Zeitschrift: Curaviva : revue spécialisée
Herausgeber: Curaviva - Association des homes et institutions sociales suisses
Band: 11 (2019)
Heft: 3: Les soins palliatifs : accompagner la dernière phase de la vie

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: 10.12.2025

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

Précisément ce qui rend Wüst encore plus performant

La boulangerie-pâtisserie Remo Wüst AG est passée au cours de ces vingt dernières années à 17 succursales. Pour garantir la disponibilité des produits, il faut de l'habileté en matière d'organisation et des processus bien pensés. En tant que partenaire fournisseur, Pistor apporte son soutien précisément dans ces domaines.

IMAGES: Jonas Weibel

Remo Wüst, propriétaire, boulangerie-pâtisserie Remo Wüst AG, lors de l'interview dans la succursale Galgenen SZ.

«C'est la succursale où nous avons le plus besoin de pains», déclare le propriétaire Remo Wüst pour débuter. «Ici on demande avant tout des produits de boulangerie et pâtisserie classiques et moins de produits Convenience que dans nos succursales urbaines à Zurich», dit-il pour décrire les besoins dans la localité rurale. Nous nous trouvons dans la succursale de la Kantonsstrasse à Galgenen, canton de Schwytz, et sommes assis à la grande table en bois du petit Café, en dégustant café et croissants. Il est neuf heures – le Café est presque en sureffectif; les places assises sont rares. C'est ici qu'il a commencé il y a 22 ans avec un magasin et 150 mètres carrés pour la production. Il a également ouvert une succursale à Lachen SZ en 1997. Depuis lors, l'entreprise n'a cessé de s'agrandir et la surface de production est passée à environ 3500 mètres carrés, soit plus de vingt fois la taille initiale, raconte le patron et il ajoute avec le sourire: «Depuis dix ans, je n'ai plus besoin de chercher des sites pour mes succursales, en effet je reçois des offres à chaque fois que l'on recherche des ‹ravitailleurs›. La zone de chalandise s'étend sur l'ensemble du lac de Zurich jusqu'à Mels et bientôt jusque de l'autre côté de la frontière, à Balzers, dans la Principauté du Liechtenstein.» Entre-temps la pause des neuf heures est terminée et le Café a retrouvé son calme. Il est temps de s'occuper de la commande chez Pistor.

Ristorante La Filanda.

Renforcement des commandes électroniques

La vendeuse Karin Kistler va chercher le scanner mis à disposition par Pistor et la liste des articles avec les codes barres et scanne les codes barres des articles les uns après les autres, afin de transmettre ensuite la commande directement de l'appareil à Pistor. «Chaque succursale effectue ses propres commandes à Pistor au moyen du scanner», confirme Remo Wüst. «Depuis l'introduction du nouveau modèle de conditions de Pistor, en date du 1er juillet 2018, nous avons traité plus de 90 % de nos commandes, c'est-à-dire presque toutes, de cette manière.» Grâce au type de commande électronique et grâce aux commandes anticipées – la boulangerie Wüst transmet ses commandes par voie électronique à Pistor jusqu'à l'avant-veille de la livraison (23 h 59) – elle optimise son bonus de commande. «Afin de découvrir ces potentiels d'optimisation tout en analysant et en optimisant nos processus internes, nous avons organisé un workshop en collaboration avec le conseiller de vente Pistor, responsable de notre suivi. L'amélioration du bonus de commande est l'une des mesures ciblées que nous avons définies», explique Wüst, alors que nous nous mettons en route pour aller dans la prochaine succursale.

Un partenariat équitable

Nous roulons sur l'autoroute le long des rives du lac de Zurich. A la Maneggstrasse 73, au milieu d'un nouveau quartier urbain destiné à l'habitat et au travail avec de nombreux commerces et une école, dans le district 2 de Zurich, se trouve la boulangerie avec le Ristorante La Filanda, où l'heure du dîner ne fait que commencer. «La pasta, les pizzas et autres sont tous faits à base de pâte, ce qui est très agréable pour nous les boulangers», explique Remo Wüst. Nous goûtons de délicieux spaghettis et de la pizza tout juste sortie du four, pendant que Remo Wüst loue le partenariat avec son fournisseur: «Pistor fait un super job. Elle livre nos commandes des succursales pré-commissionnées à notre centre de production à Wangen SZ. De là, nous n'avons plus qu'à compléter le chariot-palette avec les marchandises de notre production, commandées par les succursales, et pouvons tout livrer en une seule fois. Du point de vue logistique, Pistor accomplit des prestations

de pointe – les marchandises sont toujours là et le taux d'erreur est marginal.»

Augmentation du bonus de livraison

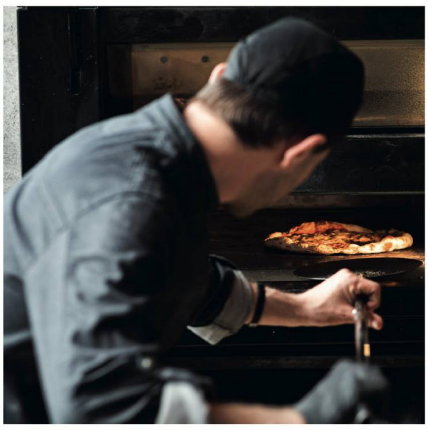
Les commandes décentralisées dans les succursales et les livraisons centrales de Pistor au site de production de Wüst sont d'autres mesures du workshop commun. «Nous avons établi des règles claires à l'interne. Depuis que toutes les succursales commandent selon le même schéma, nous avons augmenté notre valeur de déchargement et ainsi amélioré notre bonus de livraison de deux niveaux.» Il essaie de regrouper ses livraisons, c'est-à-dire d'acheter autant de produits que possible chez Pistor, afin que le moins de fournisseurs possible doivent rouler jusque chez Wüst. Ceci est particulièrement intéressant pour les grandes quantités, car il peut confier une partie de sa responsabilité d'achat en toute confiance à Pistor, dans le cadre de la conclusion de contrats – par exemple pour des produits de charcuterie comme le jambon, le salami et le fromage d'Italie; ceci en sachant que Pistor, en tant que partenaire indépendant, met tout en œuvre pour obtenir des produits de très grande qualité et des conditions intéressantes.

«Depuis que toutes les succursales commandent selon le même schéma, nous avons augmenté notre valeur de déchargement et ainsi amélioré notre bonus de livraison de deux niveaux.»

Remo Wüst, propriétaire

La boulangerie-pâtisserie Remo Wüst AG a exploité son potentiel d'optimisation et a rendu ses processus de commande et de livraison plus efficaces avec l'aide de Pistor. Avec sa prestation de services d'optimisation des processus, Pistor a offert précisément ce qui rend la boulangerie Wüst encore plus performante.

Le grand choix de la succursale Wüst dans la Greencity de Zurich.



Miam, … une pizza tout juste sortie du four.

Découvrez d'autres avantages de ce partenariat et comment vous pouvez devenir encore plus performant: pistor.ch/fr/wuest

Conseils d'experts pour la gestion des processus

Pistor a de l'expérience dans la gestion des processus, aide à identifier les potentiels tout au long de la chaîne de création de valeur – de la commande à la facturation – et aide à la mise en œuvre des solutions.

pistor.ch/prestations-de-services

Pistor AG
Centre de Distribution Romand
Route de Saint-Marcel 22
CH-1373 Chavornay
+41 24 447 37 37 / pistor.ch

pistor