

# Geschäftsbericht 2020





## Editorial



Jürg Simon  
Präsident



Jürg Kriech  
Geschäftsführer



Daniela Pachali  
Assistenz

Das Jahr 2020 wird als anspruchsvolles Pandemie-Jahr in die Geschichte eingehen. Nicht nur das Gesundheitssystem kam an seine Grenzen, auch der Schweizer Detailhandel wurde regelrecht durchgeschüttelt. Die Massnahmen zur Eindämmung der COVID-19-Pandemie – insbesondere der Lockdown von Mitte März bis Mitte Mai – hatten markante Konsequenzen für die Umsatz- und Gewinnentwicklung in der Branche. Trotzdem ist die Bilanz beim Verein Raclette Suisse positiv ausgefallen. Dazu beigetragen haben unter anderem die temporäre Schliessung der Grenzen sowie die Empfehlung für Homeoffice. Der dadurch erstarkte Inlandtourismus und der Trend, wieder vermehrt selber zuhause zu kochen, haben die Umsätze im Detailhandel gestützt und den Konsum von Raclettekäse gefördert. So ist der Privatkonsum von Raclettekäse in der Schweiz im Berichtsjahr um gut 12 Prozent gestiegen und hat die Minderverkäufe in der Gastronomie mehr als kompensiert.

Aufgrund der zeitweisen Schliessung der Gastronomie musste die Produktion angepasst werden. Runde Laibe waren kurzfristig nicht mehr gefragt, dafür stieg die Nachfrage nach Scheiben stark an. Trotz vorausschauender Planung waren gegen Ende Jahr die Lager tief. Dennoch konnte der Detailhandel mit genügend reifer Ware beliefert werden.

Die Exporte von Raclette Suisse stiegen im Berichtsjahr um knapp 6 Prozent auf ein neues Allzeithoch. Die Mehrverkäufe wurden in Europa erzielt. Insbesondere in Deutschland erfreut sich Schweizer Raclettekäse stetig wachsender Beliebtheit. Ausserhalb Europas waren die Verkäufe leicht rückläufig.

Der Verein Raclette Suisse ist dankbar, dass er trotz erschwerten Umständen auf ein erfolgreiches Jahr zurückblicken darf. Danken möchten wir unseren Kunden, Partnern und Mitarbeitenden für das seit vielen Jahren entgegengebrachte Vertrauen, für die Kundentreue und für die stets geschätzte Unterstützung. Raclette Suisse wird sich auch in Zukunft für die erfolgreiche Marktausdehnung des geselligsten Käses der Schweiz einsetzen. Darauf freuen wir uns.

Mit einem herzlichen RIGUGEGL

Jürg Kriech  
Geschäftsführer Raclette Suisse

## INHALTSVERZEICHNIS

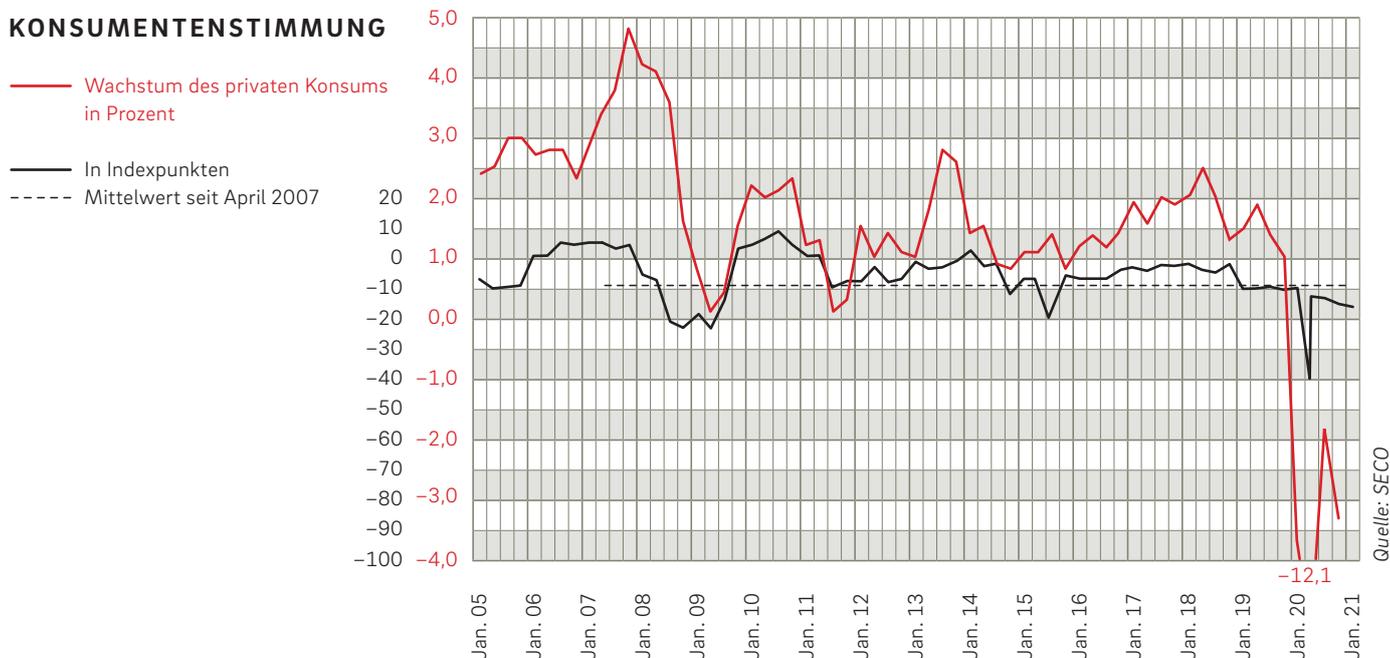
|                               |   |  |    |                                  |    |
|-------------------------------|---|--|----|----------------------------------|----|
| <b>Wirtschaftslage</b>        |   | <b>Die Strategie</b> .....               | 7  | <b>Werbung</b>                   |    |
| Das Jahr 2020 .....           | 2 |  |    | Aussichten 2021 .....            | 14 |
| Aussicht 2021 .....           | 3 | <b>Aktivitäten 2020</b>                  |    |                                  |    |
| <b>Die Organisation</b> ..... | 4 | Kampagnen .....                          | 8  | <b>Die Mitglieder</b> .....      | 16 |
|                               |   | Social Media .....                       | 9  | <b>Die Geschäftsstelle</b> ..... | 18 |
| <b>Das Produkt</b> .....      | 5 | E-Mail-Marketing, On-Pack-Promotion..... | 10 |                                  |    |
|                               |   | Verkaufsförderung.....                   | 11 |                                  |    |
| <b>Die Geschichte</b> .....   | 6 | Sponsoring .....                         | 12 |                                  |    |
|                               |   | Exportaktivitäten.....                   | 13 |                                  |    |

# Wirtschaftslage

## Das Jahr 2020

Das Jahr 2020 war geprägt vom Ausbruch der globalen COVID-19-Pandemie und den damit verbundenen Schutzmassnahmen. Die gegen Ende Februar steigenden Fallzahlen in Italien und der erste bestätigte Corona-Fall in der Schweiz am 24. Februar hat die Kundschaft teilweise verunsichert und zu Hamsterkäufen animiert. Am 16. März 2020 wurde die Schliessung der Grenzen, aller Bars und Restaurants sowie Teile des Non-Food-Detailhandels durch den Bundesrat beschlossen. Der Einkaufstourismus kam schlagartig zum Erliegen. Gemäss den Ökonomen der CS dürfte der Einkaufstourismus 2020 insgesamt etwa CHF 6 Mrd. betragen haben, was rund 25 Prozent tiefer liegt als im Vorjahr. Davon profitierte der Schweizer Detailhandel: Im März, April und Mai betrug das Wachstum im Food- und Near-Food-Segment im Vergleich zu den Vorjahresmonaten jeweils ca. 20 Prozent. Limitierte Öffnungszeiten und die Einschränkungen der Gästeanzahl im Gastgewerbe haben den Lebensmittelhändlern auch während der zweiten Infektionswelle im Herbst 2020 gute Umsätze beschert.

### KONSUMENTENSTIMMUNG



Im Non-Food-Bereich hingegen hat der Ausfall des stationären Verkaufskanals von Mitte März bis Mitte Mai zu einem historischen Einbruch der Umsätze im März (-21 Prozent ggü. Vorjahr) und April (-40 Prozent ggü. Vorjahr) geführt. Mit dem Lockdown stieg die Anzahl der registrierten Arbeitslosen sprunghaft an. Die negativen Auswirkungen der Eindämmungsmassnahmen auf die Beschäftigung konnten mit der vom Bund subventionierten Kurzarbeit abgefedert werden. Infolge der Schliessung weiter Teile des Non-Food-Detailhandels von Mitte März bis Mitte Mai 2020 sahen sich viele Kunden gezwungen, auf den Onlinekanal umzusteigen. 2020 dürfte der Anstieg im Onlinehandel im Vergleich zum Vorjahr rund 55 Prozent betragen haben. Ab dem 11. Mai durfte die Gastronomie wieder ihre Kundschaft bewirten und die Landesgrenzen wurden ab dem 15. Juni geöffnet. Der Nachholeffekt nach der Wiedereröffnung hat vor allem bei Garten- und Autozubehör sowie im Freizeitsegment einen Boom ausgelöst, was in rekordhohen Umsatzzunahmen mündete.

## Aussicht 2021

Aufgrund der aktuellen Virus-Mutationen und damit einhergehender allfälliger neuer oder verstärkter Massnahmen zur Eindämmung des Virus, sind Voraussagen mit hoher Unsicherheit behaftet. Es ist aber davon auszugehen, dass das Konsumverhalten der Schweizer Bevölkerung noch für einige Monate durch die Pandemie mitbestimmt wird. Der Bundesrat steht unter grossem Druck, die aktuell bestehenden Massnahmen wieder zu lockern, um den wirtschaftlichen Schaden einzugrenzen. Für den stationären Schweizer Detailhandel hat sich die Ausgangslage aufgrund des veränderten Mobilitäts- und Einkaufsverhalten jetzt schon substantiell verändert. Immer mehr Händler entwickeln sich zu «Omnichannel-Retailern.» Man möchte die Kundschaft weiterhin in den Geschäften, aber auch verstärkt digital in den hauseigenen Onlineshops oder über Marktplätze optimal begleiten und an sich binden.



Die Absage von Grossanlässen wie die Basler Fasnacht oder Publikumsmessen, das vermehrte Arbeiten von zuhause sowie Personen-Einschränkungen für Treffen im öffentlichen Raum, führen zwangsweise zu tieferen Fussgängerfrequenzen in den Städten. Dies provoziert die Aufgabe oder Schliessung von Geschäften, insbesondere ausserhalb der bestfrequentierten Strassen. Es entsteht ein Teufelskreis: Leere Flächen verringern die Attraktivität einer Innenstadt, Konsumenten bleiben eher fern, was schlussendlich in noch tieferen Frequenzen mündet. Dies tangiert nicht nur Detailhändler, sondern Städte als Ganzes. Um einer solchen Attraktivitätseinbusse entgegenzuwirken, sind koordinierte Massnahmen, die neben Detailhändlern auch andere frequenz-erzeugende Dienstleistungserbringer mit einbeziehen, gefordert.

Zum zweiten Mal in Folge führte Fuhrer & Hotz für die Erfassung der Verkaufsflächenplanung eine spezifische Befragung der CEOs der grössten Schweizer Detailhändler durch. Das Resultat ist eindrücklich. 81 Prozent der befragten Retailer werden ihre Flächen im Jahr 2021 anpassen (müssen). Dabei sind die Vertreter aus dem Teilmarkt Food/Near-Food bestrebt, über die Erschliessung zusätzlicher Standorte die Expansion voranzutreiben. Bei Non-Food ist das Vorgehen sehr heterogen. So muss beispielsweise knapp jeder dritte Anbieter aus Kostengründen beziehungsweise zugunsten einer verbesserten Wirtschaftlichkeit bestehende Standorte schliessen oder verkleinern.

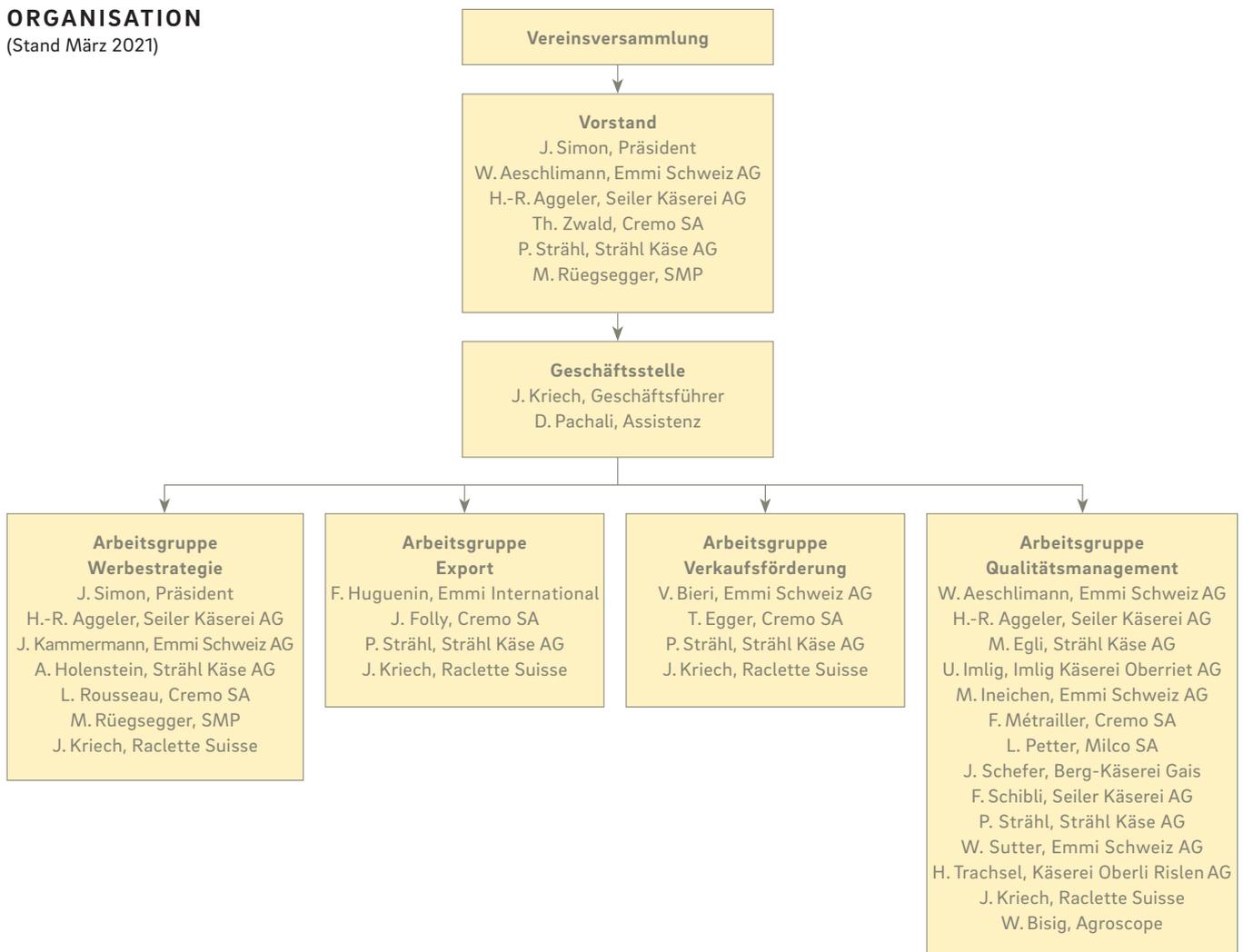
# Die Organisation

Im Verein Raclette Suisse haben sich 1994 die Hersteller von Schweizer Raclettekäse zusammengeschlossen, um eine gemeinsame Absatzförderung, einen effizienten Markenschutz und eine konsequente Qualitätssicherung für das Naturprodukt Raclette Suisse® zu betreiben. Die Geschäftsstelle ist mit 1,5 Personenstellen schlank organisiert. Um die Aufgaben zu erfüllen, arbeitet sie mit verschiedenen Arbeitsgruppen sowie externen Dienstleistern zusammen. Der Vorstand setzt sich zusammen aus dem Präsidenten, vier Vertretern der Käsehersteller sowie einem Vertreter der Schweizer Milchproduzenten. Er bestimmt und überwacht den Mitteleinsatz und die Erreichung der Ziele im Rahmen der aktuellen Marketingstrategie.

Im Jahr 2020 konnte der Verein vier zusätzliche Raclette-Hersteller akquirieren. Somit zählt der Verein Raclette Suisse per Ende 2020 insgesamt 34 Mitglieder.

## ORGANISATION

(Stand März 2021)



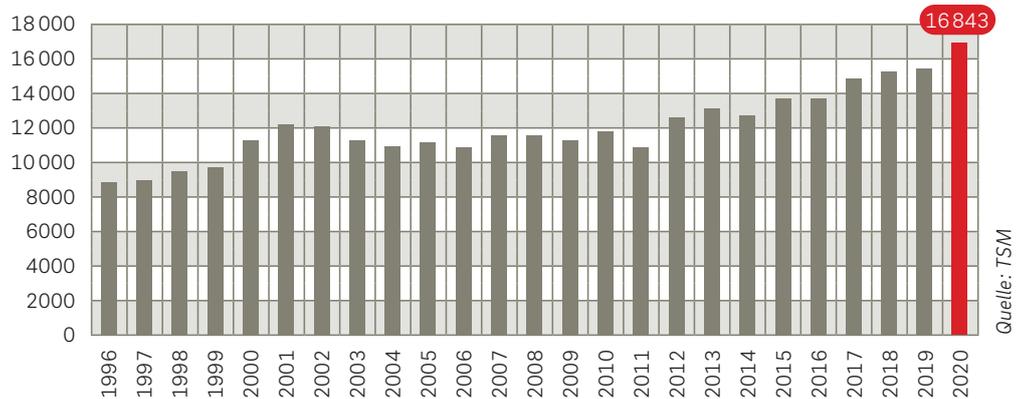
# Das Produkt

Seit 26 Jahren setzt sich der Verein Raclette Suisse für eine hohe Qualität der beliebten Nationalspeise ein. Seither konnte die Produktionsmenge kontinuierlich von 8943 Tonnen auf 16 843 Tonnen im Jahr 2020 ausgedehnt werden (+7900 t / +88 %). Gegenüber 2019 stieg die Produktionsmenge im Berichtsjahr um 1150 Tonnen (+7,3 %).

## PRODUKTION

Schweizer Raclettekäse

Produktionsmenge in Tonnen

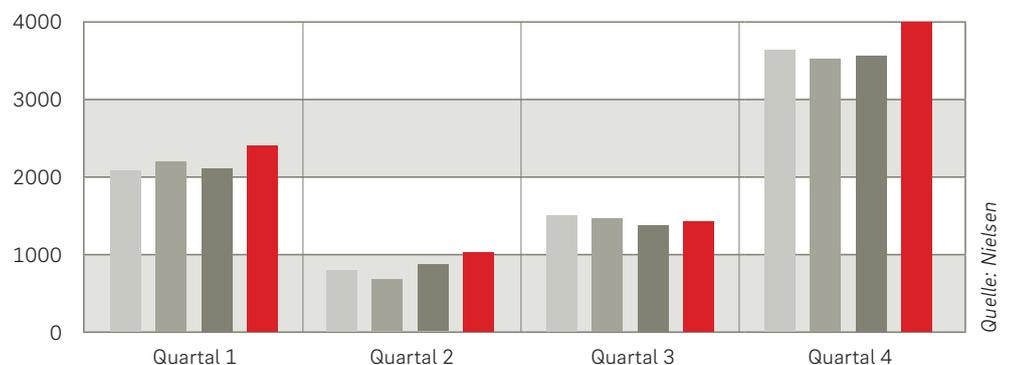


Der Genuss von Raclettekäse mit dem Gütesiegel Raclette Suisse® ist Swissness pur! Hergestellt von Meisterhand aus frischer Schweizer Milch, überrascht er mit einer herrlichen Sortenvielfalt. Von mild bis würzig, verfeinert mit erlesenen Zutaten oder reinstem Käsegeschmack. Raclette Suisse bietet ein garantiert reines Naturprodukt, frei von Laktose und Zusatzstoffen. Nur mikrobielle oder pflanzliche Labstoffe sowie das traditionelle Kälbermagenlab dürfen eingesetzt werden. Der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) ist gänzlich verboten. Ein Stück reinste Natur! In der Schweiz gehört Raclette Suisse® zu den beliebtesten Käsesorten. Rund 1,5 Kilo pro Kopf schmelzen und geniessen Schweizerinnen und Schweizer jährlich. Dazu stehen verschiedene traditionelle und trendige Ofen-Modelle zur Verfügung. Ein besonderes Erlebnis bietet Raclette-Genuss draussen in der Natur: Direkt am Feuer von einem halben Laib abgestrichen oder scheibenweise im praktischen Grillpfännchen, kommt die ganze Natürlichkeit zum Ausdruck und begeistert immer wieder aufs Neue. Raclette mit Freunden oder in der Familie zelebriert, ist immer auch geteilte Freude. Es wärmt die Herzen und baut Brücken zwischen den Menschen. Oder auf den Punkt gebracht: Raclette isch guet und git e gueti Luune!

## GESAMTVERBRAUCH

Raclette Privathaushalte

Verbrauch in Tonnen



Gegenüber dem Vorjahr stieg 2020 der Konsum in den Schweizer Privathaushalten von 7854 Tonnen auf 8815 Tonnen (+961 t / +12,2 %).

## Die Geschichte



Jedes Jahr kommen neue Raclette-Sorten auf den Markt.

Der Genuss von geschmolzenem Raclettekäse, ob in seiner klassischen oder in der modernen Pfännchen-Raclette-Variante, ist weit über die Landesgrenzen bekannt und beliebt. Das war nicht immer so. Erst mit der Erfindung der Süßgerinnung durch Labstoffe war es möglich, feste und somit transportfähige Käselaibe herzustellen. Nun war es auch möglich, den Käse länger zu lagern und als Nahrungsmittel-Reserve anzulegen. Je älter der Käse wird, je kräftiger entwickelte sich dabei sein Aroma. Im Hochmittelalter (Anfang/Mitte des 11. Jahrhunderts bis ca. 1250) – die Zeit der Salier und Staufer – wurde Raclettekäse hauptsächlich im Alpenraum hergestellt. Die als Bratkäse bezeichnete Käsespezialität galt damals in der Urschweiz sowie in den angrenzenden Gebieten des Berner Oberlandes und im Wallis als wichtiges Grundnahrungsmittel. Die Sennen halbierten gegen Ende der Alpzeit einen reifen Käse und liessen die Schnittkante so lange an der Glut des Feuers erhitzt, bis sich eine aromatische Kruste gebildet hatte. Dann strichen die Älpler die zarte Käsemasse auf einen Teller und genossen das würzige Mal in gemütlicher Runde und bei guter Laune. Auch für die Verpflegung von Gästen oder als Zahlungsmittel und für Tauschgeschäfte waren die haltbaren Käselaibe heiss begehrt.

Der Namen Raclette wurde offiziell im Jahr 1874 eingeführt. Abgeleitet vom französischen Wort «racler», zu Deutsch schaben, entspricht die Bezeichnung noch heute der an Festen und in der Gastronomie typischen Zubereitungsart. Die Bezeichnung «Raclette» für sich ist nicht geschützt. Deshalb wird Raclettekäse heute auch in Teilen Frankreichs, Österreichs, Deutschlands, Finnlands und der Vereinigten Staaten hergestellt. In der Schweiz ist die Herstellung von Raclettekäse jedoch zu einer Kultur geworden, bei der jeder Produzent sein ganzes Wissen und Können einbringt, um mit bester Schweizer Milch einen ausserordentlichen Käse zu kreieren. Raclette Suisse® zählt seit vielen Jahren zu den beliebtesten Käsen der Schweiz. Der Klassiker ist immer eine gute Wahl, wenn es fein und gesellig sein soll.

## Die Strategie

Im Zentrum der Strategie stehen die Nachfrageintensivierung und der Konsum in der kälteren Jahreszeit. Mit TV-Spots und Raclette-Degustationen in den grössten Verkaufskanälen wird die Kundschaft auf die Produkte von Raclette Suisse aufmerksam gemacht. Um den Raclettekonsum im Sommer und Herbst zu fördern, werden zusätzlich Inserate, Zugabeaktionen mit Grillpfännchen und Online-Kampagnen geschaltet. Als Zielgruppe werden in erster Linie erlebnisorientierte Erwachsene im Alter von 25 bis 35 Jahren sowie junge Familien angesprochen.



**Kulinarischer Höhenflug im  
Raclette-Gondeli.**

Die digitale Markenführung gewinnt zunehmend an Bedeutung. Das vergangene Jahr hat dies besonders gezeigt, da viele geplanten Events und Degustationen aufgrund der Pandemie nicht stattfinden konnten. Dazu wird der Verband künftig verstärkt auf Influencer-Marketing setzen und unseren Markenbotschafter TRAUFFER sowie weitere Mikro- und Makro-Influencer engagieren, um eine möglichst grosse Reichweite in der Zielgruppe zu generieren. Dabei gehen wir auf die Bedürfnisse bzw. Interessen ein, unterbreiten Angebote und fördern positive Interaktionen. Gleichzeitig wird die Sichtbarkeit der Marke Raclette Suisse® erhöht, der Traffic auf unsere Website sowie die Shop-Verkäufe verstärkt und der Raclette-Konsum über das ganze Jahr gefördert.

# Aktivitäten 2020

Ins Zentrum der Kommunikationsmassnahmen stellte der Verein Raclette Suisse 2020 die Ansprache von jungen Erwachsenen und Familien. Auch die Erreichung von kochaffinen bzw. haushaltführenden Personen gewann im Laufe des Jahres an Bedeutung, da auf Grund der pandemischen Lage das Thema «Kochen zu Hause» deutlich an Attraktivität gewann. Diese, für den Konsum von Raclettekäse wichtigen Zielgruppen, wurden über klassische Werbemittel wie TV-Spots und Inserate, aber auch über Degustationen, Einkaufs-Apps, Social Media-, Online- und Digital Out-of-Home-Massnahmen erreicht.

## Kampagnen

### TV

Im Jahr 2020 wurden erneut drei saisonale Raclette-Suisse-Kampagnen im TV ausgestrahlt und mit Tag-ons versehen, die auf spezielle Raclette-Aktionen im Detailhandel hinwiesen.

### TV-Sponsoring

Zusätzliche TV-Präsenz wurde durch ein Sponsoring in der Doku-Soap «Bauer ledig sucht» im Zeitraum von Juli 2020 bis Februar 2021 generiert. Im Rahmen der Sponsoring-Präsenz wurden insgesamt vier Produkteplatzierungen vorgenommen und Werbemittel wie Billboards, Logo-Inserts, Partnertafeln, Cut-Ins und Social-Media-Beiträge realisiert.

### Digital Out-of-Home-Massnahmen (DOOH)

Zur Förderung des Raclette-Sommerkonsums sowie im Hinblick auf private Grillfeste am 1. August, lancierte Raclette Suisse mehrere Digital Out-of-Home-Kampagnen in der Deutsch- und Westschweiz. Via ePanels in Coop Pronto-Filialen, Migros-Stores sowie an Tankstellen wurde die «2 für 1 Raclette-Grillpfännchen-Aktion» über Bildschirme beworben. Begleitet wurden diese Massnahmen zusätzlich durch Schaltungen von Google-Anzeigen, Bannern, Social-Media-Beiträgen und Videos auf YouTube.

### Online-Kampagnen

Während des gesamten Jahres 2020 wurden Kampagnen auf Online-Kanälen in Form von Google-Anzeigen, Bannern und Videos ausgespielt. Auf Grund der steigenden Rezeptnachfragen in der Schweiz konnten Ende April über verschiedene Plattformen sowie in der Adventszeit über das Newportal nau.ch jeweils vierwöchige Rezept-Kampagnen ausgespielt werden. Die reichweitenstarken Kampagnen sorgten unter anderem für hohe Klickraten in der Raclette Suisse Rezeptdatenbank.

### Working Bicycle

Vom 29.8. bis 12.9.2020 waren erstmals 69 Velos mit Raclette Suisse gebrandeten Werbeboxen von Working Bicycle in Zürich unterwegs. Die 5 Werbeflächen auf den Boxen setzten die «2 für 1 Grillpfännchen-Aktion» in Szene. Durch die Velos verbreitete sich die Botschaft auf insgesamt 4188 gefahrenen Kilometern in der gesamten Stadt Zürich.



Digital Out of Home: ePanels u.a. in Einkaufszentren, weisen auf die sympathische Rabatt-Aktion der praktischen Raclette-Grillpfännchen hin.

Beliebte Kombination: Raclettekäse mit Tortilla-Chips.



Velo-Werbeboxen. Emissionsfreie und dynamische Publikation der Raclette-Werbebotschaft in urbanen Regionen.

## Social Media

Neben der erfolgreichen Bearbeitung des Social-Media-Kanals Facebook mit zwischenzeitlich knapp 30 000 Fans, wurden im Jahr 2020 auch auf Instagram deutlich mehr Beiträge und Videos pro Woche gepostet.

Zur Aktivierung des Raclette Sommerkonsums, lancierte der Verband im Juli 2020 eine Raclette Grill-Challenge mit Testimonial TRAUFFER auf den Social-Media-Kanälen Facebook und Instagram. Nach einem ersten Teilnahmeaufruf in Form eines Wettbewerbs, wurden fünf Kandidat\*innen ausgewählt, die dem Herausforderer TRAUFFER die Stirn am heissen Rost bieten wollten. In den darauffolgenden vier Etappen produzierten die Teilnehmer\*innen zahlreiches Video- und Bildmaterial, in dem sie ihre Grilltalente unter Beweis stellten, sich über die Kommentarfunktion unterhaltsame Wortgefechte mit TRAUFFER lieferten, die Raclette-Grillpfännchen in Szene setzten und die Community neugierig auf ihre Rezepte machten.



TRAUFFER rief zur Raclette Grill-Challenge auf. 5 Teilnehmer\*innen stellten sich den kreativen Herausforderungen am heissen Rost.

Die Kampagne generierte über 2,4 Millionen Impressionen und erzeugte knapp 23 000 Interaktionen. Auf Grund der erfolgreichen Umsetzung, wird eine Wiederholung der Challenge im Sommer 2021 in einem grösseren Rahmen angestrebt.

### Einkaufs-App Bring!

Auch Endes des Jahres 2020 rückte das Thema «Kochen zu Hause» wieder deutlich in den Fokus. Auf Grund von zunehmenden Einkäufen der Privathaushalte lancierte Raclette Suisse zwei 4-wöchige Kampagnen auf der Einkaufs-App Bring! Durch gezielte Keyword-Platzierungen, der Einrichtung eines Raclette-Suisse-Buttons und der Schaltung von Raclette-Rezepten wurden die Kunden bereits bei ihrer Einkaufsplanung zu Hause erreicht. Insgesamt 7716 Mal wurde Raclette Suisse zur Einkaufsliste hinzugefügt. Die geschalteten Rezepte generierten über 4,9 Millionen Impressionen.

In der online verfügbaren Raclette-Suisse-Rezeptdatenbank wurde, um den Usern einen Mehrwert und vereinfachten Service zu bieten, der Bring!-Einkaufsbutton implementiert. Sofern der User bereits über die Bring!-App verfügt, werden mit einem Klick alle Zutaten des gewünschten Rezeptes direkt in die Einkaufs-App übertragen.



Bring!-App – praktischer Einkaufsplaner und Inspirationsgeber für Rezeptideen.

# E-Mail-Marketing

Im Bereich E-Mail-Marketing versandte Raclette Suisse im vergangenen Jahr sieben personalisierte Newsletter an jeweils über 125 000 Empfänger. Die eindeutigen Öffnungsraten lagen im Durchschnitt bei 37 Prozent und erhöhten die Besucherzahlen auf der Webseite [www.raclette-suisse.ch](http://www.raclette-suisse.ch) bzw. [www.raclette-suisse.ch/fr](http://www.raclette-suisse.ch/fr) jeweils deutlich.

# On-Pack-Promotion

Im Mai und Juni 2020 wurde erneut eine On-Pack-Promotion auf Raclette-Produkten mit 240 000 applizierten Leporellos in der Coop durchgeführt. Der Kauf einer Packung Raclettekäse berechtigte zur Teilnahme am Gewinnspiel, bei dem 250 x 2 Kinotickets für die bevorstehende Openair-Kinosaison zu gewinnen waren. Über 20 000 Personen haben am Wettbewerb teilgenommen.

### Äppler-Raclette mit Hörnli und Speck

**FÜR 4 PERSONEN**

**Racletteofen und Pfännchen**

- 600 - 800 g Raclettekäse, in Scheiben
- 200 - 300 g gegarte Teigwaren, z.B. Hörnli oder Spiralen
- 2 - 4 EL Butter oder Öl
- 8 Tranchen Speck, halbiert
- Essiggemüse von Chirat, z.B. Cornichons, Silberzwiebel oder Mixed Pickles
- Pfeffer
- 600 g geschwollte Kartoffeln, heiss, nach Belieben

**ZUBEREITUNG**

- 1 Teigwaren mit Butter oder Öl mischen, braten. Raclettekäse zusammen mit Speck darauflegen. Käse schmelzen lassen.
- 2 Pfeffer, Essiggemüse dazu servieren. Kartoffeln dazu servieren.



### Alles fürs feine Raclette

**Nur die knackigsten schaffen's in Glas**

Für ihre Knackigkeit sind Chirat Cornichons seit Jahrzehnten bekannt. Bei «Chirat Cornichons Knoblauchsauce» kommt eine feine, leichte Knoblauchsauce für ein ganz neuartiges Geschmackserlebnis hinzu. Darf's zur Abwechslung auch mal ein bisschen schärfer sein? «Chirat Cornichons Chili» überzeugen mit dem intensiven Geschmack von Chili und einer leichten, angenehmen Schärfe.

**Versicht Suchtgefahr**  
Chirat Borettane Zwiebeln sind eine wunderbare Verbindung von Balsamico di Modena Essig und einem fein-süßlichen Geschmack, garniert mit der typischen Knackigkeit von Chirat. Perfekt nicht nur zu köstlichem Essen, sondern auch extrem «Snack-gefrühde».



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

### Heissgeliebt und von höchster Qualität

Handgefertigt aus bester Schweizer Milch. Mindestens 3 Monate natürlich rindereift. Beste Schmelzeigenschaften, ohne auszufetten. Voller, würziger Geschmack und fein-cremige Konsistenz.

*Ohne Konservierungsstoffe. Mit Rindfleisch ohne Hormone!*

**Raclette Suisse natürlich**  
Nur die Produkte der Marke Raclette Suisse® garantieren absolute Natürlichkeit – ohne Zusatzstoffe, ohne gentechnisch hergestellte Labstoffe und ohne gentechnisch veränderte Mikroorganismen. Unser Käse enthält keine Laktose (unter 0,1 g / 100 g) und ist reich an hochwertigen Eiweissen, essenziellen Aminosäuren sowie Calcium und Phosphor. Zudem stellt er eine gute Quelle für die Vitamine A, D, B2 und B12 dar.

Folgen Sie uns auf Instagram [www.raclette-suisse.ch](http://www.raclette-suisse.ch) | Like Sie uns auf Facebook



### Lieblingsrezepte

**für gute Laune und Gemütlichkeit!**



### Wraps mit Raclettekäse

**FÜR 8 STÜCK**

- 1 offenes Blech
- Backpapier
- Zahnstocher
- Servietten
- 1 Pack weiche Weizentortillas
- 8 Stück

**Füllung**

- 250 g Raclettekäse-Scheiben, in Stängeli schneiden
- 8 Ökorrhais aus dem Öl, in Streifen
- 80 g Chirat-Gurken, in Scheiben
- 16 weisse Lauchstängel, in feinen Ringen
- 100 g Schinkenstreifen, in Streifen
- 4 EL Kiduterpesto

**Tip:** Damit der Käse weniger ausläuft, eine kleine Gratform auf das Blech stellen, die Rollen schräg anheben zum Backen.

**ZUBEREITUNG**

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten  
**Backen:** 15 Minuten

- 1 Backofen auf 180°C Unter-/Oberhitze (Heissluft/Klimat) (160°C) vorheizen. Den mittleren Streifen der Tortillas mit allen Zutaten belegen. Pesto darauf verteilen.
- 2 Untere Seite des Flädens einklappen, von der Seite her zusammenrollen und mit Zahnstochern fixieren.
- 3 Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 15 - 20 Minuten backen.
- 4 In Servietten wickeln und servieren.



### Raclette-Calzone, Rezept von TRAUFFER

**FÜR 4 PORTIONEN**

- 320 g Pizzateig, zum Ausrollen oder ausgewälzt
- 4 EL Tomatensauce
- 1 Zwiebel, gebackt
- 150 g Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

**ZUBEREITUNG**

**Zubereitungszeit:** 10 Minuten  
**Backen:** 10 Minuten  
**Racletteofen oder Grill**  
**Mehl zum Ausrollen**

- 1 Pizzateig in 4 Stücke schneiden, auf genügend Mehl zu Rondellen von ca. 20 cm Durchmesser ausrollen.
- 2 Mit Tomatensauce bestreichen, dabei einen Rand von 1,5 cm freilassen.
- 3 Eine Seite mit Zwiebeln und Raclettekäse belegen, Rand mit wenig Wasser begießen. Die andere Toppalette durchklappen, Rand gut verschliessen. Einige Essiggürkis-Scheiben von aussen in den Teig drücken.
- 4 Calzone senkrecht mit der Gabel einmal einschneiden, damit der Dampf entweichen kann und die Calzone beim Backen flach bleibt. Ins Pfännchen legen.

**Zubereitung auf der Grillplatte der Racletteofen:** Calzone direkt auf die Grillplatte legen, auf jeder Seite ca. 8 Minuten knusprig backen.

**Zubereitung auf dem Halbkugel- oder Gas-Grill:** Raclette Grillpfännchen auf den Rost des Grills stellen, Calzone in das Pfännchen legen und auf jeder Seite ca. 5 - 8 Minuten grillen, je nach Hitze.



### Tortilla-Pfännchen mit Raclettekäse

**FÜR 4 PERSONEN**

- 600 - 800 g Raclettekäse, in Scheiben
- 200 g Maiskörner aus der Dose
- 1 Glas Silberzwiebel von Chirat
- 1 Glas Essiggürli von Chirat
- 1 Glas Balsamicozwiebeln von Chirat
- 1 Pack Tortillachips
- 1 Salzsauce, nach Belieben

**Zubereitungszeit:** 10 Minuten  
**Racletteofen und Pfännchen oder Grill und Grillpfännchen**

- 1 Kidneybohnen und Maiskörner in das Pfännchen geben. Käse darauflegen und im Racletteofen oder auf dem Grill schmelzen lassen.
- 2 Essiggemüse, Tortillachips und Salzsauce dazu servieren.

**NoFoodWaste-Tipp:** Bohnen- und Maisreste können prima für einen Salat verwendet werden.



### Apéro-Spiessli mit Raclettekäse und Balsamico-Zwiebeln

**FÜR JE 8 SPIESSLI**

- z.B. Wintervariante
- 200 g Raclettekäse vom Blech, in Würfel
- 8 Silberzwiebel von Chirat
- 8 Balsamicozwiebeln von Chirat
- 8 Cornichons von Chirat

**ZUBEREITUNG**

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten  
**Hotspiesse**

Zutaten dekorativ an die Spiessli stecken.

*Raclettekäse - auch kalt ein Genuss*



Degustationen in der Coop. Geschmolzener Raclettekäse von Raclette Suisse® mit Essiggemüse von Chirat.

## Verkaufsförderung

Für das Jahr 2020 waren rund 500 Degustationstage sowie Self-Degustationen und Freiflächen-Promotionen in den Grossverteilern vorgesehen. Aufgrund der Massnahmen gegen die Pandemie ab März 2020 konnte nur etwa ein Drittel der geplanten Degustationen umgesetzt werden.

Um trotzdem die Kundschaft zu erreichen und die fehlenden Degustationstage zu kompensieren, wurden Samplings, Kampagnen mit der Einkaufs-App Bring! und Screen-Kampagnen in Verkaufsläden durchgeführt.

**Weihnachtlicher  
Raclette-  
Genuss**

**RACCARD**  
Raclette Suisse

**Raclette**  
SUISSE

**Liebe Raclette-Freunde**

Das zu Ende gehende Jahr 2020 war ein sehr herausforderndes Jahr für uns alle. Umso mehr wünschen Ihnen die Migros, Elsa/Mifroma und Raclette Suisse für die kommenden Weihnachtsfeiertage Harmonie und Glück. Möge das neue Jahr für Sie, Ihre Familie und Freunde viele Augenblicke der Zufriedenheit sowie beste Gesundheit bereithalten.

Herzliche Advents-Grüsse  
*Ihr Raclette-Suisse-Team*

[raclette-suisse.ch](http://raclette-suisse.ch)

Folgen Sie uns auf Instagram: @raclettesuisse  
 Liken Sie uns auf Facebook

*Weitere Rezepliden:  
raclette-suisse.ch*

**Raclette mit Trüffeln und Früchten**

ZUBEREITEN: 15 MINUTEN

**Für 4 Personen**

- 1 Racletteofen und Pfännchen evtl. Trüffelraffel
- 800 g Raclettekäse, in Scheiben
- 1-2 rote Zwiebeln, in feinste Streifen schneiden
- 2 reife Birnen, in feinen Spalten
- 2 Äpfel, in feinen Spalten
- 1 Trüffel oder Trüffelpesto
- Chilipulver, nach Belieben

**Zubereitung**

- 1 Zwiebeln, Birnen und Apfelspalten in Pfännchen verteilen, Raclettekäse darauflegen.
- 2 Käse im Racletteofen schmelzen.
- 3 Pfännchen herausnehmen und dünne Trüffelscheibe Trüffelpesto darauf verteilen, wenig Chilipulver würzen.

**Tipp** Trüffelpesto Puré di Tartufia und Raclette Trüffel Migros.

**Sampling statt Degustationen in der Woche 51.  
Raclette-Sticks mit Flyer werden  
an die Migros-Kundschaft verteilt.**



## Sponsoring

Seit dem 21.2.2020 sind zwei schwebende «Raclette-Stübli»-Gondeln auf der Grindelwald First-Bahn (Top of Adventure) im Einsatz. Zusammen mit Vertretern der Jungfraubahnen, dem Raclette-Suisse-Botschafter TRAUFFER, einigen Wettbewerbsgewinnern und der Presse, wurden die beiden gebrandeten und im Chalet-Design verzierten Gondeln feierlich eingeweiht. Aus gegebenem Anlass offerierte Raclette Suisse etwa 1000 Gästen im Skigebiet feinen geschmolzenen Käse auf Brot.

Die beiden Gondeln werden voraussichtlich bis Ende 2021 ganzjährig in Betrieb sein und in dieser Zeit eine Vielzahl von Einheimischen und Touristen auf den Gipfel befördern.



**Sponsoring.**  
Nach der Einweihung der «Raclette-Stübli»-Gondeln wurden alle Gäste des Skigebietes zu einem herzhaften Raclette eingeladen.

### Sponsoring Openair-Kino

Auch im Jahr 2020 wurden an 15 Destinationen schweizweit die beliebten Coop-Openair-Kinos durchgeführt. Auf Grund der Pandemie-Beschränkungen änderte sich im Wesentlichen der Durchführungszeitraum, der sich vom 15.7. bis 13.9.2020 erstreckte. Entsprechende Schutzkonzepte wurden zur Sicherheit der 120 000 Besucher entwickelt, um ihnen das cineastische Vergnügen in gewohnter Weise zu ermöglichen. Als Sponsoring-Partner war Raclette Suisse neben Werbespotteinblendungen, einem Gewinnspiel und Logotafeln auch im gastronomischen Angebot präsent. Insgesamt wurden rund 13 600 Portionen Raclette verkauft.



**Fröhliche Stimmung**  
nach der Filmnacht im  
Openair-Kino Heididorf.

### Website-Relaunch und Typo3 Systemupdate

Im April 2020 begannen die Arbeiten für den Relaunch der Raclette-Suisse-Website und des erforderlichen CMS-Systemupdates. Anfang Juli konnte die Website mit neuem Design in den Sprachen Deutsch und Französisch bereits online gestellt werden. Der Bildsprache wurde jetzt deutlich mehr Platz eingeräumt, die Contentgestaltung flexibler angelegt, ein Rezept-Karussell eingebettet, Cookie-Banner installiert und die Interaktionsmöglichkeiten mit den Usern optimiert. Anfang Oktober 2020 wurde auch eine englischsprachige Version der Website aufgeschaltet.

## Exportaktivitäten

Der Verein Raclette Suisse unterstützt seine Mitglieder bei verkaufsfördernden Aktivitäten in den Hauptexportmärkten Deutschland, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg. Verstärkt engagiert sich Raclette Suisse auch in den USA. Das Potential ist gross und unser Raclettekäse erfreut sich dort wachsender Beliebtheit. Der asiatische Raum und Russland werden durch unsere Exporteure direkt bearbeitet.

Um die Marke Raclette Suisse® in den Exportmärkten zu fördern, wurden im Berichtsjahr folgende Massnahmen umgesetzt:

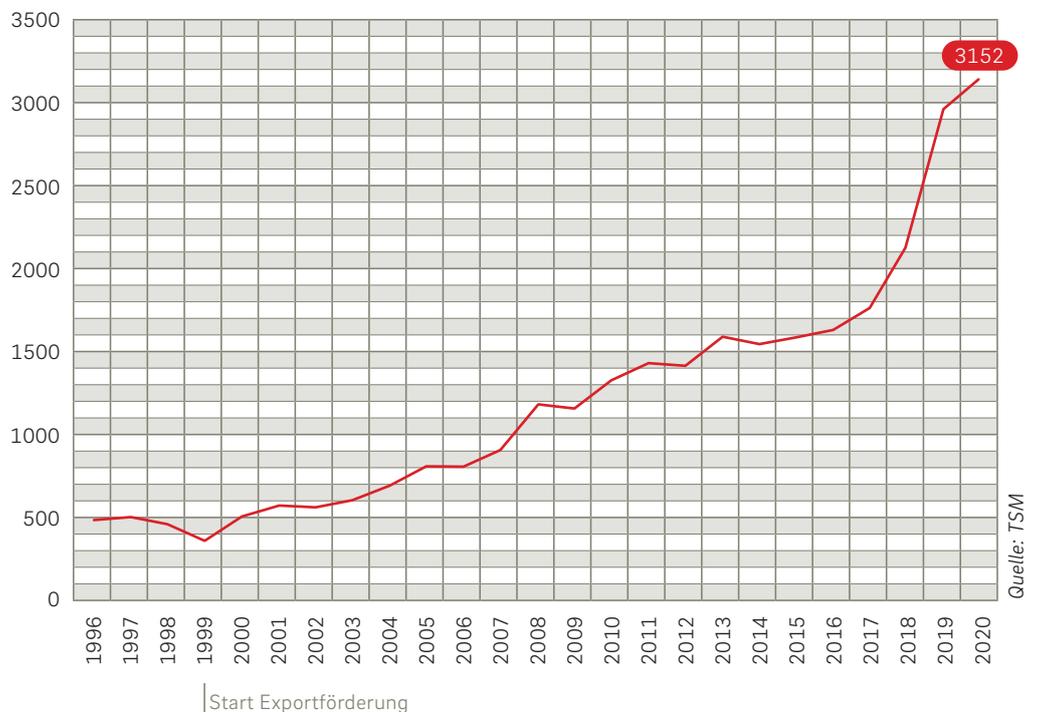
- Auftritt an der IGW Berlin
- Glückscode-Gewinnspiel mit Leporello auf den Konsumentenpackungen
- Aufkleber «natürlich geniessen» mit Gewinnspiel
- Grillpfännchen- und Pfännchen-Untersetzer-Promotionen
- Print-Kampagnen
- Käsemuster und Online-Kampagnen in den USA
- Beteiligung an flankierenden Werbemassnahmen der Switzerland Cheese Marketing AG

Erfreulicherweise konnten die Raclette-Exporte nach einem starken 2019 auch im Berichtsjahr gesteigert werden und erreichten damit einen neuen Höchststand. Der Gesamtexport von Schweizer Raclettekäse stieg um 175 Tonnen auf 3152 Tonnen im Jahr 2020. Deutschland bleibt mit 1904 Tonnen mit Abstand der wichtigste Exportmarkt.

### EXPORTE

Schweizer Raclettekäse

Export in Tonnen



Im Jahr 2020 stiegen die Exporte auf ein neues Allzeithoch von 3152 Tonnen (+175 t / +5,9%).

# Werbung

## Aussichten 2021

Im Kalenderjahr 2021 sind zahlreiche Massnahmen auf klassischen und digitalen Kommunikationskanälen sowie Degustationen, Promotionen und Events geplant, um die Marke Raclette Suisse® für die Kunden sichtbar und erlebbar zu machen und sie bei beim Kaufentscheid zu unterstützen.

### Welle 1

- Ausstrahlung des «Raclette-Winterzauber»-TV-Spots von KW 2 bis KW 8, inkl. Aktionshinweisen von Coop und Migros sowie Einsatz von Füllerspots von KW 1 bis ca. KW 13
- Weiterführung des TV-Serien-Sponsorings «Bauer ledig sucht» bis KW 7
- Sampling-Aktionen im Januar und März in der Migros
- Newsletter-Aussendungen inkl. Wettbewerben in KW 6 und 13
- Veröffentlichung von 2 bis 4 Postings pro Woche auf den Social-Media-Kanälen von Raclette Suisse
- Schaltung von Google-Anzeigen und Bannern sowie Rezept-Videos auf YouTube
- Erste Beitragsveröffentlichungen von Influencern für Raclette Suisse
- Durchführung von Rezept- und Produkt-Kampagnen auf der Einkaufsapp Bring! von KW 4 bis 7
- Sponsoring Heididorf ab Mitte März bis ca. Mitte November 2021 mit temporärem Racletteangebot vor Ort sowie Shopartikel-Verfügbarkeiten
- Belegung von ePanels in Einkaufszentren in KW 6 und 7 sowie von Screens in Post- und Sparfilialen bis 7. März 2021



Traditionell und  
immer wieder gut.

## **Welle 2**

- TV-Präsenz mit dem «Wanderer»- und «Grillpfännchen»-Sommerpot von KW 25 bis KW 31 sowie Ausstrahlung der Füllerspots von KW 14 bis KW 35
- Product Placements in 5 Videoproduktionen von Loisirs.ch/Freizeit.ch
- Planung nationaler und regionaler Degustationen im Detailhandel
- Einsatz von 180 Velos (Working Bicycle) mit Raclette-Suisse-Werbeboxen in Bern, Chur und Thun in KW 19 und 20
- On-Pack-Promotion von Mai bis Juni inklusive Insertion in der Coop-Zeitung und Coopération
- Sponsoring von 15 Coop Open-Air Cinemas mit Raclette-Angebot vor Ort und Ausstrahlung des «Raclette-Grillpfännchen»-Videos von Anfang Juli bis ca. Ende August 2021
- Mindestens zwei Newsletter-Aussendungen zwischen Juni und August inkl. Sommerwettbewerb
- Anzeigen- und Videokampagnen auf Social-Media-Kanälen, bei Google und in Partnernetzwerken, zur Verlängerung von Mediakampagnen und Erhöhung der Werbeerinnerung

## **Welle 3**

- Schaltung der Raclette Herbst- und Winterspots ab KW 39 bis KW 51. Die entsprechenden Füllerspots werden von KW 36 bis KW 53 im TV zu sehen sein
- Planung von nationalen und regionalen Degustationen im Detailhandel
- Durchführung von Rezept- und Produkt-Kampagnen auf der Einkaufsapp Bring!
- Inserateschaltung in der Zeitschrift La Tavola
- Newsletteraussendungen mit Herbst- und Weihnachtswettbewerb
- Der Höhlenraclette-Weltrekord in Kooperation mit dem Partner InCave sowie TRAUFFER und 444 Teilnehmern im Bergwerk Gonzen soll am 30.10.2021 durchgeführt werden
- Realisierung und Lancierung von Videobeiträgen mit Raclette-Botschafter TRAUFFER

## Die Mitglieder

### Appenzeller Milchspezialitäten AG

Hauptstrasse 48  
9105 Schönengrund

Telefon 071 360 02 11  
Fax 071 360 02 68  
info@chaeserei.ch  
www.chaeserei.ch

### Caseificio dimostrativo del Gottardo SA

6780 Airolo

Telefon 041 91 869 11 80  
Fax 041 91 869 17 30  
info@cdga.ch  
www.caseificiodelgottardo.ch

### Fromagerie Friesenheim

Friesenheim 157  
3185 Schmitten

Telefon 026 496 00 33  
louis-a.yerly@bluewin.ch  
www.friesenheim.ch

### Arnold Walker AG

Käsehandel en gros  
3982 Bitsch

Telefon 027 927 40 30  
Fax 027 927 40 04  
alexander.walker@walker-ag.ch  
www.walkerag.ch

### Crema SA

Case postale 167  
1701 Fribourg

Telefon 026 407 21 11  
Fax 026 407 21 25  
info@cremo.ch  
www.cremo.ch

### Fromagerie Le Maréchal SA

Z.i. Les Louveresses 8  
1523 Granges-Marnand

Telefon 026 668 12 88  
j-m.rapin@le-marechal.ch  
www.le-marechal.ch

### Berg-Käserei Gais

Forren 22  
9056 Gais

Telefon 071 793 37 33  
Fax 071 793 37 83  
gais@bergkaeserei.ch  
www.bergkaeserei.ch

### Emmi Schweiz AG

Landenbergstrasse 1  
6005 Luzern

Telefon 058 227 27 27  
info@emmi.com  
www.emmi.com

### Fromagerie Les Martel

Major-Benoît 25  
2316 Les Ponts-de-Martel

Telefon 032 937 16 66  
Fax 032 937 14 19  
info@fromagerie-les-martel.ch  
www.fromagerie-les-martel.ch

### Bergkäserei Mühlrüti

Dorf 2  
9613 Mühlrüti

Telefon 041 71 983 36 77  
kuenzle.kaese@bluewin.ch  
www.bergkaeserei-kuenzle.ch

### F. & A. Sommer GmbH Wyland Chäsi

Rebbergstrasse 6  
8444 Henggart

Telefon 052 316 15 55  
Fax 052 316 15 16  
info@wylandchaesi.ch  
www.wylandchaesi.ch

### Fromagerie Moléson SA

1694 Orsonnens

Telefon 026 653 91 91  
michel.grossrieder@moleson-sa.ch  
www.moleson-sa.ch

### Bergkäserei Oberberg AG

Oberberg 1  
6170 Schüpfheim

Telefon 041 484 19 08  
Fax 041 484 19 41  
chaesi\_oberberg@bluewin.ch  
www.oberbergkaeserei.ch

### Fläcke-Chäsi GmbH

Aargauerstrasse 4  
6215 Beromünster

Telefon 041 930 30 21  
Fax 041 930 30 94  
mail@flaecke-chaesi.ch  
www.flaecke-chaesi.ch

### Fromagerie Spielhofer SA

Rue de l'Envers 16  
2610 St-Imier

Telefon 032 940 17 44  
Fax 032 940 17 45  
info@spielhofer-sa.ch  
www.fromageriespielhofer.ch

### Brülisauer Käse AG

Unterdorf 6  
5444 Künten

Telefon 056 496 33 61  
Fax 056 496 48 10  
info@chaesi-kuenten.ch  
www.chaesi-kuenten.ch

### Fromagerie de Nods

Route de Lignièrès 5  
2518 Nods

Telefon 032 751 22 73  
Fax 032 751 22 88  
info@fromagerie-de-nods.ch  
www.fromagerie-de-nods.ch

### Imlig Käserei Oberriet AG

Staatsstrasse 163  
9463 Oberriet

Telefon 071 761 11 10  
Fax 071 761 10 14  
urs.imlig@imlig.com  
www.imlig.com

**Käserei Aergera Tentlingen**

Käsereistrasse 3  
1734 Tentlingen

Telefon 026 418 19 54  
kaeserei-aergera@sensemail.ch  
www.kaeserei-tentlingen.ch

**Laiterie-Fromagerie du Pâquier**

Place du Centre 6  
1661 Le Pâquier-Montbarry

Telefon 026 912 26 64  
Fax 026 915 90 18  
info@fromagerie-delagruyere.ch  
www.fromagerie-delagruyere.ch

**Sennerei Kandersteg**

Thomas Aeschlimann  
Bahnhofstrasse 5  
3718 Kandersteg

Telefon 033 675 12 59  
info@sennereikandersteg.ch  
3w.sennereikandersteg.ch

**Käserei Hüpfenboden**

Hüpfenboden  
3555 Trubschachen

Telefon 034 402 13 12  
Fax 034 495 66 80  
info@huepfenboden.ch  
www.huepfenboden.ch

**Milchhof AG**

Scanastrasse 12  
FL-9494 Schaan

Telefon +423 237 04 04  
Fax +423 237 04 40  
info@milchhof.li  
www.milchhof.li

**Strähl Käse AG**

Bahnhofstrasse 1  
8573 Siegershausen

Telefon 071 678 11 11  
Fax 071 678 11 12  
info@straehlkaese.ch  
www.straehl.ch

**Käserei Müller Thurgau AG**

Landstrasse 9  
8580 Hagenwil b. Amriswil

Telefon 071 411 15 59  
info@mueller-thurgau.ch  
www.mueller-thurgau.ch

**Milco SA**

Route André Piller 37  
1720 Corminboeuf

Telefon 026 915 90 12  
Fax 026 915 90 18  
administration@milco.ch  
www.milco.ch

**Urs Preisig**

Rietwies  
8499 Sternenbergr

Telefon 052 386 12 76  
Fax 052 386 22 42  
urs.preisig@kaeserei-preisig.ch  
www.kaeserei-preisig.ch

**Käserei Oberli Rislen AG**

Rislen  
9512 Rossrüti-Wil

Telefon 071 911 14 22  
Fax 071 911 62 49  
oberli-kaese@thurweb.ch  
www.oberli-kaese.ch

**Napf-Chäsi AG**

Unterdorf 13  
6156 Luthern

Telefon 041 978 11 17  
info@napf-chaesi.ch  
www.napf-chaesi.ch

**Wildberg Käse AG**

Wildbergstrasse 6  
8489 Wildberg

Telefon 052 385 11 44  
info@wildbergkaese.ch  
www.kaesereiruegg.ch

**Küssnachter Dorfkäserei GmbH**

Greppenstrasse 57  
6430 Küssnacht

Telefon 041 850 44 44  
Fax 041 850 44 45  
mail@kuessnachter.ch  
www.kuessnachter.ch

**Säntis AG Käserei Linden**

Linden 4  
9300 Wittenbach

Telefon 071 298 34 43  
Fax 071 298 17 11  
info@saentis.ch  
www.saentis.ch

**Laiterie du Mouret**

Route de la Gruyère 6  
1724 Ferpicloz

Telefon 026 413 11 07  
Fax 026 413 46 13  
bekolly@bluewin.ch  
www.laiterie-du-mouret.ch

**Seiler Käserei AG**

Industriestrasse 45  
6074 Giswil

Telefon 041 660 80 40  
Fax 041 660 89 43  
seiler@raclette.ch  
www.raclette.ch

## Die Geschäftsstelle

### Raclette Suisse

Weststrasse 10  
Postfach  
3000 Bern 6

[info@raclette-suisse.ch](mailto:info@raclette-suisse.ch)  
[www.raclette-suisse.ch](http://www.raclette-suisse.ch)

### Jürg Kriech Geschäftsführer

Telefon 031 359 53 25

### Daniela Pachali Assistenz

Telefon 031 359 54 12



### Onlineshop

[www.raclette-suisse.ch/shop](http://www.raclette-suisse.ch/shop)  
Telefon 031 359 57 28

### Ofenmiete

[www.raclette-suisse.ch/ofenmiete](http://www.raclette-suisse.ch/ofenmiete)  
Hotline 031 359 57 85

[www.raclette-suisse.ch](http://www.raclette-suisse.ch)

