

# Fischerei Braschler

Frischfischverkauf und Partyservice

„Die  
Fischerei auf  
dem  
Zürichsee ist  
meine  
Passion“



- Fischerei Braschler .....nos valeurs-clés
- Canaux de distribution, clients et marketing
- Nos dégustations de poissons
- Retours

# Fischerei Braschler...nos valeurs-clés



- Entreprise familiale dans sa 6<sup>ème</sup> génération  
-> nous avons le courage de poursuivre notre développement!
- Contact direct avec le consommateur  
-> nous montrons aux clients ce qui est possible!
- Passion de faire quelque chose de bon  
-> nous sommes 100% pour la pêche professionnelle!
- Durabilité contre succès à court terme  
-> nous valorisons tous les produits du lac!
- Fais-le bien et parles-en  
-> nous sommes fiers de ce que nous faisons et le partageons!

# .....clients / canaux de distribution & publicité, marketing

## Distribution directe

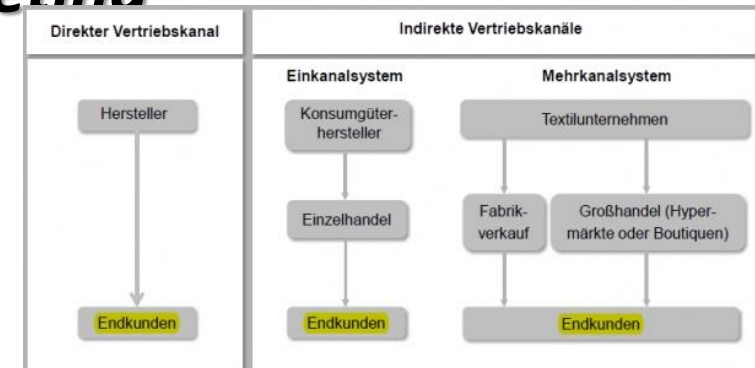
- Propre magasin à Hurden -> les clients viennent chez nous!
- Service traiteur -> nous allons chez nos clients

## Quels sont nos clients?

- Hôtels / Restaurants / Cantines
- Beaucoup, beaucoup de privés
- Associations

## Quelle publicité / marketing faisons-nous?

- Publicité B2O (bouche à oreille ☺)
- Home-Page
- Dégustations, divers services traiteurs
- Présentations diverses (p.ex. CS / Restaurants / etc.)
- Accompagnement sur le lac



# .....nos dégustations de poissons

## Pourquoi le faire?

- Montrer la valorisation de tous les poissons
- Différents groupes d'intérêt dans la même pièce
- Publicité pour notre profession
- No Risk = No Fun

## Risques

- Des investissements initiaux ont dû être consentis
- Effort intensif
- Personnel adéquat

## Quels succès avons-nous?

- Au total près de 600 personnes en 1 weekend
- Près de 95% de pré-reservations
- De l'artisan à la Conseillère nationale, en passant par le CEO, le responsable du service de la pêche et les réunions du personnel, tout le monde nous rend visite

**Zürichsee-Fische in allen Variationen**  
Am letzten Wochenende fand in Pfäffikon Braschlers Fischessen statt: Rund 600 Besucher genossen den geselligen und mit über 20 Fischgerichten kulinarisch spannenden Anlass.

von Janine Jakob  
Fischliebhaber und solche, die es werden wollen, beziehungsweise den Zürichsee-Fischen im kulinarischen Sinn einmal eine Chance geben wollen, sind am Wochenende in Pfäffikon auf den Händen von der Fischerei Braschler an ihrem traditionellen Fischessen für zwei grosse Buffets mit Sonnenwarmen Fischgerichten und Beilagen gesorgt. Die Turnhalle des Schulhauses war am Freitag bis auf wenige Plätze und am Samstagabend ganz ausgebucht. Der Sonntagabend wurde insbesondere von den Familien besucht. Neben Freunden und Familien kamen an den beiden Abenden auch zahlreiche Gruppen von Besucherinnen und Besuchern.



kenung näher zu bringen und schmackhaft zu machen. «Denn schliesslich ist es für jeden ein passendes Rezept.» Am beliebtesten waren Ligt und Felchen in den verschiedenen Variationen. Chaussepil, pochierter und mit Käse bestrichen, geräuchert oder als Mousse – von der Felche wurde gerne nachgeschöpft. Ob Albeli, Hecht und im Fischsalat, Karpfen «Ceviche» oder räuchert oder als Mousse, geschmetzelt aus Braschlers in Pastetli gefüllt aber auch die Schleierfisch-Burger kamen mit an. Highlight war der See-Rösti. Bei den kleineren Besuchern waren insbesondere die Fisch-Brätel und die Fisch-Wurst aus Hecht beliebt, da sie, wie die Fisch-Geschmetzelte, keine Fischgräten aufweisen.

**FISCHESSEN**

Freitag, 27. September 2019, ab 18.00 Uhr  
Samstag, 28. September 2019, ab 18.00 Uhr  
Sonntag, 29. September 2019, ab 11.30 Uhr

Diverse Zürichseefische:  
Felchen, Egli, Seeforellen, Trüschchen, Albeli usw. in verschiedenen Variationen wie frittiert, gebraten, geräuchert, geschmetzelt oder als Fischsuppe mit Beilagen und einem reichhaltigen Salatbuffet.  
Alle Fische sind aus den Fängen der Fischerei Braschler.

Menü à discrétion CHF 49.– pro Person

In der Turnhalle vom Schulhaus Steg  
Stegstrasse 21, 8808 Pfäffikon SZ  
Vorankündigung bei Fischerei Braschler,  
Telefon 055 410 23 68 oder  
info@fischerei-braschler.ch

Herzlich lädt ein



Geschätzte Fischliebhaber,  
Aufgrund der letzten, sehr erfolgreichen, Fischessen werden wir auch diesen Herbst einen Anlass für Geniesser von einheimischen Fischen veranstalten.  
Wir werden verschiedene Zürichseefische in unterschiedlichen Variationen, für Sie geschätzte Gäste, auf-tischen. Sämtliche Fische die zubereitet werden, sind von der Fischerei Braschler. Die Zubereitung der Fische wird von 4 ausgezeichneten Fischköchen durchgeführt. Wir freuen uns auch auf "Newcomer" an diesem Anlass und sind überzeugt, dass auch Sie begeistert sein werden.  
Bitte beachten Sie den Flyer mit den wichtigsten Eckdaten des Anlasses (Ort / Zeit / Preis) und nutzen Sie unbedingt die Möglichkeit zur Vorreservierung.  
Wir freuen uns, Sie persönlich am 28. September, 29. September oder 30. September begrüßen zu dürfen  
Andreas und Silvia Braschler

## **.....unser Fischessen**

Video einfügen – 1.5 Minuten – Interviews Fischessen  
-> muss auf File Server abgelegt werden

# *Feedback, questions ou conseils....*



„Die  
Fischerei auf  
dem  
Zürichsee ist  
meine  
Passion“



**MERCI pour votre attention!!**