



Communiqué de presse, mai 2024

LES HALLES METRO DEVOIENT UN NOUVEAU LIVRE BLANC POUR ANTICIPER ET PRÉPARER L'ÉTÉ SPORTIF 2024

Alors que les professionnels de la restauration, notamment parisien, vont vivre un été unique avec une forte affluence annoncée, les Halles METRO proposent un nouveau guide en ligne gratuit pour les accompagner dans la préparation de cet événement inédit. Ce nouveau livre blanc de 41 pages livre les clés pour optimiser le fonctionnement des restaurateurs durant les événements sportifs de l'été 2024, tant sur le plan économique que managérial. Cet ouvrage vient enrichir une collection de guides pratiques édités par le premier fournisseur de la restauration en France.

Avec l'organisation d'événements sportifs de renommée mondiale à Paris et dans les grandes villes du pays, une nouvelle clientèle venue du monde entier va s'inviter dans les restaurants, bars et cafés français. Mais, alors, comment se préparer au mieux pour accueillir ces nouveaux clients, gérer efficacement les stocks, adapter les horaires et répondre à des demandes aussi diverses qu'exigeantes ? Une problématique à laquelle ce guide répond en 8 chapitres.

Les deux premiers chapitres font le point sur la partie logistique, afin que les professionnels de la restauration puissent anticiper et se préparer selon leur localisation et la clientèle attendue. Cela implique d'analyser les ventes passées, de planifier ses approvisionnements, de gérer et d'optimiser ses stocks.

Au-delà de l'aspect logistique, les Halles METRO délivrent, dans une troisième partie, les cinq piliers sur lesquels reposent la bonne préparation de ses équipes et les secrets de leur réussite.

Bien que la clientèle de l'été 2024 soit fortement nouvelle, les restaurateurs ne doivent pas hésiter à optimiser leur carte en réinventant leur menu et en s'engageant vers plus de durabilité. Des conseils pratiques partagés dans le quatrième volet du livret.

Les cinquième et sixième chapitres s'attardent sur l'aménagement de la salle et de la terrasse. Afin de mieux gérer l'affluence, il s'agit également de réaménager sa salle et de miser sur les terrasses pour garantir une plus grande capacité d'accueil et l'accessibilité des personnes à mobilité réduite. Pour attirer cette clientèle internationale, les restaurateurs auront l'opportunité d'exploiter la thématique sportive dans leur ambiance et aménagement.

Dans le but de maximiser l'expérience client, la septième étape de ce livre blanc propose d'ajuster les horaires d'ouverture, de digitaliser le service et potentiellement de réfléchir à un système d'abonnement pour fidéliser la clientèle malgré l'afflux de visiteurs.

Une fois le plan d'action logistique et managérial défini, l'ultime chapitre de cet ouvrage révèle en quoi il est crucial d'utiliser la communication pour tirer profit de cet événement de grande ampleur. Que ce



soit en amont, pendant ou après cette période estivale, les Halles METRO dévoilent les actions détaillées à mener pour une communication percutante à chaque étape du processus.

Pour télécharger le livre blanc « Tout pour réussir l'été sportif 2024 » :

[Guide pour préparer son restaurant à l'été sportif 2024 \(metro.fr\)](https://www.metro.fr/guide-preparer-son-restaurant-a-l-ete-sportif-2024)

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