

*Précisément.*

***PISTOR***



***Prêts à cuisiner***

—  
TOUT POUR GAGNER DU TEMPS ET  
DE L'ARGENT

# Des solutions pratiques en période de pénurie de main-d'œuvre qualifiée

Le marché du travail dans le secteur de la gastronomie est asséché: selon une analyse du Bureau d'études de politique du travail et de politique sociale, parmi les personnes au chômage en Suisse, peu entrent en ligne de compte pour devenir de la main-d'œuvre qualifiée pour la gastronomie. Nous ne pouvons certes pas remplacer la main-d'œuvre qualifiée dans votre fournil ou votre cuisine – mais nous pouvons vous fournir des produits qui vous simplifient la tâche. Avec nos articles prêts à cuisiner et cuits, sous vide, vous économisez des étapes de travail, tout en conservant la qualité à un niveau élevé. Ainsi, même les petites équipes peuvent réaliser de grandes choses.

## Vous déterminez votre effort

Chez nous, vous trouverez des produits qui vous permettent d'éviter quelques étapes de travail et d'autres qui vous libèrent de beaucoup d'efforts. Vous décidez vous-même du niveau de commodité que vous souhaitez. Choisissez les produits des niveaux qui conviennent à votre entreprise.

### Niveau 1 prêts à cuisiner



Les produits prêts à cuisiner sont déjà **coupés et portionnés**. Vous pouvez encore les apprêter à votre manière – par exemple les assaisonner ou les paner – et les cuire.

**Tendrons de veau, liés, sous vide**  
**Pomme, pelée, évidée, prête à cuisiner**

### Niveau 2 prêts à cuire



Un article prêt à cuire peut être directement **cuisiné, rôti, cuit au four, bouilli ou frit**, sans nécessiter de traitement supplémentaire.

**Ratatouille, prête à cuisiner, coupée à la main**  
**Émincé de cuissot de bœuf Gyros, sous vide**

## Voici vos profits



### Gagner du temps et de l'argent

Grâce à moins d'étapes de travail, vous pouvez atténuer les conséquences du manque de personnel – par exemple avec des produits cuits, sous vide et prêts à cuisiner de qualité supérieure.



### Préparation simple et rapide

Des légumes prédécoupés et d'autres ingrédients frais, que vous pouvez réchauffer ou régénérer en un tournemain – il ne reste plus qu'à dresser et c'est prêt.



### Une durée de conservation prolongée

Avec nos produits frais, surgelés et non réfrigérés, ainsi que nos ingrédients cuits, sous vide, vous disposez d'une grande disponibilité et de durées de conservation prolongées.



### Meilleure qualité

Nous vous proposons aussi des produits de qualité dans notre assortiment Convenience. Nos produits prêts à cuisiner et prêts à cuire sont préparés en préservant les nutriments et ne contiennent pas d'exhausteurs de goût ni d'additifs similaires.

## Notre assortiment qui allège le travail

Voici comment réduire le travail dans votre fournil et votre cuisine: dans l'assortiment spécialement créé pour faire face à la pénurie de main-d'œuvre qualifiée, vous trouverez de la viande, du poisson et des garnitures, des produits prêts à cuisiner comme des légumes épluchés et coupés, des plats cuisinés de la meilleure qualité et des produits de boulangerie, tels que des fonds de pâte feuilletée ou de la crème vanille cuite. Vous réaliserez ainsi des plats de qualité en un rien de temps.

Consultez notre site Internet et découvrez toute l'étendue de notre assortiment:



### Niveau 3

prêts à être mélangés  
ou préparés



Ces produits sont même déjà cuits. Il ne vous reste plus qu'à les **mélanger** avec d'autres ingrédients et à les **réchauffer**.

**Surg.-Aiguillettes de poulet, bien rôties**  
**Risotto, nature, précuit**

### Niveau 4

prêts à être régénérés



Encore une étape de moins: la seule chose que vous devez encore effectuer avec ces produits, c'est les **réchauffer**.

**Surg.-Bami Goreng**  
**Surg.-Lasagne bolognese**

### Niveau 5

prêts à être consommés



Plus vite, c'est impossible: ces produits peuvent être **consommés** directement après avoir ouvert l'emballage.

**Birchermüesli aux baies**  
**Salade de cornettes**

## **Pour les boulangeries: un soulagement grâce à des coopérations**

Cherchez-vous, en tant que boulanger ou boulangère, d'autres moyens de maîtriser la pénurie de main-d'œuvre qualifiée? Outre notre palette de produits, des partenariats peuvent aussi vous aider à atteindre les objectifs économiques de votre entreprise, également en période de crise.

En période de pénurie de main-d'œuvre qualifiée, la collaboration avec d'autres entreprises peut mener à de bonnes solutions. Vous pouvez ainsi travailler plus efficacement, même si votre entreprise manque de main-d'œuvre qualifiée. Notre entreprise partenaire Proback vous montre comment une coopération peut générer une plus-value durable pour vous-même et vos clients et obtenir, au final, des avantages concurrentiels.

Demandez de plus amples informations ici:  
**[proback.ch/contact](https://proback.ch/contact)**

