

EXPÉRIENCES

COORDONNÉES

Au cœur du vignoble alsacien

Stoeffler
Boulevard de l'Europe
67210 Obernai

03 88 49 96 00

NOTRE MISSION

Stoeffler se donne pour mission de faire palpiter le cœur de l'Alsace dans chaque assiette !

1946 - **Début de l'aventure Stoeffler.**

Robert Stoeffler ouvre sa première charcuterie dans le petit village de Boersch

1974 - **L'entreprise se développe.**

Bernard, le fils de Robert Stoeffler, décide de reprendre la charcuterie familiale et s'implante à Obernai

1992 - **Acquisition des choucroutes frères Matt.**

Développement de l'activité traiteur avec nos fameuses choucroutes.

2008 : **Stoeffler rejoint le Groupe Pierre-Schmidt.**

Le groupe devient ainsi l'ambassadeur et le n°1 du savoir-faire culinaire alsacien et premier employeur ETI de la région Alsace

COMPÉTENCES

Passion du métier
Respect des savoir-faire
Créativité
Convivialité
Sécurité alimentaire
Sécurité des salariés

FORMATION

Double Diplôme en
charcutier / traiteur

Certification en
tradition et innovations
gourmandes

RÉALISATIONS

1994 - Lancement de la choucroute garnie

2000 - Lancement des Flammekueches

2020 - Nouvel atelier de pâtes fraîches pour la fabrication de spaetzle et de gnocchi alsacien

2021 - Optimisation de notre offre de choucroute garnie avec un chef étoilé, une nutritionniste et notre choucroutier partenaire.

RÉCOMPENSES

LANGUES



Français



Anglais



Allemand



Alsacien

● Certification RSE **Label Alsace Excellence** (ce label certifie les entreprises les plus performantes d'Alsace, quel que soit leur domaine d'activité, sur les critères économiques, environnementaux, éthiques et sociaux)

● Certification RSE **Entrepreneurs Engagés PME+**

RÉFÉRENCES PROFESSIONNELLES

CENTRES D'INTÉRÊT

● Nos **250** collaborateurs

● Nos **76** ans de savoir-faire

● N°1 de la choucroute grâce à une pub TV "Stoeffler, je ne sais pas comment on le dit, mais je sais comment on le mange"

● Champion de la Flammekueche fraîche

● Certification IFS pour la maîtrise de la sécurité et de l'hygiène de nos produits

● Certification ISO 50 001 (management de l'énergie)



La gourmandise



Notre belle région !



Le développement durable



Communauté "Pour nourrir demain"

NOS VALEURS, NOTRE CULTURE

Stoeffler est aujourd'hui reconnu comme un véritable ambassadeur du savoir-faire culinaire alsacien et nous souhaitons mettre en valeur tous les hommes et femmes passionnés qui œuvrent chaque jour pour proposer le meilleur de la gastronomie Alsacienne.

Nos collaborateurs sont notre plus grande force et nos priorités sont :

- Le bien-être au travail : que chaque collaborateur soit heureux de venir travailler chaque jour (Commission Qualité de vie au travail, boîte à idées).
- Développer l'employabilité (plan de formation, CQP, VAE).
- La sécurité (formation à la sécurité, aux gestes et postures).
- Un management qui privilégie la proximité et le dialogue avec les équipes.

POURQUOI NOUS REJOINDRE ?

Entreprise familiale ● ● ● ● ●

Employabilité ● ● ● ● ●

Conditions de travail ● ● ● ● ●

● ● ● ● ● Carrière

● ● ● ● ● Ancrage local

● ● ● ● ● Dynamisme