

# brunner.fish

Firmenpräsentation / Leitbild



— EST. 1994 —





**brunner.fish**

NACHHALTIG  
ÖKOLOGISCH

**think  
sustainable**



**BRUNNER & BRUNNER GmbH**

Witzbergstrasse 7

8330 Pfäffikon ZH

T 044 952 50 00

[office@brunner.fish](mailto:office@brunner.fish)

[www.brunner.fish](http://www.brunner.fish)



# Wer sind wir



Einige Eckdaten über die Firma BRUNNER & BRUNNER GmbH, die zeigen, dass wir Fischfachkompetenz seit 1994 leben:



**1994**

Gründung der Firma durch Daniel & Otto Brunner mit Sitz in Wetzikon ZH. Primär wurden frische Fische und Meeresfrüchte aus der ganzen Welt in die Schweiz importiert und hier an Grosshändler, Detaillisten und in die Gastronomie ausgeliefert



**1997**

Aufbau einer Fischproduktionsfirma in Ghana



**1998**

Aufbau der ersten nachhaltigen Forellenzucht in Peru



**1999**

Umzug nach Pfäffikon ZH und Inbetriebnahme der heutigen Produktion. Aufbau der eigenen Fischräucherei für Räucherlachs, geräucherte Forellen und Saiblinge und diverse andere Fische und Meeresfrüchte



**2009**

Otto Brunner verlässt nach 15 Jahren die Firma und geht in Pension



**2016**

Aufbau der Störzucht für die Kaviarproduktion in Wald ZH



**2021**

Kauf von zwei Marktwagen, mit welchen wir im Raum Zürcher-Oberland Fische direkt an Privatkunden verkaufen. Diesen Schritt haben wir während COVID-19 gewagt, um die Arbeitsplätze unserer Angestellten zu sichern



**2023**

Einstieg von Michael Brunner in das Familienunternehmen



**2024**

Neubau einer Fischzuchtanlage in Ried bei Wald ZH, Anschaffung von einem zusätzlichen Verkaufswagen und einem Verkaufsstand



**Daniel Brunner**  
Fischzucht, Marketing, Einkauf



**Michael Brunner**  
Verkauf, Buchhaltung, Personal

## Schreiben Sie mit uns Geschichte

Seit 1994 arbeiten wir tagtäglich mit Fischen – sei es aus der eigenen Fischzucht oder von unseren Partnern auf der ganzen Welt. Wir verarbeiten mittlerweile in 3. Generation Fische und Meeresfrüchte in unserer Produktion in Pfäffikon ZH zu Delikatessen.





## unsere Vision



Nachhaltigkeit, der verantwortungsvolle Umgang mit Fisch- und Meeresressourcen und die artgerechte Tierhaltung in der Aquakultur liegt uns am Herzen.

Es ist uns ein grosses Anliegen, das wir bei BRUNNER & BRUNNER GmbH alle teilen – vom Fahrer bis zur Geschäftsleitung, vom Räuchermeister bis zum Produktentwicklungsverantwortlichen, vom Fischfachverkäufer bis zum Fischzuchtmitarbeiter, vom Buchhalter bis zum Produktionsmitarbeiter.

Um unsere Vision durchsetzen zu können, brauchen wir aber auch Sie, unsere Kunden. Denn nur ein sensibilisierter Kunde versteht die Notwendigkeit von Nachhaltigkeit in der Fischindustrie und artgerechter Aufzucht in der Aquakultur. Helfen Sie uns mit, dass die Gemeinschaft sensibilisierter Fischeinkäufer stetig grösser wird. Erreichen können wir dies durch:



klare Transparenz vom Fang bis zur Lieferung



Akzeptanz, dass fair gehandelter Fisch leider etwas teurer sein kann



In dem wir dieses Wissen an unsere Partner, Kunden und andere Konsumenten weitergeben

## wir leisten unseren Beitrag...

Wir verarbeiten ausschliesslich Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Produktion.

Auch in unserer Fischzuchtanlage setzten wir neue Massstäbe. So verbrauchen wir nur ca. 27.5 Liter Frischwasser pro Kilo Fisch (eine herkömmliche Fischzuchtanlage verbraucht bis zu 50'000 Liter pro Kilo Fisch)





# Lösung



## Nachhaltiger einkaufen

Nachhaltigkeit beim Einkaufen muss nicht unbedingt teuer sein! Viele Menschen wollen umweltfreundlicher konsumieren, fürchten aber hohe Kosten. Dabei gibt es zahlreiche Möglichkeiten, nachhaltig einzukaufen, ohne das Budget zu sprengen.



- Fische aus nachhaltigen Fanggebieten und nachhaltiger Fischerei kaufen
- saisonal & regional einkaufen
- Qualität statt Quantität
- Foodwasting vermeiden

Nachhaltiger Konsum ist keine Frage des Geldes, sondern der Gewohnheiten. Jeder kleine Schritt zählt!



wir sprechen nicht nur von  
Nachhaltigkeit - wir leben sie



## seien Sie ein Teil der Lösung

Sensibilisieren Sie Ihre Kunden

Unterstützen Sie Ihre Kunden mit Ihrem Fachwissen

Zeigen Sie nicht nur das Problem, sondern auch die Lösung





## unsere Qualifikation



Wir beliefern diverse Spitäler, Kliniken, Heime, Anstalten, Hotels und Restaurants in der ganzen Schweiz. Das Vertrauen unserer Kunden haben wir über die Jahre aufbauen können und dürfen heute stolz sagen, dass wir mit all unseren Kunden eine partnerschaftliche Zusammenarbeit aufbauen konnten. Wir versuchen alles, im Rahmen unserer Möglichkeiten und unter Einhaltung unserer Doktrin, die Kundenbedürfnisse zu 100% erfüllen zu können.

Die Qualität und Nachhaltigkeit unserer Fische und Meeresfrüchte stehen für uns an erster Stelle. Wir setzen auf verantwortungsbewusste Fischerei und nachhaltige Zuchtmethoden, um die Gewässer zu schützen.



**Nachhaltige Herkunft** – Wir beziehen unsere Fische und Meeresfrüchte aus zertifizierten, umweltfreundlichen Quellen, die Überfischung verhindern und Ökosysteme schonen.



**Frische & Qualität** – Durch sorgfältige Auswahl und kurze Lieferketten garantieren wir Ihnen höchsten Genuss und beste Frische.



**Transparenz** – Wir legen Wert darauf, dass unsere Kunden genau wissen, woher ihr Fisch stammt – für bewussten und verantwortungsvollen Konsum.



**Schonende Verarbeitung** – Nachhaltigkeit endet nicht beim Fang: Unsere Verarbeitung ist ressourcenschonend und respektiert Natur und Tierwohl. Indem wir auf Nachhaltigkeit setzen, tragen wir aktiv zum Schutz der Ozeane bei und sorgen dafür, dass auch zukünftige Generationen den Geschmack hochwertiger Meeresfrüchte geniessen können.

Genuss mit gutem Gewissen –  
dafür stehen wir seit 1994



## unser Vorschlag



Keine Angst, wir haben den Fisch nicht neu erfunden – nur das Sourcing und den Umgang damit neu definiert.

Konnten wir Sie begeistern? Dann würden wir uns über eine Kontaktaufnahme sehr freuen.

Falls noch nicht, können wir Sie vielleicht in einem persönlichen Gespräch von unserer Vision und unserem Engagement in Sachen Nachhaltigkeit und artgerechter Tierhaltung überzeugen.

Fangfrische Grüße  
BRUNNER & BRUNNER GmbH



**testen Sie uns - wir freuen uns**

BRUNNER & BRUNNER GmbH  
Witzbergstrasse 7  
8330 Pfäffikon ZH

T 044 952 50 00  
office@brunner.fish  
www.brunner.fish





# brunner.fish

fischzucht räucherei produktion



BRUNNER & BRUNNER GMBH  
WITZBERGSTRASSE 7  
8330 PFÄFFIKON ZH

T 044 952 50 00  
OFFICE@BRUNNER.FISH  
WWW.BRUNNER.FISH