



seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# FIRMENPRÄSENTATION





seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# FIRMENPORTRÄT

Gründungsjahr	1863
Geschäftsführer und Inhaber	Fritz Haldimann
Hauptsitz	Meielenfeldweg 7 3052 Zollikofen
Standorte Fabrikkläden	Heimberg, Zollikofen
Standort Wursterei / Produktion	Krebs Gourmet AG, Utzenstorf
Telefon	031 930 10 67
Fax	031 930 10 69
Emailadresse	info@metzgerei-spahni.ch
Internet	www.metzgerei-spahni.ch
Rechtsform	seit 1863 ein Familienbetrieb, Aktiengesellschaft seit 1994
Personalbestand	41 Mitarbeitende, davon 14 Frauen bei der Metzgerei Spahni AG 13 Mitarbeitende, davon 5 Frauen bei Krebs Gourmet AG

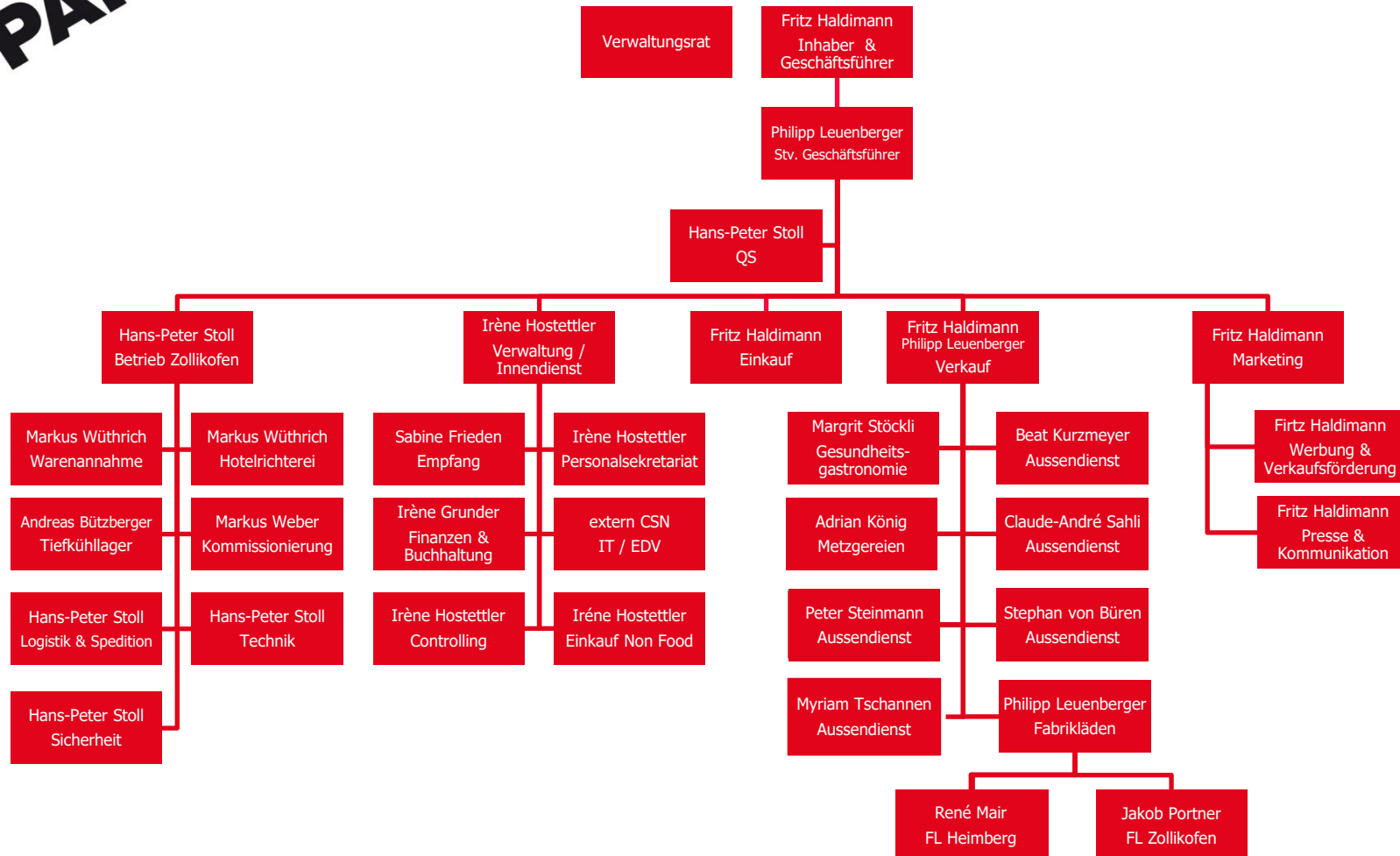




seit  
1863

**SPAHNI METZGEREI  
AG**

# ORGANIGRAMM



10.11.2020





seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# GESCHICHTE

- 1863** Christian Spahni gründet in Ostermundigen die Metzgerei Spahni, es war die erste Metzgerei im Ort welche sein Sohn Gottfried Spahni weiterführte
- Anfang 30er Jahre** Ernst Spahni sen. übernimmt mit seinen Brüdern Hans & Rudolf die Metzgerei
- 1979** Ernst Spahni jun. & Fritz Haldimann sen. übernehmen den Betrieb
- 1994** Fritz Haldimann jun. tritt in die Firma ein und wird Geschäftsführer
- 2003** Kauf der Küchenräucherei in Vaulruz, bis heute Produktion vom «Jambon a la borne»
- 2004** Eröffnung erster Fabrikladen in Ostermundigen
- 2005** Eröffnung Fabrikladen in Heimberg
- 2006** Bezug Neubau in Zollikofen; bis auf die Wursterei zieht der ganze Betrieb von Ostermundigen nach Zollikofen.
- 2010** Eröffnung Fabrikladen in Zollikofen
- 2013** 150 Jahre Metzgerei Spahni, grosses Jubiläumsfest in der Kursaal Arena Bern
- 2015** Übernahme der Firma Krebs Gourmet AG in Utzenstorf und Umzug der Wursterei von Ostermundigen nach Utzenstorf
- 2018** Verkauf der Küchenräucherei in Vaulruz
- 2019** Einführung der Marke «Cheibe guet» mit dem Bierschwein vom Wandelerhof
- 2020** Spahni geht Online mit vom**FRITZ**.ch wird der eigene Onlineshop aufgebaut.

10.11.2020





seit  
1863

**SPAHN METZGEREI  
AG**

# LEITBILD & CREDO

**Als Metzgereifachgeschäft setzen wir alle uns zur Verfügung stehenden Mittel und Fähigkeiten zum Wohle unserer Kunden, unserer Mitarbeitenden und unserer Umwelt ein.**

## **Kunden**

Wir behandeln alle unsere Kunden stets zuvorkommend, verpflichten uns zu absoluter Ehrlichkeit und Offenheit. Wir unternehmen alles, um unserer Kundschaft eine umfassende Dienstleistung, einen vollkommenen Service und eine tadellose Qualität zu bieten.

## **Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter**

Wir unternehmen alles, um unsere Angestellten in ihrer fachlichen und menschlichen Entwicklung zu fördern, sie vor Gefahren, Unfällen und Krankheiten am Arbeitsplatz zu schützen. Wir unterstützen sie in persönlichen Notlagen und stehen ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Ein gutes Arbeitsklima bildet die Grundlage für die Motivation unseres Teams.

Wir fördern den Nachwuchs in der Branche und unternehmen das Möglichste um hochwertige Arbeitsplätze zu schaffen und zu erhalten.

## **Umwelt**

Wir verpflichten uns zu fairem Verhalten gegenüber den Geschäftspartnern, den Mitbewerbern und allen Aussenstehenden.

Wir setzen uns für einen aktiven, auf ethischen Grundsätzen basierenden Tierschutz ein und fördern die natur- und artgerechte Haltung unserer Schlachttiere. Die Schonung der Ressourcen, das Vermeiden von Umweltverschmutzung und der sparsame Umgang mit Energie ist Teil der Planung und des Tagesgeschäfts.

Wir setzen alles daran, dass unsere Produkte hygienisch einwandfrei und von tadelloser Qualität hergestellt werden. Hochwertige Produkte, welche die mentale und körperliche Gesundheit der Konsumenten fördern ist unser Ziel.

Wir verpflichten uns die Erhaltung unserer freiheitlichen, pluralistischen Gesellschaftsordnung zu fördern und den Zusammenhalt und die Solidarität in der Branche sowie in der Bevölkerung zu unterstützen.





seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# PHILOSOPHIE

Wir sind mit Leidenschaft und Begeisterung bei der Arbeit und setzen alles daran, einen schnellen, freundlichen und zuvorkommenden Kontakt zu bieten, sowohl zu unseren Kunden und Lieferanten, als auch zu unseren Arbeitskollegen. Motivierte, zufriedene Mitarbeiter sind hierfür die Grundlage.

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, den hohen Erwartungen unserer lokalen und nationalen Kunden mit unserer Qualität und unserem Lieferservice jederzeit gerecht zu werden. Ganz nach dem Motto

«ZUR RECHTEN ZEIT AM RECHTEN ORT MIT DEM RICHTIGEN PRODUKT ZUM RICHTIGEN PREIS»

Tue Gutes und sprich darüber - **Sonnenenergie**

Im Jahr 2014 haben wir aus ökologischer und wirtschaftlicher (Weit-) Sicht die Photovoltaikanlage auf dem Dach unseres Hauptsitzes in Betrieb genommen. Die Sonne produziert uns rund 60% des gesamten Stromverbrauchs in Zollikofen. Durch unsere Abwärmenutzung sparen wir zudem seit Jahren Energie.





seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# DIENSTLEISTUNGEN

## **Hotelrichterei für Gastronomiebetriebe**

Von Montag bis Samstag beginnen unsere Metzger um 04.30 Uhr mit dem Schneiden, Portionieren, Füllen, Panieren und Abpacken der Bestellungen, damit Sie als unser Kunde Ihre Lieferung im Verlaufe des Tages erhalten.

## **Eigene Lieferwagen / Logistik - stark, schnell und höchst flexibel**

Um 06.00 Uhr startet der erste Chauffeur mit der Belieferung unserer Kunden. Von Montag bis Freitag sind täglich 11 Chauffeure für Sie unterwegs und stellen Ihnen die Ware direkt in Ihren Kühlraum. Neben unserem breiten Fleischsortiment liefern wir auch exklusiven Käse der Firma «vom Chäser», hausgemachte Antipasti aus dem Hause Ruocco sowie Terrinen und Pasteten von Le Patron. Zudem organisieren wir zusätzliche Warentransporte (ca. 120 Tonnen / Jahr) durch eine geprüfte, externe Kühltransportfirma.

## **Beratung und Verkauf**

Im Verkaufsdienst sowie im Verkaufsaussendienst betreuen 10 Personen unsere Kunden. Täglich gehen wir mit neuen, erfolgreichen und innovativen Betrieben eine Kooperation ein. Partnerschaftlich und mit viel Herzblut wollen wir mit Ihnen zur Höchstleistung auflaufen.





seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# STÄRKEN



- Seit 2019 **vertreiben wir** unter der Marke **CHEIBE GUET** **exklusiv das Bierschwein** welches von Martin Wandeler auf dem Wandelerhof in Gunzwil produziert wird.
- **In unserem Produktionsbetrieb**, der Krebs Gourmet AG mit Sitz in Utzenstorf, **produzieren wir täglich frische** Wurst- und Fleischwaren. Die Krebs Gourmet AG ist zu 100% eine Spahnitochter & ist nach **ISO 22'000 FSSC zertifiziert**.
- **Enorm grosse Vielfalt und Varietät im Sortiment** frisch sowie tiefgekühlt
- Täglich **frisches Schweizer Geflügel**
- **Erfahrung** seit über 150 Jahren / grosses Know-how
- Logistik mit **11 firmeneigenen Lieferwagen**
- Unser Aussendienst **betreut und berät Sie persönlich**
- **Wir gehen auf unsere Kunden und Kundenwünsche ein**
- Auswahl an **Wildspezialitäten** frisch und tiefgekühlt
- Von Montag – Samstag **tägliche Lieferungen** (Gebietsabhängig)
- **Kundenspezifische Produktionen** zusammen erarbeitet oder nach Ihrem Rezept
- Durch **unsere Hotelrichterei** profitieren Sie, indem Sie weniger Arbeitsaufwand im Mise en Place haben
- Ob in der Menge oder in den Einheiten, wir sind von der Bestellung bis zur Auslieferung **flexibel**







seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# WIR STEHEN FÜR

- Kurze Transportwege der Lebedtiere
- Hygiene am Mensch, Tier und Fahrzeug
- Nachhaltige Gewinnung vom Rohmaterial, Gewürzen und Zusatzstoffen
- Dass die ethische und veterinärtechnische Gesetzgebung gewährleistet ist
- SUISSE GARANTIE - ist eine Garantiemarke, die ausschliesslich für Schweizer Landwirtschaftsprodukte verwendet werden darf
  - Garantiert umwelt- und tiergerecht
  - Garantiert ohne Gentechnik
  - Garantiert aus der Schweiz



Ausnahmen werden auf den Lieferscheinen und Rechnungen gekennzeichnet.





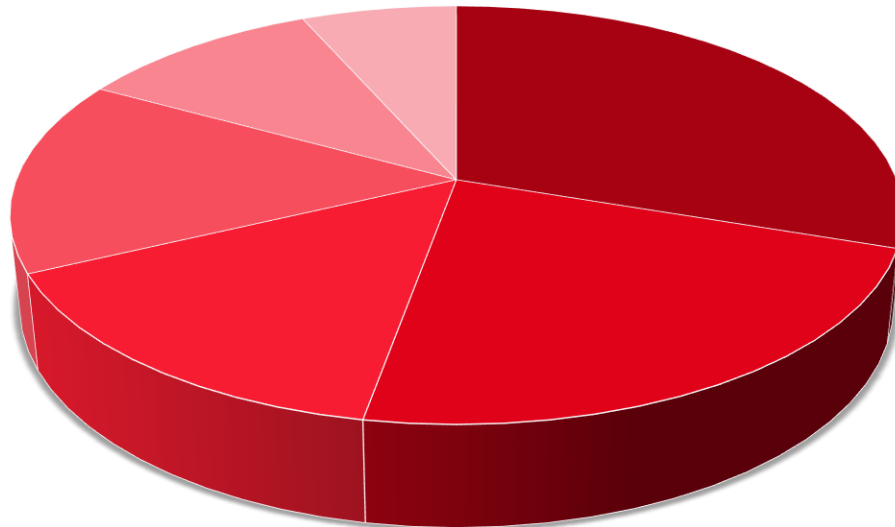
seit  
1863

**SPAHNI METZGEREI  
AG**

# VERKAUFSKANÄLE

Täglich liefern wir an rund 200 Abladestellen bis zu 10 Tonnen Fleisch in folgenden Segmenten

## Umsatzanteil



- Gastronomie & Hotellerie
- Metzgereien
- Gesundheitsgastronomie
- Gemeinschaftsverpflegung
- Grossisten & Detailhandel
- Eigene Fabrikläden

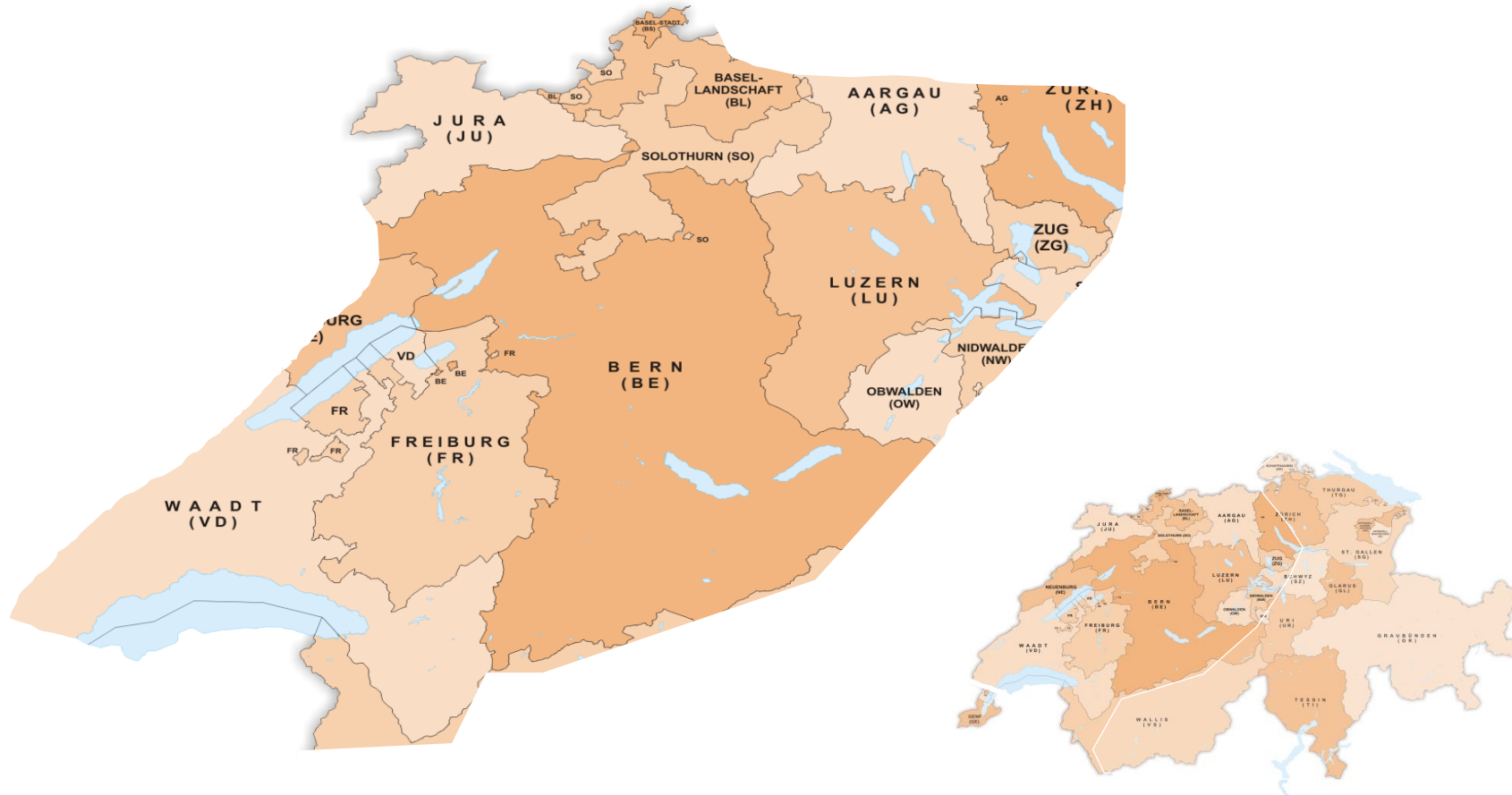




seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# VERTRIEBSGEBIET



alle anderen Teile der Schweiz beliefern wir durch eine geprüfte, externe Kühltransportfirma

10.11.2020





seit  
1863

**SPAHNI METZGEREI  
AG**

# VERTRIEBSGEBIET

**Die Lieferung erfolgt durch einen unseren 11 firmeneigenen Lieferwagen das heisst: heute bestellt & morgen geliefert!**

## **Wöchentlich mehrmalige Lieferung**

- Seeland Biel & Umgebung 4x/Woche
- Region & Agglomeration Zürich
- Region & Agglomeration Basel
- Jura
- Nyon
- Zürcher Oberland
- Emmental
- Berner Oberland
- Schwarzenburgerland
- Luzern, Innerschweiz
- Olten und Umgebung

## **Tägliche Lieferungen:**

- Bern und nähere Umgebung (bis zu 3x/Tag)

## **Restliche Schweiz / Gebiete**

- a. Heute bis 10.00 Uhr bestellt, morgen geliefert
- b. Heute bestellt, übermorgen geliefert!

Mindestbestellmenge CHF 500.-/Lieferung

Der Transport erfolgt durch eine externe, geprüfte Kühltransportfirma





seit  
1863

**SPAHNI** METZGEREI  
AG

# SPAHNI BY NIGHT

