Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Curaviva : revue spécialisée**

Band (Jahr): **7 (2015)**

Heft 2: **Où sont les hommes? : Appel à davantage de mixité dans les soins de longue durée**

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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