



seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# PRÉSENTATION D'ENTREPRISE





seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# PORTRAIT D'ENTREPRISE

Année de fondation	1863
Gérant et propriétaire	Fritz Haldimann
Siège social	Meielenfeldweg 7 3052 Zollikofen
Sites/magasins d'usine	Heimberg, Zollikofen
Site Fabrication de saucisses/Production	Krebs Gourmet AG, Utzenstorf
Téléphone	031 930 10 67
Fax	031 930 10 69
Adresse e-mail	info@metzgerei-spahni.ch
Internet	www.metzgerei-spahni.ch
Forme juridique	entreprise familiale depuis 1863, sté par actions depuis 1994
Effectifs	43 employés, dont 9 femmes chez Metzgerei Spahni AG 11 employés, dont 4 femmes chez Krebs Gourmet AG

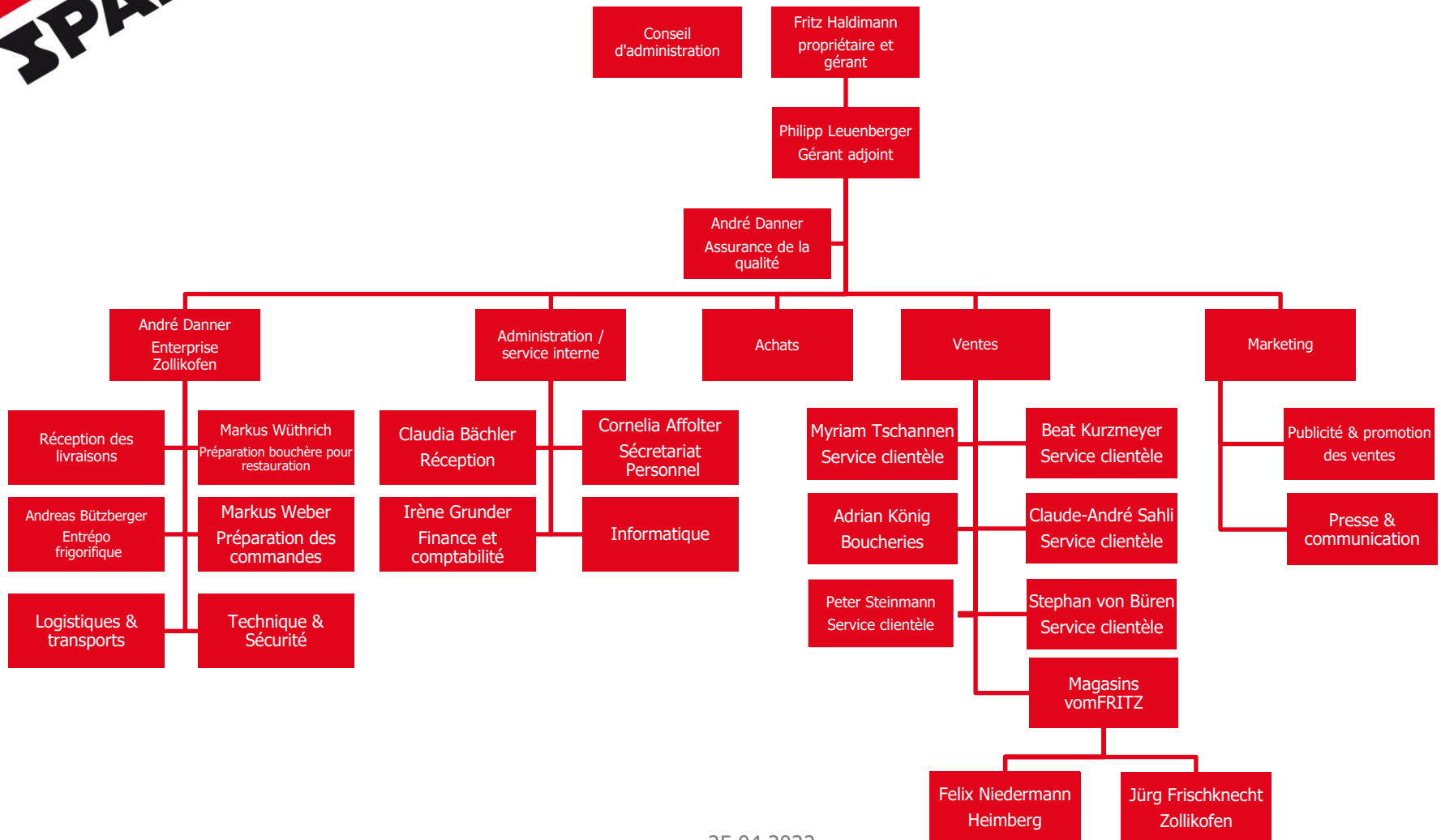




seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# ORGANIGRAMME



25.04.2022



seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# HISTORIQUE

- 1863** Christian Spahni fonde la boucherie Spahni à Ostermundigen, la première boucherie ouverte dans cette ville, dirigée ensuite par son fils Gottfried Spahni
- Début des années 30** Ernst Spahni sen. reprend la boucherie avec ses frères Hans & Rudolf
- 1979** Ernst Spahni jun. & Fritz Haldimann sen. prennent la relève
- 1994** Fritz Haldimann jun. rejoint l'entreprise et en devient le gérant
- 2004** Ouverture du premier magasin d'usine à Ostermundigen
- 2005** Ouverture du magasin d'usine à Heimberg
- 2006** Emménagement dans des nouveaux locaux à Zollikofen; toute l'entreprise est transférée d'Ostermundigen à Zollikofen, à l'exception de la fabrication de saucisses
- 2010** Ouverture du magasin d'usine à Zollikofen
- 2013** 150 ans de boucherie Spahni, grande fête pour célébrer cet anniversaire dans l'Arena du Kursaal de Berne
- 2015** Reprise de la société Krebs Gourmet AG à Utzenstorf et déménagement de la fabrication de saucisses d'Ostermundigen pour l'installer à Utzenstorf
- 2019** Lancement de la nouvelle gamme de produit «CHEIBE GUET»
- 2020** Lancement du Webshop vom**FRITZ**.ch pour les clients privé.
- 2021** Modification du magasins d'usine avec un DryAger au milieu.  
La magasin d'usine s'appel à partir de maintenant « Laden vom**FRITZ** »

25.04.2022





seit  
1863

**SPAHNI METZGEREI  
AG**

# CHARTRE & CREDO

**À titre de commerce spécialisé de boucherie-charcuterie, nous mettons en œuvre tous les moyens et toutes les capacités dont nous disposons pour le bien de nos clients, de nos collaborateurs et de notre environnement.**

## **Clients**

Nous traitons toujours nos clients avec prévenance, nous nous engageons à faire preuve d'une honnêteté et d'une franchise absolues à leur égard. Nous entreprenons le maximum pour offrir en permanence à notre clientèle une prestation complète, un service parfait et une qualité irréprochable.

## **Collaboratrices et collaborateurs**

Nous entreprenons tout ce qui est en notre pouvoir pour promouvoir nos employés dans leur développement personnel et professionnel ainsi que pour les protéger des dangers, accidents et maladies à leur poste de travail. Nous leur apportons notre soutien dans les cas graves de détresse personnelle et sommes à leur disposition pour les conseiller et les aider. C'est sur un bon climat de travail qui est basé sur la motivation de notre équipe. Nous encourageons la formation des jeunes dans notre branche et entreprenons tout ce qui est possible pour créer et pérenniser des emplois de valeur.

## **Environnement**

Nous nous engageons à nous comporter loyalement envers nos partenaires commerciaux, nos concurrents et toutes les personnes extérieures à l'entreprise.

Nous nous investissons pour une protection active des animaux basée sur des principes éthiques et pour la promotion d'un élevage respectueux des espèces et de la nature de nos animaux de boucherie. Ménager les ressources, éviter la pollution de l'environnement et réduire la consommation d'énergie font partie intégrante de notre planification et de notre action au quotidien.

Nous mettons tout en œuvre pour que les produits que nous fabriquons soient d'une hygiène irréprochable et d'une parfaite qualité. Notre objectif est de fournir des produits haut de gamme, aptes à promouvoir la santé mentale et physique des consommateurs.

Nous nous engageons à promouvoir le maintien de l'ordre social libéral et pluraliste de notre pays et à soutenir la collaboration et la solidarité, tant que dans notre branche et au sein de toute la population.



seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# PHILOSOPHIE

Nous travaillons avec passion et enthousiasme et mettons tout en œuvre pour offrir un contact rapide, aimable et prévenant non seulement à nos clients et nos fournisseurs, mais aussi à nos collègues de travail. Des collaborateurs motivés et satisfaits constituent la base indispensable à la concrétisation de ce principe.

Nous nous sommes fixé l'objectif de satisfaire à tout moment aux hautes exigences de notre clientèle régionale et nationale, tant sur la qualité des produits que sur celle de la livraison. Et ce, selon la devise:

«**AU BON MOMENT AU BON ENDROIT AVEC LE BON PRODUIT AU BON PRIX.**»

Fais le bien et fais-le savoir – **Énergie solaire**

En 2014, dans une optique (doublée de clairvoyance) écologique et économique, nous avons mis en service une installation photovoltaïque sur le toit de notre siège social. Le soleil produit à présent environ 60 % de toute l'énergie consommée à Zollikofen.





seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# SERVICES

## **Préparations spécialement adaptées à la restauration et la gastronomie**

Du lundi au samedi, nos bouchers commencent dès 4 h 30 à découper, portionner, farcir, paner et emballer les commandes afin que vous, notre client, puissiez recevoir votre livraison en cours de journée.

## **Propres camionnettes de livraison / propre logistique – système efficace, rapide et extrêmement flexible**

Le premier chauffeur démarre à 6 heures pour livrer nos clients. Du lundi au vendredi, 11 chauffeurs sont sur les routes pour vous livrer les marchandises directement dans votre chambre froide. Outre notre vaste assortiment de boucherie, nous fournissons des fromages haut de gamme de la maison «vom Chäser», des antipasti faits maison de la marque Ruocco, ainsi que des terrines et des pâtés de la maison Le Patron. De plus, nous organisons des transports supplémentaires (env. 120 tonnes par an) par l'intermédiaire d'une société externe contrôlée de transports frigorifiques.

## **Activité conseil et vente**

Dans les départements Ventes/service externe et Ventes/service interne, environ 10 personnes sont chargées du suivi de nos clients. Nous entamons pratiquement chaque jour une coopération avec de nouvelles entreprises innovantes et prospères. C'est en partenaire et avec beaucoup d'engagement et d'ardeur que nous voulons atteindre avec eux le plus haut niveau de performance.




seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# NOS FORCES



- Depuis juillet 2021 **nous distribuons** sous la gamme  la viande de porc Napfoise. En plus on a les produits du **DryAger** de bœuf, veau et porc Napfoise.
- **Dans notre site de production**, l'entreprise Krebs Gourmet AG basée à Utzenstorf, **nous produisons chaque jour des produits frais de charcuterie et boucherie**. Krebs Gourmet AG est une filiale à 100% de Spahni, une unité de production **certifiée ISO 22'000 FSSC**.
- **Très grande diversité et variété de l'assortiment**, tant frais que surgelé
- **Volaille suisse fraîche** chaque jour
- **Expérience** depuis plus de 150 ans / grand savoir-faire
- Logistique avec **11 camionnettes de livraison appartenant à l'entreprise**
- Notre service externe **assure votre suivi et vous conseille personnellement**
- **Nous sommes à l'écoute de nos clients et allons au-devant de leurs désirs**
- Choix de **spécialités de gibier** frais et surgelées
- Du lundi au samedi, **livraisons quotidiennes** (dépend de la région)
- **Productions spécifiques du client** élaborées en collaboration avec lui ou d'après sa recette
- Grâce à nos **préparations spécialement adaptées à la restauration et la gastronomie** vous profitez d'une réduction du travail nécessaire à la mise en place
- Tant pour les grandes quantités que pour les petites unités, nous restons **flexibles**, de la commande à la livraison





seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# NOUS GARANTISSONS

- Des voies de transports courtes pour les animaux vivants
- Hygiène à l`homme, animal et véhicule
- Extraction durable de la matière première, épices et additifs
- La Législation éthique et vétérinaire sont garantie
- SUISSE GARANTIE - est un nom de garantie, exclusivement pour des produits agricoles suisses.
  - Ecologique et selon la respectueux des animaux
  - Sans technique de gène
  - Exclusivement d`origine Suisse



Des exceptions sont marquées sur le bon de livraison et la facture



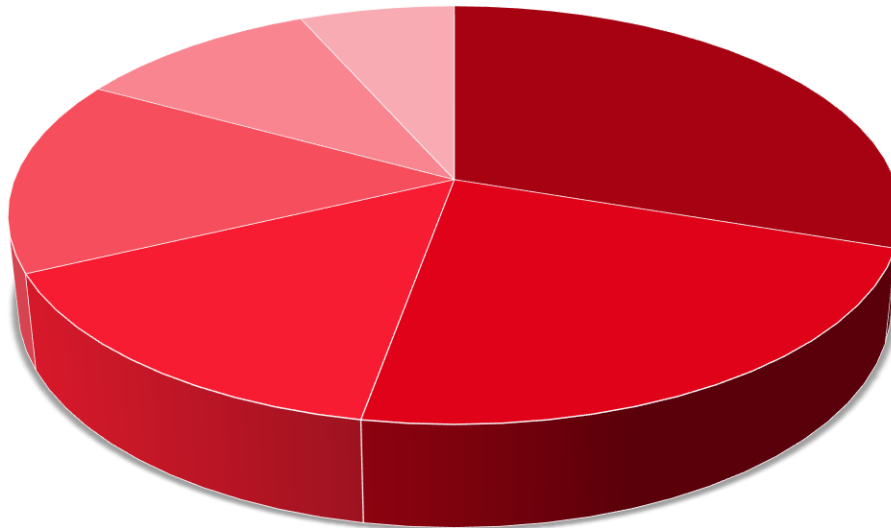
seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# CANAUX DE DISTRIBUTION

Nous livrons chaque jour jusqu'à 10 tonnes de viande à environ 200 points de déchargement dans les segments suivants

## Répartition des ventes



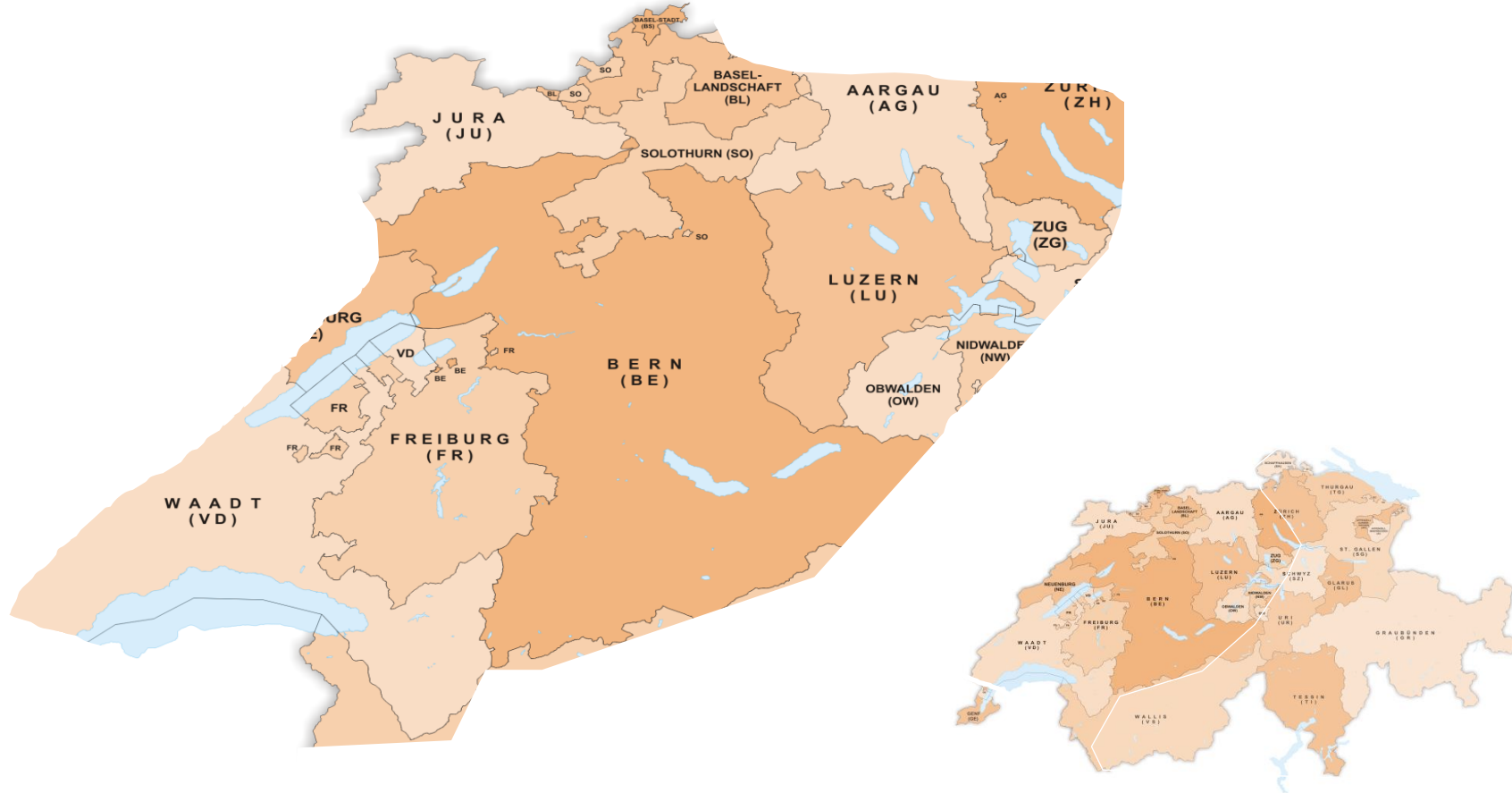
- Restaurants & hôtellerie
- Boucheries
- Restauration santé
- Restauration collective
- Grossistes & détaillants
- Clients privé vomFRITZ



seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# ZONE DE DISTRIBUTION



Tous les autres régions de la suisse sont livré par une entreprise de transport frigorifique externe examiné



seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# ZONE DE DISTRIBUTION

**Livraisons par une de nos 11 propres camionnettes.  
C'est à-dire: commandé aujourd'hui & livré le lendemain!**

## **Livraison plusieurs fois chaque semaine**

- Seeland Bienne & environ 4x/semaine
- Region & Agglomération Zürich
- Region & Agglomération Bâle
- Jura
- Nyon
- Oberland Zurichois
- Emmental
- Oberlande Bernois
- Schwarzenburgerland
- Lucerne, Suisse centrale
- Olten et environ

## **Livraisons de tous les jours:**

- Bern et environ proches (jusqu'à 3x/jour)

## **Autres régions de la suisse**

- a. Commandé aujourd'hui jusqu'à 10.00 heures, livré le lendemain
- b. Commandé aujourd'hui, livré après-demain!

Commande au minimum CHF 500.-/livraison

Transport par une entreprise externe avec des camions frigorifiques examinés



seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# SPAHNI BY NIGHT

