

Kunden- und Mitarbeitendenmagazin  
der ORIOR Gruppe

Nr. 29 Herbst 2024/Winter 2025

**ORIOR**  
★★★★★  
EXCELLENCE IN FOOD

# FRESH APPETIZER



Gutes im Leben  
teilen – Buon Appetito

**Fredag**  
Chicken  
ist schick

**Möfag**  
Bio-Premiere  
mit Speckwürfeli

**Casualfood**  
1001 Nacht im neuen  
Konzept Levante

**4**

Welche Auswirkungen hat künstliche Intelligenz auf die Food-Branche?



**12**

Festliche Köstlichkeiten aus dem Hause Le Patron.



**34**

«Natural»: gesunde Frischmenüs aus der Natur.



## Inhalt

- 3** Editorial
- 4** Künstliche Intelligenz
- 8** Fredag
- 12** Le Patron
- 14** Pastinella
- 16** Biotta
- 22** Rapelli
- 26** Coverstory
- 28** Albert Spiess
- 30** Möfag
- 34** Culinor
- 36** Casualfood
- 42** Die ORIOR Verantwortung
- 44** Generalversammlung
- 45** Blickwinkel
- 46** ORIOR Porträt
- 48** Markenportfolio

## Zum Cover

Unser Covermodell heisst Stefano Tonetto. Stefano feiert nächstes Jahr sein 20-Jahr-Jubiläum bei Rapelli. Er startete seine Karriere als Metzgerlehrling bei unserem Tessiner Kompetenzzentrum, wurde im Laufe der Jahre selbst Lehrmeister sowie Prüfungsexperte und ist heute verantwortlich für den Fleischsektor bei Rapelli. Mehr über Stefano erfahren Sie in der vorliegenden Ausgabe auf den Seiten 26–27.



## Liebe Leserin, lieber Leser

Worauf legen Sie beim Kauf von Lebensmitteln besonderen Wert? Für mich spielen die Qualität und darum auch die Herkunft der Zutaten eine entscheidende Rolle. Ich möchte genau wissen, was ich konsumiere, denn ich bin überzeugt, dass die nachhaltige Beschaffung und Herstellung die Qualität sowie den Geschmack des Produkts massgeblich verbessern. Dieses verantwortungsvolle Handeln verfolgen wir auch bei ORIOR. In diesem Sinne freue ich mich, dass wir Ihnen in dieser Ausgabe des Fresh Appetizer gleich mehrere Bio-Produkte präsentieren dürfen.

Unter anderem begeistert Culinor mit einer kompletten Frischmenü-Linie, die sich ganz den saisonalen und lokalen Zutaten verschrieben hat und Möfag stellt stolz ihre ersten Bio-Speckwürfeli vor. Machen Sie sich zudem gefasst auf Pastakreationen von Antonio Colaianni, einem der renommiertesten italienischen Köche der Schweiz oder Plant-based-Spezialitäten von Fredag. Wenn Sie mal einen Abstecher nach Mainz machen, sollten Sie ausserdem die vielfältigen Köstlichkeiten der levantinischen Küche im neuen Konzept Levante von Casualfood probieren.

Ich danke allen Mitarbeitenden für ihren grossen Einsatz und den positiven Spirit in dieser herausfordernden Zeit. Ihr Engagement macht den Unterschied. Unseren Kunden und Geschäftspartnern gebührt ebenso mein aufrichtiger Dank für die enge Zusammenarbeit und das Vertrauen. Gemeinsam dürfen wir unsere Konsumentinnen und Konsumenten weiterhin mit innovativen Produkten kulinarisch verwöhnen und überraschen.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'DL', positioned above the name and title of the signatory.

Daniel Lutz  
CEO ORIOR Gruppe

Was soll künstliche Intelligenz mit Food zu tun haben? Denn was immer sie kann oder können wird, essen und trinken wird sie sicher nicht. Doch sie wird die Food-Industrie und Ernährungswissenschaften beeinflussen wie alle anderen Themen auch.



Künstliche Intelligenz (KI) gibt es bekanntlich schon länger. Sie wurde ursprünglich für die Analyse von Daten, die Mustererkennung und die Vorhersage von Ergebnissen entwickelt, wie zum Beispiel für autonomes Fahren. Die generative KI zielt darauf ab, eigenständig neue Inhalte zu erschaffen, die auf erlernten Daten und Mustern basieren. Dies betrifft aktuell vor allem Kunst, Text, Sprache, Film oder Musik. Mit ChatGPT hält KI Einzug in den Alltag vieler Menschen.

## Wo wird KI im Food-Bereich schon eingesetzt?

### Qualität und Produktivität

Die Rolle der KI in der Lebensmittelindustrie ist ein Beispiel dafür, wie Technologie genutzt werden kann, um nicht nur die Effizienz und Produktivität zu steigern, sondern vor allem – und hier sieht ORIOR den primären Einsatz – um die Qualität weiter zu verbessern, Innovation zu fördern und nachhaltigere Lebensmittelproduktionsprozesse zu schaffen.

### Forschung und Entwicklung

KI wird von Produzenten und Händlern bereits heute genutzt, um Abläufe zu verbessern oder neue Rezepte und Produkte zu kreieren. Auch zur Entwicklung gezielter Markenbotschaften und zur Vorhersage von Marktchancen und Trends kommt KI längst zum Einsatz.

### Kontrolle

Im Bereich der Lebensmittelsortierung und Qualitätskontrolle wird KI eingesetzt, um Fehler in Produkten zu erkennen und sie aus der Produktionslinie zu entfernen.

### ChefGPT, Chef Watson, Tastewise

Mit ChefGPT, Chef Watson und anderen KI-Tools lassen sich KI-gesteuerte Rezeptempfehlungen abrufen, Mahlzeitenpläne erstellen oder unerwartete Nahrungsmittelkombinationen entdecken. Man kann zum Beispiel vorhandene Zutaten eingeben und erhält daraufhin ein passendes Rezept. Tastewise hilft, Trends vor dem Mainstream auszumachen.

KI wird vieles simulieren und optimieren können. Die Grenzen sind kreatives Denken, Intuition und menschliche Interaktion. So der Stand heute.

## KI oder k. o.

Die Einführung von KI in der Lebensmittelindustrie eröffnet unzählige Möglichkeiten, birgt jedoch auch entsprechend viele Herausforderungen und Risiken. Hier nur eine kleine Auswahl:

### Chancen

- **Innovation:** KI ermöglicht die Entdeckung neuer Lebensmittelzusammensetzungen und Produktinnovationen durch die Analyse grosser Datenmengen und die Identifizierung von Mustern, die für den Menschen nicht erkennbar sind.
- **Qualität:** Durch spezielle Technologien können Produkte genauer kontrolliert werden, was die Sicherheit und Zufriedenheit für die Konsument\*innen erhöht.
- **Smart Farming:** Intelligente Landwirtschaft beinhaltet den Einsatz von KI zur Verbesserung von Erträgen und Optimierung von Anbaubedingungen. KI kann Pflanzenkrankheiten und Schädlinge erkennen, aber auch ökologische Einflüsse sowie Bodeneigenschaften erfassen. Damit kann KI die Anbaubedingungen für Nutzpflanzen optimieren.

### Risiken

- **Datenschutz:** Das Sammeln und die Analyse grosser Mengen an Verbraucherdaten werfen Fragen hinsichtlich Datenschutz und -sicherheit auf. Die unternehmerische Verantwortung ist gross und entsprechend kostspielig.
- **Abhängigkeit:** Eine starke Abhängigkeit von KI-Systemen kann Unternehmen anfällig für technische Unterbrüche machen und einschneidende finanzielle Folgen haben.
- **Ethische Bedenken:** Diese Bedenken betreffen die potenziell schädliche Nutzung von KI für Mensch und Umwelt, etwa durch die Entwicklung ungesunder Lebensmittel oder die Verwendung für energieintensivere Methoden der Lebensmittelproduktion.

Dieses real wirkende Bild haben wir mittels KI erstellt.

## ORIOR und KI: Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit

Innerhalb der nächsten zwei Jahre ist primär der Einsatz von KI bei den Kommunikations- und Marketingteams vorgesehen. Selbstverständlich setzen wir KI in bereits etablierten Prozessen wie beispielsweise in unseren Hochregallagern ein.

Rapelli plant ab Herbst 2024, KI für ihr Online-marketing einzusetzen, um den Konsumentinnen und Konsumenten Produkte im Shop je nach Profil, Saison, Bestseller oder Bundling anders präsentieren zu können.

Das Thema KI wird auf Konzernebene gezielt verfolgt und ein Einsatz entsprechend der Grösse und Ziele des Unternehmens geplant. Im Fokus stehen dabei Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit.



Auch dieses Bild ist ein Ergebnis von Midjourney, einem KI-Bildgenerator.



ORIOR Convenience





# Chicken ist schick



Geflügel gehört zu den Kernkompetenzen von Fredag. Das Kompetenzzentrum in Root deckt aktuelle Trends wie Streetfood, Snacking, BBQ oder Regionalität virtuos ab.





Für Fitnessbewusste:  
Ein frischer Salat passt  
perfekt zu den knusprigen  
Chicken Nuggets.

### **Beliebt bei Jung und Alt**

Geflügelprodukte haben in der modernen Ernährung neben veganen und vegetarischen Gerichten einen sehr hohen Stellenwert und zählen seit jeher zu den Kernkompetenzen von Fredag. Umso bedeutender ist es, sich hier stetig weiterzuentwickeln und neue Trends aufzugreifen.

### **Geflügel ist der Spitzenreiter**

Hier sind sich die meisten Ernährungsexpert\*innen einig: Geflügel führt die Liste beim Fleisch auf Platz 1 an. Es ist nicht nur fettarm, sondern enthält auch viele wertvolle Proteine. Das enthaltene Fett besteht aus ungesättigten Fettsäuren, die gut für den Cholesterinspiegel und dadurch für den Herz-Kreislauf sind. Damit ist Geflügel ausserdem leicht verdaulich und kalorienarm. Die Brust ist besonders mager und eiweissreich.

### **Knusprig paniert**

Um der steigenden Nachfrage nach Abwechslung gerecht zu werden, wurde in eine moderne Paniermaschine investiert, welche es ermöglicht, leckere Produkte mit trendiger Homestyle-Panade herzustellen. Langsam rotierende Trommeln simulieren das schonende Panieren von Hand wie zu Hause. Aus Nasspanadentropfen und der Paniermehlmischung bilden sich Paniermehlcrumbles, die beim Braten oder Frittieren unwiderstehlich crispy werden. Das Ergebnis: ein einzigartiges Premium Chicken Patty aus feinstem Schweizer Pouletbrustfleisch in einer leicht pikanten Knusperpanade.

Mit der modernen Paniermaschine können zudem Spezialitäten wie etwa das Katsu Chicken aus der asiatischen Streetfoodküche authentisch produziert werden.

## **Panade oder Panier?**

Panieren kommt vom französischen «paner», «mit geriebenem Brot bestreuen». Als Panade oder korrekt Panierung bezeichnet man umgangssprachlich verschiedene Umhüllungen für Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Obst und Wurst, die in heissem Speisefett oder Öl gebraten oder frittiert werden. Das Verfahren wird als Panieren bezeichnet. In der österreichischen Küche bezeichnet man die Masse zum Panieren als Panier.

# Plant-based – immer beliebter bei Flexitariern und Umweltbewussten



Voller Biss und mit viel Geschmack überzeugt Plant-based einen immer breiteren nicht vegetarischen und nicht veganen Kundenkreis.



#### V-Love Thin Cuts

Schmackhafte Fleischalternative, basierend auf Kürbis- und Sonnenblumenkernen. Dabei handelt es sich um einen Sidestream aus der pflanzlichen Ölproduktion, welche Fredag upcycelt.



#### V-Love Delicious Pieces

Neu auf Basis von Erbsenproteinen in gewohnter Schweizer Premium-Qualität. Die Chunks sind reich an Vitamin B<sub>12</sub> und einzigartig im Geschmack und in der Textur.



#### Plant-based Ready Meals

Das volle plant-based Geschmackserlebnis. Diese schnelle und zuverlässige Verpflegung mit hohem Gemüseanteil und saftigen plant-based Chicken Chunks gibt es in den Varianten Paella und Bami Goreng.

## Tofu: der vielseitige Protein-Star



Dank seiner Inhaltsstoffe wie Kalzium und Eisen sowie seiner Vielseitigkeit ist Tofu als kalorienarmer, pflanzlicher Eiweisslieferant bei Sportler\*innen, Ernährungsbewussten und Diätwilligen äusserst beliebt. Ob gebraten, frittiert, mariniert, gefüllt, in Schnitzelform oder als Salatbeigabe – Tofu ist ein kulinarisches Chamäleon und virtuoser Verwandlungskünstler. Tofu enthält zwischen 12 und 19% Eiweiss von besonders hoher biologischer Wertigkeit, sprich der Körper kann es gut aufnehmen.

#### Schweizer Tofu-Genuss

Tofu kommt ursprünglich aus Asien. Aber auch Fredag stellt Tofu seit vielen Jahren her. Vor einiger Zeit wurde zudem auf regionale Bio-Sojabohnen umgestellt. Bei Fredag ist man überzeugt: Nur aus guten Zutaten entstehen die besten Tofu-Gerichte. Die gesamte Wertschöpfung liegt in der Schweiz, die Transportwege werden kurz gehalten und der Tofu wird so nachhaltig wie möglich produziert.

#### Tofu-Neuheiten

Als eine der ersten Anbieterinnen in der Schweiz entwickelt Fredag die schmackhafte chinesische Spezialität Lava-Tofu. Knusprige Hülle mit einem zartweichen Kern. Erhältlich als Tofu-Tempura bei der Migros. Zudem hat perfekt zum Start der Grillsaison der neue Tofu Provençale diesen Frühsommer unter der Marke Grillmi seinen Weg schweizweit in die Regale gefunden.



Tofu überzeugt auch Grillexpert\*innen.



# Es ist angerichtet

Terrinen und Pasteten gehören zu den Feiertagen wie der Weihnachtsbaum oder Ostereier. Typischerweise zieren sie jede festliche Tafel oder krönen Einladungen zum Gäste-Apéro. Le Patron präsentiert dazu ihre neuesten Kreationen.

## Für besondere Anlässe

Inspiziert von der berühmten Ente à l'orange, ist die Terrine Millefeuille Ente Blutorange eine Hommage an die französische Küche. Sie wird saisonal an Ostern und Feiertagen angeboten. Das herzhaftes Entenfleisch kombiniert mit süsslicher Blutorange, aromatischen Gewürzen und einem Schuss Grand Marnier erfüllt höchste kulinarische Wünsche. Die sorgfältig zubereitete Kreation konnten zum Jahreswechsel die Swiss-Fluggäste der First- und der Business-Class sogar hoch über den Wolken geniessen.

Und festlich geht's weiter: Le Patron präsentiert zusätzlich die Terrine Millefeuille Rauchlachs Mango, eine Rauchlachs-Pastete, die frisch an der bedienten Theke geschnitten wird, oder einen Apéro-Teller mit delikaten Rauchlachs-Pasteten und Meerrettich-Dip. Diese exklusiven Köstlichkeiten sind ebenfalls nur zu Festtagen erhältlich und verleihen jedem Menü als Entrée einen Hauch von Raffinesse.



# Noch mehr Genuss, noch mehr Nachhaltigkeit

Angetrieben durch die Leidenschaft für Qualität strebt Le Patron kontinuierlich nach Verbesserung und Neuem.

Gleich mehrere Frischmenüs kommen mit einer verbesserten Rezeptur daher. Lust auf klassische Schweizer Küche wie Äplermagronen mit Speck und Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art? Oder doch lieber etwas Ferienfeeling mit dem authentischen Red Thai Curry? Auch die Veganer\*innen kommen mit dem neu entwickelten, würzig-orientalischen Kichererbsen-Süßkartoffelragout nicht zu kurz. Die Frischmenüs sind bei Spar erhältlich.



Schmackhaftes Kichererbsen-Süßkartoffelragout.



Traditionelle Äplermagronen mit Speck.

Die gesamte Produktpalette von Le Patron wurde sorgfältig überarbeitet, um noch mehr Nachhaltigkeitsaspekte und Kundenwünsche zu berücksichtigen. Die Rezepturen wurden auf das Wesentliche reduziert, mit einem klaren Fokus auf natürliche Zutaten. Die Verwendung hochwertiger Rohstoffe wie Eier aus Freilandhaltung und der Verzicht auf überflüssige Zusatzstoffe haben nicht nur den Geschmack der Produkte verbessert, sondern auch die Qualität erhöht.



## Innovative Verpackung

Die Pastetenboxen wurden einem umfassenden Upgrade unterzogen, um primär die Umwelt zu schonen. Dank Weiterentwicklungen in der Kartonindustrie kann neu auf eine zusätzliche Plastikbeschichtung des Kartons verzichtet werden, wodurch pro Jahr 400 kg Kunststoffolie eingespart und rund 17 Tonnen Karton kreislauffähig gemacht werden. Doch das ist noch nicht alles. Die neue atmungsaktive Verpackung verbessert die Haltbarkeit sowie die Qualität der Pasteten. Eine Verpackungsinnovation, von der auch andere Units der ORIOR Gruppe profitieren können.

# Pasta mit garantiertem Wow-Effekt



Mit den herzförmigen Cuori aus rosa Pastateig wird jeder Tag zu einem Fest der Liebe.



Gefüllt mit einer köstlichen Mischung aus reifen Tomaten, cremiger Burrata und frischem Basilikum, verkörpern die Cuori d'Amore den Geschmack von Liebe und Leidenschaft. Ihre einzigartige rosa Farbe stammt von reinem, natürlichem Gemüseextrakt und verleiht jedem Bissen eine magische Note. Nach der erfolgreichen In-/Out-Aktion am Valentinstag sind die roten Cuori nun immer an speziellen Festtagen erhältlich.

In der Gastronomie sind die Cuori d'Amore mit Mozzarella anstelle von Burrata erhältlich.

# Dinkel

Das Urgetreide ist zurück.

Bereits vor Jahrtausenden wurde Dinkel in der Schweiz und in Europa angebaut. Lange in Vergessenheit geraten, ist Dinkel heute in der Gastronomie gefragter denn je und setzt als Superfood neue Trends.

Die beiden beliebten Klassiker Tortelloni Ricotta Spinat und Tomaten Mozzarella passen ausgezeichnet zum nussig-herben Dinkel-Pastateig und bringen im Nu viel Abwechslung auf die Speisekarte.



Das traditionsreiche Dinkel-Getreide passt in die Traditionslinie von Pastinella.

## Gewusst?

Dinkelkörner sind kleine Kraftpakete. Sie sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen und Proteinen. Diese hohe Nährstoffdichte verleiht der Dinkel-Pasta die leicht bräunliche Farbe. Dinkel ist zudem für viele Menschen sehr gut verträglich, was an der spezifischen Zusammensetzung der Proteine liegt.

# Neuheiten vom Maestro

Der Punkte- und Sternekoch Antonio Colaiani steht für die italienische Gourmet-Küche in der Schweiz. Mit den Premium-Kreationen sorgt er für Genussmomente voller Italianità.



Cappellacci Limone Pistacchio mit einer Füllung aus gerösteten Pistazien, aromatischen Zitronen, Ricotta und Parmigiano Reggiano.

Cappellacci Funghi affumicati. Eine leicht rauchige Füllung mit Pilzen, cremiger Stracciatella und zartem Scamorza.

## Freude herrscht:

Die Zusammenarbeit mit Antonio Colaiani geht in die nächste Runde. Weitere kulinarische Meisterwerke sind bereits in der Pipeline.

Seit nunmehr drei Jahren entwickelt Antonio Colaiani zusammen mit Pastinella authentisch italienische gefüllte Teigwaren. Dem in Bern aufgewachsenen Südtaliener wurde das Pasta-Gen praktisch von seiner Mamma in die Wiege gelegt. Antonio Colaiani weiss, wie die Zutaten Erfolg versprechend in Szene gesetzt werden.



# Mehr Natur geht in keine Flasche

Was vor 67 Jahren mit einem Rüebli-saft begann, umfasst heute ein Sortiment von rund 30 naturbelassenen Biotta Gemüse- und Fruchtsäften.

**Biotta®**  
Der Schweizer Bio-Pionier





Der starke Slogan von Biotta – «Mehr Natur geht in keine Flasche» – steht nicht nur für die Säfte in den typischen 500-ml-Glasflaschen, die einen grossen Wiedererkennungswert haben. Biottas Kernkompetenzen sind seit jeher naturbelassene Gemüse- und Fruchtsäfte. Bio, 100% Natur, ohne künstliche Zusätze und nachhaltig hergestellt – das sind Werte, die Biotta lebt und die in jeder Klassiker-Flasche enthalten sind. Ebendies wird auch von den Konsument\*innen sehr geschätzt.

Biotta möchte den Menschen mit jedem Schluck ein Stück Natur zurückgeben.

### Biotta ist die «Top-of-mind»-Marke Nummer eins im Bereich der Gemüse- und Fruchtsäfte

Biotta hat im April 2024 eine Befragung zu Säften bei **600 digitalaffinen Frauen im Alter von 30 bis 65 Jahren**, wohnhaft in der Deutschschweiz, durchgeführt. Auf die Frage: «Wenn Sie an Früchte- und Gemüsesäfte denken, welche Marke kommt Ihnen spontan als Erstes in den Sinn?» antworteten ungestützt **20.7% mit Biotta**. **Was deutlich Platz 1 bedeutete**. Auch bei Markeneindruck, Zuverlässigkeit und Loyalität erzielte Biotta Spitzenwerte.

### Neuer Spitzenreiter

Heute erfreut sich der Demeter Saft Rüebli-Orange-Ingwer grosser Beliebtheit. Dieser hat sich in kurzer Zeit zu einem Leader-Produkt entwickelt. Viele kennen und lieben den Rüebli-saft seit ihrer Kindheit und freuen sich über die sensorische Erweiterung. Die Verarbeitung von Karotten hat Tradition, denn der Rüebli-saft war der erste Biotta Saft überhaupt. Seit 1957 ist er erhältlich und wird noch immer nach den Biotta Grundsätzen hergestellt: nachhaltig und fair – vom Feld bis in die Flasche.





## Vivitz Pfirsich

### So schmeckt Sommer

Pfirsich ist nach Zitrone die zweitbeliebteste Eisteesorte in der Schweiz. Biotta hat den erfrischenden Durstlöcher mit natürlichen Zutaten nach besonderer Rezeptur kreiert. Ein Aufguss aus Schwarztee wird mit Pfirsichsaft, Zitrone und natürlichem Mangoaroma kombiniert. Dank Agavendicksaft ist er nicht so süss, was ihn umso beliebter macht.



- ✓ bester Geschmack
- ✓ bio & vegan
- ✓ ohne Kristallzucker
- ✓ 100% recyceltes Pet

### Mein Schluck Freiheit

Vivitz Eistees und Schorlen werden aus hochwertigen Zutaten schonend zubereitet. Dadurch erhalten sie maximalen Geschmack und frische Leichtigkeit. Diese Durstlöcher kommen zudem ganz ohne Konservierungsmittel und Farbstoffe aus. Mit einer Vielfalt an Sorten von Rhabarber über den Klassiker Zitrone bis hin zu Apfel-Holunderblüte bietet Vivitz Erfrischungen für jeden Geschmack. Und das 100% Swiss made!



# Die Functional Säfte von Traktor

Ob schnelles Frühstück, vitaminreicher Snack oder fruchtiger Muntermacher – die bunten Traktor Smoothies sind echte Allrounder. Sie sind 100% natürlich, frei von Zusatzstoffen und klimafreundlich produziert. Die beliebten Traktor Smoothies gibt es auch mit funktionalem Touch! Neu bei Valora (Avec und K Kiosk) erhältlich.



«Antiox» schützt vor oxidativem Stress.

Natürliche Ladung Koffein mit «Energy».

Im «Vitamins» wimmelt es von Vitamin A und Vitamin C.



Die fröhlich-bunten Traktor Smoothies zaubern allen ein Lächeln ins Gesicht.



## Biotta Online-Shop

Nach gelungenen Online- und Influencer-Kampagnen hat Biotta einen eigenen Webshop lanciert. Gestartet wurde mit den Wellness- und Balance-Wochen rund ums Fasten. Nach einer erfolgreichen Pilotphase, in der Albert Spiess die Logistik zur Verfügung gestellt hat, wird der Shop nun ausgebaut. Einfließen werden erste Learnings, Auswertungen und eine motivierende Riesenfreude am Shop. Begleitet wurde die Lancierung von einer attraktiven 360°-Kampagne.

Online noch leichter zu stemmen: Jetzt wird die beliebte Saftkur direkt nach Hause geliefert.



ORIOR Refinement





# Bio-Feinschmecker aufgepasst



Bei Rapelli vereinen sich traditionelle Handwerkskunst sowie nachhaltige Produktion. Das Bio-Sortiment ist vielfältig und wird kontinuierlich ausgeweitet, wobei Bio für natürlichen und nachhaltigen Genuss steht.

## **Traditionell gereift und natürlich gewürzt**

Die Salami Tipo Milano in feiner Körnung aus 100% Fleisch vom Bio-Schwein garantiert höchste Qualität und authentischen Genuss. Besonders hervorzuheben ist die natürliche Rezeptur: Rapelli verwendet Bio-Gewürze wie Knoblauch, Pfeffer und Muskatnuss und verzichtet vollständig auf Aromastoffe. Dank einer zweimonatigen Reifezeit kann sich der intensive, charakteristische Geschmack entwickeln.



Bio-Salami ist erhältlich  
bei der Migros.

### Bei jeder Grillparty der Star

Der unvergleichliche Geschmack der typischen Salsiccia Ticinese kann neu mit Bio-Label genossen werden. Die Originalrezeptur von Mario Rapelli, dem ersten Mastro Salumiere, ist das Geschmacksgeheimnis dieser beliebten Spezialität. Ein Stück Tessiner Kultur zum Geniessen.



Tessiner Grillwurst:  
100% Schweizer  
Bio-Fleisch nachhaltig  
verpackt.



### Nachhaltige Zutaten, echter Geschmack

Feinste Pasta, abwechselnd geschichtet mit einer herzhaften Bolognese aus erstklassigem Schweizer Fleisch und sonnengereiften Tomaten. Abgerundet durch eine cremige Béchamel-Sauce und überbacken mit Käse. Fast wie bei Mamma zu Hause. Buon Appetito!



Einfach Schutzfolie der nachhaltigen Verpackung abziehen und in den Ofen schieben.

# Die Bottega Spezialitäten nur einen Klick entfernt

Mit dem neuen Online-Shop kann das einmalige Bottega Gefühl im eigenen Zuhause erlebt werden.

Sorgfältig zusammengestellt, umfasst das breite Sortiment köstliche Tessiner Charcuterie, erstklassiges Frischfleisch aus der Rapelli Metzgerei sowie Geschenkboxen für jeden Anlass. Rapelli bringt die authentischen Aromen und das traditionelle Handwerk der Mastri Salumieri in die ganze Schweiz. Und das Beste daran? Der Versand erfolgt ab einem Mindestbestellwert kostenlos.

**Jetzt die Vielfalt der Produkte im Online-Shop entdecken:**



Fabrizio Bernasconi in der Bottega Rapelli in seinem Element.



Dieser Rohschinken wurde an der frischen Bergluft der Alp Piora veredelt und 16 Monate gereift. Ein exklusives Weihnachtsgeschenk in der eleganten Holzbox.

## Interview mit Fabrizio Bernasconi

Eine der treibenden Kräfte bei der Entwicklung des Online-Shops war Fabrizio Bernasconi. Er ist Product Manager Fleisch und Verkaufsleiter Food Service und Metzgerei im Tessin und bereits seit 18 Jahren für Rapelli tätig. Seine langjährige Expertise war ideal für die erfolgreiche Umsetzung dieses grossen Projekts. Im Interview verrät Fabrizio mehr darüber, was den Shop so besonders macht und worauf sich die Kundschaft in Zukunft freuen darf.

## Was gefällt dir an deiner Arbeit, dass du bereits so lange dabei bist?

Das grosse Vertrauen, das mir im Laufe der Jahre entgegengebracht wurde, sowohl intern als auch von den Lieferanten und Kunden, mit denen wir jeden Tag eng zusammenarbeiten. Und nicht zuletzt natürlich die grosse Leidenschaft und das Engagement für das Produkt und für Rapelli, das ich auch bei meinen Kolleginnen und Kollegen im Unternehmen spüre.

## Wie lange dauerte die Entwicklung des Online-Shops?

Anfang 2021 wurde die Idee lanciert und etwas mehr als zwei Jahre später starteten wir den Online-Shop mit 40 Artikeln. Das Sortiment wurde schrittweise im saisonalen Rhythmus erweitert, heute sind es mehr als 230 Produkte. Viele der Artikel wurden speziell für den Online-Shop entwickelt. Das Angebot umfasst sowohl traditionelle Tessiner Spezialitäten, Frischfleisch von unserer hausinternen Metzgerei als auch ausgewählte Nischenprodukte aus dem Ausland.





### Welches Produkt ist der Verkaufsschlager?

Im Allgemeinen sind wir sehr zufrieden mit der Entwicklung all unserer traditionellen Spezialitäten wie Charcuterie, Luganighetta und traditionellen Tessiner Fleischstücken, aber auch die Nischenprodukte wie Swiss Black Angus oder Sashi Beef laufen sehr gut. Was bei der Kundschaft ebenfalls gut ankommt, sind unsere Geschenke mit gemischten Tessiner Spezialitäten. Der Weihnachtsbestseller ist unser Filet Wellington.

### Welches ist dein Lieblingsprodukt von Rapelli?

Der Prosciutto crudo Pioradoro. Während der Trocknung in der Alpenluft entwickeln sich die Zartheit, der unvergleichliche Geschmack und die charakteristische rosa Farbe des Rohschinkens, den ich liebe.

### Was macht den Online-Shop von Rapelli speziell?

Wir bieten eine sehr breite Produktpalette von höchster Qualität an. Die traditionelle Tessiner Salumeria

und regionale Nischenprodukte machen uns einzigartig. Das Fleischsortiment wird von unseren Metzgern von Hand und mit grosser Sorgfalt ausgewählt, gereift und für die Konsument\*innen zubereitet. Zudem liefern wir kostenlos in die ganze Schweiz.

### Welche Entwicklungen des Online-Shops sind geplant?

Diesen Herbst kommen Frischmenüs in den Online-Shop sowie Pasta-Saucen, die Rapelli Produkte beinhalten, zum Beispiel Ragout aus Luganighetta. Diese wurden zusammen mit dem Küchenchef des legendären Ristorante Montalbano in Stabio entwickelt. Und zu Weihnachten kreieren wir eine saisonale Erweiterung des Angebots an Fondue chinoise und bourguignonne. Da sich die Nischenfleischstücke grosser Beliebtheit erfreuen, werden wir zudem im April 2025 unsere Kundschaft mit neuen Köstlichkeiten überraschen. Ich möchte aber noch nicht zu viel verraten. 😊



## Das Auge isst mit

Ticinella steht für die Leidenschaft, den Stolz sowie die Liebe der Matri Salumieri zur Tessiner Tradition, Grotto-Esskultur und Dolce Vita. Und genau dieser typische Tessiner Charakter spiegelt sich in den neuen Verpackungen der Ticinella Produkte noch stärker und emotionaler wider. Die farbigen und prägnanten Abbildungen im Aquarell-Stil unterstreichen die Tessiner Kultur und verbessern Sichtbarkeit und Lesbarkeit im Regal.





# Mehr als nur ein Beruf – Interview mit Stefano Tonetto

Stefano Tonetto, Verantwortlicher für den Bereich Fleisch bei Rapelli, lebt seine Leidenschaft für Charcuterie-Spezialitäten tagtäglich aus. Schon immer von dieser Handwerkskunst fasziniert, fand er 2005 seinen perfekten Platz bei Rapelli, als er seine Karriere als Metzgerlehrling begann. Seitdem ist Stefano Rapelli treu geblieben und engagiert sich heute als Lehrmeister und Prüfungsexperte für die nächste Generation. Mit Hingabe teilt er seinen reichen Erfahrungsschatz mit ambitionierten jungen Talenten, die die Zukunft von Rapelli mitgestalten.



Seit 2011 ist Stefano Ausbilder für Metzgerlernende.



**Wie sieht bei dir ein typischer Arbeitstag aus?**

Da mein Aufgabenbereich sehr vielfältig ist, sieht jeder Tag anders aus. Ich Sorge dafür, dass immer die richtige Menge an Rohstoffen zur richtigen Zeit am richtigen Ort ist, arbeite kontinuierlich an der Weiterentwicklung des Fleischsektors und kümmere mich auch um die Personalplanung. Zudem verbringe ich viel Zeit mit der Ausbildung neuer Lernender.

**Was treibt dich bei deiner Arbeit an?**

Meine Leidenschaft mit anderen Mitarbeitenden teilen zu können. Durch die Leitung des Ausbildungszentrums habe ich die Möglichkeit, das anspruchsvolle Metzgerhandwerk weiterzugeben.

**Welches ist deine wertvollste Erkenntnis aus deinem Arbeitsalltag?**

Mir ist es enorm wichtig, stets ein offenes Ohr für jede Art von Fragen zu haben und mein Wissen zu teilen. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass dies nicht nur die Zusammenarbeit verbessert, sondern auch die Qualität unserer Arbeit spürbar steigert.

**Abgesehen von Rapelli Produkten – welche ORIOR Produkte schmecken dir besonders?**

Als Tessiner begeistere ich mich für die Pasta-Kreationen von Pastinella. Aber auch die Trockenfleisch-Spezialitäten und das grosse Sortiment an Convenience-Produkten schmecken mir hervorragend.

**Was machst du in deiner Freizeit?**

Ich verbringe sie mit meiner Familie. Und in der wenigen Zeit, die mir noch bleibt, halte ich mich mit Eishockeyspielen fit.

**Wie hast du deine letzten Ferien verbracht?**

Mit zwei kleinen Kindern konnte ich mich zwar nicht wirklich zurücklehnen und nichts tun, aber die Zeit mit meiner Familie ist für mich das Schönste.

**Was ist dein Lieblingsrezept?**

Mein Highlight ist der Burger mit der Luganighetta Gran Riserva von Rapelli und gegrillten Zucchini. Mit dem Rezept auf unserer Website kann dieses Gericht ganz einfach zubereitet werden: [Zum Rezept](#)



In seiner Freizeit spielt Stefano Eishockey bei den Varese Crazy Bees.

Im Sommer bereitet Stefano die Luganighetta für sein Lieblingsrezept gerne auf dem Grill zu.



# Innovationen à la Grischun

Einmal mehr zeigt das Albert Spieß Team seine kreative Seite, ohne dabei die lange Geschichte zu vergessen. So präsentiert sich der Salsiz Tradizium in neuer Würze. Das Sortiment wurde zudem um Chicken und Beef Chips erweitert.



## Der Urchige

Nach alten überlieferten Rezepten wird der Salsiz Tradizium nach traditioneller Handwerkskunst in Schiers hergestellt. Seine gröbere Struktur verspricht ein intensives Geschmackserlebnis. Den perfekten Begleiter auf einer Wanderung oder bei einem gemütlichen Apéro in der Sonne gibt es saisonal auch in den beiden Variationen Chili und Baumnuss. Der Salsiz Tradizium ist im Coop und als Spécialité Suisse in der Migros erhältlich.

## Chips mal anders

Die sanft getrockneten und fein gewürzten Chicken und Beef Chips sind zart im Biss und kräftig im Gaumen. Der innovative Snack wird aus 100% Schweizer Rindfleisch und Geflügel hergestellt. Enthält wenig Fett, dafür viele Proteine.





## Perfektion und Hingabe: das Bündner Original

Davos Frauenkirch bietet auf 1505 Metern über Meer optimale Bedingungen, um Bündnerfleisch zu trocknen. Damit ist es aber nicht getan. Der Herstellungsprozess ist eine Handwerkskunst, die viel Geduld, fachliches Wissen und Leidenschaft erfordert. All das bringt Riccardo Rampoldi, stellvertretender Leiter der Fleischtrocknerei Davos, mit seiner bald 40-jährigen Erfahrung bei Albert Spiess mit.

### Was machst du bei deiner Arbeit?

Meine Arbeit umfasst verschiedene Aufgaben. Ich bin in der Produktion tätig, aber auch für den Unterhalt der Technik und des Gebäudes verantwortlich.

### Seit wann arbeitest du in der Fleischtrocknerei?

Vor gut 37 Jahren habe ich in der Fleischtrocknerei von Albert Spiess angefangen und bin nach wie vor mit Herzblut dabei.

### Wieso ist der Standort so wichtig, könnte man die klimatischen Bedingungen nicht künstlich in einem Raum simulieren?

Ich denke nicht, da die Technik nur die Temperatur und Feuchtigkeit und nicht die Luftverhältnisse regulieren kann. Zudem muss Bündnerfleisch zwingend in Graubünden auf mehr als 800 Höhenmetern getrocknet werden. Dies tun wir in Davos Frauenkirch, der höchstgelegenen Trocknerei Europas. Dort herrschen mit der frischen Bergluft und dem

angrenzenden Sertigbach die idealen Bedingungen.

### Was ist die grösste Veränderung in der Fleischtrocknerei, seit du dort arbeitest?

Es hat sich viel verändert, vor allem, was die Verarbeitung des Fleisches betrifft. Früher war einiges mehr an Handarbeit notwendig, heute helfen uns verschiedene technische Hilfsmittel. Aber noch immer erfordert die Herstellung von Bündnerfleisch viel fachliches Können, Geduld und Leidenschaft. Der Prozess umfasst unzählige manuelle Arbeitsschritte. In der Produktion wird jedes Stück Fleisch bis zu 65-mal in die Hand genommen.

### Wie wird die hervorragende Qualität der Produkte aus der Trocknerei erreicht?

Dank hochwertigem Fleisch und gut geschulten Mitarbeitenden, welche permanent die klimatischen Konditionen und die Produktqualität überwachen.



Vieles hat sich seit 1949 (Bild) verändert, aber die Rezeptur, bei der das Fleisch mit Pökelsalz haltbar gemacht und mit Pfeffer, Knoblauch, Wacholder und Lorbeer gewürzt wird, ist dieselbe geblieben.

### Welche Rolle spielt die Nachhaltigkeit in der Fleischtrocknerei Davos?

Die Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig. Im Jahr 2018 wurde die Trocknerei modernisiert. Mit der Investition in die Zukunft konnten wir unter anderem die fossilen Brennstoffe wesentlich reduzieren. Dies ist ein wichtiger Beitrag zum Erhalt der intakten Bündner Bergluft.

## Bündner Genuss online bestellen

Ganz nach dem Credo «Üsari Tradition, Üsari Kultur» bietet Albert Spiess im Online-Shop ein breites Sortiment an Bündner Produkten an. Das Herzstück bilden das einzigartige Bündnerfleisch sowie feinste Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten aus der Fleischtrocknerei in Davos Frauenkirch – auch würziger Alpkäse aus den Prättigauer Alpen Casanna und Rona sowie die traditionelle Nusstorte aus Davos sind erhältlich. Ausgewählte Bündner Spezialitäten werden als attraktive Geschenkkörbe liebevoll zusammengestellt und verpackt.





# Bio-Premiere mit Speckwürfeli

Die traditionellen Spezialitäten aus dem Hause Möfag sind jetzt noch vielfältiger – die neuen Bio-Speckwürfeli stammen ausschliesslich von Tieren, die in ökologisch zertifizierten Betrieben aufgezogen wurden.



Die nachhaltige und umweltfreundliche Produktionsweise der Bio-Speckwürfeli garantiert eine hohe Qualität des Produkts. Während der Verarbeitung dürfen keine künstlichen Zusatzstoffe wie Konservierungsmittel oder Farbstoffe verwendet werden. Auch das traditionelle Räuchern oder Trocknen muss strengen Bio-Richtlinien entsprechen.

Sie sind Alleskönner: Die mild gesalzenen, fein gewürzten und aromatisch geräucherten Bio-Speckwürfeli eignen sich perfekt zum Kochen und Backen – etwa in einer Wähe, als Topping für einen knackigen Salat oder wie im Rezept auf der nächsten Seite auf einem Flammkuchen.

Die Bio-Speckwürfeli beinhalten hochwertige Eiweisse.



## Süss-salziger Flammkuchen

### Teig

300 g Weissmehl  
1 TL Salz  
¼ Würfel Hefe, zerbröckelt  
1 ½ dl Wasser  
½ dl Olivenöl

### Belag

200 g Crème fraîche  
1 TL Salz  
Wenig Pfeffer  
200 g Möfag Bio-Speckwürfeli  
2 Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen  
10 Aprikosen, geviertelt

### Und so einfach geht's

1

Mehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben, mischen. Wasser und Öl beigegeben und rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, kurz kneten, zugedeckt ca. 15 Min. aufgehen lassen.

2

Teig halbieren, auf wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Teigböden mit einer Gabel dicht einstechen. Crème fraîche darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen, würzen. Speck, Frühlingszwiebeln und Aprikosen darauf verteilen.

3

Ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 250°C vorgeheizten Ofens backen.

## Guten Appetit!

## Die Appenzeller haben viel mehr als Käse zu bieten

Appenzeller Mostbröckli IGP – die traditionelle Spezialität aus der Region Appenzell. Liebevoll und mit viel Fachwissen produziert bei Möfag.



Das Appenzeller Mostbröckli ist am Stück zum Selberschneiden oder tranchiert in Scheiben erhältlich.

### Gutes braucht seine Zeit

Die geräucherte Trockenfleisch-Spezialität wird aus bestem Rindfleisch vom Stotzen oder Rücken hergestellt. Zur Formgebung wird sie in ein Netz oder einen Strumpf eingezogen und gepökelt. Dieser Prozess dauert je nach Grösse eine bis fünf Wochen. Anschliessend wird sie bei temporärer Rauchbeigabe getrocknet, bis die gewünschte Gewichtsreduktion erreicht ist.

### Attraktiv in Form und Farbe

Durch das Räuchern hat das Appenzeller Mostbröckli IGP eine dunkelbraune Aussenfarbe. Der Aufschnitt ist gleichmässig umrötet. Die Konsistenz ist kompakt und fest und durch die Gewürze erhält das Fleisch seine typische Note. Das Appenzeller Mostbröckli IGP hat einen Fettanteil von unter 5% auf 100 Gramm. Ideal als Zwischenmahlzeit oder zum Apéro.

### Das Appenzeller Mostbröckli IGP

Es wird streng kontrolliert und darf nur in den Kantonen Appenzell Innerrhoden und Ausserrhoden sowie St. Gallen hergestellt werden. Das Fleisch stammt aus der Schweiz.



ORIOR International







# Gesunde Menüs frisch aus der Natur

Culinor stellt ihre Führungsrolle in Sachen Innovation im belgischen und im niederländischen Frischmenü-Markt immer wieder neu unter Beweis. Die Marke «Natural» verkörpert gesunde und ausgewogene Mahlzeiten, die aus natürlichen Zutaten zubereitet werden. Die vier vielseitigen Produktlinien erfüllen sämtliche Ernährungsansprüche.



**culinor** food group



«**Healthy Comfort**»: kombiniert Proteine und Kohlenhydrate mit einem hohen Gemüseanteil von mindestens 40%.



«**Protein Boost**»: für alle, die einen hohen Eiweißbedarf haben – ausgewogene Menüs mit viel Proteinen für eine Portion Extra Power.



Die «**Low Carb**» Menüs mit wenig Kohlenhydraten sind im Nu zubereitet. Inspiriert von Pascale Naessens.



Die mediterrane Küche ist nachweislich gut für die Gesundheit. Und die «**Plant Power**» Menüs sind zusätzlich gut für den Planeten.

# Suppen aus aller Welt

Seit vielen Jahren entwickelt Culinor Qualitäts-suppen für Delhaize. Nebst schmackhaften, gesunden und nahrhaften Suppen sollen Kunden auch mit Trendigem überrascht werden. Wie den farbenfrohen Suppen aus aller Welt.

## Chinese Style

Die chinesische Suppe enthält gegrilltes Huhn, Omelett, Nudeln, Pilze und Tomaten. Ingwer, Chili und Knoblauch verleihen zusätzlichen Geschmack. Eine Harmonie von süß-sauren und erfrischenden Aromen.

## French Style

Inspiriert von der französischen Bouillabaisse besteht diese Suppe aus einer traditionellen Fischbrühe, Tomaten und einem Hauch von Rahm. Die Kombination aus Safran, Knoblauch und Cayennepfeffer macht sie authentisch.

## Gewusst?

Der Begriff Suppe ist bereits sehr alt. «Supp» bedeutet so viel wie schlürfen, trinken bzw. saufen und kommt in allen europäischen Sprachen vor. Auch die romanischen Sprachen haben es aus dem Germanischen übernommen. Auf Spanisch und Portugiesisch heisst das flüssige Essen «Sopa», auf Französisch «Soupe» oder «Zuppa» auf Italienisch.



Spanische Wärme für kalte Wintertage.

## Thai Style

Die thailändische Suppe Tom Kha Kai ist eine cremige Kokosnussuppe mit Huhn, die mit thailändischen Kräutern und Gewürzen aromatisiert wird. Chilischote und Limettensaft gleichen die Suppe gut aus.

## Spanish Style

Diese Suppe wird aus gerösteten gelben Paprikaschoten, Knoblauch, Olivenöl und Chili zubereitet. Sie hat eine cremige Textur und einen süssen Geschmack mit einem Hauch von Gewürzen.

## Moroccan Style

Als Basis werden Tomaten, Olivenöl und Kichererbsen verwendet. Marokkanische Gewürze verleihen der Suppe ein wunderbares Aroma und ihren typischen Geschmack.



# Levante – hier geht die Sonne auf

Das neueste Konzept von Casualfood im Mainzer Hauptbahnhof heisst Levante, also Morgenland. Es kombiniert den Zauber des Orients mit frischen mediterranen Einflüssen und umfasst Restaurant und Take-away.

## **1001 Nacht für Gaumen und Augen**

Geografisch umfasst die Levante alle Länder, die am östlichen Mittelmeer gelegen sind: Israel, Syrien, Jordanien, Libyen und Palästina. Die Region ist bekannt für Gewürze und Genuss. Was die Küche dieser Länder auszeichnet, ist ihre aromatische, leichte und gesunde Art. Eine delikate Symbiose aus Tradition und Moderne.

## **Beliebte, trendige Kost**

Das kosmopolitische Ganztagskonzept ist bunt, jung, lebendig und quirlig. Es bietet alles von Mezze bis Pita. Von Hummus bis Falafel. Viel Gemüse, wenig Fleisch. Gesunde Vielfalt für jeden Geschmack. Raffinierte Köstlichkeiten, deren orientalische Düfte und Gewürze wie Kreuzkümmel, Kardamom und Koriander Gaumen und Herzen erobern.

  
**Casualfood**  
The taste of travelling



Die einzigartige levantinische Küche, mit authentischen Aromen und einer grossen Auswahl an leckeren Gerichten.

### Atmosphärisch verführerisch

Im Ambiente des Levante wird der Zauber des Orients mit frischen mediterranen Einflüssen kombiniert. Der Gast findet sich direkt beim Betreten in einer Welt wieder, die ihn sofort in ihren Bann zieht. Beleuchtungselemente aus farbenfrohen Lampen, die an Märkte und Souks erinnern, gepaart mit inszenierten Warenpräsentationen aus orientalischen Streetfoodmärkten, bilden die Grundlage für Wohlfühl- und Fernweh-Gefühle.

### Das Levante Logo

Sternanis ist eine Hommage an den Gewürzkosmos der levantinischen Küche.





Das erste Snack-Mobil der neuen Generation ist seit Ende Juli 2024 im Einsatz.

# Die neue Generation für direkte Gateversorgung

Mit den Snack-Mobilen hat bei Casualfood alles angefangen. Sie spiegeln seit jeher die DNA und die Werte des Unternehmens: Vielfalt, Qualität, Frische, Dynamik und Verlässlichkeit. Nun wurden sie komplett überarbeitet und neu gestaltet.

Seit der Gründung von Casualfood im Jahr 2005 hat sich viel geändert. Die Anforderungen der wachsenden Gästezahl an die mobilen Einheiten sind gestiegen. Die neue Generation der Snack-Mobile setzt Maßstäbe in Sachen Flexibilität und Innovation. Erstmals ausgestattet mit digitaler Beschilderung bieten sie ein modernes Kundenerlebnis. Das Grundmodul kann durch sechs Zusatzmodule ergänzt werden, darunter eine Zapfanlage, eine Kaffeemaschine oder praktischer Stauraum. Integriertes Waschbecken und Getränkekühlschränke schaffen eine komplette Lösung. Mit dieser Generation geht Casualfood neue Wege und macht das Snack-Mobil extrem agil und zukunftstauglich.



Das Hermann's-Mobil bringt die beliebtesten Wurstspezialitäten direkt dahin, wo Reisende Lust auf einen guten Imbiss haben.

# Casualfood mit neuem Look

Casualfood wurde volljährig. Genug Anlass, Mission Statement und Werte zu überprüfen und wo nötig zu schärfen. Und den Auftritt zu aktualisieren.

Definiert wurden neue Designvorgaben, die universell eingesetzt werden können. Überarbeitetes Logo, andere Typo, moderne Farbwelten und neue Icons, die an Flughafen- und Bahnhofsinaletik erinnern, oder Illu-Charakter haben.

Rechts: Bei Casualfood bekommt jede\*r die Chance auf den passenden Job. Der Karriere-Messestand im neuen Design.  
Unten: Die freundlichen Farben und prägnanten Werte spiegeln den Charakter von Casualfood wider.



## Mission Statement

«Wir sind vielfältig und offen. In unserer Herangehensweise und bei der Auswahl unserer Teams. Das ist unsere DNA, unsere Unternehmenskultur. Flughäfen und Bahnhöfe sind unsere Heimat. Wir verstehen unser Geschäft. Mit kurzen Entscheidungswegen, nachhaltigen Konzepten und individualisierbaren Systemen. Dabei immer dynamisch und frisch. So überraschen wir Reisende mit innovativer Verkehrs-gastronomie und ganzheitlichen Erlebnissen. Zuverlässig. Aus einer Hand.»



Alles wird vor Ort frisch zubereitet.



## Basta!



Das Beste aus Italien am Hamburger Hauptbahnhof

Casualfood hat das Basta! am meistfrequentierten Bahnhof Deutschlands eröffnet. Bisher war das Konzept ausschliesslich an Flughäfen zu finden. Egal, ob Pinsa, Pasta oder belegte Panini – der neue Take-away bietet Bahnreisenden ein authentisches Stück Italien zum Mitnehmen und Geniessen. Mit eigenen Rezepturen und hochwertigen Zutaten, und das Ganze schnell, unkompliziert und lecker.



ORIOR Corporate







# Verantwortung für eine nachhaltige Zukunft

Die Umwelt, die Mitarbeitenden, die Konsument\*innen und die zukünftigen Generationen liegen ORIOR am Herzen. Die sogenannte ORIOR Verantwortung ist in der Strategie 2025 verankert und wird durch eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie umgesetzt. Unsere Tochtergesellschaften engagieren sich aktiv mit vielfältigen Massnahmen für eine nachhaltige Entwicklung.



## Ein Herz für Bio

Pastinella, die Schweizer Spezialistin für gefüllte Teigwaren, treibt den Bio-Trend voran. Neue Produkte wie die Bio Knospe Spätzli all'arrabiata oder die Bio Knospe Tagliatelle Vollkorn wurden erfolgreich eingeführt. Noch strengere Anforderungen als Bio stellt das Demeter-Label; auch hier hat sich etwas getan. Pastinella konnte die Demeter-Ravioli für Migros in neuer, optimierter Qualität und Verpackung lancieren.



## Tierwohl im Fokus

Fredag ist bekannt für Geflügel- und Vegi-Spezialitäten und setzt sich für eine nachhaltige Beschaffung ein. Angesichts der hohen Nachfrage in der Schweiz wird auch Geflügel aus dem Ausland importiert. Dabei wird grosser Wert darauf gelegt, kontinuierlich mehr Fleisch zu beschaffen, das den strengen Tierschutzstandards der Schweiz entspricht. Dies erreicht Fredag unter anderem durch die Teilnahme am Migros-Animal-Welfare-Programm.



## Gesunde Frischmenüs

Alle «Natural» Frischmenüs der belgischen Culiner werden aus saisonalem Gemüse und lokalen Zutaten hergestellt. Die vielfältigen Produktlinien weisen mindestens einen Nutri-Score B auf, meistens sogar ein A. Und um einen weiteren Beitrag zur Kreislaufwirtschaft zu leisten, werden die Menüs in umweltfreundlichen Verpackungen angeboten. Sowohl die Schalen aus wiederverwendetem Kunststoff als auch der Karton können recycelt werden.

Die neue fünfjährige Nachhaltigkeitsstrategie ist in Erarbeitung und wird im Dezember 2024 präsentiert.

### Nachhaltigkeitsstrategie 2030

Die aktuelle Nachhaltigkeitsstrategie «Die ORIOR Verantwortung» läuft 2025 aus. In vielen Bereichen sind dank guter Fortschritte die gesetzten Ziele erreicht worden, wie dem Nachhaltigkeitsbericht zu entnehmen ist. 2023 wurden bereits die wesentlichen Nachhaltigkeitsthemen für die kommende Strategieperiode definiert. Aufbauend darauf wird im Jahr 2024 intensiv an der neuen Nachhaltigkeitsstrategie 2030 gearbeitet, die im Dezember 2024 kommuniziert wird. So wird sichergestellt, dass ORIOR auch künftig die Verantwortung im Nachhaltigkeitsbereich angemessen wahrnimmt.

**Weitere Massnahmen im Bereich der Nachhaltigkeit können auf der Website gelesen werden:**  
[Nachhaltigkeit bei ORIOR](#)



### No Food Waste

Die Partnerschaft von Casualfood mit Foodsharing.de, einem Verein, der sich aktiv gegen Lebensmittelverschwendung engagiert, konnte ausgeweitet werden. Was ursprünglich als Pilotprojekt in Frankfurt gestartet wurde, konnte erfolgreich auf alle Standorte ausgedehnt werden. Darüber hinaus arbeiten auch unsere Unternehmen in der Schweiz und in Belgien mit Partnern im Bereich Lebensmittelspenden zusammen.



### Nachhaltige Verpackungen

Um Verpackungen nachhaltiger zu gestalten, verfolgt ORIOR den 3R-Ansatz: Reduce, Recycle, Replace. Dabei werden unter anderem bestehende Verpackungen durch nachhaltigere Innovationen ersetzt (Replace). Ein gutes Beispiel dafür ist die separierbare Papierverpackung der Bio-Lasagne von Rapelli: Diese kann vom Kunststoff getrennt werden, wodurch mehr als 70% des Verpackungsgewichts wiederverwendbar sind.



### Die Fachkräfte von morgen

Das Ausbildungskonzept für Lernende, das bei Le Patron die Bereiche der kaufmännischen Berufe, Anlageführung und Logistik abdeckt, wurde erneuert. Mit einer neuen Bildungsbewilligung für Anlagenführer\*innen und Logistiker\*innen sowie der Ausbildung der ersten Logistik-Lernenden konnten bereits Erfolge verzeichnet werden. Das Berufsbildungskonzept schafft die Grundlage für eine hochwertige berufliche Bildung.



# ORIOR Generalversammlung 2024

539 Aktionärinnen und Aktionäre nehmen am 23. Mai 2024 an der 14. ordentlichen Generalversammlung der ORIOR AG in The Hall in Dübendorf teil.



Daniel Lutz, CEO ORIOR Gruppe.

Erstmals als Verwaltungratspräsident begrüsst Remo Brunschwiler die Aktionärinnen und Aktionäre zur Generalversammlung. CEO Daniel Lutz und CFO Andreas Lindner reflektieren den Geschäftsgang 2023 in einem herausfordernden Umfeld und erläutern den Ausblick auf das laufende Geschäftsjahr 2024.

## Neuer Wind im Verwaltungsrat

An der Generalversammlung 2024 werden Felix Burkhard und Patrick M. Müller als neue Mitglieder des Verwaltungsrats gewählt. Felix Burkhard ist CFO und Mitglied der Geschäftsleitung der auf den Gesundheitsmarkt spezialisierten Galenica Gruppe. Patrick M. Müller leitete bis vor Kurzem als CEO das britische Home Delivery Unternehmen Milk & More. Beide zeichnen sich durch langjährige Führungserfahrung und erfolgreiches unternehmerisches Wirken aus. Walter Lüthi stellt sich nicht für die Wiederwahl zur Verfügung, sein langjähriges Wirken als Verwaltungsrat der ORIOR AG wird vom Präsidenten gewürdigt.



Patrick M. Müller, neues Verwaltungsratsmitglied.



Felix Burkhard, neues Verwaltungsratsmitglied.

## Alle Anträge gutgeheissen

Die Generalversammlung stimmt allen Anträgen des Verwaltungsrats zu. Zum ersten Mal liegt der Nachhaltigkeitsbericht zur Abstimmung vor und wird mit überragender Mehrheit angenommen. Auch die absolute Dividende von CHF 2.51 je Aktie sowie alle Vergütungen wurden von den Aktionärinnen und Aktionären gutgeheissen.



Verwaltungsratspräsident Remo Brunschwiler im Austausch mit einem Aktionär.

Nach dem formellen Teil der Generalversammlung kommen die Aktionärinnen und Aktionäre beim traditionellen Lunch, der aus ORIOR Produkten besteht, miteinander und mit den ORIOR Mitarbeitenden ins Gespräch.

# Im Gespräch mit...

Drei Mitarbeitende aus unseren Units beantworten die gleichen Fragen – jede\*r aus dessen Perspektive.



**Valentina Shabani**  
Verkauf Innendienst, seit  
3.5 Jahren bei Pastinella



**Reto Duschletta**  
Leiter Bereich Marketing, seit  
18 Jahren bei Albert Spiess



**Alexandra Carl**  
Senior Projektmanagerin, seit  
einem Jahr bei Casualfood

## Was ist dein Lieblingsprodukt aller ORIOR Units?

Mein Lieblingsprodukt sind die Cappellacci Tomaten Burrata. Die Kombination bietet ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Hochwertige Zutaten und die einfache Zubereitung machen es zu einem perfekten, authentischen italienischen Gericht.

Es gibt viele Produkte, die ich hier erwähnen könnte, aber mein Favorit ist unser Klassiker: das Bündnerfleisch. Was gibt es Besseres als ein Bündner Plättli oder ein Brötli mit Bündnerfleisch? Genuss pur, egal ob für unterwegs oder zu Hause.

Während der Planung unseres neuen Konzepts Levante ist mir bei jedem Jour fixe das Wasser im Mund zusammengelaufen. Das Organic Falafel Sandwich mit knusprigem Pitabrot, Falafel, gegrilltem Gemüse, israelischem Salat und Hummus ist eines meiner Favoriten.

## Wie sieht für dich ein perfekter Herbsttag aus?

Gemütlich frühstücken, ein Spaziergang in der Natur, eine Farm besuchen, ein leckeres Abendessen kochen und entspannt einen Film schauen.

Ein perfekter Herbsttag ist für mich, nach einer gemütlichen Wanderung in den Bündner Bergen bei klarer Sicht und frischer Bergluft auf einer Sonnenterrasse das Panorama zu geniessen.

Mein perfekter Herbsttag beginnt damit, dass ich ausschlafe und in Ruhe frühstücke. Danach mache ich, mit einem Kaffee in der Hand, einen Spaziergang durch das bunte Herbstlaub. Anschliessend koche ich mit Freunden zu Hause und wir geniessen ein gemütliches Essen, begleitet von einem Glas Wein.

## Was ist deine Geheimzutat für ein perfektes Gericht?

Vegeta. Das ist ein Gewürz, das aus getrocknetem Gemüse, Kräutern und Salz besteht. Es verleiht jedem Gericht einen intensiven Geschmack.

Es kommt ganz auf das Gericht an. Für alle Gerichte sind aber das Wichtigste die Qualität der Produkte und fein abgestimmte Gewürze.

Es ist vielleicht nicht so geheim, aber ich starte tatsächlich fast jedes Gericht mit viel Knoblauch und Chili.



# ORIOR ist Excellence in Food

ORIOR ist eine international tätige Schweizer Food & Beverage Gruppe, die Handwerkskunst mit Pioniergeist verbindet und auf Unternehmertum und starken Werten aufbaut.



Die ORIOR Kompetenzzentren halten führende Positionen in wachsenden Nischenmärkten im In- und Ausland. Erklärtes Ziel von ORIOR ist die stetige Wertsteigerung für alle Stakeholder. Die Nähe zum Markt, enge Partnerschaften, die schlanke, agile Gruppenstruktur sowie das intradisziplinäre Championmodell bilden die Grundlage, um mit innovativen Produkten, Konzepten und Services den Markt an vorderster Front zu gestalten.

Motivierte Mitarbeitende, die Freude haben an ihrem täglichen Tun und für sich und ihre Arbeit Verantwortung übernehmen, sind der Schlüssel, um Ausserordentliches zu erreichen. Mit unermüdlichem Engagement streben wir nach Einzigartigkeit und bester Qualität, um Konsumentinnen und Konsumenten immer wieder mit genussvollen Erlebnissen zu überraschen.

Dafür steht unser Anspruch: **Excellence in Food.**

ORIOR wurde 1992 gegründet und ist in den drei Geschäftssegmenten Convenience, Refinement und International organisiert. Spezialisiert ist die Gruppe auf Frisch-Convenience, Fleischveredelung, biologische Gemüse- und Fruchtsäfte sowie To-Go-Genussinseln. Mit Rapelli, Biotta, Ticinella, Albert Spiess, Möfag, Fredag, Pastinella, Le Patron, Gesa, Culinor, Vaco's Kitchen und Casualfood verfügt ORIOR über ein Portfolio von etablierten Unternehmen und bekannten Marken mit Betriebsstätten in der Schweiz, in Belgien und in Deutschland. Hauptsitz ist Zürich.

ORIOR Spezialitäten werden an den Detailhandel, den Fachhandel, an Flughäfen und Bahnhöfen sowie über diverse Food-Service-Kanäle wie Gastronomie, Kantinen, Heime oder Kitas verkauft.



## Unsere Segmente

### Convenience

**Produkte:**

- Geflügelprodukte und Spezialitäten im Teig
- Vegetarische und vegane Spezialitäten
- Pasteten und Terrinen
- Frischmenüs und Menükomponenten
- Frisch-Pasta
- Biologische Gemüse- und Fruchtsäfte

### Refinement

**Produkte:**

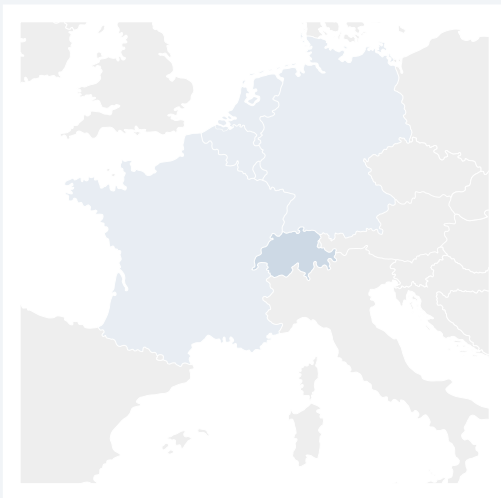
- Veredelte Fleisch- und Charcuterie-Spezialitäten
- Salumeria
- Bündner Fleisch-Spezialitäten
- Protein-Snacks
- Schinkenvariationen
- Mostbröckli
- Fleisch-Convenience-Spezialitäten

### International

**Produkte und**

**Dienstleistungen:**

- Frischmenüs und Menükomponenten
- To-Go-Genussinseln und Reisegastronomie
- Biologische Gemüsesäfte B2B
- Vertrieb von Trockenfleisch-Spezialitäten und Snacks



ORIOR betreibt neun Kompetenzzentren an unterschiedlichen Standorten in der Schweiz und international.

**B**  
Culinor ●

**D**  
Gesa ●  
Casualfood ●

Spiess Europe ●

**F**

**CH**  
Le Patron ●  
Pastinella ●  
Fredag ●  
Biotta ●  
Möfag ●  
Albert Spiess ●  
Rapelli ●



Seit 1929 steht Rapelli für die einzigartige Handwerk-kunst der Mastri Salumieri im Tessin und die geliebte Bottega Kultur. Jede Spezialität wird mit Leidenschaft und Stolz zubereitet.



Biotta ist der Schweizer Bio-Pionier für natur-belassene Gemüse- und Fruchtsäfte sowie trendige Saftkreationen. Ganz nach dem Motto «Mehr Natur geht in keine Flasche.»



Die Tessiner Charcuterie-Spezialitäten von Ticinella werden mit starkem Bezug zur Region hergestellt. Sie verkörpern die Leidenschaft und Liebe der Mastri Salumieri zur Tessiner Tradition.



In der höchstgelegenen Fleischtrocknerei Europas, geprägt vom Klima der Bergwelt, veredelt Albert Spiess ihre unverwech-selbaren Spezialitäten wie Bündnerfleisch, Rohschinken oder Salsiz.



Ein Energiekick für zwischendurch? Die fett-armen Premium-Fleisch-snacks von MyEnergy liefern wertvolles Protein für genussvolle Sport- und Snacking-Fans.



Die erfrischenden Bio-Eistees und -Schorlen überraschen mit kreativen Geschmacksrichtungen und sind 100% bio, 100% vegan, 100% Swiss made und kommen in 100% recyceltem Pet daher.



Die fröhlich-bunten Bio-Smoothies schmecken nicht nur superlecker, sondern haben es auch in sich: 100% Natur, klimafreundlich produziert und vollgepackt mit erntefrischem Bio-Obst.



Bei diesem etwas anderen Erfrischungsgetränk trifft Schweizer Hanf auf Eistee und sorgt im Gaumen für ein aussergewöhnliches Hochgefühl. Reinziehen, eiskalt geniessen und entspannen!



Die erfrischend spritzigen Bio-Limonaden mit Gemüseanteil sind zu 100% natürlich und nur leicht mit Agavendicksaft gesüsst. Ein herrlicher Genuss – ganz ohne Kompromisse.



Happy Vegi Butcher steht für 100% Genuss auf Pflanzenbasis. Das gesamte Sortiment ist vegan, frei von Konservierungsstoffen und in der Schweiz hergestellt.



«The taste of travelling» – unter diesem Motto entwickelt und betreibt Casualfood innovative Food & Beverage-Konzepte – wie To-Go-Genussinseln und Snack-Mobile – für Airports und Bahnhöfe.



Im Fast-Casual-Restaurant findet man das Beste aus Italien und den USA. Kreationen wie die Quinoa-Avocado Bowl oder der Cheeseburger überzeugen Genussmenschen aus aller Welt.



Auch Healthy Food kann Fast und To-Go sein. Superfood, das Konzept für gesundes Fast Food, hat kreative Köstlichkeiten von vegan bis vegetarisch im Sortiment. Nachhaltig gut, nachhaltig tasty.



Hermann's lässt Imbiss-herzen von Weltenbumblern höherschlagen. Neben Klassikern wie Currywurst und Co. gibt es eine grosse Auswahl an regionaltypischen Wurstsorten vom Feinsten.



Das Lifestyle-Bar-Konzept steht für eine riesige Bierauswahl und hochwertige Kaffeevariationen. Gäste können sich auf ausgesuchte Spezialitäten rund um Bohne, Hopfen und Co. freuen.







Die Pure Nature Snacks und der Rohschinken von Albert Spiess aus 100% Schweizer Fleisch enthalten keine künstlichen Farb- und Konservierungsstoffe. Purer Genuss als Apéro oder einfach zwischendurch.



Herzhafte Fleisch-Spezialitäten wie geräucherte Delikatessen, Appenzeller Mostbröckli und Variationen von Schinken und Speck – dafür steht die Marke Fürstentümer Spezialitäten.



Le Patron ist die Manufaktur für exquisite handgefertigte Pasteten und Terrinen, vielseitige Frischmenüs sowie für individuelle Bedürfnisse angefertigte Gourmet-spezialitäten in Topqualität.



Mit ihrem breiten Sortiment an Geflügel-, Fleisch- und Seafood-Spezialitäten sowie innovativen vegetarischen und veganen Produkten sorgt Fredag für genussvolle Momente.



Seit über 30 Jahren stellt Pastinella mit Liebe zum Handwerk gefüllte und ungefüllte Pasta in der Schweiz her. 100% natürliche Zutaten garantieren den einzigartigen Geschmack.



Das innovative Sortiment von Noppa's umfasst hochwertige Bio-Tofu-Kreationen, die nach Schweizer Qualitätsstandards hergestellt werden. Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.



Nature Gourmet ist Pionierin der fleischlosen Ernährung. Basierend auf natürlichen Zutaten werden vegetarische und vegane Gerichte nach neuesten Ernährungstrends zubereitet.



Culinor überzeugt mit kreativen, natürlichen und abwechslungsreichen Frischmenüs und gestaltet damit den Premium-Frisch-Convenience-Markt in den Beneluxstaaten an vorderster Front mit.



Home Cuisine liefert hochwertige und ausgewogene Frischmenüs direkt nach Hause. Für ältere Menschen in Flandern, die nicht mehr kochen können oder mögen.



Qualität wird bei den Frischmenüs von Vaco's Kitchen grossgeschrieben. Die niederländische Version des Kartoffelstocks, der Stampot, ist zudem ein absoluter Klassiker.



Im Quicker's lässt sich alles finden, was last minute für die Reise benötigt wird. Vom feinen Snack über frisch gebrühten Kaffee bis hin zu praktischen Reise-accessoires und Souvenirs.



Von Mezze bis Pita. Von Hummus bis Falafel. Das Levante kombiniert den Zauber des Orients mit kreativer Streetfood-Küche. Eine delikate Symbiose aus Traditionelle und Moderne.



Frisch gebacken und von Hand belegt – im Brezel Lovers gibt's den perfekten Snack für unterwegs. Ob süss oder pikant, belegt oder pur, der Vielfalt und dem Genuss sind keine Grenzen gesetzt.



Das auf kleine und mittlere Flughäfen in Europa ausgerichtete Joint Venture zwischen Casualfood und Gebr. Heinemann verbindet Food & Beverage und Convenience mit Duty-free und Travel-Value-Angeboten.



Am Flughafen BER kann man es sich in stylischer original Berliner Atmosphäre gut gehen lassen. Das trendige Deli Berlin überzeugt mit einer grossen Vielfalt an frischen Lieblings Speisen.



## Impressum

### Herausgeber:

ORIOR AG, Zollstrasse 62, CH-8005 Zürich  
Tel. +41 44 308 65 00, orior.ch

### Projekt- und Redaktionsleitung:

Linda Koller und Nina Taddei, ORIOR

### Erweitertes Redaktionsteam:

Angelica Hiltmann, HBH Communications  
Claudia Ilicic, Fredag  
Steffen Stroessenreuther, Le Patron  
Burçin Starvaggi, Pastinella  
Linda Lengler, Biotta  
Ivan Trezzini und Beatrice Pezzani, Rapelli  
Reto Duschletta, Albert Spiess und Möfag  
Carine Saillé, Culinor  
Rebecca Wolf, Casualfood

### Layout und Gestaltung:

Lia Pulgar, ORIOR

### Korrektorat:

Linkgroup AG, Zürich

### Bilder:

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

### Druck:

Neidhart + Schön Group, Zürich



gedruckt in der  
**schweiz**







# ORIOR

★★★★★  
EXCELLENCE IN FOOD

**ORIOR AG** Zollstrasse 62 CH-8005 Zürich Tel. +41 44 308 65 00 orior.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

**Biotta AG**

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

**Rapelli SA**

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

**Culinor NV**

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

**Casualfood GmbH**

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

**ORIOR/Spiess Europe**

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

**Gesa**

Obere Mäurichstrasse 4  
D-74196 Neuenstadt am Kocher  
Tel. +49 6264 9223 0  
gemuesesaft.de