



Cash & Carry Belgium

PERSBERICHT

METRO ZET BELGISCHE GROEI VERDER MET OPENING VAN TIENDE WINKEL

NIUWE VESTIGING IN ANTWERPEN IS ONE-STOP SHOP VOOR DE HORECAPROFESSIONAL

Antwerpen, 25 augustus 2016 – Horecagroothandel METRO opende deze ochtend haar tiende Belgische vestiging. De nieuwe METRO is gevestigd aan het Antwerpse Houtdok en zal met een winkelruimte van 2.200 m² de horecaprofessional uit Antwerpen en de Antwerpse noordrand bedienen. Dankzij de combinatie met de bestaande winkel Antwerpen Zuid en de delivery-diensten, bedient METRO de volledige regio Antwerpen en beschikken klanten over alle flexibiliteit om zich te bevoorraden. De nieuwe winkel wordt het uithangbord van het vernieuwde METRO-concept, dat in de komende maanden ook verder geïntroduceerd zal worden in de andere Belgische winkels. Een aantal nieuwigheden, waaronder de *instore farming* serre en speciale bewaarkasten (diepvries -40°C, Dry-Aged-kast en kaaskast), tonen duidelijk welke richting METRO met haar vernieuwd concept wil uitgaan: een nadruk op ultraverse producten en innovatie, ten dienste van de horecaprofessional. Met de opening van deze tiende Belgische winkel, zet METRO ineens ook de toon voor haar verdere expansie.

Op een oppervlakte van ongeveer 2.200 m² wordt METRO Antwerpen-Noord een echte *one-stop shop* voor de horecaprofessional. Trouw aan haar DNA, zet METRO de winkel volledig in het teken van horeca en gastronomie. De winkel wil de klanten een veelzijdig, vers productassortiment aan de scherpste prijs aanbieden, van verse basisproducten voor de keuken tot meer gespecialiseerde en innoverende producten die echt het verschil maken bij het samenstellen van geraffineerde gerechten.

Daarnaast ontvangt METRO haar klanten met de nodige expertise. Met echte vakspecialisten in hun rangen kunnen de winkels van METRO hun klanten bijvoorbeeld bijstaan in het samenstellen van een nieuw menu of wijnkaart. Er zullen ook regelmatig workshops plaatsvinden, om de horecaprofessional te blijven inspireren. Bovendien wordt de winkel, die exclusief is voorbehouden aan klanten met een horeca-activiteit, op die manier een echte ontmoetingsplaats voor de Antwerpse horeca.

Innovatieve dienstverlening en uitgebreid aanbod

De tiende Belgische vestiging én ineens ook de tweede vestiging in Antwerpen biedt met een aantal innovaties en nog betere dienstverlening ook een eerste blik op de nieuwe winkelvisie van METRO.

Klanten kunnen voortaan tot 23u online bestellen, met levering de volgende ochtend. Levering gebeurt ecologisch en flexibel door eco-delivery Bubble Post, met (bak)fietsen of kleine, milieuvriendelijke bestelwagens.



Cash & Carry Belgium

Naast de dienstverlening zijn er ook heel wat andere nieuwigheden, met een sterkere focus op gastronomie en unieke producten die het verschil maken.

De hoogtechnologische winkeltuin zet de standaard voor hoe ver METRO wil gaan als het op versheid van producten aankomt. Na een succesvolle pilootfase in Duitsland werd in METRO Antwerpen een serre in de winkel geïnstalleerd, waarin een gevarieerd aanbod aan verse kruiden rechtstreeks in de winkel zal geteeld en verdeeld worden. Met deze zogenaamde *instore farming* garandeert METRO 100% verse en pesticidevrije kruiden aan haar klanten. Dit gebeurt in samenwerking met de start-up Infarm en is uniek en een primeur in België.

In de Dry-Aged kast kunnen restaurateurs hun stuk vlees naar keuze laten rijpen. Een unieke diepvrieskast zorgt voor ultraverse vis: zalm en tonijn worden meteen na vangst ingevroren op een superlage temperatuur (-40 °C) waardoor originele kleur en structuur van de vis bewaard blijft – ideaal voor tataki en sashimi. Twee speciale kaaskasten brengen een selectie kazen geaffineerd door kaasmeester Luc Callebaut en het Franse Maison du Fromage, op juiste temperatuur bewaard. Een schepmodule voor schelp- en schaaldieren staat klanten toe om zich van de precieze gewenste hoeveelheid te bedienen.

Daarnaast telt het assortiment nog tal van bijzondere nieuwigheden: Falksalt-zouten (zwarte zoutkristallen met een rokerige smaak); bitterzoete zebracitroenen die ideaal zijn voor het maken van originele limonades, cocktails of zelfs gebak; gins van het Belgische merk Havn, met smaken uit de vier windstreken, waaronder eentje die 'Antwerp' werd gedoopt, met kaneel, rabarber en steranijs; ...

Deze innovaties en het vernieuwde METRO-concept zullen in de komende maanden ook in andere Belgische vestigingen geïntroduceerd worden.

Tiende winkel als startschot voor verdere expansie

METRO kende sinds haar introductie in België in 2003 een continue groei, met 10 winkelopeningen op iets meer dan 10 jaar. Vandaag is METRO België klaar om een versnelling hoger te schakelen met haar expansie. Samen met de voorstelling van de tiende winkel lichtte Vincent Nolf, CEO van METRO België ook zijn verdere groeiplannen toe. *"We zijn bijzonder trots om vandaag onze tiende Belgische winkel te kunnen openen. Dit is voor ons ineens ook het startschot voor een reeks van bijkomende winkels en diensten. Via een uitgekiend netwerk van winkels en delivery-oplossingen willen we altijd dicht bij onze klant zijn"*, aldus Vincent Nolf.

Belangrijk voor de Antwerpse horeca

De nieuwe METRO-winkel is de tweede winkel en getuigt van zowel het succes van METRO als het belang van de horeca in Antwerpen. De investering van METRO bevestigt de positie van Antwerpen als culinaire hotspot. Door twee vestigingen, aan de Zuid- en Noord-zijde van de stad, en de uitgebreide leveringsdienst, biedt METRO haar horeca-klanten de ideale oplossing inzake mobiliteit. De nieuwe



Cash & Carry Belgium

winkel brengt ook extra tewerkstelling met zich mee en draagt bij aan de verdere ontwikkeling van het Eilandje.

Lokaal en gepassioneerd team

In de nieuwe winkel kunnen 35 mensen aan de slag. METRO ging hiervoor op zoek naar een dynamische, enthousiaste ploeg van mensen die in de eerste plaats gepassioneerd zijn door horeca en gastronomie.

Het team bestaat uit ervaren METRO-experts en nieuwe medewerkers, die van METRO de nodige opleiding kregen om een optimale klantenservice te garanderen. De achtergrond van de medewerkers is gevarieerd, maar de meesten komen uit de horeca – van zaalpersoneel over sommeliers tot keukenchefs, allen met een uitstekende horeca-opleiding.

METRO kon opnieuw voor een zeer lokale invulling van haar team gaan. Meer dan 90% van de medewerkers van de nieuwe winkel woont in Antwerpen of omgeving.

Praktisch

Adres: Metro Antwerpen-Noord, Houtdok-Noordkaai 10, 2030 Antwerpen

Openingsuren:

- ma – di – wo – zat: 6u30 – 17u
- do & vrij: 6u30 tot 20u

Parking voor 110 wagens

Elektriciteit voorzien voor koelwagens en elektrische wagens

Perscontact

METRO - Julie Stordiau - 03 328 90 07 - julie.stordiau@metro.be

Over Metro

Het succesverhaal van METRO Cash & Carry begon in 1964 met de opening van de eerste zelfbedieningsgroothandel in Duitsland. Sinds 2003 zijn er ook METRO-winkels in België en de toegang hiervan is exclusief voorbehouden voor horeca-professionals. METRO telt momenteel tien winkels: in Hasselt, Wevelgem, Brussel, Luik, Evergem, Sint-Katelijne-Waver, Vorst, Namen en in Antwerpen met twee winkels. METRO Cash & Carry telt daarnaast ook 6 MAKRO-vestigingen in ons land. In België werken ongeveer 3.500 mensen bij MAKRO of METRO, verspreid over 16 winkels en ons hoofdkantoor. Wereldwijd stelt METRO Cash & Carry meer dan 100.000 collega's tewerk. Voor meer informatie, surf naar www.metro.be.