



Colruyt vous informe

Une nouvelle boucherie

pour être encore mieux servi

Dans nos magasins, nous travaillons activement à la transformation de nos boucheries traditionnelles avec formulaire de commande et de celles en libre-service, pour en faire des boucheries de la nouvelle génération. Vous y choisissez votre emballage de viande dans le comptoir réfrigéré et, grâce à l'atelier ouvert, vous pouvez facilement vous adresser à votre boucher. D'ici fin 2017, il n'y aura plus de boucheries avec formulaire de commande.



Votre viande découpée sur place

Dans nos boucheries, les bouchers sont toujours présents sur place. Dans les nouvelles boucheries, vous les voyez même au travail dans l'atelier ouvert, derrière le comptoir réfrigéré. Vous pouvez ainsi **facilement vous adresser à eux** pour une commande spéciale, des conseils de préparation ou des questions sur les temps de cuisson idéaux.

Toute la viande proposée à la boucherie Colruyt est livrée chaque jour depuis notre entreprise de traitement de la viande. Ce sont nos bouchers en magasin qui s'occupent des **découps de détail**, plus précises. Ils réalisent aussi les préparations fraîches (comme les saucisses ou le haché), plusieurs fois par jour.

Vous faites votre choix dans le comptoir réfrigéré

Les bouchers emballent la viande fraîche en **portions pratiques** et les rangent soigneusement dans le comptoir réfrigéré. Vous avez besoin d'une autre quantité ou d'une épaisseur de viande différente ? Nos bouchers vous préparent volontiers un paquet sur mesure !

Portes vitrées = économies d'énergie

Nous avons conçu nos comptoirs réfrigérés de sorte qu'ils consomment le moins d'énergie possible. C'est la raison pour laquelle ils sont pourvus de portes en verre : elles **gardent l'air froid dans le comptoir et empêchent l'air chaud d'y entrer.**



Des emballages durables

Les rapiers dans lesquels nous emballons notre viande sont réalisés en polystyrène expansé et se composent à **98 % d'air**. Vu leur poids plume, ils génèrent moins de déchets et leur transport engendre moins d'émissions de CO₂. Ils sont aussi imperméables au jus naturel de la viande. Enfin, la viande peut y être conservée **2 à 5 jours de plus** que dans un emballage en papier.

Avec nos fournisseurs, nous recherchons des **alternatives encore plus durables**. Car ces rapiers ont l'inconvénient de prendre plus de place dans votre poubelle que le papier. En ce moment, nous évaluons donc les avantages et inconvénients d'autres types d'emballage. Pour la charcuterie, nous vous proposerons déjà à partir de juin 2016 la même quantité dans un autre emballage qui prendra moins de place dans votre poubelle.



Une étudiante indonésienne en stage

Durant 3 semaines, Iva, une étudiante indonésienne, s'est plongée dans le monde de l'entreprise chez Colruyt Group. Une occasion pour elle de se forger de l'expérience, qu'elle pourra utiliser dans son pays.

« Pendant mon stage en Belgique, j'ai appris énormément de choses. Les collaborateurs de Colruyt Group m'ont donné toutes sortes de conseils et m'ont appris entre autres à rédiger un C.V. Pour mon travail de fin d'études, j'ai étudié la faisabilité d'un projet sur les briquettes de noix de coco dans mon pays natal. J'ai ainsi **beaucoup appris sur le monde des affaires.** »

» Je rêve de lancer ma propre affaire. Ces nouvelles connaissances vont certainement m'y aider - Iva

« J'espère que ce projet continuera d'exister encore longtemps car il est très utile pour nous. Merci à Collibri Foundation de nous soutenir et de nous encourager. Cela nous offre de meilleures perspectives d'avenir. »



Pour en savoir plus sur tout le projet en Indonésie : collibrifoundation.org.



Payer avec votre smartphone

- ▶ **Téléchargez** d'abord l'app gratuite **SEQR**, **KBC/CBC-Mobile Banking** ou **Bancontact/Mister Cash**.
- ▶ **Ouvrez votre app** (il y a du réseau wifi à la caisse).
- ▶ **Scannez le code QR** à la caisse.
- ▶ **Confirmez** le paiement avec votre code PIN.