

Pour sa modernisation, Promocash Mâcon repense son offre et mise sur l'éco-responsable

Le 1^{er} juillet 2022 – A partir du mardi 5 juillet prochain, Emmanuel Le Rebourg, directeur du Promocash Mâcon accueille ses clients dans un magasin totalement transformé. Au sein de ses 2 200 m², le magasin adopte le concept modernisé de l'enseigne en privilégiant de nombreux aménagements éco-responsables. Outre ces transformations, Promocash Mâcon propose une offre retravaillée de 16 000 références et met encore davantage l'accent sur les produits frais et les produits locaux pour accompagner les restaurateurs de la région.

Un magasin repensé à l'aune des enjeux de transition énergétique

A l'occasion de la semaine inaugurale du 5 au 9 juillet prochain, les professionnels de la restauration vont découvrir un magasin totalement transformé. Si Promocash Mâcon est resté ouvert pendant la durée de ses travaux pour continuer de servir les professionnels, de nombreux aménagements ont été réalisés. Les espaces sont réorganisés pour permettre une circulation fluide et rapide au sein des différents rayons et offrir la meilleure mise en avant de l'offre. La nouvelle signalétique permet l'identification immédiate des nouveautés et des promotions avec un balisage rigoureux des prix et des services.

A la tête de l'établissement depuis près de 15 ans, Emmanuel Le Rebourg a choisi d'engager une démarche « Energie Propre » qui passe par l'installation de luminaires LED, la récupération de chaleur, la réfrigération CO2, ...

« Nous avons dû repousser les travaux de modernisation en raison de la pandémie. Mais j'avais en tête, depuis quelques années, de profiter de la modernisation du magasin pour mener une transition énergétique éco-responsable et engager de véritables changements d'équipements dans ce sens. Après cette première phase, la prochaine étape d'ores et déjà prévue est l'installation de panneaux solaires », précise Emmanuel Le Rebourg.

Une offre enrichie

La part belle est faite à l'offre en produit frais. Les rayons Fruits et Légumes, Marée, et Boucherie mettent en valeur une offre particulièrement travaillée qu'elle soit nationale ou régionale. Le magasin affirme son ancrage local avec une offre de produits locaux et de proximité de qualité et notamment un fournisseur de champignon Shiitaké.

Le magasin propose également une sélection de produits de pêche côtière venus de 20 ports et criées à travers la France et des productions d'éleveurs locaux et nationaux pour la filière Boucherie. L'enseigne, marché de proximité des pros de la restauration, dispose également d'une offre Bio, de produits labellisés et d'origine, ...

Au sein de la Cave à Vins, espace de référence de l'enseigne, les cavistes-sommeliers peuvent accompagner les restaurateurs dans la composition de leurs cartes des vins et les conseiller parmi une large gamme de vins du Mâconnais et de Beaujolais, de vins de cépages, de vins fins, de vins de terroirs, de vins étrangers, de grands crus, et de champagnes. Les alcools premium sont également particulièrement représentés.

Conseils, services et proximité

Les équipes du Promocash Mâcon peuvent délivrer conseils et idées d'installation aux restaurateurs qui retrouvent en magasin l'offre en matériel indispensable aux trois grands univers que constituent la salle, la cuisine et la vente à emporter.

PromocashMâcon dispose de son site de commande en ligne – www.macon.promocash.com - qui permet aux clients de consulter l'intégralité des 16 000 références disponibles en magasin ou à la commande, de préparer menus et achats, et de commander 24 heures sur 24, avec un retrait rapide et simplifié au Drive, ou en livraison.

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

« Si le magasin est totalement transformé, c'est la même équipe soudée depuis plusieurs années qui continuera à accompagner nos clients. Mes collaborateurs et moi-même sommes ravis de les accueillir dans ce nouvel environnement moderne, éco-responsable, chaleureux et de pouvoir leur offrir encore plus de services et de proximité. La semaine inaugurale sera l'occasion d'un moment festif avec des animations promotionnelles qui leur permettront de gagner de nombreuses dotations », conclut Emmanuel Le Rebourg.

Depuis 55 ans, Promocash, enseigne du groupe Carrefour, accueille les professionnels de la restauration en mettant l'accent sur le service, le conseil et les prix. Afin de se rapprocher d'eux, Promocash a choisi d'installer son Réseau sur l'ensemble du territoire. Ses franchisés indépendants se distinguent par leur implication dans la vie locale, leur goût du partenariat et leur sens de l'adaptation. Avec 152 sites à taille humaine, ils proposent à plus de 250

0 clients (professionnels de la restauration collective et commerciale) plus de 16 000 références de produits de qualité au prix le plus juste. Souples et réactifs, ils mettent à leur disposition plusieurs possibilités de livraison et de commandes qui s'adaptent à leurs besoins « à la carte ». Avec un credo : continuer chaque jour, aux côtés de leurs clients partenaires, à les écouter, apprendre pour construire une relation durable et relever ensemble tous leurs défis.

Chiffres clés

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