

2024/25

CATALOGUE

fournisseurs

LACENTRALE
GROUPEMENT D'ACHATS DES C.H.R. INDÉPENDANTS



À l'aube de notre troisième décennie d'existence, **LACentrale des CHR** rayonne toujours comme une réelle opportunité pour les indépendants hôteliers restaurateurs des deux Savoie.

Chaque jour, nos équipes s'investissent pour accompagner au mieux les professionnels dans leur quotidien. Nous comprenons les défis auxquels ils font face : attirer et fidéliser le personnel qualifié, jongler avec la qualité, la quantité et l'efficacité, naviguer dans les eaux tumultueuses de la gestion administrative et financière, et rester à l'affût des évolutions constantes du marché. Notre accompagnement dans les achats contribue à alléger ces contraintes

Depuis notre création en 2003, sur les rives du lac d'Annecy, notre engagement envers nos membres n'a jamais vacillé. Nous avons construit un réseau de partenaires fournisseurs triés sur le volet, sélectionnés pour la qualité de leurs produits, leur réactivité et leur efficacité. Ensemble, nous formons une communauté solidaire, où chacun contribue à la réussite de l'autre.

Nous facilitons la négociation tarifaire et la gestion des approvisionnements, libérant ainsi du temps précieux pour se concentrer sur l'essentiel : vos clients. Ensemble, nous sommes plus forts. Ensemble, nous façonnons l'avenir de l'hôtellerie et de la restauration indépendante dans nos régions. Et ensemble, nous continuerons à écrire l'histoire de **LACentrale des CHR**, avec passion, dévouement et un engagement sans faille envers ceux qui font de ce métier une véritable aventure humaine.

Thierry Deturche - *Président*



Édito 02

Les avantages
pour les adhérents 05

Les fournisseurs 06

- ALIMENTAIRE..... p.06
- ÉQUIPEMENT..... p.12
- LIQUIDES..... p.16
- SERVICES..... p.20

En pratique 27

- LES BONS D'ACHAT
- NOUS REJOINDRE

Contacts 28

LES AVANTAGES POUR LES ADHÉRENTS

Gestion des coûts

La **maîtrise des coûts** est le saint graal de toute entreprise. Pour les professionnels, cette maîtrise est encore plus cruciale, compte tenu des variations tarifaires. Une centrale de référencement offre l'avantage d'une puissance d'achat collective. Cela se traduit par **des économies substantielles sur les produits essentiels**, contribuant ainsi à protéger les marges bénéficiaires.

Optimisation des ratios d'exploitation

Les ratios d'exploitation sont des **indicateurs clés** de la santé financière d'un établissement. Ils mesurent **l'efficacité avec laquelle une entreprise utilise ses ressources pour générer des revenus**. En s'affiliant à une centrale de référencement, les professionnels peuvent accéder à des **outils et des conseils spécialisés pour optimiser ces ratios**. De la gestion des stocks à la réduction du gaspillage alimentaire en passant par l'optimisation des processus de travail, une centrale de référencement fournit les ressources nécessaires pour maximiser l'efficacité opérationnelle.

Résultats d'exploitation exceptionnels

En fin de compte, l'objectif de toute entreprise est de maintenir sa rentabilité. Cela signifie non seulement **générer des revenus, mais aussi les maximiser tout en maintenant des coûts maîtrisés**. L'intérêt de s'affilier à une centrale de référencement est la garantie d'atteindre cet objectif de manière plus efficace. Grâce à **des achats groupés, une gestion plus intelligente des ressources et une optimisation des processus, l'entreprise peut créer un environnement propice à sa croissance et à sa rentabilité à long terme**. Bien plus qu'une simple stratégie d'approvisionnement : **c'est un levier puissant pour améliorer la performance globale d'un restaurant**.



Alimentaire

En privilégiant les entreprises locales, les professionnels peuvent non seulement garantir la fraîcheur et la qualité de leurs produits, mais aussi réduire significativement les émissions de CO2 liées au transport sur de longues distances. LACentrale des CHR sélectionne ses fournisseurs en tenant compte de ces critères. En favorisant les circuits courts, les professionnels de la restauration peuvent contribuer à inverser cette tendance, tout en renforçant les liens avec les producteurs locaux et en offrant à leurs clients une expérience culinaire plus authentique.



Alpagel (Annecy)

Produits alimentaires frais, surgelés, glaces, beurre, œufs, fromage et épicerie.

- › michel.arbaretaz@relaisdor.fr
- › 04 50 69 34 93



Alpagel (Grenoble)

Produits alimentaires frais, surgelés, glaces, beurre, œufs, fromage et épicerie.

- › michel.arbaretaz@relaisdor.fr
- › 04 76 33 27 27



FMB Réseau Krill

Produits alimentaires, frais, surgelés, épicerie, charcuterie.

- › sophie.angeville@krill.fr
- › 03 85 97 04 40



Cafés Richard

Torréfacteur traditionnel de café, spécialiste du café, thé et chocolat.

- › philippe.mouchetan@richard.fr
- › 04 50 52 01 76



Borges

Spécialiste des huiles, vinaigres et fruits secs.

- › pascal.michaux@borges-cds.fr
- › 06 79 02 03 72



Bonduelle

Spécialiste du Légume prêt à l'emploi.

- › antoine.ratton@bonduelle.com
- › 06 88 82 12 28



DELIFRUIITS

Fruits frais découpés.

- › f.foret@delifruit.fr
- › 0672828928



Episaveurs

Grossiste alimentaire en épicerie auprès des professionnels de la restauration.

- › p.morin@episaveurs.fr
- › 06 59 20 67 88



Terre de Savoie

Fruits et légumes.

- › televente@terredesavoie.fr
- › 04 79 44 00 28



Margain Marée

Poissons, crustacés, produits de la mer.

- › sferret@margainmaree.fr
- › 04 78 38 00 00



Passion Froid

Produits alimentaires frais, surgelés, glaces, beurre, œufs, fromage et épicerie.

- › c.bel@passionfroid.fr
- › 04 50 08 18 28



Provence Dauphiné Savoie

Fruits et légumes.

Poissons, crustacés, produits de la mer.

- › s.charpiot@provencedauphinesavoie.fr
- › 04 50 66 68 30



Annemasse Primeurs

Fruits et légumes.

Poissons, crustacés, produits de la mer Secteur Chamonix uniquement.

- › d.pasquier@annemasseprimeurs.fr
- › 04 50 39 74 74



Léman Primeurs

Fruits et légumes.

Poissons, crustacés, produits de la mer.

- › as.litaudon@lemanprimeurs.fr
- › 04 50 71 36 12



Toque d'Azur

Épicerie Fine.

- › contact@toque-azur.fr
- › 02 99 52 52 71

Équipement

Un concept bien défini est essentiel pour l'identité d'un établissement, offrant une expérience immersive aux clients. Chaque détail, de la décoration à la musique et au service, est crucial pour créer une expérience complète. Une atmosphère unique et cohérente aide à fidéliser les clients existants et à en attirer de nouveaux. Se démarquer avec un concept original est la clé dans un marché compétitif, en proposant plus qu'un simple produit ou service. En somme, une ambiance soignée est une stratégie commerciale qui contribue au succès et à la longévité d'un établissement.



A.E.D

Matériel et Produits d'hygiène-entretien / Produits piscines.

- › audrey.strambo@sa-aed.fr
- › 06 29 98 05 60



DIFCO

Produits d'hygiène-entretien / Produits d'accueil / Matériel nettoyage des sols.

- › difco@difco.fr
- › 04 50 32 50 64



Ma femme préfère le bleu

Bureau d'étude & atelier de fabrication : enseignes, signalétiques, décor.

- › virgil@mafemmepreferelebleu.com
- › 06 87 16 00 51



Chomette-Ecotel

Équipement hôtellerie-restauration.

- › rgrelet@chomette.com
- › 04 50 45 40 94



Flanquart Equipements

Lave-linge Sèche-linge Lave-vaisselle MIELE PROFESSIONNEL.

- › commercial@flanquart-equipements.com
- › 07 76 09 11 22



Lacoste DBE

Papeterie, bureautique.

- › anne.vaulin@lacostedbe.fr
- › 06 08 22 95 31

A glass of whiskey with ice cubes on a wooden table, with a mountain landscape in the background.

Liquides

Du café au digestif, en passant par le vin ou les softs, le choix de l'offre reste toujours délicat à mettre en place au sein d'un établissement. Le conseil apporté par nos fournisseurs permet d'adapter cette offre à votre clientèle, au plus juste, en garantissant une nouvelle fois les circuits les plus courts.



Eckes - Granini

Jus de fruits.

- › anthony.ringsdorff@eckes-granini.com
- › 06 07 28 90 27



Hybord Distribution

Brasserie / Vins.

- › jean-françois.robin@hybord.fr
- › 06 99 41 20 40 / 04 79 32 00 34



Barons de Rothschild Champagnes.

- › dumez.alexandre@hotmail.fr
- › 06 46 75 31 35



OC22

Jus de fruits frais.

- › mickael.gonin@oc22.com
- › 01 41 19 72 31



Union Nouvelle

Brasserie.

- › franck.laurent@union-nouvelle.com
- › 04 50 69 11 83



La Brasserie 744

Bières / Spiritueux.

- › info@labrasserie744.fr
- › 06 32 90 94 92



Caves Du Mont

- › regis.leleux@hybord.fr
- › 06 66 36 54 91



Tresallet Arragone

Vins, brasserie.

- › jl.dimand@tresallet-arragone.fr
- › 04 79 24 09 47



Services

De la maintenance de la hotte à la souscription d'un contrat d'assurance, chaque aspect de l'exploitation d'un établissement joue un rôle crucial dans son succès. Les services spécialisés offrent alors une expertise indispensable. En déléguant ces tâches à des entreprises compétentes, les professionnels peuvent se concentrer sur leur cœur de métier qui est d'offrir une expérience exceptionnelle à leurs clients. Ne pas négliger l'importance de ces services permet non seulement de garantir le bon fonctionnement d'un établissement, mais aussi d'assurer sa pérennité dans un environnement concurrentiel exigeant.



Allianz Agence Masson

Assurances.

- › vincent.masson@allianz.fr
- › 04 50 45 58 88



APC Financement

Recherche de financements professionnels.

- › nicolas@apc-financement.fr
- › 04 79 54 74 10



BPR Aeraulique

Dégraissage hottes cuisine / dépoussiérage VMC.

- › info@bpr-aeraulique.com
- › 04 50 05 03 47



Camera Nostra

Productions Audio-visuelles / Photos aériennes / drone / Communication.

- › cameranostra@cameranostra.fr
- › 09 81 88 85 59



TotalEnergies Proxi Sud Est
Fournisseur multi-énergies
pour les particuliers et professionnels
charvet lomurebianca devient TotalEnergies Proxi Sud Est

Total Energies Proxi Sud-Est

fournisseur multi-énergies , partenaire de votre transition énergétique.

- › Emmanuel PERROT
- › 06 78 84 50 19



Laboratoire d'analyses biologiques et alimentaires des Savoie

Laboratoire Lidal

Hygiène alimentaire, contrôles, conseils, formation.

- › christelle.mestrallet@laboratoire-lidal.fr
- › 04 50 45 82 56



ENI GAS AND POWER

Energies gaz et électricité /efficacité énergétique.

- › anne-sophie.dallies@eni.com
- › 07 63 58 48 36



Mon Courtier Energie

Conseils en achats et optimisation d'énergie.

- › f.abadi@moncourtierenergie.com
- › 06 20 27 08 34



Primagaz

Gaz bouteilles et vrac.

- › slonggenin@primagaz.fr
- › 06 83 56 64 59



Axel Phelipon Studio

Photo & vidéo.

- › axel.phelipon@gmail.com
- › 06 42 41 38 18



Savoie Assurances

Courtage d'assurances / Multi-risques professionnels / Audits et Conseils. Réalisation des formalités liées au départ en retraite.

- › contact@savoie-assurances.fr
- › 04 50 24 30 38



Koesio

Telecom, informatique, Impression.

- › richard.sadoux@koesio.com
- › 06 82 59 68 76



UP2DATE

Etude, vente, installation et maintenance de solutions informatiques.

- › yvan.pita@up2date74.fr
- › 06 09 94 36 31



Perrin Electric

Installation, maintenance et solutions électriques.

- › p.bouchet@perrin-electric.fr
- › 04 50 67 03 33



SUPERFULL

Agence de communication.

- › olivier@superfull.fr
- › 05 49 03 53 53



Cristal Decisions

Cabinet de conseil en performance énergétique.

- › quentin.grenet@cristal-decisions.com
- › 06 03 71 68 50



Auguste White

Blanchisserie.

- › commercialaw@outlook.fr
- › 04 79 32 18 38

LES BONS D'ACHAT LACENTRALE DES CHR

COMMENT ÇA MARCHE ?

Pour les adhérents :

Chaque année, LACentrale vous envoie votre **EDA (Etat Déclaratif des Achats)** qu'il vous suffit de valider ou modifier le cas échéant et renvoyer à LACentrale. Lorsque vous recevez vos bons d'achat, il vous suffit de les transmettre au commercial de votre fournisseur au moment de la commande. Le montant des bons d'achat sera déduit de votre facture.

Pour les fournisseurs :

Lorsque les bons d'achat ont été utilisés auprès de votre société, il vous suffit d'adresser à LACentrale **une facture de remboursement** avec les bons originaux. À réception, LACentrale vous adresse le règlement.



Nous rejoindre

En ligne sur www.lacentraledeschr.com

Rendez-vous sur "comment accéder à La Centrale" et téléchargez votre formulaire d'inscription.

Par téléphone : contactez Nicolas au 06 61 17 18 34

*Depuis plus de 20 ans
aux service des indépendants*

Vos Accès

lacentraledeschr.com

Identifiant :

Mot de passe :

Vos Contacts

Nicolas Charpentier

Animateur Réseau

+33 6 61 17 18 34

nicolascharpentier1@hotmail.com

Christophe Chenu

Directeur

+33 6 67 17 73 92

info@lacentraledeschr.com

Yann Touzet

Responsable Achats

+33 6 86 50 93 70

yann@aprosolutions.com