# METRO FRANCE PUBLIE UN GUIDE POUR FAIRE DES CONDITIONS DE TRAVAIL UN ATOUT DE RECRUTEMENT ET DE FIDÉLISATION

*Alors que les restaurateurs peinent toujours à recruter depuis la crise sanitaire, METRO France publie son nouveau livre blanc : « Comment améliorer les conditions de travail en restauration ? ». Ce guide pratique rassemble des solutions concrètes pour améliorer le quotidien des équipes, renforcer leur engagement et faire de l'expérience collaborateur un véritable levier de performance pour les établissements.*

## RECRUTER ET FIDÉLISER : UN ENJEU DEVENU PRIORITAIRE




Cuisine sous tension, horaires atypiques, difficulté à recruter, attentes croissantes en matière d'équilibre de vie... Les professionnels de la restauration font aujourd'hui face à de nouveaux défis humains. Le management « à la brigade » hérité de la tradition ne correspond plus aux attentes actuelles, en particulier chez les plus jeunes, très exigeants sur le respect, l'écoute et la considération.

Les critères de choix d'un poste ont évolué avec les attentes de la société. L'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle, l'ambiance d'équipe et un management moderne comptent désormais presque autant que le salaire. Pour y répondre, de nombreux restaurateurs ont déjà réorganisés leur mode de fonctionnement en allégeant les horaires de leurs salariés, préservant leurs week-ends, jusqu'à fermer certains jours ou organiser deux brigades afin d'éviter les coupures. Les conditions de travail sont ainsi devenues un véritable argument pour attirer de nouveaux talents et surtout les garder.

## HUIT LEVIERS CONCRETS POUR ATTIRER ET FIDÉLISER LES TALENTS

C'est pour accompagner les professionnels dans cette transformation que METRO France publie son nouveau livre blanc « Comment améliorer les conditions de travail en restauration ? ». Il passe en revue huit leviers, en cuisine comme en salle. Structuré autour d'exemples pratiques et de recommandations directement applicables sur le terrain, le livre blanc aborde l'ensemble des dimensions qui contribuent au bien-être au travail dans un restaurant.

Le guide invite notamment les professionnels à repenser l'organisation du travail à travers des plannings plus prévisibles, une meilleure répartition des tâches et une gestion plus fluide des périodes de forte activité. Il rappelle également l'importance de l'environnement physique de travail, en mettant l'accent sur l'ergonomie des postes, la prévention des troubles musculo-squelettiques, la gestion de la chaleur ou encore la réduction des nuisances sonores.

Parce que la technologie peut aussi simplifier le quotidien des équipes, METRO consacre une partie du guide aux outils digitaux permettant de gagner du temps, d'automatiser certaines tâches administratives ou de fluidifier la gestion des réservations et des commandes.

Le livre blanc aborde également l'évolution des pratiques managériales, en encourageant des modes de management plus participatifs, davantage tournés vers l'écoute, l'autonomie et la reconnaissance du travail accompli. L'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle, la formation, les perspectives d'évolution ainsi que la cohésion d'équipe figurent aussi parmi les thématiques développées.

L'objectif : permettre aux restaurateurs de construire un environnement de travail plus attractif, capable de fidéliser les talents sur le long terme tout en contribuant à la réussite économique de leur établissement.

Plus qu'un guide RH, ce nouveau livre blanc propose une vision globale de la performance en restauration, où la qualité de l'expérience collaborateur devient indissociable de celle vécue par les clients.

Le Guide conseil « Comment améliorer les conditions de travail en restauration »
est disponible dès maintenant
Découvrir le livre blanc sur metro.fr

**A PROPOS DE METRO FRANCE**

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire et la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose aux restaurateurs et commerçants une offre globale, alliant des produits alimentaires - de l'ultra-frais au sec - aux équipements et services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 40 000 références disponibles en Halles, dont 10 000 produits locaux et régionaux, et plus de 300 000 références sur metro.fr, l'enseigne accompagne au quotidien les acteurs de la restauration et des métiers de bouche, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans. À travers sa Charte Origine France, METRO contribue par ailleurs à la valorisation des filières agricoles, des producteurs et des savoir-faire français auprès des professionnels de la restauration. Partenaire des grands rendez-vous de la profession, l'enseigne soutient notamment le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel et le lancement du Guide Michelin. Elle organise par ailleurs le concours de la Meilleure Brigade de France, en partenariat avec le chef Gilles Goujon. Certifiée ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France place la Responsabilité Sociétale et Environnementale au cœur de sa stratégie. L'entreprise est par ailleurs certifiée Top Employer France depuis 2014, une reconnaissance de la qualité de ses pratiques en matière de ressources humaines, de développement des compétences et d'expérience collaborateur. Plus d'informations sur : www.metro.fr