

Printemps 2018

jeka 

Jeka Magazine # 2

Jeka.
Du sur mesure
sans limite.

3 Instantanés

4 De la qualité sans fraîcheur, ce n'est pas de la qualité

6 La relation compte

7 « Ça se passe vraiment bien »

8 Avec esprit

Vision sur mesure

C'est toujours un moment unique, lorsqu'une installation quitte notre atelier de production. Une idée, peut-être la vôtre – chère lectrice, cher lecteur – est devenue réalité. Pas à pas. Votre concept va voyager jusqu'à sa destination.

Certes, nous n'avons pas conçu tous les magasins que nous installons : vous, nos clientes et clients, vous êtes chargés de cela. Réaliser vos idées, tel est notre objectif et notre démarche. Des pièces uniques au lieu d'éléments standards ; laisser votre vision et celle de votre clientèle, du propriétaire de magasin ou gastronome devenir réalité. C'est ce qui compte pour Jeka, à chaque fois.

Proposer de nouvelles idées, de nouveaux défis, les tendances et les modes changent : cela nous motive à rester inventif et innovant. Choisir de nouvelles voies, ce n'est pas seulement de l'adaptation, c'est du développement. « Du sur mesure sans limite » nous l'assumons dans la fabrication d'installations de gastronomie et d'agencement de magasin. Pour faire naître des rêves, dans lesquels nos clients s'y retrouvent et leurs collaborateurs se sentent à l'aise pour travailler.

Je me réjouis de vous offrir la deuxième édition de notre Jeka Magazine – et un petit instant de détente. Une nouvelle fois d'intéressants points de vue sur Jeka. Et quelques visages derrière nos meubles.



Andreas Scherrer
Propriétaire, Responsable vente

Jeka AG

Dornwydenweg 2
CH-4144 Arlesheim
Tel. +41 (0)61 706 96 86
Fax +41 (0)61 706 96 89
info@jeka.ch
www.jeka.ch

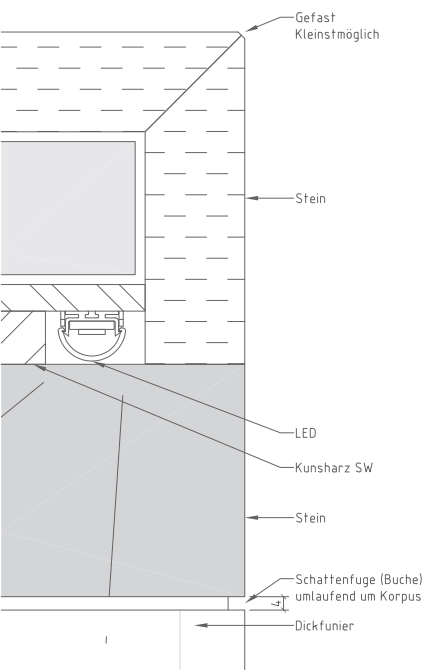
Instantanés

Quelques-uns de nos nouveaux projets

Technopark Zürich

Ces jours-ci a lieu l'ouverture du nouveau restaurant dans le Technopark, Zürich. Le groupe de gastronomie ZFV y propose chaque jour aux employés des différentes entreprises du Technopark, aux participants de séminaires et aux personnes externes, des menus frais et savoureux. Jeka est chargé de l'équipement de l'ensemble de la zone Frontcooking (cuisiner devant les clients), y compris les installations de la cafétéria et le mobilier de caisse. « L'association du bois et de la pierre avec des niches spéciales, nécessite une construction toute particulière, j'ai dû surtout bien réfléchir en ce qui concerne les zones de branchement », dit le responsable de projet Christoph Kiessling. Dans la partie plats chauds, les clients découvrent un design très particulier : de l'inox de A à Z – même sur les murs. « Cela crée une atmosphère beaucoup plus chaleureuse qu'on ne le pense généralement ».

SCHNITT S1-S1

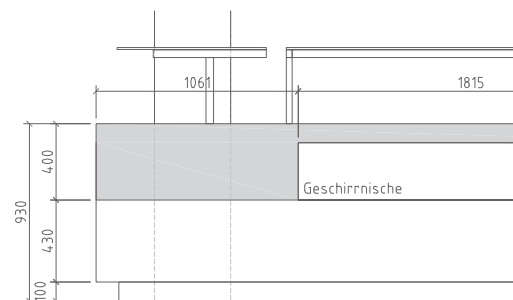


Boulangerie Reutenauer, Saverne

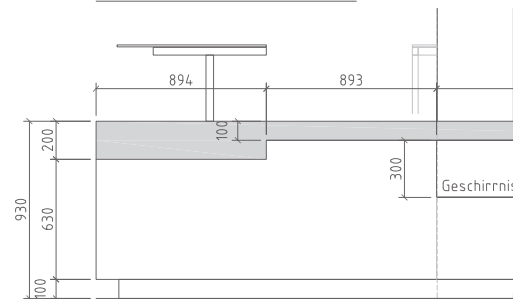
A première vue, la nouvelle installation à la Boulangerie-Pâtisserie, Salon de Thé Reutenauer à Saverne dévoile des façades en blanc, un comptoir avec du corian, des étagères à pain à l'arrière, des meubles réfrigérés – à cela s'ajoute une vitrine à chocolats isolée. Et pourtant, le responsable de projet Michael Hasse parle d'un projet passionnant : « L'installation dans sa totalité sera plutôt exigeante » explique-t-il. Notamment, quand on observe le comptoir du côté, celui-ci paraît interminable. Il mesure neuf mètres de long – pratiquement la longueur d'une maison d'habitation. Sans compter le bar à café ou à thé juste à côté. L'ouverture est prévue pour le mois d'août.

Lidl, Restaurant du personnel à Weinfelden

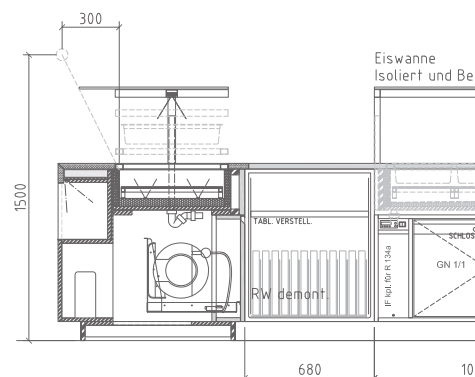
Pour la deuxième fois déjà, la société Heer AG et Jeka travaillent sur un même projet : à la Centrale Lidl à Weinfelden, les deux entreprises assurent la conception du nouveau restaurant du personnel. Pendant que Heer AG se consacre à la partie cuisine et appareils, Jeka est chargé des meubles et surfaces de travail en inox de la cuisine, ainsi que de l'agencement des installations de Free Flow (self-service) dans la partie publique. Ceci dans le but de rendre au personnel de Lidl les temps de pauses le plus agréable possible. « Dans la zone Free Flow, nous utilisons des surfaces en granit ; le petit plus sera des rehausses couleur bronze et des niches en métal » indique le responsable de projet David Heinis.



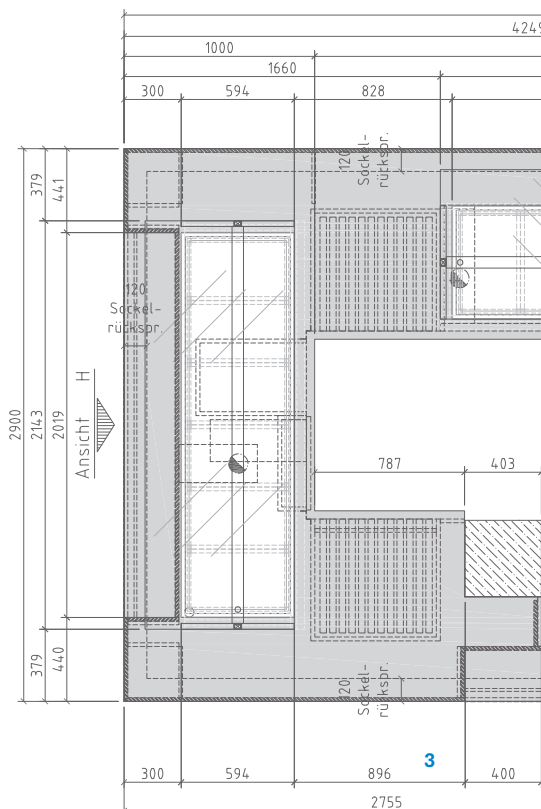
ANSICHT D



ANSICHT A



ANSICHT C



De la qualité sans fraîcheur, ce n'est pas de la qualité

Interview avec Michael Kleiber senior, Boucherie Kleiber, Memmingen



Depuis le 14^e siècle la famille de Michael Kleiber est implantée à Memmingen (D) dans le métier de la boucherie. En 1910 le grand-père a créé l'entreprise actuelle, depuis de nouvelles filiales ont été ouvertes ailleurs. Il y a peu de temps Jeka a été chargé de la nouvelle installation à Kempten.

On parle beaucoup du manque de personnel qualifié, le ressentez-vous aussi ?

A mon avis, le plus dur est derrière nous, du moins en ce qui concerne notre entreprise – Si on regarde l'ensemble de la branche, peut-être pas tout à fait. Pour la boucherie Kleiber j'affiche un optimisme prudent : ces dernières années, nous avons fait beaucoup pour attirer chaque année quelques apprentis.

Pour votre boucherie, quels ont été les changements les plus importants des dernières années ?

Autrefois l'abattage se faisait à l'abattoir communal. Lorsque celui-ci a fermé en 1994, nous avons construit notre propre structure.

C'est si particulier ?

A l'époque déjà, c'était à contre-courant. Habituellement, on ferme son propre abattoir et on fait appel à l'abattage industriel. Nous avons préféré acquérir le savoir-faire nécessaire. Par un abattage artisanal associé à des méthodes des plus modernes, nous pouvons faire beaucoup plus attention aux animaux, ainsi ils sont moins stressés. La viande peut également être manipulée avec plus de précaution. En outre, nous travaillons depuis des années avec les mêmes éleveurs, ce qui nous permet de fixer nos propres critères dans l'élevage des animaux.

La qualité vous tient à cœur ?

Oui. Et de la qualité sans fraîcheur ce n'est pas de la qualité. Une saucisse, qui n'a jamais été emballée sous vide – ou avec du film de protection, a un tout autre goût. Seul est frais ce qui vient juste d'être produit. « Maintien au frais » est une contradiction en elle-même ! Même si c'est moins rentable, pour le secteur « Frais », c'est-à-dire pour les différentes charcuteries, saucisses ou pâtés, nous préférons produire chaque jour en petites quantités.



Parlons un peu de Jeka. Quelles sont vos expériences avec Jeka AG ?

En deux mots : Très bien. Les employés sont compétents, surtout la collaboration avec le responsable du projet, Christoph Kiessling, a été très agréable. En plus, bien que nos visions étaient très concrètes, Jeka a su parfaitement les réaliser.

Avez-vous eu des moments difficiles, des défis dans la collaboration ?

La filiale à Kempten se trouve dans une vieille maison, nous étions subitement confrontés à des malfaçons datant des années cinquante. Ce qui a conduit à de grosses difficultés – pas avec Jeka, mais pour eux aussi. Finalement tout a été mis en œuvre et nous avons pu ouvrir avant Noël 2017, une belle performance, notamment de la part de Jeka.

Comptez-vous également travailler avec Jeka à l'avenir ?

En fait, je suis étonné que nous ne nous soyons pas rencontrés plus tôt. Cela fait longtemps que nous utilisons la réfrigération différentielle. Ce n'est pas la moins chère, mais c'est la meilleure réfrigération existante. Il est vrai que pour nous le prix doit également être en accord, cependant, nous-mêmes proposons de la qualité et de la fraîcheur, aussi nous ne courons pas après le prix le plus bas. Il est certain que nous restons en étroite relation avec Jeka.



Michael Kleiber senior
Propriétaire

La relation compte

Claude Winterberger

Si quelqu'un est convaincu à 100% par Jeka, c'est un collaborateur qui n'est même pas employé chez Jeka : Claude Winterberger installé à son compte, gère sa société conjointement avec sa fille Sybille. Toutefois, son entreprise travaille exclusivement pour Jeka pour qui elle vend de l'agencement de magasin sur mesure en Suisse romande et dans l'Est de la France « Je connais personnellement les boulangers – et ils me connaissent aussi » dit Claude Winterberger non sans fierté.

Il est actif dans le secteur de l'agencement de magasin depuis plus de 40 ans, comme employé d'abord. Lorsqu'il s'est mis à son compte, il a presque aussitôt accepté le mandat exclusif pour Jeka. Pourquoi cet alsacien travaille-t-il aussi étroitement avec Jeka ? « Je pense que Jeka est un des meilleurs agenceurs de magasin en Europe, sinon le meilleur. » Et serait pratiquement la seule capable de fabriquer des comptoirs et meubles en arrondi. « Sur les faces externes côté client, tout le monde sait le faire, mais pas sur les surfaces de présentation réfrigérées, là c'est vraiment particulier »



Durant sa longue carrière dans la vente, Claude Winterberger a vu passer de nombreuses modes, mais aussi des magasins qui ont ouvert et fermé. Actuellement on observe un retour du bois, raconte-t-il, mais également du noir et blanc, des agencements de magasin sobres, mais avec un design original. De plus, depuis une vingtaine d'années tout s'est digitalisé. Cependant peu importe la taille : supermarchés ou artisans, « La confiance et la relation très personnelle entre moi-même, le client et Jeka, prennent de plus en plus d'importance » – Claude Winterberger affirme avec bonheur, bien qu'étant depuis longtemps dans la branche. « Je n'ai pas envie de m'arrêter, mon travail me plaît beaucoup trop et c'est en plus ma passion »



Claude Winterberger



« Ça se passe vraiment bien »

Felix Transport AG, Arlesheim

Lorsqu'il parle de prendre la route, ses yeux brillent. Sa vie ce sont les camions. Eh oui, de temps en temps « beaucoup trop rarement » il roule encore lui-même. Hanspeter Felix, responsable de plus de 100 collaborateurs, 55 camions et une entreprise de transports florissante.

Pour Jeka les transports Felix effectuent environ 200 à 250 livraisons par an – parmi elles, 10 à 20 sont des exports « pour Jeka nous étions déjà à Nice, Biarritz, en Corse, à Berlin et même à Helsinki » explique Hanspeter Felix. « L'installation de magasin a été chargée le jeudi chez Jeka, embarquée sur le ferry le vendredi matin et le lundi suivant nous avons déchargé par pont élévateur à Helsinki »

En parlant de la collaboration avec Jeka, Hanspeter Felix estime que « ça se passe vraiment bien ». On se connaît parfaitement – cela fait tout de même 18 ans que les deux

entreprises travaillent ensemble. La relation est tellement bonne, qu'entre-temps les deux responsables sont devenus amis dans la vie privée. De ce fait, il n'y a pas trop de difficultés dans la collaboration. Ce qui est très spécial ici, c'est le caractère délicat de la marchandise, dit-il d'abord, et ensuite « Il arrive que la marchandise n'est prête qu'au dernier moment, car souvent les délais sont très courts, et la production dure jusqu'au dernier moment – et nos créneaux horaires sont très serrés aussi... »

Cependant, Jeka est à l'agencement de magasin, ce que Felix est au transport de marchandises : du sur mesure sans limite. « C'est ce qui nous différencie des grands groupes » considère Hanspeter Felix, « et aussi du fait que nos chauffeurs parlent l'allemand et le français » Comme indiqué dans le prospectus de l'entreprise « Felix, pour vous en personne ».



Hanspeter Felix
Propriétaire

Au lieu de poursuivre ses études, Hanspeter Felix a été chauffeur de camion durant huit ans. Jusqu'au moment où il a repris l'entreprise créée par son père il y a 66 ans. Maintenant il conduit encore de temps en temps pour des actions d'aide, comme par exemple en Sibérie pour le Rotary Club. Les 55 camions des Transports Felix AG sont tous équipés de télématique, un système appliqué à la gestion des transports, permettant l'échange d'informations. Depuis 1988 déjà, les Transports Felix AG proposent une formation de chauffeur routier, actuellement ils sont à huit, à cela s'ajoute un apprenti en logistique. On essaye ainsi, depuis des années de contrecarrer le manque de personnel qualifié. La relève de l'entreprise familiale est déjà assurée : les deux enfants de Hanspeter Felix vont reprendre les rênes de l'entreprise.





David

Heinis

Projektleiter, Responsable de projet

Der Mann mit dem ungewöhnlichen Hobby:
Der 44-jährige fährt in seiner Freizeit
Unimog. Bereits 10 Jahre arbeitet er bei
der Jeka. Was er sagen würde, wenn er die
Firma in einem Wort beschreiben müsste?
«Flexibilität.»

Un homme avec un passe-temps peu
commun : âgé de 44 ans, il conduit
un Unimog pendant ses loisirs.
Cela fait 10 ans qu'il travaille chez Jeka.
Ce qu'il dirait, s'il devait décrire
l'entreprise par un seul mot ?
«flexibilité.»



Jacqueline Hohler

Sekretariat, Secrétariat

«Hier gibt es immer wieder vielseitige,
interessante Aufgaben», erzählt sie.
Seit 8 Jahren ist sie im Team. In ihrer Freizeit
liebt sie das Gärtnern und das Lesen,
ihre Leidenschaft aber gilt dem Wandern.
Was sie an der Jeka besonders schätzt?
«Das gute Arbeitsklima.»

«Ici, les différentes tâches varient
continuellement et sont intéressantes»,
raconte-t-elle. Cela fait 8 ans qu'elle
fait partie de l'équipe. Durant son temps
libre elle aime le jardinage, la lecture
et pratique la randonnée avec passion.
Ce qu'elle apprécie particulièrement
chez Jeka ? « La bonne ambiance»

Rémi Schwedler

Verkauf, Vente

Zukunft braucht Herkunft. Der 55-jährige
sieht die Jeka als «zukunftsorientierten
Betrieb mit über 60 Jahren Erfahrung im
Bereich Kühlturkenbau». Seit er vor
3 Jahren zum Team gestossen ist, ist es
ihm ein Anliegen, die Wünsche seiner
Kunden Wirklichkeit werden zu lassen.

Pas d'avenir sans le passé. Ce commercial
de 55 ans dit de Jeka « une entreprise
orientée vers l'avenir avec une expérience
de plus de 60 ans dans la construction
de comptoirs réfrigérés ». Depuis qu'il a
rejoint l'équipe il y a 3 ans, ce qui importe
pour lui : les souhaits des clients doivent
devenir réalité.



Mit Köpfchen Avec esprit



Michael

Projektleiter, Responsable de projet

Die Jeka bedeutet für den 55-jährigen Qualität, Zuverlässigkeit, Genauigkeit. Seit 9 Jahren ist er bereits an Bord und setzt gegenüber seinen Kunden auf klare Aussagen, Ehrlichkeit und Pünktlichkeit. Das drückt sich auch in seiner Freizeit aus, in der er leidenschaftlich reist.

Pour ce collaborateur de 55 ans,

Jeka signifie : qualité, fiabilité, exactitude.

Présent depuis 9 ans, il pratique envers ses clients un langage clair : honnêteté et

punctualité. Ceci est également vrai durant ses loisirs qu'il aime consacrer à sa passion : les voyages.

Frédéric Heinis

Projektleiter, Responsable de projet

Seit 13 Jahren, rund ein Drittel seines Lebens, arbeitet der 33-jährige schon bei der Jeka. «Mir gefällt es, mit so verschiedenen und immer speziellen Projekten zu tun zu haben», sagt er. Denn immer gehe es um Qualität – «und um zufriedene Kunden».

Depuis 13 ans chez Jeka, à 33 ans il y a passé pratiquement un tiers de sa vie.

« cela me plaît, de travailler sur des projets aussi différents et particuliers » dit-il.

Car, il s'agit à chaque fois de qualité « et de la satisfaction des clients ».



Christoph Kiessling

Projektleiter, Responsable de projet

Die gute Betreuung seiner Kunden ist dem 40-jährigen, der seit 10 Jahren bei der Jeka arbeitet, ein grosses Anliegen. «Wir sind immer offen für neue Konzepte und deren Umsetzung. Am Ende muss aber immer der Kunde zufrieden sein – in allen Belangen.»

Offrir un excellent service à ses clients, est extrêmement important pour ce

collaborateur de 40 ans qui travaille chez Jeka depuis 10 ans. « Nous sommes

entièrement prêts à développer de nouveaux projets, mais à la fin le client doit être entièrement satisfait ».

