



RESTAURATION COLLECTIVE

VICI ACCOMPAGNE LES PROFESSIONNELS DEPUIS 30 ANS

DRÔME - Valence

CELA FAIT 30 ANS QUE L'ENTREPRISE VICI PROPOSE DES SOLUTIONS AUX PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE. L'ENTREPRISE VALENTINOISE ARTICULE SON ACTIVITÉ AUTOUR DE 4 CHAMPS DE COMPÉTENCES : LOGICIELS, RÉFÉRENCIEMENT, MAÎTRISE D'OUVRAGE ET FORMATION. EN 2016, ELLE RÉALISE UN CA DE 1,5 MILLION EUROS ET COMPTE UN EFFECTIF DE 23 COLLABORATEURS, DONT 3 ONT REJOINT L'ENTREPRISE COURANT 2016.

Créée en 1986 par Jean-Marie et Christine Ciantar, la société Vici s'est fait connaître par son logiciel AIDOMENU, qui, comme son nom l'indique, s'est imposé comme un outil incontournable pour les professionnels de la restauration collective (lycée, collège, école, EPLE, mairie, groupement, Département, Région, cuisine centrale, centre de loisirs, traiteur, restaurant d'entreprise, CCAS, FPA, maison de retraite, ADAPEI, ESAT, EHPAD, clinique, hôpital, société de restauration, etc).

Du logiciel à la formation

AIDOMENU est un logiciel conçu pour faciliter le casse-tête relatif à la composition des menus, à la gestion de l'approvisionnement, à la maîtrise des coûts, au suivi des stocks, à la prise de commandes, etc. Faisant ses preuves dès le départ auprès de ses usagers, le logiciel a évolué en intégrant de nouvelles fonctionnalités orientées vers le service aux entreprises (coordonnées des distributeurs, jours de livraisons, suggestions de recettes...).

Répondant ainsi aux besoins formulés par ses clients, Vici a progressivement élargi ses champs de compétences tout en se structurant pour faire face aux nouveaux mar-

chés qui s'ouvraient.

Concrètement, l'entreprise s'articule aujourd'hui autour de quatre grandes activités, chacune comptant à parts égales dans le chiffre d'affaires.

La partie Logiciels est le cœur de métier initial de Vici. Son logiciel phare AIDOMENU a évolué pour gérer l'ensemble des postes spécifiques à la restauration collective (achats, stocks, menus, recettes, commandes, fournisseurs...). Parallèlement, l'entreprise propose un service d'assistance technique (hotline) efficace (97 % des clients satisfaits).

L'activité Référencement comprend une centrale d'achats où Vici se positionne en intermédiaire entre les fournisseurs et les acheteurs. "Nous négocions les prix avec les distributeurs pour le compte des restaurants collectifs", résume Céline Ciantar, à la tête de Vici depuis 2011. La plateforme dénommée SARA (Service aux Acheteurs de la Restauration Autogérée) compte 110 distributeurs et 150 adhérents.

Troisième activité : l'assistance à maîtrise d'ouvrage pour les marchés publics. "Nous intervenons pour le compte des collectivités qui n'ont pas forcément les compétences juridiques en interne. Nous accompagnons les projets de la phase de

préparation (audit, choix des procédures, rédaction des formulaires...) jusqu'à l'étape finale d'attribution des marchés".

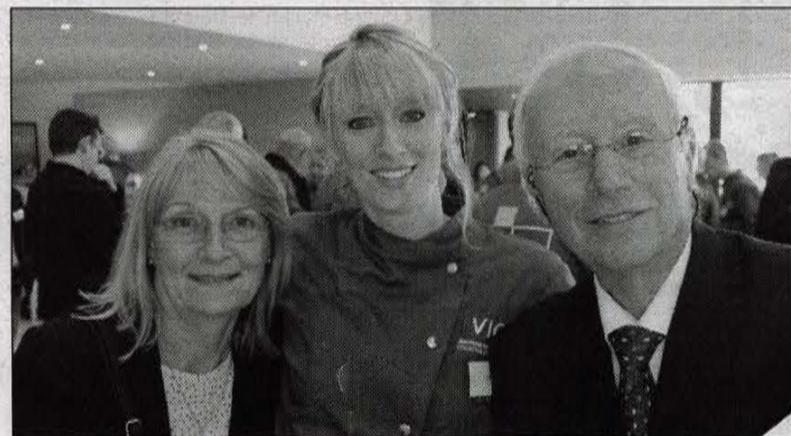
Enfin, la quatrième activité concerne la formation. "Nous formons au logiciel AIDOMENU bien sûr, mais plus généralement, à tous les métiers de la cuisine, de l'amont à l'aval", explique Céline. Cela comprend la nutrition, restauration, hygiène, sécurité, nettoyage, hôtellerie, blanchisserie. "Par exemple, nous travaillons avec le Département de l'Ardèche. L'une de nos équipes se déplace dans les collèges, dont le Département a la charge, et conseille les enfants, les cuisiniers, les équipes pédagogiques, en matière de nutrition, d'hygiène, de logistique, etc."

30 années d'évolution

Vici a vu le jour dans le salon de Christine et Jean-Marie Ciantar en 1986. Jean-Marie a d'abord occupé un poste de directeur d'une grande surface coopérative. Les opportunités professionnelles le guident ensuite vers la réalisation d'un audit des restaurants collectifs de la SNCF en région PACA. Cet audit le conduit à mettre au point un logiciel d'analyse des besoins et d'optimisation de la gestion de ces structures. Ainsi naquirent les bases du progiciel AIDOMENU.

En l'espace de 30 ans, Vici a étoffé ses compétences et ses services, développant au passage des partenariats complémentaires (avec des éditeurs de menus et recettes, ou avec d'autres éditeurs de progiciels d'aide à la veille tarifaire, par exemple).

En 2015, Vici obtenait le label LUCIE qui identifie les entreprises engagées dans une démarche de respect de toutes ses parties prenantes (clients, salariés, environnement, etc.) conformément aux principes du développement durable.



Céline Ciantar et ses parents - Christine et Jean-Marie - fêtaient les 30 ans de leur entreprise Vici en octobre dernier.

Corinne Legros