

printemps 2020

jeka 

Jeka
Magazine
6

Jeka.
Du sur mesure
sans limite.

3 大理石纹 et les hâtifs

4 La passion est palpable

6 Instantanés

7 Du mobilier solide avec peu de support au sol

8 Avec esprit

Prendre du recul avec précision

La précision. Elle fait partie de notre credo. Car, si nous ne travaillons pas avec précision vous ne recevrez pas le comptoir, le restaurant, le meuble réfrigéré que vous souhaitez. Là où vous le voulez. Exactement comme vous le souhaitez.

Travailler avec précision signifie aussi de tenir parole. Même lorsque tout devient urgent et que nous sommes réciproquement sous pression pour travailler sur votre projet. Que les informations vous parviennent à temps et avec transparence – et que nous ayons le même langage. Pour nous comprendre mutuellement.

Pour cela nous prenons tout notre temps – même si nous n'en avons pas. Nous nous y engageons. C'est seulement ainsi que nous pouvons vous garantir une solution personnalisée. Sur mesure et sans limites. Du buffet à la vitrine réfrigérée, du poste de travail complexe de notre filiale Welco au comptoir composé de plusieurs zones chaudes et réfrigérées fabriqué par Jeka. Adapté avec précision à vos besoins et aux espaces de vente, de restauration ou de travail. Pour que vos employés puissent y travailler avec succès.

En attendant, profitez d'un aperçu de Jeka et de nos activités. Prenez un peu de recul de ce monde mouvementé. Quelques minutes de pause taillées avec précision.

Bien cordialement

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



Andreas Scherrer
Propriétaire / Responsable vente

大理石纹 et les hâtifs

Hongxi Restaurant, Opfikon

Planificateur spécialisé: Klaus Architekten Innerarchitekten AG, Mettmensstetten



Il fut un temps où j'étais du sable au bord d'une rivière. Lorsque le petit escargot est mort, il s'est immergé en moi. J'ai écrasé sa coquille. Elle est devenue une partie de moi-même. L'eau qui m'a submergé, a laissé un dépôt de minéraux – et m'a remué. Un va et vient incessant. Me caressant avec douceur. Le coquillage en moi, a trouvé sa nourriture ici. Lorsque la terre s'est effondrée.

Je fus enfoui. Plus de rivière, le soleil a disparu, les bruits tout autour ont cessés. Bien que, ce n'était pas silencieux. Alors arriva la pression. Une pression de partout. Il y eut un grognement et un tiraillement, une poussée, un marmonnement. Tout cela sous la pression de l'eau. La chaleur se fait sentir. Et le reste d'eau s'échappe de moi. Après des millions d'années, je suis enfin devenue moi-même. De la pierre. Seul le coquillage est toujours là.

Ensuite vint le silence. Pendant des millions d'années. A l'intérieur de la terre ce n'est que silence. De temps en temps une poussées et un tremblement. Et à nouveau le silence. Jusqu'au moment où ils arrivèrent: les hâtifs. Hommes se nomment-ils ou 人 là dont je viens. Ils ressemblent à de l'eau, comme ma rivière autrefois. A peine arrivés, déjà ils sont repartis. Ce ne sont que des étincelles dans l'éternité. C'est peut-être pour cela qu'ils ne

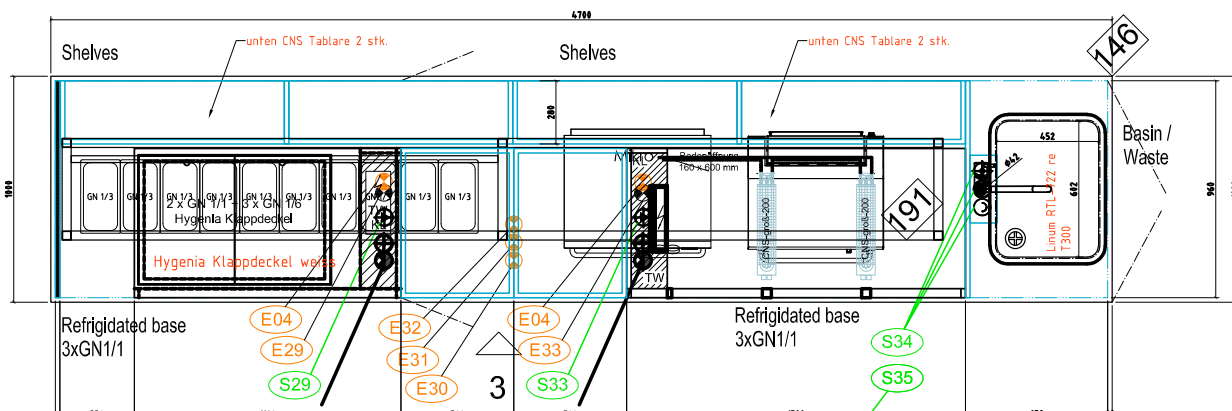
font que jacasser et veulent donner un nom à tout. Afin de pouvoir maintenir les choses, même lorsqu'ils ne seront plus là. Mon nom serait 大理石纹, affirment-ils.

Aussi vite qu'ils surgissent dans la lumière de l'éternité, aussi nombreux sont-ils, les hommes. Ils sont tellement nombreux, qu'on peut à peine les compter. Comment j'ai appris tout cela? Par les oiseaux, je les entends à nouveau chanter, depuis que je suis à l'air libre. Et ils sont doux les hommes, incroyablement doux. Et malgré tout très durs, beaucoup plus durs que tout. Ainsi, moi qui n'était qu'un seul ensemble, je suis devenu plusieurs. Venu des antres de la terres, j'ai été taillé, coupé en disques, mis en morceaux, c'est une 'impression bizarre de pouvoir parler à soi-même. C'est moi et en même temps je suis en beaucoup d'autres. Dernièrement on m'a même poli. Une drôle de sensation. Maintenant je brille d'une toute nouvelle beauté. Mon coquillage ressemble à une fleur.

Bientôt, d'après ce que j'ai entendu, je pars en voyage. En 瑞士 à un endroit appelé 耶卡. Je suis impatient. Et je me réjouis. Pour la première fois depuis des millions d'années, je pars en voyage par-dessus les eaux. Et si, ce que les hommes racontent est vrai, je ferai partie d'un tout. D'une chose appelée un restaurant. Je me réjouis!

Le restaurant Hongxi dans la Zwingli-strasse est selon le guide Gault & Millau, la meilleure adresse pour goûter à la cuisine chinoise contemporaine. Voici qu'un deuxième restaurant Hongxi va ouvrir ses portes au Glattpark, à Opfikon. «Une des particularités est le marbre brun venu de Chine que nous utilisons ici», raconte le chef de projet, Arniko Böke. «Il n'est pas possible de se procurer cette pierre chez nous; c'est pourquoi nous la faisons importer directement de Chine par voie maritime. Les appareils de cuisine également, proviennent de Chine, bien accordés à l'ensemble – mais certifiés aux normes suisses. Et qui sait, lors de votre passage au Hongxi, vous découvrirez peut-être un coquillage qui ressemble à une fleur.

En fait, 人 signifie homme, 大理石纹 signifie «marbre», 瑞士 veut dire «Suisse», et Jeka s'écrit en écrit 耶卡.



La passion est palpable

Interview avec Hans Dübendorfer, SV Group, Dübendorf
Planificateur spécialisé: Oderbolzpartner AG, Frauenfeld

Le groupe est connu en tant qu'exploitant de restaurants d'entreprise et de cafétérias. Cependant, SV Group est une entreprise innovante dans le secteur de la restauration et dans la gestion hôtelière, elle développe constamment de nouveaux secteurs d'activité et concepts. Le dernier-né est en train d'ouvrir: SESH.

Ce nouveau concept de restauration fait son pari sur les bowls remplis de délicieux ingrédients – adaptés aux saisons et régional. Que ce soit de la viande, du poisson ou vegan, soit sans lactose ou sans gluten, chacun y trouve son compte. Jeka a réalisé l'installation du nouveau SESH. Le Group SV, a désigné Hans Dübendorfer en tant que responsable de la construction.

[Pourquoi le Group SV se développe-t-il dans la restauration publique?](#)

Nous sommes une entreprise avec différents secteurs d'activité. Ainsi, nous assurons la gestion du Stade de Suisse, du Restaurant Schloss à Laufen près des Chutes du Rhin et du Güterhof à Schaffhouse, pour ne citer que trois exemples. A côté de cela nous gérons différentes marques d'hôtels et nous sommes également présents en Allemagne et en Autriche.

[Vous planifiez d'autres Restaurants Sesh ?](#)

Oui, nous planifions d'autres sites.

[Quand ?](#)

Nous avons prévu environ une année pour tester le nouveau concept. Vous comprenez, en tant que père, on ne regarde pas son enfant de la même façon que quelqu'un qui

est extérieur à la famille. Ce qui compte, c'est que les clients soient à l'aise chez SESH. Pour cela, nous restons très attentifs afin de continuer à optimiser le concept.

[Pourquoi avez-vous décidé de travailler avec Jeka ?](#)

Nous avons un planning très serré. Jeka était la seule entreprise à pouvoir nous assurer la livraison des buffets dans les délais prévus et à des coûts supportables. Ceci malgré un carnet de commande bien rempli. De toute façon, Jeka a été notre partenaire favori.

[Pourquoi ?](#)

En effet, nous avons déjà fait de bonnes expériences avec d'autres projets. Ici, le rapport qualité-prix correspond bien. En plus, lorsque Jeka assure livrer le jour X, ils livrent ce jour-là. La fiabilité de Jeka est presque légendaire.

[Où étaient situés les défis ?](#)

Le projet a dû être réalisé dans un délai extrêmement court. Et cela durant la période des fêtes de fin d'année. De ce fait, la communication s'est déroulée en grande partie par mail et téléphone, alors que pour un tel projet il est important d'avoir un vrai contact personnel. Dans ce cas, cela n'a pas été possible dans la même mesure.



De l'énergie pure : avec ce mobilier, on est à l'aise pour travailler.

SESH



Très moderne et proche de la nature : Le jeu de couleurs sur les faces de buffets est en matériaux à base d'argile.

Etiez-vous tout de même satisfaits ?

Il y a sûrement l'un ou l'autre point, qui par échange personnel aurait encore pu être amélioré. Mais oui, nous sommes satisfaits. Et je peux très bien concevoir que nous continuerons à travailler avec Jeka à l'avenir. On le sent bien, ce n'est pas une entreprise où le patron est quelque part dans un bureau au cinquième étage, très loin de tout. Il vient à la table de discussion si nécessaire et est attentif aux demandes des clients. Jeka est une entreprise dirigée avec passion.

Nous avons parlé des difficultés: qu'est ce qui a particulièrement bien fonctionné ?

Jeka est très orientée pour trouver une solution. On a eu constamment des défis à relever. Les collaborateurs de Jeka anticipent et savent se mettre à la place du client, ils nous fournissent en même temps une solution de remplacement

Si j'étais une fée et que vous auriez droit à trois souhaits que demanderiez-vous à Jeka ?

Je n'ai besoin que d'un seul: je souhaite que Jeka reste aussi innovante, orientée pour trouver des solutions aux clients, comme c'est le cas. Du Chef jusqu'aux collaborateurs.



« La fiabilité de Jeka est presque légendaire. »

Hans Dübendorfer
Chef de projet Construction & Gastronomie
SV Group

Instantanés

Institut Paul Scherrer, Villigen

L'Institut Paul Scherrer (PSI) est le plus grand institut de recherche suisse en sciences naturelles et en sciences de l'ingénierie. Il développe, construit et gère des grandes installations complexes pour la recherche à grande échelle. Chaque année plus de 2400 scientifiques viennent du monde entier pour réaliser des expérimentations impossibles ailleurs. Cependant, même les scientifiques ont besoin de pauses. C'est pourquoi PSI refait sa cafétéria entièrement à neuf dans un design moderne. « Nous sommes responsables du mobilier et des comptoirs. Du mobilier de caisse à la distribution de café », explique Frédéric Heinis, chef de projet. « Je me réjouis déjà de voir le résultat. » L'ouverture devrait avoir lieu au courant de l'été.

Boucherie Bitzi, Hitzkirch

Depuis le 5 mars 2020 la boucherie Bitzi à Hitzkirch près de Lucerne a changé de visage. Ici on attache beaucoup d'importance à la qualité de la viande, issue d'animaux de fermes de la région ayant le label IP, abattus et transformés dans ses propres ateliers. Cela les clients savent l'apprécier : « un très bon boucher » note une cliente dans le livre d'or du site Internet. Pour que cela soit vraiment visible dans la boutique, le boucher Bitzi s'est offert une toute nouvelle installation, avec des comptoirs réfrigérés de dernière génération de chez Jeka. La planification a été faite par Swissdesign de St-Gall, – « avec lesquels nous avons toujours pu compter sur une très bonne collaboration » insiste le chef de projet David Heinis.

Bangerter Boulangerie-Pâtisserie, Hölstein

« Chez nous dans la région de Bâle » peut-on lire sur le site Internet de la Boulangerie-Pâtisserie Bangerter. C'est là qu'elle se trouve. Avec six filiales dispersées en Bâle-Campagne. La dernière-née est située à Hölstein – installée par Jeka. Ses locaux se trouvent dans un bâtiment historique de la rue principale à Hölstein, une ancienne

grange. Elle est équipée de la technologie d'agencement de magasin la plus moderne, « mais l'architecte, et nous aussi, avons accordé une attention particulière à l'ambiance qui correspond parfaitement à l'environnement historique », explique le chef de projet David Heinis.



Vue de l'ameublement de la boulangerie-pâtisserie Bangerter à Hölstein.

Du mobilier solide avec peu de support au sol

Eumetsat, Darmstadt

Personne ne les connaît. Tout le monde les connaît. Les images d'Eumetsat, l'organisation européenne pour l'exploitation des satellites météorologiques scintillent sur les écrans tous les soirs. Sans Eumetsat, les prévisions météorologiques ne seraient probablement pas aussi précises.

Au GEO Mission Control Center à Darmstadt, les scientifiques surveillent et contrôlent les différents satellites. « Et nous avons pu y installer les nouveaux postes de travail », explique le chef de projet Beat Wicki de Welco, une filiale de Jeka: « 6 bureaux, chacun avec 10 à 15 postes de travail ». Il fallait en même temps, que la technologie vidéo de SWiCA, un fournisseur de système vidéo de Hirschberg du Sud de l'Allemagne, soit également « bien emballée ».

Beat Wicki s'est rendu à Darmstadt avec les responsables de SWiCA, représenté en tant qu'entrepreneur général. « J'ai toujours un bloc-note sur moi. J'écoute attentivement le client, je prends des notes et je fais les premiers croquis. » Pour de tels projets, vous ne pouvez-rien sortir du tiroir, chaque détail est spécifique, explique Beat Wicki: « Chaque meuble est une pièce unique, c'est notre spécialité. » Aujourd'hui, Eumetsat possède la salle de contrôle pour l'exploitation des satellites la plus moderne d'Europe.

Ce qui est particulier: « Tout semble très sobre, très simple; mais le mobilier n'a presque pas de support au sol, ce qui laisse un énorme espace pour les jambes. »



Haute précision et primées: les nouvelles consoles du GEO Mission Control Center.

Les tables sont formées en de arc de cercle. Elles ont de très longues pièces courbées, « de plus de trois mètres de long », un défi tout particulier à relever en production et en dernier lieu lors du montage.

L'effort a été récompensé: la nouvelle installation d'Eumetsat a remporté le Sinus Award 2019. Et déjà nous planifions le LEO Mission Control Center. Avec son immense mur d'écrans, un nouveau challenge pour Welco.

Welco produit des postes de commande et de travail depuis plus de 30 ans. Accordé avec précision à chaque poste de travail selon sa spécialisation. Sur des lieux de travail coordonnés avec précision pour les spécialistes. Les postes de commande Welco conçues pour des opérations militaires sont faites pour résister aux tremblements de terre les plus intenses. Comme sa maison-mère, la filiale de Jeka produit sur mesure et entièrement selon les exigences et les besoins des clients. Le responsable de projet Beat Wicki réfléchit déjà aux extensions et changements possibles pouvant survenir à l'avenir. Et tout dans l'intérêt du client.



Beat Wicki,
Managing Director,
Welco AG

Mit Köpfchen Avec esprit



Andrej Malych

Schlosser, [Métallier](#)

«Hier ist es nie eintönig», sagt der 41-Jährige angesprochen auf die Jeka. Immer wieder gelte es, spezielle Lösungen zu finden: «Die Eigenverantwortung hier macht Spass!» Und das seit bereits 11 Jahren. Neben seiner Arbeit ist er fasziniert von neuen Technologien und baut sogar seine Computer selber zusammen: «Das ist eine meiner Leidenschaften.»

[«Ce n'est jamais monotone ici», explique Andrej, 41 ans interrogé à propos de Jeka. Le défi est de trouver des solutions spéciales: «Prendre des responsabilités ici, cela fait plaisir!»](#)

[Et cela fait déjà 11 ans. A côté de son travail, il est fasciné par les nouvelles technologies et assemble lui-même ses ordinateurs: «C'est une de mes passions».](#)

Fabrice Humbert

Schweisser, [Soudeur](#)

Fast sein gesamtes Berufsleben hat der 41-Jährige bei der Jeka verbracht: 20 Jahre – rund die Hälfte seines Lebens. Er ist überzeugt: «Die Jeka ist eine der besten Firmen im Ladenbau überhaupt. Die Qualität ist toll; übrigens auch die Arbeitsqualität.» In seiner Freizeit fährt er mit Freude Motorrad, «ich mag das Gefühl der Geschwindigkeit».

[A 41 ans, il a passé presque toute sa vie professionnelle chez Jeka: 20 ans – la moitié de sa vie. Il en est convaincu: «Jeka est l'une des meilleures entreprises en agencement de magasins. La qualité est excellente et la qualité de vie au travail égale ment.» Pendant son temps libre, il aime faire de la moto, «j'aime la sensation de vitesse».](#)



Edin Mujkanovic

Werkstatteleiter,
[Responsable d'atelier](#)

Er ist ein passionierter Leser: «Am liebsten mag ich klassische Krimis wie jene von Agatha Christie», erzählt der 45-Jährige. Seit 9 Jahren arbeitet er bei der Jeka. Und liebt die Vielfalt seiner Tätigkeit. «Jedes Projekt ist anders, das macht wirklich Freude.» Seine wahre Leidenschaft allerdings gilt seiner Familie und dem Fussball. Beides vereint in seinem 18-jährigen Sohn, der bei den A-Junioren spielt.

[C'est un lecteur passionné: «j'ai une préférence pour les romans policier classiques comme ceux d'Agatha Christie» raconte Edin, 45 ans. Il travaille chez Jeka depuis 9 ans. Et adore la diversité de son travail. «Chaque projet est différent, c'est ce que j'apprécie.» Cependant, sa véritable passion, c'est sa famille et le football. Les deux sont réunis à travers son fils de 18 ans, qui joue chez les juniors-A.](#)



Jean Schoepfer

Schreiner, [Menuisier](#)

Er ist begeisterter Motorradfahrer, fährt jeden Sonntag auf dem Velo und geht regelmässig mit dem Hund seiner Familie spazieren. Seine Töfftouren, die er gemeinsam mit seiner Frau Richtung Südfrankreich oder Österreich unternimmt, machen ihm viel Freude. «Und die Arbeit bei der Jeka übrigens auch, hier gibt es kaum Routine»: sagt der 47-Jährige. Schon seit 14 Jahren arbeitet er hier.

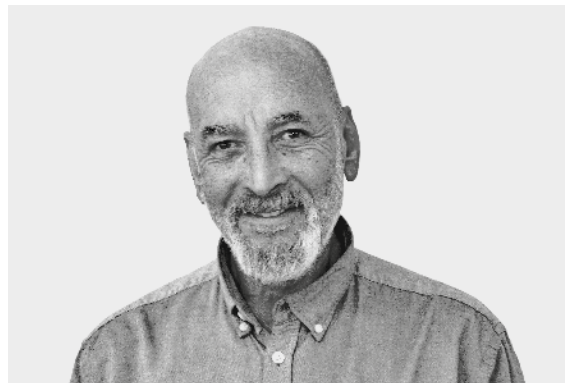
[Il fait de la moto avec enthousiasme, du vélo tous les dimanches et se promène régulièrement avec le chien de la famille. Mais son grand plaisir, ce sont les balades en moto, en compagnie de son épouse, en direction du Sud de la France ou l'Autriche. «Et celui de travailler chez Jeka, il n'y a pratiquement pas de routine ici», explique Jean, 47 ans. Il travaille ici depuis 14 ans.](#)

Toscano Colagero

Metallbauer,
[Constructeur en métal](#)

Eigentlich wäre er ja schon pensioniert mit seinen 68 Jahren. Doch er wirkt frisch: «Mir gefällt meine Arbeit einfach», betont er. Seit 26 Jahren ist er für die Welco und seit einiger Zeit auch für die Jeka tätig. Angesprochen auf seine Freizeit, meint er lächelnd und wie aus der Pistole geschossen: «Meine Familie!» Vier Kinder im Alter von 7 bis 42 Jahren und 7 Enkelkinder halten ihn auf Trab.

[En fait, à l'âge de 68 ans, il devrait être retraité. Mais il est en forme: «J'aime mon travail», souligne-t-il. Il travaille pour Welco depuis 26 ans et depuis quelque temps également pour Jeka. Interrogé sur son temps libre, il répond avec un large sourire: «Ma famille!» Avec quatre enfants âgés de 7 à 42 ans et 7 petits-enfants, il n'a pas le temps de s'ennuyer.](#)



Walter Zumstein

Schreiner, [Menuisier](#)

15 Jahre arbeitet der 59-Jährige schon bei der Jeka: «Man lernt hier viel und immer wieder Neues dazu.» So gebe es beispielsweise immer wieder neue Materialien, die zum Einsatz kämen, «das macht die Arbeit interessanter». In seiner Freizeit ist er ein Gipfelstürmer und unternimmt mit seiner Lebenspartnerin Berg- und Klettertouren. Sein speziellster Gipfel? «Die grosse Zinne.»

[Cela fait 15 ans que Walter, 59 ans travaille chez Jeka: «On apprend beaucoup ici, avec de l'innovation en plus.» Nous utilisons constamment de nouveaux matériaux, ce qui rend le travail plus intéressant». Pendant son temps libre, c'est un «conquérant des cimes» avec sa compagne, il fait de la randonnée de haute-montagne et de l'escalade. Son sommet le plus extraordinaire? «La Cime Grande»](#)

