



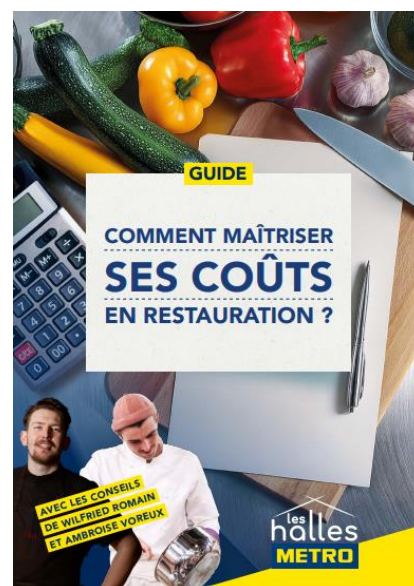
METRO FRANCE PRÉSENTE SON NOUVEAU GUIDE DIGITAL « MAÎTRISE DES COÛTS EN RESTAURATION 2025 »

Face à l'inflation, à la hausse des coûts énergétiques et des matières premières, et à des attentes clients toujours plus élevées, les restaurateurs doivent relever un défi de taille : maintenir une offre qualitative tout en maîtrisant leurs charges. Pour les accompagner, METRO France publie son nouveau livre blanc digital « Maîtrise des coûts en restauration 2025 », une ressource essentielle pour préserver la rentabilité des établissements dans un secteur en pleine mutation. Un guide pratique pour agir sur tous les leviers de coûts.

UN GUIDE PRATIQUE POUR AGIR SUR TOUS LES LEVIERS DE COUTS

Réalisé avec la participation des chefs Wilfried Romain (restaurant Lava, Paris) et Ambroise Voreux (La Cabane à Matelot), ce guide propose une approche concrète et structurée autour de 7 leviers d'action :

- Identifier et suivre ses coûts avec des outils simples (Excel, logiciels, caisse connectée),
- Calculer ses indicateurs clés : Food Cost, Labor Cost, Prime Cost, seuil de rentabilité...
- Réduire ses coûts alimentaires : achat en gros, optimisation de la carte, menus anti-crise, valorisation des restes,
- Maîtriser les coûts de personnel : planification, polyvalence, fidélisation et automatisation,
- Faire baisser sa facture énergétique : renégociation des contrats, investissements intelligents et gestes simples,
- Alléger ses charges fixes : négociation de bail, assurances, abonnements...,
- Témoignages et études de cas : retours d'expérience concrets sur les économies réalisables.



UN ACCOMPAGNEMENT DIGITAL COMPLET

Téléchargeable gratuitement, ce guide s'intègre dans l'écosystème de services proposés par METRO pour les restaurateurs : caisse connectée DISH POS, outils de gestion, modules de formation, carte METRO REFLEXE...

« Ce guide est conçu comme un outil clair, utile et actionnable, pour permettre à nos clients de gagner en sérénité et en performance », précise Pascal Peltier, Directeur Général de METRO France.

Téléchargez le guide gratuitement ici :
www.metro.fr/inspiration/ressources-publications

Ou scannez le QR code



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

Contact presse - METRO France

Isabelle Baahmed - isabelle.baahmed@metro.fr - 06.83.24.94.73

Contacts presse - Agence Oconnection - metro@oconnection.fr

Anne-Marie Boyault - 06.89.28.42.29

Julia Philippe-Brutin - 06.03.63.06.03

Victoire Chatel - 06.45.65.81.00