

22.02.2012 - 16:00 Uhr

JOWA SA et Migros Neuchâtel-Fribourg renforcent leur collaboration

Zürich (ots) -

JOWA SA, filiale de Migros, déplacera à Marin son site neuchâtelois de production de Saint-Blaise. Ce faisant, elle profitera des avantages stratégiques retirés d'une proximité accrue avec la centrale d'exploitation de Migros Neuchâtel-Fribourg. Ce transfert a été décidé par JOWA SA dans le cadre de son projet JOWA 2020 dont le but est de revoir la structure de production actuelle de l'entreprise pour tenir compte des besoins futurs. Les collaborateurs de Saint-Blaise ont été informés mercredi matin des détails du transfert décidé.

Dès la mi-2013, les articles de boulangerie-pâtisserie ultra-frais livrés plusieurs fois par jour aux magasins sis dans le rayon d'activité de Migros Neuchâtel-Fribourg seront fabriqués dans une toute nouvelle boulangerie-pâtisserie artisanale au sein même de la centrale d'exploitation de Marin. Du fait de cette mesure, le pain, les tourtes et la pâtisserie seront produits encore plus près du client, ce qui constituera une garantie de fraîcheur accrue des articles proposés dans les rayons. En déplaçant son site de production, JOWA SA réduira ses coûts de transport et contribuera à une amélioration de son bilan de CO2. Quant à la fabrication des autres articles de l'assortiment produits jusqu'ici à Saint-Blaise, elle sera déplacée sur le site JOWA d'Ecublens.

A Saint-Blaise, 91 collaborateurs seront touchés par les changements prévus. "Aujourd'hui, nous partons du principe qu'il n'y aura pas de licenciements", explique Marcel Bühlmann, le directeur de JOWA SA. A Marin et à Ecublens, de nouveaux postes seront créés, et les éventuels projets pour le site de Saint-Blaise devraient impliquer un large recours à de la main-d'oeuvre, précise encore Marcel Bühlmann.

La réaffectation des locaux de Saint-Blaise est à l'étude et fait l'objet de projets en cours.

Saint-Blaise et Volketswil, le 22 février 2012

Toujours plus près du consommateur Depuis le lancement de sa stratégie "Frais du four" en 2006, JOWA SA transfère progressivement sa production de pain frais dans les points de vente. Ce faisant, Migros répond à un désir de la clientèle de pouvoir disposer en permanence de pain frais. Tandis qu'en 2006, 46% du pain était produit dans les magasins, aujourd'hui, cette proportion est passée à 65%. Dès lors, le volume des marchandises élaborées dans les boulangeries régionales a diminué d'autant dans l'intervalle, soit de 19%. Dans le contexte de ce déplacement progressif de la production du pain sur le lieu de vente - cela afin de garantir durablement la compétitivité de Migros dans ce secteur - JOWA SA a conçu son projet dit "JOWA 2020", et qui porte sur l'adaptation des structures de production de l'entreprise aux exigences de la clientèle de demain. La concentration de la fabrication de pâtes alimentaires à Buchs (AG) a constitué la première étape de ce processus qui a permis de libérer le site de production de Huttwil. Ce dernier est désormais voué à la production d'une gamme de produits sans gluten qui fera son apparition dans les magasins Migros le 6 mars 2012.

Filiale de Migros, JOWA SA est le leader suisse de la production d'articles de boulangerie et de pâtisserie ainsi que de pâtes alimentaires et de denrées convenience. JOWA SA a réalisé en 2011 un chiffre d'affaires de 792,8 millions de CHF et occupe au total plus de 3'000 collaborateurs, dont 120 apprentis.

Contact:

Christian Vogel
responsable des opérations en Suisse romande de JOWA SA
Tél. 021 695 90 10, 079 248 47 42
christian.vogel@jowa.ch
jowa.ch