

Magazine de la clientèle, des partenaires
et du personnel du Groupe ORIOR

No. 27 automne 2022/hiver 2023

ORIOR
★★★★★
EXCELLENCE IN FOOD

FRESH APPETIZER



30 ans de
ORIOR

**Réjouissance, enthousiasme,
esprit d'équipe et Tavolata**



4

ORIOR célèbre son 30^{ème} anniversaire avec un Food Festival exceptionnel.



8-25

Les unités se présentent.

26

«Jeter des ponts»: le thème central de la réunion des Top50.



32

Tavolata de fête: célébrer fastueusement avec tout ce que les unités de ORIOR ont à offrir.



Sommaire

- 3 Éditorial
- 4 Food Festival ORIOR
- 8 Fredag
- 10 Albert Spiess
- 12 Biotta
- 14 Rapelli
- 16 Culinor
- 18 Casualfood
- 20 Le Patron
- 22 Pastinella
- 24 Möfag
- 26 Top50
- 30 Nous sommes ORIOR
- 32 Tavolata d'anniversaire
- 36 The making of
- 38 30 ans – L'histoire d'un succès
- 42 De la plume de Rolf U. Sutter



36 Un coup d'œil dans les coulisses: ici s'échafaude ce qui fera l'admiration les prochains jours.



Chère Lectrice, Cher Lecteur,

ORIOR a 30 ans! Un chiffre qui fait notre fierté. De tout ce que nous avons atteint et actionné au long de ces années. Un chiffre qui nous comble de gratitude et de respect, une telle réussite n'a rien d'évident.

Fin août, nous avons généreusement célébré cet anniversaire dans la joie au Puls 5 à Zurich, avec un Food Festival ORIOR exceptionnel, coloré, chatoyant, innovateur, succulent – exactement ce qu'est ORIOR!

Chaque unité a, indépendamment, proposé les délicatesses les plus festives, accommodées fraîches sur place. De cette manière, déambulant dans l'univers ORIOR, les hôtes du Food Festival ont eu la possibilité de rencontrer l'assortiment de base de toutes les unités ORIOR – conforme à la devise: goûter une fois à tout et savourer.

Venez flâner entre les stands Food Festival en notre compagnie, et, ensemble, passons en revue ces journées extraordinaires. D'autres impressions des festivités avec la grande Tavolata d'anniversaire ou un coup d'œil souriant dans les coulisses durant la mise en place et l'office à l'arrière. Et, pour conclure en beauté, une courte incursion dans l'histoire d'exception de ORIOR.

Une fois encore: toutes les collaboratrices et tous les collaborateurs méritent un grand merci pour leur engagement magnifique, leurs prestations fantastiques, leur esprit d'équipe et leur passion pour leur travail. Que nos consommateurs et nos consommatrices et nos clientes et nos clients, ainsi que nos partenaires soient ici particulièrement remerciés pour leur confiance au long de ces années.

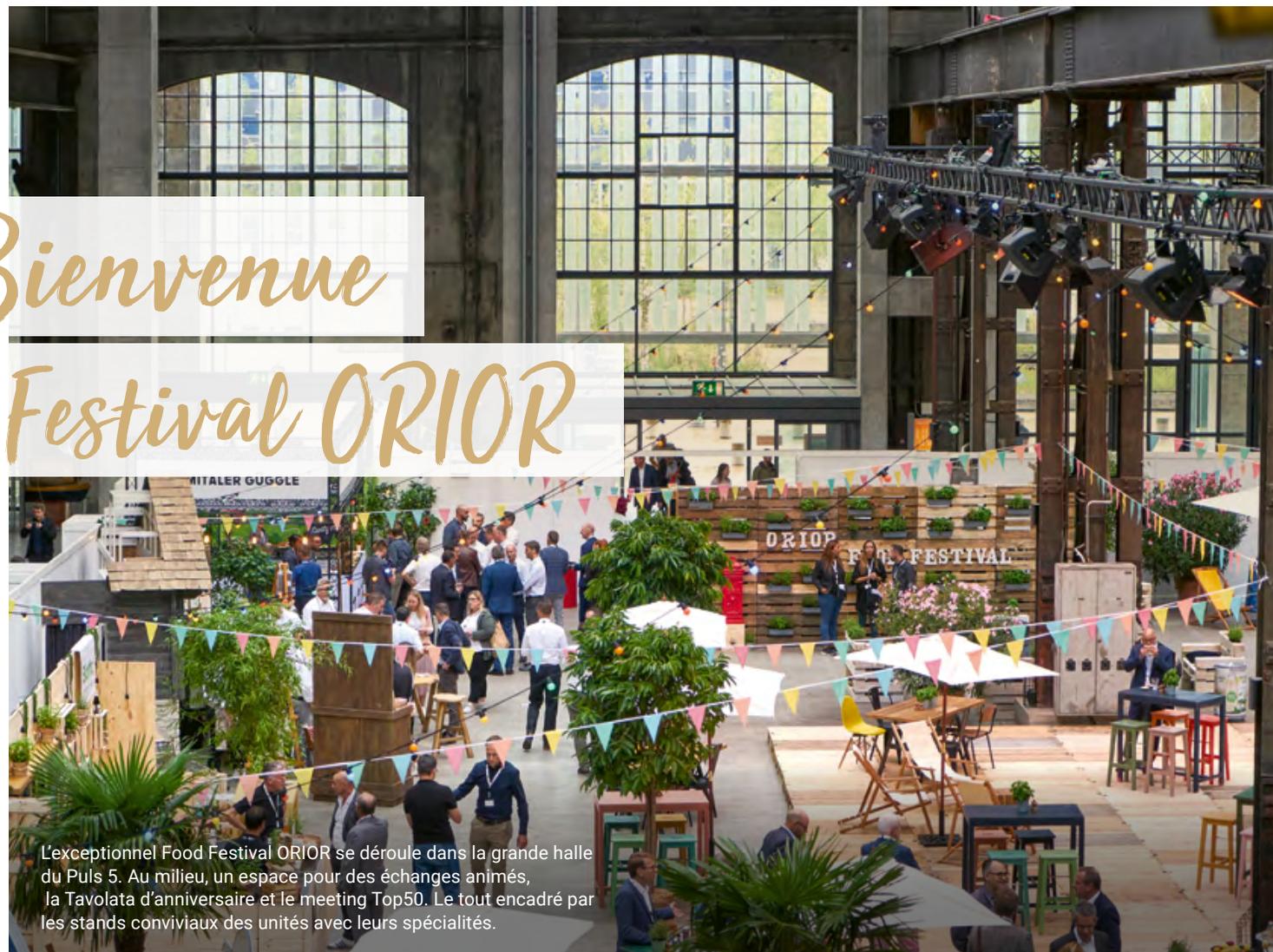
Bien du plaisir à feuilleter cette édition spéciale du Fresh Appetizer, entièrement consacré au Food Festival et au 30^{ème} anniversaire du Groupe ORIOR.

Daniel Lutz
CEO Groupe ORIOR



Bienvenue au Food Festival ORIOR

Quel événement! ORIOR célèbre les 30 ans de son existence avec un Food Festival spectaculaire – coloré, aux facettes multiples, innovatif et, surtout, extrêmement savoureux. Après une planification intense, ce qui fait le succès du Groupe ORIOR va être mis en scène 3 jours durant. Ici vont s'afficher 30 ans de force innovatrice, d'esprit d'entreprise et de passion.



L'exceptionnel Food Festival ORIOR se déroule dans la grande halle du Puls 5. Au milieu, un espace pour des échanges animés, la Tavolata d'anniversaire et le meeting Top50. Le tout encadré par les stands conviviaux des unités avec leurs spécialités.



Faire connaissance et se revoir. Toutes et tous savourent l'occasion d'un échange personnel.



La grande party peut commencer.

Ce sont des jours pleins d'animation. Qui débutent avec la rencontre des Top50 donnant aux cadres l'occasion de discuter les étapes cruciales et les objectifs qui permettront d'affronter le futur riche en succès. Le soir, grande fête autour de la Tavolata d'anniversaire chargée de spécialités et de vins venant des régions des unités ORIOR. Les jours suivants, les dix stands novateurs offrent aux clients, partenaires et collaborateurs l'occasion de plonger dans l'univers ORIOR, de déguster de tout et d'engager des conversations fructueuses.



Que désirer de plus? Flâneries décontractées, picorer ici et là des gourmandises choisies et même du temps pour se relaxer.



Une sélection de vins et boissons venant des régions des unités ORIOR.



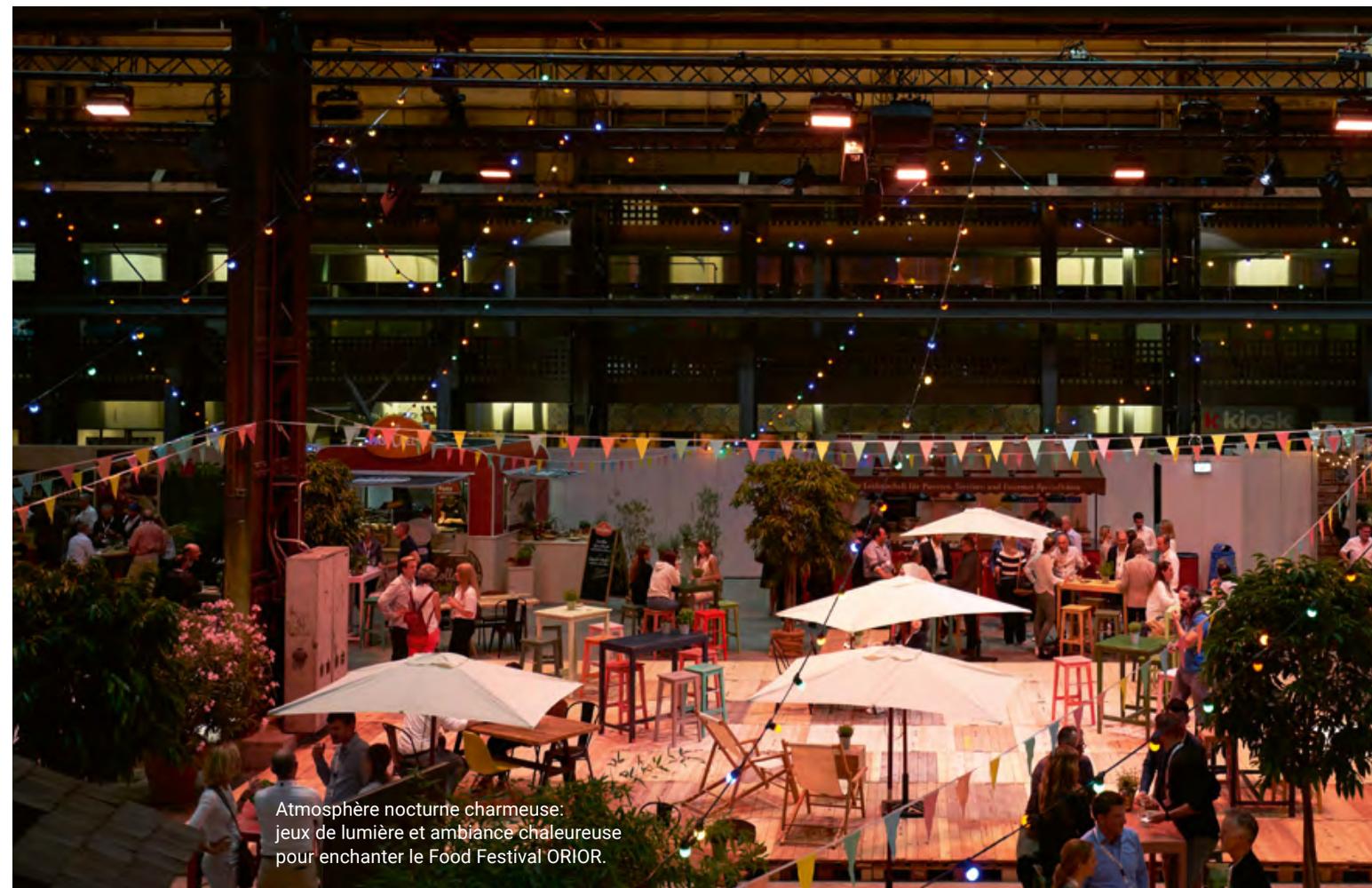
Très enjoué: Michele Antonio Cofrancesco, Pastinella (à g.), en conversation animée avec un hôte.



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

À droite:
en route en triporteur:
ORIOR informe sur le
thème de la durabilité.

En bas:
les organisatrices de
l'événement, Milena Mathiuet,
ORIOR, Laura Vesti et
Jocelyne Montredon de
l'agence Standing Ovation et
Linda Koller, ORIOR, devant
les tables richement dressées
de la Tavolata (de g. à d.).



Atmosphère nocturne charmante:
jeux de lumière et ambiance chaleureuse
pour enchanter le Food Festival ORIOR.



Ursula Weder et Mara Bachmann, ORIOR, attendent gaiement la première vague
d'invités (de g. à d.).



Par ici la poste. Boîte postale
pour le concours et les cartes
de salutations.



Concours Food Festival ORIOR

Lors du Food Festival ORIOR, les hôtes ont eu l'occasion de participer à un concours. Le résultat, ou plutôt les réponses aux trois questions du concours sont ici:

Quelle est l'unité de ORIOR qui en fait partie depuis le plus longtemps?
 Rapelli Casualfood Fredag

Combien de produits sont actuellement dans le portefeuille de ORIOR?
8 100

ORIOR est pionnier dans les domaines à base de plantes et végi/végan. Dans quelle
année ORIOR a-t-il lancé le premier produit végi?
 1989 1995 2002

Les prix suivants sont à remporter:

1^{er} prix: Bon pour un repas du soir pour deux personnes dans la légendaire
Bottega di Mario à Zurich

2^{ème} prix: Grand paquet surprise de spécialités ORIOR

3^{ème} prix: Sac de sport Food Festival rempli de snacks ORIOR

Les gagnantes et les gagnants seront informés personnellement.



*Toujours à la recherche de nouveautés:
véganes, végétariennes, viandes ou produits de la mer*

Les femmes au pouvoir au Food Festival ORIOR: le team Fredag avec Shiromy Meier et Claudia Ilicic et le team Biotta avec Sandra Fässler et Daniela Schönenberger (de d. à g.).

Fredag défend des produits de pointe dans le secteur viande convenience et à base de plantes. Une sélection raffinée de spécialités Happy Vegi Butcher ainsi que des véritables «Ämmitaler Güggle» sont proposés au Food Festival à la grande joie du palais des gourmets.



Variations de sushi frais, de tartare végétan et de thon.

Laisser un regard gourmand glisser un peu plus loin ... découvrir de nouveaux horizons et prendre de nouveaux chemins. Voici les piliers du succès de Fredag. Ingrédients sélectionnés, recettes goûteuses et des processus de fabrication innovants associés à la passion et à la fantaisie donnent aux créations de Fredag ce quelque chose de particulier. Ce qui a convaincu les hôtes du Food Festival ORIOR.



Vanessa Züger présente de mini taco bowls avec des chunks marinés Happy Vegi Butcher.



Ici vers la party végane conviviale.

*Food est notre passion.
Volaille, viande
et produits de la mer
ainsi que des spécialités
véganes et végétariennes
forment le noyau
de notre large
palette d'offres.*



Activité intense chez Fredag: Andres Staub peine à suivre le dressage de ses gourmandises.



Chacun veut goûter: les tendres «Ämmitaler Güggle» d'élevage naturel se réjouissent d'être particulièrement appréciés.



Passer en revue une journée passionnante autour d'une bière Brandlöscher appenzelloise.

Spécialités grisonnes séchées dans le climat incomparable des montagnes

Pour le Food Festival, Albert Spiess achemine ses spécialités de viande séchée les plus raffinées – Viande des Grisons, jambon cru et salsiz – ainsi qu'un avant-goût de chalet grison. Le bouquetin, fidèle à son logo, était de la partie.

Par un saut culinaire dans les Grischun, Albert Spiess invite les visiteurs à faire relâche ... pour y découvrir de vrais originaux grisons! Naturels et spontanés, solides et sympathiques. Avec son hospitalité chaleureuse et ses spécialités montagnardes, le bouquetin aux longues cornes grison est aux petits soins de ses hôtes et mise sur des valeurs telles que la régionalité, la tradition et l'artisanat. Albert Spiess montre comment associer tradition avec innovation.



Viva la Grisch! L'équipe des Grisons se tient fièrement devant leur vieux chalet décoré d'un bouquetin aux longues cornes.



Assiette grisonne garnie de Viande des Grisons fraîchement coupée, de jambon cru et de salsiz.



Pierre Roecker et Cla Lietha devant la trancheuse Berkel légendaire.

Pour les spécialités de viande séchée, il faut l'air frais des montagnes grisonnes, l'amour de la tradition, des recettes transmises et la passion de l'artisanat.



Pure Nature: les sticks riches en protéines sont tout particulièrement appréciés des randonneurs et des sportifs.



Werner Huber en conversation animée avec des hôtes.



Petite pause pour mieux apprécier les nombreuses impressions du Food Festival.



Nature, bio et frais. Le meilleur de ce que les légumes et les fruits ont à offrir.

Cheers e salute! Bienvenue au bar à jus Biotta



Notre Barista qui mixe racines terreuses, fleurs et autres en un mocktail délicieux.

À peine leur mocktail coloré aux lèvres, les hôtes savouraient déjà l'ambiance des vacances. Les jus de Biotta contiennent le meilleur de ce que les légumes et les fruits ont à offrir. Justement parfait pour mixer un mocktail rafraîchissant.

Biotta®
Le pionnier suisse du bio



Impossible de mieux concentrer la nature en bouteille.

Dans une oasis de verdure, Biotta dévoile comment mixer des mocktails relaxants à partir de jus bios naturels. Jeannette Ruh, auteure de livres de cuisine, Food photographe et ambassadrice Biotta, a créé des recettes subtilement équilibrées qui ne craignent pas la comparaison avec des cocktails classiques tels le Mojito ou le Mai Tai. Naturellement, toute la palette de l'assortiment s'offre à la dégustation.



Le team Culinor se retrouve lui aussi au stand Biotta pour des échanges délassants.



Nature pure: sain, frais et fameusement délicieux. Tout est dans un mocktail Biotta. Juste siroter et déjà un air de vacances.



Pour ainsi dire juste sortie de terre: voilà à quoi ressemble une carotte Biotta.



Joyeuses vibrations au Food Festival pour le team Biotta: Sandra Fässler et Daniela Schönenberger (de g. à d.).

Qu'est-ce qu'un mocktail?
En anglais «mock» signifie «simuler quelque chose» et cocktail devient mocktail. À base de jus, de boissons légères, d'eau infusée et de spiritueux sans alcool. Les fruits frais et les herbes aromatiques sont essentiels – finalement un mocktail doit goûter et ressembler à un cocktail classique!



Le monde savoureux des Mastri Salumieri

Valeria Rizzato et Fernando Premazzi découpent de la charcuterie tessinoise fraîche sur leur Berkel originale.

Rapelli vit aussi sa passion pour la cultura della Bottega au Food Festival. Les Mastri Salumieri choisent leurs hôtes avec des spécialités concoctées d'après les recettes familiales centenaires de Mario Rapelli.

Le Foodtruck Rapelli a quitté son beau Tessin spécialement pour le Food Festival ORIOR au Puls 5 et amène une belle portion d'ambiance salumieri et dolce vita à Zurich. L'expérience de saveurs hors pair avec les enthousiasmantes spécialités régionales du terroir tessinois dans la version street food de la célèbre Bottega Rapelli.



Un mini-burger qui en a vraiment, garni de salsiccia tessinoise.



Succulente Focaccia avec un salame Gran Riserva épicé longuement mûri.



Au stand Rapelli, on parle beaucoup et on déguste beaucoup.



Avec élan et fierté, Rafael Caballero fait le service dans un grand sourire.

*Tester
les gourmandises
tessinoises
dans la joie de
partager le bon
côté de la vie.*



Le Foodtruck Rapelli et sa belle remorque bien garnie a été l'un des points d'attraction du Food Festival ORIOR.



*La convenienc
au superlatif*

Une équipe enthousiaste fait le grand show.

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



Bart Serras et Filip De Spiegeleire observent avec curiosité. Rolf U. Sutter, président du conseil Groupe ORIOR, s'entretient avec un hôte (de g. à d.).



Mieke De Cleen et Lies Walcarius sourient à la caméra en toute décontraction. La journée est un succès (de g. à d.).

La cuisine en direct au Food Festival ORIOR: les chefs développeurs Culiner démontrent personnellement que la convenienc peut être portée au plus haut niveau.



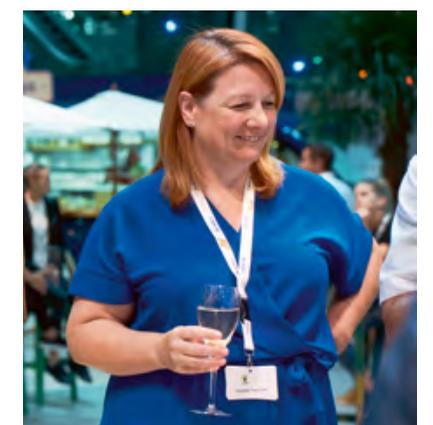
Culiner est le champion de la convenienc premium fraîche dans les États du Bénélux. Et ce avec un portefeuille des produits large et innovateur pour le marché de détail ainsi que le Food Service de menus frais naturels destinés à une palette de groupes cibles hétérogènes de toutes classes d'âge. Le stand est une invite au plaisir et aux conversations sur tout et rien.



Les créations de Culiner sont visiblement appréciées par les hôtes du Food Festival.



On dresse le buffet ... et mesure, afin d'obtenir un résultat parfait tant pour les yeux que pour le palais.



Goedele Tuerlinckx se réjouit du succès de la représentation.

Les saucisses avant tout!

Casualfood s'est fait un nom avec ses concepts et univers de marques individuels destinés aux globe-trotters branchés. Restaurants, bars, îlots gastronomiques to-go et unités super mobiles forment le noyau de l'action. La snack-mobile Hermann's a fait le voyage à Zurich.



Une joyeuse équipe – Luzia Risch, Dennis Herrmann et Cindy Hartmann (de g. à d.). Des collègues du stand Albert Spiess en visite chez Casualfood, prêts à se régaler des saucisses de Hermann's.



C'est la fête! Rebecca Wolf, Casualfood, et Mirjam Schaffner, Pastinella, lèvent leur verre à une journée réussie.

La célèbre Hermann's mobile du stand Casualfood attire tous les regards et peut directement prouver son savoir-faire en matière festivités et gourmandises en espaces fermés. Au menu: les saucisses au curry – des best-sellers – et les saucisses de St-Gall légendaires. Grillées à point grâce à la technologie de cuisson et de grill de Casualfood: une technique d'aération et un système de nettoyage des matières grasses ramènent les émissions d'odeurs à zéro. Surprise et appréciation chez les visiteurs.



Le design très abouti est un des points les plus remarquables de la Hermann's mobile multifonctionnelle.



Grillée à l'instant et servie chaude.



Temps des échanges, des conversations personnelles et aussi de courts moments de pause.



Le concept est étudié avec passion jusque dans les plus petits détails.

Qui part en voyage ... ne peut résister à un rapide arrêt gourmand des plus agréable chez Casualfood.

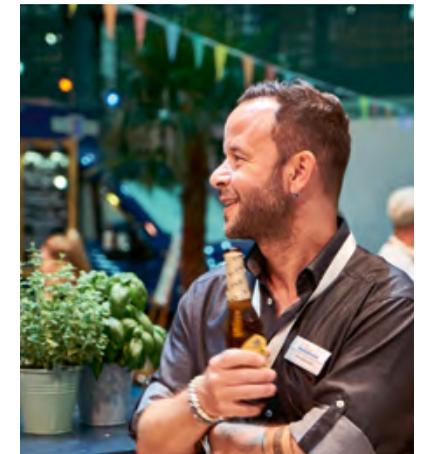
96 étapes de travail pour un pâté parfait

Le Patron a transporté sa boulangerie au Puls 5, autorisant ainsi un regard sur les 96 étapes que nécessite la confection exigeante des pâtés. Ces intemporels sont toujours très appréciés du public tout comme les terrines et les spécialités gourmet. Bon appétit!



Le Patron a célébré l'anniversaire dans la joie de vivre et la couleur.

*Pâtés et terrines
sont des gourmandises
aux attraits intemporels.
On connaît une
recette notée en
écriture cunéiforme
datée de
1700 av. J.Ch.*



Toni Giannotto affiche son plaisir face à la réussite de la présentation.

Une douzaine d'artisans s'active à la boulange des pâtés, étendent la pâte, garnissent de farces, découpent la gelée culinaire et cuisent les pâtés jusqu'à qu'ils soient bruns-dorés. Qui aurait cru qu'un si petit pâté exige tant de manipulations? Ce que constatent dans un cadre réduit et sur place, les hôtes du Food Festival qui dégustent ensuite ces succulences.



Au-delà de la grande diversité: l'amour secret de Le Patron va aux terrines et aux pâtés.



Et voilà. Maintenant, les amateurs de terrine peuvent déguster les nouvelles créations de Le Patron.



Ici vers la félicité d'un pâté exceptionnel.



Antonio Colaianni, le chef étoilé, séduit avec des recettes développées en exclusivité pour Pastinella.



Pasta Festival

Le Foodtruck coloré se voit déjà de loin. Petit, mais oh là, pourrait-on dire ici. Car les créations de pasta sont de la main d'un chef étoilé. Exquises, un fumet méridional et parfaitement al dente. La pasta rend heureux, simplement!

Parlare, parlare e mangiare con Pastinella. Vivre ici le «dolcefar niente» comme sur une piazza italienne.



Un travail qui fait plaisir! Toni Giannotto, Le Patron, et Mirjam Schaffner, Pastinella, sont là pour les hôtes affamés.



Le Foodtruck dans son design rétro-italien légendaire.



Vient juste du marché ... et direttissima dans la pasta.

Avec l'amour de son travail, Pastinella manufacture depuis plus de 30 ans des pâtes farcies en Suisse. Des ingrédients 100 % naturels de matières premières sélectionnées garantissent un goût exceptionnel et la consistance al dente. Les pâtes, ces intemporelles aimées, enrichissent n'importe quel menu! Les pâtes farcies triomphent dans leurs innombrables variations et les garnitures avec leurs multiples possibilités de combinaison.



Seuls des ingrédients naturels entrent dans les pâtes de main de maître.



Les hôtes tous comme les collègues des autres unités sont enthousiasmés par les pâtes de Colaianni.

**Notre passion:
pasta en toutes
variations.
L'un des mets préféré
à tous les âges.**





*Notre cœur bat
pour le rustique généreux*

Bienvenue en Suisse orientale: Cla Lietha, Walter Koller, Martin Zett, Livia Bodenmann et Marco Zünd (de g. à d.).



Un poème: Mostbröckli farci de Cantadou et de lard à l'ail de l'Appenzell.

Spécialités Fürstenländer:
ce nom incarne les spécialités carnées
de Suisse orientale, garantes de tradition
et de régionalité.

Au Food Festival, Möfag est l'image de la convivialité chaleureuse. Une sélection de ces spécialités appenzelloises appréciées loin à la ronde peut être dégustée – un délice qui a du mordant au palais des gourmets et rappelle les moments magnifiques passés dans ce beau coin de la Suisse.



Du fumoir: naturellement, le fumé ne doit pas manquer.

Qui aime l'Appenzell, aime aussi le fromage et les apprêts carnés. Möfag se consacre avec enthousiasme à l'anoblissement des spécialités traditionnelles comme le célèbre Mostbröckli appenzellois, au fumage de pièces de viande délicates ou à l'élaboration de succulentes créations de jambon et de lard.



Fredi Wirz s'offre un moment de détente.



Serveuse en costume traditionnel – ici Tanja Furter – avec beaucoup de charme.



Qui sait? Peut-être que les meilleures blagues appenzelloises s'échangent ici!



Tous et toutes réunis dans une expectative joyeuse et intense ... on sent crisser l'énergie positive.



Tout est prêt pour un meeting inspirant dans l'ambiance unique de ORIOR.

Les idées et les mesures autour du thème «jeter des ponts» sont travaillées collaborativement dans les groupes.



Entrepreneuriat, esprit d'équipe et plaisir d'innover, mais aussi évoluer à la faveur des nouveaux enjeux. Voilà ce qui a conduit ORIOR au succès tout au long de ces années. Les moments et points décisifs ont toujours été réfléchis conjointement, apprendre les uns des autres et échanger les expériences. Ainsi aussi au Top50 Event au cœur du Festival Food ORIOR.

Jeter des ponts est l'une des trois initiatives-clés ancrées dans la Stratégie ORIOR 2025. Il s'agit ici d'élargir les concepts des produits, des marques ou aussi du know-how spécialisé existant et performant et, en interactivité, de se valoriser les uns les autres dans le Groupe. Les participant-tes se consacrent à ce thème central dans le cadre d'un travail de groupe et élaborent déjà des mesures concrètes. Les ponts, situationnels ou directs entre chacune des unités ou segments, doivent être édifiés de manière à intensifier les échanges entre les unités.



Un instant de détente: Sandro Rohrer, ORIOR, et Michael Scheidegger, Le Patron.



Réfléchir ensemble, discuter, innover.



Daniel Häfliger, Fredag, débat sur la voie commune à suivre.



Dans son élément: Max Dreussi, Fredag.



Une présentation compétente de Karl Niendorf, Smartseller.



Dans une atmosphère si inspirée, on est particulièrement attentif aux allocutions et présentations.

Daniel Lutz, CEO du Groupe ORIOR, apprécie les exposés.



Toute l'ardeur grisonne: Christoph Egger, Albert Spiess.

«*Inspiration, motivation, enthousiasme, fierté et esprit d'équipe. Les Top50 de ORIOR sont prêts à s'attaquer au futur.*»



Le moment des bâtisseurs de ponts: ils attendent avec impatience les présentations des travaux de groupe.



Applaudissements, bravos: Beni Pfulg, ORIOR, Timo Beyerlein, Fredag, et Dave Garo, ORIOR (de g. à d.).



Y réfléchir encore une fois: Andreas Lindner, ORIOR.



Max Dreussi, Fredag, et Daniel Lutz, CEO Groupe ORIOR.



Clemens Rüttimann, Biotta, avec des idées juteuses.



Rayonne de joie tessinoise: Tazio Gagliardi, Rapelli.



Oscar Marini, Pastinella et Le Patron, enthousiaste comme toujours.



Il reste encore du temps pour des échanges informels.



Andreas Förster, Casualfood, sourit à une remarque pleine d'humour.



Philipp Keller, Le Patron, en pensée déjà dans le futur.



Compiler les idées pour jeter les ponts, et les laisser mûrir.



Thomas Rüeger, ORIOR, et Dario Ömeroglu, Le Patron. Discutent-ils des chiffres actuels?



Giorgio Mollo, ORIOR, ici, il s'agit certainement de numérisation.



Participation active: Fabio Scartezzini, Rapelli.



Deborah Huber, ORIOR, brillante et charmante au nom de la durabilité.



Motivés, inspirés et enthousiastes:
les Top50 de ORIOR sont prêts à
aborder l'avenir.



Apothéose de la soirée: une Tavolata opulente avec plus de 70 hôtes enthousiastes.

ORIOR a 30 ans, il faut le fêter! Avec une grande Tavolata. Décontractés, à l'aise, joyeux. Être ensemble, savourer, échanger et se régaler de toutes les spécialités des unités ORIOR. Une glorieuse Tavolata d'anniversaire.

D'abord se mettre dans l'ambiance en profitant de l'apéritif pour flâner à travers le Food Festival, les vibrations positives sont sensibles partout. On croise des collègues, on prend son temps pour bavarder et on passe déjà à la gourmandise suivante. Mais c'est la Tavolata qui bluffe vraiment, stupéfaction pure! Dans des saladiers et autres coupes, sur des planchettes et des plats, dans des bols et des terrines, l'excellence est dressée sur la table, la fine fleur de ce que les unités ORIOR ont à offrir. Vivre l'univers savoureux selon ORIOR.



Bien manger, bavarder, applaudir alors que les attractions se succèdent.

Dressée avec élégance et décorée d'herbes aromatiques fraîches. À l'arrière-plan, la carte du menu de la Tavolata.



Se retrouver ou faire connaissance à l'occasion de l'apéro riche.



Ils se divertissent: Monika Friedli-Walser et Edgar Fluri.



Voisins de table à la Tavolata: Anton Scherrer et Markus R. Neuhaus.



Un échange agréable, une coupe de Crémant – passe. Walter Lüthi et Andreas Lindner.



Monika Schüpbach en conversation.



Visiblement fier de la réussite de la manifestation: Daniel Lutz, CEO du Groupe ORIOR.



Les hôtes sont attendus dans une joyeuse impatience.





Michael Leutwyler devient le nouveau CEO de Fredag. Nos félicitations.



Rolf U. Sutter, président du conseil d'administration du Groupe ORIOR, dans un speech marquant.

Enthousiasme, indépendance et rapidité ainsi qu'émotion-Tavolata, c'est ce que vous souhaitez Rolf U. Sutter pour l'avenir.



Andreas Förster et Michael Schorm, les futurs directeurs-gérants de Casualfood.



Trinquons aux 30 ans de ORIOR!



Remo Brunschwiler savoure la soirée Tavolata.



Des applaudissements mérités du big boss pour Milena Mathiuet qui est appelée à la direction de ORIOR.



Beni Pfulg est honoré pour ses services.



La table fastueuse: Tavolata de fête.



Manoela Oppliger, Pastinella.



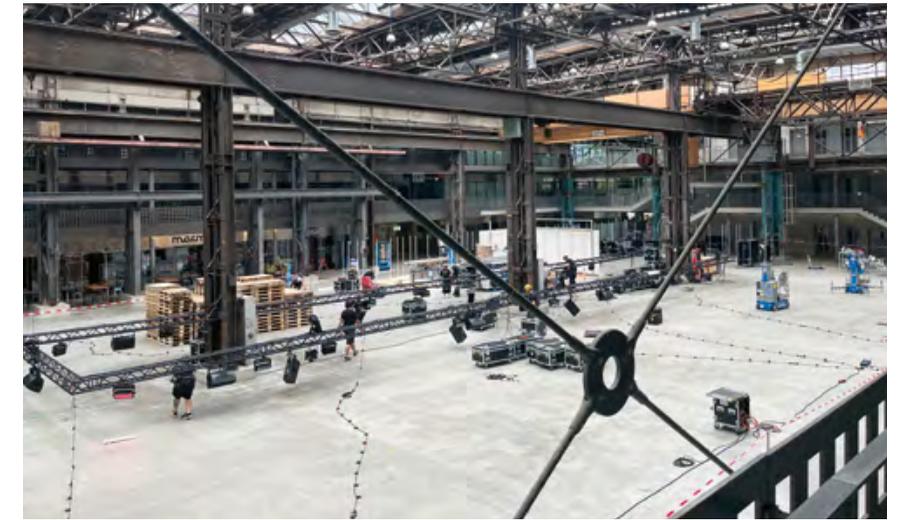
Edgar Fluri et Markus Voegeli en conversation.



Stefan Weber et Michael Weigel, fondateurs de Casualfood, sont distingués.

Plus festif, impossible: le gâteau d'anniversaire aux 30 bougies magiques, servi par le comité organisateur lui-même, fait son entrée sur un cake-walk.

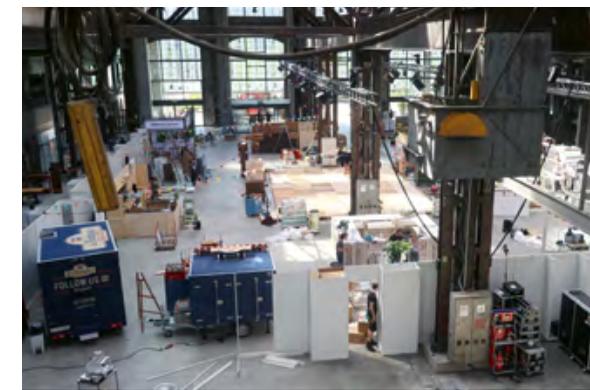




The making of ... en être, live

Pas d'hésitation pour qui se rapprochait du Puls 5 de Zurich le lundi 29 août: il va s'y passer quelque chose de grandiose, quelque chose de très spécial. Des camions portant les sigles des unités ORIOR s'alignent dans la zone de livraison. Il règne une activité fébrile.

Oui, et là on embrasse une vraie fourmilière d'ouvriers, de monteurs de stands, de techniciens du son et d'une profusion de collaborateurs-trices de ORIOR et des unités. Tous s'emploient avec enthousiasme à l'édification de leur stand. Enfin voir à quoi ressemble ce qui a été planifié pendant des semaines. On reconnaît la volonté de chaque unité d'avoir voulu un concept créatif éclatant d'énergie. Une légère tension subsiste, mais surtout la joie de créer quelque chose d'inoubliable pour célébrer le 30^{ème} anniversaire. Un coup d'œil passionnant dans les coulisses.





30 ans – L'histoire d'un succès

Les racines plongent au 19^{ème} siècle. À l'époque, l'entreprise était encore active dans l'industrie du tabac et mondialement connue. Décidée à se réorienter dans la production agroalimentaire, ORIOR est fondé à Vevey en 1992. Depuis, à côté de ses beaux succès, elle essuie aussi quelques revers qui ont fait de ORIOR ce qu'il est aujourd'hui: un groupe producteur agroalimentaire exceptionnel. Parcourez ici l'histoire de 30 années de succès.

1992

ORIOR Holding SA est fondé à Vevey avec pour objectif se focaliser radicalement sur les produits alimentaires de haute qualité destinés aux niches du marché. Parallèlement, une partie des actions de la nouvelle société, ORIOR Holding, est proposée aux bourses de Zurich et de Genève.



1993



L'année 1993 est sous le signe d'une poursuite de la réorientation dans l'agroalimentaire et par l'abandon du commerce tabac. Points forts sont la prise de participation pour presque 50 % dans le Groupe Rapelli ainsi qu'une nouvelle augmentation de la participation chez Fredag, donnant la majorité.

1994

1994 est la première année sans aucun traitement du tabac. ORIOR élargit son portefeuille de, en tout, 15 participations dans des entreprises agroalimentaires et son actionariat chez Fredag est successivement consolidé. Regina Culinaire, appartenant déjà depuis 1990 au Groupe, augmente sa production pour répondre à la forte demande.



1995



Augmentation des achats de parts, dont relèvement à 80 % chez Rapelli. Fredag livre pour la première fois Migros avec des spécialités de poulet et lance sous la marque Cornatur de Migros l'un des premiers assortiments de substitut de viande.

Reprise du Groupe Rieder réunissant Le Patron, Pastinella ainsi que Rieder Catering. En sus, achat de l'entreprise de pâtes Trinca et de Du Martel, spécialiste des pâtés et des terrines en Romandie. De la sorte, ORIOR se place au rang d'une des entreprises agroalimentaires les plus importantes de Suisse. ORIOR s'autorise une «fantaisie» en acquérant le Groupe Stern actif dans l'industrie horlogère.



1996



ORIOR reprend le commerce traditionnel zurichois Traiteur Seiler. Rattachement des secteurs transports des unités réunis sous Lineafresca ORIOR Food Logistic SA. Le grand saut à l'étranger est mené à bien avec la création des Fresico Food Industries en Chine. En outre, Rapelli s'installe à Stabio dans ses nouveaux bâtiments considérés comme l'une des plus modernes lignes de production de charcuterie de toute l'Europe.

1997

1998

Theo Conrad, président et directeur général de ORIOR Food annonce son retrait de la direction opérative. Le conseil d'administration nomme comme successeur le jeune restaurateur de Mövenpick, Rolf U. Sutter, qui a édifié et internationalisé les restaurants Marché.



1999



Le nouveau CEO de ORIOR Food, Rolf U. Sutter, lance le jusqu'alors plus important processus stratégique de l'entreprise intitulé «Orienter les compas» avec l'objectif de devenir numéro 1 dans tous les segments. Rapelli lance la marque du terroir Ticinella. Parallèlement, une filiale est ouverte à Singapour.

2000

ORIOR, propriétaire à 100 % de pratiquement toutes les entreprises, entreprend l'intégration des divers lieux de production dans les usines principales modernisées. Pargesa Holding, actionnaire majoritaire depuis longtemps, acquiert le capital global de ORIOR.



2001



Le Patron construit une nouvelle annexe destinée à rapprocher les firmes Rieder Catering, Le Patron Regina et Du Martel. Pour la première fois, ORIOR explose la limite magique de chiffre d'affaires de CHF 300 millions. ORIOR entre en ligne avec son premier site Internet www.orior.ch.

2002

ORIOR célèbre son 10^{ème} anniversaire à Vevey, son lieu fondateur. La légendaire ORIOR «House of our Success» est lancée. La même année, les importants travaux d'agrandissement et le nouveau bâtiment de Pastinella et de Le Patron sont terminés.



2003



Première baisse du chiffre d'affaires pour le groupe. Perte de ventes vu l'interdiction d'exporter du poulet de la Chine vers le Japon. En sus, une imprévisible, forte augmentation du prix des matières premières. ORIOR célèbre une réussite avec ses menus prêts à servir, l'assortiment grill et ses antipasti.

2004

Rapelli commémore avec fierté son 75^{ème} anniversaire. Vu l'étendue de la crise avicole sévissant en Asie début 2004, la participation à Fresico Food Industries de Weifang est réduite à une minorité puis vendue au milieu de l'année.



2005

Hungry Eyes.

L'initiative «Hungry Eyes» est lancée. Concentrée sur des projets autour de la croissance, notamment en restauration, innovation, marques, exportation et augmentation du résultat. En sus, la ligne de produits spécialisée en succédanés de viande Cornatur célèbre ses dix ans d'existence. La marque végétarienne fructifie de jour en jour mais reste une Super-niche. Le Patron et Pastinella fusionnent sous le sigle ORIOR Menu SA.

2006

Pargesa, actionnaire majeur, cède son paquet d'actions au management et à la société financière Capvis. En Allemagne, premiers recensements des produits Rapelli et Nature Gourmet sur le marché de détail. Pour des raisons d'efficacité, la firme Du Martel est intégrée dans la manufacture de Le Patron.



2007



Le prix des matières premières explose littéralement en 2007. Malgré tout, ORIOR se félicite d'excellents résultats dans tous ses centres de compétence. Le long travail de moteur innovateur sur le marché de détail paie, et ORIOR est en première ligne pour façonner le marché. Aussi grâce à la nouvelle maxime inspiratrice coiffant l'ensemble du Groupe «We make it happen!».

ORIOR pose un nouveau jalon stratégique crucial en reprenant Albert Spiess SA. La maison traditionnelle siégeant à Schiers se targue d'être le fleuron de l'industrie suisse de l'anoblissement de la viande et leader du marché de la Viande des Grisons. Cette achat donne à ORIOR le poids nécessaire à une future entrée en bourse.



2008



La crise économique mondiale accable la Suisse comme ailleurs. Pour ORIOR, le large portefeuille des produits fait ses preuves, et, pour chaque unités séparément, il s'agira même de la meilleure année depuis la fondation. Première fois que le Groupe ORIOR atteint un chiffre d'affaires dépassant CHF 500 millions.

2010

Sur la voie royale, ORIOR entre à SIX Swiss Exchange à Zurich en avril 2010, première IPO correcte en Suisse depuis la grande crise financière de 2008. En sus, ORIOR consolide son pilier Food Service et son canal-clé, le marché de détail. L'objectif visé est le déploiement vers l'Europe, pronostiquant que les produits convenance fraîche et végétariens seront les moteurs de croissance de l'avenir.



2011



ORIOR reprend la Salumeria Keller SA tessinoise et la firme Bernatur spécialisée dans les succédanés de viande. Rolf U. Sutter, CEO de longue date et délégué au conseil d'administration est élu président du conseil d'administration. Remo Hansen devient le nouveau CEO du Groupe ORIOR.

2012

ORIOR célèbre ses 20 ans d'existence. Achat de la firme Möfag de Zuzwil, entreprise familiale solidement implantée en Suisse orientale où elle livre aussi bien la restauration que le marché de détail.



2013



ORIOR lance une nouveauté mondiale avec les pâtes fraîches sans lactose ni gluten. Rebranding pour le marché helvétique des marques Nature Gourmet et Albert Spiess. Le CEO Remo Hansen lance une initiative intitulée «Whatever it takes» étendue au groupe entier et destinée à contrer la pression sur les marges.

2014

ORIOR reprend la firme Noppa (spécialités de tofu bio). Un achat complétant avec bonheur les compétences en végétarisme de ORIOR. L'unité de logistique Lineafresca est vendue au Groupe Murpf. En juin 2014, Remo Hansen, CEO de ORIOR, quitte son poste après 16 ans dans l'entreprise et remet la direction en intérimaire au CEO Bruno de Gennaro.



2015



Daniel Lutz reprend la direction du Groupe ORIOR. L'année 2015 est résolument marquée par un processus stratégique fondamental intitulé «ORIOR 2020» ainsi que d'une multitude d'initiatives et de mesures encadrant le pilier stratégique nouvellement défini.

2016

ORIOR reprend le Culinor Food Group belge, spécialiste de l'apprêt de menus prêts à consommer et de composants de menus d'excellence. Cette étape permet à ORIOR d'accroître sa compétence-clé Premium-convenance fraîche Food sur un marché en forte croissance au-delà des frontières helvétiques vers toute l'Europe.



2017



Des apéros dans tous les centres de compétence invitent près de 1600 collaboratrices et collaborateurs à fêter les 25 ans de ORIOR. Une aventure exceptionnelle honorée lors d'un dîner de gala offert au Top100 de ORIOR. Optimiste et positif, ORIOR se tourne vers l'avenir.

2018

ORIOR acquiert Biotta (Thurella SA), pionnière spécialisée dans les jus de légumes et de fruits bios laissés au naturel. À l'automne, ORIOR prend des parts dans Casualfood et accède ainsi à une niche hautement spécifique sur le marché en plein boom du Food Service to-go.



2019



ORIOR augmente sa participation à Casualfood et obtient la majorité. Casualfood est intégré au Groupe en tant que centre de compétence indépendant dans le segment ORIOR International. D'autre part, ORIOR publie son premier Rapport de Durabilité élaboré selon les standards GRI.

2020

Corona se répercute sur le Groupe ORIOR, allant des mesures de protection des collaborateurs-trices au point mort factuel de la restauration et de Casualfood et aux hautes performances du marché de détail. ORIOR présente la Stratégie 2025.



2021



Grâce à l'initiative «ORIOR New Normal», ORIOR obtient le meilleur résultat opératif de son histoire. En Suisse, les capacités de production des spécialités végétariennes et véganes ont triplé. ORIOR définit un nouvel objectif climat avec l'ambition d'atteindre net zéro émission d'ici 2050.

2022



Ce bel anniversaire a été célébré au Puls 5 à Zurich avec un Food Festival spectaculaire. Tous les centres de compétences ont proposé leurs spécialités sur place. Une grande manifestation pour tous les collègues, les clients, les fournisseurs, les partenaires et les investisseurs comme encore jamais vu chez ORIOR.



Tout simplement incroyable - Tavolata-Feelings

Quelle fête magnifique. Les 30 ans de ORIOR.

Je crois que, pour un instant, nous devrions écarter les défis quotidiens, oublier les déchirures globales et être reconnaissants, simplement. Mais comment exprimer ma gratitude sans tomber dans les clichés? Tous les collaborateurs-trices de ORIOR doivent se sentir concernés. Peut-être tout d'abord, très concrètement: merci à toutes et à tous les exposants et merci au comité d'organisation – Aline Bass, Toni Giannotto, Linda Koller, Michael Leutwyler, Milena Mathiuet, Fabio Scartezzini, Mirjam Schaffner, Daniela Schönenberger, Goedele Tuerlinckx et Rebecca Wolf – et vos équipes. Vous avez rendu possible ces journées inoubliables. Ce Food Festival est mémorable. Clients, partenaires, hôtes, investisseurs et amis m'ont félicité pour notre prestation spectaculaire, l'organisation parfaite et, avant tout surtout, l'immense joie sensible à tous les niveaux, le fort engagement et la grande passion des collaborateurs-trices présents. Cela rend fier. Toutes les unités ont dépassé les attentes tant sur le plan gastronomique que sur le plan enthousiasme. Fantastique!

Oui, et cela va plus loin naturellement: merci aux participantes et participants du Top50 ORIOR, qui ont jeté des ponts dans la journée et animé avec allégresse les célébrations de la soirée. J'ai parfaitement vu comment tous (à mes côtés) ont balancé des hanches au «Baila» de Zuccherò et joyeusement applaudi. Des collègues détendus, heureux à une grande Tavolata. Ce fut mon plus beau cadeau. Merci pour vos rires.

S'il-vous-plaît, n'oubliez pas: il s'agit d'enthousiasme, d'indépendance et de rapidité tout comme de l'émotion Tavolata. Communiquez ces vœux pour le futur de ORIOR. Vous êtes la brigade directrice et vous transmettez cet esprit dans vos unités. Ceci est décisif, car ce n'est que si les collaborateurs-trices sentent cet esprit que nous pouvons, ensemble, faire la différence pour le succès de notre entreprise.

Plus de 60 nationalités dans 4 pays – tant de cultures de Stabio (Rapelli) à Schiers et Davos (Albert Spiess), de là vers Root (Fredag), à Oberentfelden (Pastinella) et vers Böckten (Le Patron), vers Zuzwil (Möfag), vers Tägerwil (Biotta), vers Neuenstadt-Stein (Gesa),

vers Francfort, Berlin et Düsseldorf (Casualfood), vers Destelbergen, Olen et Herselt (Culinor) et vers Haguenau (Spiess Europe). Au nom du management, j'exprime ici notre estime et notre reconnaissance à toutes les collaboratrices et à tous les collaborateurs. On peut tout copier, mais pas l'esprit – notre esprit ORIOR.

Deux pensées sur l'actualité. L'ONU, les grands médias, les présidents, les politiciens et les experts en économie, toutes et tous parlent d'une disruption comme encore jamais vue. Misère, guerre, environnement, énergie et crises économiques. Chers collaborateurs-trices, chers lecteurs-trices, nous ne sommes pas impuissants. Chacune et chacun peut faire quelque chose. Dans son domaine et même un peu au-delà. Ainsi pourrions-nous précipiter la situation et exercer une influence réelle. Pour ORIOR, la conjoncture signifie que nous devons progresser quotidiennement. Dans le secteur environnemental, dans les innovations, nous ajuster encore plus rapidement et encore mieux à la dynamique des clients et des collaborateurs. Et affronter cela avec force, avec une certaine humilité et, avant tout, avec des pensées perpétuellement positives.

Cordialement, votre Rolf U. Sutter



Non seulement le comité organisateur de la manifestation, mais une équipe sensationnelle! Milena Mathiuet (ORIOR), Ursula Weder (ORIOR), Linda Koller (ORIOR), Mara Bachmann (ORIOR), Goedele Tuerlinckx (Culinor), Rebecca Wolf (Casualfood), Aline Bass (Albert Spiess et Möfag), Lia Pulgar (ORIOR), Fabio Scartezzini (Rapelli), Mirjam Schaffner (Pastinella), Michael Leutwyler (Fredag), Daniela Schönenberger (Biotta) et Toni Giannotto (Le Patron) de g. à d.

Impressum

Éditeur:

ORIOR SA, Dufourstrasse 101, CH-8008 Zurich
Tél. +41 44 308 65 00, orior.ch

Responsable du projet et de la rédaction:

Linda Koller, ORIOR

Équipe rédactionnelle:

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

Layout et réalisation:

Lia Pulgar, ORIOR
Stefan Imhof, GU-Print AG

Traduction:

Mariette Althaus, Monchique (P)

Images:

Zak van Biljon, Zurich
ORIOR, Zurich
Fredag, Root
Le Patron, Böckten
Pastinella, Oberentfelden
Biotta, Tägerwil
Rapelli, Stabio
Albert Spiess, Schiers
Möfag, Zuzwil
Culinor, Destelbergen (B)
Casualfood, Francfort s.M. (A)

Impression:

Neidhart + Schön Group, Zurich





ORIOR

★★★★★
EXCELLENCE IN FOOD

ORIOR AG

Dufourstrasse 101 CH-8008 Zurich Tél. +41 44 308 65 00 orior.ch

Albert Spiess AG

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

Mösli Fleischwaren AG

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

Rapelli AG

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

Biotta AG

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

Fredag AG

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

ORIOR Menu AG Le Patron

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

ORIOR Menu AG Pastinella

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

Culinor NV

Houtstraat 46
9070 Destelbergen
Belgique
Tél. +32 9 229 05 11
culinor.com

ORIOR / Spiess Europe

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

Casualfood GmbH

Frankfurt Airport Center 1
60549 Frankfurt sur le Main
Allemagne
Tél. +49 69 65 00 726-0
casualfood.de