



Medienmitteilung

## Die Schweizer Produkte HUGO gibt es jetzt auch für Profis

**Das Unternehmen Reitzel SA erweitert ihr Sortiment an seinen Schweizer Produkten HUGO auf das Gastronomiesegment. Es bietet nun Essiggemüse, kalte Saucen, Essig- und Salatsaucen in grossen Verpackungen speziell für die Restaurantbetriebe an. Damit werden ihre Sandwiches, Burger oder auch Apéro-Platten nun vollständig schweizerisch.**

**Aigle (VD), 20. März 2023** – « Heute sind die Gastwirte stolz darauf, auf ihrer Speisekarte Käse aus der Region oder gar dem eigenen Dorf anzubieten. Deswegen setzen wir uns dafür ein, dass Essiggurken und Zwiebeln ebenso aus der Region stammen. Noch vor fünf Jahren wurden alle Essiggurken anderswo angebaut. Jetzt haben Restaurateure, die Wert auf Schweizer Produkte legen, eine Alternative", erklärt Olivier Camille, CEO von Reitzel Suisse SA.

In den letzten Jahren hat sich der Trend zu lokalen Lebensmitteln verstärkt. Die aus der Schweiz stammenden Produkte der Marke HUGO sind seit ihrer Einführung im Jahr 2017 bei den Einzelhandelskunden sehr beliebt. Reitzel hat daher beschlossen, diese Produktreihe auf die Welt der Gastronomie auszuweiten. Einrichtungen, die gerne eine lokale Küche anbieten, schätzen es, Schweizer Gewürze oder Beilagen benutzen zu können.

### 15 Schweizer Produkte für die Gastronomie

Zwischen Ende 2022 und Februar 2023 hat Reitzel nach und nach 15 Produkte mit dem HUGO-Stempel in gastronomiefreundlichen Verpackungen auf den Markt gebracht. Sie verwenden in der Schweiz angebaute Zutaten, die in der einzigen Konservenfabrik der Schweiz in Aigle (VD) verarbeitet und verpackt werden

#### **Essiggemüse**

Das HUGO-Sortiment umfasst Essiggurken sowie Gurken und Zwiebeln, die zu Raclette, Apéro-Platten oder auch Walliser Tellern passen. Mit den Gurkenscheiben lassen sich echt schweizerische Sandwiches und Burger herstellen. Da das gesamte Gemüse aus der Schweiz stammt, sind die Essigprodukte der HUGO-Linie zudem sulfatfrei..



### **Saucen**

Die HUGO-Saucen bestehen aus einer Mayonnaise mit Schweizer Eiern, einem mittelscharfen Senf mit Schweizer Senfkörnern und einer Tartarsauce mit Schweizer Essiggurken. Sie enthalten keine Farb-, Konservierungs- oder künstlichen Aromastoffe und sind zudem gluten- und laktosefrei. Diese Beilagen sind für die Küche in einem Kanister von ca. 5 kg oder in 500 Gramm Squeeze-Flaschen erhältlich. Unsere Must-haves, die Mayonnaise und das Ketchup mit Schweizer Tomaten sind auch in 15-20 Gramm Portionsbeuteln erhältlich. Somit kann man sie auf dem Tisch bereitstellen und ihre Herkunft den Konsumenten stolz präsentieren. Unsere Saucen sind die idealen Ergänzungen zu einem Teller Eglifilets aus dem Genfersee oder zu einer Portion Pommes beim Match-Besuch.

### **Salatsaucen**

Das HUGO-Sortiment ermöglicht auch die Zubereitung vom Schweizer Salaten mit einer traditionellen französischen Sauce (jedoch mit Schweizer Zutaten!) oder einer Honig-Senf-Sauce. Beide sind in 10-Liter-Flaschen für die Küche und in einzelnen 30-ml-Schälchen für die Selbstbedienung oder das Take-away erhältlich.

### **Essig**

Das HUGO-Sortiment enthält auch einen Kräuternessig in der Bag-in-Box von 15 Litern. Auch dieser Essig wird aus frischen Schweizer Kräutern hergestellt.

Die Produkte der HUGO-Reihe für die Gastronomie sind bei den wichtigsten nationalen und regionalen Großhändlern in der Schweiz erhältlich. Sie können auch direkt über den Online-Shop von Reitzel SA ([www.hugoreitzel.ch](http://www.hugoreitzel.ch)) bestellt oder im HUGO Shop, einem Direktverkaufspunkt am Hauptsitz in Aigle, gekauft werden.

## **Beilagen, nicht Accessoires**

Der CEO der Reitzel SA fügt hinzu: "Natürlich sind unsere Produkte nicht die Hauptattraktion auf dem Teller. Aber das ist kein Grund, ihnen keine Aufmerksamkeit zu schenken. Es gibt eine beachtliche Nachfrage nach regionalen Gewürzen oder Beilagen. Und wir sind sehr stolz darauf, unsere einzigartigen Schweizer Essiggurken herzustellen".

Um die Versorgung und die Qualität seiner Produkte zu gewährleisten, hat Reitzel in der Schweiz eine regelrechte Kette für Gurken und Essiggurken aufgebaut. Im Jahr 2023 arbeitet das Unternehmen mit 28 Landwirten zusammen, von denen die meisten im Kanton Waadt ansässig sind. Die Zwiebeln werden in Ollon (VD), gleich neben Aigle, angebaut. Reitzel steht ihnen mit Rat und Tat zur Seite und teilt sein Know-how, um eine lokale und nachhaltige Produktion zu garantieren, die seinen Werten entspricht.



Reitzel SA wurde 1909 in Aigle von Hugo Reitzel gegründet. Ursprünglich stellte das Unternehmen Senf her. Das Essiggemüse kam in den 1930er Jahren auf den Markt: Es war eine Idee von Hugos Frau Aida, die Rezepte aus ihrer Heimat Italien verwendete und perfektionierte. In den 1950er Jahren schlossen sich die Reitzels mit dem französischen Unternehmen Poupon zusammen. Noch heute wird die Reitzel SA von Nachkommen beider Familien geleitet.

## Über Reitzel SA

Seit 1909 bewahrt das Unternehmen Reitzel sein in der Schweiz einzigartiges Know-how in Aigle im Kanton Waadt sorgfältig auf. Die Marke HUGO bietet eine breite Palette von Beilagen, die aus der Schweizer Landwirtschaft stammen: Essiggurken, Mayonnaise, Senf, gekühlte Saucen und Salatsaucen. Das Unternehmen beschäftigt rund 400 Personen, davon 110 in Aigle.

## Kontakt

Fanny Michellod, Leiterin Marketing & Communication

[fanny.michellod@reitzel.ch](mailto:fanny.michellod@reitzel.ch)

079 828 81 68

[www.hugoreitzel.ch](http://www.hugoreitzel.ch)

