

Promométo signe avec une toute nouvelle enseigne qui a choisi le réseau RATP pour ouvrir sa 1ère boutique.



## A LA UNE



P. 2 • Zeste de nouveauté !

## EN BREF



P. 5 • AkSES habille votre portable  
• Séances de massage à Lyon  
• Pieds d'immeubles

## ON EN PARLE



P. 7 • Congrès du Snacking  
• Promométo se développe à Alger

## A VENIR



P. 9 • Enseigne d'Or

## DYNAMIQUE D'EMBAUCHE



P. 9 • Nouveaux collaborateurs



# A LA UNE

## Zeste de nouveauté !

Promométo vient de signer avec la toute jeune enseigne Zeste qui ouvrira, début 2018, les portes de sa 1ère boutique de vente à emporter à la station Gambetta en lieu et place d'un ancien Shirel (prêt à porter).



Jusqu'à présent, Zeste était exclusivement concentrée sur la restauration livrée (plateaux repas) s'appuyant sur les savoir-faire culinaires du groupe Le Grand Chemin Traiteur.

Zeste a choisi le métro comme terrain d'expression pour se faire un nom dans le commerce physique. « *C'est un réseau actif et dynamique qui est ancré dans la frénésie de la ville avec une fréquentation XXL. ZESTE sera la première boutique à Paris dans le réseau souterrain à proposer une offre circulaire écoresponsable à destination de tous* » indique Benjamin Ravier, Directeur de la marque.

La jeune enseigne propose une solution de restauration à emporter qui varie en fonction des différents moments de la journée : le matin petit déjeuner, le midi l'urban snacking en mode locavore, la pause gourmande d'après-midi et enfin la solution de repas à emporter pour le soir.

Une journée avec Zeste c'est la garantie d'avoir toujours de la diversité, de la fraîcheur tant au niveau des produits que dans leur mise en œuvre et de « bien » manger tout en découvrant des formats ludiques.

Plus qu'une boutique, ZESTE est avant tout une philosophie. Elle passe par l'utilisation de produits locaux, fabriqués maison, sains et bons, par une équipe composée de trois « Zeste workers » dynamique, prévenante, au service du client. Elle passe enfin par le design du concept architectural avec l'utilisation de matériaux naturels, authentiques,

respectueux de notre environnement tout en restant modernes.



Cette alchimie répond à l'état d'esprit général de ZESTE qui assume son côté « ECOLO GOURMAND TENDANCE » sans se prendre au sérieux tout en travaillant sérieusement :

**Ecolo** : Zeste est engagé dans son offre alimentaire sourcée auprès de producteurs qui ont des valeurs et des modèles de production locavores, raisonnés, ou sous certification.

**Gourmand** : Zeste met la gourmandise au cœur de son projet. Ce sont des épicuriens ; leur luxe un produit frais sans artifice.

**Tendance** : Zeste répond à la demande de naturalité exprimée par les consommateurs en proposant des produits de saison cuisinés



avec gourmandise !

**Et sérieux** : Zeste est un professionnel de la restauration événementielle avec une expérience de restauration classique.



Côté innovation Zeste n'est pas en reste et proposera le « click & collect » via son application avec un espace de retrait dédié en boutique. *« Notre but est de fluidifier au maximum le service et ceci passe par des moyens modernes de choix mais aussi d'encaissement alliant simplicité et efficacité ».*

Un système de fidélité sera mis en place, toujours via l'application, dès l'ouverture pour créer rapidement une communauté de « Zesteurs » qui bénéficiera d'avantages avec des offres à effet immédiat ou offres cumulatives. Le programme de fidélisation se veut dynamique et personnalisé pour créer de la proximité avec la communauté et être à l'écoute de ses envies.







Une décoration tendance et soignée incarnant la philosophie de Zeste.



Zeste sera ouvert du lundi au samedi de 7h à 20h30.



26 m<sup>2</sup> dédiés à la gourmandise.

« ZESTE se veut novateur et différenciant : ZESTE ne se contentera pas de remises et promotions mais animera son support de fidélisation et ira au-devant de ses membres !

Le partage, la convivialité et l'échange sont les marques de fabrique de notre enseigne ! ».

Zeste a prévu un plan communication pour l'ouverture de sa boutique à Gambetta : campagne sur les réseaux sociaux, street marketing, inauguration avec séances de dégustation en présence de certains médias...



Zeste répond à toutes les envies des voyageurs tout au long de la journée qu'ils soient jeunes ou moins, gourmands ou pas, de passage ou habitués, épicuriens ou moins, bio addict ou juste responsable.

Promométre est déjà en discussion avec Zeste pour ouvrir deux autres boutiques sur le réseau. « Notre objectif est que ZESTE puisse se revendiquer un jour d'être devenu populaire grâce au métro parisien, et d'avoir apporté un confort aux voyageurs avec une offre fraîche, aussi diversifiante que divertissante. Nous aimerions atteindre une dizaine de points de vente sur l'ensemble du réseau métro de la capitale d'ici à début 2019 » conclut Benjamin Ravier.

#### Zeste, une approche RSE

Les produits : Tous de saison, de la région IDF (CERVIA) cuisinés exclusivement maison.

Les fournitures de l'encre au papier en passant, par les fournitures de bureaux, le regard de ZESTE est circulaire sur l'ensemble de la démarche.

Le gâchis alimentaire : Zeste travaille avec EQOSPHERE afin d'éviter le gâchis alimentaire en valorisant une filière de remplacement des produits arrivant en fin de vie.

Le gâchis énergétique : eau, gaz, électricité sont des denrées rares aussi ! ZESTE s'engage à travers son logiciel de planification de production à contribuer à la limitation de ces pertes.

Les contenants : tous issus/conçus pour la filière du recyclage ; Zeste propose aussi une double utilisation de ceux-ci pour l'évitement de la poubelle !

Les limitations d'émissions de CO<sup>2</sup> : par une flotte de véhicules Euro 6 et une optimisation de la planification de livraison.

Le choix des fournisseurs : consignés dans un glossaire, les fournisseurs doivent vivre à minimum une approche DD clairement définie dans leur protocole de production.

L'aspect sociétal : par l'intégration dans le processus de production de travailleurs handicapés à travers un partenariat avec l'ESAT de Levallois Perret.