



" GESTIMUM, LE LEVIER DE MA CROISSANCE "

POURQUOI AVOIR CHOISI GESTIMUM ?

« À l'approche du passage à l'an 2000, il était évident que notre environnement DOS ne répondrait pas aux enjeux à venir. Il nous fallait un outil moderne, capable de s'adapter aux évolutions technologiques et aux nouveaux standards de gestion. C'est dans ce contexte que nous avons choisi le logiciel Gestimum ERP, à l'époque édité par EBP et recommandé par notre prestataire informatique. Lorsque ce dernier a cessé son activité, nous avons naturellement décidé de poursuivre l'aventure en direct avec l'éditeur Gestimum.

Depuis, le monde du négoce a beaucoup évolué : les fournisseurs adoptent une approche plus financière et cherchent à réduire au maximum les stocks dormants. Cette évolution crée une vraie opportunité pour les grossistes comme nous à condition d'être bien préparés. Gestimum nous a permis de nous adapter à ce nouveau contexte en nous permettant un pilotage précis des stocks tout en renforçant la qualité du service client. »

QUE NOUS A APPORTÉ GESTIMUM ?

« Gestimum s'est révélé être bien plus qu'un simple outil : il nous aide à comprendre les nouveaux enjeux, à ajuster notre mode de fonctionnement tout en s'adaptant à nos spécificités. Avec 65 % de notre activité réalisée à l'export, principalement dans les DOM, nous avons des particularités fiscales (zones hors TVA). 93% de nos fournisseurs sont dans la zone UE (hors France), principalement en Italie. Nous avons deux fortes saisonnalités : de Pâques à la Toussaint en métropole, puis de décembre à mars en outre-mer.

Au-delà des performances techniques du logiciel, c'est surtout l'accompagnement de Gestimum qui m'a marqué. Les échanges avec leurs équipes m'ont permis de prendre du recul et de remettre en question certains fonctionnements. J'ai été à l'écoute, et j'ai profité de leur expertise pour repenser en profondeur mon modèle économique. Cette démarche m'a aidé à mieux cerner nos points forts, à identifier les axes d'amélioration, à réduire certains gaspillages et à orienter nos efforts vers ce qui crée réellement de la valeur pour nos clients. »

NOUS AVONS PARTICULIÈREMENT AIMÉ

« Aujourd'hui, grâce à Gestimum, j'ai une vision à 360° qui me permet de définir une stratégie claire et cohérente pour notre entreprise. Les outils statistiques intégrés me sont devenus indispensables, notamment pour préparer mes rendez-vous clients : en analysant leurs historiques de commandes, je peux engager des échanges plus pertinents, mieux répondre à leurs besoins et souvent générer des ventes additionnelles, tout en renforçant la relation commerciale.

Ce que j'apprécie tout particulièrement avec Gestimum ERP, c'est sa capacité à évoluer. L'outil n'est pas figé, bien au contraire. Il s'adapte à mes nouvelles demandes, à mes contraintes, à mes ambitions. Nous avançons ensemble, dans une logique de partenariat fondée sur une même vision de l'agilité et du service : une philosophie que je partage aussi avec mes propres clients, et cela fait toute la différence. »

Charles TAHAR
Dirigeant



Société : **NIKAIA ICE CREAM**

Création : **1981**

Lieu : **Saint Laurent Du Var (06)**

Activité : **Fournisseur de matériel pour la fabrication de glaces.**

CA : **750 000€**

Effectif : **3**

Déploiement : 1999

Gestion Commerciale PME, **4 postes**

Gestion Comptable PME, **2 postes**





Nikaia Ice Cream, fondée en 1981 à Saint-Laurent-du-Var, est spécialisée dans la distribution de produits, équipements et ingrédients destinés aux glaciers artisans.

L'entreprise propose une large gamme allant des cornets et arômes aux machines professionnelles et accessoires, en privilégiant la qualité et la collaboration avec des fournisseurs italiens renommés. Grâce à son entrepôt logistique de 400 m², elle assure également une activité d'exportation vers l'international.

PRODUITS FINIS ET CONSOMMABLES

- **Cornets gaufrette** : Fabrication semi-artisanale, croustillants et savoureux.
- **Pots & gobelets** : En carton personnalisables, plusieurs tailles disponibles, pour glaces, milk-shakes et granités ou en plastique biodégradables.
- **Boîtes isothermes** : Essentielles pour la vente à emporter, plusieurs formats disponibles.
- **Petites fournitures** : Serviettes, pailles, palettes, cuillères, etc...

ÉQUIPEMENTS & MACHINES

- **Machines pour laboratoire** : Pasteurisateurs, turbines, cuves de maturation, surgélateurs, centrifugeuses.
- **Matériel pour point de vente** : Machines à glace à l'italienne, chantilly, milk-shake, granita.

INGRÉDIENTS POUR GLACES & SORBETS

- **Arômes pour crèmes & sorbets** : Large gamme de pâtes aromatiques faciles d'utilisation, testées et appréciées par de nombreux glaciers.
- **Marbrages** : Pour décorer les glaces et enrichir leur goût et leur texture.
- **Extraits naturels** : Parfumant les bases pour plus d'intensité et de naturalité.
- **Fruits** : Pour garnir et parfumer bacs et coupes de glace.
- **Stabilisants** : Adaptés aux crèmes (pasteurisées) et aux sorbets (travail à froid), pour une texture optimale sans cristallisation.
- **Sucres & Bases** : Divers types de sucres pour un équilibre parfait entre texture et goût. Bases prêtes à l'emploi pour crèmes, sorbets et glaces à l'italienne.
- **Lait en poudre 0%** : Lait français AOC Isigny, sans risque de rancissement.



Produits



Machines



Vitrines

*Au Service Des Glaciers Artisans
Depuis 1981*