



EDITORIAL



Chères collaboratrices,
Chers collaborateurs,

A peine le temps de commencer l'année, que nous avons déjà entamé le dernier trimestre. Cette année 2020 n'aura pas été de tout repos. Nous vivons actuellement de grands changements suite à la crise sanitaire liée au COVID-19.

Les magasins ont dû fermer leurs portes à la clientèle pendant un certain temps, des mesures d'hygiène strictes ont été mises en place et l'évolution de la situation est suivie de près. Afin de préserver la santé de nos collaborateurs, de nos clients et des proches, un plan de protection durant le COVID-19 a été élaboré. Ce document a été transmis personnellement à chaque employé. Nous vous remercions d'appliquer scrupuleusement ces mesures que nous vous rappelons dans un article en page 6.

Dans cette édition de notre journal interne, nous sommes ravis de vous présenter les dernières arrivées au sein de notre personnel. Trois nouveaux apprentis « gestionnaire du commerce de détail » et trois collaborateurs ont rejoint notre grande équipe.

La consommation durable est un sujet qui anime les discussions internationales depuis plusieurs années. Contribuer au développement durable de la Suisse, en favorisant l'économie locale et la fourniture de produits de qualité, nous tient tout particulièrement à cœur. Qu'il s'agisse d'éléments de cuisine tels que meubles, appareils ménagers, crédences, plans de travail, éviers ou encore espaces de rangements sur mesure, une multitude de possibilités « swiss made » s'offre à nos clients. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet en page 19.

L'arrivée de l'hiver donne envie de recettes casanières, traditionnelles et familiales qui réchauffent le cœur et le corps. C'est la saison des courges, qui sont connues pour être peu caloriques et riches en nutriments bons pour notre santé. Découvrez une recette simple et délicieuse de soupe dans la rubrique bon plan!

Enfin, nous souhaitons remercier, chacune et chacun de vous, pour votre courage, votre engagement et votre motivation. C'est notamment grâce à vous, chères collaboratrices et chers collaborateurs que le Centre Riesen ressortira vainqueur de cette pandémie.

Christian & Pascale

WANTED

~~DEAD~~ OR ALIVE

NO REWARD

La rubrique **PORTRAIT** met en évidence un collaborateur de l'entreprise dans sa vie professionnelle et/ou extra-professionnelle. Cette rubrique offre un regard sur une activité parfois discrète ou quelque peu méconnue exercée par ceux que nous côtoyons quotidiennement. Je suis actuellement à la recherche de collaboratrices ou de collaborateurs pour les éditions 2021 !



WANTED
EN QUELQUES MOTS

- > Âge : entre 16 et 65 ans
- > Habite où tu veux
- > Travaille au Centre Riesen

Qui souhaite figurer dans les éditions 2021 ?

Pour ce 18^e numéro de notre journal interne, je lance un appel à vous, chères collaboratrices et chers collaborateurs ! Avez-vous une passion ou une activité à nous faire partager ? Je pense que nous aimons tous cette rubrique et j'ai besoin de vous pour la faire vivre ! Alors n'hésitez pas à me contacter pour paraître dans les prochaines éditions...

Marche à suivre :

1) Me contacter par email laura.crausaz@centre-riesen.ch ou par téléphone au 026 460 86 46 (235)

2) On fixe un rendez-vous d'environ 1 heure. C'est à ce moment que vous allez me raconter votre histoire et que je prendrai des notes.

3) Je rédige l'article et vous l'envoie pour validation.

Et le tour est joué ! C'est pas sorcier... Alors n'hésitez plus et contactez-moi !

Laura

Plan de protection durant le COVID-19

Vous avez tous reçu le plan de protection mis en oeuvre par le Centre Riesen afin de vous protéger, ainsi que vos collègues, nos clients et vos familles. Suite aux récentes décisions des exécutifs cantonaux, ce plan de protection a été mis à jour en septembre dernier. Vous trouverez dans cet article un rappel des différentes mesures. Nous vous remercions de les appliquer scrupuleusement.

1. HYGIÈNE DES MAINS

Toutes les personnes dans l'entreprise doivent se nettoyer régulièrement les mains.

- > Des désinfectants sont à disposition des collaboratrices/collaborateurs, ainsi que de la clientèle.
- > Toutes les personnes sont informées par affichage.

2. PORT DU MASQUE

Le port du masque est obligatoire (dès 12 ans) dans les espaces de vente. Pour le personnel de ces surfaces de vente, cette obligation tombe s'il est protégé par un dispositif vitré ou équivalent.

- > Des masques fournis par l'entreprise sont à disposition des collaborateurs.

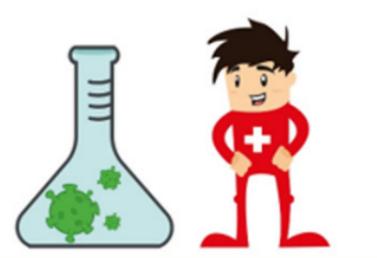
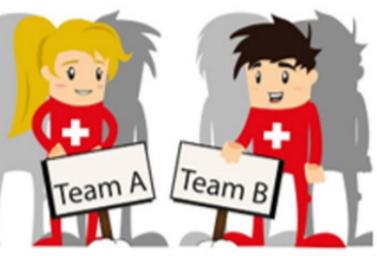
3. GARDER SES DISTANCES

Les collaborateurs et les autres personnes doivent observer une distance de 1.5 mètres entre eux.

- > Toutes les personnes sont informées par affichage.

Il faut tenir compte des aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles afin d'assurer la protection. Si la distance inférieure à 1.5 mètres est inévitable :

- > Masques obligatoires ou protections physiques (vitrages et plastiques transparents).

S	S pour substitution ; condition <i>sine qua non</i> concernant le COVID-19 : une distance suffisante (p. ex. télétravail).	
T	T pour mesures techniques (p. ex. parois en plastique transparent, postes de travail séparés, etc.).	
O	O pour mesures organisationnelles (p. ex. équipes séparées, modification du roulement des équipes).	
P	P pour mesures de protection individuelle (p. ex. masque d'hygiène, etc.).	

La rubrique ACTUALITE se penche sur des faits récents qui touchent de près ou de loin le Centre Riesen, que ce soit dans sa globalité ou plus spécifiquement l'un de ses départements. Il peut s'agir de changements de réglementation, d'agissements de nos concurrents, de bouleversements économiques, etc.

4. NETTOYAGE

Nettoyer de manière appropriée et régulière les surfaces et les objets, en particulier si plusieurs per-sonnes les touchent.

- > Les collaboratrices/collaborateurs disposent de produits désinfectants et de nettoyage.
- > Les nettoyages à effectuer de manière appropriée et régulière sont à la charge de chaque employé/e.
- > Toutes les personnes sont informées par affichage.

5. PERSONNES VULNÉRABLES

Les collaboratrices/collaborateurs vulnérables doivent contacter la Direction afin de définir les mesures adéquates de protection les concernant.

6. PERSONNES ATTEINTES DE COVID-19 SUR LE LIEU DE TRAVAIL

Les personnes atteintes du COVID-19 doivent rentrer chez elles sans délai, après avoir informé la Direction.

7. SITUATIONS PROFESSIONNELLES PARTICULIÈRES

Tenir compte des aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles afin d'assurer la protection.

- > Pour les collaboratrices/collaborateurs avec des situations professionnelles particulières, toutes les mesures adéquates sont prises par l'intermédiaire de leurs responsables directs.

8. INFORMATION

Informers les collaborateurs et les autres personnes concernées des directives et des mesures. Renvoyer à la maison les personnes malades en leur précisant de suivre les consignes de l'OFSP sur l'(auto-)isolement.

- > Les informations aux collaboratrices/collaborateurs ont été transmises par les responsables directs, ainsi que par email, courrier et affichage.

9. GESTION

Appliquer les consignes au niveau de la gestion afin de concrétiser efficacement les mesures de protection ou de les adapter. Assurer une protection appropriée des personnes vulnérables.

- > Les responsables directs et la Direction vérifient régulièrement que les mesures de protection et d'hygiène sont appliquées par tous les employé(e)s.

AUTRES MESURES DE PROTECTION

Chaque collaboratrice/collaborateur ayant des difficultés à comprendre ou à mettre en œuvre les mesures du plan de protection doivent en informer leur responsable direct.

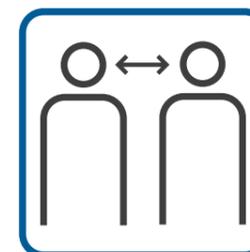
ANNEXES

Affiche « La santé est notre priorité » - lien :
Commun (P:) -> COMMUNICATION -> COVID-19

Consignes de l'OFSP - lien :
Commun (P:) -> COMMUNICATION -> COVID-19

Lien internet : <https://www.bag.admin.ch>

Laura



Respecter la distance

Si la distance de **1.50 m** ne peut pas être respectée, le port du masque est obligatoire.



Désinfecter les mains

Nous vous prions de vous désinfecter les mains à l'aide des solutions hydroalcoolique à votre disposition.



Tousser & éternuer

Tousser et éternuer dans un mouchoir ou dans le creux du coude. Une poubelle est à votre disposition devant chaque comptoir.



Masques

Le port du masque est **obligatoire** dans les espaces de vente.

Chronique du personnel

ARRIVÉES

Début 2020, c'est Anes MASSAFI qui a rejoint notre équipe au sein du département *Autoteknika* à Fribourg en qualité d'apprenti gestionnaire du commerce de détail.

Anes a effectué plusieurs stages en entreprise notamment dans un garage automobile mais aussi dans une boutique d'accessoires pour maison. Sa plus grande expérience a été vendeur et conseiller dans une animalerie. Il peut dire que toutes ses expériences lui ont beaucoup appris sur le métier de la vente, mais aussi sur lui-même et cela lui a permis de se diriger vers un apprentissage qui lui correspond.

> **Un souvenir d'enfance heureux :**

« Mon voyage en Egypte avec ses belles pyramides »

> **Un trait de caractère de ta personnalité :** « Ambitieux »

> **Un coin de paradis :** « Les îles Maldives »

> **Ce que tu ferais avec un gros pactole :**

« M'acheter une belle voiture et une grande maison »



Anes MASSAFI

Apprenti gestionnaire
du commerce de détail
Autoteknika, Fribourg

Après Anes, c'est Ines qui rejoint le team d'*Autoteknika* à Fribourg pour réaliser un apprentissage de gestionnaire du commerce de détail.

Une fois sa scolarité obligatoire terminée, Ines est partie à Zürich en tant que fille au pair dans une famille durant une année. Ensuite, elle a fait le SEMO durant plusieurs mois afin de trouver une place d'apprentissage en tant que gestionnaire du commerce de détail. Finalement, c'est au Centre Riesen qu'Ines effectuera son apprentissage.

> **Ce pourquoi tu as choisi ce métier :** « Le contact avec la clientèle »

> **Ce qui te réjouit dans la vie :** « Sortir avec mes amies »

> **Un coin de paradis :** « Bora Bora »

> **Ce que tu ferais avec un gros pactole :** « Voyager »



Ines GUILLET

Apprentie gestionnaire
du commerce de détail
Autoteknika, Fribourg



La rubrique VIE DE L'ENTREPRISE s'articule autour de plusieurs thèmes qui ponctuent le quotidien du Centre Riesen. Des nouveaux collaborateurs aux jubilés en passant par les rétrospectives d'évènements, chaque épisode mérite d'être relevé. Nous ne manquons pas non plus de vous tenir informés sur les dates importantes à retenir. Cet espace se concentre en outre sur des projets internes à l'entreprise.

VIE DE L'ENTREPRISE

Cet été, nous avons eu le plaisir d'accueillir Fabien ROLLE pour effectuer un apprentissage de gestionnaire du commerce de détail au sein du département *Electroménager*.

Fabien a tout d'abord commencé par une formation d'automatrigicien qu'il a suivie pendant un an. Puis, il a complètement changé d'horizon en faisant un apprentissage de boulanger-pâtissier durant deux ans au Mouret. Suite aux horaires contraignants de ce métier, il a préféré s'épanouir autrement. Désormais, il intègre l'équipe du ménage plus motivé que jamais afin d'obtenir son CFC au Centre Riesen.

> **Ce qui te réjouit dans la vie :** « L'argent »

> **Un souvenir d'enfance heureux :** « Ma première moto »

> **Ce qui te fait bien rire :** « Moi-même »

> **Ce qui t'insupporte le plus :** « Djadja de Aya Nakamura »



Fabien ROLLE
Apprenti gestionnaire
du commerce de détail
Electroménager, Fribourg



Valentin MAEDER
Technicien-poseur
Cuisine & Habitat

Début octobre, Valentin MAEDER a été engagé en tant que technicien-poseur pour le département *Cuisine & Habitat*.

Valentin a débuté son parcours professionnel par une formation de menuisier chez Chassot & Fils SA. Il a travaillé en tant que poseur auprès de la société Dietsche active dans le secteur de l'agencement de cuisine. Ensuite, il a exercé comme concierge pour Leatech en commençant par la gestion d'un parc d'immeuble, puis celle de Fribourg Centre. Finalement, il a créé sa propre société indépendante dans le domaine de la menuiserie. Après plusieurs années à son compte, il se réjouit de ce nouveau challenge au Centre Riesen.

> **Ce que tu ferais avec un gros pactole :** « J'arrêtera de bosser »

> **Un souvenir d'enfance heureux :**
« La Coupe d'Europe de skateer hockey avec l'équipe suisse »

> **Ce qui te réjouit dans la vie :** « Mes enfants, Emma & Connor »

> **Une gourmandise à laquelle tu ne résistes pas :** « Le RedBull »

Au mois de juillet, c'est Akim WASER qui rejoint la grande équipe du département *Electroménager* en qualité de technicien-livreur.

Après avoir obtenu son CFC de logisticien, Akim a dû faire son service militaire. Ensuite, il a travaillé dans différentes entreprises. A présent, il est ravi de mettre ses compétences au service du Centre Riesen pour son premier emploi à durée indéterminée.

> **Ce qui t'effraie le plus :** « Arrêter d'apprendre »

> **Une personne que tu admires :** « Mike Horn »

> **Un trait de caractère de ta personnalité :** « Le calme absolu »

> **Une gourmandise à laquelle tu ne résistes pas :** « La tartelette aux fraises »



Akim WASER
Technicien-livreur
Electroménager



Cindy CLERC
Service après-vente
Electroménager

Au mois de septembre, Cindy CLERC a intégré l'équipe du bureau SAV *Electroménager*.

Cindy a suivi une formation d'assistante socio-éducatrice en crèche et obtenu son CFC. Après avoir exercé quelques années, elle est restée sans activité afin de s'occuper de ces deux petites filles. Puis, elle a travaillé durant trois ans en tant que maîtresse d'école maternelle à Rossens. Finalement, c'est avec grand plaisir que Cindy rejoint le département *Electroménager*.

> **Ce qui t'effraie le plus :** « Les poissons »

> **Un coin de paradis :** « La Norvège »

> **Un trait de caractère de ta personnalité :** « Persévérante voire têtue »

> **Ce qui te fait bien rire :** « Ines Reg »

Nous leur souhaitons une cordiale bienvenue ainsi que beaucoup de succès dans leur travail.

JUBILAIRES 2020

Nous la félicitons pour son engagement durable et la remercions de sa fidélité !

5 ans



Natacha BANDERET
Technico-commerciale
Electroménager, Payerne

ANNIVERSAIRES

21 octobre
Medhi RHARROUBI
Electroménager

5 novembre
Stéphanie ROSSIER
Administration

18 novembre
Andrea APPY
Cuisine & Habitat

27 novembre
Ines GUILLET
Autoteknika

6 décembre
Christian RIESEN
Direction

9 décembre
Saverio LOMBARDO
Autoteknika

14 décembre
Cédric CLÉMENT
Electroménager

25 décembre
Claude-Alain MICHEL
Autoteknika

25 décembre
Noël BUGNARD
Cuisine & Habitat



Calendrier

26 octobre
Encarté Automne/Hiver
Electroménager

28 octobre, 11 et 25 novembre, 9 et 16 décembre
Action Day
Autoteknika

22 septembre
Encarté Automne
Electroménager

27 novembre
Inventaire Centre Riesen Gruyère SA
Cuisine & Habitat, Electroménager, Autoteknika

Black Friday
Electroménager

2 décembre
Inventaire Centre Riesen Broye SA
Cuisine & Habitat, Electroménager

11 et 12 décembre
Inventaire Centre Riesen SA
Cuisine & Habitat, Electroménager, Autoteknika

17 décembre
Apéritif de Noël
Cuisine & Habitat, Electroménager, Autoteknika



BON ANNIVERSAIRE

Notre charte éthique et ses valeurs

AVANT-PROPOS

Depuis plusieurs années, le Centre Riesen vit une solide histoire de croissance qui lui permet de consolider le capital le plus important : la confiance. Les succès encouragent le Centre Riesen à progresser.

Comprendre, préparer ou imaginer l'avenir est une préoccupation humaine. Plus une entreprise est ouverte aux idées «neuves», moins le maintien de la compétitivité lui coûtera. C'est vrai, il ne sert à rien de se prévaloir des succès passés, ce qui importe, c'est la capacité de se remettre en cause, d'innover et de créer. Il faut donc de l'audace...

Se conduire avec éthique implique que nous nous conformions tant à l'esprit qu'à la lettre des lois et des réglementations qui s'appliquent à nos divers secteurs d'activités. Cela signifie également que nous respectons les valeurs de l'entreprise et les principes directeurs de sa charte éthique.

Dans cette charte, nous affirmons notre volonté de respecter les standards les plus exigeants en matière d'éthique. La charte éthique contient les principes utiles à chacun d'entre nous pour savoir comment se conduire avec courage et confiance, même dans les situations difficiles. Cette charte a pour objectif d'encourager le respect.

Faire preuve d'éthique dans nos activités professionnelles n'incombe pas uniquement à la direction et aux cadres de l'entreprise ; c'est l'affaire de tous, à tous les niveaux de notre organisation. A chacun de nous de veiller à ce que sa conduite soit toujours conforme à cette charte.

Cette charte ne peut bien sûr pas couvrir toutes les situations professionnelles ni tous les domaines d'activité de la société. En dernier recours, pour décider de la conduite adéquate, n'hésitez pas à solliciter les conseils de vos supérieurs, de vos collègues, avant de vous en remettre à votre propre jugement.



NOS VALEURS : DES FONDAMENTAUX

Un ensemble de valeurs communes régit le fonctionnement du Centre Riesen et de ses collaborateurs. Ces valeurs sont l'héritage vivant de notre histoire et de notre identité.

RESPECT

Tout au long de nos 83 années d'histoire entrepreneuriale, l'intérêt de nos clients et de nos collaborateurs a toujours été au cœur de nos décisions stratégiques. Notre approche privilégie les besoins des métiers de nos clients. Nous considérons nos collaborateurs comme le principal atout de Centre Riesen. Nous témoignons notre confiance à chaque individu en lui laissant l'autonomie nécessaire à l'accomplissement de sa mission.

OUVERTURE

La diversité au sein de notre entreprise est un réel atout pour notre entreprise. Nous sommes riches de nos différences en matière de cultures, de formations et d'expériences. Nous apprécions cette diversité à sa juste valeur et encourageons le fonctionnement en réseau dans le groupe.

Au sein du Centre Riesen, nous opérons davantage en mode projet qu'en mode hiérarchique, avec des équipes partageant des buts et des objectifs communs. Les décideurs finaux sont très faciles d'accès, et notre structure légère permet à chacun de s'exprimer et favorise une culture de management par l'écoute.

CRÉATIVITÉ

La créativité constitue une source d'innovation qui est le premier moteur de notre activité. Nous incitons nos collaborateurs à faire preuve d'initiative, et nous favorisons et promovons les idées nouvelles. L'innovation est au cœur de notre stratégie et nous permet de nous différencier de nos concurrents.

SIMPLICITÉ

La simplicité est une valeur fondamentale exprimant la personnalité et le style du Centre Riesen; c'est grâce à elle que nous fournissons à nos clients des solutions efficaces et des résultats pragmatiques. C'est également une philosophie d'entreprise : nos processus et notre structure simples accélèrent la prise de décision, nous permettant de transformer nos idées en résultats dépassant les attentes..

INDÉPENDANCE

L'indépendance est la pierre angulaire de notre stratégie. Que ce soit en matière de gouvernance d'entreprise, de politique de partenariats, de réflexions, de solutions, nos décisions sont toujours guidées par la volonté d'assurer la pérennité de notre modèle d'activité, la maîtrise de notre futur ainsi que le libre choix des meilleures options pour nos clients et nos collaborateurs.

La Direction



La rubrique A L’AFFICHE a pour but de présenter en détail un produit innovant proposé par l’un de nos secteurs d’activité ou alors un projet voire une réalisation importante impliquant les collaborateurs de l’entreprise. Cet espace vous permet ainsi de découvrir les composantes majeures des départements différents de celui auquel vous appartenez.

A L’AFFICHE

*Fabrication suisse
& livraison express*



Contribuer au développement durable de la Suisse, en favorisant l’économie locale et la fourniture de produits de qualité, nous tient tout particulièrement à cœur. Nous sommes également le partenaire des plus grands fabricants européens afin de laisser le choix à notre clientèle et satisfaire au mieux leurs besoins.

Qu’il s’agisse d’éléments de cuisine tels que meubles, appareils ménagers, crédences, plans de travail, éviers ou encore espaces de rangements sur mesure, une multitude de possibilités « swiss made » s’offre à nos clients.

La consommation durable est un sujet qui anime les discussions internationales depuis plusieurs années. L’idée est de continuer à consommer et à satisfaire les besoins des hommes mais en produisant les biens et des services avec plus d’efficacité, c’est-à-dire en utilisant moins de ressources et en générant moins de déchets et de pollution.

La génération « Y » se démarque par une consommation respectueuse de l’environnement. Dans une enquête actuelle de Deloitte, environ les deux tiers des personnes interrogées de la génération « Y » disent que la protection de l’environnement fait partie de leurs plus grandes préoccupations sociétales. Et dans une étude menée par la Harvard Business Review, les deux tiers des « Millennials » interrogés déclarent acheter des marques durables, quitte à payer des prix plus élevés. Les entreprises doivent donc faire tout ce qui est en leur pouvoir si elles veulent combler l’écart existant entre les préférences des clients et l’efficacité de leurs actions.



> [Livraison express d’agencements de cuisine](#)

Les consommateurs d’aujourd’hui attachent une grande importance à la rapidité de livraison. Alors que l’expédition prenait de 3 à 5 jours il y a encore quelques années, la livraison le lendemain est désormais la norme. Cependant, il n’est pas toujours possible de la proposer pour plusieurs raisons (délais de fabrication, marchandises en stock, etc.).

Notre clientèle a désormais la possibilité d’opter pour une livraison express sur une partie de notre assortiment grâce à un délai de fabrication de 7 jours ouvrables dès la commande.

Laura

BONS PLANS

Soupe à la courge et à la crème

L'hiver donne envie de recettes casanières, traditionnelles et familiales qui réchauffent le cœur et le corps. C'est la saison des courges, qui sont connues pour être peu caloriques et riches en nutriments bons pour notre santé.

> Ingrédients

- 800 g de courge jaune environ
- un peu de muscade
- 1,2 l de bouillon de poule environ
- 1 jaune d'oeuf
- 1 gobelet (180 g) de crème aigre
- 100 g de gruyère râpé environ
- 1/2 bouquet de ciboulette ciselée
- sel & poivre

> Préparation

1. Retirez les graines et les fibres de la courge, puis coupez la chair en morceaux.
2. Mettez la chair dans une casserole, ajoutez de l'eau jusqu'à ce que les morceaux soient juste recouverts, assaisonnez et laissez cuire 15 min.
3. Passez à travers une passoire (ou au mixer), ajoutez le bouillon de poule et laissez mijoter encore 10 min. en remuant souvent. Mélangez le jaune d'oeuf, la crème aigre, le gruyère et la ciboulette.
4. Retirez la soupe du feu et versez-y le mélange tout en remuant constamment.

Et le tour est joué !

Cette soupe peut aussi être servie dans une courge évidée et légèrement chauffée au four. Vous pouvez aussi y ajouter quelques graines de courge, un peu de crème fouettée et du curry avant de servir.

Ethan



La rubrique BONS PLANS est conçue par et pour les collaborateurs de l'entreprise. Il s'agit d'un espace au sein duquel chaque collaborateur peut – par l'intermédiaire de la responsable de la communication – échanger diverses informations utiles pour la vie personnelle. Il peut s'agir de bons plans (co-voiturage, baby-sitting, etc.), d'annonces à propos de biens ou de services, de propositions de recettes, de coups de cœurs (livres, lieux, etc.).



REDACTION

*Cette édition vous a plu ?
A-t-elle répondu à vos attentes ?*

Vos commentaires, idées et suggestions sont les bienvenus. Proposez des sujets qui vous intéressent afin de nourrir les prochains numéros.

Contact

Laura Crausaz
T. +41 (0) 26 460 86 49
T. interne : 235
laura.crausaz@centre-riesen.ch

Prochaine édition

18 janvier 2021

Impressum

Editeur : Centre Riesen SA
Conception/rédaction/création/mise en page :
Laura Crausaz et Ethan Cuoco
Photos : Fotolia, Google, Centre Riesen SA
Impression : Centre Riesen

centre *RIESEN*

Fribourg | Bulle | Payerne

R.I. **Electroménager**

www.centre-riesen.ch

shop.centre-riesen.ch

Fribourg | Bulle **auto**
TEKNIKA
by centre **RIESEN**

www.autoteknika.ch

centre **RIESEN**

Fribourg | Bulle | Payerne

R.I. Electroménager

Fribourg | Bulle *auto*
TEKNIKA