



Information presse, lundi 22 avril 2024

METRO FRANCE OUVRE SON PREMIER DÉPÔT 100% DEDIE À LA LIVRAISON CLIENT EN ÎLE-DE-FRANCE

METRO France, premier fournisseur de la restauration, complète aujourd'hui son dispositif du dernier Km, actuellement opéré à travers ses halles, avec l'ouverture de son premier dépôt 100% dédié à la livraison client pour Paris et l'Île-de-France, à Savigny-Le-Temple (77). C'est le coup d'envoi de la mise en place d'un réseau logistique stratégique et performant sur le plan national, dont l'objectif est de développer les capacités de préparation de commandes, de réduire le délai de livraison et favoriser l'intégration de nouveaux clients grands comptes.

UN OUTIL PERFORMANT

Les 99 Halles METRO, réparties sur tout le territoire national, fournissent 400.000 professionnels, dont 160.000 restaurateurs, allant du snacking aux établissements étoilés en passant par les restaurants traditionnels et les traiteurs.

Pour répondre à l'évolution constante de son métier et des besoins de ses clients, METRO France ouvre son premier dépôt de livraison situé à Savigny-le-Temple, commune située en Seine-et-Marne, d'une surface de près de 16.500 m² en quadri température.

Cette base logistique du dernier kilomètre, créée en collaboration avec son prestataire logistique STEF, permet de traiter plus de 300.000 commandes par an à destination de ses clients restaurateurs d'Île-de-France, qui vont bénéficier d'un assortiment de plus de 7 500 références.

Symbole de la volonté de l'enseigne d'améliorer son offre commerciale, ce dépôt permet d'assurer une livraison rapide et efficace pour les restaurateurs du territoire afin de soutenir leur activité, tout particulièrement dans la perspective des Jeux Olympiques et Paralympiques de cet été.

UN OUTIL « DURABLE »

« Ce dépôt incarne l'engagement de METRO France envers l'innovation, la qualité de service mais également pour le verdissement de ses activités » déclare Pascal Peltier, Directeur Général de METRO France. En effet, l'enseigne a pour ambition d'ici 18 mois de passer en 100 % énergie propre notamment avec des véhicules de type B100 qui permet une réduction de 60% des Gaz à Effet de Serre par rapport au gasoil. Et d'ici 2030, la flotte du dépôt basculera en véhicules électriques.

A ce titre, METRO France a, depuis plusieurs années, intégré la démarche Fret 21 développée par l'ADEME et l'AUTF qui permet aux entreprises de mettre en œuvre des actions concrètes visant à limiter l'impact de leurs transports sur le climat.



Pascal Peltier, Directeur Général de METRO France, déclare : « Avec l'ouverture de ce dépôt, premier d'une longue série qui représente une avancée majeure, c'est une nouvelle page de notre enseigne que nous écrivons et de nouvelles perspectives commerciales dont je me réjouis. »

Guillaume Priest, Directeur End-to-End Supply Chain de METRO France, souligne « L'un des principaux piliers de notre plan de développement stratégique est l'optimisation de la livraison à nos clients, illustré par l'ouverture de cette première plateforme. Depuis le 18 mars, nous avons commencé à y transférer 3000 clients et bientôt nous atteindrons près de 1000 commandes par jour, des chiffres plus que prometteurs ! »

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