Salon Rest'Hotel & Métiers de Bouche : les franchisés Promocash normands accueillent les professionnels de la restauration de la région

Parc des Expositions de Caen
Hall 2– Stand E

Le 30 septembre 2019 – Les 7 et 8 octobre prochains, les franchisés Promocash normands, sous la houlette de Claude Lempereur franchisé indépendant de Promocash Caen-Mondeville, partent à la rencontre des professionnels de la restauration de leur région à l'occasion du salon Rest'Hotel & Métiers de Bouche. A travers ses ambassadeurs locaux, l'enseigne réaffirme son engagement en faveur du « Manger Bon et Sain » et promeut les produits locaux et les circuits courts.

Pour l'édition 2019 du salon **Rest'Hotel & Métiers de Bouche**, Promocash a confié à ses franchisés de la région Normandie et à leurs équipes, le soin d'accueillir pendant deux jours les professionnels de la restauration normands pour leur faire découvrir l'offre multi-rayons de 16 000 références et les services destinés à faciliter leur quotidien.

Le « Manger Bon et Sain » et les circuits courts à l'honneur

Pour cette édition, Promocash a choisi de mettre tout particulièrement en avant ses gammes en Cuisine Végétale, en Bio et en Produits Labellisés et d'Origine. Proposant près de 1 000 références, Promocash s'inscrit dans une démarche pour la transition alimentaire pour tous et s'attache à promouvoir un « Manger Bon et Sain » qui répond aux attentes des convives d'une alimentation de qualité à la traçabilité irréprochable et aux modes de production respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité.

L'enseigne a également souhaité à l'occasion du salon valoriser les produits locaux - produits frais, épicerie, boissons - et les circuits courts qui participent à la dynamique économique régionale alors que le magasin Promocash de Caen, dirigé Claude Lempereur, a été choisi par le Conseil Régional et la Chambre d'Agriculture pour être la vitrine des produits locaux et régionaux.

Dégustation et Services

Pour présenter la richesse et la diversité de l'offre en produits frais, et notamment la gamme de viandes maturées et Bio, les franchisés régaleront leurs visiteurs grâce un show-cooking animé par un spécialiste de la restauration qui proposera à la dégustation des recettes originales, créatives et adaptées à toutes les restaurations.

Enfin, les hôtes Promocash détailleront la diversité des services proposés par l'enseigne pour faciliter le quotidien de ses clients :

- Le site de e-commerce 100% mobile - ordinateur, tablette et smartphone – qui permet aux restaurateurs de gagner en temps, en confort et en efficacité,
- Les nouveaux services digitaux accessibles via son site de commande en ligne, et développés autour du vin : un chatbot pour conseiller les restaurateurs et un programme d'aide à la création de la carte des vins,
- La livraison proposée par tous les points de vente pour tous les produits, du frais aux surgelés, de l'ambiant au non-alimentaire, assurée et maîtrisée par les équipes de ses magasins,
- Ainsi que la location de matériel, la collecte des Titres Restaurant, la récupération des emballages vides, la personnalisation des consommables (serviettes, boîtes à pizza, etc), la location de camions frigorifiques, la création et l'installation des cuisines professionnelles.

A propos de Promocash – Site : promocash.com

Promocash est l'enseigne de Cash & Carry du groupe Carrefour, numéro 2 mondial et leader de la distribution en Europe. Deuxième acteur dans son domaine sur le territoire français, Promocash est aujourd'hui le premier réseau franchise de Cash & Carry livreur en France avec 142 magasins et 9 Drive. Chaque jour, Promocash propose à ses 300.000 clients - professionnels de la restauration commerciale indépendante, revendeurs, grands comptes, associations collectivités et comités d'entreprise - plus de 16.000 produits et des services professionnels spécialisés par métier. Promocash dispose d'une offre tri-températures en alimentaire, et une offre en non-alimentaire. L'enseigne dispose aussi d'un site de commande en ligne, véritable vitrine numérique du magasin, dont les fonctionnalités se mettent au service des restaurateurs en alimentaire et non-alimentaire.

Chiffres clés

- 142 établissements dans toute la France et 9 Drive
- 3 formats : - de 1.600 m^2 / + de 2.200 m^2 / + de 3.300 m^2
- Effectif : 6 à 50 salariés par magasin
- Plus de 300.000 clients
- Jusqu'à 16.000 références

Contact presse : 24 Mai CONSEIL
Sophie Schmierer – sophie.schmierer@24maiconseil.fr - 06 60 79 36 26