



Geflügelfleischproduzent setzt auf Regionalität

Regionale Produkte liegen seit Längerem im Trend. Die Coronapandemie hat diese Entwicklung verstärkt, wie eine Studie der Hochschule Luzern zeigt: Beim Einkaufen achten wir vermehrt auf regionale oder Schweizer Herkunft von Produkten. Das hat seine Berechtigung, denn durch den Kauf von hochwertigen regionalen Produkten hinterlassen wir einen kleineren ökologischen Fussabdruck, unterstützen Unternehmen aus der Umgebung und wissen genau, woher das Gekaufte stammt.

Regionalität liegt aber nicht nur den Konsumenten am Herzen, sondern auch der Thurgauer Geflügelfleischproduzentin Frifag Märwil AG. Das Unternehmen hat sich als drittgrösste Verarbeiterin von Schweizer Pouletfleisch und als Nummer eins im Bereich Schweizer Trutenfleisch einen Namen gemacht. Dabei setzt die Frifag auf Regionalität: Ihre Poulets und Truten wachsen auf rund 140 Schweizer Bauernhöfen auf, davon befinden sich über 70 Betriebe in der Ostschweiz. Die Bauern sorgen für eine tier- und umweltgerechte Haltung und füttern das Geflügel mit der eigens entwickelten Futtermischung. Dafür sorgt das Mutterhaus der Frifag Märwil AG, die Obermühle Boswil.

Von der Aufzucht bis zum Verkauf beim lokalen Metzger oder im Gross-Detailhandel liegt die gesamte Wertschöpfungskette in den Händen der Frifag. So kann der Thurgauer Betrieb den Kunden Qualität, regionale Herkunft und Nachhaltigkeit gleichermaßen garantieren. Alle Frifag-Produkte, die ihren Ursprung in der Ostschweiz haben, tragen als Zeichen der Regionalität das Gütesiegel von Culinarium.

Innovation für mehr Nachhaltigkeit

Als innovativer Produzent in der Ostschweiz entwickelt sich die Frifag ständig weiter und optimiert ihre Produktionsprozesse. So auch mit der Inbetriebnahme der Photovoltaikanlage, die sich auf den Dächern der Frifag-Produktionsgebäude in Märwil befindet. Dank der stromproduzierenden Anlage

kann das Unternehmen trotz eines Erweiterungsbaus komplett auf fossile Brennstoffe verzichten und setzt auf Strom aus erneuerbaren Energiequellen. Zudem wird laufend in den Produktionsbetrieb investiert. Dabei steht die schonende Verarbeitung des wertvollen Produktes im Mittelpunkt.

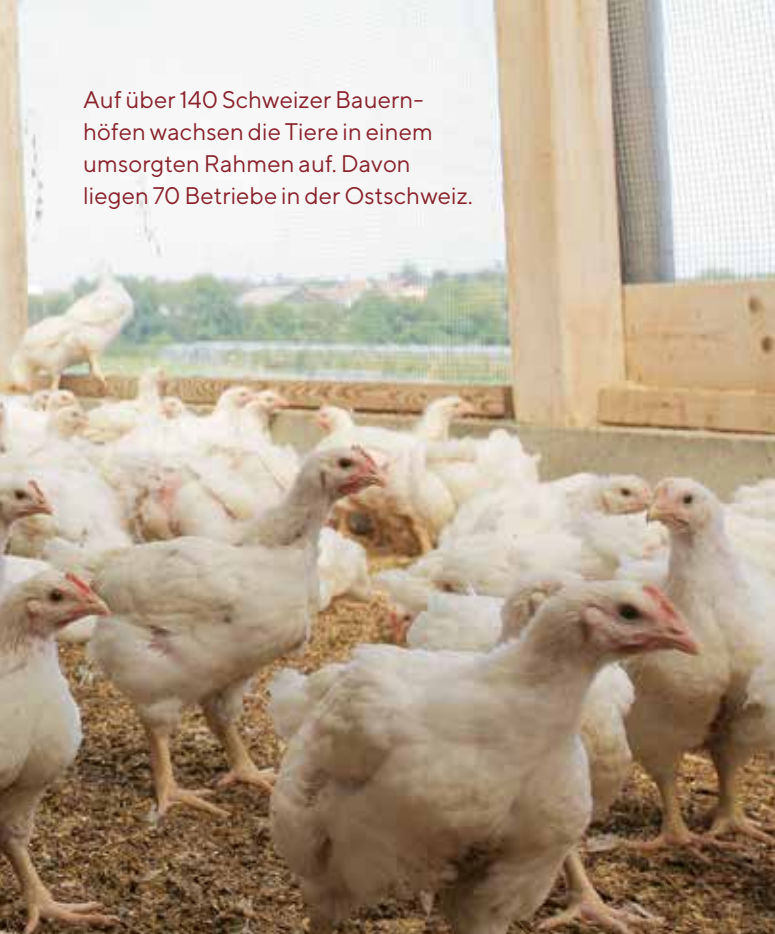
«In den vergangenen rund fünf Jahren haben wir einen grossen zweistelligen Millionenbetrag in den Standort Märwil investiert», sagt Frifag-Geschäftsleiter Andi Schmal. Er unterstreicht damit auch das klare Statement zum Standort Märwil und somit zur Ostschweiz. «Wir wollen in der Geflügelfleischverarbeitung den Benchmark setzen; darum sind uns diese Modernisierungsschritte auch so wichtig.»

«Dank der PV-Anlage kann das Unternehmen komplett auf fossile Brennstoffe verzichten.»

Wichtiger Arbeitgeber

Nicht nur für die Gemeinde Märwil ist die Frifag Märwil AG als Arbeitgeber mit rund 300 Arbeitsstellen wichtig. Im Thurgau, ja in der ganzen Ostschweiz gehört der Betrieb zu den grös-

Auf über 140 Schweizer Bauernhöfen wachsen die Tiere in einem umsorgten Rahmen auf. Davon liegen 70 Betriebe in der Ostschweiz.



Samuel Giger:
Dynamik und Engagement.



Der Frifag Captains Club

Das sind alle Mitglieder des Frifag Captains Club: Samuel Giger (Schwinger), Malin Altherr (LC Brühl), Alexandra Schaber (VBC Aadorf), Christian Witzig (FC St.Gallen 1879), Dominic Hobi (HC Thurgau), Corneli Villiger (Handbike), Ramon Diem (Volley Amriswil), Karin Bernet (FC St.Gallen 1879), Silas Fitz (Floorball Thurgau), Nina Hubmann (OL)

Captains-Club-Mitglied, 60-facher Kranzschwinger und Unspunnen-Sieger 2023, zu seinem Bezug zur Frifag und dem Captains Club:

«Frifag-Produkte sind allesamt regional und bestehen zu 100 Prozent aus Schweizer Fleisch. Ausserdem steht die Frifag für mich für ein regionales Unternehmen, das stark mit seiner Herkunft verbunden ist und mit viel Dynamik und Engagement wirtschaftet. Das sind alles auch Eigenschaften, welche die Frifag mit mir als Schwinger und Person verbinden.»

ten eigenständigen Lebensmittelproduzenten. «Die Grösse des Betriebs macht uns natürlich stolz. Aber die Qualität des Produktes liegt uns am Herzen. Darum sind wir auch immer auf der Suche nach Optimierungen innerhalb der Prozesse. Dazu laden wir auch alle Mitarbeitenden ein, Vorschläge einzubringen», sagt Roman Solenthaler, Leiter Betrieb.

Der Betrieb bildet auch Lehrlinge aus. So kann in Märwil die Ausbildung zum Fleischfachassistenten EBA «Verarbeitung» absolviert werden. Auch das ein Statement für die Nachhaltigkeit, weil die Berufsgattung rund um das Lebensmittel Fleisch grosse Nachwuchssorgen plagt.

«In der Ostschweiz gehört Frifag zu den grössten eigenständigen Lebensmittelproduzenten.»

Captains Club – regionales Sponsoring

Bei der Frifag ist nicht nur das Geflügelfleisch regional, auch das Unternehmen selbst ist tief in der Ostschweiz verwurzelt und unterstützt zahlreiche Projekte aus der Region. Als langjährige Förderin des Nachwuchs- und Elite-Leistungssports in der Ostschweiz ist die Frifag Märwil AG Gründerin des eigenen «Captains Club». Dieses seit rund zwei Jahren existierende Sponsoringgefäss fasst die Engagements auf perfekte Weise zusammen. Die bunt gemischte, multisportive

Gruppe umfasst Spitzensportler oder -mannschaften aus der Region. Mit Samuel Giger, dem Unspunnen-Sieger 2023, Christian Witzig, dem Überflieger beim FC St.Gallen 1879 sowie der spielstarken Malin Altherr vom amtierenden Schweizer-Damenhandballmeister LC Brühl sind an dieser Stelle nur drei prominente Namen aus dem Ostschweizer Sport mit schweizweiter Ausstrahlung genannt. Frifag-CEO Andi Schmal sieht Parallelen: «Die Athletinnen und Athleten stehen wie unser Unternehmen für nachhaltige,

authentische, erfolgreiche und kraftvolle Leistungen und für gesunde Qualitätsprodukte aus der Ostschweiz – eben Ostschweizer Power pur.»

Der Captains Club soll die zur multisportiven Sportgruppe vereinten Mitglieder als Botschafter für das Unternehmen und den Ostschweizer Leistungssport einen.



Andi Schmal, Geschäftsleiter
der frifag märwil ag.