

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band: 90 (2019)
Heft: 9: Palliative Care : Begleitung in der letzten Lebensphase

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

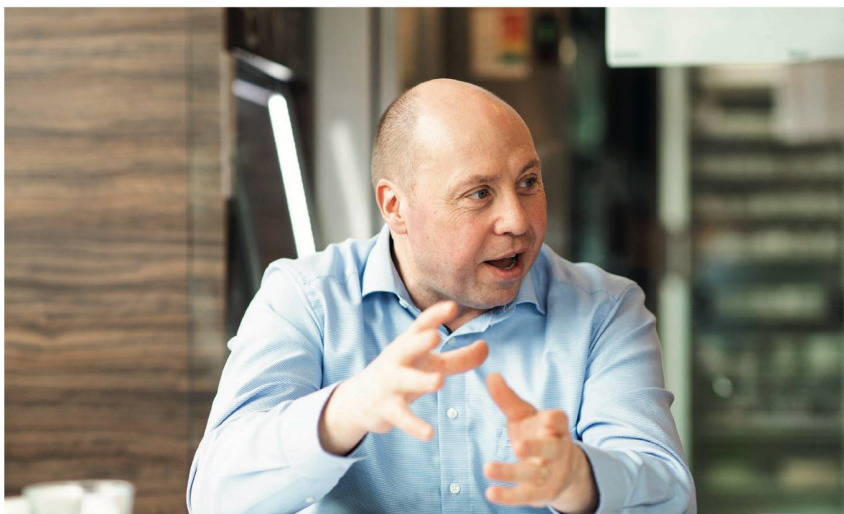
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.06.2025

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

Genau das, was Wüst erfolgreicher macht

Die Remo Wüst Bäckerei-Konditorei AG ist in den vergangenen zwanzig Jahren auf 17 Filialen angewachsen. Um die Produktverfügbarkeit zu gewährleisten, braucht es organisatorisches Geschick und durchdachte Prozesse. Genau in diesen Belangen leistet Pistor als Lieferantenpartnerin Unterstützung.



BILDER: Jonas Weibel

Remo Wüst, Inhaber Remo Wüst Bäckerei-Konditorei AG, beim Gespräch in der Filiale Galgenen SZ.

«Das ist die Filiale, in der wir am meisten Brot brauchen», eröffnet Inhaber Remo Wüst das Gespräch. «Hier werden vor allem klassische Bäckerei- und Konditorei-artikel nachgefragt und weniger Convenience-Produkte wie in unseren städtischen Filialen in Zürich», beschreibt er die Bedürfnisse im ländlichen Ort. Wir befinden uns in der Filiale an der Kantonsstrasse in Galgenen, Kanton Schwyz, und sitzen bei Kaffee und Gipfeli am grossen Holztisch des kleinen Cafés. Es ist Znüni-Zeit – das Café ist beinahe überbesetzt; die Sitz-

plätze sind rar. Hier hat er vor 22 Jahren mit einem Laden und der 150 Quadratmeter grossen Produktion gestartet. Ebenfalls im Jahr 1997 eröffnete er in Lachen SZ eine Filiale. Seither sei das Unternehmen laufend gewachsen und die Produktionsfläche habe sich auf rund 3500 Quadratmeter, also um mehr als das Zwanzigfache, vergrössert, erzählt der Patron und ergänzt schmunzelnd: «Seit zehn Jahren muss ich mir meine Filialstandorte nicht mehr suchen, sondern bekomme jeweils Angebote, wenn «Verpfleger» gesucht sind. Das Einzugsgebiet zieht sich entlang des ganzen Zürichsees bis Mels und bald auch über die Grenze nach Balzers, ins Fürstentum Liechtenstein.» Inzwischen ist die Znüni-Pause vorbei und im Café ist Ruhe eingekkehrt. Zeit, um sich um die Pistor Bestellung zu kümmern.

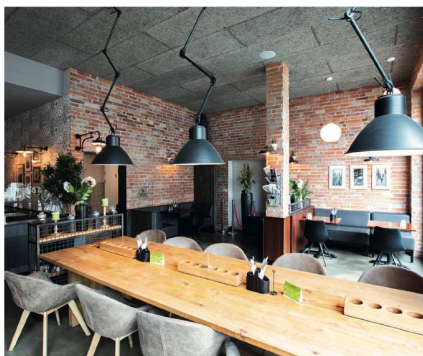
Elektronische Bestellungen ausgebaut

Verkäuferin Karin Kistler holt das von Pistor zur Verfügung gestellte Scangerät und die Artikelliste mit den Barcodes hervor und scannt einen Artikel-Barcode nach dem

anderen, um die Bestellung anschliessend direkt ab Gerät an Pistor zu übermitteln. «Jede Filiale tätigt ihre Pistor Bestellungen selbst mittels Scangerät», bestätigt Remo Wüst. «Seit der Einführung des neuen Pistor Konditionenmodells per 1. Juli 2018 wickeln wir über 90 Prozent, also fast alle unserer Bestellungen, so ab.» Durch die elektronische Bestellart und dank der Frühbestellung – die Bäckerei Wüst übermittelt ihre Bestellungen jeweils bis zum Vorvor-tag (23.59 Uhr) der Lieferung elektronisch an Pistor – gestaltet sie ihren Bestellbonus optimal. «Um diese Optimierungspotenziale aufzudecken und gleichzeitig unsere internen Abläufe zu analysieren und zu optimieren, haben wir gemeinsam mit den für uns zuständigen Pistor Verkaufsberatern einen Workshop durchgeführt. Die Verbesserung des Bestellbonus ist eine der gezielten Massnahmen, die wir definiert haben», erläutert Wüst, während wir uns auf den Weg in die nächste Filiale machen.

Faire Partnerschaft

Wir fahren auf der Autobahn entlang des Ufers des Zürichsees. An der Maneggstrasse 73, inmitten eines neu entstehenden urbanen Quartiers zum Wohnen und Arbeiten mit zahlreichen Geschäften und einer Schule, im Zürcher Kreis 2 befindet sich die Bäckereifiliale mit dem Ristorante La Filanda, wo soeben die Mittagszeit beginnt. «Pasta, Pizza und Co. sind alle aus Teig, was sich heimelig anfühlt für uns Bäcker», erklärt Remo Wüst. Wir probieren köstliche Spaghetti und ofenfrische Pizza, während Remo Wüst die Partnerschaft mit seiner Lieferantin lobt: «Pistor macht einen super Job. Unsere Filialbestellungen liefert sie vorkommissioniert in unsere Produktionszentrale in Wangen SZ. Von dort brauchen wir den Rollbehälter nur noch den von den Filialen bestellten Waren aus der Produktion beizustellen und können alles in einem ausliefern. Logistisch vollbringt Pistor Spitzenleistungen – die Ware ist immer da und die Fehlerquote ist marginal.»



Ristorante La Filanda.

Lieferbonus gesteigert

Die dezentralen Bestellungen in den Filialen und die zentralen Pistor Anlieferungen an Wüsts Produktionsstandort sind weitere Massnahmen des gemeinsamen Workshops. «Wir haben intern klare Regelungen aufgestellt. Seit alle Filialen nach demselben Schema bestellen, ha-

«Seit alle Filialen nach demselben Schema bestellen, haben wir unseren Abladewert erhöht und verbessern damit unseren Lieferbonus um zwei Stufen.»

Remo Wüst, Inhaber

ben wir unseren Abladewert erhöht und verbessern damit unseren Lieferbonus um zwei Stufen.» Er versuche, seine Lieferungen zu bündeln, also so viele Produkte wie möglich bei Pistor zu beziehen, damit möglichst wenig Lieferanten Wüst anzufragen brauchen. Besonders bei grossen Mengen sei dies interessant, weil er im Rahmen von Kontraktabschlüssen – zum Beispiel bei Charcuterie-Produkten wie Schinken, Salami und Fleischkäse – einen Teil der Einkaufsverantwortung vertrauensvoll an Pistor übergeben könne; dies im Wissen darum, dass sich Pistor als unabhängige Partnerin für höchste Produktqualität und interessante Konditionen einsetze.

Die Remo Wüst Bäckerei-Konditorei AG hat ihr Optimierungspotenzial genutzt und gemeinsam mit Pistor die Bestell- und Lieferprozesse effizienter gestaltet. Pistor hat mit ihrer Dienstleistung zur Prozessoptimierung genau das geboten, was die Bäckerei Wüst erfolgreicher macht.



Mmmh,... ofenfrische Pizza.

Erfahren Sie weitere Vorteile der Partnerschaft und wie Sie erfolgreicher werden: pistor.ch/wuest

Fachberatung Prozessmanagement

Pistor kennt sich im Bereich des Prozessmanagements aus, hilft Potenziale entlang der Wertschöpfungskette – von der Bestellung bis hin zur Abrechnung – zu erkennen und steht bei der Implementierung von Lösungen zur Seite.

pistor.ch/dienstleistungen



Ladenauslage in der Wüst-Filiale von Zürichs Greencity.

Pistor AG
Hasenmoosstrasse 31 / CH-6023 Rothenburg
+ 41 41 289 89 89 / pistor.ch

pistor



Modulbau-Provisorium zu verkaufen

- Verfügbar ab März 2020
- Fertigelement-Bauweise, flexibel kombinierbar
- bis 36 Plätze in 30 Einer- und 3 Doppelzimmern mit 18 bzw. 36 m², je mit WC/Lavabo
- separate Duschen, hindernisfrei
- viele Arbeits- und Aufenthaltsräume
- Gasheizung
- Baujahr 2009, Zweitnutzung 2016–Anfang 2020

Stiftung Abendfrieden, Wohnen & Pflege

Tobelstrasse 1, 8280 Kreuzlingen
Tel. 071 678 52 52, www.abendfrieden.ch

Kontakt: Urs Laib, Präsident der Baukommission
u.laib@bluewin.ch, Tel. 071 411 70 12

SWISS HANDICAP



Messe für Menschen mit und ohne Behinderung

29.-30.11.19
Messe
Luzern



*Qualität fördern
mit Profis an Ihrer Seite.
Wir entlasten Sie.*

/// Pflegestufen-Coaching

www.clever-entlastet.ch



RVK
clever entlastet