



SMART CHEF : METRO MET L'ACCENT SUR UNE GAMME DE PRODUITS QUI FAIT GAGNER DU TEMPS ET DE L'ARGENT AUX RESTAURATEURS

Face aux défis auxquels sont confrontés les professionnels de la restauration, entre manque de personnel, contraintes de temps et nécessité de maintenir un haut niveau d'exigence, les Halles METRO enrichissent leur offre avec Smart Chef : une gamme de produits prêt à l'emploi conçue pour simplifier le travail en cuisine sans compromis sur la qualité. Ces solutions permettent aux restaurateurs de gagner du temps, de réduire leur coût d'utilisation et de concentrer leurs équipes sur les tâches à forte valeur ajoutée.

UN GAIN DE TEMPS DANS LA MISE EN PLACE ET LA PREPARATION DES PLATS

Certaines tâches, comme la découpe, l'épluchage, ou le portionnage occupent une grande part du temps des équipes en cuisine. Grâce à des produits déjà préparés, prêts à cuisiner ou à servir, Smart Chef réduit les étapes les plus chronophages et permet aux équipes de se concentrer sur l'essentiel : la création culinaire, la qualité d'exécution et la satisfaction des clients.

Conçus pour répondre aux usages des professionnels, les produits Smart Chef sont adaptés et portionnés afin d'optimiser les quantités utilisées. Cette approche contribue à limiter les pertes, à réduire le gaspillage alimentaire et à améliorer la maîtrise des coûts matières.

Au-delà du gain de temps, Smart Chef permet aux professionnels de fluidifier l'organisation en cuisine, même lors des périodes de forte activité. La qualité régulière des produits garantit une présentation homogène des assiettes et des résultats constants service après service.



UNE OFFRE LARGE POUR UN VÉRITABLE GAIN SUR LE COUT D'UTILISATION

Les calculs le prouvent, les produits de la gamme Smart Chef permettent de réduire les coûts globaux d'utilisation par rapport aux équivalents brut, en intégrant le temps de préparation, le coût de la main-d'œuvre et les pertes matières. Par exemple, si son prix d'achat s'établit à seulement 1,49 €/kg, un oignon jaune entier voit son coût réel grimper à 10,51 €/kg après prise en compte du temps de préparation, de la main-d'œuvre mobilisée et du gaspillage généré lors de l'épluchage et de la découpe. À l'inverse, les solutions prêtes à l'emploi Smart Chef permettent de maîtriser ces coûts avec des oignons jaunes épluchés à 2,90 €/kg ou déjà émincés et en dés à 1,78 €/kg. Résultat : jusqu'à 8,73 €/kg d'économies par rapport au coût réel d'utilisation d'un oignon brut, avec à la clé un gain de temps, moins de manipulation et une meilleure rentabilité pour les professionnels.

Au sein des Halles METRO, les professionnels peuvent retrouver une gamme Smart Chef particulièrement diversifiée. Des légumes prêts à l'emploi comme les carottes, avocats, champignons, poivrons ou fruits, en passant par les poissons, crustacés, viandes et herbes aromatiques, l'offre a été conçue pour accompagner les besoins de tous les métiers de la restauration.

A PROPOS DE METRO FRANCE

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire et la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose aux restaurateurs et commerçants une offre globale, alliant des produits alimentaires - de l'ultra-frais au sec - aux équipements et services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 40 000 références disponibles en Halles, dont 10 000 produits locaux et régionaux, et plus de 300 000 références sur metro.fr, l'enseigne accompagne au quotidien les acteurs de la restauration et des métiers de bouche, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans. À travers sa Charte Origine France, METRO contribue par ailleurs à la valorisation des filières agricoles, des producteurs et des savoir-faire français auprès des professionnels de la restauration. Partenaire des grands rendez-vous de la profession, l'enseigne soutient notamment le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel et le lancement du Guide Michelin. Elle organise par ailleurs le concours de la Meilleure Brigade de France, en partenariat avec le chef Gilles Goujon. Certifiée ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France place la Responsabilité Sociétale et Environnementale au cœur de sa stratégie. L'entreprise est par ailleurs certifiée Top Employer France depuis 2014, une reconnaissance de la qualité de ses pratiques en matière de ressources humaines, de développement des compétences et d'expérience collaborateur. Plus d'informations sur : www.metro.fr