Zeitschrift: Curaviva : revue spécialisée
Herausgeber: Curaviva - Association des homes et institutions sociales suisses
Band: 6 (2014)
Heft: 4: Le grand âge : les défis du changement démographique

Werbung

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Regroupement en toute simplicité

Les deux centres pour personnes âgées Bärenmatt et Burkertsmatt à Bremgarten sont en pleine mutation. Des changements exceptionnels sont à l'ordre du jour. Des mesures concernant le gros œuvre affecteront la vie quotidienne des résidents et des collaborateurs à Bremgarten dans un futur proche. Hans-Peter Eckstein, directeur, et Jürgen Kempf, directeur de la restauration de l'Association des communes pour les EMS régionaux de Bremgarten, Mutschellen et Kelleramt, sont face à des défis supplémentaires, qui nécessitent des fournisseurs fiables et engagés.

Nouvelle forme juridique et structures adaptées

Bien que Hans-Peter Eckstein et Jürgen Kempf ne travaillent pas depuis longtemps ensemble, ils forment déjà une équipe bien rôdée. Les deux professionnels, chacun dans son domaine, ont la tâche difficile de fusionner les EMS de Bärenmatt et Burkertsmatt sur le plan de l'organisation et de la structure dans leurs domaines d'activité. «Pas vraiment facile», explique Hans-Peter Eckstein, «car plus de dix communes ont ici leur mot à dire.» Et Jürgen Kempf explique: «La structure culturelle et sociale et les préférences des résidents dans les deux centres pour personnes âgées sont en partie très différentes. A l'EMS Bärenmatt, le rôti argovien avec des pruneaux est le menu phare et des plats copieux sont appréciés. A l'EMS Burkertsmatt, on remarque des exigences plus raffinées et on y apprécie volontiers aussi de temps à autre un plat plus exotique. Il faut beaucoup de temps pour relever l'énorme défi de donner aux deux établissements une structure uniforme. Ici, le système de commandes de Pistor est une grande aide pour moi. Pour tous les produits que j'achète, je peux lancer la commande via PistorONE, le portail de commandes de Pistor. Même des produits, qui ne figurent pas dans l'assortiment de Pistor, peuvent simplement et facilement être commandés. Ainsi, je peux par exemple commander de la laitue et des carottes fraîches via PistorONE, par e-mail au fournisseur de légumes. Difficile d'être plus simple.»

Assortiment complet pour nos clients

«Je suis étonné de l'énorme extension d'assortiment chez Pistor», raconte Jürgen Kempf. «Pistor m'accompagne depuis des années pour mon défi quotidien en cuisine. La capacité de livraison de Pistor est très élevée. Toutefois lors de goulots d'étranglement, le service interne m'informe à propos du produit manquant, me propose une alternative ou définit le prochain délai de livraison. De ce fait, je peux facilement planifier mes 250 repas. Et ainsi je n'ai pas de surprises à la livraison.» Pistor a, ces dernières années, avec les transformations et les extensions des différents dépôts – avant tout avec la mise en service du nouveau Centre pour les Surgelés – continuellement élargi son assortiment et propose maintenant un assortiment complet. Quelque 12 000 produits pour les branches de la Gastronomie, Boulangerie et les Kiosques sont tous les jours à disposition des clients.

Transformation ou rénovation

Au cours des deux prochaines années, les deux EMS obtiendront non seulement une nouvelle forme juridique, mais subiront aussi quelques travaux de rénovation et des transformations. Pistor propose ici, comme prestation supplémentaire, le service contractuel PistorPlus». En adhérant à PistorPlus, qui est de surcroît gratuit, le client reçoit uns seule facture pour tous les produits et toutes les prestations de services qu'il a achetés chez Pistor et ses plus de 250 fournisseurs contractuels dans le domaine de la Gastronomie. Cela réduit les tâches administratives au minimum pour le client. De plus, le chiffre d'affaires de PistorPlus et celui du propre dépôt sont cumulés pour le calcul du bonus. Cela signifie en fin de compte que le client achète à meilleur prix dans le propre dépôt de Pistor. Hans-Peter Eckstein déclare à ce sujet: «Simon Gerber, le collaborateur au service externe de Pistor, nous a présenté PistorPlus. Nous sommes convaincus que cela vaut la peine d'avoir recours à PistorPlus non seulement durant les transformations mais aussi pour les activités quotidiennes. Car la diversité des fournisseurs est inouïe. La comptabilité amaigrie, avec des imputations simplifiées, nous aide à garder une vue d'ensemble.» Et Jürgen Kempf surenchérit: «Simon Gerber nous a conseillés avec beaucoup de compétence. Ceci est aussi un avantage, car les collaborateurs au service externe sont des cuisiniers qualifiés et connaissent très bien nos besoins.»

Diverses zones de température – une seule livraison

L'entreprise commerciale indépendante Pistor étend continuellement et de manière ciblée son immense savoir-faire logistique dans la branche de la Gastronomie et celle de la Boulangerie. Depuis plus de vingt ans, Pistor transporte, grâce à des camions «high tech» spécialement équipés, des produits de trois différentes zones de température (marchandises dites normales, produits frais et produits surgelés) en une seule livraison directement chez le client. Ainsi un seul camion se rend chez le client et la chaîne du froid de Pistor au congélateur du client peut être respectée. Aujourd'hui, environ 10 pour cent des camions employés répondent déjà aux dernières normes environnementales «EURO 6». La flotte de camions est en permanence modernisée. «Pistor a aussi les camions les plus silencieux. Grâce au refroidissement à l'azote, le moteur diesel peut être arrêté lors du déchargement de la livraison. C'est particulièrement important lorsque la livraison est effectuée à six heures du matin», fait observer Jürgen Kempf. Cela économise de l'énergie et protège en même temps l'environnement.

Le partenariat comme objectif d'entreprise

Depuis bientôt cent ans, l'objectif et la finalité de Pistor, de la société d'achat de l'époque, sont restés les mêmes. La croissance et la taille sont importantes pour pouvoir proposer des produits à des prix optimaux. Pistor mise, ce faisant, sur une interaction partenariale avec les fournisseurs tout comme avec les clients. Les synergies dégagées contribuent au développement de Pistor en tant que prestataire de services. Pistor organise l'avenir en étroite collaboration avec ses clients. Elle vit le partenariat jour après jour, lorsqu'elle ne vend pas uniquement des produits et des prestations de services à ses clients, mais propose aussi des solutions spécifiques aux clients.

Proche du marché

Par le biais des collaborateurs au service externe, des idées et des tendances proches du marché affluent directement dans la planification stratégique de Pistor. Des brochures thématiques, des magazines et diverses aides à la vente fournissent régulièrement des informations et des aides aux clients, pour avoir du succès sur le marché. Pistor assume ses responsabilités et partage ses expériences avec les clients. Mais la relève en cuisine est aussi un point de mire chez Pistor: Pistor remet gratuitement à près de 3000 apprentis en Suisse l'ensemble des documents CI (cours interentreprises) en allemand, français et italien.

En tant qu'équipe de cuisiniers au Championnat du monde de cuisine

Les prestations dans la restauration hospitalière et collective sont souvent sous-estimées. Avec le SWISS SVG-TROPHY Pistor met cette branche en avant, comme elle le mérite. Le SWISS SVG-TROPHY est un concours de cuisine et consiste en un travail écrit et un travail pratique. En collaboration avec la Société Suisse des cuisiniers et SVG (Association suisse pour la restauration hospitalière et collective), l'équipe gagnante obtient la possibilité de participer au Championnat du monde de cuisine. Fin novembre l'EMS Glarus Nord se mesure à l'élite mondiale de cuisine au Luxembourg.

A propos de Pistor

Siège	Pistor AG Hasenmoosstrasse 31 6023 Rothenburg LU Tél.: 041 289 89 89 info@pistor.ch www.pistor.ch
Centre de Distribution	
Romand	Chavornay
Collaborateurs	479, dont 12 apprentis
Chiffre d'affaires	796,7 millions
Assortiment	env. 12 000 produits
Clients	Boulangerie 2200 Gastronomie 3300
Flotte de véhicules 83	camions propres à l'entreprise
Sorties de marchandises par jour	350–530 tonnes dont 60–100 tonnes pour Chavornay
Livraisons par jour	env. 1000 dans toute la Suisse

Pistor AG
Hasenmoosstrasse 31
6023 Rothenburg
info@pistor.ch
www.pistor.ch