



## Saviva AG

### **Gérald Prélaz**

*KAM West Schweiz und Beelong*

### **Marius Gampp**

*Leiter Fachberatung F&B*



# Agenda

## 1. Saviva Engagement

## 2. Beelong – Saviva & Succes Story

## 3. Intégrale

- Katalog und Funktionen
- Labels und....
- Schnittstellen

## 4. Mérat-Tipesca

## 5. Frage

*Einfaches, schnelles Einkaufsmanagement mit der Saviva Intégrale Dienstleistungsplattform.*



# Saviva Engagement

## Ebene Konzern / Nachhaltigkeitspolitik

Nachhaltigkeit zu leben heisst Verantwortung übernehmen – auch für künftige Generationen. Saviva setzt mit der M-Industrie eine gemeinsame Nachhaltigkeitsstrategie um – mit klaren Zielen bis 2020 und pionierhaften Visionen bis 2040. Unsere Nachhaltigkeitsziele richten wir auf die Dimensionen Soziales, Ökologie und Wirtschaft aus.



<https://youtu.be/buPFESQKD00>



# Fokussiert auf 10 Aktionsfelder rund um die Wertschöpfungskette



# Saviva Engagement

## Am Beispiel Neubau Saviva Zentrale Regensdorf

### Reduktion des Verbrauchs

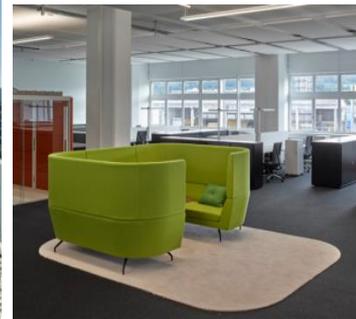
- ✓ Energieeffiziente Kühlinfrastruktur
- ✓ Verbesserung der Energieeffizienz in der Lagerhallen

### Senkung des CO<sub>2</sub>-Ausstosses

- ✓ Pellet-Heizung anstatt fossile Brennstoffe
- ✓ Lastwagen-Flotte in den höchsten Euro-Normen 5/6
- ✓ maximale Auslastung der Touren dank optimaler Tourenplanung
- ✓ Aufbau regionale Plattformen

### Resultat

- ✓ Senkung des Heizenergieverbrauchs um  $\frac{1}{3}$  & Reduktion CO<sub>2</sub>-Emissionen
- ✓ Naturnahe Umgebungsgestaltung auf dem Gelände
- ✓ Saviva Regensdorf wird ab 2020 mit 100% erneuerbarer Energie (Wasserkraft) betrieben



# Saviva Engagement

## Am Beispiel Entsorgung, Recycling, Food Waste Saviva Zentrale Regensburg



- ✓ Sorgfältige Abfalltrennung mit Sammelstation auf jedem Stockwerk
- ✓ Pressen von Kartons und Kunststofffolien mittels eigener Presse
- ✓ Transparenter Behälter für Essensreste im Mitarbeiterrestaurant
- ✓ Täglich 1-2 Vegi Menüs
- ✓ Fachmännische Entsorgung und professionelles Recycling aller übrigen Wertstoffe wie Speiseöl, Batterien, Metall, etc.
- ✓ Reduktion von PET-Abfällen durch Einsatz von Wasserspendern und zur Verfügung gestellten Glas-Trinkflaschen
- ✓ Verminderung von Food Waste als Gründungsmitglied von United Against Waste und mittels Belieferung von sozialen Institutionen wie Tischlein deck dich, Pfarrer Sieber und Food Bridge



# Saviva Engagement

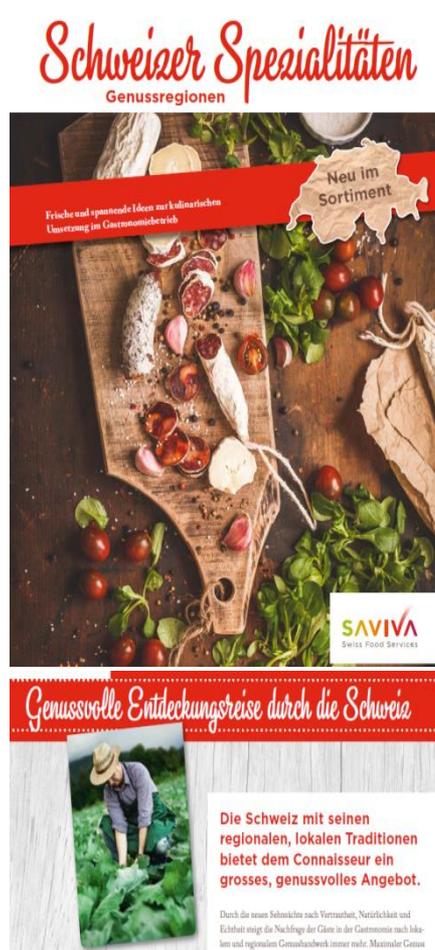
Am Beispiel Saviva Regio Plattform Gossau und Saviva Genussregionen Konzept

## HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

### Saviva investiert in Ostschweiz

Anfang September, eröffnete die Saviva AG in Gossau/SG ihr **regionales Verkaufs- und Logistikzentrum für die Ostschweiz**. «Wir sind dort mit einem starken regionalen Team verankert und können unseren Kunden mit effizienten Prozessen die beste Dienstleistung erbringen», sagt André Hübler, Unternehmensleiter Saviva. Dabei werden die Kräfte der Traditionsmarken Scana und Lüchinger+Schmid unter einem Dach vereint und mit den Kompetenzen der Spezialisten Mérat und Tipesca erweitert. Für die Kunden bedeutet dies ein grösseres Sortiment, vereinfachte Bestellprozesse und verbesserte Logistikleistungen. Bestellbar ist das Sortiment auch über die Plattform Saviva Integrale. Zudem steht den Kunden künftig eine Hauptansprechperson im Verkauf zur Verfügung, die von den Fachspezialisten von Mérat, Tipesca und Winehouse unterstützt wird. (GAB)



**Schweizer Spezialitäten**  
Genussregionen

Neu im Sortiment

Frische und spannende Ideen zur kulinarischen Umsetzung im Gastronomiebetrieb

SAVIVA  
Swiss Food Services

*Genussvolle Entdeckungsreise durch die Schweiz*

Die Schweiz mit seinen regionalen, lokalen Traditionen bietet dem Connoisseur ein grosses, genussvolles Angebot.

Durch die neuen Schweizer nach Verantwortung, Nachhaltigkeit und Ehrlichkeit steigt die Nachfrage der Gäste in der Gastronomie nach lokalen und regionalen Genussweinen immer mehr. Maximaler Genuss

# Saviva Engagement

## Am Beispiel Branchensupport mit Saviva Blog

# SAVIVA-BLOG



FOOD BEVERAGE DIGITAL STORIES FOOD FACTS

VON MARIUS / 24. JULI 2019

## NACHHALTIGE MENÜPLANUNG



### Die nachhaltige Menüplanung – 5 mögliche Kriterien für Rezepturen mit nachhaltigem Anspruch

**Nachhaltiger und bewusster Einkauf:** Bio, Fairtrade, Regio & Co. Mit nachhaltig produzierten Produkten sowie regional und saisonal geprägten Inhalten lassen sich spannende und attraktive F&B-Konzepte erstellen und in der Menükarte deklarieren.

- **Tierwohl & Rückverfolgbarkeit:** Berücksichtigung von Anbieter, die sich beim Fleisch und Zuchtfisch konsequent für eine artgerechte Haltung einsetzen.
- **CO2-Fussabdruck:** Angebotskonzepte mit Aussage zum CO2-Fussabdruck. Die CO2-Bilanz von Lebensmitteln gewinnt stetig an Relevanz und wird von den sensibilisierten Gästen immer öfter nachgefragt.
- **Gesundheitsaspekt:** Über gesunde Angebote mit einem ausgewogenen Anteil an Fleisch- und Vegi-Gerichten – auch als kleine Portionen erhältlich – kann bestehenden und neuen Kundengruppen die gelebte Betriebsphilosophie bekannt gemacht werden.
- **Ganzheitliche Verwertung von Tier und Pflanze:** mit «Nose to Tail»- und «Leaf to Root»-Rezepturen wird dem Foodwaste bereits bei der Rezeptur vorgebeugt.

# Wie gehen wir mit Beelong und Kunden um



**Eco-Score**

Die Beelong GmbH ist ein unabhängiges Unternehmen, das sich auf die nachhaltige Entwicklung in der Nahrungsmittelindustrie und im Gastgewerbe spezialisiert hat. Dieser Indikator gibt Lebensmitteleinkäufern eine Zusatzinformation über den Umweltbelastung der Produkte und ermöglicht es ihnen damit, ihre Einkaufsentscheidungen bewusst zu treffen.

Die Saison der Früchte und Gemüse **100% ungeheizt**

Eco-Score	A	<b>B</b>	C	D	E	F	G
Herkunft	A	<b>B</b>	C	D	E	F	G
Produktionsweise	A	B	<b>C</b>	D	E	F	G
Klima und Ressourcen	A	B	<b>C</b>	D	E	F	G
Verarbeitung	A	<b>B</b>	C	D	E	F	G

**Produktbewertung**

- Diagnose der Einkäufe

**Resultat**

- Lebensmittelguide
- Beratung

- Beelong
- Biologische Produkte
- Ernährungshinweise
- Fairtrade
- Fische / Meeresfrüchte
- Genussregion

**SAVIVA**

- Produkt und Alternative
- Labels

## Wie gehen wir mit Beelong-Analyse

### Blattspinat in Würfeln TK 2 x 2,5 kg

Art. Nr.: 915181

Marke: Quick

Preis pro BTL: 9.25

Preis pro KG: 3.70

Alternativartikel



### **2x** Blattspinat in Würfel TK 2 x 2,5 kg

ab 6 CT / -17 %

Weitere X-tra Promotionsartikel

Art. Nr.: 120172

Marke: Bischofszell

Preis pro BTL: 10.60

Preis pro KG: 4.24

Alternativartikel



### **2x** Blattspinat gehackt in Würfel TK 2 x 2,5 kg

ab 6 CT / -17 %

Weitere X-tra Promotionsartikel

Art. Nr.: 120164

Marke: Bischofszell

Preis pro BTL: 7.40

Preis pro KG: 2.96

Alternativartikel



## Analyse Beelong und Vorschlag

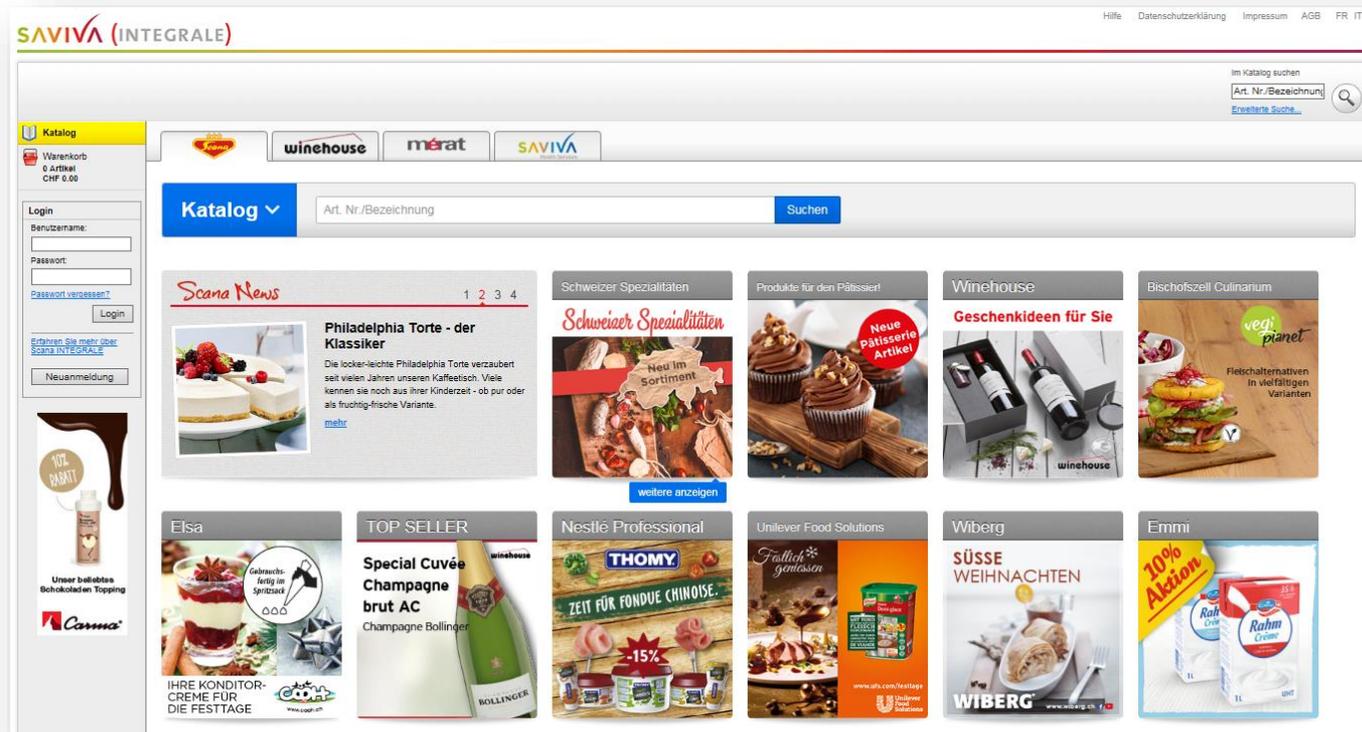
<p><b>Bienenhonig cremig 120 x 25 g</b>            Art. Nr.: 198252            Marke: Breitsamer Honig            Preis pro STK: 0.45  <u>Alternativartikel</u></p>	<p>K</p>	
<p><b>2x Bienenhonig cremig 48 x 30 g</b>            Art. Nr.: 185104            Marke: Bischofszell            Preis pro STK: 0.41  <u>Alternativartikel</u></p>		
<p><b>Walnusskerne Bruch 1 x 750 g</b>            Art. Nr.: 620343            Marke: Nectaflor            Preis pro BTL: 14.85            Preis pro KG: 19.80  <u>Alternativartikel</u></p>		
<p><b>2x Walnusskerne Bruch 1 x 750 g</b>            Art. Nr.: 909254            Marke: Delicaterra            Preis pro BTL: 14.75            Preis pro KG: 19.67  <u>Alternativartikel</u></p>		

# Erfolgsgeschichten



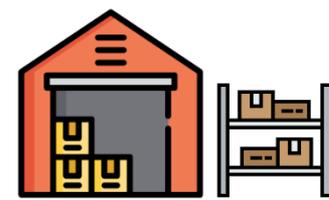
# Ihr Einkaufsmanagement mit Saviva Integrale

Saviva Integrale unterstützt Sie in allen Phasen der Betriebsführung und entlastet Sie in der täglichen Arbeit – wann immer es für Sie am besten passt. Sie haben die Kosten im Griff und gewinnen mehr Zeit, für das was Ihnen wirklich am Herzen liegt, die Gäste.



# Funktionen Saviva Integrale

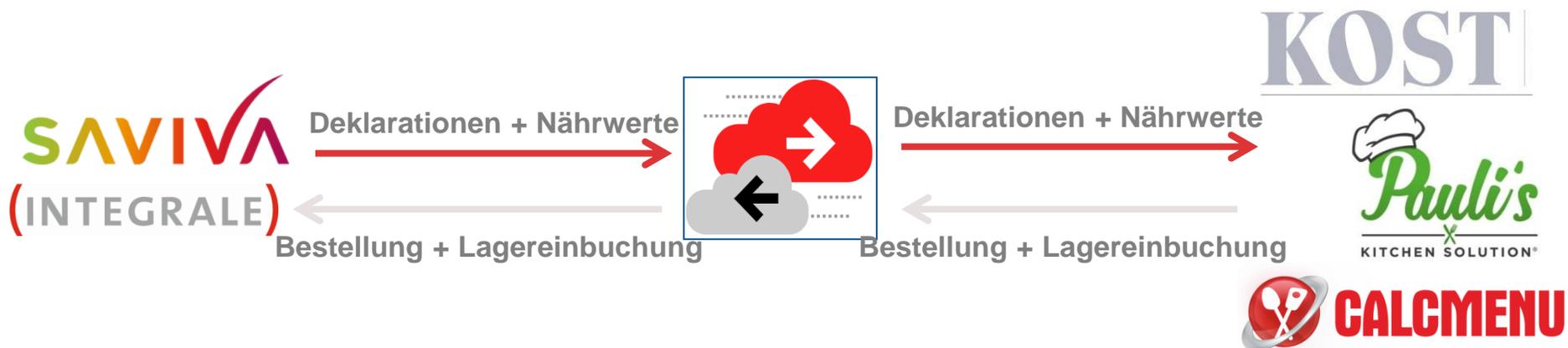
- **Bestellen**  
(Saviva + Ihre eigenen Lieferanten)
- **Drittartikel-Management**
- **Inventarisieren** (Inventar)  
(Inventar für Export / Buchhaltung)
- **Sortimente** verwalten (Drittartikellieferanten)
- **Deklarationen und Allergene**  
(Lebensmittelgesetz per 1. Mai 2018)
- **Statistiken und Analysen** (Kostenkontrolle)  
Volle Kostenkontrolle über Ihren Einkauf
- **Administrationen** Ihrer Kostenstellen  
(Transparenz und Übersicht über Kostenstellen und Betriebe)
- **Lagerbewirtschaftung**



Der Schweizer Online-Marktplatz für Gastronomen und Hotellerie mit über 10'000 Produkten.

## Schnittstelle Deklarationen und Nährwerte

- **Deklarationen** und **Nährwerte** aus dem Saviva Integrale werden täglich vollständig in unsere Umsysteme übertragen.
- Deklarationen und Nährwerte werden (**täglich**) kontinuierlich ergänzt und **aktualisiert**.
- Bestellungen können direkt aus dem den Umsystemen an das Saviva Integrale gesendet werden. Bestellte Artikel können direkt ins Lager eingebucht und verarbeitet werden.



# Inhalt von Intégrale



## Katalog ^



- A** Aktionen
- P** Palettenpreise
- L** Labels
- New** Neu im Sortiment

Tiefkühlprodukte  
 Kühl/Frisch  
 Eier und Eiprodukte ungekühlt  
 Eier und Eiprodukte gekühlt  
 Eier und Eiprodukte TK  
 Gemüse- und Salatkonserven  
 Essigkonserven  
 Konfitüren/Honig/Brotaufstriche  
 Tomaten/Gemüse/Pilze  
 Fruchtkonserven  
 Fisch- und Fleischkonserven  
 Reis/Mehl/Kartoffelprodukte

Frühstück/Apéro/Antipasti  
 Teigwaren/Zucker  
 Fette/Oele/Margarinen  
 Senf/Mayonnaisen/Salatsaucen  
 Gewürze/Spezialitäten/Ketchup  
 Kaffee/Tee/Frühst.Getr.  
 Fonds/Suppen/Basisprodukte  
 Kioskartikel/Kaffeebeilage  
 Bäckereiartikel/Backwaren  
 Senioren- & Baby-Ernährung  
 alkoholf. Getränke/Fruchtsäfte  
 Weine/Champagner

Spirituosen  
 Biere / Cider  
 Non Food  
 Papeterie und Bürobedarf  
 Wasch- und Reinigungsmittel  
 Zigaretten  
 Wundbehandlung

Art. Nr./Bezeichnung

Suchen

- A** Aktionen
- P** Palettenpreise
- L** Labels
- New** Neu im Sortiment

Tiefkühlprodukte  
 Kühl/Frisch  
 Eier und Eiprodukte ungekühlt  
 Eier und Eiprodukte gekühlt  
 Eier und Eiprodukte TK  
 Gemüse-und Salatkonserven  
 Essigkonserven  
 Konfitüren/Honig/Brotaufstriche  
 Tomaten/Gemüse/Pilze  
 Fruchtkonserven  
 Fisch- und Fleischkonserven  
 Reis/Mehl/Kartoffelprodukte

Frühstück/Apéro/Antipasti  
 Teigwaren/Zucker  
 Fette/Oele/Margarinen  
 Senf/Mayonnaisen/Salatsaucen  
 Gewürze/Spezialitäten/Ketchup  
 Kaffee/Tee/Frühst.Getr.  
 Fonds/Suppen/Basisprodukte  
 Kioskartikel/Kaffeebeilage  
 Bäckereiartikel/Backwaren  
 Senioren- & Baby-Ernährung  
 alkoholfr.Getränke/Fruchtsäfte  
 Weine/Champagner

Spirituosen  
 Biere / Cider  
 Non Food  
 Papeterie und Bürobedarf  
 Wasch- und Reinigungsmittel  
 Zigaretten  
 Wundbehandlung

- Beeleng
- Biologische Produkte
- Ernährungshinweise
- Fairtrade
- Fische / Meeresfrüchte
- Genussregion
- Holz / Papierwaren / Reinigung
- Intoleranzen
- Zertifizierungen



# Inhalt von Intégrale

## Beelong

- Beelong A
- Beelong A-
- Beelong B
- Beelong B-
- Beelong B+
- Beelong C
- Beelong C-
- Beelong C+
- Beelong D
- Beelong D-
- Beelong D+
- Beelong E
- Beelong E-
- Beelong E+
- Beelong F
- Beelong F-
- Beelong F+
- Beelong G

Biologische Produkte

Ernährungshinweise

Fairtrade

Fische / Meeresfrüchte

Genussregion

Holz / Papierwaren / Reinigung

Intoleranzen

Zertifizierungen

### Äpler Rösti TK 24 x 250 g

Art. Nr.: 120285

Marke: Bischofszell

Preis pro BTL: 83.40



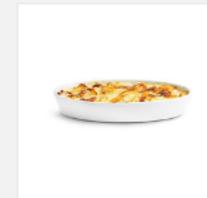
### Gratin Dauphinois IQF TK 2 x 2,5 kg

Lose gefroren

Art. Nr.: 122730

Marke: Bischofszell

Preis pro BTL: 20.63



### Sauce hot sweet Chili 48 x 25 g

Mit Chilistückchen

Art. Nr.: 130893

Marke: Bischofszell

Preis pro STK: 0.44



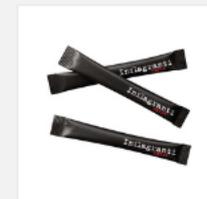
### Zuckersticks "inflagranti" ca. 1000 x 4 g

Art. Nr.: 340790

Marke: Inflagranti Caffè

Preis pro STK: 0.01

[Alternativartikel](#)



### Zuckersticks "Delizio" ca. 1000 x 4 g

Art. Nr.: 900261

Marke: Delizio

Preis pro STK: 0.01

[Alternativartikel](#)



# Inhalt von Intégrale

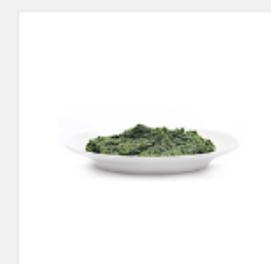
- Beelong
- Biologische Produkte
- Ernährungshinweise
- Fairtrade
- Fische / Meeresfrüchte
- Genussregion
- Holz / Papierwaren / Reini
- Intoleranzen

- Zertifizierungen**
- AHA Label
- AOP
- CULINARIUM regio gara
- Suisse Garantie
- V-Label Vegan
- V-Label Vegetarisch

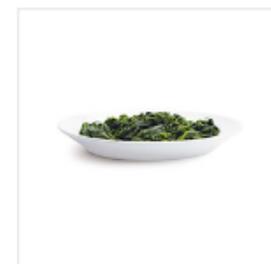
**Blumenkohl 40-70 TK 2 x 2,5 kg**  
 „CULINARIUM zertifiziert“  
 Art. Nr.: 120014  
 Marke: Bischofszell  
 Preis pro BTL: 13.00



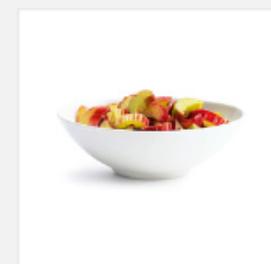
**Blattspinat gehackt in Würfel TK 2 x 2,5 kg**  
 „CULINARIUM zertifiziert“  
 Art. Nr.: 120164  
 Marke: Bischofszell  
 Preis pro BTL: 7.40  
[Alternativartikel](#)



**Blattspinat in Würfel TK 2 x 2,5 kg**  
 „CULINARIUM zertifiziert“  
 Art. Nr.: 120172  
 Marke: Bischofszell  
 Preis pro BTL: 10.60  
[Alternativartikel](#)



**Rhabarber geschnitten TK 2 x 2,5 kg**  
 „CULINARIUM zertifiziert“  
 Art. Nr.: 120365  
 Marke: Bischofszell  
 Preis pro BTL: 9.65



## Auswahl von Mérat für Sie....

Handlungsbereich	Ziel 2020	Vision 2040
<b>Rohstoffe Inland</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>80% der Milch- und Fleischprodukte stammen von Betrieben mit einer RISE Bewertung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>100% der tierischen Produkte stammen von Betrieben mit einer RISE Bewertung von mind.</li> </ul>
<b>Rohstoffe Import</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wir führen auch überall im Ausland die hohen Schweizer Tierwohl-Standards ein.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dito</li> </ul>
<b>Prozesse &amp; Infrastruktur</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fahrzeiten für den Transport von Lebeltieren sind auf max. 3 Stunden beschränkt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dito</li> </ul>



# Tipesca SA - Fischhändler aus dem Tessin



Das 30 jährige Familienunternehmen Tipesca mit Hauptsitz in Monteceneri zeichnet sich aus durch eine breite Palette an frischen, geräucherten und aufbereiteten Fischprodukten. Seit diesem Jahr gehört das Traditionsunternehmen zur Mérat & Cie. AG.



## Regionalität

Tipesca ist der erfahrene Seafoodspezialist im Tessin. Durch die Integration ins Segment Eins der M-Industrie baut der Gastrospezialist Mérat & Cie. seine Kompetenz in der Südschweiz weiter aus.



## Spezialität

Neben einer reichhaltigen Produktpaletten überzeugt Tipesca vor allem durch seine Feinlogistik. Täglich werden zahlreiche Gastrounternehmen direkt mit frischen Seafoodspezialitäten beliefert.



Unternehmensleiter:  
**Jaime Diaz**



Teil des Segments seit:  
**2017**



Anzahl Mitarbeitende:  
**42**



Absatz in Tonnen:  
**1308**



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Gratis-Infoline 0800 352 352

(Montag – Freitag, 7.30 – 11.30 Uhr und 13.30 – 17.00 Uhr)

[integrale@saviva.ch](mailto:integrale@saviva.ch)

[www.saviva-integrale.ch](http://www.saviva-integrale.ch)