

SOMMAIRE

EDITO	P3
PRESENTATION	P4-5
LE FONDATEUR	P6-7
LES PROJETS	P8
LA NOUVELLE CIBLE	P9
LA PHILOSOPHIE	P10-11
LES VALEURS DURABLES	P12-13
LE BUREAU D'ETUDES	P14
LES EQUIPES TECHNIQUES	P15
LE SHOWROOM	P16
LES REALISATIONS	P17 à 24
LES PARTENAIRES	P25
CONTACTS	P26

EDITO

25 Ans déjà ...

L'année 2020 sera l'année de CIDS! Au programme: Salons, évènements, anniversaire qui fêtera les 25 ans de la société, conquête d'une nouvelle cible et développement des nouvelles structures.

Galvanisée par des projets ambitieux, l'entreprise ne cesse d'entreprendre et cela s'avère payant. Les projets s'accumulent et

Son principal objectif? Apporter le meilleur à sa clientèle

C 'est dans cette quête de satisfaction que l'entreprise se donne les moyens de réussir et travaille sur son image de marque. Les valeurs qu'elle porte sont fondamentales à son bon développement, et pour se faire, l'implication, le professionnalisme et la motivation de l'ensemble des collaborateurs est déterminante.

PRESENTATION

UNE ENTREPRISE FAMILLIALE

Située sur la commune du Muy, dans le centre Var, CIDS est avant tout une entreprise familliale spécialisée depuis 25 ans dans l'installation et la conception de blanchisseries et cuisines professionnelles haut de gamme. Son dirigeant, Mr Thierry Baricalla s'est entouré des meilleurs collaborateurs possibles : ses 2 Fils ; Bastien et Loïc, qui sont en charge de superviser le Bureau d'Etudes et le SAV.

Toutes les grandes décisions sont prises en famille, et l'expérience et la rigueur de Mr Baricalla père mêlée à l'énergie de la nouvelle génération font de CIDS une entreprise dynamique et respectée dans le secteur.

Au fil du temps, l'entreprise a évolué. En 2011 elle a intégré le réseau Eurochef, lui permettant d'accéder à une large sélection de matériel performants pour développer la cuisine professionnelle.







LES PROJETS

CIDS S'EMPARE DU SALON AGECOTEL 2020 A NICE

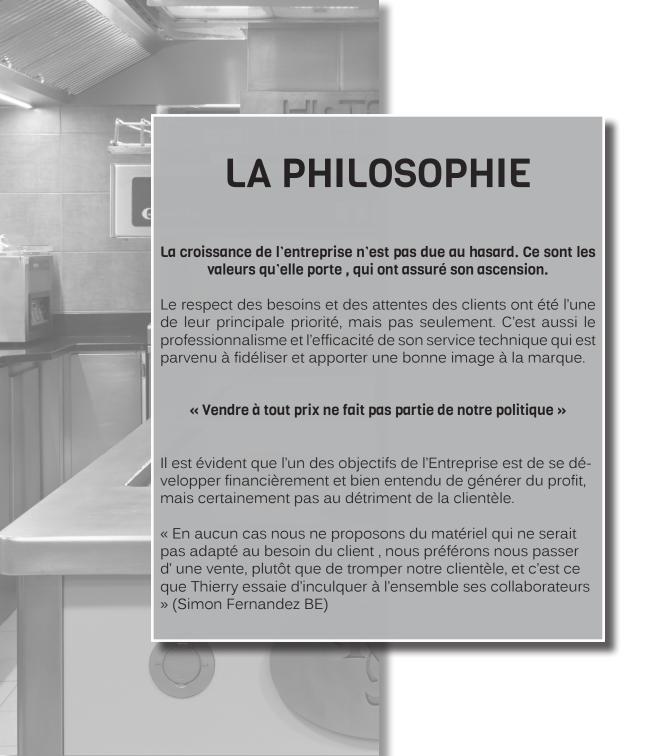
L'entreprise a pour projet de participer activement à plusieurs salons cette année, et plus particulièrement celui d'Agecotel à Nice du 2 au 5 Février 2020.

Occupant une place de choix dans ce salon, l'action sera le maître mot de cet évènemet pour CIDS et ses partenaires. Coutumière de ce type de manifestation, la société ne compte pas rester de marbre. Animations, démonstrations, dégustations... Un stand des plus actifs pour une place centrale optimisée! De plus, plusieurs acteurs de renom du secteur seront associés à la marque pour encore plus d'effet.

Au delà des participations aux salons, 2020 sera l'année de l'évènement pour l'Entreprise, qui fêtera ses 25 ans en Octobre. A cette occasion, fournisseurs, clients et associés seront conviés pour une soirée exceptionnelle dans la continuité de l'emblématique «Showtime» d'il y a 4 ans.

Au programme : shows culinaires, animations, et dégustations, dans un espace particulièrement adapté, le «Showroom» de la société.









Soucieuse de l'environnement ce sont de nombreuses actions qui ont été mises en place:

- S'entourer des partenaires ayant les même exigences environnementales. (utilisation de matériaux recyclables et utilisant le moins d'emballage possible).
- Régler les appareils pour optimiser la consommation d'énergie, d'eau et de détergent.
- Préserver la qualité de l'eau en dotant les appareils avec eau mitigée, de clapets anti-retours afin d'éviter le retour d'eau polluée dans le réseau collectif d'eau potable.
- Se munir d'un parc véhicules en parti électriques afin de réduire les émissions de CO²; (acquisition d'une ZOE)
- S'organiser sur les chantiers afin de n'avoir que les opérations d'assemblage a effectuer dans l'objectif de réduire les consommations d'énergie ou émanations polluantes.
- Collecter, trier et recycler les déchets récupérés sur chaque chantier.
- Sensibliser le personnel au tri sélectif, au covoiturage ainsi qu'à la réduction du nombre d'impressions papier.











LES REALISATIONS

LES GORGES DE PENNAFORT

avec le Chef Philippe Da Silva à Callas

LE RELAIS DES MOINES

avec le chef Sébastien Sanjou aux Arcs sur Argens

LE CHATEAU SAINT ROUX

avec le chef Guillaume Rigaudias au Cannet des Maures

LA PALMERAIE

avec le chef Jimmy Coutel à La Croix Valmer

VILLA ST ANGE

avec la cheffe Nadège Serret à Aix en Provence

LA VOILE

avec le chef Eric Canino à Ramatuelle

DOMAINE D'ULTIMATE PROVENCE

avec le chef Didier Bocquet à La Garde Freinet













RÉSERVE RAMATUELLE

AOIFE





« Les marques avec lesquelles nous travaillons répondent à un cahier des charges bien précis que nous avons mis en place. Nous ne proposons que du matériel en lequel nous avons une pleine confiance, mais bien évidemment la qualité à un prix, et ce n'est pas toujours facile d'en faire prendre conscience aux clients » Bastien BARICALLA.

