

## **TAP TO PAY – DE LA COMMANDE AU PAIEMENT**

### **UNE INNOVATION SIGNÉE PAR LES HALLES METRO**

***DISH PAY, solution innovante de paiement, permet de transformer l'expérience client et de simplifier les opérations pour les restaurateurs. Avec une augmentation de 7,14% des paiements par carte en 2023, il est devenu essentiel de s'équiper d'une solution moderne et performante, capable d'optimiser l'efficacité des établissements tout en répondant aux attentes des consommateurs. Cet été, DISH by METRO lance TAP to PAY, sa dernière innovation, permettant de prendre les commandes des clients et de les encaisser en paiement sans contact directement à table avec le pad de commande.***

#### **TAP TO PAY, UNE SOLUTION PENSÉE POUR SIMPLIFIER LA VIE DES RESTAURATEURS**

---

**Commande et paiement sur le même appareil :** économie sur le matériel, responsabilité écologique

- **Flexibilité des méthodes de paiement :** paiement sans contact par cartes (Visa, Mastercard...) et wallets (Apple Pay, Google Wallet...)
- **Amélioration de l'expérience client :** prise de commande et paiement rapide et efficace
- **Gestion simplifiée :** centralisation des paiements sur un tableau de bord unique
- **Réduction des fraudes et des erreurs :** TAP to PAY est directement reliée au pad de commande, éliminant les erreurs de frappe
- **Un contrat unique pour toutes les solutions de paiement :** simplification de la comptabilité et de la gestion administrative des paiements avec un seul fournisseur digital
- **Accompagnement personnalisé :** les experts DISH by METRO accompagnent les restaurateurs dans la configuration et le support de leur solution de paiement

*« Nous sommes très fiers d'avoir développé TAP to PAY pour nos clients restaurateurs et d'être à l'initiative d'une nouvelle ère du parcours d'achat. Ce nouveau moyen de paiement flexible et sécurisé, acceptant les paiements sans contact depuis le pad de commande, évite de multiples aller retours à la caisse principale. »*

**- Manon RENAUDAT, Responsable Acquisition et Croissance Client**

#### **A propos de 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. METRO soutient 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](http://www.metro.fr)