

## Des produits de boucherie à tout moment, sans avoir à régler en espèces

Sur ses sites de production de Bazenheid, Courtepin et Tinizong, Micarna propose des distributeurs automatiques de viande avec paiement par carte. Pour la première fois dans la région, il est possible d'acheter des produits de boucherie frais ainsi qu'une sélection de spécialités régionales, sans espèces et à toute heure.

Nous les avons tous déjà rencontrés dans les gares, la plupart du temps pour prendre une boisson ou un petit en-cas: les distributeurs de snacks. Il y a un an, sur son site de Bazenheid, Micarna a adapté un automate similaire à sa gamme de produits et l'a soumis à une analyse détaillée des besoins. Après une phase de test de six mois, les responsables du projet ont dressé un bilan positif: «Le distributeur de viande à côté de notre shop Micarna a fait ses preuves, les retours de nos clients étaient positifs. Ils apprécient la possibilité d'acheter des produits frais le soir sur le chemin de la maison ou le dimanche pour un barbecue ou un repas de famille improvisé», explique Jakob Rüegg, responsable du projet chez Micarna.

### LA FLEXIBILITÉ D'EST EN OUEST

Les expériences accumulées durant la phase de test ont conforté les responsables dans leur idée d'étendre leur offre au-delà des horaires d'ouverture habituels et à installer les distributeurs de viande de manière définitive. Ainsi, le site du Toggenburg a été rejoint par les deux sites de production de Courtepin (Fribourg) et de Tinizong (Grisons). «Avec les deux shops Micarna, aujourd'hui déjà, les sites de Bazenheid et Courtepin proposent à leurs clients une gamme étendue de viandes, volailles et fruits de mer, mais également des spécialités locales ou les produits de l'entreprise des apprentis Mazubi. De plus, les deux sites sont connus de la clientèle locale et bien établis», poursuit Jakob Rüegg pour justifier le choix des sites d'implantation des distributeurs. «Tinizong vient en complément: Les produits de viande séchée renommés Natura sont appréciés aussi bien des locaux que des touristes et n'ont pas besoin d'être réfrigérés, leur site de production à Tinizong était donc prédestiné à accueillir un distributeur de viande.»

### POUR LA PREMIÈRE FOIS SANS ESPÈCES

Outre deux sites supplémentaires, l'entreprise propose une autre nouveauté: Pour la première fois, les distributeurs de viande fonctionnent sans espèces. Le client n'a plus besoin d'avoir la monnaie nécessaire sur lui, et peut régler simplement et confortablement par carte de crédit, carte bancaire ou postale. «Dans leurs retours, une grande partie des clients a mentionné la possibilité de payer sans espèces dans les suggestions d'amélioration. Nous avons tenu compte de ce souhait», raconte Jakob Rüegg. Pour ce faire, l'entreprise de transformation de viande a dû mettre au point une solution spéciale avec le fournisseur des distributeurs puisque jusqu'ici, de tels distributeurs d'extérieur fonctionnaient uniquement avec de l'argent liquide. Désormais, les amateurs de barbecues improvisés et les fans de fondue et de viande séchée ne sont plus freinés dans leurs élans: ni par les horaires d'ouverture des magasins, ni par le manque de monnaie.

#### Le groupe Micarna

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

Les entreprises du segment 1, qui appartiennent au groupe Migros, produisent de la viande, de la volaille et du poisson de première qualité. Fondé en 1958 à Courtepin (FR) par Gottlieb Duttweiler en tant qu'entreprise de transformation de viande de Migros, le segment Viande, volaille, poisson et œufs de M-Industrie englobe aujourd'hui les entreprises sises en Suisse que sont Favorit Geflügel, Fleury, Lüchinger + Schmid, Maurer Speck, Mérat & Cie., Micarna, Natura Bündner Fleischtrocknerei, Optisol, Rudolf Schär et Tipesca, ainsi que deux entreprises dont le siège se situe en Allemagne: Oberschwäbische Geflügel et KM Seafood. Grâce à des installations de production à la pointe de la modernité et des normes extrêmement strictes en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail, ces entreprises atteignent un niveau de qualité en tout point remarquable. Elles s'engagent systématiquement en faveur de conditions d'élevage respectueuses des animaux et de transports engendrant le moins de stress possible. De plus, elles garantissent la traçabilité irréprochable de chaque produit. Le segment Viande, volaille, poisson et œufs de M-Industrie, dont l'effectif s'élève à quelque 3'000 collaborateurs, a réalisé un chiffre d'affaires de 1,6 milliard de francs en 2017.

Bazenheid, 17.09.2018

Informations complémentaires | Service de presse de Micarna

Roland Pfister / Deborah Rutz, +41 (0)58 571 46 30, [media@micarna.ch](mailto:media@micarna.ch)