



Communiqué de presse, février 2024

## LES HALLES METRO DÉVOILENT UN NOUVEAU LIVRE BLANC POUR AIDER LES RESTAURATEURS À GAGNER DU TEMPS

***Toujours soucieux d'accompagner au mieux les restaurateurs dans leur quotidien, les Halles METRO proposent un nouveau guide en ligne gratuit pour aider les professionnels à gagner du temps dans la gestion de leur établissement, un levier de rentabilité. Un livre blanc complet de 33 pages pour découvrir conseils et astuces et qui vient compléter la collection éditée par le premier fournisseur de la restauration indépendante en France.***

Une bonne gestion du temps est l'une des clés de la rentabilité d'un établissement. Organisation optimisée et service rapide, en salle comme en cuisine, sont non seulement une source de satisfaction pour le client, mais aussi un levier pour augmenter la productivité. Une meilleure efficacité au quotidien permet de surcroît de se concentrer sur des tâches à plus haute valeur ajoutée et contribue à davantage d'équilibre. Comment gagner du temps en restauration ? Sur quels process et postes clés ? Quels sont les outils à disposition ?

Autant de questions que ce livret traite de manière simple, facile et pédagogique en 4 chapitres.

La première partie, s'attèle à dévoiler les outils et méthodes pour organiser plus efficacement l'espace des restaurants. Une organisation logique du plan de salle et de la cuisine améliore la fluidité, l'efficacité, la satisfaction du personnel et la qualité du service.

Le second volet s'attache aux gains de temps potentiels en cuisine. Comme pour la salle, son aménagement optimisé pièce facilite le travail des équipes.

Point névralgique du restaurant, la cuisine intelligente contribue à l'efficacité, pour la satisfaction du client et l'augmentation de la productivité. Sont en jeu l'optimisation de la carte ou encore les outils numériques.

La troisième partie de ce livre blanc est consacrée aux gains de temps possibles en salle, en fluidifiant le service, avec pour conséquences des ventes additionnelles et toujours une plus grande satisfaction client. Plusieurs outils astuces y participent comme une caisse enregistreuse intelligente ou l'incitation à la réservation en ligne, entre autres.

Enfin, le dernier chapitre s'attache à la notion de management optimisé de son établissement au quotidien, le back-office représentant une part importante du travail du responsable. Les outils numériques constituent une solution pertinente pour profiter de procédés automatisés au service de la construction du planning du personnel, de la gestion des stocks, du suivi de l'hygiène et de la qualité.



Pour télécharger le livre blanc « Comment gagner du temps en restauration ? » :  
<https://www.metro.fr/inspiration/conseil-gestion/guide-comment-gagner-temps-restauration>

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 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, le Trophée du Maître d'Hôtel, le concours de la Meilleure Brigade de France 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](http://www.metro.fr)