

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band: 85 (2014)
Heft: 10: Pflegenotstand : Politik, Institutionen und Verbände müssen handeln

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

Zusammenlegung leicht gemacht

Die beiden Alterszentren Bärenmatt und Burkertsmatt in Bremgarten sind im Umbruch. Ausserordentliche Veränderungen stehen an. Bauliche Massnahmen werden in naher Zukunft den Alltag der Bewohner und Mitarbeiter in Bremgarten beeinflussen. Hans-Peter Eckstein, Geschäftsführer und Jürgen Kempf, Leiter Verpflegung des Gemeindeverbandes Regionale Alterszentren Bremgarten, Mutschellen und Kelleramt, stehen vor zusätzlichen Herausforderungen, die zuverlässige und engagierte Lieferanten voraussetzen.

Neue Rechtsform und angepasste Strukturen

Hans-Peter Eckstein und Jürgen Kempf arbeiten zwar noch nicht lange zusammen, sind aber bereits ein eingespieltes Team. Die beiden Profis auf ihrem Gebiet haben die anspruchsvolle Aufgabe, die Alterszentren Bärenmatt und Burkertsmatt in ihren Arbeitsbereichen organisatorisch und strukturell zusammenzuführen. «Nicht gerade einfach», erklärt Hans-Peter Eckstein, «denn mehr als zehn Gemeinden haben hier ein Mitspracherecht.» Und Jürgen Kempf erklärt: «Die kulturelle und gesellschaftliche Prägung und die Vorlieben der Bewohner in den beiden Alterszentren sind zum Teil sehr unterschiedlich. In der Bärenmatt ist der Aargauer Braten mit Zwetschgen der Menü-Renner und währschafte Gerichte werden geschätzt. Im Alterszentrum Burkertsmatt sind manchmal etwas gehobene Ansprüche erkennbar und es darf auch mal etwas Exotisches sein. Die enorme Herausforderung, den beiden Betrieben eine einheitliche Struktur zu verleihen, benötigt viel Zeit. Da unterstützt mich das Bestellsystem von Pistor sehr. Alle Produkte, die ich bestelle, kann ich über PistorONE, das Bestellportal von Pistor, auslösen. Auch Produkte, die Pistor nicht im Sortiment führt, können bequem und einfach bestellt werden. So kann ich zum Beispiel Kopfsalat und frische Karotten über PistorOne beim Gemüselieferanten per E-Mail bestellen. Einfacher geht's nicht.»

Vollsortiment für unsere Kunden

«Mich erstaunt der enorme Sortimentsausbau bei Pistor», erzählt Jürgen Kempf. «Seit Jahren begleitet mich Pistor bei meiner täglichen Herausforderung in der Küche. Die Lieferbereitschaft von Pistor ist sehr hoch. Sollte es doch einmal zu Lieferengpässen kommen, informiert mich der Innendienst über das fehlende Produkt, schlägt Alternativprodukte vor oder definiert den nächsten Liefertermin. So kann ich meine 250 Mahlzeiten bequem planen. Da erwarten mich bei der Lieferung keine Überraschungen.» Pistor hat in den letzten Jahren mit dem Um- und Ausbau der verschiedenen Lager – vor allem mit der Inbetriebnahme des neuen Tiefkühlcenters «Ice Cube» – ihr Sortiment kontinuierlich ausgebaut und bietet nun ein Vollsortiment an. Rund 12 000 Produkte für die Bereiche Gastronomie, Bäckerei und Kiosk stehen für die Kunden täglich bereit.

Umbau oder Renovation

In den nächsten zwei Jahren werden die beiden Alterszentren nicht nur eine neue Rechtsform erhalten, sondern es stehen auch einige Renovationsarbeiten und Umbauten an. Pistor bietet dafür als zusätzliche Dienstleistung den Verrechnungsverkehr PistorPlus an. Mit dem Beitritt zu PistorPlus, der übrigens kostenlos ist, erhält der Kunde eine Rechnung für alle Produkte und Dienstleistungen, die er bei Pistor und ihren über 250 Vertragslieferanten aus dem Bereich Gastronomie bezogen hat. Dadurch reduziert der Kunde seinen Administrationsaufwand auf ein Minimum. Zudem zählt der Umsatz von PistorPlus zusammen mit dem Pistor Eigenlager zur Berechnung der Bonusstufe. Das heisst, der Kunde



kauft im Pistor Eigenlager letztlich günstiger ein. Jürgen Kempf merkt dazu an: «Simon Gerber, der Pistor Aussendienstmitarbeiter, hat uns PistorPlus vorgestellt. Wir sind überzeugt, dass es sich lohnt, PistorPlus nicht nur während des Umbaus einzusetzen, sondern auch für das Tagesgeschäft. Denn die Lieferantenvielfalt ist enorm. Die schlanke Buchhaltung mit ihrer vereinfachten Kontierung erleichtert es uns, die Übersicht zu behalten.» Und Jürgen Kempf doppelt nach: «Simon Gerber hat uns da sehr kompetent beraten. Auch dies ist ein Plus, denn die Aussendienstmitarbeiter sind gelernte Köche und kennen unsere Bedürfnisse bestens.»

Verschiedene Temperaturzonen – eine Lieferung

Die unabhängige Handelsfirma Pistor erweitert gezielt und kontinuierlich ihr immenses Logistik-Know-how in der Gastro- und Bäckereibranche. Seit mehr als zwanzig Jahren transportiert Pistor dank entsprechend ausgerüsteter



sind wichtig, um Produkte zum optimalen Preis anbieten zu können. Pistor setzt dabei auf ein partnerschaftliches Zusammenwirken sowohl mit ihren Lieferanten als auch Kunden. Die erschlossenen Synergien tragen zur Weiterentwicklung von Pistor als Dienstleister bei. Pistor gestaltet die Zukunft in aktiver Zusammenarbeit mit ihren Kunden. Partnerschaft lebt sie Tag für Tag, wenn sie ihren Kunden nicht nur Produkte und Dienstleistungen verkauft, sondern auch kundenspezifische Lösungen aufzeigt.

Nah am Markt

Durch die Aussendienstmitarbeitenden fließen marktnahe Ideen und Trends direkt in die strategische Planung von Pistor ein. Themenbezogene Broschüren, Zeitschriften und diverse Verkaufshilfen liefern den Kunden regelmässig Informationen und Hilfestellungen, um am Markt erfolgreich zu sein. Pistor nimmt ihre Verantwortung wahr und gibt dem Kunden ihre Erfahrungen weiter. Aber auch der Nachwuchs in der Küche steht bei Pistor im Fokus: Pistor gibt den schweizweit knapp 3000 Lernenden die gesamten üK-Unterlagen (überbetriebliche Kurse) in Deutsch, Französisch und Italienisch gratis ab.

Als Kochteam an die Kochweltmeisterschaft

Die Leistung in der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie wird oft unterschätzt. Mit der SWISS SVG-TROPHY rückt Pistor diese Branche in das ihr gebührende Licht. Die SWISS SVG-TROPHY ist ein Kochwettbewerb und besteht aus einer schriftlichen und einer praktischen Arbeit. In Zusammenarbeit mit dem Schweizer Kochverband und dem SVG (Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie) erhält das Siegerteam die Möglichkeit, an der Kochweltmeisterschaft teilzunehmen. Ende November misst sich das Alters- und Pflegeheim Glarus Nord in Luxemburg mit der Koch-Weltelite.



Hightech-Camions Produkte in drei verschiedenen Temperaturzonen (Normalware, Frischware und Tiefkühlartikel) in nur einer Lieferung direkt zum Kunden. So fährt beim Kunden nur ein Camion vor und die Kühlkette von der Pistor bis in den Tiefkühler des Kunden kann eingehalten werden. Heute sind bereits rund 10 Prozent der Camions mit der neusten Umweltnorm «EURO 6» im Einsatz. Die Camionflotte wird ständig modernisiert. «Pistor hat auch die leisesten Camions. Denn dank der Stickstoffkühlung kann beim Ablad der Lieferung der Dieselmotor abgestellt werden. Das ist besonders wichtig, wenn morgens um sechs Uhr geliefert wird», hält Jürgen Kempf fest. Dies spart Energie und schont gleichzeitig die Umwelt.

Partnerschaft als Unternehmerziel

Seit bald hundert Jahren sind Ziel und Zweck von Pistor, der Einkaufsgesellschaft von damals, gleich geblieben. Wachstum und Grösse

Pistor in Kürze

Hauptsitz Pistor AG
 Hasenmoosstrasse 31
 6023 Rothenburg LU
 Tel.: 041 289 89 89
 info@pistor.ch
 www.pistor.ch

Verteilzentrale

Westschweiz Chavornay
 Mitarbeitende 479, davon 12 Lernende
 Umsatz 796,7 Mio.
 Produkte ca. 12 000
 Kunden Bäckereien 2200
 Gastronomie 3300
 Fahrzeugflotte 83 eigene Camions
 Warenausstoss pro Tag 350–530 Tonnen
 davon 60–100 Tonnen nach Chavornay
 Auslieferungen pro Tag ca. 1000 in die ganze Schweiz