



Le journal des Restaurants Hôtels Cafés : actualité, emploi, fonds de commerce
 Journal Emploi Blogs des experts Juridique et social Equipements et hygiène
 Archives Fonds de commerce Derniers messages Gestion et marketing Produits et boissons
 S'abonner Petites annonces Inscription à la newsletter Formation - écoles Recettes

Annuaire
 Salons - Agenda
 Sondages

destination OK

Retrouvez les bonnes idées des Blogs des Experts

* Attention : l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

La licence IV suffit-elle



PRODUITS ET BOISSONS



Destination Comptoir : des produits bio et équitables pour les CHR

vendredi 13 février 2009

Floirac (33) Lauréat 2008 du Réseau Entreprendre Aquitaine, la SARL Destination Comptoir entend bien s'imposer parmi les ténors du marché CHR. Ses atouts ? Savoir-faire, proximité et les produits de son partenaire, le Centre de caféologie.



© Brigitte Ducasse

Gérard Sicre aux manettes de Destination Comptoir



Après plus de 20 ans en poste chez Richard, Malongo et le régional Café Gascon, **Gérard Sicre** a créé Destination Comptoir. Et comme l'homme est sensible au développement durable, au commerce équitable et aux produits bio, le choix d'un partenaire s'imposait. Ce sera le Centre de caféologie implanté à Bordeaux ; cet acteur majeur de la torréfaction et du négoce de café est non seulement leader en France sur le marché des cafés bio mais possédait aussi un pool dédié au secteur CHR. Un accord a été trouvé. Destination Comptoir reprendra à son compte l'intégralité du marché.

Une vingtaine de concessionnaires sous cinq ans

Avec des clients aussi divers que le bar PMU ou l'établissement étoilé *Michelin*, la première année d'exercice - octobre 2007-2008 - a dépassé les prévisions. Le chiffre d'affaires atteint les 710 000 € hors taxe, avec un résultat net de 10 %. De quoi donner des ailes à Gérard Sicre, qui envisage de développer l'activité par le biais d'un réseau de concessionnaires, une vingtaine sous cinq ans. "Nous misons sur la *proximité et le service*", explique Gérard Sicre. Exemple, les machines à café proposées, San Remo et Reneka, sont contrôlées deux fois par mois par le livreur doublé d'une formation de technicien. Réglages des pressions, température de moutures, analyse de l'eau... Rien n'est laissé au hasard. Reste les produits. Outre le café, 75 % des ventes et bio à 55 %, Destination Comptoir élargit son offre à d'autres classiques approchant les 100 % bio : thés, infusions, chocolats, sucres, mais aussi des produits gourmets : sirops, huiles d'olive, vins, jus d'orange, jambon Pata Negra, compotes et confitures... Auxquels s'ajoutent les accessoires, tasses, gobelets, mugs, boîtes à café, coffrets de dégustation, théière...

Brigitte Ducasse

SARL Destination Comptoir
 17, avenue des Mondaults- Bâtiment C3
 33270 Floirac
www.centre-de-cafeologie.com
 Tél. : 05 56 32 65 38

A lire aussi :

Développement durable en CHR par Jean-Luc Fessard

PRODUITS ET BOISSONS

[Autres articles...](#)



Nouvelle recette et nouveau format pour les Recettes de Madame Loik de Paysan Breton® *mardi*
 17 mars 2009
 Paysan Breton® a imaginé une nouvelle recette et innove en 2009 avec Les Recettes de Madame Loik Nature au Chèvre ! Le fromage de... [Lire](#)

BLOGS DES EXPERTS

Le répertoire culinaire (25 000 références)
 Gilbert Wenzler



- Les 40 blogs des experts
- Cuisine et salle : faut-il obligatoirement 2 portes pour les séparer ?
- Derniers messages postés

NEWSLETTER QUOTIDIENNE

Saisissez votre adresse email :

GUIDE MICHELIN 2009

- Eric Fréchon, le 3 étoiles du centenaire
- 10 nouveaux 2-3 étoiles 2009
- 63 nouveaux 1 étoile 2009

LA SÉLECTION KIFAIKOI.COM

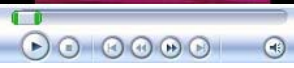


SPÉCIAL EUROPEAN SANDWICH & SNACK SHOW



- Tout savoir sur les nouveautés

VIDÉO



Autres vidéos

LHOTELLERIE-RESTAURATION.COM



Infos par pays, fiches pratiques, offres d'emploi internationales

TROPHÉE



Des formations 100 % opérationnelles

Formation & Conseil
 Hôtels
 Cafés
 Restaurants
 Traiteurs

Droit
 Qualité de service
 Gestion
 Permés d'exploitation
 Création entreprise
 Langues
 RH
 Hygiène/HACCP