



METRO FRANCE PROPOSE UN NOUVEAU LIVRE BLANC POUR AIDER LES RESTAURATEURS À AUGMENTER LA FRÉQUENTATION DE LEURS ÉTABLISSEMENTS

METRO France met un nouveau guide en ligne gratuitement pour aider les restaurateurs à booster la fréquentation de leurs établissements. Calcul, analyse, bonnes pratiques et conseils sont présentés dans un livret de 36 pages, venant ainsi compléter une collection de guides pratiques édités par le premier fournisseur de la restauration indépendante en France.

Comment se calculent les indicateurs de fréquentation ? Quels sont les facteurs qui influencent cette fréquentation ? Comment fidéliser les clients et en capter de nouveaux ? Comment améliorer le chiffre d'affaires sans pouvoir augmenter la capacité d'accueil ? Autant de questions que le livret de 36 pages traite de manière simple et facile en trois grands chapitres et de nombreux conseils sur les tendances et les bonnes pratiques.

La première partie est consacrée au calcul et à l'usage concret du taux de fréquentation, selon l'équation : $\text{nbre de couverts services} / \text{capacité du restaurant} \times 100$. Cet indicateur de performance est soumis à de nombreux facteurs internes et externes au restaurant qu'il faut prendre en compte, à commencer par ce que veulent les consommateurs !

La seconde partie présente 9 pistes d'actions pour attirer davantage de clients notamment dans les heures creuses identifiées.

Enfin, troisième chapitre, le livre blanc indique 6 conseils pour optimiser la rotation des tables, de la réservation à l'encaissement.

Guide à télécharger sur : <https://www.metro.fr/inspiration/conseil-gestion/augmenter-frequentation-restaurant/guide-frequentation-restaurant>

A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 99 points de vente répartis 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 indépendants 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 150 000 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, les Jeunes Talents Gault&Millau, la Cuillère 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 – Valérie Desgrandchamps - 06.62.89.51.51