

## Comunicato stampa

**Il settore svizzero della carne elegge per la prima volta una regina:**

## **Barbara Ehrbar-Sutter premiata con il titolo di „Macellaia svizzera dell'anno 2021“**

Zurigo, 10 novembre 2021 – dopo gli innumerevoli titoli conquistati per la Svizzera dalle macellaie-salumiere alle competizioni nazionali e internazionali, ora vi è una donna anche sul podio come vincitrice del titolo di Macellaia dell'anno 2021. Nella sua Assemblea dei delegati odierna, l' [Unione Professionale Svizzera della carne](#) UPSC ha insignito **Barbara Ehrbar-Sutter**, direttrice e titolare della nota ditta appenzellese [Breitenmoser Fleischspezialitäten AG](#) con il titolo di „Macellaia svizzera dell'anno 2021“. Nel suo discorso di encomio, il presidente dell'UPSC Ivo Bischofberger ha giustificato così l'attribuzione del titolo onorifico: „*Come imprenditrice, Barbara Ehrbar-Sutter incarna in modo addirittura esemplare le risposte necessarie e urgenti alle domande e alle sfide per un futuro di successo del nostro settore della carne. Con il suo lavoro, che non solo ispira e plasma il settore della carne a livello regionale e con i suoi sforzi per promuovere le nuove leve, ha più che meritato il titolo di Macellaia dell'anno 2021*“.

Nel suo encomio, Ivo Bischofberger ha sottolineato inoltre che per lui questo premio rappresenta un riconoscimento del ruolo viepiù importante delle donne nel settore della carne: „Nel suo ruolo di direttrice aziendale, fornisce ogni giorno un esempio di spirito di squadra caratterizzato da competenza, rispetto, apprezzamento e collegialità“.

### **Miglior datore di lavoro svizzero 2020**

Il titolo di Macellaia svizzera dell'anno 2021 non è il primo premio che onora il lavoro imprenditoriale di Barbara Ehrbar-Sutter. Già nel 2020 la sua azienda Breitenmoser Fleischspezialitäten AG ha ottenuto il rinomato [Swiss Arbeitgeber Award](#) nella categoria da 50 a 99 dipendenti per le migliori medie imprese. La sua reazione al premio dello scorso anno mostra chiaramente cosa contraddistingue la Macellaia svizzera dell'anno 2021 nella sua attività imprenditoriale: „*Il premio mi riempie di gioia e orgoglio, poiché è il risultato di uno sforzo congiunto al quale ognuno dei nostri dipendenti ha contribuito con il proprio impegno e la propria identificazione con l'azienda. Si tratta di una bella ricompensa per il nostro lavoro e ci conferma che lo stiamo facendo bene. Nella nostra azienda di famiglia i dipendenti possono svilupparsi secondo le loro capacità, quindi possono anche influenzare direttamente il loro futuro sviluppo personale.*“

## **Chi non produce la qualità non ha il diritto di esistere**

La chiave per il successo nella sua attività imprenditoriale è innegabile e coerentemente onesta: *“se non si produce la qualità, non si ha il diritto di esistere. Ciò vale per ogni singolo articolo che si propone, dalla carne alla pasta”*. Che si tratta effettivamente di una ricetta per il successo lo dimostra senza ombra di dubbio lo sviluppo positivo dell'azienda della nuova „Regina del settore della carne”.

Sebbene Barbara Ehrbar-Sutter non abbia al suo attivo un apprendistato nel settore della carne, il ramo della carne è comunque presente nei suoi geni. La seconda parte del suo cognome „Sutter“ rappresenta infatti una delle grandi storie di successo e di crescita nell'economia della carne svizzera.

Dopo aver terminato con successo una formazione nel mondo bancario e vari soggiorni in Inghilterra e Romandia, la nuova detentrica del titolo di quest'anno ha lavorato inizialmente presso la Swissair come hostess di terra. Così ha potuto realizzare un sogno tanto atteso compiendo numerosi viaggi in tutto il mondo. Nel 1991 si è poi trasferita nell'azienda dei suoi genitori, la [Ernst Sutter AG](#) nella quale, al termine di una formazione aggiuntiva come marketing planner, ha assunto vari compiti di marketing come le fiere e le esposizioni, nonché l'intera attività di esportazione. È in questo ambito che ha potuto acquisire gli strumenti per posizionarsi con grande successo nel settore della carne e soprattutto nella propria nicchia di mercato.

Dopo il trasferimento dell'attività paterna al grande gruppo agricolo [fenaco](#), è nato in lei il desiderio di lavorare per un'azienda di famiglia come quella dei suoi genitori in origine. Infine ha trovato l'azienda giusta per realizzare questa visione con l'acquisizione della Breitenmoser Fleischspezialitäten AG ad Appenzello, dove ha potuto continuare la storia di successo dei suoi predecessori, sviluppando e continuando a sviluppare, proprio secondo la sua idea, prodotti di alta qualità con particolare attenzione alla regionalità. Ciò è dimostrato tra l'altro dall'espansione progressiva della Breitenmoser AG dalla sua sede centrale ad Appenzello, con l'acquisizione della filiale a Teufen, dello Spar Frischmarkt ad Appenzello, delle filiali a Gais e Rorschacherberg nonché le forniture ad una vasta clientela come Migros, Spar, Manor, TopCC, Prodega e a diversi negozietti e ristoranti della regione. In tutte queste attività, Barbara Ehrbar-Sutter si avvale del supporto di quasi 70 dipendenti.

## **I precedenti vincitori del Titolo „Macellaio/a dell'anno“**

Il titolo di „Macellaio/a dell'anno“ viene assegnato dall'UPSC dal 2012 ai macellai-salumieri ai quali si riconoscono dei meriti esemplari nell'ambito della carne e del settore della carne. Tra le altre cose, il macellaio dell'anno viene onorato con la consegna del tradizionale orologio realizzato con una lama del blitz.

2012: Jean Pierre Corpataux chiamato anche „Le Peintre Boucher Corpato“, Fribourg (FR).

2013: Armand Stuby, Justin Tschannen e Stéphane Devallonné, titolari della medaglia d'oro del SIRHA - Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation.

2014: Ulrich Berchtold, chiamato anche «Grill Ueli», Schübelbach (SZ).

2015: Albert Baumann, capo d'azienda alla Micarna AG, Bazenheid (SG), fondatore del progetto per nuove leve Mazubi.

2016: Jules Christen †, Erstfeld (UR), che ha tra l'altro lanciato il Campionato svizzero del disossaggio.

- 2017: Gérard Yerly, Boucherie Yerly, Rossens (FR), vanta tra gli altri meriti, quello della promozione delle nuove leve.
- 2018: Martin Schwander, Riggisberg (BE), per i suoi eccezionali meriti per l'artigianato della macelleria in diversi comitati e commissioni nazionali e cantonali nonché per la promozione delle nuove leve.
- 2019: Franz Fässler, Appenzello (AI), tra gli altri meriti, quello della creazione di un'azienda modello con specialità di alta qualità dell'Appenzello e l'impegno a favore dell'artigianato della macelleria e del settore della carne.
- 2020: Roberto Luisoni, Lugano (TI), per i suoi meriti per la professione e la promozione attiva delle giovani leve soprattutto nella Svizzera di lingua italiana.

**Pressekontakte:**

Dr. Ruedi Hadorn, direttore Unione Professionale Svizzera della carne UPSC,  
Tel.: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, E-Mail: [r.hadorn@sff.ch](mailto:r.hadorn@sff.ch)

Ufficio stampa: Huber & Partner PR AG, Peter Zimmermann,  
Tel.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, E-Mail: [contact@huber-partner.com](mailto:contact@huber-partner.com)