

# Selfix-Inkjetetiketten für die «Käserei/Molkerei du Mouret»

Die «Molkerei/Käserei du Mouret» ist einer unserer treuen Kunden und hat «Selfix» gewählt für die Erstellung einer Etikettendrucklösung für deren Produkte wie Käse, Butter und Frischmilch. Wir sind stolz darauf, am Erfolg der «Käserei du Mouret» mitzuwirken.

## «Käserei du Mouret» – die Vergangenheit

Der Ofen- und Obstladen wurde Ende des 18. Jahrhunderts gebaut. 1833 wurden diese Räumlichkeiten erweitert, um Schmiede, Bäckerei und Obst (Molkerei) zu bilden. Bereits 1854 standen vier Häuser, die wesentlichen Elemente dieses aus Trümmermauerwerk errichteten Gebäudes, eines der bestimmenden Elemente des Platzes der Mouret-Kreuzung. Die klassische und symmetrische Architektur der Fassaden und Öffnungen wird durch die Form des "erwachten" Daches in vier Abschnitten betont, eine strenge Form des Gebäudes, die durch eine robuste Kurvenfahrt verstärkt wird.



## «Molkerei du Mouret» – die Gegenwart

Um die vielen Probleme der ehemaligen Käserei aufgrund der geringen Grösse der Räumlichkeiten, ihrer Obsoleszenz und ihrer unmittelbaren Nähe zur Kantonsstrasse zu überwinden, war es nötig, ein Bauprojekt zu

realisieren. Dies ermöglichte es René Kolly, diese prächtige Käserei herzustellen, die sich wunderbar mit dem alten Gebäude und der Kreuzung von Mouret verbindet. Alles wurde verbessert: Sicherheit des Zugangs zur Molkerei, Stärkung der regionalen Wirtschaft, Schutz der Umwelt, Einladung zur Herzlichkeit während des Besuchs der Käserei.

Zweimal täglich, direkt nach dem Melken, wird die Milch von der Käserei auf dem Hof gesammelt und direkt in die Käsefabrik geliefert. Jede Lieferung wird kontrolliert und analysiert, die Milch wird bis zu ihrer Umwandlung keiner Wärmebehandlung unterzogen. Dies stellt sicher, dass die Flora ihren typischen Geschmack erhält. Im Umkreis von 5 km wird rund um die Käserei Milch produziert. Die Anforderungen an die Milchproduktion sind sehr hoch. Die Qualitätskriterien sind die strengsten in der Schweiz wenn nicht in der ganzen Welt.

### **Der Laden**

Im Milchgeschäft von «Mouret» finden Sie frische Produkte, die natürlich an den Käsesorten vorbeikommen (Gruyère AOC, Vacherin Fribourg AOC, halbharte Spezialitäten "Le Cousimbert", Tomate Rohmilch und Serac), Joghurt mit verschiedenen Aromen, Butter und Milch in Flaschen.



Für Liebhaber von Gourmet-Milchprodukten ist der «Mouret»-Milchladen ein Muss, ideal für Aperitifs mit Freunden, Hochzeiten oder andere Feierlichkeiten.

Hier finden Sie auch die berühmten halben-halben Fondues sowie verschiedene Raclette-Käsesorten, um angenehme Momente zu verbringen.

## Zu erfüllende Kriterien

Herr Kolly muss eine gute und flexible Lösung für die Etikettierung finden für die individuelle Etikettierung von Käserei- und Molkerei-Produkten.

## Die Herausforderung

Die Herausforderung bestand darin, unterschiedliche Produkte und Mengen mit Etiketten in erstklassiger Qualität flexibel zu etikettieren.

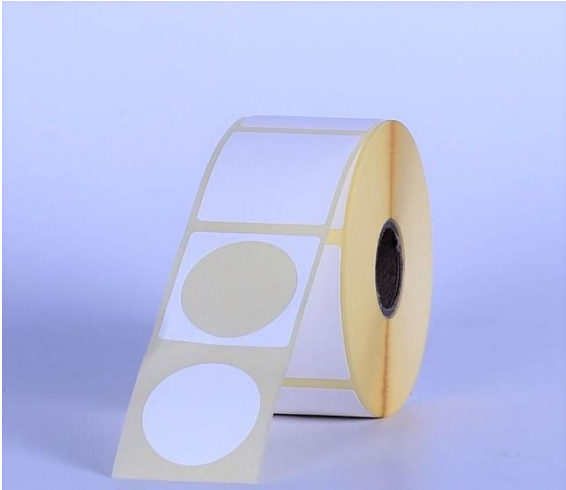
### « Selfix »: Etiketten erster Wahl

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln muss im Allgemeinen sehr strengen Anforderungen entsprechen. Insbesondere müssen die verwendeten Materialien den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes entsprechen. Die Selfix AG empfiehlt daher Herrn Kolly der Molkerei «Mouret», die Etiketten selbst zu drucken mittels eines EPSON C3500-Tintenstrahldruckers und neutralen Rollen-Inkjetetiketten in zwei verschiedenen Grössen aus glänzendem weissem Inkjet-Papier mit einem permanenten Klebstoff.



Herr Kolly ist begeistert und entscheidet sich für Etiketten im Format 70x35mm, mit denen er mehr als 30 Produkte mit variablen Eindrücken, darunter kleine Flaggen für Käse (siehe Bild oben) und runde Etiketten im Format Ø-40mm, kennzeichnen kann. Damit kann er mehr als 10 Produkte mit variablem Eindruck selber «on demand» drucken und etikettieren.

Damit Herr Kolly die runden Etiketten auf dem EPSON C3500 drucken kann, entwickelten wir eine sogenannte «kiss-cut»-Etikette mit quadratischer Aussenstanzung von 46x46 mm und Rondelle von Ø-40mm, um die Nichtverstellbarkeit des optischen Vorschub-Sensors zu umgehen und Herrn Kolly den randabfallenden Druck zu ermöglichen.



## Fazit

Durch die Wahl des Farbtintenstrahldruckers und Selfix-Etiketten kann die «Käserei du Mouret» ihre Etiketten mit bemerkenswerter Flexibilität drucken, insbesondere für Ereignisse wie Hochzeiten, Geburtstage, Abendessen geschäftliche oder andere Anlässe. Ausserdem können Sie benutzerdefinierte Etiketten wie Hochzeitsfotos und Firmenlogo drucken und so einen echten Mehrwert für die zu beschriftenden Produkte schaffen.

Herr Benoit Kolly fasst seine Erfahrung zusammen: "Dank der Farbetikettendrucklösung können wir schneller und effizienter agieren und die Bedürfnisse unserer Kunden besser erfüllen."

**«Molkerei du Mouret »**

2003 Gründung durch Herrn René Kolly

**Hausspezialitäten**

Gruyère AOC : 345'000 kg/Jahr

Vacherin Fribourgeois AOC: 47'000 kg/Jahr

Halbharter Käse – Hausspezialität : Le Cousimbert : 18'000 kg/an

Tomme lait cru : 2500 kg/Jahr

Sérac : 2200 kg/Jahr

**Milchprodukte (auf Basis von « sélection village»):**

Joghurt « artisanal » Glas 180 und 500g / 18 verschiedene Aromen

Hausgemachte pasteurisierte Milch im Glas von 1l (direkt nach dem Melken)

Doppelrahm

Butter «Artisan» 100 und 200g

Fondue halb-/halb (Gruyère AOC und Vacherin Fribourgeois AOC)

Vacherin Fribourgeois AOC Pure Fondue

Laiterie du Mouret, route de la Gruyère 6, 1724 Ferpicloz

Tel. +41 26 413 11 07, Fax +41 26 413 46 13, [laiteriedumouret@bluewin.ch](mailto:laiteriedumouret@bluewin.ch)

**Selfix AG**

Zwischen Kunde und Etikettenhersteller ist ein umfangreicher Informationsaustausch absolut notwendig, um die individuellen Anforderungen an die Etikette genauestens festzulegen. Dank schweizerischer und branchenübergreifender Kompetenz und langjähriger Erfahrung garantiert die Selfix AG für Zuverlässigkeit, Qualität und Kontinuität.

Selfix AG, Industriestr. 53, CH-8112 Otelfingen, [info@selfix.com](mailto:info@selfix.com), [www.selfix.ch](http://www.selfix.ch)