

Départ à la retraite de Heinrich Amrein

« Le secteur de la restauration a considérablement changé ces 24 dernières années »

Heinrich Amrein, surnommé « Heiri », prend sa retraite fin mai 2021 après 48 ans d'activité. Ces 24 dernières années, il a travaillé pour la société KADI SA en tant que collaborateur du service externe. À l'occasion de son départ, ce vendeur-né nous a accordé un entretien dans lequel il nous raconte ses débuts chez KADI SA, nous parle de son expérience et nous dévoile ses plans pour l'avenir.



Commençons par tes débuts. Qu'est-ce qui t'a incité à l'époque à intégrer la société KADI SA ?

Heinrich Amrein : « Avant de rejoindre KADI, j'ai exercé le métier de cuisinier pendant 18 ans, puis j'ai travaillé six ans au Centre de transformation des fruits et pommes de terre de la Régie fédérale des alcools. Grâce à mon employeur, j'ai pu suivre une formation avec diplôme fédéral et, ainsi, me spécialiser dans le domaine des fruits et légumes. Après cette formation, j'ai cherché de nouveaux défis – et le 3 mai 1997, j'entamais ma première journée de travail pour KADI SA à Zurich, à l'ancien salon spécialisé MEFA. »

Quand tu passes en revue les années passées chez KADI, quels sont les moments dont tu gardes le meilleur souvenir ? Et quels sont les événements qui t'ont le plus marqué ?

« Comme je suis un homme de la pratique, j'apprécie tout particulièrement le contact avec les clients et clientes que j'aime rencontrer sur place. Les dégustations dans les établissements ont donc toujours été pour moi des moments forts. Je me souviens par exemple très bien de mes débuts chez KADI où des dégustations étaient organisées presque tous les jours pour le lancement des omelettes KAREA et des rouleaux de printemps dans la restauration collective (hôpitaux, homes, restaurants d'entreprise). Dans un premier temps, les omelettes surgelées ont été accueillies avec un certain scepticisme, mais les dégustations ont convaincu la majorité des clients et clientes. Il est vrai que j'ai aussi considérablement profité de l'important soutien du service de restauration de l'Hôpital universitaire de Berne dont le célèbre chef, Georges Knecht, a été le premier à intégrer les omelettes KAREA dans ses menus.

J'ai encore vécu d'autres grands moments, comme les nombreux salons spécialisés où j'ai chaque fois pu présenter nos produits innovants et entrer en contact avec les clientes et clients – que ce soit l'IGEHO à Bâle, le ZAGG à Lucerne ou les journées portes ouvertes chez nos dépositaires. Et je me rappellerai toujours avec plaisir des légendaires fêtes de Noël de KADI. Je garde d'excellents souvenirs de ces fêtes à thème, à la fois conviviales et divertissantes.

Mais durant toutes les années où j'ai travaillé chez KADI, nous avons aussi connu des périodes difficiles et été confrontés à des défis de taille, tels que le grand incendie qui a touché l'usine de production en 2016. »



Quels changements as-tu constatés au fil des années dans ton environnement professionnel et dans le cadre de ton travail au service externe ?

« Le secteur de la restauration a considérablement changé ces 24 dernières années. Les cuisines sont aujourd'hui dotées d'appareils hautement informatisés, il a donc fallu adapter à cette nouvelle infrastructure la préparation de nos produits à base de pommes de terre. Par ailleurs, la sécurité alimentaire et la spécification de chaque produit jouent un rôle bien plus important aujourd'hui.

L'arrivée des nouveaux moyens de communication a facilité mon travail de commercial, mais a également entraîné une accélération des rythmes. Il est souvent arrivé qu'en revenant d'une tournée chez les clients et clientes, je sois encore obligé de répondre à une trentaine d'e-mails, ce qui prenait beaucoup de temps. L'important turnover dans les établissements était aussi un challenge. Si les rotations fréquentes pouvaient être une opportunité, elles représentaient aussi un risque pour les collaborations existantes.



Mais, le changement le plus marquant a certainement été la hausse incessante du trafic routier – au fil des années, le nombre de poids lourds et de voitures circulant sur les routes a tellement augmenté que j'ai été contraint de prévoir des temps de trajet beaucoup plus longs pour être sûr d'arriver à l'heure à mes rendez-vous. Cette évolution a eu un impact considérable sur mon emploi du temps et mes activités de commercial. »

Tournons-nous vers l'avenir. Quels objectifs t'es-tu fixés pour cette nouvelle étape de ta vie ? Comment prévois-tu d'occuper tes journées et de quoi te réjouis-tu ?

« Jusqu'à aujourd'hui, mon carnet de rendez-vous – donc mes visites chez les clients et clientes – déterminait mon quotidien. Je me réjouis d'aborder cette nouvelle phase de ma vie sans agenda surchargé et de pouvoir définir librement mon emploi du temps.

Je vais pouvoir profiter de ce nouveau temps libre avec ma famille et mes petits-enfants. J'ai aussi l'intention de faire quelques voyages, j'espère pouvoir faire de nombreuses virées avec mon vélo électrique et je prévois éventuellement de m'engager comme bénévole. Mais, il est très probable que je ne quitterai pas totalement le monde de la restauration et peut-être aurez-vous l'occasion de me croiser dans la région de Zoug. »

Sincèrement, qu'est-ce qui te manquera le plus de ton quotidien chez KADI ?

« C'est sûr, je ne prends pas ma retraite sans un brin de nostalgie. Je vais surtout regretter l'important réseau de fidèles clientes et clients que j'ai tissé au fil de toutes ces années – et dont certains et certaines sont devenus des amis avec le temps – et bien sûr toute l'équipe KADI. Au cours de ces 24 années, j'ai eu la chance de pouvoir travailler au sein d'une équipe exceptionnelle regroupant des personnes de toutes les générations, fidèles à la devise « One team, one spirit ». Les échanges d'idées et les expériences vécues par les différentes générations m'ont beaucoup apporté. »

Et pour terminer, qu'aimerais-tu dire ou souhaiter à nos clients et clientes ainsi qu'aux collaboratrices et collaborateurs de KADI ?

« Chers clients et clientes, nous avons vécu ensemble de longues années de collaboration professionnelle et je vous en remercie sincèrement. J'espère que vos activités respectives vous procureront encore beaucoup de joie et vous souhaite avant tout de rester en bonne santé !

Chère équipe KADI, j'ai eu la chance de pouvoir travailler ces 24 dernières années dans une entreprise des plus innovantes. Chacun et chacune d'entre vous a apporté sa pierre à l'édifice. J'espère que vous continuerez à travailler sur de nombreux projets passionnants. Je vous souhaite de poursuivre sur la voie de la réussite et, bien sûr, de rester aussi en bonne santé. Merci de tout cœur pour ces années fantastiques ! »



Heiri, merci pour cet entretien et pour toutes ces années d'infatigable engagement. KADI SA t'adresse tous ses vœux pour l'avenir !

Entretien mené par Nina Kunz, Junior Marketing Manager chez KADI SA