



METRO FRANCE S'ENGAGE AUX COTES DE VESTO

Le 23 janvier 2024 - L'expérimentation menée par METRO France, premier fournisseur de la restauration indépendante en France, et Vesto, pionnier du réemploi dans le matériel de restauration, répond à l'ambition suivante : Promouvoir un modèle de consommation durable et d'économie circulaire dans le secteur de la restauration par la vente de matériel reconditionné.

VESTO DEVIENT PARTENAIRE DE METRO France

METRO France s'engage ainsi auprès de Vesto, leader du réemploi solidaire de matériel professionnel, pour proposer une alternative plus responsable pour les projets d'équipement des restaurateurs. En tant que leader sur le marché de la vente de matériel pour la restauration, METRO France entend s'appuyer sur le savoir-faire de Vesto pour proposer à terme une offre complète d'équipements reconditionnés de qualité, répondant aux normes professionnelles les plus strictes. Ces matériels sont conçus pour être robustes et fiables, garantissant ainsi une utilisation optimale dans les cuisines et les établissements de restauration.

UNE EXPERIMENTATION AMBITIEUSE

Une sélection de près de 1300 articles des plus grandes marques de matériel CHR, du froid, de la cuisson, du lavage et du mobilier inox, a ainsi été conjointement effectuée par les équipes de METRO France et Vesto. Elle sera proposée à la vente uniquement dans les Halles de Nanterre dans un premier temps, ces produits reconditionnés seront proposés en livraison avec installation et systématiquement garantis, ils seront en moyenne proposés entre 30 et 50% moins cher que le prix du neuf. L'ensemble de ces 1300 produits représente un potentiel de plus de 1000 Tonnes de CO2 évités !

« Chez METRO France, nous innovons pour l'avenir durable de la restauration. Cette expérimentation avec Vesto pour la vente de matériel reconditionné dans nos Halles est une première étape vers l'économie circulaire sur le marché de l'équipement CHR, et nous sommes fiers d'y contribuer » indique Nicolas Hanquez, Responsable Pôle Innovation de METRO France.

« Proposer une offre de produits reconditionnés nous a paru comme une évidence. Nos clients sont dans l'attente d'une offre durable et économique sans pour autant avoir à renier sur la fiabilité des produits. Ces produits compléteront ainsi notre offre actuelle de produits neufs, disponibles en halles et sur notre marketplace. » ajoute Benjamin Chevalier, Directeur Achats Services chez METRO France

« Nous avons eu des contacts avec les équipes de METRO France dès 2020 et nous nous sommes suivis depuis, nous n'étions pas prêts à l'époque à fournir le volume nécessaire sans pour autant dégrader la qualité du reconditionnement. Ce temps laissé nous a permis de renforcer à la fois la

compétitivité et la volumétrie de notre offre. Aujourd'hui ce partenariat nous permet de réaliser le chemin parcouru par le monde de l'économie circulaire dans les trois dernières années, nous sommes très fiers d'y participer au quotidien. » conclut Bastien Rambaud, CEO et cofondateur de VESTO.

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, 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 100 000 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 GaultMillau, 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

A propos de VESTO

Vesto est une entreprise sociale pionnière du réemploi de matériel de restauration. Après 3 années passées à développer les procédés de reconditionnement, Vesto a ouvert à l'été 2023 une usine de 8000m² intégralement consacrée au reconditionnement de matériel de seconde main allant du mobilier de salle aux plus grands tunnels de lavage en passant bien entendu par le chaud et le froid. Convaincu que la seconde main doit se professionnaliser pour changer d'échelle, l'entreprise propose du matériel systématiquement garanti avec une qualité de service s'approchant le plus possible du neuf. Acteur engagé de l'Economie Sociale et Solidaire (ESS) Vesto participe activement à la décarbonation de la restauration et à la réindustrialisation de la France en ayant déjà créé 35 emplois industriels et évité l'émission de plus de 850 Tonnes de CO₂ sur la seule année 2023.