



«freeze'n'go» progresse fortement auprès de la maison Concordance SA, Puidoux:

Les avantages d'une préparation de repas indépendante dans le temps

La société Concordance SA, domiciliée dans le village vaudois de Puidoux, produit dans ses cinq cuisines en Suisse romande environ 4500 repas quotidiens qui sont livrés à des garderies, des EMS, des écoles et des restaurants d'entreprise. Les mets sont préparés selon le procédé «freeze'n'go», respectivement le procédé Cook&Chill, livrés en froid pour une partie de la clientèle ou, remis à température et livrés en chaud pour ceux qui ne sont pas équipés de fours de régénération.

Les infrastructures des cuisines ont été conçues en collaboration avec la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, un investissement qui a permis d'augmenter la productivité, la rapidité, et simplifier les processus de travail, tout en donnant un confort de travail supplémentaire aux brigades de cuisine.

Texte: Katia Corino, photos: Sheryl Fischer

L'histoire du succès de Concordance SA a débuté en 1989 quand l'EMS «Les Pergolas» à Chexbres, fondé par les parents de Roger Hartmann directeur-administrateur, a repris le service des repas à domicile de la région. La cuisine produisait une dizaine de repas pour ses résidents et à peine six mois plus tard la production est passée à 45 repas par jour, un fort potentiel de développement était devenu possible. Depuis, l'entreprise n'a cessé de croître et c'est en 1993 que Concordance SA a été fondé par Roger Hartmann et son épouse Cathy Hartmann.

Un véritable besoin – à l'époque comme aujourd'hui!

A l'époque déjà, la vision d'une préparation de repas centralisée et d'une distribution rationnelle des repas dans la région répondait à un véritable besoin. La croissance rapide de l'entreprise s'explique également par une modification de loi dans le canton de Vaud relative à la restauration dans les garderies et les écoles. La maison Concordance SA s'est ainsi vu accéder à un nouveau potentiel de marché très important.

Aujourd'hui, l'entreprise appartenant à Roger Hartmann compte cinq sites de production et de distribution dans le canton de Vaud qui préparent quotidiennement un total de 4500 repas. Roger Hartmann dirige en outre la fondation Claire Magnin, créée en 1963 par sa mère. La fondation gère six résidences pour aînés,

Production



«Nos entreprises partagent les mêmes valeurs. Nous avons trouvé, avec la société Hugentobler Système de cuisson suisse SA, un partenaire qui nous écoute attentivement.»

Nicolas Vève, directeur Concordance SA

parmi lesquelles la résidence «Les Pergolas», et détient aujourd'hui encore une part de dix pour cent du capital de la société Concordance SA. Avec une part au chiffre d'affaires de 25 pour cent, les EMS de la fondation Claire Magnin font partie des clients les plus importants du service de livraison de repas de la maison Concordance SA.

Les trois piliers de la maison Concordance SA

Avec plus de 50 collaborateurs, Concordance SA réalise un chiffre d'affaires annuel de dix millions de francs et livre à environ 120 clients, garderies, écoles, EMS, CMS et restaurants d'entreprises. Les repas sont produits principalement selon les principes et les exigences du label «Fourchette Verte» mais Concordance propose aussi des repas «hors label» pour ceux qui le désirent. Tout ce savoir-faire et ces nombreuses années d'expérience ont par ailleurs donné naissance à deux autres compétences supplémentaires.

► «Event Croc»

Sous la marque «Event Croc», la maison Concordance SA a développé un service traiteur dynamique en guise de deuxième pilier d'activité. Après plusieurs mandats conclus avec des partenaires de l'événementiel, «Event Croc» s'est spécialisée dans les manifestations de grande ampleur, par exemple celles organisées par le Lausanne Sport, Women Sport Evasion, Montreux Art Gallery et tant d'autres encore.

► «Urban Croc»

Depuis début 2016, l'entreprise exploite également son propre restaurant à Puidoux. Celui-ci est géré par Cathy Hartmann qui fait partie, avec Roger Hartmann et Nicolas Vève, de la direction de la société Concordance SA.

Aussi bien l'ambiance, l'aménagement, que la carte, ont un style qui lui est propre et qui est très «urbain». Les employés des entreprises aux alentours apprécient particulièrement les offres de menus variés et originaux proposées tous les jours à midi. L'Urban Croc a une capacité de 44 places assises dont certaines autour de deux grandes tables communes pour favoriser les contacts, en toute simplicité.



Quelques vues de la cuisine de production aux généreuses dimensions de la maison Concordance SA à Puidoux: la nouvelle infrastructure de cuisine, conçue et réalisée par la maison Hugentobler Système de cuisson suisse SA, comprend, entre autres, deux installations de braisières basculantes FlexiChef (à gauche sur la grande photo en haut), un fourneau à induction «Fourneau Suisse» réalisé sur mesure par la maison Hugentobler SA, un «Hold-o-mat» et une salamandre ainsi que des armoires et des tiroirs chauffants et réfrigérés dans les soubassements de cuisine.



Production

Un autre restaurant Urban Croc est d'ores et déjà en phase de conception et ouvrira ses portes début 2019 à Montreux. Il sera intégré à une nouvelle résidence pour aînés en construction de la Fondation Claire Magnin.

Production centrale

Les cuisines de Puidoux et Crissier sont les plus grands sites de production avec chacun plus de 1500 repas par jour. Les sites de Vevey, Clarens et Leysin produisent ensemble aussi 1500 repas par jour. Chaque site livre ses repas dans un rayon d'environ 30 kilomètres.

Une qualité maximale qui va des ingrédients jusqu'aux infrastructures de cuisine

Tous les emplacements de production appliquent le principe «produits suisses pour cuisine suisse». Jusqu'à 85 pour cent des ingrédients utilisés proviennent de Suisse, dont 50 pour cent de fournisseurs locaux et régionaux alors que 30 pour cent supplémentaires répondent aux exigences de divers labels. De manière générale, la société Concordance SA voue une grande importance à la qualité et à la sécurité: l'entreprise est certifiée ISO22000, norme métier pour la sécurité des aliments, la seule en Suisse romande dans le secteur de la restauration collective. A partir de mi-2017, la maison Concordance SA pourra également arborer le label ecocook en tant qu'établissement de restauration collective certifié durable.

Le site de Puidoux a été inauguré en 2015. C'est ici que se trouve aussi bien l'administration que l'une des cuisines de production travaillant pour la restauration collective, pour «Event Croc» et pour «Urban Croc». Lors de la réalisation des installations de production, Roger Hartmann et Nicolas Vève ont voué une attention toute particulière à une infrastructure «Swiss Made» de toute première qualité et à longue durée de vie. Voici trois ans que la maison Concordance SA mise sur les compétences spécialisées de la maison Hugentobler Système de cuisson suisse SA à Schönbühl.

Compétence spécialisée qui dépasse les appareils de cuisine

La maison Hugentobler Système de cuisson suisse SA dispose d'une compétence très particulière dans le domaine des conseils spécialisés en matière de technique de cuisine qui va au-delà de la conception et de la réalisation d'une infrastructure de cuisine. Les 30 conseillers de Hugentobler – presque tous également d'anciens chefs de cuisine et restaurateurs – disposent d'un savoir-faire très



étendu qui s'enrichit de jour en jour dans le domaine des processus propres aux cuisines industrielles. Roger Hartmann et Nicolas Vève ont ainsi discuté avec le responsable de la formation et de projets Christian Mast de la maison Hugentobler AG de leur idée consistant à faire passer leur production de Cook&Hold à «freeze'n'go» de manière à bénéficier d'une plus grande sécurité et hygiène alimentaires et à obtenir une qualité des mets encore meilleure. Ils ont ainsi rendu visite ensemble aux clients de



Production de repas rationnelle et indépendante dans le temps selon le principe «freeze'n'go» de la maison Hugentobler. Système de cuisson suisse SA: les mets et les composantes de repas sont préparés dans les trois steamers combinés «Practico Vision» de la maison Hugentobler AG avant d'être transportés, dans des chariots de récipients GN renforcés, glissés dans les trois surgélateurs à choc à usage professionnel FrigoJet de la maison Hugentobler SA et entreposés dans des chambres froides en attendant la préparation finale en portions.

«Les systèmes de cuisine de la maison Hugentobler SA nous soutiennent dans nos efforts de varier de manière optimale notre assortiment de repas. Nous pouvons nous fier entièrement à ces appareils.»

Roger Hartmann, directeur Concordance SA

Concordance SA et leurs brigades de cuisine afin de déterminer quels étaient leurs besoins et leur motivation de participer à ce changement.

«Pouvoir travailler à un tel niveau de confiance n'est pas commun. Prendre part à la croissance du client et le soutenir dans son développement – voilà ce qui me motive» souligne Christian Mast de la maison Hugentobler Système de cuisson suisse SA pour Pot-au-Feu.

Après avoir défini les besoins, des essais ont été effectués pendant plusieurs mois dans les cuisines avec le nouveau matériel ainsi que les nouveaux fours de régénération qui seront ensuite proposés aux clients afin qu'ils puissent régénérer leurs repas sur place dans des conditions optimales.

Actuellement, les livraisons de repas se font 50 % en chaud et 50 % en froid. L'augmentation des livraisons en froid se fera progressivement, en collaboration avec les clients.

Production



Les repas sont portionnés en fonction des commandes avant d'être livrés aux clients (actuellement environ 120 clients, garderies, écoles, EMS, CMS et restaurants d'entreprises).

La cuisine de Puidoux a été aménagée avec le matériel suivant:

- ▶ 3 Hold-o-mats de Hugentobler
- ▶ 3 steamers combinés Practico Vision 1011 (2x) et 2011 (1x) de Hugentobler SA
- ▶ 3 surgélateurs à choc FrigoJet 20 x 1/1 GN de Hugentobler SA
- ▶ Fourneau à induction réalisé sur mesure sur la base du «fourneau suisse» développé et fabriqué par la maison Hugentobler Système de cuisson suisse SA
- ▶ 2 braiseuses basculantes FlexiChef de 100 litres
- ▶ Des soubassements avec armoires thermiques et modules de réfrigération
- ▶ Chariots de transport renforcés pour récipients GN.

Après leur préparation, les mets chauds sont transportés dans les chariots spécialement conçus à cet effet vers la cellule de refroidissement rapide (FrigoJet), puis directement placés en chambres

froides. Ils seront alors portionnés sur la base des commandes des clients et entreposés jusqu'à leur livraison.

Les chariots de transport pour récipients GN destinés au surgélateur à choc FrigoJet sont une exécution spéciale de Hugentobler: grâce aux guidages latéraux échangeables, il est possible d'utiliser des récipients GN 1/1 de différentes hauteurs, ce qui garantit un flux optimal du froid. De plus, les cadres du chariot ont été renforcés.

Dans le but de répondre à certains critères pour la certification de durabilité prévue, tous les appareils électrothermiques ont été raccordés à une commande intelligente de consommation d'énergie «Sicotronic» qui garantit une consommation d'énergie optimisée et régulée. Malgré une production accrue de repas, il a ainsi été possible de réduire la consommation d'énergie.

Partenariat client-fournisseur couronné de succès: Cathy et Roger Hartmann de la maison Concordance SA, entourés par le directeur Nicolas Vève (à droite) et le responsable de projets et de la formation Christian Mast de la maison Hugentobler Système de cuisson suisse SA.



Stabilité et normes d'hygiène Hugentobler

Ces nouvelles techniques de travail innovantes ont permis d'augmenter la productivité, la rapidité et simplifier les processus de travail tout en donnant un confort de travail supplémentaire aux brigades de cuisine. Rien qu'à Puidoux, la capacité de production de repas peut être augmentée de 400/500 repas avec les mêmes infrastructures et sans augmenter le personnel.

Les besoins de réparation des appareils ont nettement diminué: une garantie de 5 ans et un service d'entretien annuel sont assurés.

«Nos entreprises se basent sur les mêmes valeurs et avec la maison Hugentobler Système de cuisson suisse SA, nous avons trouvé un partenaire qui nous écoute attentivement. C'est bien l'être humain qui fait vivre une entreprise. Le matériel suit sur le même chemin» souligne le chef d'entreprise Roger Hartmann de la maison Concordance SA.

Nicolas Vève, directeur de la maison Concordance SA: «Les systèmes de cuisine de la maison Hugentobler SA nous soutiennent dans nos efforts pour concevoir notre assortiment de repas de manière aussi variée que possible. Nous pouvons nous fier entièrement aux appareils et à ce partenariat basé sur la confiance.»

Concordance SA prévoit d'équiper petit à petit tous ses sites avec le matériel «freeze'n'go» de Hugentobler et d'étendre son activité à l'ensemble de la Suisse romande.