Communiqué de presse, Janvier 2023

METRO FRANCE DEVOILE UN NOUVEAU LIVRE BLANC POUR ACCOMPAGNER LES RESTAURATEURS DANS LA DIGITALISATION DE LEURS RESTAURANTS

Toujours soucieux d'accompagner au mieux les restaurateurs dans leur quotidien, METRO France propose un nouveau guide en ligne gratuit pour aider les professionnels à moderniser leurs enseignes en s'appuyant sur les nombreux outils digitaux existants. Ce 10ème livre blanc de 34 pages pour tout connaître de ces nouveaux outils et garantir le succès de son établissement dans cette nouvelle ère. Cet ouvrage vient compléter une collection de guides pratiques édités par le premier fournisseur de la restauration indépendante en France.

Selon une étude publiée par le GNI en février 2022[1], 70% des restaurateurs pensent que la technologie est un outil indispensable au service de l'expérience et du parcours client. Néanmoins, seulement 20% des gérants d'établissements estiment avoir commencé leur transition numérique.

Moderniser son établissement pour le préparer aux tendances, se projeter dans le futur, s'adapter aux nouvelles technologies est un excellent outil de différenciation et de fidélisation client. Les offres se transforment et évoluent au gré des nouvelles demandes des consommateurs.

Quels sont les meilleures façons de gagner en productivité grâce aux équipements intelligents ? De quelle manière l'hybridation des concepts et la restauration permettent une diversification du chiffre d'affaires ? Comment la technologie peut-elle se mettre au service de l'hygiène et de la transparence ? Comment améliorer l'expérience clients grâce aux nouvelles technologies ? Autant de questions que ce livret traite de manière simple, facile et pédagogique en 4 chapitres.

La première partie, centrée autour de la robotique et des équipements intelligents, s'attèle à faire le lien entre la mise en place de ces nouveaux outils et les progrès désormais rendus possibles. Ces avancées sont et continueront à être visibles au sein même du restaurant que ce soit lors de la commande, en cuisine, en salle ou même dans la conquête de nouveaux clients.

Le second volet s'attache aux questions relatives aux nouveaux concepts de restauration. Comme avec l'exemple de l'hybridation, qui consiste à rassembler plusieurs visions de la gastronomie dans un même lieu. Cette partie met en évidence la nécessité actuelle de proposer une véritable expérience afin de fidéliser au mieux la clientèle.

La troisième partie de ce livre blanc est consacrée aux apports des nouvelles technologies en termes d'hygiène et de transparence. Dans le restaurant de demain, la technologie se met au service de l'hygiène et des clients pour leur permettre de vivre une expérience en constante amélioration, que ce soit grâce à des outils purificateurs d'air et désinfectants, mais également des applications de traçage des produits ou d'aide à la conservation.

1 - GNI, Restaurants, où en êtes-vous avec le numérique ? 9 septembre 2022

Enfin, le dernier chapitre s'attache à la notion d'amélioration de l'expérience clients via l'utilisation de la data, afin de collecter des données pour apprendre à mieux connaître sa clientèle et optimiser la gestion de son restaurant.

Pour télécharger le livre blanc « Comment digitaliser son restaurant ? » :
https://www.metro.fr/inspiration/conseil-gestion/digitaliser-restaurant

Tous les guides sont à retrouver ici : https://www.metro.fr/inspiration/ressources-publications

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, 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, les Jeunes Talents Gault&Millau, 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

1 - GNI, Restaurants, où en êtes-vous avec le numérique ? 9 septembre 2022