere.

Das Thema Fleisch wird kontrovers diskutiert – oftmals basierend auf Halb- oder Unwahrheiten. So wird zum Beispiel behauptet, Soja sei ein grosser Bestandteil des Futters für Nutztiere und aufgrund der Regenwaldabholzung sehr umweltschädigend.

Die Schweiz produziert 85,2 Prozent der benötigten Futtermittel, was einem sehr hohen Inlandanteil entspricht. Der grösste Teil davon sind natürliches Raufutter wie Gras und Heu oder Nebenprodukte aus der Lebensmittelproduktion. Die Futterration unserer Grasfresser enthält im Vergleich zum Ausland einen sehr hohen Raufutteranteil und wenig Kraftfutter.

Soja aus verantwortungsbewusstem Anbau

Die für Futterzwecke importierten Sojaprodukte stammen bereits heute zu 96 Prozent aus verantwortungsbewusstem, zertifiziertem Anbau. Verantwortungsbewusst heisst: Die Soja wurde gentechnikfrei angebaut und stammt aus Gebieten ohne Abholzung, und die Rechte von Ureinwohnern und lokaler Bevölkerung werden gewahrt. Die vom Soja Netzwerk – dem Kompetenzzentrum der Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft für alle Fragen und Belange rund um Soja für Futtermittelzwecke – akzeptierten und in Brasilien angewandten Standards verbieten den Anbau von Soja auf Flächen, die nach 2008 gerodet wurden. Dies wird u. a. mit Satellitenbildern überwacht. Als Mitglied des Soja Netzwerks hat die Ernst Sutter AG in ihren Beschaffungsbedingungen den Einsatz von Soja klar geregelt: Wird Soja als Futtermittel verwendet, darf ausschliesslich Soja eingesetzt werden, welche nach den Richtlinien des Soja Netzwerks produziert und importiert wurde.

Nebenprodukte als Tierfutter Die Schweizer Mischfutterindustrie veredelt viele Nebenprodukte aus der Lebensmittelverarbeitung zu wertvollem Futter, zum Beispiel Mühlenprodukte oder Zuckerrübenschnitzel. Zudem verwerten Schweine viele Nebenprodukte auch direkt, zum Beispiel die Molke aus der Käseherstellung oder Mahl- und Schälprodukte aus der Getreide- und der Kartoffelverarbeitung. So wird die Verschwendung wertvoller Rohstoffe verhindert. Quelle: Proviande

Artgerechte Fütterung:
Bei Schweizer Grasfressern steht nur wenig Kraftfutter, dafür viel Raufutter auf dem Speiseplan.





Freuen sich über den Wanderpreis Energie der ASGO:
Stefano Martinetti, Leiter Areale & Technik, Mitglied der Geschäftsleitung und Verantwortlicher für die Umsetzung
der Nachhaltigkeitsprojekte, sowie Reto Sutter, Vorsitzender der Geschäftsleitung.

NACHHALTIGKEIT

Wanderpreis Energie für die Ernst Sutter AG.

Für ihre umfangreichen Massnahmen zur Einsparung von Energie erhielt die Ernst Sutter AG im vergangenen November den Wanderpreis Energie des Vereins Areal St.Gallen West – Gossau Ost (ASGO).

Das Thema Nachhaltigkeit geniesst einen hohen Stellenwert bei der Ernst Sutter AG und ist ein wichtiger Bestandteil der Unternehmensstrategie. Dass dies auch in der Praxis gelebt wird, zeigt die jüngste Auszeichnung durch den Verein ASGO. Der Wanderpreis Energie zeichnet die Ernst Sutter AG als Unternehmen aus, welches ein intern breit unterstütztes Energiemanagement hat, innovative Ansätze verfolgt und sein erarbeitetes Wissen mit den anderen Mitgliedsunternehmen teilt.

Bei der Preisverleihung durch die St.Galler Regierungsrätin Susanne Hartmann würdigte diese die Nachhaltigkeitsprojekte der Ernst Sutter AG als ausserordentlich: «Die Leistungen der Ernst Sutter AG sind wirtschaftlich und leisten einen wesentlichen Beitrag zur Reduktion des Energieverbrauchs und der CO₂-Emissionen.» Reto Sutter, Vorsitzender der Geschäftsleitung, zeigte sich hocherfreut über den Wanderpreis. «Das Thema Nachhaltigkeit ist fest in unserer Unternehmensstrategie verankert. Wir sind stolz und dankbar, dass unser Engagement für die Umwelt Früchte trägt», so Reto Sutter.



Die in Zusammenarbeit mit der Schlachtbetrieb St.Gallen AG erbaute Holzschmelzeheizung spart jährlich rund 3000 Tonnen CO₂-Emissionen ein.

Ausgezeichnet wurde die Ernst Sutter AG für ihre folgenden Nachhaltigkeitsprojekte:

Photovoltaik: Erzeugung von eigenem Solarstrom Eine neue Photovoltaikanlage auf dem Dach des Betriebsgebäudes in Gossau erzielt auf einer Fläche von 3600 m² einen Energieertrag von rund 654 000 kWh jährlich. Dies entspricht dem Energieverbrauch von rund 170 Einfamilienhäusern. Der Solarstrom wird zu 100 Prozent am Standort Gossau genutzt und deckt rund 11 Prozent des Gesamtbedarfs.

Holzschmelzeheizung: CO₂-neutrale Wärme Die in Zusammenarbeit mit der Schlachtbetrieb St.Gallen AG erbaute Holzschmelzeheizung spart jährlich rund 3000 Tonnen CO₂-Emissionen ein. Ein Teil der Verbrennungswärme wird über ein Fernwärmenetz an die Betriebsgebäude der Ernst Sutter AG in Gossau und St.Gallen abgegeben. Dank neu verlegter Fernwärmleitungen konnte das Betriebsgebäude in St.Gallen von Gas auf Fernwärme wechseln und spart damit jährlich rund 641 000 kWh sowie rund 225 Tonnen CO₂ ein.

Anergie: Nutzung von Abwärme Die Ernst Sutter AG nutzt die Abwärme ihrer Kälteanlagen und Kompressoren selbst, wo möglich und sinnvoll. Die nicht nutzbare Abwärme auf tiefem Temperaturniveau von rund 3000 MWh gibt die Ernst Sutter AG kostenlos an das Wärmenetz der energienetz GSG AG über eine Anergieanlage ab.

Weiterbildung: Kurs Nachhaltigkeit Als Tochterunternehmen der fenaco-Gruppe hat die Ernst Sutter AG zusammen mit der fenaco einen Kurs im Bereich Nachhaltigkeit und Umgang mit Energie und Ressourcen entwickelt.

Für das Gesamtkonzept ihrer neu entwickelten, ökologischen Fleischverpackungen erhielt die Ernst Sutter AG den Kommunikationspreis 2020 des SFF.



NACHHALTIGKEIT

Neue Verpackungen: Nachhaltig und preisgekrönt.

Nachhaltig produziertes Fleisch aus der Schweiz in umweltfreundlichen Verpackungen: Für das Gesamtkonzept ihrer neu entwickelten, ökologischen Fleischverpackungen erhielt die Ernst Sutter AG den Kommunikationspreis 2020 vom Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF).

Bei den in enger Zusammenarbeit mit Volg entwickelten ökologischen Verpackungen für das Label Agri Natura handelt es sich gemäss dem Urteil der unabhängigen Jury von fünf Fachleuten um eine echte, ganzheitlich umgesetzte Verpackungsinnovation im Detailhandel. Mit den neuen Verpackungen reduziert Volg den jährlichen Kunststoffverbrauch um rund 40 Tonnen. Dies entspricht etwa 1,3 Millionen PET-Flaschen.

Weniger Kunststoff für mehr Nachhaltigkeit

Die verschiedenen Verpackungstypen enthalten zwischen 60 und 80 Prozent weniger Kunststoff und bestehen zu einem Grossteil aus recycelbarem Karton. Ausgewählte Frischfleischprodukte werden in einer Paperboard-Verpackung angeboten. Diese enthält 70 Prozent weniger Kunststoff als bisher. Die Folie lässt sich zudem restlos vom Karton trennen, sodass dieser im Altkarton entsorgt werden kann. Geschnittene Charcuterieprodukte wie Salami, Schinken oder Bündnerfleisch sind in einer Paperlite-Verpackung erhältlich, die mit 60 Prozent weniger Kunststoff auskommt und einen Anteil von 87 Prozent Papier aufweist. Bei der Paperseal-Verpackung für Frischfleischprodukte wie Hackfleisch oder Geschnetzeltes konnte der Kunststoffgehalt sogar um 80 Prozent reduziert werden.



Ganzheitliches Konzept Noch in der Testphase wurde eine Konsumentenumfrage mit sehr positiven Rückmeldungen durchgeführt. Über 80 Prozent gaben sogar die Bereitschaft an, für ein Produkt mit nachhaltiger Verpackung mehr zu bezahlen. Ein breiter Kommunikationsmix mit Inseraten, Wettbewerben und PR-Berichten sowie Korbeinlagen und Kassendisplay-Werbung am Point of Sale hat die erfolgreiche Einführung der neuen Verpackungen begleitet. Dieses ganzheitliche Konzept leistet aus Sicht des SFF bezüglich Nachhaltigkeit auch einen hervorragenden Beitrag zur positiven Positionierung der Branche in diesem wichtigen Bereich. Mit der Auszeichnung würdigte die Jury ein ausgewogenes, hervorragend umgesetztes, beispielgebendes Gesamtkonzept.

Hightech-Verpackungslinie: Es läuft «wie am Schnürchen».

Die Ernst Sutter AG verbindet althergebrachtes Handwerk mit Hightech. Am Hauptsitz in Gossau werden die nach traditionellen Rezepten hergestellten Charcuteriespezialitäten der Marke Suttero auf einer neuen, roboterunterstützten Verpackungslinie geschnitten, eingelegt, verpackt und etikettiert.

Ob rund, eckig oder oval, von dünn bis hauchdünn geschnitten – Spezialitäten wie Bündnerfleisch, Appenzeller Mostbröckli oder Salami Camembert durchlaufen in der neuen Verpackungslinie die verschiedensten Prozessschritte «wie am Schnürchen». Bei der modernen Anlage setzt die Ernst Sutter AG auf die neuesten Möglichkeiten der Automation und integriert erstmalig Robotertechnik in Form von zwei Greifrobotern in ihren Verpackungsprozess.

Vom ganzen Stück bis zur geschnitten verpackten Charcuteriespezialität: Im ersten Schritt erfolgt die automatische Beschickung mit ganzen Stücken. Danach erfasst ein Scanner die individuelle Form jedes Stücks und berechnet die Dicke der Scheiben, bevor es zur Schneidestation weitertransportiert und dort geschnitten wird. Die geschnittenen Scheiben werden zu Portionen gruppiert und gelangen über ein Vereinzelungsband zum Herzstück der Anlage, den Greifrobotern.

Diese nehmen die fertig geschnittenen Portionen auf und legen sie in die Verpackungsschalen, welche anschliessend mit der Oberbahnfolie versiegelt und etikettiert werden. In einem letzten Schritt passieren die frisch verpackten Produkte einen Metalldetektor zum Eruiern von allfälligen Fremdkörpern sowie eine Kontrollwaage. Dies garantiert die gleichbleibende Qualität und Sicherheit der Produkte.

Alle Prozessschritte gehen mit hoher Präzision und Geschwindigkeit vonstatten. «Je nach Produkt konnten wir den Durchsatz signifikant erhöhen», weiss Stefan Schwarz, Leiter Betriebe des Geschäftsbereichs Fleischwaren. Mit der Investition in die Robotertechnik erhöht die Ernst Sutter AG ihre Leistungsfähigkeit und Verpackungskompetenz, um den steigenden Ansprüchen des Marktes gerecht zu werden.



Stefan Schwarz

Leiter Betriebe
Geschäftsbereich Fleischwaren

Das Herzstück der Verpackungslinie sind die Greifroboter, welche die geschnittenen Portionen in Sekundenschnelle vom Band nehmen und in die Verpackungsschalen legen.

Sehen Sie die Verpackungslinie im Video in Aktion:



GESPRÄCH

Coronakrise: Die Herausforderungen in der Fleischbranche.

Covid-19 hat zu turbulenten Entwicklungen auf dem Weltmarkt geführt. Welche Wechselwirkungen den Fleischmarkt noch heute beeinflussen und wie die Ernst Sutter AG den Herausforderungen der Coronakrise begegnet, erklärt Reto Sutter, Vorsitzender der Geschäftsleitung.

Plötzlich leere Fleisch- und Fleischwarenregale: Der Lockdown im Frühling 2020 hat alles verändert. Wie hat die Ernst Sutter AG darauf reagiert? Nach dem ersten Lockdown hat sich die Nachfrage schlagartig verändert. Während von einem Tag auf den anderen die Bestellungen typischer Gastronomieartikel wie beispielsweise Kalbfleisch-Edelstücke oder Rinds-Entrecôte komplett wegbrachen, explodierte die Nachfrage des Detailhandels und der Privatmetzgereien – und damit der Bedarf an Frischfleisch sowie Rohmaterial für Fleisch- und Wurstwaren. Die Nachfrage stieg erneut, als die Grenzen geschlossen wurden. Als systemrelevantes

Unternehmen gemäss dem Bundesamt für wirtschaftliche Landesversorgung (BWL) war es die Aufgabe der Ernst Sutter AG, in der vom Bund ausgerufenen aussergewöhnlichen Lage die Versorgung der Schweizer Bevölkerung mit Fleisch und Fleischwaren sicherzustellen. Zur Aufrechterhaltung der Warenverfügbarkeit haben wir auf Rohmaterialien aus unseren Lagerbeständen zurückgegriffen, was zusätzlich einen kurzfristigen massiven Abbau der Lagermengen bedeutete. Kurzum: Wir haben innert kürzester Zeit immense Mehrmengen verarbeitet, was sowohl unsere Produktion als auch unsere Logistik an ihre Kapazitätsgrenzen gebracht hat.



«Wir sind an den Herausforderungen der Krise gewachsen.»

Reto Sutter

Vorsitzender der Geschäftsleitung

Wie wirkte sich die Situation auf die Preisentwicklung aus? Die gesteigerte Nachfrage bei ohnehin leicht gesunkener Produktion von Schweizer Schlachttvieh in Kombination mit dem kurzfristigen Wegfall von Importfleisch trieb die Rohmaterialpreise signifikant in die Höhe. Zudem verunmöglichten anschliessend fehlende Produktionskapazitäten und Flugverbindungen den Bezug von Rohmaterial wie beispielsweise australisches Rind- und Lammfleisch, was auch nach wieder erfolgten Importfreigaben zu einer anhaltenden Rohstoffknappheit beitrug. Die globale Covid-19-Situation führt zudem heute noch zu aussergewöhnlich hohen Preisauflagen bei den für uns unverzichtbaren Hilfsstoffen. Dazu zählen Desinfektionsmittel und Verbrauchsmaterial wie beispielsweise Gummihandschuhe. Ebenso verteuert die weltweit herrschende Plastikknappheit die Preise für Folien und Gebinde – wir reden hier von Aufschlägen von bis zu 30 Prozent. Ähnlich sieht es beim Rohstoff Holz aus, der für die Herstellung von Kartonverpackungen unabdingbar ist. Die Ernst Sutter AG ist bemüht um eine stetige Kostenoptimierung, damit unsere Kunden möglichst wenig von den Auswirkungen der Turbulenzen auf dem Rohstoffmarkt spüren.

Gab es weitere Herausforderungen? Es kam zu Störungen in der Lieferkette, die immer noch präsent sind. Die Rohstoffknappheit konfrontiert uns mit deutlich längeren Vorlaufzeiten aufgrund von Lieferengpässen und Produktionsausfällen bei unseren Lieferanten, was angesichts der Verschiebung unserer Absatzkanäle und somit der Veränderung unserer Produktionsmengen die Planung und Koordination zur Herausforderung macht. Es spielen aber auch personelle Ressourcen eine nicht zu unterschätzende Rolle, denn Covid-19 hat die Arbeitswelt verändert. Aufgrund von Kurzarbeit in manchen Unternehmen fehlt nicht selten die Nähe zu Schlüsselpersonen vor Ort, was den direkten Informationsfluss anspruchsvoller gestaltet und den Abstimmungsbedarf erhöht.

Jede Krise birgt auch Chancen. Können Sie der Coronakrise etwas Positives abgewinnen? Ja, auf jeden Fall. Zum einen haben wir gute Erfahrungen mit Homeoffice gemacht, sodass wir dieses Arbeitsmodell für geeignete Funktionen auch künftig anbieten werden. Zum anderen hat es sich gezeigt, dass wir zusammen mit unseren geschätzten Kunden und Mitarbeitenden aussergewöhnliche Situationen meistern können. Wir sind gemeinsam an den – für uns alle neuen – Herausforderungen gewachsen, sogar über uns hinausgewachsen. Und genau das ist es, was eine vertrauensvolle Partnerschaft so wertvoll macht.



Barbara Ehrbar

Inhaberin und Geschäftsführerin
der Breitenmoser Fleischspezialitäten AG

Interview mit Barbara Ehrbar

Seit 2007 leitet die erfolgreiche Geschäftsfrau Barbara Ehrbar den Produktionsbetrieb und die vier Fachgeschäfte der Breitenmoser Fleischspezialitäten AG in der Region Appenzell/St.Gallen. Wie sie ihr Unternehmen mit insgesamt 65 Mitarbeitenden durch die Coronakrise geführt hat, berichtet sie im Interview.

In der Coronakrise haben Grossunternehmen einen Krisenstab gebildet – wie organisiert sich ein KMU in einer derart aussergewöhnlichen Situation?

Auch wir haben einen Krisenstab gebildet. Dieser war verantwortlich für die Umsetzung des immer wieder neu angepassten Schutzkonzepts, welches uns vom Bund auferlegt wurde.

War es schwierig, die restriktiven Schutzmassnahmen des Bundes umzusetzen?

Es war in der Tat eine Herausforderung. Vor allem, weil unsere personellen Ressourcen nicht ausreichten, um eine einzelne Person mit dieser anspruchsvollen Aufgabe zu betrauen. Trotz allem schafften wir es, unsere Mitarbeitenden von der Wichtigkeit und Einhaltung der Schutzmassnahmen zu überzeugen, sodass wir die Coronakrise gemeinsam sehr gut gemeistert haben.

Wie sind Ihre Mitarbeitenden damit umgegangen?

Sie haben die Entscheidungen des Krisenstabs stets mitgetragen und vorbildlich umgesetzt. So mussten wir zum Beispiel nach dem Lockdown im Frühjahr 2020 den Produktionsbetrieb aus Sicherheitsgründen drei Monate lang in zwei Schichten aufteilen. Grund dafür war die zu dieser Zeit herrschende Knappheit an Schutzmasken. Diese Phase war bezüglich Kommunikation, Team und Arbeitsabläufen eine besonders grosse Herausforderung für uns alle. Heute sehen wir dies als eine wertvolle Erfahrung, die wir machen durften.

KULINARISCH

Genuss-Tipp:

Studi's Hirschschnitzel mit Cranberry-Gin-Sauce, serviert mit Kräuterspätzli

Rezept von TV-Koch Andreas C. Studer

 Für 2 Personen oder 1 Person mit grossem Hunger
 Zubereitung: 20 Minuten

- 2 × 100 g Hirschschnitzel
- 4 EL Cranberrys, getrocknet
- 1 EL Gin
- 4 EL Süssmost
Salz, Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1 Schalotte
- 1,8 dl Saucenhalbrahm
- ½ Zitrone, Saft

Cranberrys in Gin und Süssmost 10 Min. einweichen. Hirschschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, dann in heissem Olivenöl beidseitig 1 Min. braten, warm stellen. In der gleichen Pfanne Butter aufschäumen, fein gehackte Schalotte anschwitzen, 3 EL Cranberrys dazugeben, 1 Min. mitdünsten. Mit Gin und Most ablöschen. Saucenhalbrahm dazugeben, Sauce auf die Hälfte einkochen. Schnitzel mit Bratensaft in die Sauce geben und 5 Minuten darin garen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzig abschmecken, Schnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce überziehen und mit den restlichen eingeweichten Cranberrys bestreuen. Dazu passen Eierspätzli mit frisch geschnittenem Schnittlauch. **Tipp von Studi:** Anstelle von Gin kann die Sauce auch mit saurem Most oder nur Süssmost gemacht werden.


*by
Studi*


Produkt-Tipp

 Hirschschnitzel
 von Suttero


KURZ UND BÜNDIG

DLG-Auszeichnung: 22 Goldmedaillen

Die Produkte der Ernst Sutter AG sind ausgezeichnet – und zwar mit 22 Goldmedaillen von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG).



Zudem erhielten wir zum zehnten Mal in Folge die Auszeichnung für langjährige Produktqualität. In diesem Jahr kamen neben den traditionellen Fleischwaren auch die Snacking-Produkte der Marke Suttero wie Beef Jerky, Beef Chips, PurPorc Salami Fino und Salami Snack Classico sehr gut bei den Experten an und wurden mit Goldmedaillen ausgezeichnet.

Lebensmittel retten

Als Partner von Too Good To Go setzen wir uns gegen Food Waste ein. In den Fabrikläden der Ernst Sutter AG sind Überraschungspakete mit Fleisch- und Wurstwaren erhältlich.

Dank unserer Partnerschaft mit der kostenlosen App von Too Good To Go können Kundinnen und Kunden der Fabrikläden an den Standorten St. Gallen-Winkeln und Langnau i.E. Lebensmittel retten.

Die Überraschungspakete enthalten verschiedenste Fleisch- und Wurstwaren von einwandfreier Qualität. Damit erweitert die Ernst Sutter AG ihr Engagement gegen Lebensmittelverschwendung zusätzlich zur Zusammenarbeit mit der sozialen Institution «Tischlein deck dich», welche überschüssige Lebensmittel kostenlos an von Armut betroffene Menschen verteilt.



Design-Relaunch für die Marke Suttero

Die Traditionsmarke Suttero der Ernst Sutter AG präsentiert sich im modern-klassischen Look. Neu ist nicht nur das Verpackungsdesign der Fleischspezialitäten. Die Verpackungen überzeugen auch durch eine markante Kunststoffreduktion von bis zu 80 Prozent.

Seit 1909 steht Suttero für Frischfleisch- und Fleischwarenprodukte mit Tradition und ist insbesondere für regionale Spezialitäten bekannt. Um sich verstärkt auf ihre Hauptmarke zu fokussieren, hat die Ernst Sutter AG Ende 2020 ihre Marken Gemperli, La Volaille und COQdoré unter der Vollsortimentsmarke Suttero vereint. Diesem strategischen Entscheid folgten ein Design-Relaunch und umfassende Marketingmassnahmen.

Die Frischfleisch- und Fleischwarenprodukte der Marke Suttero präsentieren sich im modernen und doch klassischen Verpackungsdesign. Ein Grossteil der Produkte ist in ökologischen Verpackungen erhältlich, die zwischen 60 und 80 Prozent weniger Kunststoff enthalten als zuvor. Seit der Einführung begleiten verschiedene Kampagnen die neu gestaltete Markenwelt. Neben den klassischen Kanälen wie Print und Out-of-Home setzt die Ernst Sutter AG auf multimediale Massnahmen wie Radiospots, Webbanner, Online-Wettbewerbe und Audio Ads auf Youtube. Zudem finden Konsumentinnen und Konsumenten auf der neuen Website suttero.ch eine grosse Vielfalt an Rezepten sowie Tipps und Tricks von Fernsehkoch «Studi» Andreas C. Studer.

KULINARISCH

Mein Lieblingsprodukt:



Benedikt Notz

Kommissioniersteurer
Seit 2014 bei der Ernst Sutter AG.



«Mein Energieschub für zwischendurch.»

Benedikt Notz ist Schwinger aus Leidenschaft. Und spricht man in dieser Sportart von den «Bösen», dann sind damit die Besten gemeint. In seiner Schwingerkarriere hat er bereits 56 Kränze gewonnen. Während der Wettkampfvorbereitungen verzichtet er auf Cordon bleu & Co. und achtet auf eine gesunde, proteinreiche Ernährung.

«Die idealen Snacks beim Training sind für mich Beef Jerky, Beef Chips oder der Beef Bar aus purem Schweizer Rindfleisch. Ich liebe den herzhaften Geschmack, und der hohe Proteingehalt gibt mir den nötigen Energieschub. Die handlichen Portionen sind ruckzuck aus der Sporttasche geholt und perfekt für kurze Pausen.»



Christine Schiesser

HR-Fachfrau
Seit 2007 bei der Ernst Sutter AG.

«Mehr Zeit zum Geniessen.»

Christine Schiesser liebt es, zu kochen. Ihr Kochritual beginnt schon beim Einkaufen der Zutaten. Für frisches Gemüse und frische Kräuter geht sie zum Wochenmarkt, den passenden Wein empfiehlt ihr der Weinhändler um die Ecke. Das Fleisch kauft sie am liebsten beim Metzger ihres Vertrauens.

«In diesen hektischen Zeiten nehmen sich viele Menschen zu wenig Zeit für eine ausgiebige Mahlzeit. Ich koche sehr gerne für meine Familie – und mit meinem feinen Rindsschmorbraten vom Stotzen bringe ich alle Familienmitglieder an einen Tisch. Beim gemeinsamen Essen geniessen wir das Zusammensein, haben tolle Gespräche und lachen miteinander.»

