

METRO FRANCE DEVOILE UN NOUVEAU LIVRE BLANC POUR AIDER LES RESTAURATEURS A BOOSTER LA RENTABILITE DE LEUR RESTAURANT

Toujours soucieux d'accompagner au mieux les restaurateurs au quotidien, METRO France propose un nouveau guide en ligne gratuit pour aider les professionnels à booster la rentabilité de leur restaurant. Un livre blanc complet de 36 pages pour tout connaître sur les indicateurs de réussite et garantir le succès de son établissement. Cet ouvrage vient compléter une collection de guides pratiques édités par le premier fournisseur de la restauration indépendante en France.

La rentabilité n'est pas l'affaire que d'un seul paramètre. C'est le résultat de plusieurs facteurs mis en place au sein d'un établissement, permettant une meilleure maîtrise des coûts, une gestion du personnel optimisée, ou l'augmentation du ticket moyen.

Comment analyser et évaluer les indicateurs de rentabilité ? Quels sont les meilleures façons de baisser ses charges ? Quelles techniques mettre en place pour augmenter son ticket moyen ? Comment améliorer la fréquentation du restaurant ? Autant de questions que ce livret traite de manière simple, facile et pédagogique en 5 chapitres.

La première partie est une analyse sur le fonctionnement d'un restaurant afin de comprendre les principaux indicateurs à calculer et à suivre dans la durée : coût de revient, coût matière, coefficient multiplicateur, marges et ratios de gestion.

Le second volet s'attache à la réduction des charges. Le premier levier pour augmenter la rentabilité n'est pas de chercher à réaliser un chiffre d'affaires plus important, mais bien de réduire ses coûts. Pour cela, il faut comprendre les charges directes (matières premières, coût du personnel...) et les charges indirectes (impôts, charges énergétiques, frais administratifs...).

La troisième partie est consacrée à l'augmentation du ticket moyen en rappelant les différentes techniques de vente : accompagnement des clients, maîtrise de la carte, up selling ou cross-selling.

Dans le quatrième volet, le livre blanc présente les process permettant d'améliorer sa productivité et par conséquent sa rentabilité : repenser sa cuisine, investir dans du nouveau matériel et équiper ses équipes.

Enfin, le dernier chapitre s'attache au développement de la fréquentation d'un restaurant via des actions promotionnels ou de marketing : proposer des promotions, jouer sur l'événementiel ou encore utiliser le digital.

Pour télécharger le livre blanc « Comment booster la rentabilité de son restaurant ? » :

<https://www.metro.fr/inspiration/conseil-gestion/rentabilite-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 indépendante en France. Avec 99 points de vente répartis 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 indépendants 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 150 000 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, la Cuillère 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