Culina
Schweizer Verband für Grossküchen-Technik

INTERVIEW EXCLUSIVE DU PRÉSIDENT CULINA, DAVOR BRATOLJIC:

LES DEFIS DU SECTEUR DES FOURNISSEURS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Davor Bratoljic, Président Culina

Depuis quelques semaines, l'hôtellerie et la restauration suisses ont rouvert leurs portes. Les clients fréquentent assidûment aussi bien l'intérieur des établissements que leurs secteurs outdoor. Après de nombreuses semaines de fermeture imposées par les autorités, la branche enregistre enfin une évolution plus réjouissante, ce qui est, bien entendu, très positif. Le secteur Food & Beverage du secteur des fournisseurs de l'hôtellerie et de la restauration enregistre, lui aussi, des chiffres d'affaires qui sont à nouveau satisfaisants. Auprès des fournisseurs de biens d'investissement pour l'hôtellerie et la restauration en revanche, force est de constater que l'évolution est beaucoup plus retenue – or, il s'agit justement du secteur dont les entreprises sont représentées par Culina, l'association suisse des fournisseurs de technique pour cuisines industrielles. Dans le cadre d'une interview qui lui a été accordée par le président Culina Davor Bratoljic, le directeur des Editions GOURMET, Stephan Frech, s'est ainsi enquis de la situation actuelle qui prévaut auprès des entreprises membres Culina.

Davor Bratoljic, il semble que nous ayons surmonté le régime de mesures prises pour combattre la pandémie du coronavirus qui semble désormais appartenir au passé. L'hôtellerie et la restauration suisses fonctionnent à nouveau, ce qui est réjouissant. Cependant, quelle est la situation des fournisseurs de biens d'investissement destinés à l'hôtellerie et à la restauration, c'est-à-dire des entreprises membres Culina? Profitent-elles également déjà de l'évolution positive dans l'hôtellerie et la restauration?
Davor Bratoljic: Cela diffère beaucoup d'un secteur à l'autre et d'une entreprise à l'autre et il n'est pas possible de généraliser. Il faut tout de même dire que la majorité de nos entreprises membres voient à nouveau la lumière au bout du tunnel. Les délais de livraison prolongés sont l'un des problèmes les plus urgents auxquels les membres Culina doivent faire face. En raison de la pandémie du coronavirus et des litiges commerciaux internationaux que se livrent plusieurs grands pays, les chaînes de livraison sont partiellement interrompues. Cela débouche sur le fait qu'il manque très souvent des composantes pour certains produits et certains projets. Culina considère dès lors qu'il serait souhaitable que les clients de l'hôtellerie, de la restauration et des entreprises grandes consommatrices prennent si possible très rapidement contact avec leurs fournisseurs partenaires après la prise de leurs décisions d'investissement pour les informer de leurs projets et de leurs investissements prévus. Ils permettent ainsi à leurs fournisseurs partenaires de réagir immédiatement et de commander les diverses composantes. Une telle façon de procéder permet aux fournisseurs de réaliser les livraisons et l'installation d'équipements et d'appareils dans les délais souhaités. En effet, actuellement, tout cela demande un peu plus de temps qu'avant la pandémie.

Dans le contexte des difficultés de livraison de matières premières et de produits finis liés à la pandémie, on entend également toujours parler d'importantes augmentations de prix. Cela concerne-t-il également les fournisseurs de l'hôtellerie et de la restauration, respectivement les entreprises membres Culina?
Davor Bratoljic: Malheureusement oui. En parallèle et partiellement en raison de la rareté des composantes, les coûts des matériaux ont augmenté – et devraient également continuer à augmenter si l'on en croit les prévisions les plus récentes. Il est vrai que les entreprises membres Culina essaient de compenser les augmentations de prix imposées par leurs propres fournisseurs à l'aide d'optimisations de leurs processus internes afin de pouvoir respecter, dans la mesure

Culina
Schweizer Verband für Grossküchen-Technik

du possible, les prix convenus avec leurs clients. A plus ou moins longue échéance, il sera cependant inévitable de répercuter sur le marché, respectivement les clients finals, ces augmentations de prix dues à l'évolution sur le marché mondial. Pour l'instant, cela n'est pas encore le cas ou alors seulement partiellement – ce qui constitue peut-être une raison supplémentaire de prendre, dès maintenant, une décision en faveur de la rénovation des infrastructures hôtelières ou de cuisine!

Pour l'instant, la pandémie du coronavirus n'est pas encore définitivement surmontée. De nombreuses incertitudes demeurent quant à l'évolution future. Comment vos entreprises membres et vous-même évaluez-vous la situation et l'évolution actuelles et futures, en particulier en ce qui concerne l'hôtellerie et la restauration?
Davor Bratoljic: Nous observons l'évolution de la pandémie avec quelques soucis. Il faut absolument éviter une nouvelle immobilisation partielle de l'économie qui toucherait très sensiblement l'hôtellerie, la restauration et les fabricants de cuisines industrielles. C'est désormais la tâche des autorités mais également des entreprises de veiller à ce que les mesures de protection encore en vigueur soient respectées. Nous approuvons que la vaccination contre le coronavirus soit également recommandée aux équipes de collaborateurs dans les entreprises. Il faut une certaine «immunité collective» dans la population si l'on veut véritablement devenir maître de cette pandémie.

Quelle contribution les entreprises membres Culina peuvent-elles fournir pour amortir quelque peu les conséquences des mesures de fermeture prises par les autorités dans l'hôtellerie et la restauration?
Davor Bratoljic: Après la réouverture des restaurants après le semi-confinement, le comité Culina a décidé, lors de sa séance de fin juin, d'appeler ses membres à soutenir les restaurants. La circulaire correspondante (cf. encadré) date du 7 juillet 2021.

Jetons un œil sur le futur très proche! Quelles sont les manifestations liées à Culina dont vous vous réjouissez avec satisfaction?
Davor Bratoljic: Il s'agit très certainement pour commencer de notre assemblée d'automne en septembre 2021 qui pourra enfin à nouveau avoir lieu dans son cadre habituel, c'est-à-dire en présentiel. Du moins, c'est ce que nous espérons. Les échanges personnels et les rencontres sont particulièrement importants lorsque les temps sont difficiles, comme c'est le cas actuellement, et sont irremplaçables. Je me réjouis par ailleurs que nous puissions accueillir, lors de l'assemblée d'automne, quelques nouveaux membres au sein de l'association Culina. Cela démontre que Culina a gagné en attractivité. L'annulation de la plus importante manifestation de la branche, à savoir l'exposition de branche Igeho 2021 à Bâle, qui aurait dû avoir lieu à Bâle en novembre 2021, est bien évidemment moins réjouissante. Le comité Culina comprend toutefois parfaitement la décision des organisateurs de l'exposition et se réjouit déjà, avec les entreprises membres, d'une nouvelle Igeho couronnée de succès en 2023!

Davor Bratoljic, nous vous remercions de cet entretien.

Culina Secrétariat
Abendweg 4
8038 Zürich
Tél. 044 487 10 48
Fax 044 487 10 44
info@culina.swiss
www.culina.swiss

Soutien Culina à l'hôtellerie et à la restauration

Chers membres de notre association
La branche de l'hôtellerie et de la restauration a fortement souffert des fermetures imposées en raison du coronavirus. Pour la plupart de nos membres, c'est dans cette branche d'activité que travaillent leurs principaux clients. C'est la raison pour laquelle le comité recommande à nos membres de soutenir cette branche avec des actions ciblées.

Quelques propositions créatives:
- L'achat et la distribution de bons de repas pour les collaborateurs, en guise de cadeau d'anniversaire, de remerciement pour des prestations exceptionnelles etc.
- Le rattrapage de soupers d'entreprise qui n'ont pas pu avoir lieu à la fin de l'année
- Des mesures de soutien lors de la mise en service d'équipements de technique de cuisine
- La formation ultérieure gratuite des collaborateurs des clients

De l'avis du comité, de telles mesures seraient beaucoup plus efficaces que des cotisations versées à des organisations de marketing.

Meilleures salutations
Secrétariat Culina
Richard Schmocker

Culina
Schweizer Verband für Grossküchen-Technik

COMENDA (SUISSE) AG:

TECHNIQUE DE NETTOYAGE PROFESSIONNELLE POUR TOUS LES SECTEURS

«La maison Comenda (Suisse) SA est une société anonyme indépendante. Nous agissons avec succès sur le marché depuis 2002. Notre technique de nettoyage professionnelle convient à n'importe quelle entreprise – grâce à notre important assortiment global de machines. Nous proposons des solutions globales dans le domaine de la technique de nettoyage professionnelle et vous soutenons avec nos propres collaborateurs de vente, de service technique et de montage ainsi qu'avec nos propres produits de nettoyage.
Nous pouvons vous faciliter de manière optimale l'engagement de technique de nettoyage en tout genre – que ce soit pour un café, un bistrot ou un bar, pour toute forme de restauration, pour des écoles et des universités, des cuisines d'entreprises et de cantines, des confiseries, des boulangeries ou des boucheries et même des cuisines centralisées et des institutions hospitalières et de soin. Nous vous conseillons et encadrons dans l'ensemble de la Suisse.
Toujours selon notre devise: Trouvons ensemble la solution qui vous convient le mieux.»

Comenda (Suisse) SA
Nenzlingerweg 5
4153 Reinach
Tél. 061 717 89 93
Fax 061 717 89 91
info@comenda.ch
www.comenda.ch

Culina
Schweizer Verband für
Grossküchen-Technik

ELIS (SUISSE) SA:

LINGE - LOUER AU LIEU D'ACHETER

La maison Elis Suisse fait partie du groupe international Elis. Dans 28 pays répartis dans le monde entier, Elis fournit des prestations de services innovatrices dans le domaine des textiles et de l'hygiène à plus de 400 000 clients des secteurs de la santé et du social, de l'hôtellerie et de la restauration ainsi que de l'industrie, du commerce et des services. Elle emploie globalement environ 45 000 collaborateurs. Notre modèle d'affaires «Shared Economy» (louer au lieu d'acheter), orienté à l'avenir, garantit à nos clients:

- une rentabilité et une efficacité élevées
- un contrôle chiffré des coûts
- une qualité et une sécurité élevées et constantes

Avec notre modèle d'affaire qui ménage aussi bien l'être humain que l'environnement, nous sommes votre partenaire qui vous soutient au quotidien afin de contribuer à ce que vous atteigniez vos objectifs.
Nos compétences de base concernent la gestion du linge avec un service textile global de toute première qualité et diverses prestations dans les secteurs de l'hygiène et des bâtiments, entre autres:

- tapis de protection personnalisés avec service de nettoyage
- hygiène de buanderie
- linge plat
- vêtements professionnels pour la cuisine, le «front office», les techniciens, le personnel etc.

L'équipe de vente d'Elis Suisse dans votre région vous prépare très volontiers une offre de service technique adaptée à vos besoins. En Suisse, nous disposons, pour tous les services proposés, de plus de 15 emplacements régionaux de production et de logistique.

Elis (Suisse) AG
Murtenstrasse 149
3008 Berne
Elis Suisse allemande: Tél. 031 389 44 44
Elis Suisse romande: Tél. 022 361 71 21
ch.info@elis.com
www.elis.com

LA SOCIETE PAHL GROSSKÜCHENTECHNIK UND GASTROEINRICHTUNGEN AG, DIETIKON/ZH:

LA «MAISON DES MARQUES» - DES PRODUITS DE MARQUE FORTS ET UN SERVICE GLOBAL COMPETENT

La maison Pahl Grossküchentechnik und Gastroeinrichtungen AG a été fondée en 1963, c'est-à-dire il y a presque 60 ans. Elle est aujourd'hui dirigée par la deuxième génération de la famille, représentée par le propriétaire de l'entreprise, Patrick Pahl. Cette entreprise bien établie dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des cuisines industrielles est particulièrement présente dans les régions de Zurich, de Suisse centrale, de Suisse orientale et du nord-ouest de la Suisse. Les forces de la maison Pahl AG sont:

- des conseils compétents et personnalisés qui prennent en compte les besoins des clients,
- un service de montage, d'entretien et de service technique compétent et professionnel, disponible 24 heures sur 24 et 365 jours par année
- et une étroite collaboration de longue date, basée sur la confiance, avec des partenaires fournisseurs sélectionnés actifs au niveau mondial.

Parmi ces derniers se trouvent des marques aussi réputées que Rational et ses SelfCookingCenter et VarioCookingCenter, Winterhalter Gastronom avec ses installations pour cuisines de plonge, Lohberger Herdanlagen et les équipements de cuisine de la marque italienne Zanussi. La maison Pahl Grossküchentechnik und Gastroeinrichtungen AG, dont le siège social est à Dietikon/ZH, est donc une véritable «Maison des marques» positionnée en tant que spécialiste d'installations de cuisine et de plonge rationnelles ainsi que d'autres machines et équipements de cuisine – par conséquent, la clientèle de la maison Pahl Grossküchentechnik und Gastroeinrichtungen AG comporte de très illustres et réputés noms d'établissements de l'hôtellerie, de la restauration et des cuisines industrielles.

La société Pahl AG se démarque cependant également en tant qu'entreprise en mesure de surprendre régulièrement ses clients avec des produits innovateurs sortant véritablement du lot – mentionnons par exemple les appareils et installations d'Electro Calorique, intégrés voici environ deux ans à l'assortiment. Cette entreprise domiciliée en France a été fondée il y a environ 100 ans. Elle est leader du marché européen de la distribution de plats dans les EMS et les hôpitaux. La particularité des installations de distribution de plats d'Electro Calorique: elles ne se basent pas sur de l'air chaud ou de la chaleur générée par induction mais sur des plaques chauffantes à thermocontact en mesure de réchauffer les assiettes et, de ce fait, les mets et de les maintenir à la température souhaitée. Ces installations conviennent dès lors de manière optimale aux processus de production Cook & Serve, Cook & Chill et Cook & Freeze.

Pahl Grosskküchentechnik und Gastroeinrichtungen AG
Riedstrasse 3
8953 Dietikon/ZH
Tél. 0848 650 650
info@pahl.ch
www.pahl.ch