



• **FREIBANK** •

S P E I S & T R A N K



Geschichte



Alter Schlachthof



2006 Einstellung des Betriebes



Freibank – Verkauf von «minderwertigem» Fleisch


















Konzept

- 🍖 Gesamtheitliche Fleischverwertung
- 🍖 Fokus auf Schmorstücke, Siedfleisch, Wurstwaren sowie Innereien.
- 🍖 Special Cuts / Second Cuts
- 🍖 Alte Rezepte, neu interpretiert
- 🍖 Schweizer Produkte
- 🍖 Regional und lokal



Best-Practice Beispiele und Erfahrungswerte

-  Ganze Tiere direkt ab Hof
 -  Enge Zusammenarbeit mit Hof und Metzgerei
-  Verarbeitung vor Ort
 -  Mittagsmenü
 -  Schmorstücke, Siedfleisch, Wurstwaren, Hackfleisch
 -  Eigene Metzgere Events
 -  Second Cuts, Edelstücke und Innereien
 -  Kunden Events
 -  Je nach Budget
 -  Hauseigene Produkte
 -  Pastrami, Speck, Getrocknetes Herz, Terrinen, Kräuterbutter
-  Kommunikation
 -  „Äs het solangs het“
 -  Kleine Portionen
 -  Tagesspecial

Best-Practice Beispiele und Erfahrungswerte

Sensibilisierung der MA

 Gesamtheitliche Verwertung vom Tier im Konzept verankert

 Hofbesuche sowie Hofschlachtung

Sensibilisierung der Kunden

 Storytelling

 Weniger beliebte Fleischstücke stärker ins Bewusstsein der Gäste rücken

 Metzgete

