



Communiqué de presse, février 2023

METRO FRANCE DEVOILE LES PROCHAINES TENDANCES DE LA RESTAURATION POUR GUIDER LES PROFESSIONNELS

Animé par la volonté d'être aux côtés des restaurateurs au quotidien, METRO France propose un nouveau guide en ligne gratuit qui recense les tendances à venir de l'alimentaire et de la restauration. Un ouvrage complet de 60 pages pour tout savoir des prochaines mutations du secteur et assurer le succès de son établissement dans cette nouvelle ère. Avec cette nouvelle édition, le premier fournisseur de la restauration indépendante en France vient enrichir une collection de guides pratiques au service de ses clients.

Ces dernières années ont été l'objet de changements rapides et profonds de la consommation hors domicile.

Si ces évolutions représentent des défis, elles sont aussi sources d'opportunités et impliquent innovation, ingéniosité et créativité. Adapter son établissement pour anticiper les évolutions, se projeter dans le futur et s'ajuster aux envies des clients donne la possibilité de se différencier et de proposer un établissement dans l'air du temps.

Quelles sont les grandes tendances du futur ? Comment évoluent les préoccupations des consommateurs ? Quelles sont leurs nouvelles envies ? Quels changements est-il possible d'apporter à son établissement pour y faire face ? Autant de questions que ce guide traite de manière simple, facile et pédagogique en 9 chapitres.



Les 4 premiers volets portent sur le sujet de la santé dans l'assiette, thématique au cœur des préoccupations des consommateurs qui recherchent plus d'équilibre et de nutriments. Le goût reste central dans le plat qui inclut désormais des aliments stars apportant autant de bienfaits nutritionnels que de touches gustatives. Un focus sur les ingrédients, nouveaux, ancestraux ou en vogue est également réalisé pour tout connaître de cette nouvelle mouvance bien-être dans la restauration.

Les 5 chapitres suivants décryptent les tendances autour des dernières expériences à vivre en restauration. Aujourd'hui les consommateurs attendent d'une sortie au restaurant plus qu'une expérience gustative. Culture food, concepts innovants, technologies futuristes... : cap sur les nouvelles tendances expérientielles de la restauration.

Pour télécharger le guide « Tendances restauration 2023 » :

<https://www.metro.fr/blog/tendances/tendances-alimentaires-restauration-2023>

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, 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