

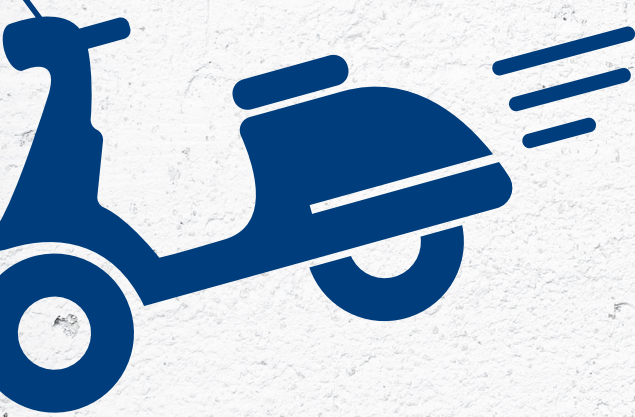


#solutions

METRO VOUS APORTE DES SOLUTIONS CONCRÈTES

POUR POURSUIVRE VOTRE ACTIVITÉ

PENDANT LA CRISE



METRO



03

Adapter son offre

04

Développer la livraison,
la vente à emporter et le Click & Collect

05

Améliorer sa visibilité en ligne

06

Garantir l'hygiène et la sécurité
sanitaire de son établissement

07

Préserver sa trésorerie et découvrir
les aides de l'état

Dans ce contexte de crise sanitaire exceptionnelle, vous avez plus que jamais besoin d'être informé et accompagné !

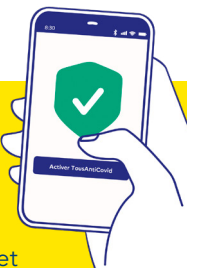
Voilà pourquoi nous mettons à votre disposition ce guide pratique qui vous propose des solutions concrètes. Notre ambition : vous aider à poursuivre votre activité dans les meilleures conditions, à améliorer votre visibilité, à garantir l'hygiène de votre établissement et à préserver votre trésorerie. Nous espérons que ces quelques clés vous aideront à vous adapter à cette situation sans précédent !

Bon courage à tous.



Pensez-y !

Afin de limiter de façon efficace la propagation du virus, l'application **TousAntiCovid** doit être téléchargée et activée par un maximum de personnes. Pour informer vos clients et les inciter à télécharger l'application, nous vous invitons donc à afficher dans votre établissement différents supports de communication disponibles :



 **Sur le site du Gouvernement.**

ADAPTER SON OFFRE

Les nouvelles mesures sanitaires vous obligent à vous adapter en trouvant de nouveaux leviers de croissance. Afin de diversifier votre activité, vous pouvez par exemple :

- proposer des produits moins attendus dans votre établissement comme des **paniers de fruits et légumes locaux** par exemple
- **proposer une offre Épicerie**, avec une mise à disposition des meilleurs produits de vos fournisseurs
- **développer une offre Traiteur** en mettant en vente vos produits phases
- **ouvrir un point relais colis** pour vous assurer du passage et avoir l'opportunité de séduire de nouveaux clients.



Pensez-y !

Vous pouvez également faire évoluer votre offre en vous adaptant aux nouveaux instants de consommation. Vous pouvez ainsi développer :

Les repas en kit

Malgré les circonstances, vous tenez à offrir aux consommateurs qui vous soutiennent une expérience gustative irréprochable à la hauteur de votre établissement. Malheureusement, certains de vos plats supportent mal la livraison...

Alors pourquoi ne pas proposer à vos clients un kit réunissant tous les ingrédients pré-cuisinés accompagnés d'une notice pour finaliser le plat, réchauffer et assembler ? Bien évidemment, ces tâches doivent être simples et rapides à réaliser en suivant des instructions précises et avec un minimum d'équipement. Une expérience ludique et unique que vos clients ne sont pas près d'oublier !



Les box apéro dînatoire

Proposant plusieurs petits plats, des tapas, du fromage ou de la charcuterie, les apéros dînatoires sont très appréciés des consommateurs.

Vous pouvez donc continuer à miser sur cette formule en l'adaptant à la livraison et à la vente à emporter. Pour ce faire, nous vous invitons à les présenter dans une box contenant tout le nécessaire pour permettre à vos clients de passer un délicieux moment. Particulièrement rapides à préparer, ces box apéro dînatoire sont également très rentables !



Consultez nos tendances «Autour de»!



➤ Découvrez les pages d'inspiration METRO.



DÉVELOPPER LA LIVRAISON, LA VENTE À EMPORTER ET LE CLICK & COLLECT

Dans la situation sanitaire actuelle, **la livraison, la vente à emporter et le Click & Collect s'imposent comme de vrais relais de croissance**. Ces solutions vous permettent en effet de poursuivre votre activité, donc de faire rentrer de la trésorerie. Autres avantages : vous gagnez du temps, réduisez vos stocks, minimisez les pertes de marchandise et rassurez vos clients avec qui vous gardez ainsi le contact.

- ils permettent d'écouler vos stocks et de maintenir votre chiffre d'affaires
- ils sont un bon moyen de garder un contact direct avec vos clients
- le Click & Collect offre à vos clients un gain de temps non négligeable et très apprécié. Ce service valorise donc votre établissement.

➤ Nos experts vous dévoilent les secrets de ces services

LA LIVRAISON À DOMICILE

- elle permet de **toucher des clients en dehors de votre zone de chalandise** et donc **d'augmenter votre chiffre d'affaires**
- elle vous offre **davantage de visibilité** grâce à votre présence sur les plateformes de livraison
- elle **améliore la fidélisation de vos clients** par l'ajout de ce service original et pratique.

➤ Découvrez nos conseils pour développer votre service de livraison

LES CLÉS POUR METTRE EN PLACE

CES SERVICES

- **adaptez votre carte** en la raccourcissant et en proposant des plats faciles à préparer, à conditionner, à transporter et à réchauffer
- proposez vos **plats signature** pour vous différencier et émerger sur les moteurs de recherche
- mettez en place des **menus thématiques** et créez des **plats spécifiques** pour dynamiser votre offre et créer la surprise
- proposez des **formules** à des prix réduits
- **choisissez des emballages adaptés**. Ils doivent être hermétiques, pratiques, propres, désinfectés, responsables dans la mesure du possible, permettre de transporter facilement les plats et résister aux hautes températures tout en gardant les aliments au chaud.

Nous vous proposons une **gamme complète de contenants** dédiés à la livraison, à la vente à emporter et au Click & Collect.

➤ Découvrez-la sur notre site **METRO.fr**

L'INFO EN +

Si vous ne pouvez plus accueillir vos clients dans votre établissement et les servir en salle, vous pouvez néanmoins garder votre cuisine ouverte et livrer vos plats. C'est ce que l'on appelle la **Dark Kitchen** ! Et ses avantages sont nombreux : moins de personnel et d'espace nécessaires, pas de contact direct avec le client donc plus de temps en cuisine et moins de stress avec le client. Soit plus de souplesse dans le fonctionnement... Sans oublier que vous n'aurez pas de local à décorer (donc moins d'investissement à réaliser), et que vos tarifs pourront de fait être plus attractifs !

LA VENTE À EMPORTER ET LE CLICK & COLLECT

Le principe de la vente à emporter est simple : vos clients passent dans votre établissement, choisissent les plats qui les intéressent et repartent avec. Dans le cas du Click & Collect, ils passent commande en ligne et viennent récupérer leurs plats dans votre local. Ces deux services complémentaires ne manquent pas d'atouts :



Pensez-y !

- Pour **lutter contre le gaspillage alimentaire**, vous pouvez proposer vos invendus à des tarifs très attractifs via l'application **Too Good To Go**.



AMÉLIORER SA VISIBILITÉ EN LIGNE



Le web étant devenu la première source d'information pour les consommateurs à la recherche d'un restaurant, **être présent en ligne est aujourd'hui une nécessité** ! Heureusement, des outils digitaux existent pour créer votre site web en quelques clics et y ajouter très facilement des modules de réservation et de commande en ligne !

VOTRE SITE WEB

Notre partenaire DISH vous accompagne dans la création de votre site web. Grâce à ses solutions, vous pourrez **très rapidement et très simplement créer un site moderne et facile à mettre à jour**. Animer votre site, mettre en avant des promotions ou relayer des nouveautés ne vous demandera que quelques clics !

Disposer d'un site éclair et attrayant, c'est pour vous l'assurance :

- d'améliorer votre visibilité
- d'attirer de nouveaux clients
- de gagner du temps sur la gestion de votre établissement
- de maintenir un chiffre d'affaires additionnel pendant la fermeture

➤ Retrouvez tous nos conseils pour améliorer votre visibilité sur internet

➤ Et n'attendez plus pour créer votre site internet !

VOTRE OUTIL DE COMMANDE EN LIGNE

Gérez les commandes en ligne vous demande beaucoup de temps ? Notre partenaire Dish vous propose un outil de commande simple, sans intermédiaire et sans frais. Ce module s'active en quelques clics sur votre site internet Dish. Il vous suffit de télécharger votre menu... et le service est fonctionnel ! Vous recevrez alors directement les commandes sur votre boîte mail.

➤ Rendez-vous sans attendre sur dish.co pour découvrir tous nos outils digitaux !

VOS RÉSEAUX SOCIAUX

Les réseaux sociaux font partie des **outils les plus puissants pour se faire connaître**. Il existe néanmoins un certain nombre de règles à maîtriser pour les utiliser efficacement. Découvrez-les vite dans notre Livre Blanc Spécial Réseaux Sociaux !



➤ Téléchargez notre Livre Blanc gratuit sur METRO.fr



Pensez-y !

- La plateforme française **J'aimeMonResto** met en relation les habitants d'un quartier et les restaurateurs du secteur qui proposent la vente à emporter ou la livraison. Un très bon moyen **de gagner encore en visibilité** sans aucune commission ni engagement de votre part !





GARANTIR L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DE SON ÉTABLISSEMENT



Dans le contexte sanitaire actuel, **l'hygiène de votre établissement est un enjeu capital**. Tout doit donc être fait pour assurer une propreté irréprochable afin de garantir la sécurité de vos clients comme de vos équipes.

LE PROTOCOLE SANITAIRE

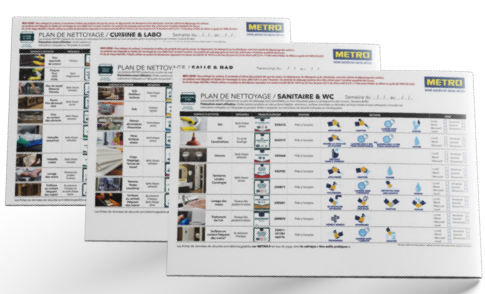
Pour **rassurer les consommateurs** et leur redonner envie de se rendre au restaurant, un protocole sanitaire très strict et très précis a été mis au point par le gouvernement lors du premier confinement. Ce protocole s'applique de la même façon durant le reconfinement.

➤ Rendez-vous sur notre site pour le découvrir et adopter ces bonnes pratiques.



LES PLANS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Pour être parfaitement efficace, le **nettoyage** de votre établissement doit être effectué **de façon régulière, méticuleuse et organisée**. Nos plans de nettoyage sont là pour vous y aider.



➤ Téléchargez dès maintenant nos plans de nettoyage !

LES PRODUITS D'HYGIÈNE

Gants, masques, gel hydroalcoolique, tabliers jetables... METRO vous propose une **gamme complète de produits d'hygiène** pour permettre à vos salariés de travailler dans les meilleures conditions de sécurité. Notez que le nettoyage doit être complété par une **désinfection avec un produit virucide EN 14476** sur les poignées, rampes, mobilier, comptoirs, interrupteurs...



➤ Découvrez toute notre gamme sur [METRO.fr](https://www.metro.fr).

Méthodologie de nettoyage

Pour une meilleure efficacité, l'opération de nettoyage respecte la méthodologie suivante :

- aller de la zone la plus propre vers la zone la plus sale,
- éviter de repasser sur des zones déjà traitées,
- ne pas retremper une bande, une lingette déjà utilisée dans le produit propre afin de ne pas le salir,
- décrire des « 8 » ou des bandes parallèles se chevauchant afin de n'oublier aucune surface.

Le nettoyage des murs s'effectue du haut vers le bas ; le nettoyage du sol s'effectue du fond de la pièce vers la sortie ; le nettoyage des surfaces horizontales s'effectue en partant de la zone la plus éloignée vers la zone la plus proche (pour éviter tout contact du corps avec une zone déjà nettoyée).

LE MENU DIGITAL WAITRR

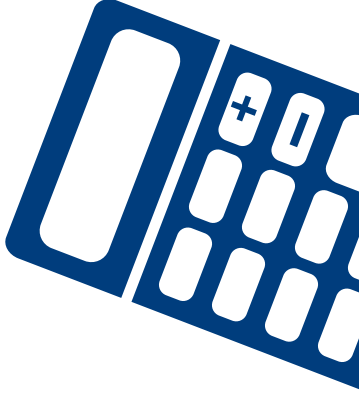
Finis les menus imprimés qui passent de main en main, augmentant les risques de contamination ! Grâce à un **simple QR Code**, vos clients ont désormais accès à votre menu **directement sur leur smartphone**. Plus sûr, plus simple, plus pratique... en un mot, indispensable !



➤ Découvrez comment faire votre menu digital.



PRÉSERVER SA TRÉSORERIE ET DÉCOUVRIR LES AIDES DE L'ÉTAT



En cette période particulièrement tendue, vous devez impérativement **penser à préserver votre trésorerie**. Solution de paiement en différé et aides de l'état sont là pour vous y aider !

LE PAIEMENT EN DIFFÉRÉ À 60 JOURS

Afin de vous apporter plus de souplesse dans la gestion de votre trésorerie, nous vous offrons la possibilité de payer en différé à 60 jours, sans aucun frais supplémentaire. Cette offre exceptionnelle mise en place avec notre partenaire FinexKap est accessible grâce à votre Carte METRO REFLEXE.

➤ Rendez-vous sur notre site pour découvrir les solutions de paiement.

LES AIDES GOUVERNEMENTALES

Suite à l'instauration des dernières restrictions visant à limiter la circulation du virus, le gouvernement a mis en place de **nouvelles aides en soutien aux entreprises**. Recours possible à l'activité partielle, fonds de solidarité, exonération de cotisations sociales, report de la cotisation foncière des entreprises..., de nombreuses mesures existent !



- Découvrez les aides et les conseils du **Gouvernement**.
- Retrouvez les aides du **Gouvernement** dans notre article.



**Retrouvez-nous aussi sur
les réseaux sociaux:**



METRO