

Omya (Schweiz) AG

Bis bald an der Mefa

Omya geht weit, sehr weit, wenn es darum geht, Kunden dabei zu unterstützen, innovative Ideen umzusetzen.

Das Know-how der Fachberater über das Handwerk des Fleischfachmanns paart sich ideal mit dem Wissen über Gewürze und Herstellungsmethoden.

Omya stellt Ihnen diese Werte gerne zur Verfügung, um Neues in Ihrem Betrieb zu entwickeln.

Die Premium-Linie aus Rohgewürzen für sämtliche Brühwurstarten ist die Antwort auf die Ansprüche der modernen Küche. Die Produkte sind auch IGP- und Culinarium-(Bratwurst-)konform.

Nutzen Sie die Gelegenheit, am

Messestand von Omya zu degustieren. Beispielsweise müssen gerade im Biobereich die Lebensmittel sehr hohen Anforderungen genügen, um einerseits den gesetzlichen Normen zu entsprechen und andererseits vom Verbraucher angenommen zu werden.

Hier können Sie erleben, dass und wie das funktioniert.

Lassen Sie sich überraschen und vielleicht sogar inspirieren zu eigenen Schritten in eine neue Richtung.

Dies und mehr erwartet Sie in Halle 1.1./Stand M019. Profitieren Sie von Omyas Stärken:

Zuverlässig - flexibel - innovativ
Omya (Schweiz) AG
info.omya-food.ch@omya.com
www.omya-food.ch



Die Premium-Linie aus Rohgewürzen für sämtliche Brühwurstarten ist die Antwort auf die Ansprüche der modernen Küche. (Bild: Zukunftsträger)

Metzger Center Zürich

Richtfest mit den Handwerkern

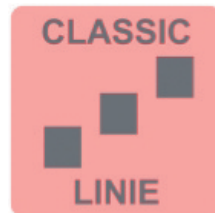
Das Metzger Center Zürich feierte mit den am Neubau involvierten Handwerkern das Richtfest des Logistikcenter-Neubaus in Niederglatt.

Die Bauherrschaft, vertreten durch Präsident Markus Würmli und CEO Nush Rrasi, sprach für die wertvolle und speditive Arbeit ihren Dank aus. Durch die engagierte Leistung

der Handwerker ist die Einkaufsgenossenschaft der Metzgereien mit dem Zeitplan des Neubaus auf Kurs, und der Umzug an die Brunnenwiesenstrasse 13 rückt mit grossen Schritten näher. Auch Maurice Weber, Geschäftsleitung Weber + Partner AG, war vor Ort und dankte den Anwesenden für ihr Engagement, insbesondere auch der Bauherrschaft für die stets gute Zusammenarbeit. **Metzger Center Zürich**



Das neue Gebäude des Metzger Centers nimmt langsam seine Form an. (Bild: zVg)



mefa

18.-22. November 2017 | Basel
 Fachmesse für Fleischwirtschaft
 und Lebensmittelproduktion

Sie wollen die knackigste Wurst machen?
 Ihr Schinken soll der saftigste sein?
 Laktosefreie Würste ohne Geschmackseinbussen?
 Sie produzieren Bio, kompromisslos?
 Ihre Kundschaft ist die anspruchsvollste?

Kein Problem - mit unseren Produkten wird alles möglich!

Halle 1.1 / Stand M019

Typisch OMYA
Zuverlässig - flexibel - innovativ

Omya (Schweiz) AG
 Abteilung Food
 CH-4710 Balsthal
 Tel. +41 (0)62 789 29 30
info.omya-food.ch@omya.com
www.omya-food.ch

