

à point

Das Magazin der Ernst Sutter AG | 2025



EINBLICK
Neues Kompetenzzentrum
für Fleischwaren
Seite 04

NACHHALTIGKEIT
Weg von fossilen Brennstoffen –
hin zu erneuerbaren Energien
Seite 06

EINBLICK
Qualitätssicherheit
entlang der gesamten Wertschöpfungskette
Seite 09



Geschätzte Kundinnen und Kunden, geschätzte Partnerinnen und Partner

Unsere Branche befindet sich im Wandel – und wir gestalten diesen Wandel aktiv mit. Mit dem neuen Kompetenzzentrum für Fleischwaren in Gossau (SG) setzen wir einen wichtigen Meilenstein für die Zukunft der Ernst Sutter AG. Durch die Zusammenlegung von Standorten schaffen wir nicht nur Effizienz, sondern stellen uns für die Herausforderungen der Zukunft auf.

Gleichzeitig treiben wir den Wandel zu einer klimafreundlichen Produktion voran. Der Ausstieg aus fossilen Energien, der Ausbau eigener Photovoltaikanlagen oder die Nutzung regionaler Biomasse sind nur einige Aspekte unseres Engagements. Bereits heute betreiben wir drei Standorte vollständig fossilfrei. Dies zeigt, dass auch energieintensive Branchen wie die Lebensmittelverarbeitung erfolgreich zum Klimaschutz beitragen können.

Diese Investitionen sind mehr als technische Projekte: Sie sind Ausdruck unserer Verantwortung gegenüber kommenden Generationen und unserer Leidenschaft für qualitativ hochwertige Fleischspezialitäten, hergestellt im Einklang mit der Umwelt.

Ihnen möchte ich an dieser Stelle einmal mehr herzlich für die wertvolle Zusammenarbeit danken. Ich wünsche Ihnen, Ihren Familien und Mitarbeitenden erholsame, besinnliche Festtage und einen erfolgreichen Start ins neue Jahr.

Mit den besten Grüßen

Reto Sutter
Vorsitzender der Geschäftsleitung

INHALT

- 03 Fleischangebot im ersten Halbjahr 2025 gestiegen
- 04 Neues Kompetenzzentrum für Fleischwaren
- 06 Weg von fossilen Brennstoffen – hin zu erneuerbaren Energien
- 08 Lernende engagieren sich an der OBA 2025
- 09 Qualitätssicherheit entlang der gesamten Wertschöpfungskette
- 10 Genuss-Tipp: Studi's Bündner Gerstensuppe
- 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: korrektur24 GmbH, CH-9445 Rebstein
Erscheinungsweise: einmal jährlich in D/F
Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung.
Falls Sie dieses Magazin nicht mehr erhalten möchten, teilen Sie uns dies bitte mit auf info@ernstsutter.ch.

gedruckt in der
schweiz



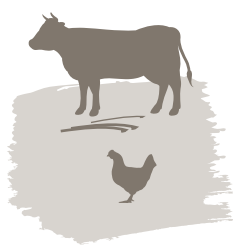


MARKT

Fleischangebot im ersten Halbjahr 2025 gestiegen

Im ersten Halbjahr 2025 ist das gesamte Fleischangebot in der Schweiz um 3,8 Prozent gegenüber dem Vorjahr gestiegen. Dies zeigen provisorische Hochrechnungen von Proviande. Die Produzenten profitieren indes von der stabilen Marktlage durch Schlachtviehpreise auf Rekordniveau.

Das gestiegene Gesamtangebot zeigt sich insbesondere bei Rind- und Geflügelfleisch. In beiden Kategorien konnte der Bedarf nur durch zusätzliche Importe gedeckt werden. Bei den übrigen Fleischarten blieb das Angebot insgesamt stabil.



Auch in den Abverkaufszahlen des Detailhandels, erhoben durch NielsenIQ, spiegelt sich das gestiegene Angebot wider: Knapp vier Prozent stieg der Absatz an Frischfleisch und Fleischwaren im Vergleich zur Vorjahresperiode (gemessen in Tonnen). Damit setzt sich die positive Entwicklung des vergangenen Jahres 2024 fort und stellt klar: Fleisch ist beliebt und hat nach wie vor einen festen Platz auf dem Schweizer Speiseplan.

Produzierende Betriebe profitieren von stabiler Nachfrage

Die Produzenten profitieren von der erfreulichen Marktlage durch hohe Schlachtviehpreise. So wurden bereits im ersten Quartal 2025 für verschiedene Tierkategorien Rekordniveaus erreicht. Dies trägt dazu bei, die wirtschaftliche Situation der Betriebe zu stabilisieren, und unterstreicht die Bedeutung einer verlässlichen Nachfrage für die gesamte Wertschöpfungskette.

Inlandproduktion bleibt zentrales Anliegen

Auch wenn Importmengen punktuell zur Deckung der Nachfrage zunahmen, bleibt die Stärkung der Inlandproduktion zentral. Eine möglichst hohe Eigenversorgung mit Fleisch garantiert nicht nur kurze Transportwege und hohe Produktionsstandards, sondern sichert auch Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Schweiz.

Quelle: Proviande

Neues Kompetenzzentrum für Fleischwaren

Die Ernst Sutter AG integriert die Brühwurstproduktion des Standorts St. Gallen-Winkeln in den Standort Gossau. Dort entsteht ein neues Kompetenzzentrum für Fleischwaren. Mit dem Spatenstich im September 2025 fiel der Startschuss für das Grossprojekt.



Ein Anbau an das bestehende Gebäude am Standort Gossau an der Schlachthofstrasse 20 schafft Raum für die Zusammenführung mit dem Standort St. Gallen-Winkeln an der Schlachthofstrasse 5. Im neuen Kompetenzzentrum für Fleischwaren vereint die Ernst Sutter AG künftig die Produktion von Koch- und Rohpökelwaren sowie von Brühwürsten unter einem Dach. Der Betriebsstart ist für Ende 2027 bzw. Anfang 2028 vorgesehen.

Investition in die Zukunft

Mit der Investition in das Kompetenzzentrum Fleischwaren bekennt sich die Ernst Sutter AG klar zum Standort Gossau und zur Region Ostschweiz. «Im neuen Produktionsbetrieb können wir Synergien noch effizienter nutzen und unsere Kompetenzen bündeln. Damit stärken wir unseren Hauptstandort in Gossau und investieren gezielt in Effizienz, Nachhaltigkeit und die Zukunft der Fleischwarenproduktion», erklärt Reto Sutter.

Den Spatenstich setzten Wolfgang Giella (Stadtpräsident Gossau, 3. v.l.), Reto Sutter (Vorsitzender der Geschäftsleitung, 4. v.l.), Stefano Martinetti (Leiter Areale und Technik, 5. v.l.) und Vertreter der Nachbarunternehmen sowie der Bauunternehmen.

Neueste Technologien und nachhaltige Nutzung von Ressourcen

Der Erweiterungsbau mit einer Fläche von rund 13 000 Quadratmetern umfasst neben modernen Produktionsanlagen auch neue Büro- und Sozialräume sowie ein Personalrestaurant. Darüber hinaus investiert die Ernst Sutter AG in fortschrittliche Technologien im Bereich der Produktion.

Besonders wichtig ist uns ein verantwortungsvoller Umgang mit den Ressourcen. Ein Beispiel ist die Nutzung von Abwärme der Kälteanlagen und Kompressoren. Die von der Ernst Sutter AG nicht nutzbare Abwärme auf



Das CAD-Modell zeigt, wie das Kompetenzzentrum Fleischwaren an der Schlachthofstrasse 20 in Gossau künftig aussehen wird. Der rot markierte Bereich stellt den Erweiterungsbau am bestehenden Gebäude dar.

«Wir investieren gezielt in Effizienz, Nachhaltigkeit und die Zukunft der Fleischwarenproduktion.»



Reto Sutter
Vorsitzender der Geschäftsleitung

tiefe Temperaturniveaus speisen wir über eine Anlage in das Wärmenetz der Energienetz GSG AG ein. Bei deren Gründung im Jahr 2018 war die Ernst Sutter AG das erste Unternehmen, das Abwärme für das Wärmenetz lieferte. Zudem wird die gesamte Kälteanlage mit einem natürlichen Kältemittel betrieben, das keine schädlichen Auswirkungen auf die Ozonschicht oder den Treibhauseffekt hat. Die Prozesswärme von 160 Grad erzeugen wir komplett fossilfrei durch unsere eigene Holzschnitzelheizung.



Stefano Martinetti

Leiter Areale und Technik
der Ernst Sutter AG

Interview mit Stefano Martinetti

Als Leiter Areale und Technik ist Stefano Martinetti verantwortlich für die Planung und den Bau des Kompetenzzentrums Fleischwaren.

Ein Projekt wie das Kompetenzzentrum ist komplex.

Was sind die grössten Herausforderungen?

Der An- und Umbau ist in vielerlei Hinsicht sehr anspruchsvoll. Der Platz auf der Baustelle ist begrenzt. Direkt gegenüber verlaufen die Bahnlinie und eine Zufahrtsstrasse, die umgeleitet werden musste. Auch die Nachbargebäude auf der linken und der rechten Seite liegen sehr nah an der Baustelle. Gleichzeitig läuft der Produktionsbetrieb während der Bauarbeiten weiter. Das erfordert eine präzise Planung, besonders in Bezug auf Hygiene, Sicherheit und Logistik.

Wie meistern Sie diese Situation?

Dank der hervorragenden Kooperation unserer Nachbarunternehmen Schlachtbetrieb St. Gallen AG und Spar Handels AG haben wir gemeinsam eine Lösung für das Platzproblem gefunden. Auch unsere Mitarbeitenden tragen dazu bei, indem sie sich flexibel auf Einschränkungen während der Umbauphase einstellen. Dies funktioniert bisher tadellos.

Der Anbau soll bis Anfang 2028 betriebsbereit sein.

Wie stellen Sie dies sicher?

Wir arbeiten seit vielen Jahren erfolgreich mit unseren Partnern zusammen. Gemeinsam realisierten wir bereits zahlreiche Bauprojekte in der Geschichte der Ernst Sutter AG. Alle Bereiche – von der Gesamtplanung über Architektur, Baustatik und Bauleitung bis hin zum Bau- und Facilitymanagement – sind in erfahrenen Händen. Unser eigenes Team aus Spezialisten plant zum grossen Teil selbst und sorgt zusätzlich für eine zuverlässige Umsetzung. Dank der engen Zusammenarbeit aller Beteiligten sind wir überzeugt, das Projekt termingerecht abzuschliessen.



NACHHALTIGKEIT

Weg von fossilen Brennstoffen – hin zu erneuerbaren Energien

Die Ernst Sutter AG verfolgt eine klare Strategie: Die Produktion unserer Fleischspezialitäten soll im Einklang mit der Umwelt erfolgen. Dabei setzen wir konsequent auf erneuerbare Energieträger, Wärmerückgewinnung und Elektromobilität.

Bereits 2013 unterzeichnete die Ernst Sutter AG eine Zielvereinbarung mit dem Bund. Seither konnten wir unsere Energieeffizienz um 32 Prozent steigern und den CO₂-Ausstoss von 3752 auf 1881 Tonnen pro Jahr reduzieren – eine Reduktion um rund 50 Prozent. Alle Standorte werden mit Strom aus nachhaltigen Quellen wie Photovoltaik und Wasserkraft versorgt.

Fossilfreier Betrieb

Zentraler Bestandteil der Nachhaltigkeitsstrategie ist die Dekarbonisierung der Standorte. Ein aktuelles Beispiel ist das Logistikzentrum in Bedano (TI), das ohne fossile Energieträger betrieben wird. Dort sorgen eine Photovoltaikanlage, Strom aus Wasserkraft sowie

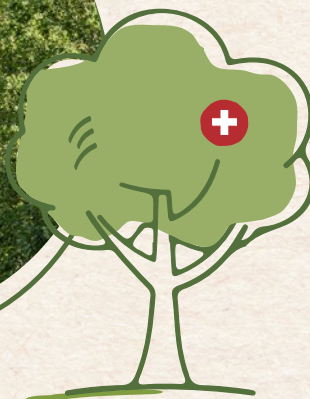
eine Luft-Wasser-Wärmepumpe für eine klimafreundliche Energieversorgung. Gleichzeitig wird die Abwärme der Kälteanlagen durch Wärmerückgewinnung zur Warmwasserbereitung eingesetzt. Bedano ist bereits der dritte Standort, den die Ernst Sutter AG vollständig fossilfrei betreibt.

Eigener Solarstrom

Am Hauptsitz in Gossau produziert eine leistungsstarke Photovoltaikanlage rund 600 000 kWh Strom pro Jahr – genug, um den Jahresbedarf von rund 170 Einfamilienhäusern zu decken. Auch an weiteren Standorten wie Bazenheid, Geuensee, Bedano und Langnau i.E. setzen wir auf eigene Solarstromproduktion.

3000
Tonnen CO₂

Jährliche Einsparung
dank moderner
Holzschnitzel-
heizung



Umweltfreundliche Wärme aus
Schweizer Holzhackschnitzeln

Lokale Biomasse statt Heizöl

Ein Leuchtturmprojekt der umweltfreundlichen Wärmeversorgung ist die Holzschnitzelheizung am Hauptsitz in Gossau. Die Anlage spart jährlich rund 3000 Tonnen CO₂ ein und wird mit naturbelassenen Schweizer Waldhackschnitzeln betrieben, die aus einem Umkreis von maximal 100 Kilometern stammen. Die erzeugte Wärme wird über ein Nahwärmenetz an die betriebseigenen Gebäude sowie an benachbarte Unternehmen abgegeben.

E-Mobilität: Mit ersten Elektro-LKW unterwegs

Auch im Bereich Logistik treibt die Ernst Sutter AG den Klimaschutz voran. Im laufenden Jahr ersetzen wir vier mit Diesel betriebene LKW durch vollelektrische Fahrzeuge. Zwei weitere folgen im Jahr 2026. Damit sollen jährlich mindestens 152 Tonnen CO₂ eingespart werden. Die Ladeinfrastruktur wird über ein intelligentes Microgrid-Energiemanagementsystem von Agrola betrieben. Das System kombiniert Photovoltaik mit einem 1,5 Megawattstunden grossen Batteriespeicher.

Abwärme intelligent nutzen

Ein besonders innovativer Beitrag zur regionalen Energieversorgung erfolgt in Zusammenarbeit mit dem Energienetz St. Gallen: Als Partnerin der ersten Stunde speist die Ernst Sutter AG jährlich rund 3000 MWh an Abwärme aus ihren Kälteanlagen in das Anergienetz der Energienetz GSG AG ein. Dieses Nahwärmenetz



Die Produktion der
Fleischspezialitäten
soll im Einklang mit
der Umwelt erfolgen.

nutzt thermische Energie mit niedriger Temperatur – sogenannte Anergie – zur Versorgung von Gebäuden. Die bisher ungenutzte Abwärme wird so mittels Wärmepumpen sinnvoll verwertet.

Mit diesem umfassenden Massnahmenpaket zeigen wir, dass auch energieintensive Branchen wie die Lebensmittelverarbeitung erfolgreich zum Klimaschutz beitragen können.

Lernende engagieren sich an der OBA 2025

Zusammen mit ihren Ausbildnern präsentierten die Lernenden der Ernst Sutter AG ihre spannenden Lehrberufe an der Ostschweizer Bildungs-Ausstellung (OBA) in St. Gallen. Wir freuten uns über den Besuch zahlreicher Jugendlicher, die die Gelegenheit nutzten, sich ein Bild von unserer Branche zu machen.

Ende August 2025 vertraten wir an der viertägigen OBA gemeinsam mit dem Fleischfachverband St. Gallen-Liechtenstein die Fleischbranche. An unserem Stand informierten wir über Lehrberufe und Karrierechancen in der Branche. Unsere Lernenden engagierten sich dabei nicht nur am Messestand, sondern auch als überzeugende Botschafterinnen und Botschafter für ihre Lehrberufe. Besonders wertvoll war für viele Gäste, aus erster Hand zu erfahren, wie der Alltag in einer Ausbildung aussieht und welche Perspektiven sich nach dem Lehrabschluss eröffnen.

Besucherinnen und Besucher konnten selbst Hand anlegen

An unserer Gewürzbar stellten Besucherinnen und Besucher eigene Gewürzmischungen nach Rezepten zusammen und nahmen diese mit nach Hause. Ebenfalls anpacken durften die jungen Gäste beim Wursten.

Die frisch hergestellten Brühwürste wurden anschliessend von unseren Lernenden zur Degustation verteilt – ein Highlight, das grossen Anklang fand und den persönlichen Einsatz unserer Lernenden eindrücklich zeigte.

Während vier Messetagen führten wir zahlreiche interessante Gespräche, sowohl mit Jugendlichen als auch mit Eltern und Lehrpersonen. Gleichzeitig bot die Messe auch unseren Lernenden die Chance, ihre Kommunikationsfähigkeiten zu trainieren.

Wir blicken zurück auf einen rundum gelungenen Auftritt, der unserem Standteam viel Freude bereitet hat. Die OBA 2025 hat uns nicht nur spannende Begegnungen ermöglicht. Sie hat auch gezeigt, wie wichtig der persönliche Austausch ist, um Nachwuchs für unsere Branche zu gewinnen und Begeisterung für unsere Berufe zu wecken.



Qualitätssicherheit entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Bei der Ernst Sutter AG bedeutet Qualität, alle Schritte der Wertschöpfungskette einzubeziehen. Interne wie externe Kontrollen, die Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe und die konsequente Umsetzung lebensmittelrechtlicher Anforderungen bilden die Grundlage für sichere Produkte.

Qualität sichern wir durch das Zusammenspiel vieler sorgfältig abgestimmter Schritte. Von der laufenden Kontrolle der Produktionsprozesse über die Überprüfung durch unabhängige Stellen bis hin zur Einhaltung komplexer gesetzlicher Vorgaben.

Interne und externe Kontrollen

Neben täglichen Kontrollen während des Herstellungsprozesses prüfen wir alle unsere Produkte nach einem strikten Konzept. Insbesondere die mikrobiologischen und sensorischen Tests geben uns Aufschluss und garantieren ein Höchstmass an Qualität. Die langjährige Zusammenarbeit mit der UFAG Laboratorien AG ermöglicht uns effiziente Prozesse in der Endkontrolle. Unsere Standorte kontrollieren wir regelmässig bei internen Audits nach strengen Vorgaben. So stellen wir sicher, in routinierten Abläufen nicht betriebsblind zu werden.

Weitere Sicherheit bietet die externe Kontrolle. Dazu gehören die kantonale Betriebskontrolle sowie Label- und Markenaudits. Experten prüfen regelmässig, ob wir die erforderlichen Normen einhalten. An einzelnen Standorten werden auch Bioaudits und Zertifizierungsaudits durchgeführt. Dabei wird geprüft, ob unsere Prozesse die Anforderungen und Richtlinien der Global Food Safety Initiative (GFSI) erfüllen.

Lückenlose Rückverfolgbarkeit

Der grösste Teil unseres Fleisches stammt von Schweizer Landwirtschaftsbetrieben mit bekannten Labels und Marken wie Bio Suisse, Culinarium Ostschweiz, Agri Natura oder IP-Suisse. Einen kleinen Teil beziehen wir aus dem Ausland (EU, Nord- und Südamerika, Australien). Wo das Fleisch auch herkommt: Uns ist wichtig, es lückenlos



Bei der sensorischen Prüfung werden Produkte nach diesen vier Aspekten beurteilt:

- ✓ Aussehen
- ✓ Textur
- ✓ Geruch
- ✓ Geschmack

rückverfolgen zu können. Seit 2009 setzen wir ein weltweit bewährtes System von SAP SE ein. So können wir jederzeit prüfen, welche Chargen wo verarbeitet oder wohin geliefert wurden.

Lebensmittelrecht

Die Anforderungen an die Herstellung und Deklaration werden immer komplexer. Deshalb hat die Ernst Sutter AG eine eigene Abteilung Lebensmittelrecht. Hier stellen wir die gesetzeskonforme Produktion sicher, prüfen die Verwendung der Labels und sorgen dafür, dass die obligatorischen Angaben über Allergene, Nährwerte und Zutaten deklariert sind.

Mit all diesen Massnahmen stellen wir sicher, dass unsere Qualitätsprozesse dauerhaft zuverlässig und transparent bleiben.

Genuss-Tipp:

Studi's Bündner Gerstensuppe

zum Selbstzusammenstellen

Rezept von TV-Koch Andreas C. Studer

Für 4 Personen als Hauptgericht oder

für 8 Personen als Vorspeise

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Kochzeit: 1 Stunde

100 g	Bündnerfleisch
100 g	Gerste
3	Rüebli
½	Lauchstange
½	kleiner Knollensellerie
2	Zwiebeln
3 EL	Butter
1,2 l	Gemüsebrühe, würzig abgeschmeckt
2 dl	Vollrahm
100 g	Sprinz, gerieben
½	Bund Peterli, gehackt
1	St. Galler Brot

Die Gerste in 5 dl leicht gesalzenem Wasser ca. 30–45 Min. al dente garen, abschütten und warm mit 1 EL Butter vermischen, in ein Schälchen geben. Inzwischen das Gemüse in sehr feine Würfel schneiden und einzeln in je 1 EL Butter sautieren, mit Bouillon ablöschen und zugedeckt 5 Min. köcheln. Bündnerfleisch in 1 EL Butter kurz andünsten. Peterli fein hacken. Alle Zutaten einzeln in Schälchen geben, für Gemüse und Bündnerfleisch Schälchen vorwärmen. Auf langem Holzbrett mit Löffeli anrichten. Bouillon erhitzen, Rahm dazugeben, würzig abschmecken, in den Suppentopf geben. Alle können sich jetzt nach Belieben ihre Suppe zusammenstellen und sich dazu frisches St. Galler Brot abschneiden.

Tipp von Studi: Das Gemüse und die Zwiebeln im Zerkleinerer einzeln fein würfeln.



«En Guete und
frohe Festtage!»

Studi



KURZ UND BÜNDIG

18-mal Gold für unsere Produkte

18 Goldmedaillen und zwei Silbermedaillen erhielten die eingereichten Produkte der Ernst Sutter AG von der DLG. Neben den traditionellen Fleischwaren und regionalen Spezialitäten überzeugte in diesem Jahr auch der Gewürzschinken die Experten und wurde mit Gold ausgezeichnet. Die Ernst Sutter AG hat eine Auswahl ihrer Produkte von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) prüfen lassen. Das Ergebnis ist ausgezeichnet: Von 20 eingereichten Produkten erhielten 18 Produkte eine Goldmedaille und zwei eine Silbermedaille. In diesem Jahr kam neben den traditionellen Fleischwaren und regionalen Spezialitäten der Gewürzschinken sehr gut bei den Experten an und wurde mit Gold ausgezeichnet.

Neben den Produktprämierungen erhielt die Ernst Sutter AG bereits zum 14. Mal in Folge die Auszeichnung für langjährige Produktqualität, das Gütesiegel für konstant hohe Qualität und anerkannte Produktionsstandards.

Die DLG-Lebensmittelprüfungen liefern den Verbraucherinnen und Verbrauchern neutrale und unabhängige Ergebnisse über die Qualität von Lebensmitteln. Im Zentrum der Produkttests steht die Analyse der sensorischen Qualität von Lebensmitteln (Farbe, Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack).



147,5 Tonnen weniger Plastik



7,7 Mio.
Halbliter-PET-Flaschen



1,3
Fussballfelder

Im Jahr 2024 konnten wir durch die Weiterentwicklung unserer plastikreduzierten Verpackungen 147,5 Tonnen Kunststoff einsparen.

Das entspricht 7,7 Millionen Halbliter-PET-Flaschen, über 64 000 PET-Sammelbehältern oder 1,3 Fussballfeldern voll mit PET. Gegenüber dem Vorjahr haben wir damit eine Steigerung der Einsparung von mehr als 50 Prozent erreicht. So leisten wir einen Beitrag, die Ziele zur Plastikreduktion im aktuellen Schweizer Recyclingkreislauf aktiv und zeitnah positiv zu beeinflussen.

Das Thema Nachhaltigkeit ist fest in der Unternehmensstrategie verankert. In unserer Leistungsübersicht zur Nachhaltigkeit 2024 informieren wir über unsere Ziele, Massnahmen und erreichten Meilensteine auf dem Weg zu einer nachhaltigen Unternehmensentwicklung.



Mein Lieblingsprodukt:



Sanela Music

Sachbearbeiterin Verkaufsdienst
Seit 2022 bei der Ernst Sutter AG

«Bündnerfleisch ist mein klarer Favorit.»

Nach ihrer Lehre als Kauffrau EFZ ist Sanela Music bei uns geblieben. Sie arbeitet nun als Sachbearbeiterin im Verkaufsdienst. Sanela ergänzt unser Team perfekt und hat viel Freude an ihrem vielseitigen Job.

«Während meiner Zeit bei der Ernst Sutter AG habe ich verschiedenste regionale Spezialitäten kennen und lieben gelernt. Ich habe fast alle probiert. Mein Favorit ist das feine Bündnerfleisch, weil es so aromatisch schmeckt und schön dünn geschnitten ist.»



Amerkhel Ezattullah

Fleischfachassistent EBA
Seit 2008 bei der Ernst Sutter AG

«Meine selbst hergestellte Pouletbratwurst.»

Amerkhel Ezattullah ist als Jugendlicher von Afghanistan in die Schweiz gekommen. Seine Lehre als Fleischfachassistent EBA hat er bei uns gemacht – und er ist geblieben. Mittlerweile ist Amerkhel uns seit 17 Jahren treu. Seinen Job und was er herstellt, liebt er noch immer.

«Die Zeit bei der Ernst Sutter AG ist wie im Flug vergangen. In der Brühwurstproduktion fühle ich mich auch heute noch sehr wohl und bin auch stolz auf «meine» Produkte. Als Muslim freut es mich besonders, dass wir auch Pouletbratwurst herstellen – sie kommt bei mir und meiner Familie regelmässig auf den Grill.»