

100 ans Kambly – une histoire des actes pionniers en 3 générations

Depuis cent ans, la maison Kambly de Trubschachen confectionne jour après jour, avec le même dévouement et le même soin, un large choix de spécialités de biscuits uniques. Kambly est une entreprise suisse indépendante, sans capitaux de tiers, depuis 3 générations aux mains de la famille qui l'a fondée. Le développement de la culture d'entreprise et de l'identité de la marque porte la marque du propriétaire et responsable de l'entreprise, qui s'engage personnellement. Cette culture et cette identité sont des valeurs fortes dont il répond par son nom.

L'histoire de Kambly s'est bâtie sur une volonté et sur une capacité : se développer en tant que personne et en tant qu'organisation, s'engager à s'améliorer et à se renouveler en permanence.

Cinq actes pionniers qui nous guident vers l'avenir

Les principes qui ont accompagné notre évolution dès notre fondation conservent toute leur actualité. Ces cinq actes pionniers courageux sont comme un plan stratégique – ou un credo – qui continuent de motiver l'équipe actuelle à donner le meilleur d'elle-même, jour après jour.

1. « Faire seulement ce que nous faisons mieux »

Oscar R. Kambly I, fondateur de l'entreprise, a confectionné le « Bretzeli » pour la première fois en 1906, en suivant une recette qu'il tenait de sa grand-maman. Peu après, il reprenait la boulangerie de son ancien maître d'apprentissage, à Trubschachen, avant de poser, en 1910 déjà, les fondements de la fabrique actuelle, fort du principe suivant : « Plutôt que de fabriquer pour le village une multitude de produits interchangeables, comme le font toutes les boulangeries, je veux apporter à la Suisse entière quelque chose de tout à fait unique ».

2. « Une qualité sans compromis »

Oscar R. Kambly a misé dès le début sur une qualité irréprochable. Lorsque la Première guerre mondiale éclate, en 1914, il employait déjà 25 personnes. Et au moment où certaines matières premières viennent à manquer en cette période de guerre, alors que la branche a recours à des produits de remplacement, il préfère renoncer à produire plutôt que de travailler sans œufs ni beurre frais, ce qui l'amènerait à trahir la recette originale. A la fin des années 1930, l'entreprise occupe plus d'une centaine de personnes. Durant la Seconde guerre mondiale, le fondateur s'en tient scrupuleusement à sa politique de qualité. Si l'entreprise a souffert de cette limitation qu'elle s'est elle-même imposée, elle en a aussi récolté

les fruits tant il était clair, pour les consommateurs suisses, ce que Kambly entendait par une qualité irréprochable et la meilleure possible.

3. « Une avance technologique permanente »

Oscar J. Kambly II, pionnier de la deuxième génération, a ajouté un deuxième grand principe qu'il s'est employé de mettre en pratique toute sa vie durant : ayant appris en Angleterre, cœur de l'industrie, à fabriquer en masse et de façon rationalisée, ayant acquis en Suisse, à Vienne et à Budapest, berceaux de ces arts raffinés, la maîtrise des savoir-faire du chocolatier et du confiseur, il a combiné les deux traditions en créant les technologies les plus modernes et en procédant à des constructions quasi-révolutionnaires. Une nouvelle pierre fondatrice était posée.

4. « Réoccuper le sommet en permanence »

Les produits qui ont du succès sont imités. Et ce qui est souvent imité devient interchangeable. Voilà qui nous pousse à poursuivre notre chemin, encore et toujours ; voilà qui nous pousse à être les premiers à repérer les tendances et les besoins et à les exploiter. Être la marque leader, c'est aussi explorer en permanence de nouvelles pistes et rester leader de l'innovation.

5. « Kambly est disponible partout là où les connaisseurs recherchent des biscuits de qualité. »

Il n'existe que peu d'endroits où l'on trouve de bonnes boulangeries et de bonnes pâtisseries à proximité. De plus les produits ne se conservent guère. Dès lors, Kambly a pour principe commercial que partout dans le monde où il existe une culture du bien manger et un pouvoir d'achat suffisant, les consommateurs exigeants trouveront des biscuits fins haut de gamme faciles à conserver, là où ils effectuent leurs achats quotidiens.

Kambly est le plus grand fabricant et le premier exportateur de biscuits de Suisse. En Suisse, Kambly est la marque leader des biscuits et la plus connue et la plus appréciée ; en France, Kambly est la marque leader du segment Premium des biscuits haut de gamme. Kambly réalise près de 60 % du total de son chiffre d'affaires de plus de 160 millions de francs à l'étranger, dans près de 50 pays et sur tous les continents. Kambly est reconnue dans le monde entier pour être à la pointe de la qualité et de l'innovation dans le segment Premium.

Kambly continuera d'offrir des performances de pointe dans la confection des biscuits et leur distribution, comme nos 420 collaborateurs s'y emploient jour après jour.

Sur chaque emballage – et ils sont près de 400 000 par jour -, figure l’engagement de Kambly à s’améliorer en permanence et à œuvrer pour offrir une qualité irréprochable.

« Depuis tant d’années, si tant de gens sont satisfaits de notre qualité, c’est peut-être parce que nous ne le serons jamais complètement nous-mêmes. »

Oscar A. Kambly

Venez nous trouver dans l’Emmental et découvrez le monde de Kambly.

www.kambly.ch

1910 – 2010 – l’histoire de Kambly en bref

L’histoire de l’entreprise familiale suisse Kambly est marquée par des actes pionniers, accomplis trois générations durant par des hommes pour des hommes.

Tout a commencé par une histoire d’amour. Poussé par son amour pour une jeune femme, Oscar R. Kambly I s’établit à Trubschachen dans l’Emmental, dans le canton de Berne. Il y confectionne, pour le village et pour la vallée, le « Bretzeli » original, en suivant une recette qu’il tient de sa grand-mère. Ce biscuit rencontre un tel succès qu’il décide de vendre cette spécialité à un public plus large : en 1910, il fonde l’entreprise Kambly et pose la première pierre de la fabrique actuelle. Aujourd’hui, le Bretzeli, tout comme une large gamme d’autres spécialités raffinées, continuent d’être confectionnés avec la même qualité, avec ce même mélange de passion et de rigueur.

Toute sa vie durant, Oscar J. Kambly II, représentant de la deuxième génération, s’est employé à mettre les techniques les plus récentes au service de la grande tradition de la confiserie artisanale. Ses créations ont tracé de nouvelles voies. Qui ne connaît son Butterfly, son Caprice et ses Goldfischli, les petits poissons enjoints et croustillants ? Cette diversité s’inscrit dans une constante, celle de la qualité Kambly ! Le nom de Kambly se répand à travers le monde, grâce à une recette éprouvée: la sélection des meilleurs ingrédients – provenant de la région dans toute la mesure du possible – l’emploi de recettes authentiques, un travail respectueux des matières et des procédés ainsi que l’amour d’un design soigné.

Oscar A. Kambly III, qui incarne la troisième génération, porte haut le flambeau de ces valeurs : de plus en plus de connaisseurs à travers le monde, qui savent faire la différence entre la qualité véritable et de simples produits de fabrication en masse, recherchent des produits authentiques, bons et crédibles. «Être plutôt que paraître», «petit mais exquis», voilà les tendances qui dessinent l’avenir. Le plaisir d’offrir, à soi et aux autres, rallie chaque jour de nouveaux passionnés, en Suisse et dans plus de 50 pays à travers le monde déjà.

3 générations Oscar Kambly

OK I 1910 - 1953



OK II 1953 - 1983



OK III seit 1983



100 ANS KAMBLY (Factsheet)

| | |
|------------------------------|--|
| Fondation de la maison mère | 1910, par Oscar R. Kambly |
| Structure du groupe actuelle | KAMBLY HOLDING SA, Trubschachen Capital-actions de 3,1 millions de francs suisses aux mains de la famille Oscar A. Kambly III KAMBLY SA Spécialités de Biscuits Suisses Usines à Trubschachen (maison mère) et Lyss (les 2 dans le canton de Berne) KAMBLY FRANCE SA, Paris INTERKAMBLY DEVELOPMENT SA, Zoug |
| But | Fabrication et distribution à l'international de fines spécialités de biscuits suisses |
| Direction | Oscar A. Kambly III, président du Conseil d'administration Hans-Martin Wahlen, président de la Direction |
| Personnel | 420 collaborateurs et collaboratrices (équivalents plein temps pour l'ensemble du groupe) |
| Position sur le marché | En Suisse, Kambly est le fabricant de biscuits au plus grand chiffre d'affaires, et le premier exportateur. En Suisse, Kambly est la marque leader des biscuits et la plus connue et la plus appréciée ; en France, Kambly est la marque leader du segment Premium du biscuit pâtissier haut de gamme. La moitié du chiffre d'affaires consolidé (plus de 160 millions de francs suisses) est déjà réalisé à l'étranger. Kambly est reconnue dans le monde entier pour être à la pointe de la qualité et de l'innovation dans le segment Premium du biscuit fin haut de gamme. |
| Palmarès | 2003 Kambly se voit décerner le B.E.S.T. « Brand Excellence Swiss Trophy » et devient ainsi la meilleure marque suisse 2006 Kambly reçoit l'ESPRIX Award pour la Business Excellence, la plus haute distinction en matière de réussite dans la gestion d'entreprise. 2008 « Cash Award » : prix spécial du journal Cash en tant qu'employeur avec le développement le plus durable. 2009 En Octobre Kambly reçoit le prix d'innovation « Saveur de l'Année 2010 » reconnu internationalement. |
| Adresse | Kambly SA Spécialités de Biscuits Suisses CH-3555 Trubschachen Tél. (++ 41) 34 495 02 96 Fax (++41) 34 495 02 04 www.kambly.ch / e-mail : direktion@kambly.ch |

« 100 ans de Kambly »

Kambly est présent partout dans le monde

Présent dans plus de 50 pays et sur tous les continents, Kambly est connu pour être à la pointe de la qualité et de l'innovation dans le segment Premium de la biscuiterie fine. L'entreprise réalise la moitié de son chiffre d'affaires de plus de 160 millions de francs à l'exportation, en servant un nombre croissant de pays, de régions et de commerces.

De plus en plus de connaisseurs à travers le monde, qui savent faire la différence entre la qualité véritable et de simples produits de fabrication en masse, recherchent des produits véritablement bons et authentiques. Si l'on considère le marché mondial des biscuits, Kambly apparaît comme un acteur relativement modeste du fait de sa spécialisation, mais au niveau international, la niche du « petit mais fin », c'est-à-dire des produits d'épicerie fine de qualité et naturels, connaît une croissance constante. D'ailleurs, lors de tests qualitatifs menés dans tous les pays, les spécialités Kambly obtiennent les meilleures évaluations, et de loin. Tout consommateur qui a goûté à la qualité Kambly est un consommateur fidèle. Partout dans le monde, Kambly incarne ce que la Suisse produit de meilleur.

La présence sur les marchés internationaux se construit de manière très ciblée, au niveau de l'assortiment (produits à fort impact, excellence par une différenciation pertinente par rapport à la concurrence) ainsi qu'au niveau des groupes cibles, des régions, des canaux et des formes de communication. La gestion des clients importants, des catégories et des produits au service des plus grandes chaînes internationales a lieu au siège, le suivi sur place étant assuré par les responsables de pays et par des distributeurs qualifiés.

Kambly incarne les valeurs helvétiques et les caractéristiques premium.

Marque de biscuit la plus connue et la plus appréciée, Kambly fait partie de la Suisse.

Des consommateurs exigeants du monde entier apprécient Kambly pour son assortiment raffiné et ses brillantes innovations.

Kambly est une entreprise familiale suisse indépendante dont la tradition de qualité est presque centenaire.

Le soin et la tradition artisanales des "Maîtres Confiseur et Chocolatier" Suisses.



Kambly met en œuvre les valeurs suisses traditionnellement appréciées: "qualité irréprochable", "assurance d'avoir le meilleur", "authenticité", "crédibilité", "nature intacte", "durabilité".

Toute la production se fait en Suisse, avec tout le soin qu'y mettrait le maître confiseur, mais au moyen des techniques les plus récentes.



Le Bretzeli de Kambly, depuis cent ans des moments de plaisir

L'histoire de Kambly a débuté voici un siècle, par la fabrication du Bretzeli de l'Emmental selon une recette familiale. Depuis lors, jour après jour, le Bretzeli est confectionné avec le même soin et selon la même recette, incarnant la tradition de qualité irréprochable de la maison Kambly.

Si le Bretzeli est le cœur, et le biscuit vedette, de Kambly, quelle est la clé du succès de l'entreprise familiale ? Sans pouvoir tout révéler, levons le voile sur les idées et la vie de son fondateur. Pour ce dernier, le pain était plus que du pain, et le Bretzeli était plus qu'un biscuit fin. Si les ingrédients ont bien sûr toujours été d'une qualité irréprochable, au début, le Bretzeli était confectionné dans le cercle familial pour exprimer joie et reconnaissance lors des grandes occasions. Or le plaisir d'offrir est à la hauteur du plaisir que l'on porte en son cœur. Ainsi, les ingrédients les plus précieux de ce biscuit unique étaient un mélange de dévouement et de rigueur.

Aujourd'hui, les autres ingrédients utilisés pour le confectionner sont le beurre frais et la farine qui proviennent du village de Trubschachen, ainsi que les œufs de la région. Le Bretzeli de Kambly contribue ainsi à l'excellente réputation culinaire de l'Emmental.

L'ouvrage « Le Bretzeli de Kambly », paru en 2006 aux Editions Stämpfli, à Berne, vous fera plonger dans l'histoire du biscuit phare de Kambly, en présentant la tradition plus que centenaire dans laquelle il s'inscrit. Ce livre comprend en outre 24 recettes de bricelets à faire soi-même. En vous inspirant de la fascinante tradition du Bretzeli – ou bricelet, donnez libre cours à votre créativité culinaire ; que les douces odeurs qui embaument votre cuisine fassent revivre l'esprit du jeune Oscar R. Kambly ! Le plaisir de faire plaisir ne connaît pas de frontières, c'est un langage universel.