



CAMPUS SURSEE, Oberkirch/Sursee:

Ce n'est qu'une question d'essence!

Le plus grand centre de formation et de séminaire de Suisse, le Campus Sursee, accueille des spécialistes de toutes les branches et de tous les niveaux hiérarchiques.

L'une des activités principales du Campus Sursee est le transfert concentré de connaissances propres au secteur de la construction. Une cuisine généreuse et du terroir, des processus de travail simples et un

approvisionnement très rapide en café de manière à fournir aux convives l'énergie qui leur est nécessaire pour suivre les cours de formation sont autant de conditions de base auxquelles le Campus doit répondre. Ainsi, le Campus Sursee sert non seulement à ses hôtes l'essence du savoir-faire de leur branche mais également l'essence même du café.

Texte: Katia Corino, photos: Nicole Stadelmann et m.à.d.

Le visiteur qui se rend au Campus Sursee à Oberkirch, à proximité immédiate de Sursee, se plonge dans un petit univers très particulier. Les nombreux bâtiments qui constituent le campus se déploient sur plusieurs étages dans une zone ouverte et aux généreuses dimensions située au pied d'une petite colline. Outre le bâtiment central, les nombreux sites de formation, les immeubles hôteliers et d'hébergement pour les apprenants du Campus et les installations sportives et de loisirs, l'ensemble du périmètre du Campus Sursee abrite d'autres établissements de formation et de

recherche du secteur de la construction. Trois locaux de séminaire de grande taille, 24 de taille moyenne, 26 locaux de groupes et un local de formation IT ainsi que divers ateliers sont à disposition pour l'organisation de séminaires d'un jour, d'ateliers de plusieurs jours, d'expositions et d'autres manifestations en tout genre. Pendant la semaine, environ 350 chambres d'hôtel et places d'hébergement sont à disposition dans les catégories de confort Premium, Standard et Budget. Le weekend, ces capacités atteignent le nombre de 550 environ.



Quelques impressions du restaurant «Mercato» et de la terrasse du restaurant «Piazza». Le restaurant «Mercato» est équipé de deux machines à café automatiques très performantes «Cafitesse Excellence» de la société Repa AG Coffee Systems.

Des restaurants pour tous les appétits et tous les goûts
La gastronomie du Campus Sursee est extrêmement diversifiée et comporte de nombreuses facettes:

► Le restaurant libre service «Mercato» sert quotidiennement 600 petits déjeuners et environ 1000 repas de midi. A midi, le «Mercato» propose quatre menus à choix destinés à répondre aux appétits juvéniles des apprenants du secteur principal de la construction. Ceux qui préfèrent une alimentation plus légère se serviront au buffet de salades très varié.

► Le restaurant «Piazza» – le bistro pour les en-cas – sert à ses hôtes, durant les pauses et entre les repas, du café, du thé, des jus de fruits, des sandwiches ainsi que des sucreries.

► Le restaurant avec service «Baulüüt» constitue un petit bijou du secteur gastronomique du Campus: sa carte comporte de délicieuses grillades au charbon de bois, des spécialités de pâtes ainsi que des mets de poisson.

Un petit café

Alors que les convives, après le repas au «Baulüüt» ou à midi au «Mercato», se prennent un peu de temps

pour savourer un café fraîchement préparé, tout doit aller très vite durant les brèves pauses, tout particulièrement en raison de la demande maximale à ces moments-là. Quoi qu'il en soit, le café doit se distinguer par une qualité élevée et constante. A cet effet, le Campus Sursee dispose d'un total de cinq machines à café automatiques «Cafitesse» de la société Repa AG Coffee Systems. Le conseil à la clientèle, la livraison des machines et des concentrés de café et de lait ainsi que le service à la clientèle et l'entretien sont assurés par un seul et même fournisseur. Thomas Hegnauer, directeur du centre de séminaire et membre de la direction du campus, explique à Pot-au-Feu: «Les systèmes de préparation de café de Repa répondent aux exigences que nous posons à une qualité constante du café – même en cas de demande maximale.»

Chaque année, plus de 50 000 produits à base de café sont préparés sur les cinq machines à café automatiques «Cafitesse» du Campus Sursee. Deux modèles de la société Repa AG Coffee Systems y sont utilisés en permanence – «Cafitesse Excellence» et «Cafitesse 400»:

► Deux machines à café «Cafitesse Excellence» approvisionnent les convives du restaurant «Mercato» en café entre les heures des repas.

► Une autre machine «Cafitesse Excellence» ainsi qu'une «Cafitesse 400» sont utilisées dans les secteurs de pause de la zone réservée aux séminaires.



Les collaborateurs apprécient tout particulièrement le maniement aisé des machines à café «Cafitesse». Ainsi, quelques gestes suffisent pour échanger les emballages de café contenant les concentrés de café et de lait.

► La cinquième machine à café est réservée aux engagements mobiles. En cas de besoin cependant, il est possible de la déplacer, en quelques tours de main, du raccordement fixe à la conduite d'eau à l'alimentation en eau par le biais du réservoir d'eau. Sur tous les appareils, un choix défini et programmé à l'avance de boissons à base de café et de lait est à disposition.

Une qualité du café sans compromis

Avec son concept de café «Cafitesse», la société Repa AG Coffee Systems mise sur l'essence de café dans le set de café: le spécialiste mondial du café et partenaire Repa Jacobs Douwe Egberts Professional torréfie quotidiennement du café brut soigneusement sélectionné. Il

prépare ensuite un concentré de café très aromatique sur la base du café torréfié et d'eau préalablement traitée – ceci sans aucun additif. Même après le remplissage des emballages et après la surgélation, ce concentré conserve tout son arôme de plénitude en bouche. Le concentré de café surgelé se distingue par une longue durée de conservation, ce qui le prédestine tout particulièrement à l'utilisation dans les entreprises, les hôtels, les centres de séminaire et le secteur de la santé.

Le concentré de café est dégelé dans l'établissement et se place en quelques tours de main dans les machines à café «Cafitesse». Un grand nombre de sortes et de mélanges de café est à disposition – le Campus Sursee



Vue de la zone de pause du centre de séminaire du Campus Sursee où les machines à café automatiques «Cafitesse Excellence» et «Cafitesse 400» de la société Repa AG approvisionnent les participants aux séminaires en spécialités de café pendant les courtes pauses qui leur sont accordées.



a choisi la variante «Cafitesse Dark Excellence UTZ certified», préparée sur la base de 100 pour cent de grains de café arabica en provenance d'Amérique centrale et du Brésil.

La société BRF Holding AG

La société BRF Holding AG est une entreprise familiale fondée par son actionnaire majoritaire et directeur Reto Burri. BRF signifie Burri Repa Fruchthof.

Les entreprises affiliées à la holding sont les suivantes:

- ▶ Repa AG: il s'agit d'une entreprise partenaire exclusive de Jacobs Douwe Egberts Professional, un joint-venture des marques de café Jacobs et Douwe Egberts, constitué en 2015. JDE Professional développe entre autres le système de café «Cafitesse».
- ▶ Fruchthof AG (depuis le 1er juillet 2016): il s'agit d'une entreprise partenaire de la société Zengo International B.V. Hollande qui a développé les dispensateurs de jus de fruits Express.

Doris Christen, responsable de la restauration auprès des restaurants «Mercato» et «Piazza», se dit enthousiasmée par le maniement et le nettoyage très aisés des appareils: «Pas besoin d'instructions particulières pour être en mesure de manier les machines à café; même le nettoyage peut se faire de telle façon qu'il ne nous dérange pas pendant les coups de feu.» Si la machine à café mobile «Cafitesse Excellence» devait, une fois n'est pas coutume, ne pas être utilisée, il est possible d'extraire l'emballage de concentré de café amorcé et de le placer dans une machine à café «Cafitesse» utilisée plus fréquemment.

Un système de débit de jus de fruits complète l'assortiment

La société Repa AG fait partie du groupe BRF Holding AG qui a repris, en date du 1er juillet 2016, la société Fruchthof AG (Rothrist) du groupe Rivella. La société Fruchthof AG est une spécialiste du débit ouvert de jus de fruits et de boissons froides et partenaire de la maison Zengo International B.V. en Hollande. Pour Reto Burri, actionnaire majoritaire du groupe BRF



Vu du restaurant «Piazza» où il est possible de se servir de jus de fruits de la marque Michel sur les deux dispensateurs de jus de fruits Express de la maison Fruchthof AG.

plus longtemps le jus de fruits sans additif et la plupart de ses composants. L'assortiment de boissons servies par les dispensateurs express peut par ailleurs être complété par des boissons plates telles que du thé froid ou du sirop de framboises.

gastronomia
halle 36, stand B090

Holding AG, cette fusion génère des synergies optimales et une valeur ajoutée pour les clients des deux entreprises: «L'assortiment de la société Fruchthof AG dans le débit ouvert de jus de fruits et de boissons froides représente un complément idéal à l'assortiment de la société Repa AG dans le domaine du débit de boissons chaudes. Nos clients peuvent ainsi tout obtenir d'un seul et même fournisseur, ce qui génère pour eux une importante valeur ajoutée.»

Dispensateur express de jus de fruits

Le Campus Sursee utilise déjà avec succès les dispensateurs de jus de fruits express de la maison Fruchthof AG. Dans les restaurants «Piazza» et «Mercato», les clients peuvent choisir entre les jus d'oranges Michel Premium, Michel Bodyguard Fair Trade ou Michel Orange Nectar. Le système se base sur un processus de fabrication similaire à celui des concentrés de café de Jacobs Douwe Egberts Professional: de l'eau est retirée des fruits pressés juste après la récolte, ce qui permet d'obtenir un concentré dense. La congélation des concentrés dans les emballages permet de conserver

Un partenariat client-fournisseur couronné de succès (de g. à dr.): Thomas Hegnauer, directeur du centre de séminaires du Campus Sursee, la responsable du restaurant Doris Christen, l'actionnaire majoritaire Repa Reto Burri et le responsable régional des ventes Dieter Hähnel de la maison Repa AG Coffee Systems, respectivement de la maison Fruchthof AG.

