

n° 344 – mars 2018

LINEAIRES

Le magazine de la distribution alimentaire

Reportage p. 16

Maison du
Frais, petit
nouveau chez
les multifrais



● Ouvrir son magasin bio : tentant, mais pas sans contraintes ● Candidats GMS, comment serez-vous accueillis par les franchiseurs ? ● Militants, décomplexés, abordables, les profils des réseaux qui recrutent

Le food-court, la pièce maîtresse

Cinq kiosques composent le food-court. Dans un esprit street-food, au côté du classique stand sushis, viennent s'ajouter un kiosque à pizzas et un autre dédié aux woks. Tous exploités en concession par Hana Group, la maison mère de Sushi Gourmet. Monoprix gère en propre les deux autres stands : un bar à jus et soupes ainsi que « La Cuisine by Monoprix » (tarterie et rôtisserie).



Show cooking

L'intégralité de l'offre du food-court est préparée et cuite sur place sous les yeux des clients. Avec une vraie volonté de l'enseigne de personnalisation : choix des ingrédients sur les pizzas, plus de vingt recettes de jus et smoothies disponibles à la demande, etc.



Des bornes pour payer rapidement

À l'instar de Franprix, Monoprix Parly 2 défend le parcours d'achat sans couture. L'enseigne a installé, face à son food-court, trois bornes pour régler rapidement son déjeuner sans avoir à se rendre aux caisses situées à l'extrémité du magasin. Elle incite également ses clients à utiliser l'appli de paiement sur smartphone Monop'easy.

