

Spécialiste en cuisine professionnelle, SAJEMAT mise sur le service

Rencontre avec Dominique Régal, PDG de SAJEMAT Groupe SAJECLIM

En quoi SAJEMAT est le partenaire des grandes cuisines ?

« Spécialiste en froid et cuisines professionnelles depuis 1979, SAJEMAT assure l'étude, la vente, l'installation, l'entretien et le dépannage. Nous comptons près de 1500 clients et gérons environ 800 contrats d'entretien. »

Pouvez-vous citer quelques réalisations ?

« Parmi les dernières, citons par exemple les Morainières à Jongieux, la Maison Rouge à Barbezaz, le Z, la Taverne de Maître Kanter, les Barjots, le Cinq à Chambéry, le Vestiaire à Challes-Eaux, le Skiff, le QG, la Rotonde, le Grand Hôtel du Parc à Aix-les-Bains, la Maison des Pêcheurs au Viviers-du-Lac, etc. Pour les collectivités, le collège Saint-François-de-Sales à Chambéry, le lycée Sainte-Anne à La Motte-Servolex ou le collège de La Villette à La Ravoire. Soit autant de clients qui nous font confiance. »

Vous opérez actuellement un important virage dans votre stratégie de développement ?

« C'est exact. Le véritable objectif est de proposer à nos clients un service après-vente de très haut niveau. Pour cela, nous avons décidé de recentrer géographiquement notre activité autour du bassin chambérien, depuis la Combe de Savoie jusqu'à Annecy. Soit au plus à 45 minutes du siège de l'entreprise. Développer un véritable service de proximité est la réponse à une forte demande de notre clientèle. En y répondant, nous avons également l'ambition de conquérir de nouveaux clients. »



De gauche à droite : Olivier Cassaz, chargé d'affaires, Dominique Régal, PDG de l'entreprise SAJEMAT groupe SAJECLIM, et Lionel Gruaz, responsable SAV.



Quels sont les bénéfices pour le client ?

« Ce nouvel axe de développement offre plus de service, plus de réactivité face aux urgences, plus de proximité pour une meilleure gestion encore des installations. Cette nouvelle organisation nous permet également d'apporter des réponses plus précises aux attentes, telle la mise en place de contrats d'entretien à la carte, au plus près des besoins et des contraintes spécifiques de chaque client. »

Cela impose également une équipe de SAV renforcée ?

« Nous avons déjà recruté un nouveau technicien et un autre le sera en 2014. Ce qui constituera à terme une équipe SAV de 6 techniciens expérimentés. »

En conclusion ?

« Le bon fonctionnement de leurs cuisines est un enjeu essentiel pour nos clients professionnels, d'où l'importance d'entretenir régulièrement leur outil de travail et d'intervenir rapidement afin d'occasionner le moins de gêne possible. »

SAJEMAT - 403 rue de l'Erier à La Motte-Servolex - 04 79 25 12 12 - www.sajemat.fr