

# Clément Rey

## un jeune patron qui s'éclate!

A même pas trente ans, Clément Rey a repris en janvier de cette année les rênes de la boucherie-charcuterie du village d'Attalens. Le Châtelois a travaillé d'arrache-pied et a mis tous les atouts de son côté pour que le passage de témoin puisse se faire dans la continuité.

Clément Rey, c'est d'abord un caractère bien trempé. Derrière ses lunettes turquoises, ce solide Veveysan est un patron sérieux et assidu, mais qui a toujours un petit mot sympa pour les clients et les commerçants voisins. Depuis le 1er janvier 2016, il est à la tête de sa propre boucherie-charcuterie, à Attalens.

Tout a commencé alors qu'il œuvre chez Micarna, à Courtepin. Beat Yerly, alors patron de la boucherie-charcuterie d'Attalens, le contacte pour venir travailler dans son entreprise, avec peut-être la possibilité de la reprendre plus tard. «A l'époque déjà je voulais endosser des responsabilités, que ce soit dans une grande structure ou une petite boucherie, raconte le jeune boucher-charcutier. C'est mon caractère». Pendant quatre ans, Clément Rey travaille six jours sur sept, de 06 h 00 à 18 h 30. Un passage obligé, selon lui: «Je voulais me donner les moyens de devenir mon propre patron et pouvoir montrer aux employés que je maîtrisais la totalité de la chaîne. J'ai par exemple appris la vente sur le tas. Si je voulais pouvoir déléguer des tâches plus tard, il fallait d'abord que je sache d'abord les exécuter moi-même».

Après quatre ans, en décembre 2014, les choses s'accéléraient lorsque la maladie

frappe son chef. Clément Rey décide alors d'arrêter son brevet fédéral et de se consacrer uniquement à l'entreprise. Beat Yerly lui délègue progressivement la gestion de son commerce. «C'était un super patron, parfois paternel, qui accordait volontiers sa confiance», se souvient le Châtelois. Le 1er janvier 2016, Clément Rey devient officiellement le patron de la boucherie-charcuterie Savoy SA. «Le passage de témoin est arrivé plus tôt que prévu, mais tout s'est déroulé en douceur. Les employés savaient dès le départ que Beat m'avait désigné pour prendre sa place. Etant donné que j'étais très présent, j'avais toujours une vue globale des affaires. On venait souvent me poser les questions sur les commandes. Je connaissais déjà tous les clients».

Pas question toutefois de tout chambouler! «Le personnel n'a pas changé, nous sommes cinq employés à 100% plus quelques externes, souligne le trentenaire. Mon but est de faire en sorte que l'entreprise poursuive sur sa lancée, sans tout bouleverser». Présentation variée des produits, achats de quelques machines, projet de nouvelle vitrine: tout se fait pas-à-pas, avec prudence. Clément Rey soigne la bonne ambiance au sein de l'entreprise: «Ce qui m'intéresse c'est le produit fini. Je dois garder un œil sur les collaborateurs, bien sûr, car c'est sur moi que les remarques tombent. Mais je ne joue pas au surveillant en permanence».

Devenir patron, c'est aussi composer avec une part d'inconnu: «Certaines choses étaient nouvelles pour moi, comme les rendez-vous avec les banques et les aspects administratifs». Clément Rey dispose toutefois de sérieux

atouts, comme la clientèle déjà existante ainsi qu'un réseau dans la branche carnée. «Je suis aussi expert depuis quatre ans aux examens d'apprentissage, ajoute-t-il. C'est utile pour voir d'autres méthodes de travail. Sans ces éléments en poche, reprendre un commerce demande des reins très solides».

Patron à même pas trente ans, comment le Châtelois voit-il son avenir? «Une boucherie qui marche bien me suffit pour l'instant. Ça fait maintenant cinq ans que je suis là, je m'éclate, je suis content! Je ne sais pas de quoi l'avenir sera fait, mais chaque chose en son temps...»

www.boucherie-charcuterie-attalens.ch  
Facebook: Boucherie B. Yerly SA



**Clément Rey**

**Naissance:** 5 octobre 1988

**Résidence:** Châtel-St-Denis

**Apprentissage:** CFC de boucher-charcutier avec spécialisation abattage à la Boucherie Blanc, à Châtel-St-Denis, puis a travaillé dans plusieurs petites boucheries et à Micarna, à Courtepin, où il complète ses compétences du métier. Expert depuis quatre ans aux examens.

**Hobbies:** football, milieu de terrain au FC Le Crêt - Porsel - St-Martin. «J'ai besoin du sport pour décompresser. Et puis je vois des autres personnes qu'à Attalens. Certains sont devenus des clients».

## Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	<b>BEI IHREM FLEISCHFACHMANN</b>	<b>31.05.2016</b>	<b>31.05.2016</b>
<b>Rindfleisch</b>		<b>Natura Beef</b>	<b>Sinmental</b>
Entrecôte		SFr. 8.50	SFr. 8.15
Rumpsteak		SFr. 8.35	SFr. 7.60
Filet		SFr. 10.35	SFr. 9.60
Plätzli, Nuss od. Eckstück		SFr. 5.65	SFr. 5.90
Siedfleisch mager		SFr. 2.20	SFr. 3.40
Geschnetzeltes		SFr. 4.10	SFr. 4.45
<b>Schweinefleisch</b>		<b>Nur Natura</b>	
Filet mignon		SFr. 5.95	SFr. 5.90
Nierstückplätzli		SFr. 4.50	SFr. 3.20 <small>aktion</small>
Halsplätzli		SFr. 2.65	SFr. 2.40
Koteletts		SFr. 2.65	SFr. 2.55
Schulterbraten		SFr. 1.95	SFr. 1.90
Geschnetzeltes		SFr. 2.75	SFr. 2.95
Schweinsbratwurst		SFr. 2.25	SFr. 1.80
<b>Kalbfleisch</b>		<b>Nur Natura</b>	
Filet mignon			SFr. 8.55
Plätzli Stotzen		SFr. 7.80	SFr. 7.55
Schulterbraten		SFr. 4.00	SFr. 3.90
Geschnetzeltes		SFr. 4.70	SFr. 4.75

ARTICLES	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	<b>BEI IHREM FLEISCHFACHMANN</b>	<b>31.05.2016</b>	<b>31.05.2016</b>
<b>Pfannenfertiges</b>			
Hackplätzli		SFr. 2.65	SFr. 3.70
Mixed-Grill Spiessli		SFr. 4.25	SFr. 3.70
Hackfleisch		SFr. 2.25	SFr. 3.15
Fleischvogel			SFr. 3.80
Schweins Cordon'Bleu (Nierst)		SFr. 3.50	SFr. 2.65
Panierte Plätzli, Schweins		SFr. 2.95	<small>nur Selbstbedienung</small>
Pferdesteak		SFr. 3.55	SFr. 3.90
<b>Pouletfleisch frisch (CH)</b>		<b>Coop Natura Plan</b>	
Pouletbrust		SFr. 3.40	SFr. 3.30
Pouletschenkel		SFr. 1.30	SFr. 1.40
Pouletgeschnetzeltes		SFr. 3.40	SFr. 3.30
Trutenbrust		SFr. 2.20 <small>(Deutschland)</small>	SFr. 3.30 <small>(Frankreich)</small>
<b>Lammfleisch</b>			
Gigot m. B. o. Huftknochen CH		SFr. 3.40	SFr. 3.50
Racks		SFr. 5.50	SFr. 5.35
Koteletts		SFr. 5.65	SFr. 5.10
Nierstück		SFr. 5.50	SFr. 5.40
Huft			SFr. 4.30

**Keine Aktionspreise!**

# Clément Rey

## ein junger Chef, der richtig Spass hat!

Clément Rey ist noch keine dreissig Jahre alt und hat im Januar die Führung der Dorfmetzgerei von Attalens übernommen. Der junge Mann aus Châtel-St-Denis hat intensiv gearbeitet, um alle Vorteile auf seiner Seite zu haben und damit die Übergabe ohne Unterbruch durchgeführt werden konnte.

Clément Rey hat einen starken und energischen Charakter. Hinter seiner türkisfarbenen Brille steckt ein seriöser und fleissiger Vorgesetzter, der jedoch immer ein nettes Wort für die Kunden und die benachbarten Händler übrig hat. Seit dem 1. Januar 2016 ist er an der Spitze seiner eigenen Metzgerei in Attalens.

Es hat alles begonnen als er noch bei der Micarna in Courtepin tätig war. Beat Yerly, der damals die Zügel der Metzgerei in Attalens in den Händen hatte, hat mit ihm Kontakt aufgenommen und ihn gebeten, in seinem Betrieb zu arbeiten mit der Möglichkeit der anschliessenden Übernahme des Betriebes. «Zu dieser Zeit wollte ich Verantwortung übernehmen, sei das in einer grossen Geschäftsstruktur oder in einer kleinen Metzgerei», erzählt der junge Fleischfachmann, «das gehört zu meinem Charakter». Während vier Jahren arbeitet Clément Rey sechs Tage die Woche von

6 Uhr morgens bis 18:30 Uhr. Ein Weg, der laut ihm notwendig war: «Ich wollte mir die Mittel aneignen, mein eigener Chef zu sein und meinen Mitarbeitern zeigen zu können, dass ich die gesamte Kette beherrsche. Ich habe zum Beispiel dabei viel über den Verkauf gelernt. Ich wollte später die Aufgaben delegieren, dafür musste ich sie zuerst selber beherrschen».

Nach vier Jahren, im Dezember 2014, werden die Dinge durch den Krankheitsfall seines Chefs beschleunigt. Clément Rey entscheidet sich für den Abbruch seiner Berufsprüfung, um sich ausschliesslich dem Unternehmen zu widmen. Beat Yerly delegiert ihm schrittweise die Führung seines Geschäftes. «Er war ein toller Chef, manchmal väterlich, der einem gerne vertraut», erinnert sich Clément Rey. Am 1. Januar 2016 wird er offiziell Geschäftsführer der Metzgerei Savoy SA. «Die Übergabe hat früher als geplant stattgefunden aber es hat sich alles reibungslos abgewickelt. Den Mitarbeitern war von Anfang an klar, dass Beat mich für die Nachfolge ernannt hatte. Da ich immer sehr präsent war, hatte ich immer einen umfassenden Überblick über die Geschäfte. Man hat mir oft Fragen über die Bestellungen gestellt, ich kannte schon alle Kunden».

Es war jedoch ausgeschlossen, alles zu überstürzen! «Das Personal hat sich nicht

verändert, wir sind fünf Vollzeitmitarbeitende und ein paar Externe», betont der Dreissigjährige, «Mein Ziel ist es, dass das Unternehmen seinem Kurs folgen kann ohne alles umzustellen». Eine abwechslungsreiche Präsentation der Produkte, der Kauf von einigen Maschinen, ein Projekt für ein neues Schaufenster: alles wird vorsichtig und Schritt für Schritt eingeführt. Clément Rey pflegt die gute Stimmung in der Firma. «Was mich interessiert, ist das fertige Produkt. Ich muss ein Auge auf die Mitarbeiter werfen, denn schliesslich kommen die Bemerkungen auf mich zurück. Aber ich spiele nicht dauernd den Aufseher».

Chef zu werden bedeutet auch, mit Ungewissheiten umzugehen: «Es gab auch Neues für mich, wie zum Beispiel die Termine bei der Bank oder die administrativen Aspekte». Clément Rey hat aber wichtige Trümpfe im Ärmel, wie zum Beispiel die bereits vorhandene Kundschaft und ein Netzwerk in der Fleischbranche. «Ich bin auch seit vier Jahren Experte bei den Lehrabschlussprüfungen», fügt er hinzu, «das ist nützlich um auch andere Arbeitsmethoden zu sehen. Ohne diese Elemente auf seiner Seite zu haben, verlangt die Übernahme eines Geschäftes sehr viel Rückgrat».

Chef mit weniger als dreissig Jahren. Wie sieht der junge Vivisbacher seine Zukunft? «Eine Metzgerei, die gut läuft ist für den Moment genug. Ich bin jetzt seit fünf Jahren da und ich habe richtig Spass und bin zufrieden! Ich weiss nicht, wie die Zukunft aussieht. Aber alles zu seiner Zeit...»

www.boucherie-charcuterie-attalens.ch  
Facebook: Boucherie B. Yerly SA



**Clément Rey**

**Geburtsdatum:** 5. Oktober 1988

**Wohnort:** Châtel-St-Denis

**Ausbildung:** EFZ Fleischfachmann mit Vertiefung Fleischgewinnung in der Metzgerei Blanc in Châtel-St-Denis, hat dann in verschiedenen kleinen Metzgereien und in der Micarna gearbeitet, wo er seine Kompetenzen im Beruf vervollständigt hat. Seit vier Jahren Experte für die Lehrabschlussprüfungen.

**Hobbys:** Fussball, Mittelfeldspieler beim FC Le Crêt - Porsel - St-Martin. «Ich brauche den Sport um einen Ausgleich zu haben. Und ich sehe auch andere Leute als in Attalens. Einige von ihnen sind Kunden geworden».



# MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

## Bigler

Fleischwaren für Feinschmecker

**Ihre kompetenten Ansprechpartner.**



**Beyeler André**  
T 032 352 00 47 | F 032 352 00 10  
N 079 770 66 00  
andre.beyeler@bigler.ch



**Maillard Eric**  
T 032 757 11 95 | F 032 757 11 96  
N 079 828 30 65  
eric.maillard@bigler.ch



**Linder Jörg**  
T 032 352 00 40 | F 032 352 00 10  
N 079 770 42 70  
joerg.linder@bigler.ch



Bigler AG | Fleischwaren | Industriestrasse 19 | 3294 Büren a.A. | Tel. 032 352 00 00 | www.bigler.ch