

Mérat intègre Tipesca

Au 1er janvier 2017, l'entreprise de poissons tessinoise Tipesca et tous ses collaborateurs ont été intégrés à Mérat et continuera en tant que filiale autonome. L'entreprise Mérat & Cie. SA développe ainsi son offre dans le domaine des poissons et consolide sa compétence logistique en Suisse méridionale.

Tipesca, entreprise familiale en activité depuis 30 ans et dont le siège principal est situé à Monteceneri, se distingue par sa vaste palette en produits de pêche frais, fumés et transformés. Il y a quelques années, l'entreprise a développé son offre avec des spécialités de viande. En l'espace de trois décennies, Jaime Diaz, son propriétaire, a fait de la poissonnerie régionale une manufacture de poissons importante pour la restauration suisse. Afin d'assurer l'avenir à long terme, l'entreprise a été intégrée au 1er janvier 2017 à Mérat, en tant que filiale autonome. L'entreprise Mérat & Cie. SA développe ainsi son offre dans le domaine des poissons et consolide sa compétence logistique en Suisse méridionale.

«Nos entreprises entretiennent depuis longtemps une collaboration étroite. Cette évolution permettra de garantir la pérennité et le développement de notre entreprise», explique Jaime Diaz, qui continuera d'assumer la direction de Tipesca. «Avec Tipesca, nous intégrons dans nos rangs un spécialiste compétent en produits de la mer pour le marché de la restauration suisse. Les deux entreprises profitent non seulement du savoir-faire des autres mais aussi d'une stratégie d'approvisionnement cohérente», explique Hans Reutegger, directeur de Mérat.

L'entreprise en bref: Mérat & Cie. SA

www.merat.ch

Spécialiste de la restauration en Suisse depuis plus de 70 ans, Mérat & Cie. SA fournit aussi bien les restaurateurs, les grands cuisiniers que les établissements de restauration collective. Entreprise suisse de tradition, elle est reconnue comme l'un des partenaires majeurs de la restauration et des collectivités. Le petit restaurant de quartier figure parmi ses clients, au même titre que les meilleures adresses de la cuisine gastronomique et que la restauration collective hospitalière ou en entreprise. Le personnel qualifié à l'œuvre chez Mérat & Cie. SA prépare la viande fraîche, la charcuterie, les produits de la mer et à base de volailles pour les livrer quotidiennement aux restaurateurs. Des spécialités sur mesure, élaborées selon des exigences individuelles, viennent compléter une vaste gamme de produits standard. Grâce à ses centres d'abattage et de production situés à Bazenheid (Est) et à Courtepin (Ouest), à huit boucheries de restauration régionales ainsi qu'à neuf plates-formes de vente, Mérat & Cie. SA est en mesure d'assurer une proximité immédiate avec ses clients et ses fournisseurs. Des infrastructures de production parmi les plus modernes et le respect de normes particulièrement exigeantes en matière d'hygiène sont le garant du meilleur niveau possible de sécurité des produits et de leur excellence. Par ailleurs, Mérat & Cie. SA est membre de l'alliance des spécialistes du Saviva (Swiss Food Services) depuis 2013.

Bazenheid, 05.01.2017

Pour plus d'informations | Service de presse

Roland Pfister, responsable Communication Groupe, +41 58 571 45 75, roland.pfister@micarna.ch