

Le restaurant La Table de Franck, ouvert en 2011, partage avec les autres activités du groupe l'ambition de créativité autour de produits sains et naturels et la qualité de service.

point par la Banque de Luxembourg pour les jeunes qui rejoignent une entreprise familiale. Ce programme s'étale sur une période d'un an et ne concerne pas seulement des aspects financiers. Les intervenants sont des personnes de la banque mais aussi des professeurs de la chaire Familles en entreprises de l'Ichec (Bruxelles). C'est une formidable opportunité d'affiner ses compétences tout en étant un espace de réflexion et de partage.

En ce qui concerne l'activité traiteur, est-il plus facile de travailler pour des particuliers ou pour des entreprises ?

Tom : « Dans le cas d'une fête familiale, je compare souvent l'activité à un roman que l'on veut mettre en film. Il faut beaucoup d'écoute et de dialogue pour comprendre et interpréter les rêves et les idées que les clients ont dans la tête. Dans le cas de la clientèle *corporate*, l'émotionnel est aussi très souvent présent. Donc les deux métiers se rejoignent ; c'est à chaque fois une histoire écrite sur mesure.

“ Notre objectif n'est pas de vendre le plus possible, mais le meilleur produit possible. ”

Franck : « Dans les deux cas nous n'avons qu'une seule chance de bien faire et dans les deux cas il s'agit de transformer l'éphémère d'un événement en souvenirs durables. Nous nous impliquons encore souvent personnellement sur les événements. Nous mettons parfois la main à la pâte, mais surtout nous allons à la rencontre des clients.



La qualité est une notion essentielle pour vous. Trouvez-vous facilement les compétences dont vous avez besoin ?

Tom : « Nous avons un haut niveau d'exigence en effet car chaque salarié est ambassadeur de notre marque. Trouver de très bons éléments est difficile. La boucherie n'est pas une filière qui attire les jeunes. Elle n'est pas vue comme valorisant alors que pour quelqu'un qui se donne la peine de bien faire son métier, la dimension de contact et de conseil peut être tout à fait gratifiante.

Franck : « Trouver des jeunes motivés par le métier est compliqué, mais les garder est encore plus difficile car bon nombre d'entre eux recherchent des horaires de fonctionnaires que nous ne pouvons offrir dans l'univers des produits de bouche. On forme ces jeunes, parfois en y mettant beaucoup de moyens, je pense en particulier à un jeune à qui j'avais fait faire un stage en Allemagne, et ensuite il arrive qu'ils préfèrent quitter l'entreprise pour une carrière dans la fonction publique à la première opportunité qui se présente.

Tom : « Les processus de recrutement sont assez longs. Nous sommes souvent obligés de passer nos annonces à l'international et nous allons jusqu'à aider nos recrues à se loger au Luxembourg car la difficulté à trouver un toit à un prix abordable est vécue comme un frein pour les candidats étrangers.

Quel est le secret de votre motivation, votre moteur ?

Tom : « Personnellement, je me lève chaque matin en ayant la volonté de faire la différence.

Franck : « J'estime que j'ai deux clients, l'interne et l'externe. Ils sont aussi importants l'un que l'autre à mes yeux.

Quelles sont les perspectives du groupe Steffen ?

Franck : « Nous avons investi au début de l'année 2015 dans un centre logistique à Niederkorn où nous pouvons gérer l'ensemble du matériel dont nous avons besoin pour l'activité traiteur, des nappes au mobilier en passant par la vaisselle et les denrées alimentaires. Nous avons choisi cet endroit car il y a un terrain suffisamment grand pour y construire un site unique où rassembler toutes nos activités.

Tom : « Pour le moment nos activités sont éclatées sur quatre communes : Niederkorn avec le centre logistique ; Steinfort avec le restaurant La Table de Franck, l'épicerie fine, la Maison Steffen, la production pour les boucheries, les pâtisseries et le *head office* ; Kleinbettingen pour tout le segment cuisine et événementiel ; Hagen pour la préparation des salaisons agréées et le stockage des jambons Lisanto, sans oublier le département du contrôle de qualité qui se déploie sur l'ensemble des sites. Notre projet phare est de regrouper l'ensemble de la production et des services administratifs dans un lieu unique sous la nouvelle appellation *Manufacture Steffen* pour insister sur le côté manuel de nos métiers qui leur donne toute leur noblesse. » ●

www.steffen.lu