

Au cœur des cuisines de Michel Rinaudo

steffentraiteur
Michel Rinaudo



SOMMAIRE

Édito	2
80 personnes qui jouent en équipe.....	2
Nous misons sur la qualité	3
Confiance mutuelle	4
Innover et être créatif	6
Il faut toujours pouvoir surprendre	7
Slow-food	8



édito

Fier de notre travail et de nos valeurs

En 2011, malgré la conjoncture économique peu favorable, la hausse des prix des aliments et des matières premières, Steffen Traiteur a continué à régaler ses clients et proposé des services au-delà de leurs espérances. Nous sommes parvenus à développer notre activité à travers l'ensemble de nos services, en créant notamment une trentaine d'emplois.

Être traiteur exige curiosité, passion, envie et générosité. Il nous faut surtout être à l'écoute de nos clients, afin de rendre uniques et inoubliables leurs événements. C'est l'objectif que nous nous fixons quotidiennement, en réinventant notre métier, en nous remettant continuellement en question.

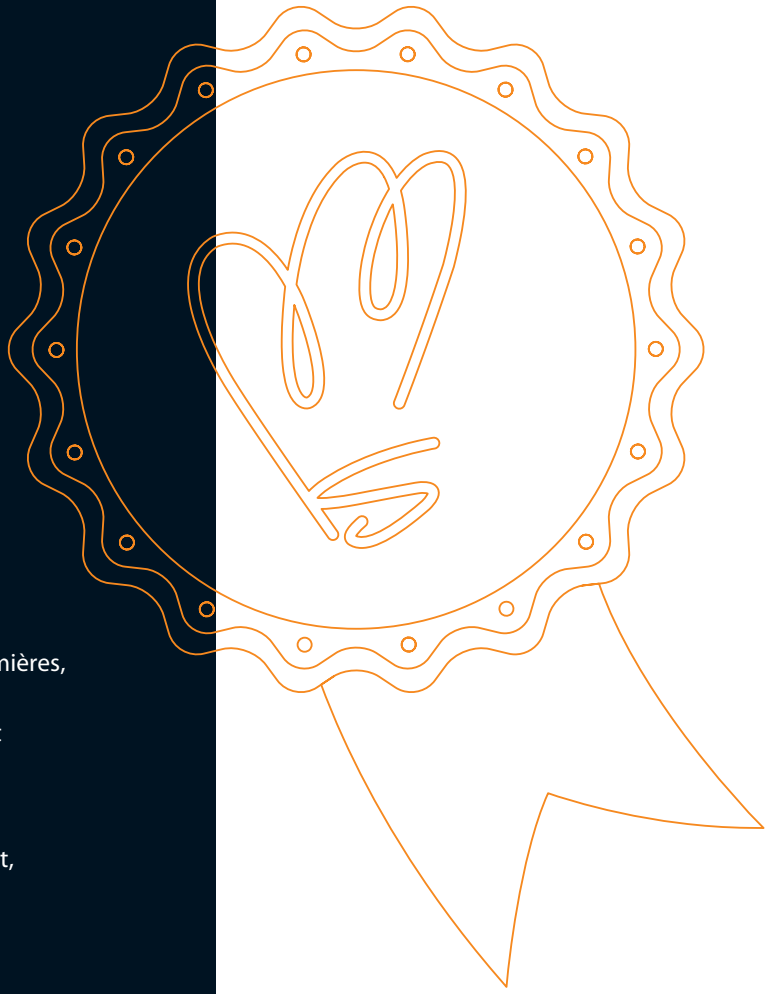
Nous continuons à investir, afin d'atteindre le niveau d'excellence que chaque client est en droit d'exiger mais aussi pour développer et proposer de nouveaux produits, créer de nouveaux services.

En 2012, nous poursuivons cette dynamique: pour chaque événement, privé ou professionnel, nos clients doivent pouvoir s'appuyer sur nous, en toute confiance. Notre volonté est de devenir un partenaire à long terme.

Je suis très heureux de pouvoir vous présenter cette première Newsletter Steffen Traiteur par laquelle nous désirons rester en contact et vous informer régulièrement sur nos activités et leurs développements.

Si nous sommes fiers du travail que nous accomplissons et des valeurs que nous défendons à travers notre métier, nous tenons aussi à les partager avec le plus grand nombre.

Frank Steffen
Directeur et fondateur, depuis 1989



Guillaume Cullierrier
Directeur de clientèle

humain 80 personnes qui jouent en équipe

Un banquet réussi exige de rassembler de nombreuses compétences, pour bien cerner les attentes des clients, pouvoir y répondre, organiser l'événement, satisfaire les papilles gustatives de chaque participants... Steffen Traiteur emploie 80 personnes. «Les objectifs que nous nous fixons, nous ne pouvons les atteindre que collectivement, explique Frank Steffen. Chaque personne est importante, de la cuisine à la plongée, en passant par les chauffeurs, les responsables qualité. Dans la réussite d'un banquet ou d'un cocktail, les petits détails sont aussi importants que les grands».

A la tête de cette entreprise familiale, Frank Steffen est soucieux du bien-être de ses employés, de leurs besoins. Plus que des salariés, ce sont eux les partenaires de confiance d'un événement réussi. «J'ai le souci d'entretenir la passion, de nourrir l'envie de chacun d'accomplir au mieux son métier de traiteur, explique Frank Steffen. Nous allouons chaque année un budget conséquent au développement des capacités du personnel. La passion, finalement, nourrit la rigueur au travail, la motivation, la créativité, l'ouverture d'esprit».

Chez Steffen Traiteur, on joue donc en équipe. «Les valeurs humaines sont primordiales. J'ai toujours voulu préserver ce caractère familial au sein de l'entreprise, en instaurant un respect naturel et mutuel, assure Frank Steffen. Cet esprit d'équipe est visible au cœur de nos prestations. C'est cela qui fait la force de Steffen Traiteur, qui fait que nous sommes à même de donner le meilleur à tous les instants».



Pouvez-vous nous dire ce qui fait la qualité d'un traiteur au Luxembourg ?

Guillaume Cullierrier: La réunion de plusieurs facteurs. Un traiteur, pour proposer des prestations de qualité, doit s'appuyer sur une équipe performante, de bons fournisseurs capables de proposer d'excellents produits, des infrastructures adaptées. Un traiteur de qualité, c'est aussi celui qui se remet perpétuellement en question et qui investit dans son entreprise, dans des outils qui lui permettent de repousser les limites, d'aller plus loin en terme de création et d'innovation. C'est une bonne alchimie entre tous ces facteurs qui font la qualité d'un traiteur.



qualité

Nous misons avant tout sur la qualité

Au cœur d'un événement, les petits détails ont toute leur importance. Afin d'atteindre l'excellence pour chacune des prestations qui lui sont confiées, Steffen Traiteur a mis en œuvre une charte de qualité basée sur un processus d'amélioration continue. Steffen Traiteur s'appuie aussi sur les retours de ses clients pour, sans cesse, s'améliorer. C'est ce que nous a expliqué Guillaume Cullierrier, directeur de clientèle chez Steffen Traiteur.



Pour se démarquer, y a-t-il des points sur lesquels vous êtes particulièrement attentif ?

Nous veillons particulièrement à l'accompagnement des clients, au conseil que nous pouvons leur apporter, à la manière dont nous pouvons anticiper leurs besoins, en les aidant à faire les bons choix pour une réception réussie. **Notre objectif est de pouvoir apaiser toutes les inquiétudes du client et, mieux encore, qu'il profite de l'événement en étant aussi à l'aise que l'ensemble des convives présents.**

Comment mesurez-vous la satisfaction de votre clientèle ?

Depuis vingt ans, les sociétés du groupe Steffen misent avant tout sur la qualité. Aussi bien au niveau de la gastronomie que du service, de la logistique, de l'ambiance des lieux, des offres que nous proposons. L'amélioration permanente de la qualité passe par le contact avec la clientèle, le suivi de sa satisfaction. Les clients sont contactés personnellement suite à chacun de leurs événements. **Ce sont leurs remarques qui nous permettent d'améliorer notre service.**

Comment procédez-vous à l'évaluation de la qualité des prestations et du service en interne ?

Un processus continu d'amélioration a été élaboré et mis en place. Pour chaque prestation, un rapport détaillé est produit par nos responsables de site en fin d'événement. Nous sommes plus sévères envers nous-mêmes que ne le sont nos clients. Chaque événement est noté en interne suivant des critères très précis. De manière hebdomadaire, une réunion «qualité» rassemble le personnel, et permet d'analyser l'activité de la semaine écoulée dans les moindres détails afin d'identifier les leviers d'amélioration.

Existe-t-il une charte de qualité chez Steffen Traiteur ?

La charte, en interne, s'appuie sur le respect d'un ensemble de procédures et l'amélioration des processus. Nous n'arrêtons pas de créer de nouvelles procédures. Elles concernent aussi bien la cuisine, la création, le contrôle de la qualité des produits, la sécurité alimentaire. **La charte de qualité Steffen Traiteur, c'est la somme des expériences, traduites en procédures, accumulées sur plusieurs années.**

Répondez-vous à toutes les demandes d'offres de service, pour tous les budgets ?

Toutes les demandes de clients sont analysées. Nous tentons d'y répondre de la meilleure manière qui soit. Notre offre est large et nous sommes capables de faire de très belles choses pour des budgets plus modestes.



« Il est primordial de rester dans la **créativité** et l'**innovation** ».



Christiane Wagner,
Responsable marketing et communication
des Voyages Emile Weber

témoignage

Une relation de **confiance** mutuelle

Les Voyages Emile Weber travaillent régulièrement avec Steffen Traiteur pour leurs petits et grands événements. Pour Christiane Wagner, responsable marketing et communication d'Emile Weber, la réussite d'un événement dépend de la qualité des prestataires qui y collaborent. Il est dès lors important de pouvoir s'appuyer sur un partenaire digne de confiance, créatif et flexible comme l'est Steffen Traiteur.

C'était en avril 2009. Christiane Wagner ne travaillait que depuis quelques mois pour les « Voyages Emile Weber » quand la mission d'organiser un événement d'envergure lui a été confiée. Il s'agissait d'orchestrer l'ouverture officielle du nouveau site de l'entreprise à Canach. « En trois mois, j'avais pour tâche d'organiser une soirée de gala pour plus de 500 invités d'honneur, une fête pour les 500 membres de notre personnel et une journée « portes ouvertes » pour le grand public. Le temps d'un week-end », explique-t-elle. « Il fallait, d'un côté, pouvoir transformer un hall de bus en un lieu agréable pour accueillir tous ces publics et, ensuite, pouvoir les régaler chacun d'une manière différente ».

Christiane Wagner a alors cherché un partenaire solide, polyvalent et flexible pour assurer la partie traiteur de l'événement.

MÉTICULEUX ET FLEXIBLES

« À l'époque, nous avons trouvé auprès de Steffen Traiteur le rapport qualité-prix que nous recherchions, mais aussi la flexibilité et la disponibilité dont nous avions besoin pour relever le pari que nous nous étions fixé », poursuit la responsable marketing et communication. « Steffen Traiteur a su répondre à nos attentes, en délivrant une prestation de qualité, avec un personnel compétent et serviable. Dans leur approche, les équipes de Steffen Traiteur ont su faire preuve d'une grande flexibilité tout en proposant un travail méticuleux ».

Le défi était pourtant de taille pour tous les intervenants. En trois jours, il fallait répondre aux exigences de trois publics extrêmement différents. De la soirée de gala, avec un service à plusieurs plats, à la mise en place d'îlots gastronomiques thématiques pour les visiteurs de la journée portes ouvertes en passant par le buffet gastronomique de la fête du personnel. « Pour des raisons de logistique et d'organisation, nous ne voulions qu'un seul prestataire pour la partie traiteur », explique Christiane Wagner, qui souligne par la même occasion le souci de Steffen Traiteur de satisfaire au mieux sa clientèle, et de réagir vite et de la meilleure façon aux impondérables. « Les équipes ont été disponibles et attentives, afin de pouvoir répondre à l'ensemble de nos demandes, et ceci jusqu'à la dernière minute ».

S'ADAPTER, EN TOUTES CIRCONSTANCES

« Des campagnes de communication orientées vers le grand public avaient été mises en œuvre pour la journée portes ouvertes. Nous avions estimé le nombre de visiteurs entre 2.000 et 3.000 personnes. Nous avons finalement été pris d'assaut et nous en avons accueilli près de 8.000. Il a donc fallu s'adapter en temps réel. Steffen Traiteur a su répondre à ce défi en s'approvisionnant à travers différents relais dans le pays. L'organisation des trois jours fut un vrai défi et finalement aussi un réel succès ».

L'expérience aura été constructive, tant pour Voyages Emile Weber que pour Steffen Traiteur. « Vu la complexité de la manifestation, il était important pour nous de pouvoir nous appuyer sur l'expérience d'un partenaire fiable, qui maîtrise le métier dans son ensemble : location et installation d'une cuisine professionnelle, des tables, des chaises, du nappage, forfait vaisselle, service avec maître d'hôtel, gestionnaire de site, cuisiniers et serveurs », explique Christiane Wagner. « Steffen Traiteur nous a offert un service clé en main. Et l'ensemble des équipes était dédié tant à la réussite de l'événement qu'à la satisfaction du client ».

CRÉATIVITÉ ET INNOVATION

Emile Weber et Steffen Traiteur collaborent régulièrement ensemble, sur de petits comme de grands événements. En avril dernier, Steffen Traiteur a une nouvelle fois été mis à contribution pour l'inauguration d'un nouveau site des Autocars Pletschette (groupe Voyages Emile Weber depuis 2002) et Autocars Emile Frisch à Bettembourg. « Une relation de confiance s'est installée. Aujourd'hui, nous savons comment l'autre travaille et quels sont les attentes et besoins de chacun », explique Christiane Wagner.

Chaque événement, toutefois, constitue un nouveau challenge. Pour la simple et bonne raison que, dans l'événementiel, on ne peut pas proposer deux fois la même chose. « Il est primordial de rester dans la créativité et l'innovation. Nous devons, de notre côté, en permanence renouveler ce que nous pouvons proposer. On en attend autant de nos partenaires, d'un événement à l'autre », explique Christiane Wagner. Très tôt, le traiteur est invité à se mettre à table pour concevoir l'événement, voir ce qu'il est possible de réaliser, en fonction du budget disponible, de la thématique envisagée.

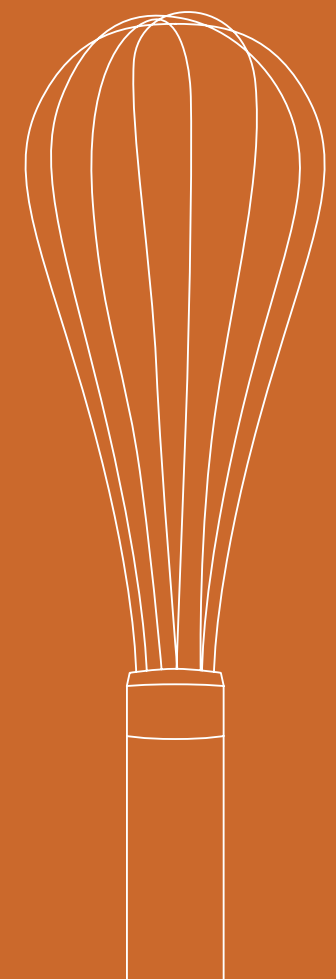
DÉVELOPPEMENTS SUR MESURE

« Dès le briefing initial, un acteur comme Steffen Traiteur est un relais important pour l'organisation d'un événement. Il donne des conseils précieux aussi bien pour l'aménagement de la salle en fonction des différents espaces (cuisine, animation, scène, dîner, apéritif) que pour les besoins techniques liés à la préparation des plats et à l'organisation du service ou encore le déroulement de la soirée. C'est un interlocuteur essentiel, à même d'apporter un conseil pertinent et sur lequel on peut s'appuyer. C'est dans la discussion avec le traiteur et les autres intervenants que la soirée prend forme », poursuit Christiane Wagner.

Pour le « meet & greet » d'Emile Weber en 2010, avec Reinhold Messner, alpiniste et aventurier de renommée mondiale, organisé dans le hall des Soufflantes à Belval en présence de 350 personnes, Steffen Traiteur a su s'adapter au décor industriel du lieu pour délivrer une prestation très montagnarde, 100% sur-mesure. « C'était la dernière activité qui a pu être organisée dans ce lieu », précise Tom Steffen. « C'était assez impressionnant. Nous avons proposé une soirée thématique avec par exemple des fondues ou des raclettes « minute ». Ce genre d'événement, grâce à la relation de confiance que nous entretenons avec Emile Weber, nous permet de faire des développements intéressants pour répondre aux besoins des clients ».

TENDRE VERS LA PERFECTION

L'événement terminé, la relation entre le client et le traiteur se poursuit. « Il y a toujours un débriefing de la prestation. On communique sur ce qui s'est bien passé et sur les éléments qui peuvent être améliorés », explique la responsable marketing et communication du voyageur. « Cette remise en question permet de s'améliorer pour les prestations suivantes. De cette manière, on apprend à mieux se connaître. Si la perfection ne peut que difficilement être atteinte, on peut tendre vers elle en travaillant de cette manière. La satisfaction de la clientèle est un souci important de Steffen Traiteur. L'équipe est toujours attentive à nos remarques ». Emile Weber évoque ainsi une collaboration fructueuse, qui s'étale sur plusieurs années. « Nous aimons travailler avec des interlocuteurs compétents et flexibles. Pour la réussite d'un événement, il faut pouvoir coordonner un ensemble d'acteurs. Tous sont importants, tous doivent livrer une prestation d'excellence. C'est comme dans un orchestre, tous les musiciens doivent donner le meilleur et éviter les fausses notes. Ma position est celle du chef d'orchestre », explique Christiane Wagner. « Les prestataires sont les musiciens. Ils doivent pouvoir jouer de manière harmonieuse ».





créativité

Innovation et créativité, la base de notre métier

Michel Rinaudo, chef exécutif de Steffen Traiteur, place la créativité au cœur de ses cuisines, en s'appuyant sur les idées de toute son équipe, selon les tendances en vogue sur le marché. Tout l'enjeu est d'arriver à surprendre, avec des aliments à la fois bons, bien travaillés et présentés de manière originale, en fonction des demandes et attentes du client. Car la cuisine, chez Steffen Traiteur, c'est toujours du sur-mesure.

En quoi et comment un traiteur doit-il faire preuve de créativité ?

Michel Rinaudo : On trouve une fibre créative dans chacun de nous. En tant que chef exécutif chez Steffen Traiteur, il m'appartient de tout mettre en œuvre pour que chaque membre de mon équipe puisse exprimer toute sa créativité au service de la gastronomie et des clients. C'est en faisant preuve d'innovation et en s'appuyant sur les idées de tous que l'on peut faire la différence. Stimuler cette faculté dans chaque membre de mon équipe est un de mes premiers objectifs.

Quelles sont vos sources d'inspiration ?

Nos sources d'inspiration sont multiples. La première, toutefois, réside sans aucun doute dans l'amour de notre métier. On ne peut que difficilement être inspiré si on n'est pas profondément passionné par sa tâche. Ensuite, on peut être stimulé par énormément de choses. Il suffit parfois d'observer des beaux produits, de qualité, en s'interrogeant sur les différents mariages gustatifs possibles, de penser aux nombreuses manières qu'il y a de les travailler. De jolis légumes, un beau poisson, un morceau de viande de choix donnent envie de les sublimer de manière à en faire ressortir toutes les saveurs.

Sur le plan de la créativité, comment votre métier évolue-t-il ?

Innover, être créatif, encore une fois, c'est la base de notre métier. En quelques années, énormément de choses ont changé, à travers les modes de présentation des produits et des plats, la préparation des aliments. On joue sur les modes de cuisson, les textures. Aujourd'hui, les possibilités sont beaucoup plus nombreuses que par le passé. Nous pouvons pleinement en profiter, parce qu'on ne cesse d'investir dans l'entreprise et dans les outils mis à notre disposition. Cela ouvre le champ des possibilités et stimule plus encore notre réflexion.

La gastronomie, comme vous la proposez, connaît-elle des modes, des tendances ?

Bien évidemment, elles sont nombreuses, elles vont et viennent. On peut les créer comme il faut pouvoir les suivre. Il nous arrive de faire les deux. À nous d'être vigilants, en étant d'abord à l'écoute du client, pour cerner, répondre et satisfaire sa demande.

Dans quelle mesure arrive-t-on à suivre ou à inventer des tendances au Grand-Duché de Luxembourg ?

La base de tout est de vouloir bien faire son métier. Quand on est passionné, la créativité est titillée en permanence. Bien sûr, nous lisons, nous sommes curieux, nous participons à des salons, nous suivons des formations. Mais la tendance, c'est aussi le client qui la fait. Chacune de nos offres est établie sur mesure, après avoir écouté le client. C'est lui, en premier lieu, qui nous pousse à être toujours plus créatifs. La cuisine, dans la vision que nous en avons, s'apparente plus à de la haute couture qu'à du prêt-à-porter.



Comment parvenez-vous à proposer des prestations toujours différentes ?

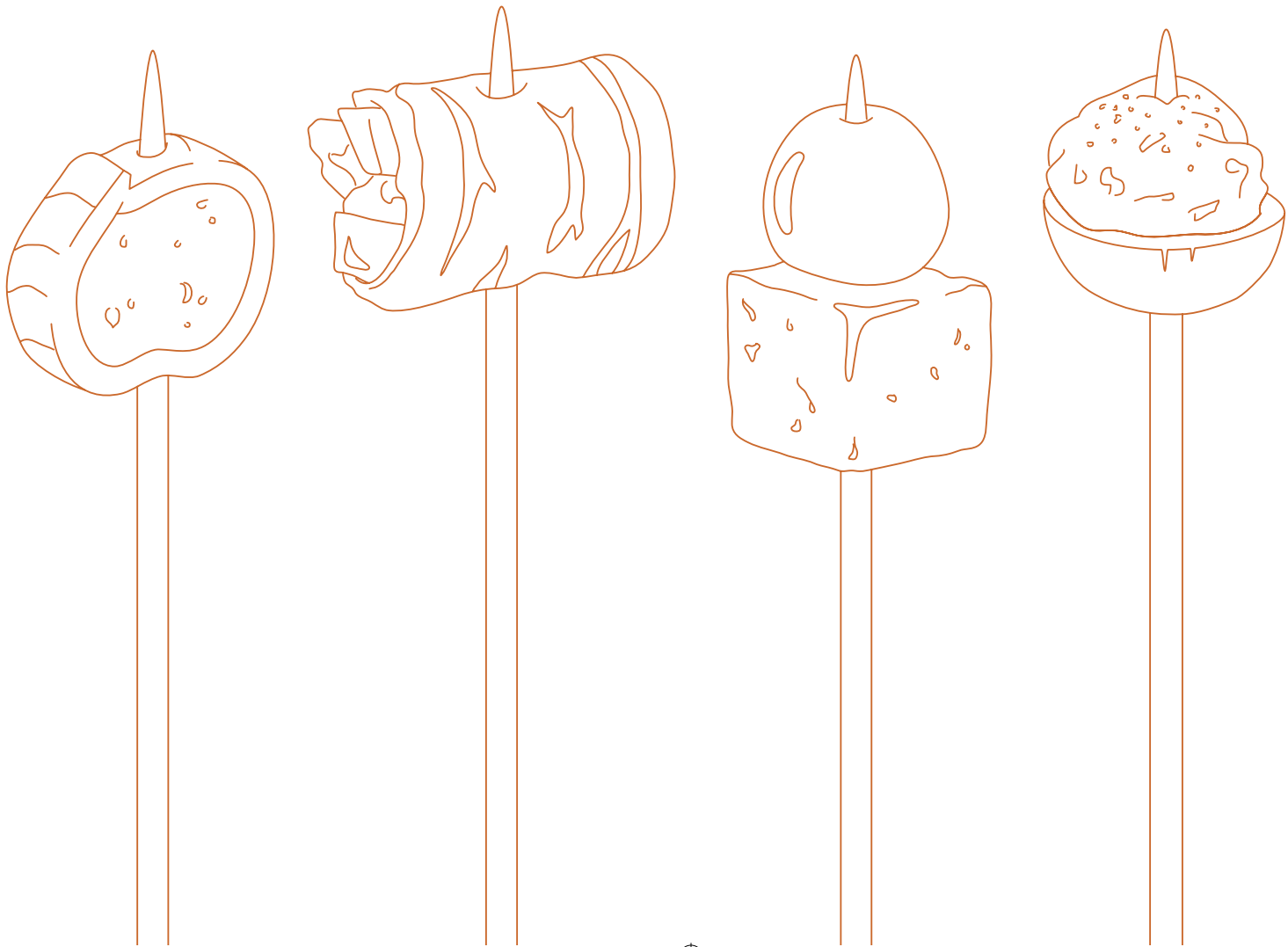
Tout débute par la rencontre du client, la définition de ses attentes. Notre gamme est grande, les recettes sont nombreuses. Si bien que l'on peut répondre à toutes les attentes de nos clients. Mais il n'y a pas que la cuisine qui importe dans la réussite d'une prestation. L'animation, le service, le décor sont aussi des éléments très importants. À ce niveau, nos cuisiniers peuvent aussi surprendre le client. On peut par exemple animer la soirée avec du live cooking.

La créativité a-t-elle des limites ?

Je pense surtout qu'il ne faut pas se mettre de barrières. Nous voulons croire que tout est possible. On va de l'avant avec cette volonté de réaliser des choses que personne n'aurait jusqu'alors pu imaginer.

Défendre son slogan de « plus surprenant des traiteurs » constitue-t-il un défi quotidien ? Est-ce difficile ? Comment l'assume-t-on ?

C'est un slogan qui est parfaitement assumé. Pour mon équipe et moi-même, concilier le beau, le bon et le surprenant constitue un défi quotidien. Mais Steffen Traiteur défend de nombreuses autres valeurs, de respect et de partage particulièrement.



D'une prestation à l'autre, il faut toujours pouvoir surprendre

Steffen Traiteur fait aussi preuve de créativité au-delà de l'assiette. Le client est source d'inspiration. Dans un des pays les plus cosmopolites d'Europe, Steffen Traiteur se targue de répondre à toutes les attentes et demandes. Mais veut aussi surprendre par la qualité de son service, en faisant preuve d'inventivité, en créant des collections ou en assurant à ses clients la meilleure prestation, peu importe les imprévus.



Steffen Traiteur se donne pour objectif d'encadrer, de bout en bout, les réceptions de ses clients. D'en faire des moments d'exception. « Une prestation est réussie quand les clients, mais aussi leurs invités, sont comblés. C'est seulement si l'ensemble des personnes présentes à un événement s'en vont avec un bon souvenir que nous pouvons le considérer comme une réussite », explique Frank Steffen. Pour satisfaire le client et ses invités, il faut évidemment proposer du beau et du bon. Mais il faut aussi surprendre.

L'enjeu, pour chaque prestation, est de répondre aux besoins du client, d'aller au-delà de ses attentes. Il faut donc anticiper les besoins mais aussi pouvoir proposer aux clients des choses auxquelles ils n'ont pas forcément pensé. « Surprendre, c'est aussi trouver des solutions pour répondre à l'imprévu de dernière minute. Avec nous, le client doit se sentir en confiance, en sécurité », assure Frank Steffen. « Pour surprendre, avant tout, il faut être généreux dans la manière de faire son travail ».

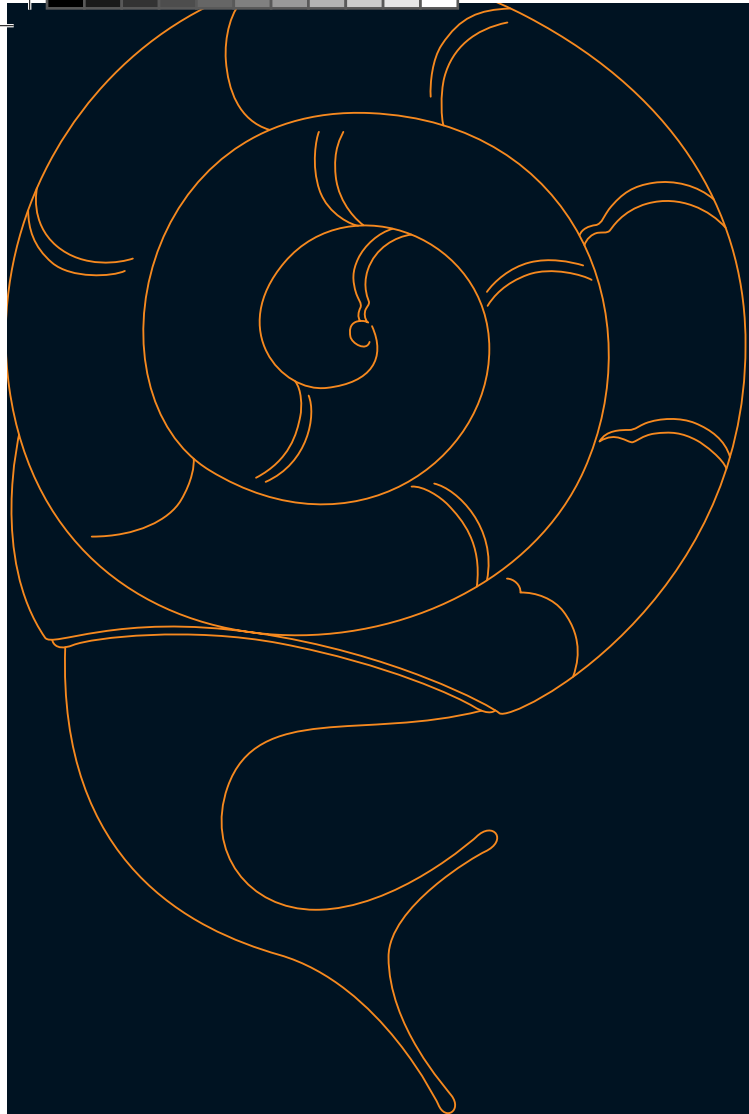
RÉPONDRE À TOUTES LES DEMANDES

Au Luxembourg, l'un des pays les plus cosmopolites d'Europe, Steffen Traiteur se targue de pouvoir répondre à toutes les demandes. « C'est en étant à l'écoute de notre clientèle que nous pouvons innover, explique Guillaume Cullierrier, directeur de clientèle chez Steffen Traiteur. En fonction des demandes, il nous arrive de créer, de développer des recettes, de chercher des solutions, des thématiques particulières pour offrir une ambiance unique ». Steffen Traiteur travaille par exemple régulièrement sur des mariages avec des couples de différentes nationalités. « Lors de ces occasions, dans l'assiette, nous sommes souvent amenés à marier des saveurs différentes », poursuit M. Cullierrier. « De cette manière, les clients nous permettent de faire évoluer notre offre, d'élargir notre gamme, de développer de nouveaux concepts ».

Attentif à sa clientèle, Steffen Traiteur veut aussi être en phase avec ce qui se fait de mieux sur le marché, à l'écoute des tendances esthétiques ou culinaires du moment. Pour créer, il faut avoir des sources d'inspiration. Les salons, les foires, les livres de cuisine, mais aussi le partage des bonnes pratiques entre collègues sont autant de sources d'idées. Steffen Traiteur est ainsi l'ambassadeur luxembourgeois du réseau des traiteurs européens. Un moyen simple et efficace de partager son expérience et ses idées, mais aussi de bénéficier de celles des autres. « Il n'est pas question de copier ce que les autres font, mais il faut pouvoir s'en inspirer. Dans le métier de traiteur, il y a aussi des tendances qu'il faut suivre », poursuit Guillaume Cullierrier. « Réinventer la cuisine au quotidien, c'est notre métier. Se renouveler chaque jour, c'est notre fonds de commerce. Il faut veiller, d'une prestation à l'autre, alors que les mêmes convives peuvent se retrouver, à toujours surprendre ».

LA COLLECTION LUXEMBOURG

Quand il ne le fait pas pour répondre aux exigences de ses clients, Steffen Traiteur innove pour partager les valeurs qu'il défend. C'est dans ce contexte que la « Collection Luxembourg » a vu le jour. À travers cette création, l'entreprise a voulu rendre hommage à la gastronomie luxembourgeoise traditionnelle, en sublimant de la meilleure manière les produits issus du terroir national. « L'enjeu est de démontrer qu'on a un réel savoir-faire gastronomique au Luxembourg, qui peut s'appuyer sur de bons et beaux produits. Nous sommes fiers de cela et désirions le mettre en valeur », explique Frank Steffen. L'initiative a surpris, mais elle a surtout plu. Elle a par ailleurs été couronnée par plusieurs prix, notamment pour son caractère innovant. Steffen Traiteur ne compte pas s'arrêter là. D'autres idées mûrissent dans la tête des responsables de l'entreprise, de nouvelles collections sont en préparation. C'est en préservant une certaine discrétion que Steffen Traiteur concocte cela minutieusement pour, une fois encore, agréablement surprendre.



dévouement

Slow-Food, l'engagement du bon et bien manger

A travers son métier et son entreprise, Frank Steffen est un ardent défenseur de la cuisine de qualité et de l'alimentation saine et respectueuse de l'environnement. Steffen Traiteur est membre actif de l'association «slow food» et ne cesse de faire la promotion du terroir luxembourgeois et celui de la Grande Région.

Steffen Traiteur est intransigeant sur la qualité de son service et des produits qu'il propose. Au-delà de la recherche perpétuelle de la satisfaction de sa clientèle, Frank Steffen est un fervent défenseur du «bien manger» et de l'alimentation saine. «J'ai toujours été un traiteur engagé, depuis le premier jour où je me suis lancé dans ce métier», explique-t-il. «Cuisiner, faire à manger pour satisfaire mes clients, c'est une passion de tous les instants. Je suis toujours à l'affût de ce qui se fait de mieux, de bon, de sain».

Frank Steffen est entièrement dévoué à la cuisine, à la mise en valeur des produits au cœur de l'assiette. **Il n'y a pas de secret, promouvoir le bon goût ne peut se faire que si l'on travaille avec des produits de qualité, issus du terroir, sains et naturels.**

LA DIVERSITÉ DES SAVEURS LOCALES

Pour toutes ces raisons et afin de défendre mieux encore une alimentation saine et respectueuse, Steffen Traiteur est devenu un membre actif de l'association «Slow Food.» Cette dernière, qui se définit notamment en opposition au «fast food», poursuit plusieurs objectifs. Elle s'oppose aux effets dégradants de l'industrie et de la culture de la restauration rapide, défend la diversité des saveurs au cœur de la restauration alors que l'industrie alimentaire a tendance à standardiser les goûts, promeut les bienfaits d'une consommation plus saine, équilibrée et issue du terroir local et l'utilisation de matières premières issues de productions et d'élevages respectueux de l'environnement. «Aujourd'hui, au cœur de l'industrie agro-alimentaire, il devient de plus en plus difficile de trouver des produits exempts d'allergènes ou d'exhausteurs de goût, d'additifs divers», explique-t-il. «Je m'oppose à cela en faisant le choix de la qualité.

En mangeant sain, on peut mener une vie saine. Je fais le choix de travailler avec des producteurs régionaux, qui proposent des produits de premier choix.

Parce qu'il y a, proche de chez nous, des choses remarquables pour agrémenter nos assiettes». Il n'est donc pas utile de recourir à des produits qui ont parcouru des milliers de kilomètres avant d'arriver dans nos rayons. «J'ai aussi choisi de maîtriser la transformation des matières premières à travers la boucherie ou la pâtisserie du groupe Steffen. On peut ainsi garantir des produits de qualité exceptionnelle», explique Frank Steffen.

UN ENGAGEMENT BIENTÔT CERTIFIÉ

Ces valeurs, Frank Steffen les soutient, les partage, les porte au quotidien, avec ses équipes, avec son fils Tom qui l'accompagne dans la gestion de l'entreprise, et avec les clients qui lui font confiance. C'est de cette manière que Steffen Traiteur se positionne comme une entreprise socialement responsable, respectueuse tant de son environnement que de ses partenaires au cœur et autour de l'entreprise. **«L'engagement de Steffen Traiteur, prochainement, devrait aussi se traduire dans l'obtention de plusieurs certifications»,** explique Frank Steffen. «Nous entamons actuellement les démarches pour obtenir la certification française «Qualitraiteur». Nous envisageons par ailleurs d'entrer dans une démarche ISO et nous avons mis en place des procédures de «quality management» poussées. Tout cela a un coût, c'est vrai. Mais je suis persuadé que c'est en ne lésinant pas sur ces aspects que nous pourrons, sur le long terme, faire la différence».



steffentraiteur
le plus surprenant des traiteurs

8 route d'Arlon | L-8410 Steinfort | Luxembourg | T. 399 650 300 | traiteur@steffen.lu | www.steffentraiteur.lu

