Zeitschrift: Curaviva : revue spécialisée
Herausgeber: Curaviva - Association des homes et institutions sociales suisses
Band: 7 (2015)
Heft: 2: Où sont les hommes? : Appel à davantage de mixité dans les soins de longue durée

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: 09.12.2025

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

COLLABORATION EFFICACE ET APPRÉCIÉE

Ambiance, sécurité, mais aussi alimentation et plaisirs de la table constituent les principales attentes des personnes âgées en perte d'autonomie qui résident pour de longs ou courts séjours dans les trois établissements médico-sociaux de la Fondation Pré-Pariset à Pully (VD). C'est dire l'importance des prestations de la cuisine.

PATRICK COUTELLIER

«L'assortiment vaste, varié et complet, la logistique parfaitement rodée, les aspects écologiques, l'éthique de l'entreprise, la qualité des contacts humains et l'efficacité du logiciel de commande ont aussi largement contribué à notre choix de travailler avec Pistor».

Les résidences Pré-Pariset, Pré de la Tour et Haute Combe hébergent quelque 130 pensionnaires que le directeur Pierre Berthet et le chef de cuisine Patrick Coutellier s'attachent à satisfaire sur ce plan-là spécialement. Au même titre d'ailleurs que les hôtes du restaurant public «Le Delta» qui est également géré par cette institution privée d'intérêt public.

Ce restaurant, installé au rez-de-chaussée de l'EMS Pré de la Tour et disposant d'une belle terrasse donnant sur une place piétonne, propose des mets de qualité et un service soigné. Il est ouvert à tout un chacun et offre aux résidents la possibilité de rencontrer des gens dans un espace public.

Groupement de chefs de cuisine

Qui dit cuisine de qualité et satisfaction des résidents et des clients au moment de passer à table, dit fournisseurs fiables et compétents. Depuis juillet 2014, la Fondation Pré-Pariset fait confiance à Pistor. Elle n'est pas la seule, puisqu'elle fait partie d'un groupement comprenant une dizaine d'institutions (EMS, garderies, ateliers protégés) du canton de Vaud qui

INTERVIEW

Monsieur Coutellier, vous veillez particulièrement aux aspects écologiques lors du choix de vos fournisseurs. Comment percevez-vous Pistor dans ce domaine?

«Pistor attache visiblement une grande importance à la protection de l'environnement et cela constitue un plus pour nous. Je pense au transport par rail de la marchandise entre le siège de Rothenburg et le Centre de Distribution Romand de Chavornay, d'où les produits nous sont livrés au moyen de camions qui répondent aux normes les plus sévères en matière de pollution et qui sont équipés d'un système de réfrigération-congélation parfaitement approprié et respectueux lui aussi de l'environnement. Je fais aussi référence à l'emballage et aux caisses réutilisables ne générant pas de déchets inutiles et encombrants, ainsi qu'au système photovoltaïque installé à Rothenburg et qui permet à Pistor de produire de l'énergie solaire.»

Et qu'en est-il selon vous de la qualité des contacts humains au sein de cette entreprise?

«Chez Pistor, tout le monde est au petit soin pour nous et l'aisance que nous avons au niveau de la communication avec tous les collaborateurs et collaboratrices est appréciable. Les contacts par téléphone sont très agréables avec les interlocuteurs compétents et toujours de bon conseil qui travaillent à Chavornay. Les relations sont excellentes avec les représentants qui nous donnent régulièrement des informations pertinentes et qui nous rendent constamment attentifs à ce qui est intéressant pour nous. Il en va de même avec les chauffeurs-livreurs qui respectent les horaires et qui sont très avenants.»

Patrick Coutellier, chef de cuisine, Fondation Pré-Pariset

ont mis leurs compétences en commun au niveau des chefs de cuisine. Ces derniers ont ainsi créé une plate-forme d'échanges permettant de partager des idées et des pratiques professionnelles, d'élaborer des plans de menus et de regrouper certains achats.

PIERRE BERTHET
«Parmi les critères de choix, le côté indépendant de Pistor a été considéré favorablement, au même titre que le fait qu'il s'agit d'une coopérative appartenant aux artisans boulangers et d'une entreprise à taille humaine qui connaît et considère ses clients».

C'est dans ce cadre que le choix d'un partenaire pour la fourniture de produits d'économat a été opéré, avec au final la sélection de Pistor qui s'est imposé comme le fournisseur idéal.

Exigences remplies

Patrick Coutellier qui est à la tête d'une brigade de cuisine de seize personnes, dont trois apprentis, précise

PIERRE BERTHET
«Pistor est toujours à l'écoute de nos besoins et de nos demandes et fait tout pour y répondre. Nous sommes donc pleinement satisfaits».

que les critères de la politique des prix et de la qualité des produits ont naturellement été pris en considération et ont pleinement satisfaits aux exigences. Pour le directeur Pierre Berthet, la collaboration avec Pistor au cours des dix derniers mois a parfaitement fonctionné et donc tenu toutes ses promesses.

Pierre Berthet, directeur, Fondation Pré-Pariset

pistor
Service boulangerie-pâtisserie-gastronomie

Centre de Distribution Romand

Pistor AG
Route de Saint-Marcel 17
1373 Chavornay

Tél. 024 447 37 37
Fax 024 447 37 00
info@pistor.ch
www.pistor.ch