



58ÈME ASSEMBLÉE DES MEMBRES CULINA:

ECHANGES ET AFFAIRES EN COURS

Fin mars 2023, les représentants des entreprises-membres Culina se sont réunis pour leur 58ème assemblée des membres. Cette manifestation, menée de main de maître par le président Culina Davor Bratoljic, a eu lieu au Seminar- und Eventhotel Riverside à Zweidlen-Glattfelden. Lors de cette assemblée, ce sont avant tout des affaires statutaires et en cours qui ont fait l'objet des discussions.

Texte: Stephan Frech, responsable des Editions GOURMET, photos: Nicole Stadelmann

Points statutaires à l'ordre du jour

Le procès-verbal de la dernière assemblée des membres, les états financiers 2022 et le rapport de révision ont été adoptés à l'unanimité. Décharge a été accordée au comité et au secrétariat pour l'exercice 2022. L'assemblée a également adopté le budget 2023.

Elections

Ce point à l'ordre du jour portait sur des élections au comité Culina: Davor Bratoljic, Cornelia Escher et Marcel Früh sont élus jusqu'en 2024. Alan Lama était candidat à sa réélection pour un mandat allant de 2023 à 2025. Il a été réélu à l'unanimité. Walter Nef et Alfred Hubli sont élus en tant que réviseurs jusqu'en 2024.



**Davor
Bratoljic**

Editorial

En ma qualité de président de Culina, j'ai la joie de constater que notre association prend de plus en plus d'importance et de poids auprès des entreprises-membres. Au cours de ces dernières années – à l'exception notoire de la pandémie – la participation à nos manifestations s'est sans cesse accrue. Nos membres apprécient de pouvoir s'entretenir personnellement lors de nos manifestations. Voici comment l'on peut interpréter la très vive participation des représentants des entreprises Culina aux assemblées des membres Culina.

Des échanges tout aussi précieux ont lieu avec les organisations de branche «apparentées» telles que l'association suisse des concepteurs de cuisines et de restauration. Ces échanges d'idées, d'opinions et d'informations ont lieu régulièrement et sont désormais même institutionnalisés.

Les manifestations de Culina, des concepteurs suisses de cuisines et de restauration et de la FCSI, comme celle qui a eu lieu juste avant la dernière assemblée des membres Culina et qui était dédiée au thème de l'ordonnance sur l'efficacité énergétique, fournissent à chaque fois à nos membres une merveilleuse opportunité de se parler personnellement.

Il ne faut en outre pas oublier les entretiens Culina en table ronde qui se tiennent régulièrement et poursuivent le même objectif.

Finalement, les différentes expositions spécialisées représentent une sorte de tribune facilitant également les échanges personnels entre nos membres – une bonne chose à laquelle il convient de prendre un soin tout particulier.

Meilleures salutations

Davor Bratoljic, président Culina

Sondage auprès des membres et activités des ressorts

Un sondage mené auprès des entreprises-membres Culina a permis de constater que la pénurie de main-d'œuvre spécialisée et de la relève est considérée comme le plus important des défis actuels que doivent relever les entreprises. A cela viennent cependant également s'ajouter les problèmes liés aux délais de livraison et une pression générale sur les prix. Par conséquent, les entreprises-membres Culina souhaitent bénéficier d'un accès à plus d'articles spécialisés, de la constitution de groupes spécialisés ainsi que d'un plus grand nombre de cours et de formations. De manière plus générale, les entreprises Culina s'intéressent aux informations suivantes: tendances dans la restauration, produits alimentaires,



Gastroplanners, FCSI and Culina together at the presentation on the Energy Efficiency Ordinance.



Le comité Culina (de g. à dr.): Davor Bratoljic, Richard Schmocker, Cornelia Escher, Alan Lama et Marcel Früh.

thèmes relatifs aux développements techniques etc.

Dans ce contexte, il est prévu d'organiser et de publier à l'avenir un plus grand nombre d'entretiens Culina en table ronde. Les thèmes à traiter dans ce cadre sont les suivants:

- Évolution des frais de l'énergie dans les entreprises
- Pénurie de main-d'œuvre spécialisée et options possibles pour détendre la situation
- Chaînes de livraison et organisation de l'approvisionnement en matériel
- Numérisation/IOT et connexion en cuisine

Un premier entretien en table ronde dédié au thème de la «pénurie de main-d'œuvre spécialisée et de l'énergie» a

eu lieu début mai 2023 et sera publié dans la prochaine édition de GOURMET. Par ailleurs, un cours sur le thème «Le client placé au centre de l'attention des collaborateurs du service technique» aura lieu mi-septembre 2023. De plus amples informations à ce sujet suivront en temps opportun.

Le baromètre des préoccupations Culina

C'est avec une certaine satisfaction que l'on a pu constater de manière générale que le public porte à nouveau un intérêt accru aux expositions spécialisées. C'était par exemple effectivement le cas lors de l'exposition spécialisée Internorga qui s'est tenue au printemps 2023. Le nombre des entrées de commande s'est également accru. Il semble que la branche des cuisines industrielles retrouve peu à peu son état normal.

Prise de rendez-vous

La prochaine assemblée des membres aura lieu les 13/14 septembre 2023.

La nouvelle ordonnance relative à l'efficacité énergétique

Avant l'assemblée des membres Culina, les membres Culina, les membres des concepteurs suisses de cuisines et les membres FCSI se sont retrouvés pour un apéritif, un dîner et avant tout pour assister à une présentation d'Eva Geilinger, de l'Office fédéral de l'énergie, afin de s'informer de l'état et des perspectives relatifs à l'ordonnance sur l'efficacité énergétique.



Alan Lama (Brita Professional), Patrik Wiget (Pitec AG) et Manfred Möckli (axet gmbh).



Thomas Roth (promaFox) et Olivier Brouwer (Hugentobler Kochsysteme).



Beat Schmalz (Schmalz Distribution), Andreas Zolliker (Kältering) et Valdet Biqkaj (Creative Gastro).



Mario Sekinger (planbar), Kevin Giger et Thomas Heule, ainsi que (tous deux de gkp-plus) ainsi que Hansuedi Blatter (h.e.b. architektur).



Markus Roos (Berndorf), Monique Brendle (Valentine), Cornelia Escher (Pitec) et Davor Bratoljic (Salvis).



Alan Lama (Brita Professional), encadré par Kevin Arnold (à gauche) et Adrian Hauser.



Vasko Ostojic, Roland Astner (les deux Electrolux Professional) et Hans Gertsch (Elro).



Urs Jenny (Creative Gastro), avec le président Culina Davor Bratoljic.



Oliver Brouwer (Hugentobler), Ruedi Weidmann (axet gmbh) et Walter Nef (Menu System).



Peter Kocher, Francesco Colombo (les deux Rieber-Alinox) et Marcel Bischofberger (Gehrig Group).



Markus Häsler (Häsler + Partner) avec Jürg Stahel (planbar).



Roland Astner (Electrolux Professional) avec Oliver Mosimann (GaPlan).



Alfred Halder (Rilling) avec Beat Schmalz (Schmalz Distributions-Systeme).



Ralph Ruesch (Profiplan) et Mario Sekinger (planbar).



Ueli Röthlin (Klaus Architekten) et Peter Zemp (HP Misteli & Partners).



Markus Steiner (Chromag), Thomas Roth (promaFox) et Hugo Küng (Schmocker).



**Lesaj Kristo (Schmocker), Aline Jost
et Patrick Vollmer (les deux Havo Group).**



**Hans Gertsch (Elro), Erwin Marty (Winterhalter)
et Walter Nef (Menu System).**



**Jürg Luginbühl et Martin Meier (les deux Flückiger Food Systems)
et Markus Oderbolz (Oderbolz Partner).**



**Monika Lang (Beer Grill) avec
Marcel Bischofberger (Gehrig Group).**



**Beat Schwarz (Steinfels Swiss), Christoph Müntener (Kibernetik)
et Thomas Baumgartner (Pitec).**



**Andreas Zbinden (KBZ) avec
Patrik Wiget (Pitec).**



**Erwin Marty (Winterhalter Gastronom) avec
Urs Loher (Meiko Suisse).**



**Marcel Bischofberger et Michele Zorzi
(les deux Gehrig Group).**