

Rechercher OK



Full Vision Seduisez à 100% **ELIOPHOT**
GROUPE EDITOR

kifaikoi.com
Portail des fournisseurs CHR & COLLECTIVITÉS
A B C D E F

ÉQUIPEMENTS ET NOUVELLES TECHNOLOGIES

Horis apporte du nouveau dans le SAV

mercredi 21 juillet 2010 12:17

Lundi 19 juillet dernier, Steve Brown, président du Groupe Horis, a fait le point sur le Groupe Horis en compagnie de Patrick Machuron, directeur général de Bonnet et Patrick Tordjman, directeur général Thirode. Il en a présenté les dernières orientations.



BLOGS DES EXPERTS

Hygiène & HACCP : le minimum pour être prêt pour un contrôle
Dominique Voisin

- Les 40 blogs des experts
- Salades et desserts faits maison à emporter : doit-on indiquer une date ?
- Derniers messages postés

GLION
INSTITUT DE HAUTES ETUDES SUISSE

Formation supérieure en management hôtelier

Score services
restauration & hôtellerie

Bar à Jus
innovation

HORIS

BONNET



Steve Brown, président du Groupe Horis.

Baisse de la TVA : 1 an après

Le point sur le Blog des Experts Droit et réglementation en CHR (baisse de la TVA inclus) par Pascale Carbillat

BOCUSE D'OR 2011

Suivez en direct toutes les épreuves du Bocuse d'Or 2010
Voir toutes les vidéos

Mission Marcon : L'apprentissage en restauration

NEWSLETTER QUOTIDIENNE

Saisissez votre adresse email : OK

LA SÉLECTION KIFAIKOI.COM



VIDÉO

Vidéo
Viandes grillées et couteaux à la plancha au restaurant du camping Les Roquilles

Autres vidéos

ÉCOLES-FORMATIONS HÔTELIÈRES

- Trouver une école ou une formation
- Orientation scolaire :
 - infos diplômes
 - descriptif des programmes
 - débouchés métiers

En effet, le Groupe Horis regroupe des activités multiples au sein d'une société juridique unique "Horis SAS" tout en respectant le positionnement et l'identité de ses réseaux Thirode et Bonnet. Dans le même temps, le groupe réorganise son activité Services pour donner naissance à un service après vente global en matériel de grande Cuisine avec l'ambition de devenir le leader français de cette activité.

Horis Services : un service de proximité et une continuité de service

Fort de ses 250 techniciens, la nouvelle entité, Horis Services, servira plus de 21 000 clients sur le territoire. Le développement de l'activité devra à terme apporter un service de proximité et une continuité de service (24/24 et 7/7) unique sur le marché. Horis Services veut s'appuyer sur une organisation performante pour accélérer ses interventions, avec, par exemple, la mise à disposition du dépanneur des pièces détachées directement dans son camion atelier.

L'élévation de la qualité du service rendu s'appuiera sur deux autres axes forts :

- une formation permanente des techniciens non seulement aux produits du groupe (Thirode et Bonnet) mais aussi sur les nombreux autres équipements et autres marques qui composent ses cuisines y compris les matériels électromécaniques.
- La promotion de la maintenance préventive trop souvent négligée dans de nombreux établissements. Même s'il est robuste et fiable, le matériel en cuisine est extrêmement sollicité, notamment au moment du service. Un suivi régulier évitera bien des déconvenues. Il ne faut pas oublier que même un piano construit pour durer très longtemps peut poser des problèmes de SAV au bout de 15 ans ou plus, on aura alors peut-être du mal à trouver des pièces détachées d'origine (les constructeurs sont tenus d'avoir en stock ces pièces 10 ans seulement).

Bonnet et Thirode conservent des organisations différentes

La création de "Horis SAS" sera donc une société unique regroupant l'ensemble des activités Equipement et Services du Groupe (Thirode Grande Cuisine et Bonnet Grande Cuisine). Le groupe Horis est pour la

WWW.GLION.EDU

France acteur majeur de la distribution et du service dans la restauration commerciale et collective. Mais avant tout, un fabricant de matériel de cuisson, de froid, de distribution et de préparations statiques.

Horis fait partie du Groupe ITW qui développe et fabrique des produits et des composants à forte valeur ajoutée dans de nombreux domaines. En Europe, pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, ce sont 12 usines avec 9 marques principales : Bonnet, Colged, Dexion, Electrobar, Foster, Hobart, Mbm, Thirode.

Les deux réseaux séparés, Bonnet et Thirode, aux stratégies et aux produits différents conservent des organisations différentes :

- Bonnet réaffirme son ambition de marque leader européenne en cuisson (fours, piano modulaire et fourneaux haut de gamme Maestro). Bonnet dispose d'un réseau national de revendeurs qu'il souhaite développer. Bonnet se positionne principalement sur les marchés de la restauration commerciale et d'entreprise au travers de son réseau intégré.

- Thirode, généraliste ensemblier se positionne comme le leader de la restauration de l'éducation et du social (maison de retraite) avec une gamme de produits simples, robustes et de qualité. Thirode bénéficie de la forte notoriété de son réseau intégré composé de plus de 70 commerciaux.



Par Jean Gabriel Du Jaiflin, directeur de JGDJ Conseil et auteur du Blog des Experts

À savoir

Le Groupe Horis SAS devient donc pour la France une société unique avec deux réseaux de distribution séparés : Thirode et Bonnet et un seul SAV qui se mettra progressivement en place à compter du 1er décembre 2010 : Horis Services. Et 3 unités de fabrication TGCP SAS, CIB SAS, CEMA SAS. Cet ensemble a représenté pour 2009 un CA de 150 M€. Avec plus de 1 150 salariés.

A lire aussi :

 [Equipements et matériels en CHR : faire son choix par Jean-Gabriel du Jaiflin](#)

ÉQUIPEMENTS ET NOUVELLES TECHNOLOGIES [Autres articles...](#)



Horis apporte du nouveau dans le SAV mercredi 21 juillet 2010 12:18

Lundi 19 juillet dernier, Steve Brown, président du Groupe Horis, a fait le point sur le Groupe Horis en compagnie de Patrick Machuron,...

[Lire la suite](#)



CreaResto.fr, création de sites internet pour restaurants jeudi 15 juillet 2010 16:28

Avec crearesto.fr, créer un site internet pour son restaurant devient facile. Simple, rapide et gratuit, concevoir un site internet pour...

[Lire la suite](#)



Rest'Office®, logiciel d'encaissement et de gestion de Spiral Group jeudi 15 juillet 2010 16:03

Rest'Office® est une solution d'encaissement et de gestion, modulaire et évolutive, dédiée aux secteurs de la restauration et des complexes...

[Lire la suite](#)



Tout savoir sur la Plancha jeudi 15 juillet 2010 12:16

En cette période estivale, les grillades sont les reines des nombreux repas pris au restaurant en famille ou entre amis. Mais tous les...

[Lire la suite](#)



Exclusive Restaurants, un référencement stratégique pour le restaurateur jeudi 15 juillet 2010 11:31

À la pointe de la technologie, la centrale de réservation et le site [www.exclusive-restaurants.com](#) fonctionnent en parfaite synergie...

[Lire la suite](#)