

Kunden- und Mitarbeitermagazin
der ORIOR Gruppe

Nr. 27 Herbst 2022/Winter 2023

ORIOR
★★★★★
EXCELLENCE IN FOOD

FRESH APPETIZER



30 Jahre ORIOR

**Genuss, Begeisterung,
Teamspirit und Tavolata**



4

Mit einem einzigartigen Food Festival feiert ORIOR den 30. Geburtstag.



8-25

Die Units präsentieren sich.

26

«Brücken schlagen»: So das zentrale Thema für den Top50-Anlass.



32

Jubiläums-Tavolata: genussvolles Feiern mit allem, was die ORIOR Units zu bieten haben.



Inhalt

- 3 Editorial
- 4 ORIOR Food Festival
- 8 Fredag
- 10 Albert Spiess
- 12 Biotta
- 14 Rapelli
- 16 Culinor
- 18 Casualfood
- 20 Le Patron
- 22 Pastinella
- 24 Möfag
- 26 Top50
- 30 Wir sind ORIOR
- 32 Jubiläums-Tavolata
- 36 The making of
- 38 30 Jahre Erfolgsgeschichte
- 42 Aus der Feder von Rolf U. Sutter



36 Ein Blick hinter die Kulissen: Hier entsteht etwas, das in den nächsten Tagen in Staunen versetzt.



Liebe Leserin, lieber Leser

30 Jahre ORIOR! Eine Zahl, die uns stolz macht. Auf alles, was wir in dieser Zeit erreicht und bewegt haben. Eine Zahl, die uns auch mit Dankbarkeit und grossem Respekt erfüllt, da eine solche Erfolgsgeschichte nicht selbstverständlich ist.

Diesen Geburtstag haben wir fröhlich und ausgiebig gefeiert – mit einem einmaligen ORIOR Food Festival Ende August im Puls 5 in Zürich – farbenfroh, facettenreich, innovativ und voller Genuss – genau so, wie Sie ORIOR kennen!

Jede einzelne Unit bot vor Ort feinste Leckerbissen an, laufend frisch zubereitet. Auf diese Weise konnten die Food-Festival-Gäste alle ORIOR Units und ihre Kernsortimente kennenlernen und sich in die ORIOR Welt entführen lassen – ganz nach dem Motto: einmal alles durchprobieren und geniessen.

Flanieren Sie nun mit mir durch das bunte Food Festival von einem Stand zum andern und lassen Sie uns diese einmaligen Tage nochmals gemeinsam Revue passieren. Weitere Eindrücke der Festivitäten bietet die grosse Geburtstags-Tavolata oder auch ein schmunzelnder Blick hinter die Kulissen beim Aufbau und ins Backoffice. Und zum guten Schluss ein kurzer Streifzug durch die einzigartige ORIOR Geschichte.

Einmal mehr gebührt allen Mitarbeitenden mein grosser Dank für ihr wertvolles Engagement, ihre ausserordentliche Leistung, den Teamgeist und ihre Leidenschaft für das, was sie tun. Ein besonderes Dankeschön geht an die Konsumentinnen und Konsumenten, an unsere Kunden sowie an unsere Geschäftspartner für das langjährige Vertrauen.

Viel Spass beim Blättern in dieser Spezialausgabe des Fresh Appetizers, die voll und ganz dem Food Festival und dem 30. Geburtstag der ORIOR Gruppe gewidmet ist.

Daniel Lutz
CEO ORIOR Gruppe



Willkommen beim ORIOR Food Festival

Was für ein Event! ORIOR feiert ihr 30-jähriges Bestehen mit einem einzigartigen Food Festival – farbenfroh, facettenreich, innovativ und voller Genuss. Nach intensiver Planung wird während dreier Tage präsentiert, was die ORIOR Gruppe so erfolgreich macht. Hier widerspiegeln sich 30 Jahre voller Innovationskraft, Unternehmertum und Passion.



In der grossen Eventhalle Puls 5 geht das einzigartige ORIOR Food Festival über die Bühne. In der Mitte ein Platz für gesprächigen Austausch, die Jubiläums-Tavolata und das Top50-Meeting. Den grossen Rahmen bilden die einladenden Stände der Units mit ihren Spezialitäten.



Kennenlernen und Wiedersehen. Alle schätzen die Gelegenheit für einen persönlichen Austausch.



Die grosse Party kann jederzeit losgehen.

Es sind erlebnisreiche Tage. Gestartet wird mit dem Top50-Event, bei welchem mit den Kadermitarbeitenden die wichtigen Schritte und Ziele in die erfolgreiche Zukunft diskutiert werden. Am Abend wird dann bei einer grossen Jubiläums-Tavolata mit Spezialitäten und Weinen aus Regionen der ORIOR Units die grosse Geburtstagsparty gefeiert. An zehn kreativen Ständen haben Kunden, Partner und Mitarbeitende in den Folgetagen Gelegenheit, in die ORIOR Welt einzutauschen, alles zu degustieren und interessante Gespräche zu führen.



Da bleiben keine Wünsche offen: ungezwungenes Flanieren, Geniessen feiner Häppchen oder Zeit für kurzes Relaxen.



Sorgfältig erlesene Getränke aus Regionen der ORIOR Units.



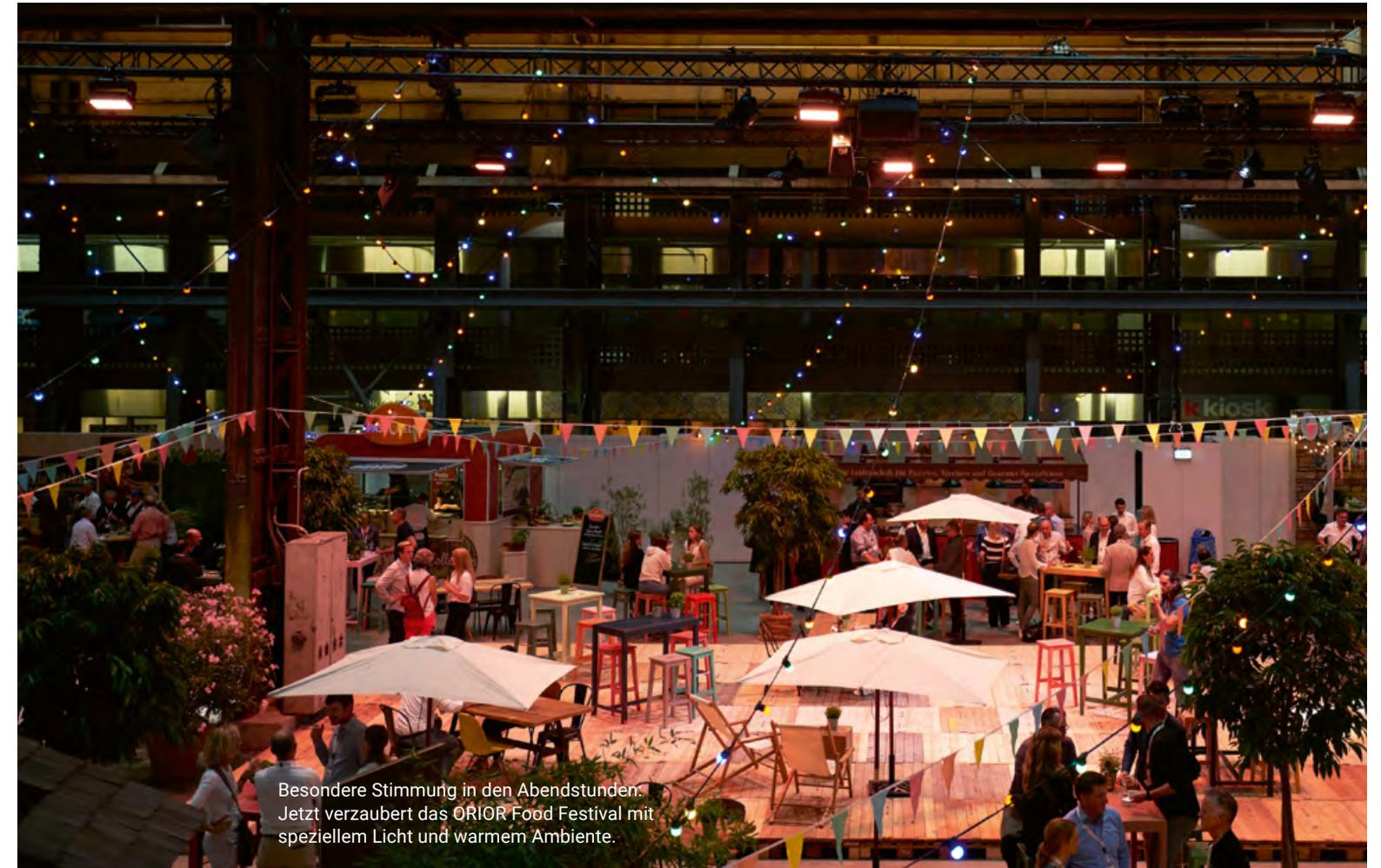
Michele Antonio Cofrancesco, Pastinella (links), im munteren Gespräch mit einem Gast.



Toni Giannotto, Le Patron, und Michael Leutwyler, Fredag.

Rechts:
Mit dem Bike unterwegs:
ORIOR informiert rund um
das Thema Nachhaltigkeit.

Unten:
Die Eventorganisatorinnen
Milena Mathiuet, ORIOR, Laura
Vesti und Jocelyne Montredon
von der Agentur Standing
Ovation und Linda Koller, ORIOR,
vor den reich gedeckten Tischen
für die Tavolata (v. l. n. r.).



Besondere Stimmung in den Abendstunden.
Jetzt verzaubert das ORIOR Food Festival mit
speziellem Licht und warmem Ambiente.



Ursula Weder und Mara Bachmann, ORIOR, machen sich vergnügt für den ersten
Besuchernsturm bereit (v. l. n. r.).

Hier geht die Post ab. Briefkasten
für Wettbewerb und Grusskarten.



Wettbewerb ORIOR Food Festival

Am ORIOR Food Festival konnten die Gäste an einem Wettbewerb teilnehmen. Die
Auflösung bzw. die Antworten auf die drei Wettbewerbsfragen finden Sie hier:

Welches ist die ORIOR Unit, welche am längsten dabei ist?

Rapelli Casualfood Fredag

Wie viele Produkte führt ORIOR heute im Portfolio?

8 100

ORIOR ist Pionierin im Bereich Plant-based und Vegi/Vegan. In welchem
Jahr hat ORIOR das erste Vegi-Produkt lanciert?

1989 1995 2002

Zu gewinnen gibt es folgende Preise:

1. Preis Gutschein für ein Abendessen für zwei Personen in der legendären
Bottega di Mario in Zürich
2. Preis Grosses Überraschungspaket mit ORIOR Spezialitäten
3. Preis Food Festival Sportbag mit ORIOR Snacks

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden persönlich benachrichtigt.



*Immer auf der Suche nach Neuem:
vegan, vegetarisch, Fleisch oder Seafood*

Frauenpower am ORIOR Food Festival: Team Fredag mit Shiromy Meier und Claudia Ilicic und Team Biotta mit Sandra Fässler und Daniela Schönenberger (v. r. n. l.).

Fredag steht für Spitzenprodukte im Bereich Fleisch-Convenience und Plant-based. Eine feine Auswahl an Happy Vegi Butcher Spezialitäten sowie echt schweizerische «Ämmitaler Güggle» werden am Food Festival präsentiert und überzeugen jeden Feinschmeckergaumen.



Frische Sushi-Variationen mit veganem Tatar und Thunfisch.

Den Blick kulinarisch etwas weiter schweifen lassen ... neue Genuss-horizonte entdecken und dabei auch neuartige Wege beschreiten. Dies sind die Erfolgspfeiler von Fredag. Ausgewählte Zutaten, geschmackvolle Rezepturen und innovative Herstellungsverfahren gepaart mit Leidenschaft und Fantasie verleihen den Fredag Kreationen das besondere Etwas. Davon können sich die Besucher am ORIOR Food Festival überzeugen.



Vanessa Züger präsentiert Mini Taco Bowls mit marinierten Happy Vegi Butcher Chunks.



Hier geht's zur einladenden veganen Party Location.

Food ist unsere Passion. Geflügel, Fleisch und Seafood sowie vegane und vegetarische Spezialitäten bilden das Herzstück unserer breiten Angebotspalette.



Hochbetrieb bei Fredag: Andres Staub kommt kaum nach mit dem Anrichten der Köstlichkeiten.



Jeder will probieren: Die zarten «Ämmitaler Güggle» aus natürlicher Aufzucht erfreuen sich besonderer Beliebtheit.



Bei einem Appenzeller Brandlöcher Bier einen spannenden Tag Revue passieren lassen.

Bündner Spezialitäten gereift im unvergleichlichen Bergklima

Albert Spiess bringt feinste Trockenfleisch-Spezialitäten – Bündnerfleisch, Rohschinken und Salsiz – sowie einen Hauch von Bündner-Maiensäss-Feeling ans Food Festival. Der Steinbock war natürlich logogetreu auch mit dabei.

Einen kleinen kulinarischen Ferienabstecher ins Grischun können die Festivalbesucher am Stand von Albert Spiess starten ... und dabei echte Bündner Originale entdecken! Natürlich und spontan, bodenständig und sympathisch.

Der Bündner Platzhirsch, der auf Werte wie Regionalität, Tradition und Handwerkskunst setzt, verwöhnt seine Gäste mit herzlicher Gastfreundschaft und Spezialitäten aus den Bergen. Albert Spiess zeigt, wie man Tradition mit Innovation verbinden kann.



Viva la Grischia! Das Team aus dem Bündnerland zeigt sich stolz vor seiner urchigen Alphütte geziert von einem kapitalen Steinbock.



Bündner Plättli mit frisch aufgeschnittenem Bündnerfleisch, Rohschinken und Salsiz.



Pierre Roecker und Cla Lietha vor der legendären roten Berkel-Aufschnittmaschine.

Von der kleinen Prättigauer Dorfmetzgerei zum Platzhirsch. Dafür braucht es die frische Bündner Bergluft, die Liebe zur Tradition, die überlieferten Rezepturen und Passion fürs Handwerk.



Pure Nature: Die proteinreichen Sticks sind bei Wanderern und Sportlern besonders beliebt.



Werner Huber im heiteren Gespräch mit Gästen.



Kurze Verschnaufpause von den vielen Eindrücken am Food Festival.



Natur, Bio und Frische. Das Beste, was Gemüse und Früchte zu bieten haben.

Cheers e salute! Willkommen in der Biotta Saftbar



Unsere Barista, die von erdigen Wurzeln bis hin zur farbigen Blüte alles zum besten Mocktail mixt.

Die Besucher sind gleich in ein Ferienfeeling versetzt, als sie die bunten Mocktails schlürfen. In Biotta Säften steckt das Beste, was Gemüse und Früchte zu bieten haben. Genau richtig, um erfrischende Mocktails zu mixen.



Besser kann man Natur in keine Flasche packen.

Biotta zeigt in einer grünen Oase, wie man aus den naturbelassenen Bio-Säften erfrischende Mocktails mixt. Jeannette Ruh, Kochbuchautorin, Food-Fotografin und Biotta Botschafterin, hat dafür delikat abgestimmte Rezepturen entwickelt, die mit den Cocktailklassikern wie Mojito und Mai Tai mehr als mithalten können. Natürlich gibt's das gesamte Sortiment zur Degustation.

Biotta®
Der Schweizer Bio-Pionier



Auch das Culinar Team trifft sich zum erfrischenden Austausch am Biotta Stand.



Natur pur: gesund, frisch und sehr lecker. Alles drin im Biotta Mocktail. Kurz nippen und in die Ferien fliegen.



Sozusagen frisch aus der Erde: So muss ein Biotta Rüebli aussehen.



Das Biotta Team im fröhlichen Food Festival Vibe: Sandra Fässler und Daniela Schönenberger (v. l. n. r.).

**Was ist ein Mocktail?
«Mock» ist Englisch für «etwas simulieren». Cocktails werden zu Mocktails ohne Alkohol. Sie werden aus Säften, Softdrinks, Infused Water oder alkoholfreien Spirituosen gemixt. Frische Früchte und Kräuter sind wichtig – schliesslich soll ein Mocktail wie ein klassischer Cocktail schmecken und aussehen!**



Die Genusswelt der Mastri Salumieri

Valeria Rizzato und Fernando Premazzi schneiden mit ihrer original Berkel Tessiner Charcuterie frisch auf.

Rapelli lebt die Cultura della Bottega auch am Food Festival voller Leidenschaft. Die Mastri Salumieri verwöhnen die Besucher mit Spezialitäten nach den überlieferten Original-Rezepturen von Mario Rapelli.

Speziell fürs Food Festival reist der Rapelli Foodtruck aus dem malerischen Tessin ins Puls 5 und bringt eine ordentliche Portion Salumieri-Atmosphäre und Dolce Vita nach Zürich. Die beliebte Bottega Rapelli in der Streetfood-Version begeistert mit einem einzigartigen Genusserlebnis und regionalen Spezialitäten aus dem Tessiner Terroir.



Ein Miniburger, der es buchstäblich in sich hat: gefüllt mit Tessiner Salsiccia.



Leckeres Focaccia mit würzigem, lange gereiften Salame Gran Riserva.



Am Rapelli Stand gibt es viel zu degustieren und zu diskutieren.



Rafael Caballero serviert voller Stolz, schwungvoll und mit einem grossen Lächeln.

*Tessiner
Genusserlebnis
und die Freude,
Gutes im Leben
zu teilen.*



Der Rapelli Foodtruck mit seinem schön gefüllten Anhänger ist einer der Hingucker des ORIOR Food Festivals.



*Convenience
der Superlative*

Ein hoch motiviertes Team sorgt für eine grossartige Show.

*If we want to be different,
then let us be delicious.*



Bart Serras und Filip De Spiegeleire neugierig beobachtend. Rolf U. Sutter, VR-Präsident ORIOR Gruppe, beim Fachsimpeln mit einem Gast (v. l. n. r.).



Mieke De Cleen und Lies Walcarus können entspannt in die Kamera lachen. Es ist ein rundum erfolgreicher Tag (v. l. n. r.).

**Live Cooking am ORIOR Food Festival:
Die Culiner Chefentwickler demonstrieren
höchstpersönlich, dass Convenience auch
auf allerhöchstem Niveau zelebriert
werden kann.**



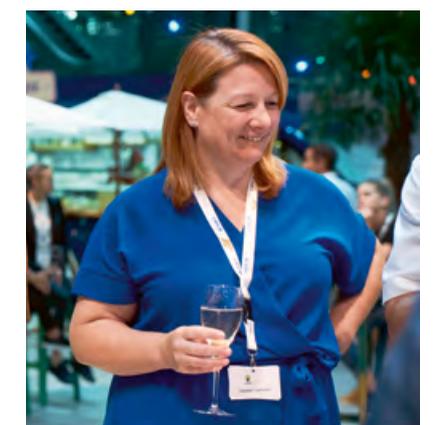
Culiner prägt den Premium-Frisch-Convenience-Markt in den Beneluxstaaten an vorderster Front. Mit einem innovativen und breiten Produktportfolio für Detailhandel sowie Food Service und der Spezialisierung auf natürliche Frischmenüs für ganz unterschiedliche Zielgruppen in allen Altersklassen. Für Genuss, Fachsimpeln und Gesprächsstoff ist am Stand immer gesorgt.



Die Culiner Kreationen kommen bei den Besuchern sichtlich gut an.



Es wird angerichtet ... und Mass genommen, um das optimale Ergebnis für Augen und Gaumen zu erzielen.



Goedele Tuerlinckx freut sich über den gelungenen Auftritt.

Hier geht's für einmal um die Wurst

Casualfood hat sich mit seinen individuell entwickelten Markenwelten und Konzepten für Menschen auf Reisen einen Namen gemacht. Restaurants, Bars, To-Go-Genussinseln und schnell bewegliche Einheiten stehen im Fokus. Nach Zürich ist man mit dem beliebten Hermann's Snack-mobil angereist.



Ein fröhliches Team – Luzia Risch, Dennis Herrmann und Cindy Hartmann (v. l. n. r.). Casualfood bekommt Besuch von Albert Spiess Mitarbeiterinnen, die mit Hermann's Wurst-Spezialitäten verwöhnt werden.



Rebecca Wolf, Casualfood, und Mirjam Schaffner, Pastinella, stossen auf einen gelungenen Tag an.

Das eventerprobte Hermann's Mobil ist Mittelpunkt des Casualfood Stands und kann seine Tauglichkeit fürs Feiern und Geniessen in geschlossenen Räumen gleich live in Szene setzen. Es werden der Top-Seller Currywurst und die legendäre St. Galler Bratwurst serviert. Perfekt gebrutzelt mit der einzigartigen Koch- und Brattechnologie von Casualfood. Die innovative Ablufttechnik kombiniert mit einer Fettreinigungsanlage sorgt für null Geruchsemissionen. Staunen und Geniessen bei den Besuchern.



Das multifunktionale Hermann's Mobil besticht auch mit seinem gelungenen Design.



Frisch gebrutzelt und heiss serviert.



Zeit für Austausch, persönliche Gespräche und kurze Momente der Ruhe muss sein.



Das Konzept ist bis ins kleinste Detail liebevoll durchdacht.

Wenn einer eine Reise tut ... kommt er kaum an einem schnellen und leckeren Zwischenstopp bei Casualfood vorbei.

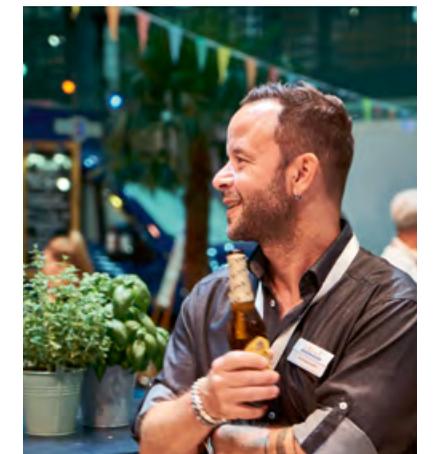
In 96 Arbeitsschritten zur perfekten Pastete

Le Patron hat gleich die Backstube ins Puls 5 gebracht und gibt so Einblicke in die 96 Arbeitsschritte der aufwändigen Herstellung von Pasteten. Diese Dauerbrenner finden genau wie die Terrinen und die Gourmet-Spezialitäten grossen Anklang beim Publikum. **Bon appétit!**



So farbig und voller Lebensfreude hat Le Patron das Jubiläum gefeiert.

Evergreens. Pasteten und Terrinen gehören seit jeher zum Delikatesten, was aufgetischt wurde. Schon in Keilschrift ist 1700 v. Chr. ein Rezept festgehalten.



Toni Giannotto hat sichtlich Spass am gelungenen Auftritt.

In der Pastetenbäckerei stehen immer Dutzende von Arbeitskräften, falten Teige, füllen die Farce ab, schneiden Sulzlöcher und backen die Pasteten goldbraun. Viel Handarbeit ist nötig, um eine wunderbare Pastete zu präsentieren. Dies können die interessierten Besucher am Food Festival in kleinerem Rahmen direkt vor Ort miterleben und die Köstlichkeit gleich geniessen.



Trotz grosser Diversität: Die geheime Liebe von Le Patron gehört Terrinen und Pasteten.



Et voilà. Jetzt können Terrinenliebhaber die neuesten Le Patron Kreationen degustieren.



Edel präsentiert: der ultimative Pasteten-genuss.

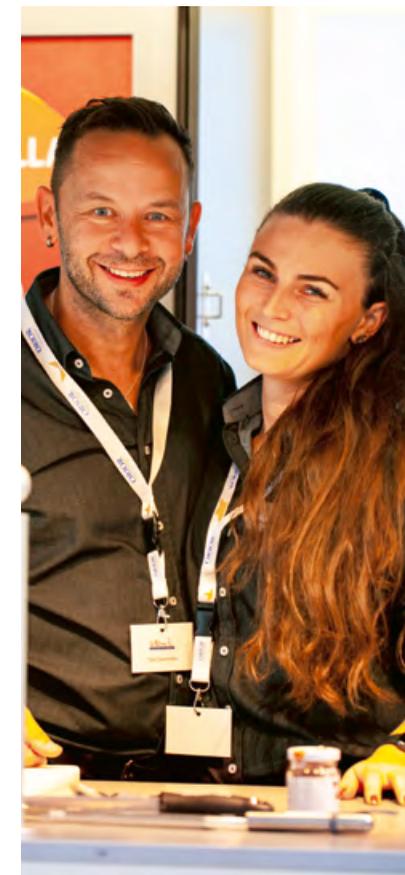


Antonio Colaianni, der Sternekoch, bezaubert mit seinen Rezepten, die er exklusiv für Pastinella entwickelt hat.



Schon von Weitem sieht man den bunten Foodtruck. Klein, aber oho würde man hier sagen. Denn die Pastakreationen sind von einem Sternekoch gekrönt. Exquisit, ein Hauch von Süden und perfekt auf den Punkt gekocht. Pasta macht einfach glücklich!

Parlare e mangiare con Pastinella. Wie auf einer belebten italienischen Piazza wird das Dolcefarniente gelebt.



So macht Arbeiten Spass! Toni Giannotto, Le Patron, und Mirjam Schaffner, Pastinella, sind für die interessierten und hungrigen Gäste da.



Der Foodtruck in legendärem Italo-Retro-Design.



Frisch im Mercato gekauft ... und direttissima in die Pasta gezaubert.

Mit Liebe zum Handwerk stellt Pastinella seit über 30 Jahren gefüllte Pasta in der Schweiz her. Ausgewählte Rohstoffe aus 100 % natürlichen Zutaten garantieren den einzigartigen Geschmack und die bissfeste Konsistenz. Pasta bereichert als beliebter Evergreen jedes Menü! Die gefüllten Teigwaren trumpfen mit den unzähligen Füllungsvariationen, die Beilagen mit vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten.



Nur natürliche Zutaten kommen in die Pasta aus Meisterhand.



Auch die Gäste sowie die Kolleginnen und Kollegen der anderen Units sind begeistert von Colaiannis Pasta.

Unsere Passion:
Pasta in allen Variationen.
Eines der Lieblingsessen von Jung und Alt.





Unser Herz schlägt für Währschafftes

Willkommen in der Ostschweiz: Cla Lietha, Walter Koller, Martin Zett, Livia Bodenmann und Marco Zünd warten voller Vorfreude auf die ersten Gäste (v. l. n. r.).



Ein Gedicht: Mostbröckli gefüllt mit Cantadou und Knoblauchspeck aus dem Appenzell.

Fürstentländer Spezialitäten:
Dieser Name steht für Fleischspezialitäten aus der Ostschweiz, die Tradition und Regionalität garantieren.

Ganz schön herzhaft präsentiert sich Möfag am Food Festival. Eine Auswahl der weiterhin beliebten Appenzeller Spezialitäten kann degustiert werden – ein urchiger Gaumenschmaus voller Biss verbunden mit Erinnerungen an wunderbare Erlebnisse in dieser schönen Ecke der Schweiz.



Aus dem Rauch: Geräuchertes darf natürlich nicht fehlen.

Wer das Appenzell liebt, ist auch Fan des Käses und der Fleischspezialitäten. Möfag widmet sich voller Enthusiasmus der Veredelung der traditionellen Spezialitäten wie des berühmten Appenzeller Mostbröcklis, des Räucherns von delikaten Fleischstücken oder der Herstellung von leckeren Schinken- und Speckkreationen.



Fredi Wirz gönnt sich eine entspannte Verschnaufpause.



Die Trachtenmädchen – hier Tanja Fuster – servieren mit viel Charme.



Wer weiss, vielleicht werden hier auch die besten Appenzellerwitze ausgetauscht.



Alle vereint voller Vorfreude und gespannter Erwartung ... man spürt die positive Energie buchstäblich knistern.



Alles bereit für ein inspirierendes Meeting in einmaligem ORIOR Ambiente.



In Gruppen werden gemeinsam Ideen und Massnahmen rund um das Thema Brückenschläge erarbeitet.

Unternehmertum, Teamspirit, und Innovationlust, aber auch das Wachsen an Herausforderungen haben ORIOR über all die Jahre zum Erfolg geführt. Entscheidend war dabei immer, gemeinsam zu reflektieren, voneinander zu lernen und gegenseitig Erfahrungen auszutauschen. So auch am Top50-Event inmitten des ORIOR Food Festivals.

Brückenschläge sind als eine von drei Schlüsselinitiativen in der ORIOR Strategie 2025 verankert. Dabei geht es darum, bestehende, erfolgreiche Produktkonzepte, Marken oder auch spezialisiertes Know-how auf andere Units der Gruppe mehrwertbringend auszuweiten. Diesem Fokusthema widmen sich die Teilnehmenden im Rahmen von Gruppenarbeiten und erarbeiten bereits konkrete Massnahmen. Situativ und direkt zwischen einzelnen Units oder Segmenten sollen Brückenschläge angestossen und damit auch der Austausch unter den Units intensiviert werden.



Es darf auch mal locker sein: Sandro Rohrer, ORIOR, und Michael Scheidegger, Le Patron.



Gemeinsam brainstormen, diskutieren, innovieren.



Daniel Häfliger, Fredag, erörtert Gedanken für gemeinsame Wege.



Ganz im Element: Max Dreussi, Fredag.



Smarte Präsentation von Karl Niendorf, Smartseller.



In einer solch inspirierenden Umgebung lauscht man gerne gespannt den Inputreferaten und Präsentationen.

Daniel Lutz, CEO ORIOR Gruppe, begeistert von den Beiträgen.



Voller Bündner Engagement: Christoph Egger, Albert Spiess.

«Inspiration,
Motivation,
Begeisterung,
Stolz und Teamspirit.
Die Top50 der
ORIOR sind bereit,
die Zukunft
anzupacken.»



Zeit für die Brückenbauer. Gespannt warten alle auf die Präsentation der Gruppenarbeiten.



Applaus, Applaus: Beni Pfulg, ORIOR, Timo Beyerlein, Fredag, und Dave Garo, ORIOR (v. l. n. r.).



Es bleibt auch genügend Zeit zum informellen Austausch.



Andreas Förster, Casualfood, schmunzelt über einen humorvollen Beitrag.



Thomas Rüeger, ORIOR, und Dario Ömeroglu, Le Patron. Ob sie wohl aktuelle Zahlen diskutieren?



Lieber einmal mehr reflektieren: Andreas Lindner, ORIOR.



Strahlt Tessiner Lebensfreude aus: Tazio Gagliardi, Rapelli.



Max Dreussi, Fredag, und Daniel Lutz, CEO ORIOR Gruppe.



Clemens Rüttimann, Biotta, mit saftigen Ideen.



Oscar Marini, Pastinella und Le Patron – wie immer voller Enthusiasmus.



Philipp Keller, Le Patron, gedanklich bereits in der Umsetzung.



Ideen für Brückenschläge zusammentragen und diese weiter ausreifen.



Giorgio Mollo, ORIOR: Sicher geht's hier um Digitalisierung.



Engagiert mit dabei: Fabio Scartezini, Rapelli.



Deborah Huber, ORIOR, smart und charmant im Namen der Nachhaltigkeit.



Motiviert, inspiriert und begeistert:
Die Top50 der ORIOR sind bereit, die
Zukunft anzupacken.



Im Mittelpunkt des Abendevents: die üppige Tavolata mit über 70 begeisterten Gästen.

30 Jahre ORIOR, das muss gefeiert werden! Und zwar mit einer grossen Tavolata. Ungezwungen, locker, heiter. Zusammen sein, geniessen, sich austauschen und einmal querbeet alle Spezialitäten der ORIOR Units degustieren. Eine Geburtstags-Tavolata der Extraklasse.

Beim Flanier-Apéro durchs Food Festival kommen alle in Schwung, und der positive Vibe ist überall spürbar. Man trifft Kolleginnen und Kollegen, nimmt sich Zeit, um etwas zu plaudern, und schon landet man bei der nächsten Häppchenstation. So richtig los geht's dann bei der Tavolata, wo Staunen pur angesagt ist. In Schüsseln und Töpfen, auf Platten und Holzbrettern, in Schalen und Terrinen wird das Feinste aufgetragen, was die ORIOR Units zu bieten haben. Das ist gelebte Genusswelt à la ORIOR.



Schmausen, Plaudern, Applaudieren. Eine Attraktion folgt der anderen.

Stilvoll eingedeckt und dekoriert mit frischen Kräutern. Im Hintergrund die Tavolata-Menükarte.



Wiedersehen oder Kennenlernen beim Apéro riche.



Amüsieren sich: Monika Friedli-Walser und Edgar Fluri.



Tischnachbarn bei der Tavolata: Anton Scherrer und Markus R. Neuhaus.



Eine gute Unterhaltung, ein Glas Crémant – passt. Walter Lüthi und Andreas Lindner.



Monika Schüpbach im Gespräch.



Ist sichtlich stolz über den gelungenen Event: Daniel Lutz, CEO ORIOR Gruppe.



Die Gäste werden bereits voller Vorfreude erwartet.





Michael Leutwyler wird neuer CEO von Fredag. Wir gratulieren.



Rolf U. Sutter, Verwaltungsratspräsident ORIOR Gruppe, mit einem eindrücklichen Speech.

*Begeisterung,
Unabhängigkeit und
Geschwindigkeit
sowie Tavolata-Feeling,
das wünscht
Rolf U. Sutter ORIOR
für die Zukunft.*



Andreas Förster und Michael Schorm, die künftigen Geschäftsführer von Casualfood.



Lasst uns anstossen auf 30 Jahre ORIOR!



Remo Brunswiler geniesst den Tavolata-Abend.



Verdienter Applaus vom Big Boss: Milena Mathiuet wird in die ORIOR Konzernleitung berufen.



Beni Pfulg wird für seine Verdienste geehrt.



Schönes Setting: die festliche Tavolata.



Manoela Oppliger, Pastinella.



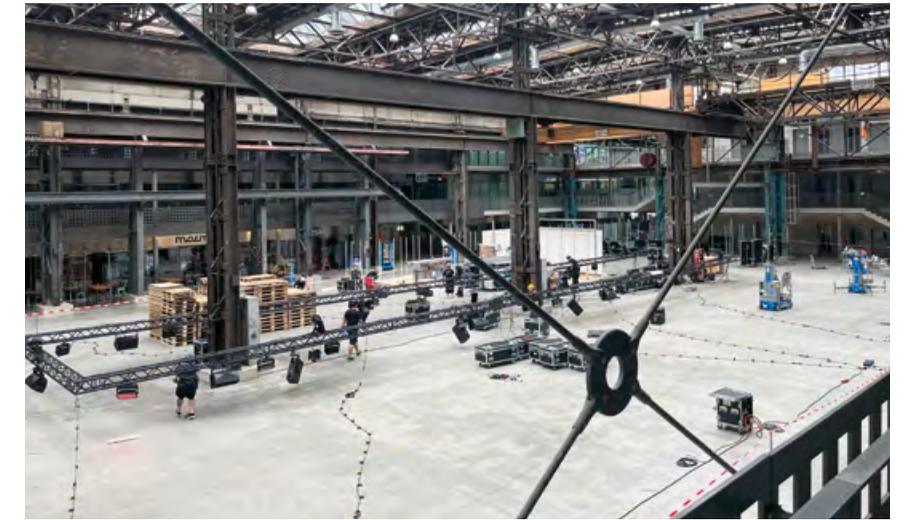
Edgar Fluri und Markus Voegeli im Gespräch.



Stefan Weber und Michael Weigel, Gründer von Casualfood, werden geehrt.

Festlicher geht's nicht: Mit dem Cakewalk wird der Geburtstagskuchen mit den 30 Wunderkerzen vom Organisationskomitee persönlich serviert.

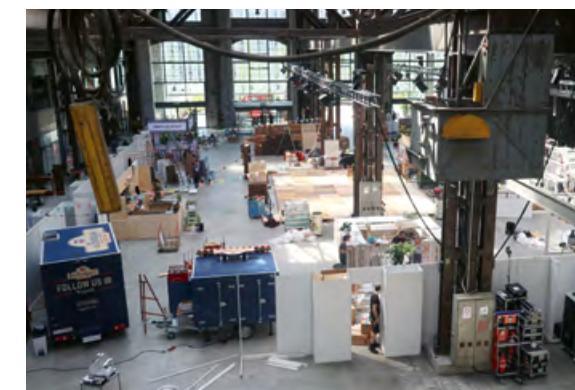




The making of ... Live dabei

Wer sich am Montag, 29. August, dem Puls 5 in Zürich nähert, dem wird schnell klar: Da entsteht etwas Besonderes, etwas Grosses. Lieferwagen mit Logos der ORIOR Units stehen bei der Anlieferungszone Schlange. Es herrscht emsiges Hin und Her.

Ja, und dann landet man in einem regelrechten Ameisenhaufen von Handwerkern, Standbauern, Tontechnikern und ganz vielen ORIOR und Unit Mitarbeitenden. Alle sind voller Enthusiasmus dabei, ihren Stand aufzubauen. Um zu sehen, wie wochenlange Planung Wirklichkeit wird. Man erkennt den Anspruch jeder Unit, ein kreatives Konzept voller Strahlkraft entwickeln zu haben. Man spürt die Anspannung, eine leise Hektik, aber vor allem die Freude, für das 30-Jahr-Jubiläum etwas Unvergessliches zu erschaffen. Ein spannender Blick für einmal hinter die Kulissen.





30 Jahre Erfolgsgeschichte

Die Wurzeln gehen jedoch bis ins 19. Jahrhundert zurück. Damals war das Unternehmen noch in der Tabakindustrie und auf der ganzen Welt zu Hause. Mit der Neuausrichtung auf die Produktion von Lebensmitteln wird ORIOR im Jahr 1992 in Vevey gegründet. Seither prägen beachtliche Erfolge, aber auch Rückschläge das Unternehmen und haben ORIOR zu dem gemacht, was sie heute ist: eine einzigartige Lebensmittelgruppe. Lesen Sie hier die 30 Jahre Erfolgsgeschichte im Zeitraffer.

1998

Theo Conrad, Präsident und Generaldirektor von ORIOR Food, erklärt den Rücktritt aus der operativen Leitung. Der Verwaltungsrat ernennt den jungen Mövenpick Gastronom Rolf U. Sutter, der die Marché Restaurants aufgebaut und internationalisiert hat, zu seinem Nachfolger.



1999



Der neue ORIOR Food CEO Rolf U. Sutter lanciert den bis dato grössten Strategieprozess des Unternehmens unter dem Titel «Kompass einstellen» mit dem Ziel, in allen Segmenten die Nummer eins zu sein. Rapelli lanciert die Terroirmarke Ticinella. Gleichzeitig wird in Singapur eine ORIOR Niederlassung eröffnet.

2000

ORIOR besitzt fast alle Unternehmen zu 100 % und beginnt mit der Integration der verschiedenen Produktionsstandorte in die modernisierten Hauptwerke. Der langjährige Hauptaktionär Pargesa Holding übernimmt das gesamte Aktienkapital von ORIOR.



1992

ORIOR Holding SA wird in Vevey gegründet. Dies verbunden mit dem Auftrag, sich strategisch ganz auf die Produktion von qualitativ hochstehenden Lebensmitteln in der Nische auszurichten. Gleichzeitig wird ein Teil der Aktien der neuen Gesellschaft, der ORIOR Holding, an den Börsen in Zürich und Genf zum Handel freigegeben.



1993



Das Jahr 1993 steht unter dem Einfluss der weiteren gezielten Ausrichtung auf die Nahrungsmittelbranche und des Ausstiegs aus dem Tabakgeschäft. Höhepunkte sind die Beteiligung von fast 50 % an der Rapelli Gruppe sowie die weitere Erhöhung der Beteiligung an Fredag auf eine Mehrheit.

1994

1994 ist das erste vollständige Jahr ohne die Sparte Tabakverarbeitung. ORIOR erweitert ihr Portfolio um insgesamt 15 Beteiligungen an Lebensmittelunternehmen, und die Beteiligung an Fredag wird sukzessive weiter erhöht. Die Produktion der Regina Culinaire, welche schon seit 1990 zur Gruppe gehört, wird vergrössert, um die enorme Nachfrage zu bedienen.



2001



Bei Le Patron wird ein neuer Anbau vorangetrieben, um die Firmen Rieder Catering, Le Patron Regina und Du Martel näher zusammenzubringen. Erstmals kann ORIOR die magische Umsatzmarke von CHF 300 Mio. knacken. ORIOR geht online mit ihrer ersten Website, www.orior.ch.

2002

ORIOR feiert ihr 10-jähriges Bestehen am Gründungsort Vevey. Das legendäre ORIOR House of our Success wird lanciert. Im gleichen Jahr werden die wichtigen Erweiterungs- und Neubauten von Pastinella und Le Patron abgeschlossen.



2003



Erstmals muss die Gruppe einen Umsatzrückgang in Kauf nehmen. Da der Export von Geflügel von China nach Japan verboten wird, fällt ein wichtiger Umsatz weg. Hinzu kommen unvorhergesehene hohe Rohstoffpreise. Erfolge feiert ORIOR mit den Fertigménüs, dem Grillsortiment und der Antipasti-Range.

1995



Die bestehenden Anteile werden weiter ausgebaut, darunter wird auch die Beteiligung an Rapelli auf 80 % erhöht. Fredag beliefert erstmals die Migros mit Poulet-Spezialitäten und lanciert unter der Marke Cornatur von Migros eine der ersten im Detailhandel verfügbaren Fleischersatzsortimente.

1996

Übernahme der Rieder Gruppe, wozu auch Le Patron, Pastinella sowie Rieder Catering gehören. Ausserdem werden das Pasta-Unternehmen Trinca und die auf Pasteten und Terrinen für die Romandie spezialisierte Du Martel gekauft. Damit wird ORIOR zu einem relevanten Lebensmittelunternehmen der Schweiz. Einen «Seitensprung» begeht ORIOR mit dem Kauf der Stern Gruppe, welche in der Uhrenindustrie tätig ist.



1997

ORIOR übernimmt das Zürcher Traditionsunternehmen Traiteur Seiler. Die Transportabteilungen der Units werden zusammengeschlossen zur Lineafresca ORIOR Food Logistic AG. Mit der Gründung der Fresico Food Industries in China gelingt zudem der erste grosse Schritt ins Ausland. Ausserdem nimmt Rapelli in Stabio die neue Fabrik in Betrieb, sie gilt als eine der modernsten Produktionsanlagen für Charcuterie in ganz Europa.



2004

Rapelli feiert stolz das 75-Jahr-Jubiläum. Da sich die Geflügelkrise in Asien Anfang 2004 weiter ausbreitet, wird die Beteiligung an der Fresico Food Industries in Weifang auf eine Minderheit reduziert und Mitte Jahr verkauft.



2005

Hungry Eyes.

Die Wachstumsinitiative «Hungry Eyes» wird lanciert. Sie konzentriert sich auf Projekte rund um Wachstum, vor allem im Gastronomiebereich, Innovation, Marken, Export und Ergebnisentwicklung. Ausserdem: Die auf Fleischersatz spezialisierte Produktlinie Cornatur feiert ihr zehnjähriges Bestehen. Der vegetarische Markt legt stetig zu, ist aber nach wie vor eine Super-Nische. Le Patron und Pastinella werden unter der ORIOR Menu AG fusioniert.

2006

Der Hauptaktionär Pargesa verkauft sein Aktienpaket an das Management und die Finanzgesellschaft Capvis. In Italien und Deutschland werden erste Listungen der Produkte Rapelli und Nature Gourmet im Detailhandel erreicht. Die Firma Du Martel wird aus Effizienzgründen in das Hauptwerk von Le Patron integriert.



2007



Die Rohstoffpreise explodieren im Laufe des Jahres buchstäblich. Trotzdem gelingt ORIOR ein gutes Jahr mit Wachstum in allen Kompetenzzentren. Die jahrelange Arbeit als Innovationsmotor des Detailhandels zahlt sich aus, und ORIOR kann den Markt ganz vorne mitgestalten. Auch dank der inspirierenden, neuen, gruppenweiten Initiative und Maxime «We make it happen!».

2008

ORIOR macht mit der Übernahme der Albert Spiess AG erneut einen strategisch wichtigen Schritt. Der Traditionsbetrieb mit Sitz in Schiers gilt als Filetstück der schweizerischen Fleischveredelungsindustrie und ist Marktführer für Bündnerfleisch. Mit dieser Akquisition erlangt ORIOR die nötige Grösse für den späteren Börsengang.



2009



Die globale Wirtschaftskrise manifestiert sich zunehmend auch in der Schweiz. Für ORIOR bewährt sich das breit aufgestellte Produktportfolio, und für jede einzelne Unit wird es gar das beste Jahr seit Bestehen. Der ORIOR Gruppe gelingt es erstmals, die Umsatzgrösse von CHF 500 Mio. zu übertreffen.

2010

ORIOR geht den Königsweg und realisiert im April 2010 den Börsengang an der SIX Swiss Exchange in Zürich – das erste richtige IPO in der Schweiz seit der grossen Finanzkrise 2008. Zusätzlich baut ORIOR das Standbein Food Service weiter aus, erklärt die Erweiterung nach Europa als Ziel und prognostiziert die Produktkategorien Frisch-Convenience und Vegi-Sortimente als Wachstumstreiber der Zukunft.



2011



ORIOR übernimmt die Tessiner Salumeria Keller SA sowie das auf Fleischersatz spezialisierte Unternehmen Bernatur. Rolf U. Sutter, langjähriger CEO und Delegierter des Verwaltungsrats, wird zum Präsidenten des Verwaltungsrats gewählt. Remo Hansen wird neuer CEO der ORIOR Gruppe.

2012

ORIOR feiert ihr 20-jähriges Bestehen. Die Firma Möfag in Zuzwil wird übernommen. Das familiengeführte Unternehmen ist in der Region Ostschweiz gut verankert und bedient sowohl die Gastronomie als auch den Detailhandel.



2013



ORIOR lanciert mit gluten- und laktosefreier Frisch-Pasta eine Weltneuheit. Rebranding der Marken Nature Gourmet und Albert Spiess für den Schweizer Markt. Und: Unter dem Titel «Whatever it takes» lanciert CEO Remo Hansen eine gruppenweite Initiative, um dem Margendruck entgegenzuwirken.

2014

ORIOR übernimmt die Firma Noppa (Bio-Tofu-Spezialitäten). Mit dieser Arrondierung baut ORIOR ihre vegetarische Kompetenz weiter aus. Die Logistikeinheit Lineafresca wird an die Murpf Gruppe verkauft. Im Juni 2014 verlässt Remo Hansen, CEO von ORIOR, nach über 16 Jahren das Unternehmen und übergibt die Führung an den interimistischen CEO Bruno de Gennaro.



2015



Daniel Lutz übernimmt die Führung der ORIOR Gruppe. Das Jahr 2015 ist vordergründig geprägt von einem grundlegenden Strategieprozess unter dem Titel «ORIOR 2020» sowie von unzähligen Initiativen und Massnahmen entlang der neu definierten strategischen Eckpfeiler.

2016

ORIOR übernimmt die Culiner Food Group in Belgien, welche auf die Herstellung von hochwertigen Fertigmenüs und Menükomponenten spezialisiert ist. Mit diesem Schritt erweitert ORIOR ihre Kernkompetenz im stark wachsenden Premium-Frisch-Convenience-Food-Markt über die Schweizer Grenze hinaus nach Europa.



2017



ORIOR feiert ihr 25-jähriges Bestehen mit den rund 1600 Mitarbeitenden bei Apéros in allen Kompetenzzentren. Zudem wird die einzigartige Geschichte bei einem Galadinner mit den Top100 der ORIOR gewürdigt. Bestens aufgestellt blickt ORIOR in die Zukunft und schreibt bereits am neuen Kapitel.

2018

ORIOR übernimmt die auf naturrein belassene biologische Gemüse- und Fruchtsäfte spezialisierte Pionierin Biotta (Thurella AG). Im Herbst beteiligt sich ORIOR an Casualfood und steigt damit in eine hoch spezialisierte Nische im stark wachsenden Food Service To-Go-Markt ein.



2019



ORIOR erhöht ihre Beteiligung an Casualfood und hält damit die Mehrheit. Casualfood wird als eigenständiges Kompetenzzentrum innerhalb des Segments ORIOR International in die Gruppe integriert. Zudem publiziert ORIOR ihren ersten entlang GRI erarbeiteten Nachhaltigkeitsbericht.

2020

Corona hat auch grosse Auswirkungen auf ORIOR: Massnahmen zum Schutz der Mitarbeitenden, Überperformance im Detailhandel und faktischer Stillstand der Gastronomie und von Casualfood. Im Herbst präsentiert ORIOR die Strategie 2025.



2021



ORIOR erzielt das bis anhin beste operative Ergebnis, auch dank der Initiative «ORIOR New Normal». Die Produktionskapazitäten für vegetarische und vegane Spezialitäten in der Schweiz werden verdreifacht. ORIOR definiert ein neues Klimaziel mit der Ambition Netto-Null bis 2050.

2022



ORIOR wird 30 und feiert diesen Geburtstag mit einem einzigartigen Food Festival im Puls 5 in Zürich. Alle Kompetenzzentren sind vor Ort und präsentieren ihre Spezialitäten. Ein dreitägiger Grossanlass für Mitarbeitende, Kunden, Lieferanten, Partner und Investoren, wie ihn ORIOR noch nie gesehen hat.



Einfach unglaublich - Tavolata-Feelings

Was für ein grossartiges Fest. 30 Jahre ORIOR.

Ich glaube, wir sollten für einen Moment die täglichen Herausforderungen ausblenden, die globalen Verwerfungen vergessen und einfach nur dankbar sein. Wie zeige ich Dankbarkeit, damit es nicht nur als Plattitüde rüberkommt? Alle ORIOR Mitarbeitenden sollten sich angesprochen fühlen. Vielleicht zuerst ganz konkret: Ein Dank an all die Exponenten und ein Dank an das Organisationskomitee – Aline Bass, Toni Giannotto, Linda Koller, Michael Leutwyler, Milena Mathiuet, Fabio Scartezzini, Mirjam Schaffner, Daniela Schönenberger, Goedele Tuerlinckx und Rebecca Wolf – und euren Teams. Ihr habt diese unvergesslichen Tage überhaupt ermöglicht. Dieses Food Festival ist unerreichbar. Kunden, Partner, Gäste, Investoren und Freunde haben mich auf unseren spektakulären Auftritt, die perfekte Organisation und vor allem auch auf die spürbar enorme Freude, das starke Commitment und die grosse Passion der anwesenden Mitarbeitenden angesprochen. Das macht stolz. Alle Units haben hinsichtlich Kulinarik und Auftritt die Erwartungen übertroffen. Fantastisch!

Ja, es geht natürlich noch weiter: ein Dank an die ORIOR Top50 Teilnehmenden, die während des Tages Brückenschläge initiiert und am Abend so herzlich mitgefeiert haben. Ich habe es genau gesehen: Bei Zuccheros «Baila» haben (neben mir) alle die Hüften geschwungen und fröhlich mitgeklatscht. Glückliche, ausgelassene Mitarbeitende an einer grossen Tavolata. Das war mein schönstes Geschenk. Danke für euer Lachen. **Bitte vergesst nicht:** Es geht um Begeisterung, Unabhängigkeit und Geschwindigkeit sowie um Tavolata-Feelings. Tragt diese Zukunftswünsche für ORIOR weiter. Ihr seid die Führungsbrigade und ihr tragt diesen Spirit zu den Mitarbeitenden in den Units. Das ist entscheidend, denn nur, wenn auch diese Mitarbeitenden den Spirit fühlen, können wir gemeinsam den Unterschied für unseren Geschäftserfolg realisieren.

Über 60 Nationalitäten in vier Ländern – so viele Kulturen, von Stabio (Rapelli) nach Schiers und Davos (Albert Spiess), von dort nach Root (Fredag), nach Oberentfelden (Pastinella) und nach Böckten (Le Patron), nach Zuzwil (Möfag), nach Tägerwil (Biotta), nach

Neuenstadt-Stein (Gesa), nach Frankfurt, Berlin und Düsseldorf (Casualfood), nach Destelbergen, Olen und Herselt (Culinor) und nach Haguenau (Spiess Europe).

Allen Mitarbeitenden gebührt meine/ unsere grosse Wertschätzung. Man kann alles kopieren, nicht aber den Spirit – unseren ORIOR Spirit.

Zwei Gedanken zum Umfeld: Die Uno, führende Medientitel, Präsidenten, Politiker und Wirtschaftsexperten, sie alle sprechen von einer noch nie gesehenen Disruption. Elend, Krieg, Umwelt-, Energie- und Wirtschaftskrisen. Geschätzte Mitarbeitende, liebe Leserinnen und Leser: Wir sind nicht hilflos. Jeder kann etwas tun. In seinem Bereich und vielleicht ein bisschen darüber hinaus. Dadurch akzelerieren wir das Tun und können echt bewegen. Für ORIOR bedeutet diese Situation, dass wir uns täglich überprüfbar verbessern müssen. In Umweltthemen, bei Innovationen, uns noch schneller und besser anpassen an die sich ändernden Kunden- und Mitarbeitendenbedürfnisse. Und wir sollten das mit Kraft angehen, mit etwas Demut und vor allem mit immerwährenden positiven Gedanken.

Herzlich, Ihr Rolf U. Sutter



Nicht nur ein Event-Organisationskomitee, sondern ein grossartiges Team! Milena Mathiuet (ORIOR), Ursula Weder (ORIOR), Linda Koller (ORIOR), Mara Bachmann (ORIOR), Goedele Tuerlinckx (Culinor), Rebecca Wolf (Casualfood), Aline Bass (Albert Spiess und Möfag), Lia Pulgar (ORIOR), Fabio Scartezzini (Rapelli), Mirjam Schaffner (Pastinella), Michael Leutwyler (Fredag), Daniela Schönenberger (Biotta), Toni Giannotto (Le Patron) v. l. n. r.

Impressum

Herausgeber:

ORIOR AG, Dufourstrasse 101, CH-8008 Zürich
Tel. +41 44 308 65 00, orior.ch

Projekt- und Redaktionsleitung:

Linda Koller, ORIOR

Erweitertes Redaktionsteam:

Angelica Hiltmann, HBH Communications
Claudia Ilicic, Fredag | Dario Ömeroglu, Le Patron
Burçin Starvaggi und Mirjam Schaffner, Pastinella
Daniela Schönenberger, Biotta | Ivan Trezzini, Rapelli
Aline Bass, Albert Spiess und Möfag | Goedele Tuerlinckx,
Culinor | Tina Lechowski und Michael Schorm, Casualfood

Layout und Gestaltung:

Lia Pulgar, ORIOR
Stefan Imhof, GU-Print AG

Korrektorat:

Linkgroup AG, Zürich

Bilder:

Zak van Biljon, Zürich
ORIOR, Zürich
Fredag, Root
Le Patron, Böckten
Pastinella, Oberentfelden
Biotta, Tägerwil
Rapelli, Stabio
Albert Spiess, Schiers
Möfag, Zuzwil
Culinor, Destelbergen (B)
Casualfood, Frankfurt a. M. (D)

Druck:

Neidhart + Schön Group, Zürich



gedruckt in der
schweiz





ORIOR

★★★★★
EXCELLENCE IN FOOD

ORIOR AG

Dufourstrasse 101 CH-8008 Zürich Tel. +41 44 308 65 00 orior.ch

Albert Spiess AG

Dorfstrasse 64
CH-7220 Schiers
Tel. +41 81 308 03 08
albert-spiess.ch

Mösli Fleischwaren AG

Industriestrasse 9
CH-9524 Zuzwil
Tel. +41 71 944 11 11
moefag.ch

Rapelli SA

Via Laveggio 13
CH-6855 Stabio
Tel. +41 91 640 73 00
rapelli.ch

Biotta AG

Pflanzbergstrasse 8
CH-8274 Tägerwilen
Tel. +41 71 466 48 48
biotta.ch

Fredag AG

Oberfeld 7
CH-6037 Root
Tel. +41 41 455 57 00
fredag.ch

ORIOR Menu AG Le Patron

Rohrmattstrasse 1
CH-4461 Böckten
Tel. +41 61 985 85 00
lepatron.ch

ORIOR Menu AG Pastinella

Industriestrasse 40
CH-5036 Oberentfelden
Tel. +41 62 737 28 28
pastinella.ch

Culinor NV

Houtstraat 46
9070 Destelbergen
Belgien
Tel. +32 9 229 05 11
culinor.com

ORIOR / Spiess Europe

2, Allée Joseph Bumb
67500 Haguenau
Frankreich
Tel. +33 3 88 90 69 90
albert-spiess.ch

Casualfood GmbH

Frankfurt Airport Center 1
60549 Frankfurt am Main
Deutschland
Tel. +49 69 65 00 726-0
casualfood.de