

LES HALLES METRO DÉVOILENT UN NOUVEAU GUIDE ESSENTIEL POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

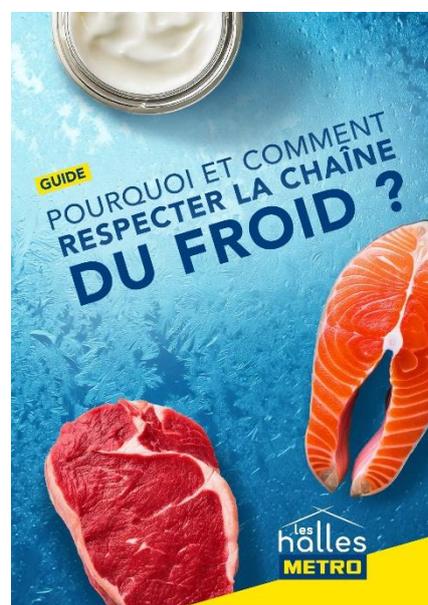
Face à des températures de plus en plus élevées et à des exigences sanitaires renforcées, Les Halles METRO publie un nouveau guide pratique : « Pourquoi et comment respecter la chaîne du froid ? ». Un outil clair et accessible conçu pour aider les professionnels de la restauration à mieux comprendre les enjeux de la chaîne du froid et à sécuriser chaque étape, du stockage à la livraison.

UN OUTIL PEDAGOGIQUE POUR ACCOMPAGNER LES PROFESSIONNELS

Respecter la chaîne du froid est un enjeu majeur pour les professionnels de la restauration. C'est une condition indispensable pour garantir la sécurité alimentaire, préserver la qualité des produits, limiter les pertes et le gaspillage, assurer la conformité réglementaire et protéger la réputation des établissements.

Face à la hausse des températures, la vigilance s'impose. Grâce à ses infrastructures et ses process certifiés, Les Halles METRO proposent à la vente des produits frais et surgelés en toute sécurité, en halles comme en livraison.

Ce guide rappelle les fondamentaux à maîtriser, alerte sur les risques juridiques liés au non-respect de la chaîne du froid et propose des solutions simples et efficaces pour sécuriser le transport et le stockage des produits sensibles.



UN GUIDE COMPLET ET ACCESSIBLE

Structuré en quatre chapitres, le guide aborde tous les aspects de la chaîne du froid :

- Les enjeux pour les restaurateurs : sécurité alimentaire, qualité produit, efficacité économique, image de marque.
- Les obligations légales : les points réglementaires essentiels à connaître.
- Les solutions concrètes : bonnes pratiques pour respecter la chaîne du froid au quotidien.
- Les engagements METRO : un zoom sur les services et outils proposés par Les Halles METRO.

En complément, des documents pratiques sont également disponibles en téléchargement pour aider les professionnels à répondre aux obligations d'hygiène en vigueur.

Le guide « Pourquoi et comment respecter la chaîne du froid ? » est disponible gratuitement sur le site officiel de METRO France <https://www.metro.fr/inspiration/conseil-hygiene-alimentaire/chaîne-du-froid>



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