

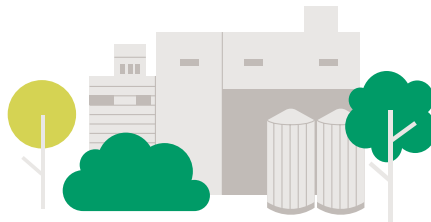
Bestes Schweizer Geflügelfleisch

Überzeugende Qualität. Feinster Genuss.



Um das beste Schweizer Geflügelfleisch zu produzieren, stützen wir uns auf einen ausgereiften Ablauf. Wir halten alle Prozessschritte in den eigenen Händen. Das macht uns stolz und erfolgreich.

Futter



Obermühle
Boswil

Eigene Futtermischung als Grundlage

Die Ernährung der Tiere hat einen direkten Einfluss auf die Qualität des Fleisches. Unser Mutterhaus, die Obermühle Boswil AG, produziert exklusiv das ausgewogene Futter für unsere Tiere.



Brüterei

Der Ursprung

Wir vertrauen seit Jahren auf unseren Schweizer Partner im Bereich der Brüterei. Unsere Tiere schlüpfen ausschliesslich in der Schweiz.



Unsere Poulets und Truten werden auf Schweizer Bauernhöfen exklusiv für uns aufgezogen – nach hohen Tierhaltungs-Standards.



Aus der Region



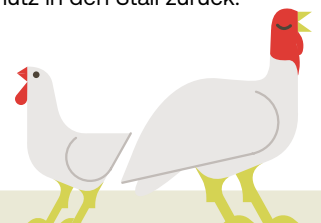
Aufzucht

Poulets: BTS Besonders tierfreundliche Stallhaltung

Dieses Haltungskonzept ermöglicht den Poulets den freien Auslauf im geschützten Wintergarten und somit einen natürlichen Tages-/Nachtrhythmus. Die unterschiedlich hohen Sitzgelegenheiten sorgen für Abwechslung.

Truten: RAUS Regelmässiger Auslauf

Die Truten bewegen sich tagsüber auf der freien Naturwiese. Dort können sie scharren und Gräser zupfen. Nachts kehren sie zum eigenen Schutz in den Stall zurück.



Qualität

Keine leeren Worte

Die Qualität ist einer unserer grössten Erfolgsfaktoren. Darum tragen wir dazu auch grösste Sorgfalt. Dazu gehören auch die regelmässigen Kontrollen, um unsere Produkte mit den wichtigsten Qualitäts-Labels auszeichnen zu dürfen.

FSSC 22000



CULINARIUM
Ostschweiz
regio•garantie



Auf dem schnellsten Weg zur Verkaufsstelle. Mit Frische-Garantie!

Kontrolle

Hygiene hat oberste Priorität

Zusätzlich zu unseren Eigenkontrollen auf sämtlichen Prozessstufen begrüssen wir auch die externen Überprüfungen. Unsere Mitarbeitenden schenken Hygiene und Sauberkeit grosse Beachtung und die Infrastruktur wird mehrmals täglich desinfiziert.



Wir produzieren hochwertige Lebensmittel und sind uns unserer grossen Verantwortung in Sachen Hygiene absolut bewusst.

Verarbeitung

Wir veredeln im Thurgau

In unserer Produktion ist von der Anlieferung der Tiere bis hin zur Auslieferung der Produkte alles aufeinander abgestimmt.



Nachhaltig

Stetige Verbesserung für eine konsequente Nachhaltigkeit.

Eigener Verarbeitungsbetrieb

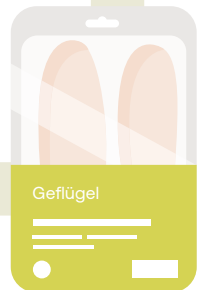




Lieferung

Frisch in die ganze Schweiz

Wir liefern mit unseren eigenen Kühlfahrzeugen und in Zusammenarbeit mit spezialisierten Transportunternehmen direkt zu unseren Kunden. Schnell, unkompliziert und auf direktem Weg.



Fleischtheke

Für alle die, die gerne Qualitätsgeflügel verkaufen

Wir verstehen uns als Partnerin unserer Kundinnen und Kunden. Unser vielfältiges Sortiment wird je nach Jahreszeit mit saisonalen Produkten ergänzt. Möchten Sie unsere Philosophie, unser Unternehmen und die Produktpalette noch näher kennenlernen? Dann wenden Sie sich direkt an unsere Verkaufsteams in Märwil TG, Schüpfen BE und Rain LU.



Genuss

Für jeden Anlass eine gute Wahl

Das fettarme Geflügelfleisch erfreut sich grosser Beliebtheit. Poulet- und Trutenfleisch bringt gesunde Vielseitigkeit in die Küche. Egal ob zum sportlichen Lunch, Grillieren im Garten, oder für das edle Dinner – mit Geflügelfleisch der frifag märwil ag liegen Sie genau richtig.



Die Videos zum Produktionsablauf gibts hier.



Trend Geflügelfleisch

Gesund und fettarm –
immer die beste Wahl.



Unsere Werte

Drei Stichworte, die uns am Herzen liegen

Als Produzentin eines wertvollen, natürlichen Nahrungsmittels geht man Verpflichtungen ein. Zum einen gegenüber Kundinnen und Kunden, zum anderen aber auch gegenüber den Tieren. Um allen Ansprüchen gerecht zu werden, leben wir unsere Werte tagtäglich und mit Leidenschaft.

«Nachhaltigkeit ist für
uns kein Modewort,
sondern Arbeits- und
Lebenseinstellung.»

Valentin Stöckli
Verwaltungsratspräsident frifag märwil ag

Bodenständigkeit

Seit 1987 produzieren wir hochwertiges Schweizer Geflügelfleisch. Unser Bestreben, das was wir gut können, immer noch besser zu machen, zeichnet uns als Unternehmen aus. Wir sind die kompetente, authentische Ansprechpartnerin, die mit viel Leidenschaft und noch mehr Bodenständigkeit Qualitäts-Geflügelfleisch für die Schweiz produziert und veredelt.



Tierwohl

Die frifag märwil ag legt sehr grossen Wert auf das Tierwohl. Aufzucht und Verarbeitung stehen kontinuierlich in unserem Fokus. Durch wiederkehrende Kontrollen in den Ställen, Schulung und Beratung der Bäuerinnen und Bauern, sowie dem konsequenten Einsatz modernster Anlagen sind wir bestrebt, immer über dem Standard zu sein. Das wollen nicht nur wir, sondern auch die Konsumentinnen und Konsumenten.

Partnerschaft

Wir verstehen uns als verlässliche, ehrliche Partnerin. Die Beziehungen zu unseren Kundinnen und Kunden sind uns wichtig. Rund um unsere Kernkompetenzen bieten wir Hand und sind stetig bestrebt, die Kundenwünsche zu erfüllen. Überzeugt von langfristigen Partnerschaften arbeiten wir an diesen Beziehungen, um gemeinsam Erfolge erreichen zu können.

«Flexibel und
beweglich– immer
im Sinne der
Kundinnen und
Kunden.»

Andi Schmal
Geschäftsleiter frifag märwil ag



Filiale Zentralschweiz (Rain LU)



Hauptsitz und Natura Guggeli (Märwil TG)



Filiale Bern (Schüpfen BE)

Eine Partnerin mit Charakter

Ein hochwertiges Nahrungsmittel zu produzieren ist unsere Berufung. Heute gehören wir zu den Top 3 im Geflügelfleisch-Bereich und sind dort die einzige unabhängige Anbieterin. Beim einheimischen Trutenfleisch sind wir die Nummer eins.

Sicherheit, Vertrauen, Ehrlichkeit sowie Nachhaltigkeit sind unsere Werte.

Sie tragen in einer gewissen Weise auch die Qualität unserer Produkte. Mit unserem grossen Sortiment an Geflügelfleischprodukten sind wir die perfekte Partnerin für alle, die hochwertiges Geflügelfleisch schätzen.



frifag.ch



Instagram



Natura Guggeli – das beste Schweizer Grillpoulet

Seit 1998 bietet die Natura Guggeli, ein Tochterunternehmen der frifag märwil ag, bestes Schweizer Grillpoulet an eigenen, modernen Verkaufswagen an. Verteilt über die ganze Schweiz werden innerhalb einer Woche an rund 160 verschiedenen Standorten frifag-Qualitätsprodukte angeboten. Wir sind der Pionier der Strassengrillwagen.

Natura Guggeli AG · Hauptstrasse 11 · 9562 Märwil
0844 880 008 · info@natura-gueggeli.ch

