

METRO FRANCE AU SIRHA

UN PREMIER JOUR SUR LES CHAPEAUX DE ROUE!

C'est aujourd'hui que s'ouvrait le SIRHA, le rendez-vous mondial de l'hôtellerie et de la restauration. Avec plus de 1 200m2 répartis sur 4 espaces dans 3 halls différents, METRO France a lancé les festivités et régalé les visiteurs avec des animations culinaires de haut vol. Retour sur les événements marquants de la journée !

Lancement du système de caisse DISH POS



Plus de 280 000 restaurants utilisent déjà une solution digitale METRO France : cet écosystème baptisé DISH regroupe un panel de services permettant par exemple de créer rapidement son site internet, d'organiser ses réservations en ligne, ou encore de gérer son système de commandes.

Aujourd'hui, Pascal Peltier, Directeur Général de METRO France, et les équipes de DISH by METRO présentaient, dans le Hall 1, la dernière innovation du groupe lancé en avant-première en France : DISH POS.

Ce système de caisse enregistreuse tout-en-un ingénieux basé sur le 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.

Testé depuis plusieurs mois auprès d'une vingtaine de restaurateurs, DISH POS se distingue du marché grâce à son logiciel ergonomique, simple d'utilisation, mais aussi performant. Un outil personnalisable et conçu sur-mesure pour et avec les restaurateurs. Des atouts développés par Cynthia Mérope, Directrice Achats Marketing, et Nadir Kadji, Directeur des opérations, et illustrés par deux clients qui ont testé ce nouveau système de caisse.

Grâce à sa proximité quotidienne avec les restaurateurs, METRO France entend asseoir sa légitimité sur ce marché compétitif.

8eme édition de la Coupe du Monde des Traiteurs

La finale de ce concours, pour laquelle METRO France, main sponsor, fournit tous les produits extra-frais, avait commencé dès le 17 janvier dans la Halle de Limonest, où les équipes en compétition devaient choisir les produits nécessaires à la réalisation de la garniture du plat chaud de cochon.

Aujourd'hui, Pascal Peltier, Directeur Général de METRO France a eu l'honneur de remettre la médaille d'or aux USA élu gagnant parmi 12 pays en compétition ! Pascal Peltier a eu le privilège de remettre également le prix dégustation « trilogie du cochon » à la Belgique pour son plat chaud exceptionnel.



LES ÉVÉNEMENTS DU JEUDI 19 JANVIER

SIGNATURE D'UN PARTENARIAT INÉDIT ENTRE METRO ET TERRENA

14H - HALL 1

METRO France et la coopérative agricole TERRENA signeront un contrat cadre de 3 ans portant sur la fourniture par TERRENA de produits La Nouvelle Agriculture® Professionnels, la marque des agriculteurs. Ce partenariat inédit permettra de proposer aux restaurateurs des produits issus de filières agricoles françaises à impacts positifs. Il témoigne de la volonté constante de METRO France de réunir restaurateurs et agriculteurs autour de filières responsables.

LES CHEFS DU HALL 6

Espace METRO Professional

Des chefs proposeront des recettes tout au long de la journée !