

HA 2017

Promocash joue la carte de la proximité

Le réseau de cash & carry Promocash (139 magasins drive) s'exposera au Sirha

(stand 3C16) au cœur du hall 3 consacré aux produits alimentaires. Son espace de 150 m²



Promocash propose jusqu'à 14 000 produits et des services professionnels spécialisés.

permettra d'accueillir les professionnels de la restauration, et de leur faire découvrir toute la richesse de son offre et de ses services : nouveaux produits – notamment en frais et en vins – et savoir-faire de l'enseigne, partage et convivialité autour de show cooking réalisés par le chef Michel Flamme et de dégustations, et mise en avant des services.

Pour incarner les valeurs de services et de proximité qui font la force du réseau, Promocash a souhaité que les visiteurs soient accueillis par les équipes de ses magasins franchisés. ●

Cf. Tokster.com

Vite!

HA 2017

SDV à l'heure new-yorkaise

L'occasion du Sirha, SDV les Marchés du Monde (stand D142) proposera une offre complète d'ingrédients ou de produits prêts à l'emploi pour tous les concepts de restauration. En 2017, l'Amérique est toujours à l'honneur : bière Lone Star, Seltzers Boylan, Chips Pipers goût romarin, des bagels sticks, cheesecake à la vanille, le choco peanut butter pack, etc.

HA 2017

Pomona réunit les réseaux

TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs, les trois réseaux du groupe Pomona seront réunis sur un même stand de 40 m² dans le hall 3 du Sirha et proposeront des animations en continu autour d'une expertise produit. Chaque visiteur pourra retrouver TerreAzur (produits de la mer frais, légumes frais et fruits frais) dans l'allée C stand 94, PassionFroid (produits surgelés, plats et laitiers) dans l'allée D stand 94, et EpiSaveurs (produits d'épicerie, boisson, hygiène et entretien) dans l'allée E stand 94.

Tokster.com

ASSOCIATION

Distro : pas de bouteilles à la mer



Patrick Créac'h (à d.) et Olivier Lallemand, à l'origine de l'initiative.

Réduire l'impact sur l'environnement avec un rôle d'économie sociale en organisant une filière complète de réemploi des bouteilles produites et consommées en Bretagne : c'est l'objectif de l'association Distro créée en 2015. Le territoire s'y prêtant, avec 150 sites de production et plus de 30 millions de cols produits annuellement et vendus en verre perdu.

À l'origine de l'initiative, la rencontre entre Olivier Lallemand, créateur de la Brasserie du Bout du Monde à Rosnoën (29) et Patrick Créac'h, gérant de la

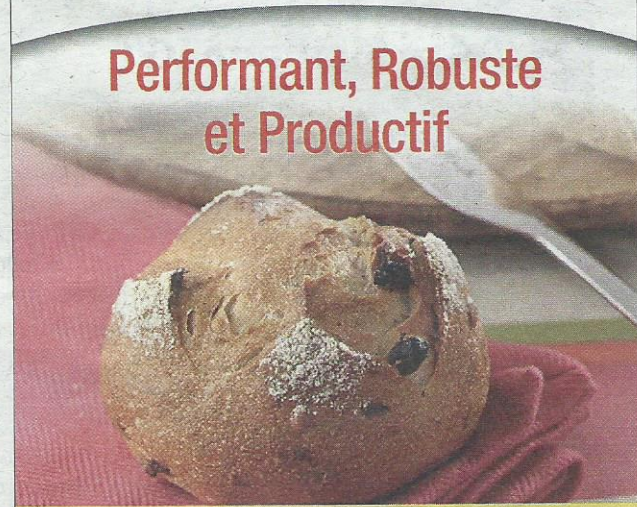
SCIC Kejal, bureau d'études en ESS. Un projet vite élargi auprès d'autres opérateurs ! L'association, qui réunit plus de trente adhérents (producteurs de boissons, acteurs en économie sociale et solidaire, grossistes...), a mené en 2016 une étude de faisabilité – et de coût –, pour le format des bouteilles, l'étiquetage et le lavage, doublée d'une enquête auprès de cinq cents consommateurs.

L'année 2017 va, elle, se consacrer à l'analyse des flux physiques et à la mise en place d'actions pilotes. ●

www.distro.bzh

robot coupe®

Performant, Robuste et Productif



Batteur Mélangeur

SIRHA 2017

HALL5 Stand 5C72



Fouet



Spirale



Palette



Démonstration gratuite :
marketing@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.fr