



EXPÉRIENCES

COORDONNÉES

VITACUIRE

14 Rue Jean Jaurès
69330 Meyzieu
04 78 31 51 34



NOTRE MISSION

Depuis 70 ans, Vitacuire a pour ambition de sublimer les instants de partage entre amis et en famille, avec une volonté de s'adapter à tous les goûts et tous les instants !

C'est pourquoi, la satisfaction client est au coeur de nos actions.

COMPÉTENCES

Savoir-faire familial

Créativité

Écoute

Sécurité des aliments

FORMATIONS

Licence apéro spécialisation
pâte feuilletée

Master en surgélation

Certification mini-saucisse
niveau supérieur

- 1952 - Création de Vitacuire par Émile et Ginette Krief
- 1972 - Industrialisation de la fabrication basée à Meyzieu
- 1990 - Reprise de la direction par la deuxième génération, les trois enfants du fondateur
- 1993 - Conquête de l'export, Europe puis hors-Europe
- 2010 - Arrivée de la troisième génération dans l'entreprise
- 2021 - Reprise de la direction générale par Anthony Krief (3ème génération)

RÉALISATIONS

- 1954 - Invention du friand surgelé, produit phare
- 1995 - Développement du segment apéritif
- 2012 - Lancement d'innovations à succès : apéritifs micro-ondables, petits briochés...
- 2018 - Création de la marque Bistro Emile, un hommage au fondateur
- 2020 - Conquête du snacking avec le lancement des empanadas et de la marque Miam&Snack
- 2022 - Tonnage historique - 8 500 tonnes de feuilletés produits

LANGUES



Français



Anglais

CENTRES D'INTÉRÊT



Innovation



Plaisir gourmand



Partage et instants festifs

RÉFÉRENCES PROFESSIONNELLES

- 150 collaborateurs passionnés
- 70 ans d'expertise
- Leader en apéritifs surgelés - distribution multicanal : grande distribution, restauration collective, magasins spécialisés
- Certification IFS/BRC
- Présence de nos produits dans 25 pays
- Emile Krief reconnu comme l'inventeur du friand surgelé et de la pâte feuilletée surgelée

NOS VALEURS, NOTRE CULTURE

Nos 4 valeurs nous guident au quotidien dans notre façon de travailler. Vitacuire est le fruit du travail d'hommes et de femmes passionnés, dévoués et solidaires cheminant vers un objectif commun : offrir à nos clients des produits de qualité.

Élaborer autrement

- améliorer nos recettes
- inventer les produits de demain
- optimiser nos process

S'investir passionnément

- garantir la qualité de nos produits
- assurer la satisfaction de nos clients
- vivre l'aventure familiale

Apprendre collectivement

- s'investir autour d'objectifs communs
- cultiver l'épanouissement
- garantir la sécurité & la santé de nos collaborateurs

Produire consciemment

- optimiser nos consos d'énergies
- réduire et valoriser nos déchets
- réduire et éviter le sur-emballage

POURQUOI NOUS REJOINDRE ?

Mobilité interne ● ● ● ● ●

Entreprise familiale française ● ● ● ● ●

Convivialité ● ● ● ● ●

● ● ● ● ● Entraide / Solidarité

● ● ● ● ● Polyvalence des métiers

● ● ● ● ● Taille humaine