

SPECIAL

130 Jahre Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG



130 Jahre Wandel

Vom Dorfladen zum vielseitigen Familienunternehmen: Breitenmoser blickt zurück und voraus.

Handwerk mit Zukunft

Traditionelle Rezepte treffen auf moderne Technik, neue Produkte und zeitgemässe Angebote.

Menschen im Zentrum

Was Breitenmoser seit Generationen prägt: Vertrauen, Zusammenhalt und starke Teams.

Begeisterung für wertvolle Lebensmittel

Wir gratulieren dem gesamten Breitenmoser-Team zum Jubiläum! Dankbar blicken wir auf jahrelange Zusammenarbeit und gemeinsames Wachstum zurück. Auf viele weitere erfolgreiche Jahre mit geteilten Werten und der Leidenschaft für beste Lebensmittel.



Überzeugende Qualität.
Feinster Genuss.
www.frifag.ch



Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

Inhalt

- 04 Interview**
Christof Hafner,
Roman Ehrbar und
Barbara Ehrbar
- 08 Geschichte**
Sepp und Heidi
Breitenmoser-Beggiato
- 10 Produktion & Qualität**
Reto Fuster
- 16 Innovation & Sortiment**
Christof Hafner und
Daniela Imper
- 20 Fachgeschäfte**
Andrea Sutter
und Bruno Inauen
- 22 Genuss- und
Erlebniswelt**
Andrea Gemperli
und Sandra Rempfler
- 26 Team**
Miriam Brülisauer,
Lorena Signer, Elisabeth
Fuster, Nadja Inauen,
Reto Koch, Semere Kiros

IMPRESSUM

Magazin LEADER, MetroComm AG,
Bahnhofstrasse 8, 9000 St.Gallen,
T 071 272 80 50, leader@metrocomm.ch,
www.leaderdigital.ch

Verleger: Natal Schnetzer | **Redaktion/**
Text: Dr. Stephan Ziegler (Leitung), Patrick
Stämpfli | **Fotografie:** Marlies Beeler-
Thurnheer, Rebekka Grossglauser, zVg |
Geschäftsleitung: Natal Schnetzer,
nschnetzer@metrocomm.ch | **Anzeigen-**
leitung: Renate Bachschmied, rbachschmied@metrocomm.ch | **Marketing-**
service/ Aboverwaltung: Fabienne
Schnetzer, info@metrocomm.ch | **Abo-**
preis: CHF 60.- für 18 Ausgaben | **Er-**
scheinung: Der LEADER erscheint 9x
jährlich mit Ausgaben Januar/Februar,
März, April, Mai, Juni, August, September,
Oktober, November/Dezember, zusätzlich
9 Special-Ausgaben | **Gestaltung:** Bea
Lang, blang@metrocomm.ch | **Druck:**
Appenzeller Druckerei AG, 9100 Herisau
LEADER ist ein beim Institut für geistiges
Eigentum eingetragenes Markenzeichen.
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit
schriftlicher Genehmigung des Verlages.
Für unverlangt eingesandte Manuskripte
übernimmt der Verlag keine Haftung.

ISSN 1660-2757

Produktionsbeitrag:

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19,
5608 Stetten, T 056 485 93 93,
www.pacovis.ch

Qualität und Handwerk



Roland Berger,
Verwaltungs-
ratspräsident

Es gibt Unternehmen, die überzeugen durch ihre Produkte. Und es gibt jene, die darüber hinaus durch die Menschen berühren, die hinter ihnen stehen. Die Spezialitätenmetzgerei Breitenmoser in Appenzell gehört zweifellos zu Letzteren.

Wer hier einen Blick hinter die Kulissen werfen darf, spürt schnell: Dieses Unternehmen lebt von einer aussergewöhnlichen Kultur. Einer Kultur, die geprägt ist von Respekt, Vertrauen und echter Wertschätzung. Die Nähe der Eigentümerin zu ihren Mitarbeitenden ist dabei nicht nur spürbar – sie ist ein wesentlicher Teil des Erfolgs. Man kennt sich, man unterstützt sich, man zieht gemeinsam an einem Strang. Es ist dieses Miteinander, das Breitenmoser zu etwas Besonderem macht.

Diese Haltung zeigt sich in allem, was hier entsteht. In der Sorgfalt, mit der gearbeitet wird. In der Verantwortung, die jeder Einzelne übernimmt. Und in der Leidenschaft, die man nicht verordnen kann – sondern die wächst, wenn Menschen sich gesehen und geschätzt fühlen.

Natürlich steht der Name Breitenmoser seit jeher für höchste Qualität und echtes Handwerk. Doch es ist diese gelebte

Menschlichkeit, die dem Unternehmen seine unverwechselbare Seele verleiht. Gerade in einer Zeit, in der vieles distanzierter und anonym geworden ist, wirkt dieser Zusammenhalt umso eindrücklicher.

Dieses Jubiläum ist deshalb mehr als ein Meilenstein. Es ist ein Anlass, all jenen zu danken, die diesen Weg geprägt haben – und insbesondere einer Führung, die Nähe nicht als Schlagwort versteht, sondern als Haltung lebt.

Ich gratuliere dem gesamten Breitenmoser-Team von Herzen zum 130. Geburtstag. Möge dieser besondere Geist das Unternehmen auch in Zukunft tragen und weiter wachsen lassen.

Ihnen, geschätzte Leserinnen und Leser, wünsche ich eine inspirierende Lektüre und viele eindrückliche Einblicke in ein Unternehmen, das zeigt, wie viel Kraft in echter Verbundenheit steckt.



Christof Hafner, Roman
Ehrbar und Barbara Ehrbar:
«Wir sind unseren Wurzeln
treu geblieben.»



INTERVIEW

«Vertrauen als Basis für langfristigen Erfolg»

130 Jahre nach der Gründung verbindet die Metzgerei Breitenmoser traditionelles Handwerk mit einer klaren Ausrichtung auf die Zukunft. Barbara Ehrbar, Vorsitzende der Geschäftsleitung, sowie die Geschäftsleitungsmitglieder Christof Hafner und Roman Ehrbar sprechen über Werte, Nachhaltigkeit, Unternehmensentwicklung und die Zukunft des Familienunternehmens.

Breitenmoser feiert dieses Jahr das 130-Jahr-Jubiläum. Was macht das Unternehmen heute aus?

Barbara Ehrbar: Breitenmoser ist auch nach 130 Jahren ein Familienunternehmen mit klaren Werten. Im Mittelpunkt stehen unsere Mitarbeitenden. Ihr handwerkliches Können, ihre Fachkompetenz, ihr täglicher Einsatz und ihr respektvoller Umgang miteinander machen unseren Erfolg überhaupt erst möglich. Gemeinsam schaffen wir Produkte und Dienstleistungen, auf die sich unsere Kundinnen und Kunden verlassen können.

Welche Meilensteine haben Breitenmoser in den vergangenen Jahren besonders geprägt?

Christof Hafner: Ein entscheidender Meilenstein war die frühzeitig geplante und sorgfältig umgesetzte Nachfolgeregelung durch Sepp und Heidi Breitenmoser-Beggiato. Sie schuf die Basis für ein gesundes, kontinuierliches Wachstum. Weitere wichtige Schritte waren die Eröffnung neuer Fachgeschäfte sowie der Neubau mit dem Gustarium. Trotz

dieser Entwicklung sind wir unseren Wurzeln treu geblieben und pflegen das Metzgerhandwerk bis heute mit Freude und Leidenschaft.

Aus einer klassischen Dorfmetzgerei ist ein Unternehmen mit Produktion, Fachgeschäften, Gastronomie, Catering, Online-Shop und Genusswelt geworden. Welche Herausforderungen bringt diese Entwicklung mit sich?

Roman Ehrbar: Mit jedem Wachstumschritt steigt auch der Bedarf an guten Mitarbeitenden. Deshalb ist es unsere wichtige Aufgabe, engagierte Mitarbeitende zu gewinnen, sie fachlich und persönlich weiterzuentwickeln und ein Arbeitsumfeld zu schaffen, in dem sie gerne langfristig bleiben.

Was bedeutet Familienunternehmen heute noch, wenn ein Betrieb diese Grösse erreicht?

Barbara Ehrbar: Ein Familienunternehmen zeichnet sich durch die Nähe zu den Mitarbeitenden und die kurzen Entscheidungswege aus. Wir kennen alle unsere Mitarbeitenden persönlich,

>

Taschen voller Inspiration

**Starke Unternehmen
brauchen starke Auftritte.
Unsere Taschen
unterstützen Sie dabei.**

**Charmant im Auftritt.
Clever im Detail.
Nachhaltig im Anspruch.**

**Bestellen Sie
jetzt unverbindlich
eine Musterbox.**



**Herzliche Gratulation zum 130-jährigen Jubiläum der
Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG.**

**Wir danken für die langjährige, tolle Zusammenarbeit
und das Vertrauen in uns.**

>

interessieren uns für ihre Anliegen und pflegen einen offenen und ehrlichen Austausch. Diese Nähe schafft Vertrauen. Und Vertrauen ist die Grundlage für langfristigen gemeinsamen Erfolg.

Weshalb setzen Sie trotz wachsender Unternehmensgrösse konsequent auf Regionalität und Schweizer Fleisch?

Roman Ehrbar: Regionalität ist für uns kein Trend, sondern Überzeugung. Wo immer möglich beziehen wir unsere Rohstoffe aus der Ostschweiz, ansonsten aus der Schweiz. Unsere Lieferanten kennen wir persönlich und teilen mit ihnen dieselben Werte bezüglich Tierwohl, Qualität und Nachhaltigkeit.

Wie schaffen Sie den Spagat zwischen traditionellem Metzgerhandwerk und modernen Produktionsprozessen?

Christof Hafner: Moderne Technologien setzen wir dort ein, wo sie unsere Mitarbeitenden unterstützen und Prozesse effizienter machen. Das eigentliche Metzgerhandwerk bleibt jedoch Handarbeit, Erfahrung und Leidenschaft. Genau diese Verbindung macht unsere Produkte aus.

«Unsere Mitarbeitenden machen unseren Erfolg überhaupt erst möglich.»

Mit dem Gustarium haben Sie eine Erlebniswelt geschaffen. Weshalb reicht es heute nicht mehr, einfach gute Fleischprodukte herzustellen?

Roman Ehrbar: Gute Produkte allein reichen heute nicht mehr. Die Menschen möchten wissen, wie Lebensmittel entstehen. Mit dem Gustarium schaffen wir Transparenz und Vertrauen. Wer einmal erlebt hat, wie viel Handwerk, Sorgfalt und Erfahrung beispielsweise in einer Appenzeller Siedwurst steckt, entwickelt eine ganz neue Wertschätzung für unser Handwerk.

Digitalisierung verändert auch das Lebensmittelgeschäft. Wo nutzen Sie neue Technologien bereits heute?

Barbara Ehrbar: Digitalisierung unterstützt uns vor allem dort, wo sie unseren Mitarbeitenden den Arbeitsalltag erleichtert. Beispielsweise in der Administration, bei Rezepturen oder der Prozesssteuerung. So gewinnen wir Zeit für das Wesentliche: für den persönlichen Kontakt zu unseren Kundinnen und Kunden und die sorgfältige Herstellung unserer Produkte.



Nachhaltigkeit spielt bei Breitenmoser eine wichtige Rolle. Welche Massnahmen bringen im Alltag tatsächlich den grössten Nutzen?

Roman Ehrbar: Nachhaltigkeit bedeutet für uns Verantwortung gegenüber der Umwelt, unseren Mitarbeitenden und unseren Partnern. In allen drei Bereichen haben wir wichtige und wertvolle Massnahmen definiert. Den wohl grössten Nutzen bringt uns unser soziales Engagement. Ein besonderes Anliegen ist uns die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer Mitarbeitenden, denn motivierte und gesunde Mitarbeitende sind die wichtigste Grundlage für unseren langfristigen Erfolg.

Worauf sind Sie als Geschäftsleitung besonders stolz?

Christof Hafner: Wenn wir auf die vergangenen Jahre zurückblicken, macht uns unser Team am meisten stolz. Viele begleiten Breitenmoser seit Jahren oder sogar Jahrzehnten. Ihr Engagement, ihre Loyalität und ihre Bereitschaft, jeden Tag ihr Bestes zu geben, machen uns stolz. Viele übernehmen Verantwortung, bringen Ideen ein und tragen unsere Werte mit. Das Jubiläum gehört deshalb nicht nur dem Unternehmen, sondern vor allem den Menschen, die Breitenmoser zu dem gemacht haben, was es heute ist.

Wo sehen Sie Breitenmoser in zehn Jahren?

Barbara Ehrbar: Wir wünschen uns, dass Breitenmoser auch in zehn Jahren ein gesundes Familienunternehmen mit starken Werten ist. Die nächste Generation wird das Unternehmen weiterentwickeln, ohne die Wurzeln aus den Augen zu verlieren. Wenn wir auch weiterhin auf ein so starkes Team zählen dürfen und uns unsere Kundinnen und Kunden ihr Vertrauen auch weiterhin schenken, dann blicken wir mit Zuversicht und Freude in die Zukunft.

«Innovation und Tatkraft prägten unsere Geschichte»

Aus einer kleinen Dorfmetzgerei ist in 130 Jahren ein erfolgreiches Familienunternehmen geworden. Heidi und Sepp Breitenmoser-Beggiato blicken auf prägende Meilensteine, mutige Entscheidungen und gelebte Werte zurück, die Breitenmoser über vier Generationen geprägt haben.

Welche Meilensteine haben die Geschichte von Breitenmoser besonders geprägt?

Sepp Breitenmoser-Beggiato: Über vier Generationen trugen die jeweiligen Inhaber nicht nur Verantwortung für das Unternehmen, sondern auch für die Gesellschaft. Ein wichtiger Meilenstein war, dass mein Grossvater nach dem frühen Tod seines Vaters das Familienunternehmen bereits mit 22 Jahren gemeinsam mit seinen Geschwistern weiterführte. Seine Innovationskraft und Tatkraft gaben dem Familienunternehmen die Resilienz, um auch in schwierigen Zeiten erfolgreich zu bestehen.

Welche Entscheidungen haben das Unternehmen nachhaltig verändert?

Heidi Breitenmoser-Beggiato: Bis ins Jahr 2000 befand sich die Metzgerei an der Gaiserstrasse am Dorfrand. Mit der Verlegung des Verkaufsgeschäfts in den Sparmarkt im Ziel und dem Bau des neuen Produktionsstandorts in Steinegg im Jahr 2004 begann eine neue Phase der Unternehmensentwicklung.

Sepp Breitenmoser-Beggiato: Dank der modernen Infrastruktur konnten wir Spezialitäten für den Detailhandel herstellen und diesen Geschäftsbereich gezielt ausbauen. Einen entscheidenden Anteil am Erfolg unseres Verkaufsgeschäfts hatte meine Frau Heidi, die dieses mit grossem Engagement führte.

In dieser Zeit wurde das Unternehmen zudem in eine Aktiengesellschaft umgewandelt.

Wie hat sich das Metzgerhandwerk seit Ihrer Zeit verändert?

Sepp Breitenmoser-Beggiato: Früher schlachteten wir das von den Bauern eingekaufte Vieh wöchentlich im Gemeindeschlachthof. Später wurde diese Tätigkeit nach St.Gallen verlegt. Diese Entscheidung löste damals gesellschaftliche und politische Diskussionen aus. Viele Bauern mussten längere Transportwege in Kauf nehmen und manche Metzgereien befürchteten zusätzliche Kosten. Rückblickend haben sich diese Sorgen jedoch weitgehend als unbegründet erwiesen, da heute der grösste Teil des einheimischen Schlachtviehs auswärts geschlachtet wird.

Heidi Breitenmoser-Beggiato: Gleichzeitig hat sich auch das Berufsbild stark verändert. Heute bieten unterschiedliche Fachrichtungen jungen Menschen vielfältige Möglichkeiten, einen Beruf rund um das Lebensmittel Fleisch zu erlernen.

Welche Werte wurden über Generationen weitergegeben?

Heidi Breitenmoser-Beggiato: Über Generationen hinweg wurden bei Breitenmoser Lehrlinge und Lehrtöchter ausgebildet. Viele von ihnen lebten während

ihrer Ausbildung bei uns und erhielten Kost und Logis. Dadurch entstand eine enge persönliche Verbundenheit, die heute kaum mehr vorstellbar ist. Dieses gemeinsame Leben und Arbeiten prägte unser Familienunternehmen und stärkte Werte wie Zusammenhalt, Vertrauen und gegenseitige Verantwortung.

Gab es Momente, in denen Sie grosse Risiken eingegangen sind?

Sepp Breitenmoser-Beggiato: Eine grosse Herausforderung waren für mich meine vielfältigen politischen Engagements als Schulratspräsident, Grossrat, Grossratspräsident und Präsident der Schlachthauskommission. In diesem kleinen Kanton wurde ich immer wieder darauf hingewiesen, dass meine direkte Art auch Kundschaft kosten könnte. Rückblickend stelle ich fest, dass diese Offenheit zwar nicht immer überall gut ankam, mir aber ebenso viel Anerkennung einbrachte.





Sepp und Heidi
Breitenmoser-Beggiato:
«Qualität ist die Grundlage
unseres Erfolgs.»

Welche Innovation war ihrer Zeit rückblickend besonders weit voraus?

Heidi Breitenmoser-Beggiato: Im Orts- und Regionalgeschäft gehörten die ersten Grillkurse in der Region zu unseren wichtigsten Innovationen. Damit verbunden waren zahlreiche neue Produkte, die sich dank ihrer hohen Qualität erfolgreich am Markt etablierten. Auch bei Ladenbau und Marketing konnten wir neue Akzente setzen.

Sepp Breitenmoser-Beggiato: Für mich war der Schritt zur Belieferung der Migros besonders wegweisend. Diese Zusammenarbeit war der Startschuss für eine bis heute erfolgreiche Partnerschaft mit dem Detailhandel und eröffnete dem Unternehmen neue Absatzmöglichkeiten.

Welche persönliche Erinnerung verbinden Sie am stärksten mit Breitenmoser?

Sepp Breitenmoser-Beggiato: Besonders in Erinnerung geblieben ist mir die Kunst der Wurstherstellung, die ich von meinem Lehrmeister und vor allem von meinem Vater lernen durfte. Der sorgfältige Umgang mit den Rohstoffen für Wurst- und Charcuterieprodukte bildet bis heute die Grundlage

unseres Erfolgs. Dass die heutige Unternehmensführung unsere überlieferten Rezepte mit derselben Qualitätsorientierung und Rezepttreue weiterführt, macht meine Frau und mich stolz.

«Qualität ist die Grundlage
unseres Erfolgs.»

Was wünschen Sie dem Unternehmen für die nächsten Jahrzehnte?

Heidi Breitenmoser-Beggiato: Ich wünsche mir, dass die fachliche Kompetenz erhalten bleibt und sich laufend weiterentwickelt. Ebenso hoffe ich, dass die von Barbara Ehrbar gelebte Sozialkompetenz auch in Zukunft das Unternehmen prägt.

Sepp Breitenmoser-Beggiato: Ich wünsche mir, dass die Mitarbeitenden diese Haltung erkennen und mit Engagement und Treue mittragen. Wenn diese Werte erhalten bleiben, bin ich überzeugt, dass Breitenmoser auch in den kommenden 100 Jahren erfolgreich sein wird.

«Modernste Technik ersetzt kein Handwerk»

Traditionelle Rezepturen, moderne Infrastruktur und höchste Qualitätsstandards prägen die Produktion bei Breitenmoser. Produktionsleiter Reto Fuster erklärt, wie Handwerk und Innovation zusammenspielen, weshalb gut ausgebildete Fachkräfte unverzichtbar sind und welche Rolle Lebensmittelsicherheit und moderne Produktionsprozesse im Arbeitsalltag spielen.

Reto Fuster, was zeichnet die Produktion bei Breitenmoser aus?

Wir stellen hochwertige Fleischspezialitäten nach bewährten, traditionellen Rezepturen her und entwickeln unsere Produkte laufend weiter. Trotz modernster Maschinen und Anlagen bleibt das Metzgerhandwerk zentral. Unser Team besteht aus erfahrenen Fachkräften und langjährigen Mitarbeitenden, die mit grossem Fachwissen und viel Leidenschaft arbeiten.

Welche Möglichkeiten bietet Ihnen der neue Produktionsstandort gegenüber früher?

Der neue Standort bietet deutlich mehr Platz und ermöglicht effizientere Abläufe sowie grössere Produktionskapazitäten. Gleichzeitig profitieren unsere Mitarbeitenden von modernen, ergonomisch gestalteten Arbeitsplätzen und viel Tageslicht, was die Arbeitsbedingungen spürbar verbessert.

Wo ist trotz modernster Technik echtes Metzgerhandwerk unverzichtbar?

Das Verständnis für das Lebensmittel Fleisch und der respektvolle Umgang damit sind unverzichtbar. Vom Wareneingang bis zum fertigen Produkt

braucht es Erfahrung, Fingerspitzengefühl und handwerkliches Können. Genau das macht den Unterschied in der Qualität unserer Produkte.

Welche Produktionsschritte verlangen heute noch besonders viel handwerkliches Können?

Besonders anspruchsvoll sind die Warenannahme und Qualitätskontrolle, die Herstellung des Bräts, das Füllen der verschiedenen Wurstspezialitäten sowie der exakte Zuschnitt der Fleischstücke nach Kundenwunsch. Auch die Lagerung des Bankfleisches sowie die Kocherei und Räucherei verlangen viel Erfahrung und Sorgfalt.

Welche Rolle spielen Automatisierung und Digitalisierung in der Produktion?

Wir hinterfragen unsere Abläufe laufend und nutzen moderne Technologien dort, wo sie einen echten Mehrwert schaffen. In einem Handwerksbetrieb lässt sich jedoch nicht alles automatisieren. Die Digitalisierung unterstützt uns beispielsweise bei der Bedienung der Anlagen, der Überwachung der Koch- und Räucherprozesse sowie im Bestellwesen und macht viele Abläufe effizienter.

Wie gelingt es, hohe Effizienz und sorgfältige Handarbeit miteinander zu verbinden?

Entscheidend sind unsere gut ausgebildeten und erfahrenen Mitarbeitenden. Sie wissen genau, worauf es ankommt, und jeder Handgriff sitzt. So verbinden wir effiziente Prozesse mit der Sorgfalt, die unsere Produkte auszeichnet.

Welche Anforderungen stellen Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit heute an Ihren Betrieb?

Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit haben bei uns höchste Priorität. Sämtliche Prozesse werden lückenlos dokumentiert und laufend





Reto Fuster:
«Jeder Handgriff sitzt.»



kontrolliert. Wir erfüllen die gesetzlichen Vorgaben konsequent und lassen unsere Abläufe regelmässig im Rahmen externer Audits überprüfen. Mit der Zertifizierung nach FSSC 22000 erfüllen wir zudem einen international anerkannten Standard für Lebensmittelsicherheit. Unser Qualitätsmanager sorgt mit Schulungen und internen Kontrollen dafür, dass alle Anforderungen konsequent eingehalten werden.

Worauf sind Sie als Produktionsleiter besonders stolz?

Besonders stolz bin ich auf unser Team. Gemeinsam stellen wir Tag für Tag Fleischspezialitäten von hoher Qualität her, die in der Region und weit darüber hinaus geschätzt werden. Dieses Vertrauen unserer Kundinnen und Kunden ist für uns die

schönste Bestätigung unserer täglichen Arbeit. Ich selbst darf Breitenmoser bereits seit 22 Jahren begleiten. Umso mehr freut es mich, dass meine jüngste Tochter Seraina im Sommer 2027 ihre Lehre als Fleischfachfrau Feinkost & Veredelung EFZ bei Breitenmoser beginnt. Auch meine Frau Elisabeth arbeitet seit mehreren Jahren im Unternehmen. Das zeigt, wie eng unsere Familie seit vielen Jahren mit Breitenmoser verbunden ist.

«Das Verständnis für Fleisch ist unverzichtbar.»

«Qualität braucht Zeit und Erfahrung»

Hochwertige Fleischspezialitäten entstehen nicht zufällig. Entscheidend sind sorgfältig ausgewählte Rohstoffe, traditionelle Rezepturen, genügend Zeit und viel handwerkliches Können. Produktionsleiter Reto Fuster erklärt, weshalb Qualität bereits bei der Auswahl des Fleisches beginnt und wie sie bei Breitenmoser jeden Tag sichergestellt wird.

Reto Fuster, was bedeutet Qualität bei Breitenmoser konkret?

Qualität steht bei Breitenmoser an erster Stelle. Unsere Rezepturen bestimmen die Qualität unserer Produkte. Hochwertige Zutaten und sorgfältig ausgewählte Rohstoffe haben ihren Preis. Bei der Qualität gehen wir jedoch keine Kompromisse ein.

Warum setzt Breitenmoser konsequent auf Schweizer Fleisch?

Die Schweiz verfügt über weltweit sehr hohe Standards beim Tierwohl und in der Lebensmittelproduktion. Das ist für uns ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Gleichzeitig wissen wir genau, woher unser Fleisch stammt. Diese Transparenz schafft Vertrauen und bildet die Grundlage für unsere Qualitätsansprüche.

Worauf achten Sie bereits bei der Auswahl Ihrer Lieferanten?

Entscheidend sind für uns Qualität, Zuverlässigkeit und Flexibilität. Ebenso wichtig sind Ehrlichkeit und eine vertrauensvolle Zusammenarbeit. Nur mit starken Partnern können wir unseren hohen Qualitätsanspruch dauerhaft erfüllen.

Welche Bedeutung haben Labels und Zertifizierungen wie FSSC 22000, Suisse Garantie oder Culinarium?

Einige Zertifizierungen werden von unseren Grosskunden vorausgesetzt und regelmässig überprüft. Gleichzeitig schaffen Labels wie Suisse Garantie oder Culinarium Vertrauen bei den Konsumentinnen und Konsumenten. Sie machen unsere Qualitätsstandards sichtbar und unterstützen uns auch in der Vermarktung.

Anzeige

**Herzliche
Gratulation zum
Firmenjubiläum
und Danke für die
jahrelange
Partnerschaft.**

G. Kopp *9050 Appenzell*
Maschinen für Haushalt und Gastgewerbe GmbH

Miele

EXPERT

Reto Fuster:
«Qualität kennt keine
Kompromisse.»



Wie wird die Qualität während der Produktion laufend überprüft?

Qualität wird bei uns während des gesamten Produktionsprozesses kontrolliert. Bereits bei der Warenannahme prüfen wir unter anderem Temperatur und Zustand der Rohstoffe. Während der Verarbeitung kontrollieren unsere Mitarbeitenden laufend Aussehen, Farbe und Geruch der Produkte. Hinzu kommen Degustationen, Hygienekontrollen, Audits sowie regelmässige Schulungen nach dem HACCP-Konzept. Auch der Produktionsleiter überprüft sämtliche Abläufe kontinuierlich.

Welche Rolle spielen Regionalität und kurze Transportwege?

Wo immer möglich beziehen wir Fleisch und weitere Rohstoffe aus der Region und der Ostschweiz. Dadurch bleiben die Transportwege kurz und wir kennen unsere Lieferanten persönlich. Nur wenn bestimmte Mengen regional nicht verfügbar sind, greifen wir auf Lieferanten aus anderen Regionen der Schweiz zurück. Einkäufe im Ausland bleiben auf wenige Ausnahmen, etwa in der Weihnachtszeit, beschränkt.

>

DAG

www.dag-daerme.ch

Qualität ist für uns
jederzeit das höchste Ziel.

Wir bedanken uns für viele gemeinsame Jahre und wünschen Euch für die Zukunft weiterhin viel Erfolg.

 **BROKER**
SWISS QUALITY BROKER

Herzliche Gratulation zum 130-jährigen Jubiläum!

Die **Swiss Quality Broker AG** gratuliert der **Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG** herzlich zu diesem beeindruckenden Meilenstein. Vielen Dank für Ihr Vertrauen und die stets wertvolle, partnerschaftliche Zusammenarbeit. Für die Zukunft wünschen wir Ihnen weiterhin viel Erfolg, Innovationskraft und Freude.

Ihre Swiss Quality Broker AG





>

Was unterscheidet Ihre Produkte qualitativ von industriell hergestellten Erzeugnissen?

Unsere Produkte entstehen in sorgfältiger Handarbeit. Deshalb gleicht nicht jedes Stück dem anderen. Genau diese Individualität ist ein Zeichen echter Handwerksqualität und unterscheidet unsere Spezialitäten von industriell hergestellten Produkten.

Woran erkennt der Kunde letztlich echte Qualität?

Qualität beginnt bei der Auswahl der Rohstoffe und begleitet jedes Produkt bis ins Fachgeschäft. Jeder einzelne Arbeitsschritt trägt dazu bei: vom Einkauf über die Produktion und Verpackung bis hin zum Verkauf. Am Ende erkennt der Kunde Qualität am Geschmack, am Aussehen und daran, dass jedes Produkt mit Sorgfalt und Leidenschaft hergestellt wird.

Anzeige

IN APPENZEL BRAUT DIE FAMILIE LOCHER EIN BESONDERES BIER.

APPENZELLER BIER

«Tradition und Innovation gehen bei uns Hand in Hand»

Mostbröckli, Pantli und Siedwurst stehen seit Generationen für Breitenmoser. Christof Hafner, Mitglied der Geschäftsleitung, und Daniela Imper, stellvertretende Leiterin Gustarium, zeigen auf, wie traditionelle Spezialitäten, Innovation und moderne Technik das Sortiment prägen.

Wie entwickelt man neue Produkte, ohne die eigenen Wurzeln zu verlieren?

Christof Hafner: Im Mittelpunkt steht immer das Fleisch. Hochwertige Rohstoffe, traditionelles Metzgerhandwerk und das grosse Know-how unserer Mitarbeitenden bilden die Grundlage für jedes neue Produkt. Neue Ideen entstehen deshalb nicht losgelöst von unseren Wurzeln, sondern bauen auf bewährten Rezepturen und unserer langjährigen Erfahrung auf.

Nach welchen Kriterien entscheiden Sie, welche Produkte neu ins Sortiment aufgenommen werden?

Daniela Imper: Neue Produkte entstehen in unserem Innovationsteam, dem unter anderem alle Filialleiterinnen und Filialleiter angehören. Gemeinsam entwickeln, diskutieren und beurteilen wir neue Ideen. Entscheidend sind dabei die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden. Durch den täglichen Kontakt in unseren Fachgeschäften erhalten wir unmittelbare Rückmeldungen und können neue Produkte gezielt weiterentwickeln.

Welche Bedeutung haben traditionelle Spezialitäten wie Siedwurst, Pantli oder Mostbröckli für Breitenmoser?

Christof Hafner: Diese Spezialitäten gehören seit Generationen zu den Aushängeschildern unseres Unternehmens. Sie werden nach bewährten Rezepturen hergestellt und stehen für echtes Appenzeller Metzgerhandwerk. Die IGP-Auszeichnung unterstreicht ihre regionale Herkunft und verleiht ihnen einen zusätzlichen Mehrwert.

>

Anzeige

GESER
ALPINA
Beratung — Service — Verkauf

Geser-ALPINA GmbH
Waldau 1 / Zufahrt A
CH - 9230 Flawil

Tel: +41 (0)71 393 80 90
Fax: +41 (0)71 393 80 92
E-Mail: info@geser-alpina.ch
Web: www.geser-alpina.ch





Daniela Imper:
«Neue Ideen entstehen im
direkten Kundenkontakt.»



Christof Hafner:
«Das Fleisch steht
immer im Mittelpunkt.»

Anzeige

Herzlichen Glückwunsch zu 130 Jahren Erfolg!

Danke für die gute Zusammenarbeit
und das langjährige Vertrauen in unsere Arbeit.



Grogg Baumanagement GmbH
Tel. +41 62 216 66 60
www.grogg.swiss

IHR KOMPETENTER
PARTNER FÜR
LADENBAU UND
BAUMANAGEMENT

**PERSÖNLICH.
ZUVERLÄSSIG.
NAH.**

Gebäudetechnik | Informatik | Energietechnik

A. Lehmann Elektro AG | Gossau | Arnegg | Waldkirch | St. Gallen | Herisau
Teufen | Schönengrund | Konstanz (DE) | lehmann.ch | Tel. 071 388 11 22



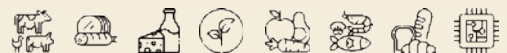
**Wir gratulieren der Firma Breitenmoser zu Ihrem Jubiläum
und wünschen für die Zukunft weiterhin viel Erfolg!**

Herzlichen Dank für das Vertrauen in Sulser Waagen.

Sulser Waagen GmbH • Industriestrasse 29 • 9100 Herisau
Tel. 071 351 71 61 • info@sulser-waagen.ch • sulser-waagen.ch



VC999[®]



Durchdacht. Clever gelöst. Perfekt verpackt.
Starke Verpackungslösungen in zuverlässiger Qualität.

130 Jahre Erfolg, Qualität und Vertrauen.
Herzliche Gratulation zum Jubiläum der
Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG.

VC999 Verpackungssysteme AG
ist stolz, diesen Erfolg seit vielen Jahren begleiten
zu dürfen, und freut sich auf eine weiterhin starke
Partnerschaft!



vc999.ch



>

Welche Trends beobachten Sie derzeit beim Konsum von Fleisch- und Wurstwaren?

Daniela Imper: Fleisch bleibt für viele Menschen ein wichtiger Bestandteil ihrer Ernährung. Gleichzeitig wünschen sich unsere Kundinnen und Kunden hochwertige Produkte, authentischen Geschmack und eine grosse Vielfalt. Neben bestem Fleisch erfreut sich deshalb auch unser breites Wurstsortiment grosser Beliebtheit.

Welche Wünsche Ihrer Kundschaft beeinflussen heute die Entwicklung neuer Produkte am stärksten?

Daniela Imper: Viele Menschen haben im Alltag wenig Zeit zum Kochen. Deshalb haben wir ein Convenience-Sortiment im Glas entwickelt, das eine schnelle, hochwertige und gleichzeitig ausgewogene Mahlzeit ermöglicht.

Welche Innovationen der vergangenen Jahre waren besonders erfolgreich?

Christof Hafner: Zu unseren erfolgreichsten Innovationen gehören das Convenience-Sortiment im Glas sowie unsere kleinen Rohwürste, die sich ideal als Snack für unterwegs eignen. Ebenso sind in den vergangenen Jahren zahlreiche Spezialitäten mit Appenzeller® Käse entstanden, darunter das Älplerknaberli, der Grillkäse und verschiedene Grillwürste.

Welche Rolle spielen Nachhaltigkeit und Regionalität bei der Entwicklung neuer Produkte?

Christof Hafner: Nachhaltigkeit und Regionalität gehören seit jeher zu unserer Unternehmensphiloso-

phie. Sie prägen sowohl unsere traditionellen Spezialitäten als auch neue Produktideen. Im Mittelpunkt stehen dabei der Genuss und die Begeisterung unserer Kundinnen und Kunden.

Worauf dürfen sich Ihre Kunden in Zukunft freuen?

Daniela Imper: Unsere Kundinnen und Kunden dürfen sich auch künftig auf hochwertige Produkte, ein vielseitiges Standardsortiment, traditionelle Spezialitäten und saisonale Neuheiten freuen. Besonders im Bereich Snacks und Schnellverpflegung arbeiten wir laufend an neuen Ideen, die unser Sortiment sinnvoll ergänzen.



Anzeige

Elektro Sonderer AG
Schnell, kompetent und qualitätsbewusst.

Ein **BeSonderes**
Jubiläum!

Wir gratulieren zu diesem Anlass und wünschen der Breitenmoser Fleischspezialitäten AG weiterhin viel Gfreuts!

«Persönliche Beratung schafft Vertrauen»

Ob im Fachgeschäft, in der Gastronomie oder im Detailhandel: Verkauf bedeutet bei Breitenmoser weit mehr als die Auslieferung hochwertiger Produkte. Andrea Sutter, Verkauf/Engros, und Bruno Inauen, Filialleiter Appenzell, erklären, weshalb persönliche Beratung, Fachkompetenz und Kundennähe auch heute den Unterschied machen.

Was erwarten Kunden heute von einer modernen Metzgerei?

Bruno Inauen: Unsere Kundinnen und Kunden erwarten hochwertige Qualität, ein modernes Verkaufsgeschäft, kompetente Beratung und ein attraktives, saisonales Sortiment. Ebenso wichtig sind ein ansprechend präsentierter Verkaufstresen und eine gute Erreichbarkeit mit genügend Parkplätzen.

Andrea Sutter: Nachhaltigkeit und Flexibilität gewinnen ebenfalls zunehmend an Bedeutung. Ob Privat- oder Grosskunde, alle erwarten, dass wir auf ihre individuellen Wünsche eingehen und diese nach Möglichkeit erfüllen.

Weshalb bleibt die persönliche Beratung trotz Online-Handel so wichtig?

Bruno Inauen: Fleisch ist Vertrauenssache. Wer sich bewusst mit dem Produkt auseinandersetzt, schätzt die persönliche Beratung im Fachgeschäft.

Regionalität, Qualität und Fachwissen spielen dabei eine entscheidende Rolle.

Andrea Sutter: Der persönliche Kontakt schafft Vertrauen. Unsere Kundinnen und Kunden fühlen sich ernst genommen und erhalten Antworten auf ihre Fragen. Genau diese individuelle Beratung macht den Unterschied.

Welche Fragen hören Sie im Verkauf besonders häufig?

Bruno Inauen: Besonders häufig fragen unsere Kundinnen und Kunden nach der Herkunft des Fleisches, der Haltbarkeit oder der richtigen Menge. Ebenso gefragt sind Tipps zur Zubereitung, sei es beim Kochen oder beim Grillieren.

Welche Produkte entdecken Kunden oft erst dank einer Empfehlung?

Andrea Sutter: Mit unseren Wochenaktionen informieren wir unsere Engros-Kundschaft regelmässig

Anzeige



**130 Jahre Tradition.
Eine Zukunft voller Qualität.**

Wir gratulieren der
Breitenmoser Appenzeller Spezialitäten AG
herzlich zum 130-jährigen Jubiläum!

Herzlichen Dank für das Vertrauen und die
partnerschaftliche Zusammenarbeit.
Wir freuen uns auf weiterhin gemeinsame Erfolge.





130
JAHRE
1895 – 2025

Bösch 65
6331 Hünenberg
Schweiz
www.multivac.ch



Andrea Sutter:
«Unsere Kundinnen und
Kunden erwarten Flexibilität.»



Bruno Inauen:
«Ein Einkauf muss
von A bis Z stimmen.»

über aktuelle Angebote und neue Produkte. Diese stellen wir ausführlich vor und ergänzen sie teilweise mit Degustationsmustern. So lernen unsere Kundinnen und Kunden neue Spezialitäten kennen. *Bruno Inauen:* Ich persönlich dränge niemandem Produkte auf. Wenn Kundinnen und Kunden eine Empfehlung wünschen, berate ich sie gerne. Häufig sind es passende Ergänzungen wie beispielsweise unsere Kräuterbutter zum Grillfleisch.

Wie unterscheiden sich die Bedürfnisse von Privatkunden und Gastronomiebetrieben?

Andrea Sutter: Sowohl Privat- als auch Grosskunden erwarten hochwertige Qualität und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Gastronomiebetriebe legen zusätzlich grossen Wert auf einen zuverlässigen Lieferservice und einen auf ihre Bedürfnisse abgestimmten Lieferrhythmus. Online-Kundinnen und -Kunden erwarten eine schnelle und zuverlässige Zustellung.

Bruno Inauen: Gastronomiebetriebe bestellen grössere Mengen, achten stärker auf den Preis und erwarten ein hohes Mass an Flexibilität.

Welche Produkte überraschen Ihre Kundschaft immer wieder oder entwickeln sich zu unerwarteten Bestsellern?

Andrea Sutter: Besonders erfolgreich sind Kombinationen aus Fleisch und Appenzeller® Käse. Neben unseren beliebten Cordon-bleu-Wochen kommen auch neue Wurstkreationen wie der Appenzeller® Käse-Schüblig oder die Appenzeller® Käse-Brat-

wurst sehr gut an. Auch unsere Teigartikel und hausgemachten Produkte aus der Gustarium-Küche erfreuen sich grosser Beliebtheit.

Bruno Inauen: Auch unser laufend erweitertes Wurst- und Fleischsortiment begeistert viele Kundinnen und Kunden immer wieder aufs Neue. Besonders beliebt sind unsere saisonalen Spiessli in zahlreichen Varianten sowie die Partywürste.

Was macht für Sie einen gelungenen Einkauf bei Breitenmoser aus?

Bruno Inauen: Für mich muss das Gesamterlebnis stimmen – vom Ladenlokal über die Begrüssung und die kompetente Beratung bis hin zur Qualität der Produkte, einer attraktiven Präsentation, einer ansprechenden Verpackung und der Verabschiedung unserer Kundinnen und Kunden.

Wie hat sich das Einkaufsverhalten Ihrer Kundschaft verändert?

Bruno Inauen: Viele Menschen essen heute bewusster Fleisch und achten stärker auf Qualität. Gerade jüngere Kundinnen und Kunden vergleichen häufiger die Preise. Gleichzeitig beobachten wir, dass wieder vermehrt gemeinsam gekocht oder grilliert wird. Dieses Miteinander kommt auch unseren Fachgeschäften zugute. Zudem führen wir ein kleines Sortiment an fleischlosen Produkten, denn jeder soll selbst entscheiden können, was er essen möchte.

Einkauf, Erlebnis und Genuss

Die Genusswelt von Breitenmoser bietet weit mehr als einen klassischen Einkauf. Andrea Gemperli, Leiterin Gustarium, und Sandra Rempfler, Leiterin GenussEcke, erklären, wie Erlebnisswelt, Genussladen, Events und Catering das Metzgereihandwerk auf neue Weise erlebbar machen.

Welche Idee steckt hinter der Genuss- und Erlebnisswelt?

Andrea Gemperli: Unser Ziel war es, etwas zu schaffen, das es in dieser Form in unserer Branche noch nicht gibt. Das Gustarium soll Besucherinnen und Besuchern ein Erlebnis bieten, Wissenswertes vermitteln und unseren Stolz auf das Metzgerhandwerk sichtbar machen.

Sandra Rempfler: Die GenussEcke ergänzt dieses Konzept. Wir möchten einen Ort schaffen, an dem Einkaufen zum Erlebnis wird. Unsere Gäste sollen sich bewusst Zeit für eine genussvolle Auszeit nehmen können – bei einem Kaffee, einem Glas Wein oder einem Apéroplättli. Gleichzeitig finden sie bei uns alles für den täglichen Bedarf und den spontanen Genuss.

Was macht das Gustarium und die GenussEcke zu besonderen Orten?

Andrea Gemperli: Das Gustarium verbindet ein besonderes Ambiente mit einer interaktiven Erlebnisswelt und einem Genussladen. Neben unseren eigenen Spezialitäten bieten wir Delikatessen aus der Region und darüber hinaus sowie vielseitige Geschenkideen an. Gleichzeitig entstehen hier Spezialitäten für unsere Fachgeschäfte, Events und Caterings. Mit Grill- und Wurstseminaren, weiteren Veranstaltungen sowie Angeboten für Firmen, Vereine, Familien und Touristen sprechen wir ganz unterschiedliche Zielgruppen an.

Sandra Rempfler: Die GenussEcke verbindet Genuss, Einkauf und Begegnung. Unsere Gäste können verweilen und gleichzeitig flexibel einkaufen. Der integrierte 16/7-Shop mit Self-Checkout ermöglicht den Einkauf auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten. Ergänzt wird das Angebot durch regionale Spezialitäten, Geschenkkörbe und Mitbringsel.

Welche Bedeutung haben Seminare, Veranstaltungen und Catering?

Andrea Gemperli: Mit dem Gustarium konnten wir unser Angebot deutlich erweitern. Neben den Fachgeschäften sind wir auch in die Gastronomie eingestiegen und bieten heute Grill- und Wurstseminare, Degustationen sowie unterschiedlichste Veranstaltungen an. Unsere Metzgerstube bietet Platz für bis zu 72 Personen und eignet sich für Firmen, Vereine und private Anlässe. Gleichzeitig schaffen wir Arbeitsplätze in der Region. Beim Catering begleiten wir unsere Kundinnen und Kunden persönlich – von der Anfrage bis zur Durchführung vor Ort. Ob einzelne Mietgeräte, ein Grilleur oder ein komplettes Catering mit Service: Wir gehen möglichst auf alle Wünsche ein und fertigen viele Spezialitäten direkt im Gustarium.

Welche Rückmeldungen erhalten Sie von Ihren Gästen?

Andrea Gemperli: Besonders geschätzt werden das Ambiente, das feine Essen



und die vielfältigen Möglichkeiten für unterschiedlichste Anlässe. Ebenso erhalten wir viele Komplimente für unser freundliches und kompetentes Team. *Sandra Rempfler:* Auch bei uns stehen das persönliche Erlebnis und der Service im Mittelpunkt. Unsere Gäste loben die freundliche Beratung, das vielseitige Sortiment sowie die regiona-



Andrea Gemperli:
«Wir gehen auf
jeden Wunsch ein.»



Sandra Rempfler:
«Einkaufen soll
zum Erlebnis werden.»

len und hochwertigen Produkte. Viele schätzen es, dass sie bei uns alles an einem Ort finden.

Welche Anlässe begleiten Sie besonders häufig?

Andrea Gemperli: Besonders häufig begleiten wir Grillseminare, Wurstseminare, Grillanlässe, Hochzeiten und Gastro-Events.

Sandra Rempfler: Über das Jahr verteilt organisieren wir verschiedene Aktionen und Veranstaltungen.

gen. Bei Anlässen wie Sonntagsverkäufen, der Chilbi oder der Viehschau grillieren wir vor dem Laden. Dazu kommen regelmässige Degustationen, insbesondere während der Adventszeit.

>

«Wir machen das Metzgerhandwerk erlebbar.»

LÄSER

Packaging ideas.

Wir gratulieren der
Firma Breitenmoser
zum

jubiläum

und sagen danke für das langjährige Vertrauen
in unsere Verpackungsdruckerei in Gontenschwil.



www.laeser.com



DANKE

für die tolle
Zusammenarbeit



Holen Sie sich das Beste oder lassen Sie es liefern

Prodega-Markt
Transgourmet Schweiz AG
Schuppisstrasse 11
9016 St. Gallen
transgourmet.ch



**TRANSGOURMET
PRODEGA**




DEGONDA
DELIKATESSEN

HANDWERK, DAS MAN SCHMECKT.

Seit über 25 Jahren veredeln wir ausgewählten Wildlachs
mit Erfahrung, Sorgfalt und Leidenschaft.

Degonda Delikatessen GmbH
Industriestrasse 135 · 9200 Gossau
T. 071 890 05 66
E-Mail: info@degondas.ch
www.degondas.ch



Kleider machen ~~Leute.~~ Teams!

REFIDA

Bekleidung für Arbeit & Sport | Druck | Stick

Die richtige Kleidung. Für dich und dein Unternehmen.

Refida AG | Wil | Appenzell | www.refida.ch





Metzgerstube (links)
und Gustarium.

>

Wie ergänzen Erlebniswelt und GenussEcke das klassische Metzgereigeschäft?

Andrea Gemperli: In unserer interaktiven Ausstellung im originalgetreu nachgebauten Appenzellerhaus vermitteln wir Wissenswertes über Tradition, Metzgerhandwerk, Produktion und Firmengeschichte. Gleichzeitig möchten wir zeigen, welchen Stellenwert Fleisch in einer ausgewogenen Ernährung hat und junge Menschen für das Metzgerhandwerk begeistern.

«Unsere Gäste finden alles an einem Ort.»

Sandra Rempfler: Die GenussEcke ergänzt die Fachgeschäfte mit einem vielseitigen Zusatzsortiment, individuellen Geschenkideen und dem 16/7-Shop.

So verbinden wir Genuss, Einkauf und Flexibilität und schaffen einen zusätzlichen Mehrwert für Einheimische und Gäste.

Welche Pläne haben Sie für die Zukunft?

Andrea Gemperli: Wir möchten noch mehr Individualgäste sowie kleine Gruppen für das Gustarium begeistern und die Auslastung unserer Erlebniswelt weiter steigern. Gleichzeitig wollen wir eigene Veranstaltungen wie die Erlebnis-Metzgete, das Tatort-Dinner oder Degustationen noch bekannter machen.

Sandra Rempfler: Der 16/7-Shop wird bereits sehr gut genutzt und gewinnt laufend an Bekanntheit. Wir möchten dieses Angebot weiter etablieren und unseren Kundinnen und Kunden auch künftig möglichst viel Flexibilität beim Einkauf bieten.

Anzeige

VIELEN DANK für die langjährige, vertrauensvolle und regionale **Zusammenarbeit**. Unsere herzliche **Gratulation** zum beeindruckenden **130-jährigen Bestehen** – auf viele weitere gemeinsame Jahre voller Genuss und Partnerschaft!

HAPPY
Birthday



Berg-Käserei



Gais

natürlich · nachhaltig · regional

Mit Herzblut für Breitenmoser im Einsatz

Ob Produktion, Verpackerei, Verkauf, Fachgeschäft oder Catering: Hinter Breitenmoser stehen Menschen, die ihre Arbeit mit Engagement und Leidenschaft ausüben. Sechs Mitarbeitende erzählen, was sie an ihrer täglichen Arbeit begeistert, was sie am Unternehmen schätzen und weshalb sie sich mit Breitenmoser verbunden fühlen.

1 Miriame Brülisauer (Catering)

Seit wann arbeiten Sie bei Breitenmoser und welche Aufgaben übernehmen Sie?

Seit dem 1. Januar 2026 bin ich für die Planung von Caterings und Veranstaltungen verantwortlich.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit besonders?

Besonders gefällt mir die Kombination aus Organisation, Teamarbeit und Kundenkontakt. Es ist schön zu sehen, wenn ein gut geplanter Anlass erfolgreich verläuft und die Gäste zufrieden sind.

Was macht Breitenmoser als Arbeitgeber aus Ihrer Sicht besonders?

Das Unternehmen ist trotz seiner Grösse familiär geblieben. Ich schätze die gute Zusammenarbeit im Team, die strukturierte Arbeitsweise sowie die Möglichkeiten zur fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung.

Worauf sind Sie bei Ihrer Arbeit besonders stolz?

Es freut mich, wenn unsere Kundinnen und Kunden mit meiner Arbeit zufrieden sind, den Service schätzen und gerne wiederkommen. Das ist für mich die schönste Bestätigung.

Was schätzen Sie an der Zusammenarbeit im Team?

Ich schätze die Hilfsbereitschaft, den Teamzusammenhalt und die Möglichkeit, sich gegenseitig zu unterstützen und voneinander zu lernen.

Wie verbringen Sie Ihre Freizeit?

Meine Freizeit verbringe ich mit meiner Familie, beim Wandern, im Turnverein oder auf dem Velo.

2 Lorena Signer (Fachgeschäft)

Seit wann arbeiten Sie bei Breitenmoser und welche Aufgaben übernehmen Sie?

Im August durfte ich bereits mein zehnjähriges Jubiläum bei Breitenmoser feiern. Ich arbeite im Fachgeschäft und berate unsere Kundinnen und Kunden täglich persönlich.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit besonders?

Ich schätze die abwechslungsreiche Arbeit und ganz besonders die Zusammenarbeit in unserem Team.

Was macht Breitenmoser als Arbeitgeber aus Ihrer Sicht besonders?

Für mich zeichnen Breitenmoser die hohe Qualität und der freundliche Umgang miteinander aus.

Worauf sind Sie bei Ihrer Arbeit besonders stolz?

Ich bin stolz auf unsere Arbeit, den starken Zusammenhalt, die Zuverlässigkeit und den Teamspirit.

Was schätzen Sie an der Zusammenarbeit im Team?

Ehrlichkeit und Zusammenhalt sind für mich besonders wichtig. Jeder ist für jeden da und es ist ein echtes Geben und Nehmen.

Wie verbringen Sie Ihre Freizeit?

Meine Freizeit verbringe ich gerne mit meinem Freund Marcel und meinen Freundinnen. Ausserdem bin ich gerne in der Natur unterwegs, unternehme etwas und singe.



1



2



3

3 Elisabeth Fuster (Verpackerei)

Seit wann arbeiten Sie bei Breitenmoser und welche Aufgaben übernehmen Sie?

Seit dem 1. November 2019 arbeite ich in der Verpackerei. Bereits seit 18 Jahren bügle ich zudem die Ladenschürzen und fertige die Geschenk-schleifen an.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit besonders?

Kein Tag ist wie der andere. Mein Arbeitstag ist abwechslungsreich und bringt immer wieder neue Herausforderungen mit sich.

Was macht Breitenmoser als Arbeitgeber aus Ihrer Sicht besonders?

Meine Arbeit wird geschätzt und bei Veränderungen findet man immer ein offenes Ohr.

Worauf sind Sie bei Ihrer Arbeit besonders stolz?

Es macht mich stolz, wenn ich am Ende des Tages sehe, was wir als Team geleistet haben und dass unsere Kundinnen und Kunden zufrieden sind. Wenn sie glücklich sind, bin ich es auch.

Was schätzen Sie an der Zusammenarbeit im Team?

Jedes Teammitglied übernimmt seine Aufgaben und wir kommunizieren gut miteinander. So stellen wir gemeinsam sicher, dass am Ende des Tages alles erledigt ist.

Wie verbringen Sie Ihre Freizeit?

Im Sommer besuche ich mit meinem Mann und unseren drei Kindern gerne Schwingfeste. Im Winter bin ich am liebsten auf den Skiern unterwegs.

>

>

4 Nadja Inauen (Verkauf)

Seit wann arbeiten Sie bei Breitenmoser und welche Aufgaben übernehmen Sie?

Ich arbeite seit 2018 bei Breitenmoser, mit einem Unterbruch von eineinhalb Jahren. Heute bin ich im Verkauf tätig.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit besonders?

Ich schätze die grosse Abwechslung. Dazu gehören die Arbeit am Computer, der telefonische Kontakt, der Austausch mit unseren Kundinnen und Kunden sowie die Zusammenarbeit mit den Fachgeschäften. Es macht mir Freude, zum Gelingen eines erfolgreichen Arbeitstages beizutragen und Teil eines tollen Arbeitgebers zu sein.

Was macht Breitenmoser als Arbeitgeber aus Ihrer Sicht besonders?

Ich schätze besonders die Herzlichkeit unserer Geschäftsführerin und die grosse Wertschätzung, die den Mitarbeitenden entgegengebracht wird.

Worauf sind Sie bei Ihrer Arbeit besonders stolz?

Es macht Freude, zu erleben, wie viel man mit einer positiven Ausstrahlung bewirken kann. Unsere Kundinnen und Kunden schätzen den persönlichen Kontakt und das wirkt sich auch auf ihr Einkaufserlebnis aus.

Was schätzen Sie an der Zusammenarbeit im Team?

Man kann sich aufeinander verlassen und alle ziehen am gleichen Strick. Das angenehme Miteinander über alle Abteilungen hinweg ist für mich eine der grössten Stärken von Breitenmoser.

Wie verbringen Sie Ihre Freizeit?

Ich geniesse die Natur und schätze es sehr, in der Nähe des Alpsteins zu wohnen. Besonders wichtig ist mir ausserdem die Zeit mit meiner Familie und meinen Freunden.

5 Reto Koch (Produktion)

Seit wann arbeiten Sie bei Breitenmoser und welche Aufgaben übernehmen Sie?

Seit fünf Jahren arbeite ich bei Breitenmoser. Mittlerweile bekleide ich die Position des stellvertretenden Produktionsleiters. Zu meinen Aufgaben gehören vor allem die Brätherstellung, das Bedienen des Wurstfüllers sowie die Herstellung von Roh- und Rohpökelprodukten.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit besonders?

Ich schätze die freundschaftliche Zusammenarbeit mit meinen Kolleginnen und Kollegen. Gemeinsam Ziele zu erreichen, motiviert mich jeden Tag.

Was macht Breitenmoser als Arbeitgeber aus Ihrer Sicht besonders?

Breitenmoser ist für mich ein Arbeitgeber mit Weitblick. Das Unternehmen wird so geführt, dass es auch in Zukunft erfolgreich sein kann und gleichzeitig Rücksicht auf die Mitarbeitenden nimmt.

Worauf sind Sie bei Ihrer Arbeit besonders stolz?

Ich bin stolz darauf, Produkte von sehr hoher Qualität herzustellen.

Was schätzen Sie an der Zusammenarbeit im Team?

Das freundschaftliche, hilfsbereite Miteinander und das ausgezeichnete Arbeitsklima bedeuten mir sehr viel.

Anzeige



ALPSTEIN KÄLTE AG

KÄLTE- & KLIMATECHNIK **APPENZELL**

Steinegg/Sägehüslistrasse 14 **CH-9050 Appenzell/AI**
 Postfach 73 **Tel. 071 787 36 94**
Fax 071 787 36 91



4



5



6

Wie verbringen Sie Ihre Freizeit?

Ich treibe viel Sport und bin am liebsten draussen in der Natur unterwegs.

6 Semere Kiros (Produktion)

Seit wann arbeiten Sie bei Breitenmoser und welche Aufgaben übernehmen Sie?

Seit 2018 arbeite ich bei Breitenmoser. Mein Einsatzgebiet ist die Räucherei und die Kocherei.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit besonders?

Mir gefällt es, Würste herzustellen und generell mit Lebensmitteln zu arbeiten.

Was macht Breitenmoser als Arbeitgeber aus Ihrer Sicht besonders?

Ich schätze das gute Arbeitsklima, das respektvolle Miteinander und die gute Zusammenarbeit im Team.

Worauf sind Sie bei Ihrer Arbeit besonders stolz?

Ich bin stolz darauf, Qualitätsprodukte herzustellen und meine Arbeit zuverlässig zu erledigen.

Was schätzen Sie an der Zusammenarbeit im Team?

Wir helfen und unterstützen uns gegenseitig. Diese Zusammenarbeit schätze ich sehr.

Wie verbringen Sie Ihre Freizeit?

In meiner Freizeit gehe ich gerne laufen, trainiere im Fitnesscenter oder mache Spaziergänge.

«Eine starke Unternehmenskultur entsteht im Alltag»

Breitenmoser investiert nicht nur in hochwertige Produkte, sondern auch in seine Mitarbeitenden. Barbara Ehrbar, Vorsitzende der Geschäftsleitung, erklärt, weshalb Vertrauen, Aus- und Weiterbildung sowie die regionale Verantwortung wichtige Grundlagen für den langfristigen Erfolg des Familienunternehmens sind.

Barbara Ehrbar, Breitenmoser wurde mehrfach als Top-Arbeitgeber ausgezeichnet. Was machen Sie anders als viele andere Unternehmen?

Für uns stehen die Menschen im Mittelpunkt. Respekt, Wertschätzung und Vertrauen prägen unser tägliches Miteinander. Wir geben unseren Mitarbeitenden Raum, Verantwortung zu übernehmen, sich einzubringen und sich weiterzuentwickeln. Eine starke Unternehmenskultur entsteht nicht durch Worte, sondern durch das, was im Alltag gelebt wird.

Welche Bedeutung hat die Aus- und Weiterbildung im Unternehmen?

Die Weiterentwicklung unserer Mitarbeitenden liegt uns sehr am Herzen. Wir möchten sie langfris-

tig begleiten und sie dabei unterstützen, ihre fachlichen und persönlichen Stärken kontinuierlich auszubauen.

Wie gewinnen Sie heute qualifizierte Mitarbeitende?

Viele neue Mitarbeitende kommen über persönliche Empfehlungen zu uns. Das freut mich besonders, denn es zeigt, dass unsere Mitarbeitenden gerne Teil von Breitenmoser sind und unser Unternehmen weiterempfehlen. Unser guter Ruf als Arbeitgeber ist das Ergebnis einer Unternehmenskultur, die wir seit vielen Jahren bewusst leben.

Anzeige

130 Jahre Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG

130 Jahre Erfolg, Tradition und Fortschritt – zu diesem besonderen Meilenstein gratulieren wir herzlich.

Wir sind stolz und dankbar, seit mehreren Jahren als Partner Teil Ihrer Erfolgsgeschichte zu sein.

Eine so beeindruckende Unternehmensgeschichte steht für Beständigkeit, Vertrauen und den Mut, sich immer wieder weiterzuentwickeln.

Wir freuen uns, auch in Zukunft an Ihrer Seite zu sein und gemeinsam weitere Erfolge zu feiern.

Herzlichen Glückwunsch zu 130 Jahren Erfolg und auf viele weitere erfolgreiche Jahre!

Gute Produkte verdienen durchdachte Verpackungslösungen



www.elitecag.com

Die Suchmaschine für Ihre Verpackungsherausforderungen

Barbara Ehrbar:
«Respekt und Wertschätzung
prägen unser Miteinander.»



Anzeige



Pastagenuss
für jeden
Geschmack



Domino's Pasta
Fine Swiss Quality

Domino Food AG
Herbergstrasse 29
9524 Zuzwil

dominofood.ch

franz koster . appenzell
schmiede und gestaltung gmbh

www.koster-schmiede.ch info@koster-schmiede.ch telefon 071 787 45 11

Ihr Partner für
Kunst am Bau.



ORIGINAL
APPENZELER ALPENBITTER

**SWISS MADE.
SEIT 1902.**

APPENZELER.COM



Ausstellung &
Biber backen:



130 jahre breitenmoser

Herzliche Gratulation von uns!



Bischofberger AG • 9057 Weissbad-Appenzell • baerli-biber.ch

>

Wie gelingt es Ihnen, Mitarbeitende langfristig ans Unternehmen zu binden?

Vertrauen ist für mich die wichtigste Grundlage. Wir setzen auf kurze Entscheidungswege, eine offene Kommunikation und einen respektvollen Umgang auf Augenhöhe. Dass wir auf so viele langjährige Mitarbeitende zählen dürfen, bestätigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

«Wir schaffen Arbeitsplätze in der Region.»

Welche Werte prägen Ihre Unternehmenskultur?

Respekt, Wertschätzung, Ehrlichkeit und Verlässlichkeit begleiten unser Unternehmen seit Generationen. Sie bilden die Grundlage unserer Zusammenarbeit und prägen den Umgang miteinander.

Was bedeutet regionale Verantwortung für Breitenmoser konkret?

Als regional verwurzelt Unternehmen tragen wir Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitenden, unseren Kundinnen und Kunden sowie unserer Region. Wir schaffen Arbeitsplätze, bilden junge



Menschen aus und arbeiten eng mit regionalen und zuverlässigen Partnern zusammen. Damit leisten wir unseren Beitrag zu einer starken Region.

Was wünschen Sie sich, wenn Mitarbeitende über Breitenmoser sprechen?

Ich wünsche mir, dass unsere Mitarbeitenden mit Stolz und Überzeugung über Breitenmoser sprechen und sich mit unserem Unternehmen verbunden fühlen. Dass wir auf so viele langjährige Mitarbeitende zählen dürfen, zeigt mir, dass wir offenbar vieles richtig entschieden haben.

Anzeige



Wir gratulieren der Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG herzlich zum Jubiläum und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit!

www.ernstsutter.ch

ERNST SUTTER 

«Transparenz ist unsere grösste Chance»

Die Fleischbranche befindet sich im Wandel. Christof Hafner und Roman Ehrbar erklären, weshalb sie darin grosse Chancen sehen und wie Breitenmoser mit Regionalität, Transparenz, Digitalisierung und traditionellem Metzgerhandwerk die Zukunft des Familienunternehmens gestalten will.



Christof Hafner
und Roman Ehrbar.



Welche Entwicklungen werden den Fleischmarkt in den nächsten zehn Jahren am stärksten verändern?

Christof Hafner: Wir erleben derzeit einen echten Wertewandel. Die Menschen essen bewusster Fleisch, legen mehr Wert auf Qualität und möchten wissen, woher ihre Lebensmittel stammen und wer sie verarbeitet hat. Diese wachsende Nachfrage nach Transparenz sehen wir nicht als Herausforderung, sondern als grosse Chance, insbesondere für Betriebe, die ihr Handwerk ehrlich und mit Leidenschaft ausüben.

Wo sehen Sie für Breitenmoser die grössten Chancen?

Roman Ehrbar: Unsere grösste Stärke liegt in dem, was Breitenmoser seit jeher auszeichnet: traditionelles Appenzeller Metzgerhandwerk, verbunden mit Regionalität und Qualität, die man schmeckt. Vertrauen entsteht durch Transparenz. Deshalb geben wir unseren Kundinnen und Kunden im Gustarium Einblick in unsere Arbeit und zeigen live, wie unsere Spezialitäten entstehen.

Welche Rolle werden Digitalisierung und neue Vertriebskanäle künftig spielen?

Roman Ehrbar: Digitalisierung soll unsere Arbeit dort unterstützen, wo sie unseren Kundinnen und Kunden einen echten Mehrwert bietet. Mit der GenussEcke und dem Online-Shop sind wir genau dann erreichbar, wenn unsere Kundschaft uns braucht. Unser Grundsatz ist, dort zu digitalisieren, wo unsere Kundinnen und Kunden davon gar nichts merken – im Hintergrund bei Prozessen und Abläufen. So gewinnen wir mehr Zeit für das Wesentliche: persönliche Beratung, den direkten Austausch und die Themen, die unseren Kundinnen und Kunden wichtig sind. Das Lächeln an der Verkaufstheke bleibt unersetzbar.

Welche Projekte stehen als Nächstes an?

Christof Hafner: Wir möchten unsere Herzensprojekte Gustarium und GenussEcke mit voller Energie weiterentwickeln. Gleichzeitig arbeiten wir laufend an neuen regionalen Spezialitäten und optimieren unsere internen Abläufe. Besonders wichtig ist uns auch unser Team. Wir wollen ein Ort bleiben, an dem das Metzgerhandwerk Zukunft hat und der Nachwuchs gerne lernt.

Wo soll Breitenmoser zum 140-Jahr-Jubiläum stehen?

Roman Ehrbar: Wir möchten als einer der attraktivsten Arbeitgeber der Region wahrgenommen werden und unseren Mitarbeitenden Wertschätzung, Entwicklungsmöglichkeiten und ein modernes Arbeitsumfeld bieten. Gleichzeitig wollen wir unsere Tradition als Appenzeller Familienunternehmen bewahren und mit hoher Qualität, Innovation und regionaler Verbundenheit langfristig erfolgreich bleiben.

Seit 130 Jahren mit Geschmack unterwegs!

Wir gratulieren Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten herzlich zu ihrem Firmenjubiläum.

Als langjähriger Partner freuen wir uns, einen Teil dieser Erfolgsgeschichte begleiten zu dürfen, und bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen.

Auf viele weitere erfolgreiche und genussvolle Jahre!





Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG

Sägehüslistrasse 13
CH-9050 Appenzell Steinegg
T 071 788 09 80

info@breitenmoser-metzgerei.ch
breitenmoser-metzgerei.ch

