

50 Jahre



**Frisch. Verpackt.**

# ERME AG Swiss Vacuum Solutions – Innovation und Präzision aus Tradition

Die ERME AG in Rudolfstetten wurde 1975 von Ernst Meyer gegründet und wird heute in zweiter Generation von Thomas und Roger Meyer als Familienunternehmen geführt. Verankert in Schweizer Werten wie Pünktlichkeit, Genauigkeit und Zuverlässigkeit, steht ERME für eine persönliche und vertrauensvolle Zusammenarbeit, bei der der Kunde stets im Mittelpunkt steht.

Als Spezialist für Lebensmittel-Vakuumverpackungen bieten wir umfassende Lösungen „Swissmade“ – von der Maschine über Verpackungsmaterial bis hin zu Service und Beratung. Mit langjähriger Erfahrung und nachhaltigem Denken entwickeln und produzieren wir innovative Vakuumlösungen, die höchste Effizienz und Qualität garantieren.



## → Unsere Mission:

Präzision unter Vakuum – für höchste Ansprüche

Wir entwickeln ganzheitliche Verpackungslösungen für die Lebensmittelbranche und verschaffen unseren Kunden damit nachhaltige Wettbewerbsvorteile.

Mit Innovationskraft und technologischem Know-how gestalten wir die Zukunft der Vakuumtechnik – effizient, leistungsstark und wegweisend. Als führender Anbieter in der Schweiz setzen wir neue Standards für eine moderne und fortschrittliche Lebensmittelbranche.

# Unsere Meilensteine

## 1975 – Gründung

Am 1. August 1975 gründen Ernst und Rita Meyer die ERME AG – ein Familienunternehmen mit Pioniergeist und Fokus auf Qualität. Bereits im Gründungsjahr bietet ERME Komplettlösungen für das Vakuumverpacken an und tritt erstmals an der IGEHO in Basel auf. Erste Vertretung: Röscher Vakuumkammermaschinen (DE).

## 1990 – Ausbau und neuer Standort

Mit inzwischen zehn Mitarbeitenden wird der Standort in Berikon (AG) zu klein. Das Unternehmen zieht nach Bremgarten (AG) um. Der Fokus liegt nun verstärkt auf dem Ausbau der Serviceleistungen sowie einer noch kundennäheren Betreuung.

## 1999 – neuer Hauptsitz und Produkterweiterung

Weg von gemieteten Räumen, rein ins eigene Gebäude mit viel Platz für Wachstum. In Rudolfstetten (AG) startet ERME neu durch. Die Einführung von Schalensiegeln unter Schutzatmosphäre markiert einen echten Meilenstein für die Branche.

## 2015 – Generationenwechsel und Digitalisierung

Die zweite Generation übernimmt das Ruder: Thomas und Roger Meyer treten in die Geschäftsleitung ein. Mit einem modernen ERP-System werden Prozesse optimiert und das Maschinensortiment inklusive der Swiss-Made-Tischmodelle aus dem Hause ERME erstrahlt in neuem Glanz.

## 2017 – Exklusivpartner Boss Vakuum

ERME wird offizieller, exklusiver Schweizer Partner für das Produktsortiment von Boss Vakuum – einem führenden Anbieter professioneller Verpackungstechnik aus Deutschland.

## 2025 – 50 Jahre ERME AG

### FRISCH. VERPACKT. WIE AM ERSTEN TAG.

Seit 50 Jahren verbindet ERME Innovation, Qualität und familiäre Werte für Produkte, die begeistern. Mit heute über 20 engagierten Mitarbeitenden, über 8'500 installierten Geräten und rund 4'500 Serviceeinsätzen jährlich ist ERME der verlässliche Partner an Ihrer Seite. Wir bleiben Vorreiter, mit echter Swissness und dem Blick fest in die Zukunft gerichtet.

## 1984 – Aktiengesellschaft und Wachstum

Die Einzelfirma ERME wird in eine Aktiengesellschaft überführt. Gleichzeitig tritt Hanspeter Meyer, der Bruder des Gründers, ins Unternehmen ein. Mit dem Umzug in das erste eigene Firmengebäude in Berikon (AG) wird das Produktsortiment gezielt um Industriemaschinen für die Fleischverarbeitung erweitert.

## 1995 – Start Eigenproduktion «Swiss Made»

Innovation «Made in Switzerland»: ERME entwickelt und fertigt die ersten eigenen Vakuum-Verpackungsmaschinen als Tischmodelle. Das erste Modell, ProVac CE-20, steht bis heute für das unverkennbare ERME-Design.

## 2014 – Modernisierung

Nach 15 Jahren wird der alte Standort zu klein. Deshalb erfolgt der Umzug an den heutigen Hauptsitz in Rudolfstetten. Dort werden Büro, Produktion und Werkstatt ausgebaut und das Team wächst auf 15 Mitarbeitende.

## 2016 – Übernahme topVAC GmbH

Mit der Übernahme der topVAC GmbH erweitert ERME sein Sortiment und gewinnt spannende neue Kundensegmente dazu. TopVAC ist fest in der Region Bern und der Fleischwirtschaft verwurzelt, sodass das Kundenportfolio stetig wächst.

## 2020 – Partnerschaft mit Tecnovac

ERME erweitert sein Angebot um moderne Schalen- und Skin-Verpackungssysteme durch eine exklusive Schweizer Kooperation mit dem italienischen Hersteller Tecnovac.

**50** Jahre  
Frisch. Verpackt.

**ERME** SWISS  
VACUUM  
SOLUTIONS

## ERME AG – alles aus einer Hand

**Ihr Vorteil:** Bei ERME erhalten Sie Vakuum-Verpackungsmaschinen und passendes Verpackungsmaterial sowie umfassenden Service – inklusive individueller Beratung – aus einer Hand. Ob Milch- und Fleischwirtschaft, Gastronomie oder Lebensmittelindustrie – unsere Kunden können sich jederzeit auf unsere zuverlässigen Lösungen verlassen.

**Kurz:** Mit ERME läuft bei Ihnen alles rund, effizient und sorgenfrei.



# Vakuum- Verpackungsmaschinen



## Verpackungen

## Service



Gemeinsam stark seit 10 Jahren!  
Erme AG – 50 Jahre Vakuum-Verpackungs-  
lösungen für die Lebensmittelindustrie.  
bsb.info.partner AG – 30 Jahre digitale  
Transformation für Unternehmen.  
Zusammen machen wir Prozesse effizient  
und Lösungen clever.  
**Vielleicht auch für Sie?**



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

**bsb.**  
business·it

**ABACUS**  
Gold Partner

# Unsere Vakuum-Verpackungsmaschinen und -geräte

Ob Frischfleisch, verarbeitetes Fleisch, Fisch, Milchprodukte oder Obst und Gemüse: Die Vakuumverpackung bietet entscheidende Vorteile für eine Vielzahl von Lebensmitteln. Dank modernster Vakuumtechnik bleiben Produkte länger frisch, aromaschonend verpackt und optisch ansprechend präsentiert. Die verlängerte Haltbarkeit, der Schutz vor Aromaverlust sowie die Vermeidung von Gewichtsverlust tragen massgeblich zur Qualitätssicherung bei. Gleichzeitig sorgt die einfache Handhabung für hohe Verbrauchersicherheit und Effizienz entlang der gesamten Lieferkette.

## Für exzellente Ergebnisse bieten wir:

- + Tischmodelle
- + Tischmodelle Professional
- + Tischmodelle Spezial
- + Standmodelle
- + Einkammermaschinen Industriemodelle
- + Doppelkammermaschinen Industriemodelle
- + Schalensiegel- und Skinmaschinen
- + Schrumpftanks
- + Green Vac
- + Sous-Vide-Becken



**Lastech-ag**  
die dynamischen Macher

**Laser-Blechbearbeitung**  
& Baugruppenfertigung

[www.lastech.ch](http://www.lastech.ch)  
Birrfieldstrasse 35, 5507 Mellingen | +41 56 481 80 80

## Swissmade<sup>+</sup> Tischmodelle



## Einkammer- & Doppelkammer- Industriemodelle

## Schalensiegler- & Skinmaschinen



**MICHELITC**  
In front of you.

[www.michelitc.com](http://www.michelitc.com)

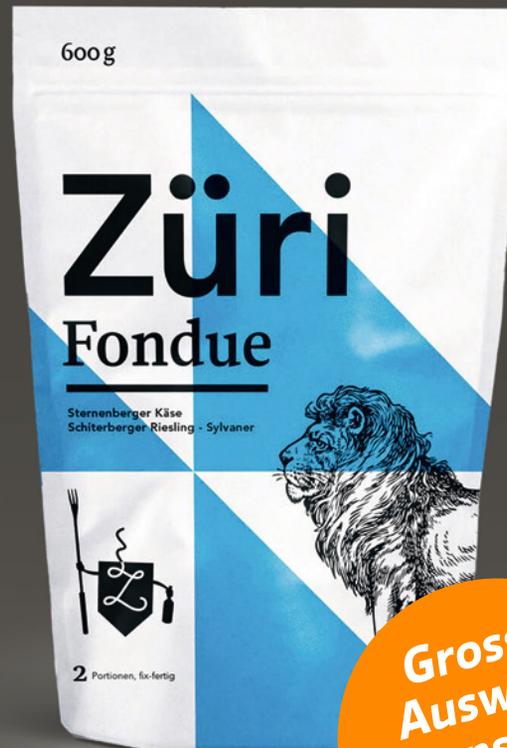
## Yellow Solutions for a clean world

Solutions for Filtration



**FILTER**

[www.sf-filter.com](http://www.sf-filter.com)



**Grosse  
Auswahl  
in unserem  
Showroom!**



Unser umfassendes Verpackungssortiment bietet individuelle Lösungen, die exakt auf Ihre Anforderungen abgestimmt sind und höchste hygienische Standards erfüllen.

**PET-Verpackung mit Zukunft:  
aus Monomaterial.  
recyclingfähig.  
im Tray-to-Tray Kreislauf.**



**Stäger und Erme –  
eine starke Verbindung.**

Technologie von Erme trifft auf passendes Verpackungsmaterial von Stäger: Gemeinsam sorgen wir für sichere, hygienische und nachhaltige Lösungen für frische Lebensmittel.

Folgen Sie uns auf [LinkedIn](#)

Tiefziehlösungen und Klarsichtverpackungen aus rPET.  
Hybridverpackungen aus rPET & Karton.  
Design for Recycling Lösungen nach Mass. Wir beraten Sie gerne.

**stäger**  
packaging group

# Frisch. Verpackt. Ein Slogan, der hält, was er verspricht

Was mit Sorgfalt produziert wird, verdient eine Verpackung, die Qualität sichert. Unsere Vakuumpackungslösungen bewahren die Frische, den Geschmack und die Originalqualität Ihrer Produkte.

Vakuumpackungstechnologie zählt zu den effizientesten Methoden zur Haltbarmachung von Lebensmitteln. Sie hemmt das Wachstum von Mikroorganismen, schützt vor Aroma- und Gewichtsverlust und verlängert die Haltbarkeit – bei gleichbleibend hoher Produktqualität.

Durch den Einsatz moderner Technologien und sorgfältig ausgewählter Materialien garantieren wir maximale Produktsicherheit – von der Herstellung bis zum Verbraucher.



**Ihr Schweizer Logistikpartner  
in Familienhand.**

**PLANZER**

# Unser Sortiment

Was wir bieten – auf einen Blick:

## Vakuum-Siegelrandbeutel – für lang anhaltende Frische und Hygiene

Unsere Vakuum-Siegelrandbeutel sind ideal für die sichere und hygienische Lagerung von frischen Fleisch- und Käseprodukten sowie allen Arten von Lebensmitteln. Durch das luftdichte Vakuum verlängern sie die Haltbarkeit, schützen vor Oxidation und bewahren Aroma sowie Textur der Lebensmittel. Die Beutel sind robust, flexibel und eignen sich optimal für den Einsatz in professionellen Küchen, Metzgereien und Lebensmittelbetrieben. So garantieren sie maximale Frische und sorgen für eine ansprechende, sichere Verpackung.



## Standbodenbeutel – attraktive Präsentation trifft auf verlängerte Haltbarkeit

Standbodenbeutel für die Vakuumverpackung bieten viele Vorteile: Sie sind platzsparend und stabil, sodass sie sicher im Regal oder Lager stehen. Die luftdichte Versiegelung schützt Aroma und Frische der Produkte und verlängert deren Haltbarkeit. Zudem ermöglichen diese Beutel eine attraktive Produktpräsentation und sind vielseitig einsetzbar, sowohl für trockene als auch feuchte Lebensmittel. Gleichzeitig lassen sie sich einfach befüllen, verschliessen und transportieren.



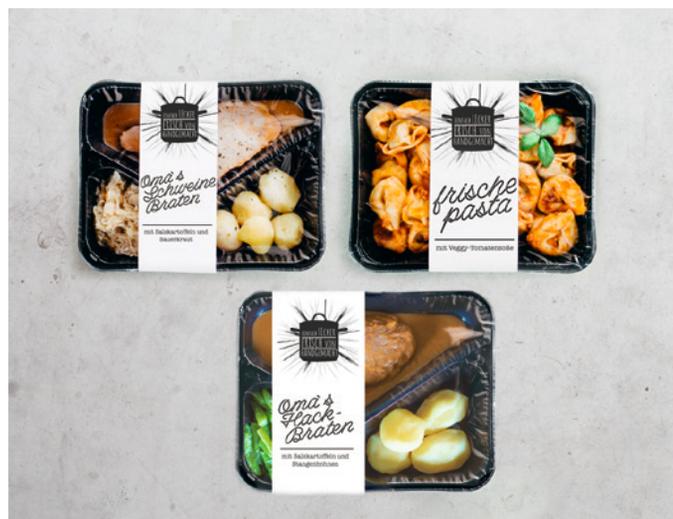
**Sealed Air** BRAND<sup>®</sup>  
**CRYOVAC** BRAND<sup>®</sup>

Sealed Air GmbH  
 Park 4 | 6039 Root D4

[www.sealedair.com](http://www.sealedair.com)

## Folien – zuverlässig und stark gegen Sauerstoff und Feuchtigkeit

Unsere Oberbahnfolien sorgen für einen zuverlässigen Siegelverschluss, hohe Produktsicherheit und eine attraktive Warenpräsentation. Sie bieten eine starke Barriere gegen Sauerstoff und Feuchtigkeit, sind ideal für APET-, PP- und Skin-Schalen geeignet und lassen sich perfekt auf unseren Vakuum-Verpackungsanlagen verarbeiten. Optionale Features wie Antifog oder Peel-Effekt machen sie zur idealen Lösung für hygienisches, langlebiges und verkaufstarkes Verpacken.



## Schalensortiment – Qualität, die Frische sichtbar macht

Ob Frischfleisch, Geflügel, Fisch oder Käse: Unsere Schalen sorgen für sichere Verpackung, verlängerte Haltbarkeit und eine hochwertige Präsentation im Regal. Verfügbar in APET/PE, PP oder für Skin-Verpackungen, erfüllt unser Sortiment die hohen Anforderungen der Lebensmittelbranche – hygienisch, robust und optimal stapelbar.

## Kochbeutel – schonende Garung und intensiver Geschmack

Unsere Vakuum-Kochbeutel bieten vielseitige Vorteile, insbesondere beim schonenden Garen von Lebensmitteln. Sie ermöglichen das Sous-vide-Garen bei niedrigen Temperaturen, wodurch optimale Textur und intensiver Geschmack erhalten bleiben. Durch die luftdichte Verpackung bleiben natürliche Aromen, Nährstoffe und Feuchtigkeit erhalten. Zudem schützen die Beutel hygienisch vor Kontamination. Vakuum-Kochbeutel sind vielseitig einsetzbar für Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst oder Marinaden und bieten eine platzsparende, praktische Lösung, die besonders in der Gastronomie geschätzt wird.



Hier geht's direkt zu unserem Shop:



## Wir wissen, wie Service geht

Kein Berg ist zu hoch, kein Tal zu abgelegen – unser Serviceteam ist in der ganzen Schweiz für Sie unterwegs. Wo auch immer Ihre Maschine steht, wir kommen direkt zu Ihnen und unterstützen Sie vor Ort. Als vertrauenswürdiger Servicepartner für hochwertige Verpackungslösungen bieten wir Ihnen kompetente Installationen, Inbetriebnahmen, regelmässige Wartungen und schnelle Reparaturen.

Wie in einem vorzüglichen Restaurant der Gast, ist bei uns der Kunde im Zentrum unserer Beratung. Wir empfehlen ausnahmslos das passende Gerät für den jeweiligen Einsatz. Ob für einen Grossbetrieb oder den Privateinsatz bei der passionierten Hobbyköchin – wir bieten stets das Modell, das perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist und die erforderliche Leistung bringt.

Unser engagiertes Team sorgt dafür, dass Ihre Anlagen zuverlässig laufen und Sie jederzeit bestens betreut sind – ohne Wenn und Aber!



### Pikettdienst

#### Telefon

056 6337418

#### Montag–Freitag

05.00–08.00 / 12.00–13.00 / 17.00–22.00

#### Samstag / regionale Feiertage

05.00–17.00

#### Sonntag / nationale Feiertage

08.00–12.00



Mit viel Erfahrung und grosser Leidenschaft warten unsere qualifizierten Servicemitarbeiter\*innen Ihre Vakuum-Verpackungsmaschinen und nehmen Reparaturarbeiten vor.

### Autogarage BORIOLI –

Die ERME Partner-Autowerkstatt, auf die Verlass ist.

# BORIOLI AG

Ihre Autogarage

Grossmattstr. 26  
8964 Rudolfstetten  
Tel: +41 56 633 64 74

info@boriolicar.ch  
www.boriolicar.ch

# Unsere Kunden – vielfältig!

Wir bieten massgeschneiderte Vakuumverpackungslösungen für folgende Branchen:

## Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

- + Gastronomie und Hotellerie
- + Schulen, Heime und Spitäler

## Lebensmittelproduktion und -verarbeitung

- + Fleischwirtschaft
- + Milchwirtschaft
- + Bäckerei und Konditorei
- + Lebensmittelindustrie
- + Landwirtschaft

## Handel und Distribution

- + Lebensmittelhandel
- + Wiederverkäufer

## Weitere Branchen

- + Nonfood
- + Privathaushalte





**Hier finden Sie Ihre  
passende Versicherung  
und Vorsorge**

Hauptagentur Denis Markaj  
Bellikerstrasse 1 | 8965 Berikon  
+41 56 648 41 81  
denis.markaj@axa.ch





# MIGROS

*Kundennähe und fachkundige Beratung sind bei der ERME AG gelebte Praxis und keine leeren Worte. Von Beginn an fühlten wir uns verstanden und optimal betreut. Dank der Expertise von ERME konnten wir unsere Produktion reibungslos realisieren.*

## Genossenschaft Migros Luzern

Fabian Steffen

(Fachspezialist Einkauf und PM)

**7<sup>tec</sup>novac<sup>SRL</sup>**

**tecnovac und ERME AG.**

Exklusive Partnerschaft für innovative  
Vakuumlösungen in der Schweiz.



## Wir sind für Sie da!

**ERME AG / SWISS VACUUM SOLUTIONS**  
Grossmattstrasse 25  
8964 Rudolfstetten

Telefon +41 56 633 74 18  
info@erme.ch  
erme.ch

