



## Communiqué de presse

### Promocash Auch déménagement et se modernise

**Le 20 janvier 2023 – A partir du 25 janvier prochain, Fabrice Poly, Directeur de Promocash Auch, accueillera ses clients dans un tout un nouveau bâtiment de la ZAC du Petit Mouliot. Le magasin, totalement modernisé, propose un parcours client optimisé ainsi qu'une expérience d'achat digitalisée. L'offre est recentrée et fait la part belle aux produits frais et aux produits locaux tandis que l'espace Cave à Vins se développe. La semaine inaugurale se déroulera jusqu'au 28 janvier.**

#### **Simplifier le parcours en magasin**

Les 1 100 m<sup>2</sup> du nouveau Promocash Auch sont organisés pour permettre une circulation rapide au sein des différents rayons et la meilleure mise en avant de l'offre. La signalétique plus adaptée permet l'identification immédiate des nouveautés et des promotions avec un balisage rigoureux des prix, des produits locaux et des services. Des étiquettes prix électroniques rendent la lecture et le repérage en rayon immédiats.

#### **Valoriser l'offre en produits frais et développer les partenariats**

Le parcours client s'ouvre sur le pôle Produits Frais - Fruits et Légumes, Marée, et Boucherie. Particulièrement travaillée, l'offre permet au restaurateur de voir et choisir ses produits cœur d'assiette.

Fabrice Poly s'est attaché à nouer de nouveaux partenariats avec les producteurs locaux pour proposer aux restaurateurs les meilleurs produits, valoriser le travail de ces acteurs et participer à la dynamisation de l'agriculture et de l'élevage régionaux.

Outre cette offre locale, le magasin dispose de l'offre nationale et ses larges gammes de produits frais traditionnels, une sélection de produits de pêche côtière de vingt criées françaises, de producteurs nationaux pour la filière Fruits & Légumes, et d'éleveurs situés dans l'Hexagone pour la filière Boucherie.

Le magasin dispose également d'une offre en Cuisine Végétale, Bio et Produits Labellisés et d'Origine.

Un travail spécifique a également été mené pour développer la Cave à vins. Organisée autour d'un espace de vente, elle compte une large gamme de vins de cépages, de vins fins, de gammes régionales de vins du Sud-Ouest, de vins de terroir, de vins étrangers, de grands crus, et de champagnes. Au service des restaurateurs, les conseillers peuvent les aider dans la composition de leurs cartes des vins.

#### **Faciliter le quotidien des restaurateurs**

Promocash Auch dispose de son site de commande en ligne – [www.auch.promocash.com](http://www.auch.promocash.com) - qui permet aux clients de consulter - outre les 6 500 références disponibles en magasin - l'intégralité des 16 000 références proposées par l'enseigne, de préparer menus et achats, et de commander 24 heures sur 24, avec un retrait rapide et simplifié au Drive, ou en livraison.

Au service des restaurateurs, les équipes du Promocash Auch délivrent conseils et idées d'installation grâce à l'offre en matériel dédiée aux trois grands univers que constituent la salle, la cuisine et la vente à emporter.

Au sein de l'espace Services, le magasin propose la récupération des emballages vides, la personnalisation des consommables (serviettes, boîtes à pizza, ...), la location de matériel et de camions frigorifiques et le nouveau service all eat one « la solution digitale tout en un » pour les restaurants.

*« Je suis particulièrement fier de réinvestir dans un nouveau lieu et de participer ainsi à la modernisation du parc de magasins Promocash. Mon ambition est simple : apporter toujours plus aux restaurateurs de la région en leur proposant les meilleurs produits et les services qui les aident au quotidien, en demeurant proche et à leur écoute, mais aussi en travaillant avec les producteurs locaux pour créer une dynamique entre les différents acteurs, partenaires et professionnels de la restauration. », précise Fabrice Poly, Directeur de Promocash Auch.*

**Promocash Auch**

2, rue Henri Matis  
Au Petit Mouliot  
32000 Auch  
Tel : 05 62 60 01 43

@ Site de commande : [www.chartres.promocash.com](http://www.chartres.promocash.com)  
Exploitant : Mr Fabrice Poly

Horaires : du lundi au vendredi de 7H30 à 12H et de 14H à 18H  
Le samedi : 7H à 12H30

**A propos de Promocash – Site : [promocash.com](http://promocash.com)****Nous sommes Promocash “le marché de proximité des pros de la restauration” :**

Notre histoire a débuté en 1965, avec l’ouverture de notre premier magasin, au Havre.

Aujourd’hui, nous sommes présents sur l’ensemble du territoire avec plus de 150 sites à taille humaine (magasins et drives).

Depuis plus de 55 ans,

- Nous sommes engagés pour une restauration hors domicile de qualité et accessible à tous.
- Nous nous adaptons aux besoins des restaurateurs et aux changements des modes de consommation.

Entreprise française, multi locale et enseigne du groupe Carrefour, nous sommes le 1er réseau de Cash & Carry 100% franchisé.

Nos magasins sont pilotés par des patrons indépendants très impliqués localement.

Nos 2 700 collaborateurs experts des métiers de la restauration incarnent nos valeurs et sont Passionnés, Attentionnés, Engagés, Audacieux, Connectés, Agiles.

Notre mission est d’accompagner au quotidien nos 250 000 clients, professionnels de la restauration, dans leur développement grâce à des produits, des services et des conseils.

Nous proposons une sélection de 16 000 références dont 1 200 références issues de nos 8 marques exclusives, et de nombreux services et conseils dédiés aux professionnels.

Notre promesse est d’offrir à nos clients : la qualité du marché, le choix d’une offre large multi spécialistes, l’accueil et le service client d’un commerçant de proximité, la convivialité et le sourire en plus !

**Chiffres clés**

- 147 magasins et 6 Drive
- Plus de 300 camions de livraison
- 1<sup>er</sup> Réseau de France pour les pros de la restauration
- Il y a 55 ans Promocash initiait un nouveau concept : le libre-service de gros
- Jusqu’à 16 000 références
- Commande 24h/24 et 7j/7 sur le site e-commerce

Contact presse : 24 Mai CONSEIL

Sophie Schmierer – [sophie.schmierer@24maiconseil.fr](mailto:sophie.schmierer@24maiconseil.fr) - 06 60 79 36 26