



Flash Info, 09 juin 2022

METRO FRANCE PROPOSE UN NOUVEAU LIVRE BLANC POUR AIDER LES RESTAURATEURS À FINANCER LEUR RESTAURANT

METRO France met un nouveau guide en ligne gratuitement pour aider les restaurateurs à financer leurs projets. Un point complet sur tout ce qu'il faut savoir pour obtenir les prêts et les aides pour se lancer dans la restauration ou ouvrir un nouvel établissement dans un livret de 45 pages. Cet ouvrage vient ainsi compléter une collection de guides pratiques édités par le premier fournisseur de la restauration indépendante en France.

Quelles sont les bases pour obtenir un financement ? Comment financer l'ouverture d'un restaurant ? Comment financer les investissements en vitesse de croisière ? Autant de questions que le livret de 45 pages traite de manière simple et facile en trois grands chapitres, de nombreux conseils et témoignages sur les tendances et bonnes pratiques.

La première partie est consacrée aux bases nécessaires pour obtenir un financement : prévisions financières réalistes prenant en compte les chiffres d'affaires et les charges, constitution d'une trésorerie de départ et surtout comment monter un dossier qui valorise le projet.

La seconde partie présente les différentes pistes possibles pour financer l'ouverture d'un restaurant. Du prêt sous toutes ses formes en passant par les aides publiques, les investisseurs privés ou les particuliers, toutes les solutions sont décryptées et résumées de manière ludique en page 27 de ce livre blanc.

Dans le troisième chapitre, le livre blanc indique 4 solutions pour financer tout projet d'investissement, notamment en matériel, durant la vie du restaurant : fonds propre, prêt, crédit-bail ou subvention.

Enfin, les quatrième et cinquième chapitre s'attachent quant à eux à la trésorerie, du besoin ponctuel aux difficultés.

Plus de détails sur le lien : <https://www.metro.fr/inspiration/conseil-gestion/financement-restaurant>

Pour télécharger l'ensemble des guides : <https://www.metro.fr/inspiration/ressources-publications>

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