

# MAIERGRILL SA à Villars-sur-Glâne

Des événements culinaires sur mesure

Basé à Villars-sur-Glâne et Winterthur, le service traiteur Maiergrill SA, spécialisé grâce à sa technique de cuisson, est idéal pour partager des repas mémorables.

L'aventure de cette ambitieuse entreprise débute avec une petite anecdote. En 1994, Urs Maier brûle ses viandes et enfume une fois de plus ses convives lors d'une fête de village. Lassé, il travaille à la mise au point d'un prototype de barbecue unique sur le marché, révolutionnaire car sans émanation ni de fumée ni d'odeur. Une première. Un exploit qu'il décide de commercialiser en fondant avec son neveu, deux ans plus tard, Maiergrill SA. Aujourd'hui, forte de 150 collaborateurs à travers la Suisse, la société familiale a bien grandi. En parallèle de la location de son invention brevetée, elle s'est orientée avec enthousiasme dans un domaine d'activité qui la passionne: le service traiteur. Et ce autour du thème des grillades.

## Miser sur la différence

Galvanisés par des concepts originaux, comme les brochettes à la carte 100% personnalisables, les employés de Maiergrill parcourent le pays pour créer des performances culinaires des plus audacieuses. A titre d'exemple, l'équipe a déjà organisé des barbecues sous le chapiteau d'un cirque, dans un igloo à plus de 2'000 mètres ainsi qu'au cœur du foyer de l'auditorium Stravinsky à Montreux, avec en prime l'aval des sapeurs-pompiers qui valident le grill sans fumée, utilisable en toute sécurité à l'intérieur. Un brin aventurier, en quête perpétuelle de nouveaux challenges, Maiergrill a notamment agencé en 2011 la plus grande grillade hivernale dans la halle de Forum-Fribourg ainsi qu'un service pour 2'500 personnes sur une pause de midi en 2004. Des performances uniques à l'image des 147 Road Show, des lunchs pour ouvriers devant les centres commerciaux, éparpillés dans une vingtaine de lieux en Suisse.

Avec panache, l'entreprise s'adapte aux besoins de sa clientèle, créant des repas inoubliables gérés par un personnel de choix. Amené pas à pas au métier de traiteur, chaque collaborateur suit une formation spécifique pour acquérir le savoir-faire nécessaire d'un service traiteur de haute qualité: communication avec les convives, recettes, hygiène, logistique, rhétorique et management de l'évènement. Efficacité oblige, le staff est parfaitement au point pour réaliser des mises en scène millimétrées, idéales pour les réceptions privées comme les mariages ou les anniversaires, mais également pour les soirées d'entreprise.

## D'homme à homme, une valeur ajoutée

Les barbecues, symbole de convivialité et de détente, sont des moyens ingénieux de favoriser les rencontres à l'intérieur, entre autre, d'une organisation. Huilé par de nombreuses années d'expérience, Maiergrill a pensé sa formule originale de «grillade à la minute» pour accroître les échanges dans une atmosphère chaleureuse. Ce type d'évènement est parfait pour les activités de team building en toute décontraction. Le côté participatif favorise le contact humain, un des piliers de la philosophie de l'entreprise. Car en fin de compte, le concept Maiergrill valorise surtout le rapport d'homme à homme.



**maiergrill**

SWITZERLAND

Rte du Petit-Moncor 1c  
1752 Villars-sur-Glâne  
T. 026 413 28 44  
F. 026 413 04 75  
traiteur@maiergrill.com  
www.maiergrill.com