



DISH BY METRO FETE SES 10 ANS
UNE DECENNIE AU SERVICE DES RESTAURATEURS,
ENTRE INNOVATION DIGITALE ET ACCOMPAGNEMENT SUR-MESURE

En 2025, DISH by METRO, la filiale digitale de METRO France, célèbre une étape-clé : 10 ans d'innovations au service des professionnels de la restauration. Une décennie marquée par un seul mot d'ordre : simplifier le quotidien des restaurateurs pour qu'ils puissent se concentrer sur l'essentiel – leur métier, leur passion, leurs clients.

Créée en 2015, **DISH** a vu juste avant tout le monde : anticiper les mutations du secteur CHR, en proposant des solutions digitales concrètes, accessibles et évolutives. Résultat ? Plus de **68 000 établissements accompagnés** dans leur transformation numérique

10 ANS D'IMPACT ET D'INNOVATION

- **+68 000** clients digitalisés à travers la France
- **+60 000** solutions de réservation et commande en ligne
- **+14 000 €** de revenus additionnels générés en moyenne par établissement
- **~3 000** caisses DISH POS installées depuis son lancement en France en 2023

à travers des outils pensés pour eux : sites web clés en main, réservations en ligne, click & collect, et bien sûr **DISH POS**, la caisse connectée nouvelle génération.

« Nous avons lancé DISH pour être là où nos clients nous attendent : dans l'innovation utile, dans l'écoute terrain, et dans l'efficacité. 10 ans plus tard, notre engagement est intact. »
déclare Pascal Peltier, Directeur Général METRO France

UNE DECENNIE D'ENGAGEMENT AU SERVICE DE LA RESTAURATION INDEPENDANTE

DISH est la filiale digitale de METRO AG, conçue pour simplifier la vie des restaurateurs. Son ambition ? Offrir un écosystème de solutions digitales performantes, modulables et accessibles à toutes les tailles d'établissements, du bistrot de quartier au restaurant étoilé.

DISH, ce n'est pas seulement de la tech. C'est aussi et surtout **un accompagnement humain, incarné par des experts de terrain**, présents au moment des installations et tout au long de l'usage. C'est cette proximité qui fait la différence, dans un secteur qui ne laisse pas de place à l'improvisation.

LA CAISSE DISH POS : UN VERITABLE SUCCES, 18 MOIS APRES SON LANCEMENT

Lancée lors du **SIRHA 2023**, la caisse **DISH POS** s'impose aujourd'hui comme un **allié du quotidien pour les restaurateurs**. Dotée d'un logiciel ergonomique et d'une installation 100 % accompagnée, elle évolue sans cesse avec des modules pensés pour la réalité du terrain :

- Prise de commande et ou paiement sur pad de commande
- Commande par QR Code pour une expérience client fluide
- Centralisation de vos données en temps réel permettant aucune coupure pendant le service
- Configuration, installation et formation des équipes sur place par un expert

DISH PAY NOW : LE PAIEMENT SANS CONTACT, TOUT SIMPLEMENT

Dernier-né de l'écosystème DISH, le **DISH Pay Now** – un terminal de paiement en libre-service – propose une **expérience fluide, moderne et zéro papier**. Le tout sans engagement, avec un **modèle à la transaction** (1,55 %), sans frais mensuels.

- Paiements CB, mobile, smartwatch & tickets-resto (Edenred, Apple Pay, etc.)
- Reçus dématérialisés via QR code ou email
- Tableau de bord de pilotage en ligne
- Gestion multi-établissements centralisée

UN ACCOMPAGNEMENT STRUCTURE ET PERSONNALISE, SIGNE METRO

Dès son arrivée, chaque client bénéficie d'un **accompagnement sur mesure**. Un chargé de relation assure un accueil personnalisé et le met en relation avec un expert digital pour affiner ses besoins. Un installateur-formateur prend ensuite le relais pour configurer la caisse DISH POS directement sur site et former les équipes lors de leur premier service. Résultat : **une prise en main rapide, fluide et opérationnelle dès le premier jour**.

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](https://www.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

Contact presse - METRO France

Isabelle Baahmed - isabelle.baahmed@metro.fr - 06.83.24.94.73

Contacts presse - Agence Oconnection - metro@oconnection.fr

Anne-Marie Boyault - 06.89.28.42.29 / Julia Philippe-Brutin - 06.03.63.06.03 / Victoire Chatel - 06.45.65.81.00