

Le Groupe Steffen rassemble ses activités

L'acteur luxembourgeois spécialisé dans les produits de bouche se dote d'une toute nouvelle infrastructure à Niederkorn. Steffen va y rassembler toutes ses activités afin d'être plus proche de ses clients, d'innover, d'améliorer à la fois le confort de ses employés et la qualité de ses services.



Le Groupe Steffen régale les papilles gustatives des Luxembourgeois depuis 1989. Au départ de Steinfort, le Maître Boucher qu'est Frank Steffen a largement diversifié ses activités, développant une enseigne de boucheries, une salaison, un service traiteur de haute qualité, la marque de jambon Lisanto, un restaurant... Jusqu'à présent, les activités du Groupe étaient largement décentralisées, sur cinq sites à Steinfort, Kleinbettingen et Hagen. « Notre volonté est désormais de réunir tous les artisans du Groupe sur un même site afin de profiter d'une émulsion de talents et d'expériences partagées », précise Tom Steffen, qui a rejoint son père à la direction de l'entreprise familiale.

Le Groupe Steffen a donc entrepris un vaste chantier à Niederkorn. La première phase vient d'être finalisée et inaugurée. « Cette première phase de regroupement, des divers départements augure de belles améliorations des conditions de travail. La surface actuelle du hall, dédié au stockage, couvre 2.000 m² de surface au sol, soit un tiers du projet terminé », poursuit Tom Steffen. Une seconde phase de construction va débuter. Elle permettra à la production de s'installer sur près de 3.000 m². Enfin, la troisième phase entraînera le transfert des services administratifs. « L'ensemble de la qualité de nos services sera amélioré, avec

un meilleur travail des matières premières, que nous pourrons mieux sculpter au gré de ce qu'elles nous inspirent. Nous allons disposer d'un laboratoire d'experts passionnés afin d'ancrer définitivement notre signature dans les produits et recettes que nous proposons et qui visent l'excellence. »

Idéalement localisé

Le choix de la localisation ne doit rien au hasard. Niederkorn jouxte la ville d'Esch-sur-Alzette, qui connaît un réel essor. Mais surtout, la nouvelle implantation est à quelques minutes de l'autoroute et de la collectrice du Sud. « Cette implantation stratégique va offrir aux clients, fournisseurs et employés une grande facilité de déplacements à travers l'ensemble du pays, mais aussi vers la France, la Belgique ou l'Allemagne », commente Frank Steffen, qui sait mieux que quiconque l'importance d'une bonne logistique dans le secteur de l'agro-alimentaire ainsi que du service dans le milieu de l'Horesca.

Cette nouvelle installation deviendra donc le centre névralgique du Groupe, à la fois vecteur d'innovation dans l'univers des métiers de bouche et garant de la qualité sur l'ensemble de l'activité. Cet espace permettra un meilleur management de la qualité, avec la mise en œuvre de nouveaux outils de contrôles. « L'ensemble du

cycle de production est en permanence scanné par le département du contrôle de qualité et d'hygiène », explique Reynald Debargue, directeur Assurance Qualité au sein du Groupe Steffen. « Dès la réception des matières premières, un contrôle méticuleux de la qualité est effectué, mais aussi de la fraîcheur, de l'emballage, de la température de livraison de nos véhicules ou encore de la tenue du chauffeur-livreur. Rien n'est laissé au hasard. »

Qualité accrue

Avec ce nouvel outil, cette doctrine d'amélioration continue de la qualité pourra être encore mieux satisfaite. Une surveillance permanente, informatisée des températures sera facilitée, tout comme le stockage, la manutention des matières premières ou le nettoyage des infrastructures.

En 2014, le Groupe Steffen a réalisé un chiffre d'affaires consolidé de 17,4 millions, soit 1,4 million de plus que l'année précédente. Il compte 148 employés, dont 47 femmes. L'an dernier encore, le Groupe a servi 96.000 personnes et effectué un millier de prestations traiteur dans l'événementiel. Si la première partie de la nouvelle installation est fonctionnelle, l'ensemble, au terme des trois phases de construction, sera opérationnel à l'horizon 2017.

Sébastien Lambotte