



SANDWICH & SNACK SHOW 2023 LES HALLES METRO FRANCE PRESENTES POUR LA PREMIERE FOIS SUR CE SALON DE REFERENCE DU SNACKING

Acteur majeur du secteur de la restauration et partenaire quotidien des chefs, les Halles METRO France présentent pour la première fois un stand (Hall 7.1, stand K18) au Sandwich & Snack Show les 12 et 13 avril 2023, Porte de Versailles. Pour cette première participation, METRO y présentera les différents services dédiés aux professionnels de la restauration hors domicile et nomade. L'occasion également pour le premier fournisseur de la restauration indépendante de renouveler son partenariat historique avec le Championnat de France de la Pizza et le Championnat de France de Sushi.

Pendant 2 jours, les Halles METRO France viennent à la rencontre des professionnels du snacking et de la restauration nomade en présentant ses différentes solutions :

- **Conception et Aménagement Professionnel** : les Halles METRO France accompagnent les professionnels dans la conception, l'aménagement et la rénovation. Une solution clé en main avec des experts METRO qui s'occupent de tout, de la réalisation des plans au raccordement des appareils.
- **La livraison** : toujours au plus proche des besoins des restaurateurs, les Halles METRO France proposent un service de livraison de l'ultra-frais à l'équipement, rapide et sécurisé.
- **DISH POS** : dernière innovation du groupe METRO, ce système de caisse enregistreuse tout-en-un ingénieux basé sur un cloud permet aux restaurateurs de gérer leur établissement et d'optimiser leurs flux opérationnels. Une solution innovante et disruptive avec à la clé des process améliorés et un véritable gain de temps pour apporter, in fine, une meilleure expérience aux clients.

Pendant toute la durée du salon, des animations culinaires autour de recettes snacking et italiennes seront proposées par un chef METRO. Par ailleurs, Vincent Boccara, Champion de France de Burger, dévoilera également tous ses talents autour de ce plat incontournable lors d'un atelier inédit. Des animations gourmandes qui permettront aux professionnels de découvrir l'ensemble des produits METRO CHEF.

METRO FRANCE PARTENAIRE HISTORIQUE DE DEUX GRANDS CHAMPIONNATS

- **L'ÉPREUVE DE LA PIZZA DE QUALITÉ DU 17^{ÈME} CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LA PIZZA**

De novembre 2022 à mars 2023, METRO France a accueilli dans ses Halles, les 11 étapes régionales du France Pizza Tour organisées par les équipes de l'Association des Pizzerias Françaises.

La finale se déroulera les 12 et 13 avril au Salon Parizza et réunira les 110 meilleurs pizzaiolos qui se sont départagés lors des étapes de pré-sélection. Les Halles METRO France soutiennent l'épreuve de la pizza qualité pour laquelle les candidats seront évalués sur 6 critères : la préparation, le goût, la

cuisson, la technique de l'empatement, les compétences culinaires et le dressage.

- **LA FINALE DU 6EME CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SUSHI**

La finale de ce concours se déroulera le 13 avril au Sandwich & Snack Show en présence d'Eric Ticana, fondateur de l'équipe de France de sushi. Les meilleurs spécialistes de la gastronomie japonaise seront évalués par un jury de professionnels. Ils s'affronteront sur 5 épreuves : découpe, végétale, signature, edomae et l'épreuve freestyle faisant appel à la créativité des participants. Le gagnant de ce concours sera le nouvel ambassadeur de la France au Championnat du monde de sushi à Tokyo.

A propos des Halles METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 180 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule

à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, notamment avec la Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la restauration indépendante. Les Halles METRO soutiennent également les grands événements de la profession tels que le

Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable. www.metro.fr