

Témoignage Client

Sage 50 fait recette chez Cuisine Plus en Normandie

Le franchisé Cuisine Plus de Caen passe de Ciel à Sage 50 pour gagner en performance.

“Le changement de solution s’est accompagné d’une sécurisation de nos pratiques de gestion.”

Alain Kotchian,
Gérant, Cuisine Plus Caen



La Société Caennaise d'Équipement de la Maison exploite la franchise Cuisine Plus dans le Calvados. L'entreprise, très dynamique, a su fidéliser une vaste clientèle en Basse-Normandie. Ses points forts : l'écoute et la personnalisation des configurations.



Sous l'impulsion de son couple de dirigeants, Cuisine Plus Caen déploie un service de proximité pour maximiser l'expérience client. La cuisine est devenue une pièce centrale et l'entreprise sait parfaitement percevoir l'air du temps.



En matière de gestion, Cuisine Plus Caen a su également tirer parti de nouvelles approches digitales pour profiter avec Sage 50 d'une solution d'aujourd'hui. Le logiciel est pré-paramétré (et mis à jour à chaque évolution réglementaire) de façon à garantir aux utilisateurs une conformité à leurs obligations. C'est aussi une solution qui facilite le travail en équipe, ce qui permet à l'entreprise de largement intégrer son expert-comptable dans la boucle de performance.

Sage

Entreprise
Cuisine Plus Caen

Localisation
Caen, France

Secteur d'activité
Commerce

Solution
Sage 50

CUISINE PLUS 

À propos de Cuisine Plus Caen

Expert de la cuisine sur-mesure, Cuisine Plus Caen dédie à chacun de ses clients un accompagnement personnalisé. Le résultat est irréprochable grâce à un suivi impeccable..



“Avec l’ouverture de la cuisine sur le reste des pièces de réception, nous sommes devenus davantage designers de lieux de vie.”

Alain Kotchian,
Gérant, Cuisine Plus Caen

Équiper l’intérieur des Français

L’enseigne Cuisine Plus équipe les intérieurs des Français depuis une quarantaine d’années. Le magasin de Caen, créé en 1986, a été l’un des tous premiers points de vente de l’enseigne. Alain Kotchian est le gérant de Cuisine Plus Caen. « Nous avons 25 000 clients en fichier. Sachant que l’on renouvelle sa cuisine en moyenne tous les 20 ans, nous en sommes pour certains foyers à la 3^e génération d’équipements ».

Les cuisines d’aujourd’hui ont évidemment bien changé. « Ce qui plaisait, c’était le style, le chêne massif. Les clients appréciaient les vastes plans de travail, le carrelage, les frises à motifs. Aujourd’hui, c’est l’ergonomie qui fait la différence, avec des rangements qui vont jusqu’au plafond et un mobilier beaucoup plus épuré ».

Épouser l’évolution des usages

Cuisine Plus s’est imposé sur le marché avec le projet de démocratiser la cuisine équipée. Pour Alain Kotchian, ce qui fait la différence, c’est la bonne compréhension des besoins des clients. « Il y a des aspects inattendus, comme le fait que les personnes sont aujourd’hui en moyenne plus grandes qu’hier. Mais c’est surtout l’évolution des usages qui dicte les préférences. La cuisine n’est plus une pièce secondaire mais un lieu de vie ouvert sur le salon ».

L’intégration assumée de la cuisine dans l’ensemble salon/salle à manger a eu pour conséquence de faire évoluer le métier d’Alain Kotchian. « Disposer d’une cuisine équipée n’est plus un luxe mais un minimum dans les logements. Ce que recherchent désormais nos clients, c’est l’intégration de la cuisine avec les pièces dans lesquelles elle ouvre. De fait, nous sommes amenés à proposer des prestations qui englobent l’aménagement des pièces connectées à la cuisine ».

Sage



Une exigence égale pour l'expérience client et pour la gestion.

S'engager pour la satisfaction des clients

Cuisine Plus à Caen, c'est une équipe d'une dizaine de personnes. Autour d'Alain Kotchian en chef d'orchestre, on trouve des commerciaux, un responsable technique, une comptable et une personne en charge de l'administration des ventes. Son épouse supervise les relations avec les fournisseurs. « Nous nous appuyons pour la pose sur des artisans partenaires de l'entreprise », ajoute Alain Kotchian.

Les clients sont accueillis dans un espace de 400 m² segmenté en différents univers (classique, urbain, industriel, contemporain...). Une bonne partie des fournisseurs est référencée par l'enseigne. Des fabricants locaux et des designers "coup de cœur" complètent l'offre de Cuisine Plus à Caen.

Exploiter avec efficacité les atouts du digital

Pour Alain Kotchian, Cuisine Plus, c'est une reconversion. « Cadre dirigeant dans l'univers de la cuisine, j'ai choisi de monter ce projet avec mon épouse ». Pour réussir, le couple s'appuie sur les outils d'aujourd'hui. « Le parcours client est très digitalisé. Nous disposons du site Internet de l'enseigne, avec une redirection géolocalisée des prospects de notre zone de chalandise. Nos clients ont la possibilité de créer un compte, ce qui facilite le montage des projets et les échanges autour de nos esquisses et propositions successives ».

La recherche de fluidité prévaut également dans le domaine de la gestion. « Nous sommes passés de Ciel à Sage 50 sur proposition de Sage. Nous avons gagné notamment en sérénité, du fait d'un cadre qui laisse moins de place à l'interprétation. Sage 50, c'est carré et conforme ! »

Piloter avec souplesse

Sage 50 donne à Cuisine Plus une vision étendue sur son activité. « Nous avons deux utilisatrices principales : mon épouse et notre comptable. Et nous nous appuyons sur notre expert-comptable avec lequel nous échangeons facilement les données de gestion », précise Alain Kotchian.

L'expert-comptable de l'entreprise produit le bilan annuel et des situations trimestrielles. L'entreprise se charge de la TVA. « Nous fonctionnons avec des tableaux de bord mensuels et un échange trimestriel avec notre conseil, avec la situation à l'appui ». La fluidité du partage d'information entre Sage 50 et le système d'information de l'expert-comptable permet de travailler véritablement en équipe autour de données réelles et actualisées.



Sage



© Sage 2024 Tout droit réservé. Société par Actions Simplifiée au capital de 6 750 000 € - Siège social : 10 place de Belgique, 92250 La Garenne Colombes - 313 966 129 RCS Nanterre - Les informations contenues dans ce document peuvent faire l'objet de modifications sans notification préalable.

Témoignage réalisé en février 2024