



Record pulverisé

BREST 49 jours, 3 heures, 7 minutes et 38 secondes: c'est la durée de l'incroyable tour du monde à la voile en solitaire et sans escale réalisé par le skipper français Thomas Coville. Accueilli en héros hier à Brest, le navigateur était en larmes et les traits marqués par son périple. La 5ème tentative a été la bon-

ne pour le marin de 48 ans, après deux tours du monde sans record (2008/2009 en 59 j 20 h 47 mn 43 sec et en 2011 en 61 j 05 mn 05 sec) et deux abandons (en 2007/2008 et en 2014). Coville est le troisième marin au monde à établir un record du tour du monde à la voile, en solitaire, en multicoque et sans

escale. Il a franchi la ligne d'arrivée virtuelle, au large d'Ouessant (Finistère) le jour de Noël, à 16.57, avec une avance de 8 jours et 10 heures sur le temps de référence réalisé en 2008 par Francis Joyon (57 jours et 13 heures). «Je suis très heureux d'avoir réussi ce rêve», a avoué le navigateur. AFP/LJ

PUBLIREPORTAGE

Traditionsunternehmen „La Provençale“ setzt auf Überzeugung auf Qualität



Mit einem Feinkostladen namens „Weber Soeurs“ im Zentrum der Stadt Luxemburg begann 1969 die Geschichte der „La Provençale“. 1970 wurde ein Frischfischhandel in Hollerich eröffnet. Und schon 1973 folgte ein Lager in Bonneweg, wo es Obst, Gemüse, Käse und Geflügel gab.

Bereits damals lag das Hauptaugenmerk des Unternehmens, das von den Familien Studer, Eischen und Arendt gegründet wurde, auf hochwertigen Produkten aus der ganzen Welt. „Wir leben für unseren Betrieb“, meint Jo Studer, einer der Geschäftsführer der „La Provençale“, der 2011 gemeinsam mit Georges Eischen und Jeff Arendt die Geschicke des Unternehmens übernommen hat.

Vom Feinkostladen zum Großhandel
Das Familienunternehmen, das seit 1979

seinen Sitz in Leudelingen hat, hat sich zu einem Großhandel entwickelt, der nicht nur Gastronomiebetriebe in Luxemburg, sondern auch in der Großregion beliefert.

„Wir stehen somit in direktem Konkurrenzkampf mit Großhändlern aus dem Ausland, können uns aber aufgrund der hervorragenden Qualität unserer Produkte, unserem umfassenden Service und unserer Zuverlässigkeit sehr gut behaupten“, führt Studer aus.

Um das aber zu ermöglichen, müsse man sich immer wieder hinterfragen und sich täglich neuen Herausforderungen stellen. „Der Teufel liegt immer im Detail.“

Wir versuchen immer noch ein Stück besser zu werden, und uns der Nachfrage stets anzupassen.“ So sei es eine Herausforderung, immer wieder neue Qualitätsprodukte zu finden, die die Kunden interessieren.

Gleichzeitig setzt die „La Provençale“ stark auf lokale Produkte. „Wir sind einer der größten Abnehmer von luxemburgischer Rindfleisch vom ‚Produit du Terroir‘ und von Schweinefleisch der

„Marque Nationale.“ Zudem arbeitet das Unternehmen mit lokalen Bauern zusammen, um etwa luxemburgische Fritten, Erdbeeren und Spargel sowie verschiedene Salatsorten anbieten zu können.

Mehr als 1.000 Mitarbeiter

Mit rund 1.100 Mitarbeitern ist die „La Provençale“ heute auch ein wichtiger Arbeitgeber. Die Wertschätzung und die Förderung dieser Mitarbeiter gehört laut Studer zur Philosophie des Hauses. So bildet die „La Provençale“ ihre Mitarbeiter selber aus und organisiert immer wieder Weiterbildungen. In Zusammenarbeit mit der ADEM werden auch Menschen auf dem zweiten Bildungsweg ausgebildet und finden dann eine Arbeit bei der „La Provençale“.

Ausbau und Modernisierung

Das Traditionsunternehmen modernisiert sich auch immer weiter. „Augenblicklich sind wir dabei, unseren Betrieb auf rund 50.000 m² zu erweitern.“ So ging nicht nur vor Kurzem ein automatisiertes Tiefkühlhalla, das es so in der Großregion kein zweites Mal gibt, in Betrieb.

„Die Metzgerei wird bis auf rund 10.000 m² neu gebaut. Auch wurden die Fischabteilung, die Obst- und Gemüseabteilung, die

Geflügelabteilung, die Frischeabteilung sowie die Milchprodukteabteilung, das Trockenlager und unser Auslieferungskühlhaus erweitert.“

Die Fleischwaretheke erstrahlt ebenfalls in neuem Glanz. „Wir wollen unseren Kunden einen besseren Einblick in unser Angebot an hochwertigem Fleisch bieten und zeigen, was alles möglich ist“, meint Studer und ergänzt:

„Unsere frischen Fische, Fleisch, Obst und Gemüse, Geflügel sowie die anderen Frischprodukte werden täglich frisch angeliefert. Heute haben wir über 35.000 verschiedene Produkte im Angebot und 130 LKWs, die alle mit drei Temperaturzonen ausgestattet sind.“

„Zum Schluss möchte ich noch allen Lesern ein frohes Fest und ein glückliches neues Jahr 2017 wünschen“, sagt Studer abschließend.



La Provençale

Zone Industrielle
Grasbusch
L-3370 Leudelage
Tel.: +352 49 89-1
www.provencale.lu