

L'HEBDO DE L'ÉCO

«J'ai toujours été un traiteur engagé, depuis le premier jour où je me suis lancé dans ce métier.» **Frank STEFFEN**

148 salariés sont employés par le Groupe Steffen qui débute son déménagement de Steinfort à Niederkorn.

Steffen : 25 ans de «success story» au départ de Steinfort



EdA

Le Groupe Steffen va à Niederkorn

Le Groupe Steffen installé à Steinfort (GDL) aux portes d'Arlon va déménager à Niederkorn, à côté d'Athus.

● **Jean-Marc DERLET**

Le Groupe Steffen, c'est quoi ? C'est un groupe qui compte deux grands volets : un secteur boucherie et un service traiteur et pâtisseries.

C'est à Steinfort, à côté d'Arlon que commence la «success story», il y a 25 ans, lorsque Frank Steffen, maître boucher décide de créer son entreprise.

Et depuis, l'entreprise n'a cessé de croître.

Voici quelques dates importantes dans son développement : en 2001 la société «Steffen Salaison» est lancée à Hagen, pour préparer des jambons sur base de recettes traditionnelles.

Petite société deviendra grande

Mais parallèlement, la maison Steffen développe un service traiteur pour petite boucherie.

En 2003, ce service devient une société à part entière : la «Steffen Traiteur».

Mais qui dit traiteur dit aussi dessert. On se lance



EdA

En 2017, l'ensemble des activités seront regroupées à Niederkorn, près de Bascharage, à quelques kilomètres d'Aubange.

Une parcelle d'un ha va faciliter le déplacement dans le Grand-Duché, mais aussi vers les pays limitrophes.

alors dans la fabrication de pâtisseries. Et on n'hésite pas sur les moyens, puisqu'on engage Ghislain Rossmark, celui qui est allé en demi-finale du concours du «Meilleur Ouvrier de France».

Continuer de grandir, en offrant une qualité exemplaire

reste le leitmotiv de Frank Steffen qui fait appel en juin 2006, à Guillaume Cullierrier, un passionné de culture gastronomique, doté d'une maîtrise en management hôtelier.

L'entreprise ne cesse de prendre de l'ampleur. Cinq boucheries sont ouvertes au Grand-Duché.

Sans oublier le site de Hagen pour les salaisons, celui de Kleinbettigen aux portes d'Arlon pour le service traiteur, puis la pâtisserie à Steinfort et l'ouverture d'un restaurant qui a servi 45 000

Le Groupe Steffen s'installe à Niederkorn. Le choix de la localisation ne doit rien au hasard.

étudiants en 2014. Ce restaurant a reçu le certificat d'excellence et la note de 13/20 au Gault et Millau. «La Table de Frank» a donc une toque d'or.

Un peu à l'étroit

Cette année, le Groupe Steffen s'installe à Niederkorn. Le

choix de la localisation ne doit rien au hasard. À côté d'Esch-sur-Alzette, à quelques minutes de l'autoroute vers Esch et de la collectrice du Sud, le choix de cet emplacement, qui occupe une parcelle d'un hectare, va permettre aux clients, fournisseurs et employés, une grande facilité de déplacement dans tout le pays mais aussi vers la France, la Belgique et l'Allemagne.

La première phase de regroupement des divers départements, localisés actuellement sur plusieurs sites, annonce des améliorations des conditions de travail. La surface actuelle du hall, dédiée au stockage, correspond à plus ou moins 2 000 m² de surface au sol. La seconde phase de construction permettra à la production de s'installer sur presque 3 000 m².

Les bureaux, qui rassembleront tout le système administratif du Groupe Steffen, occuperont le dernier étage.

En attendant, la nouvelle phase des travaux qui ne devrait plus tarder, les autres activités continuent d'exercer leur métier là où elles ont été installées au fil des années.

Au terme de ces travaux importants, dont la fin est estimée en 2017, l'ensemble des activités de production et de logistique seront regroupées à Niederkorn, près de Bascharage, à quelques kilomètres d'Aubange. ■

Un investissement de 2,8 millions

Quelles sont les particularités de cet investissement du Groupe Steffen ?

L'investissement est de 2,8 millions. La priorité est donnée au confort des employés, par la mise en place de plafonds acoustiques et la présence prépondérante de lumière. Parce qu'on sait qu'une bonne luminosité agit favorablement sur les stimuli vitaux et influence forcément l'aptitude au rendement et à la performance, un effort particulier a été produit dans ce sens. La toiture du bâtiment est pourvue de grandes baies vitrées et l'installation de corridors grillagés laisse filtrer le moindre petit rayon de soleil. En parallèle, un éclairage LED prend le relais durant les moments d'activité du



Frank Steffen : «Cuisiner, faire à manger pour satisfaire mes clients, c'est une passion de tous les instants.»

personnel.

Durant la visite, Yann Marion, le directeur des achats et opérateur logistique a parlé des livreurs, chauffeurs...

Les livreurs, les chauffeurs de camion n'ont pas été oubliés : le système de déchargement a été envisagé à l'intérieur, afin qu'ils ne subissent aucune influence météorologique intempesive.

D'autres préoccupations ont-elles été envisagées ?

Il y a une station de ventilation afin d'éviter aux personnes qui s'occupent de la plonge qu'elles soient trop exposées à l'humidité. Nous travaillons aussi dans le développement durable, tant au niveau des produits que des déchets avec une collecte sélective. J'ai toujours été un traiteur engagé, depuis le premier jour où je me suis lancé dans ce métier. ■ **J.-M. De.**

VITE DIT

Chiffre d'affaires : 17,4 millions

Le chiffre d'affaires est passé de 12 millions d'€ en 2010, à 17,4 millions en 2014. Car, chez Steffen, on ne cesse de croître.

À titre d'exemple, 96 000 personnes ont été servies en 2014. Il y a aussi un millier de prestations traiteur événementiel par an. Pour cela, il faut investir. Le groupe compte 56 000 accessoires en art de la table, dont 33 500 verres et 24 800 assiettes. L'entreprise dispose de 11 camionnettes frigorifiques, de 6 véhicules légers et de 5 poids lourds.

Près de 150 salariés

Le groupe compte cinq points

de vente au niveau boucherie (Steinfort, Cents, Dudelange, Pétange et Esch-sur-Alzette). Il occupe 148 salariés dont 27 Belges, 76 Français, 20 Luxembourgeois, 14 Portugais. Parmi celles-ci, 62 personnes vivent en France, 53 au Luxembourg et 33 en Belgique. Ajoutons, que les salaisons se font à Hagen, les pâtisseries à Steinfort et le service traiteur à Kleinbetingen.

Contrôles et sécurité

Chaque année, un laboratoire externe, accrédité, procède à 140 analyses de nettoyage, à 180 analyses microbiologiques sur les produits, à 8 analyses de potabilité de l'eau et un contrôle vétérinaire par an.