

Les chefs trouvent l'inspiration dans un tout nouveau centre de formation

METRO Cash & Carry lance « Chef Academy by METRO »

Le spécialiste de l'horeca et du commerce en gros par excellence METRO Cash & Carry a ouvert un centre de formation à Anvers, derrière le magasin METRO Anvers Nord. Les exploitants du secteur de l'horeca et les chefs y sont les bienvenus pour découvrir les dernières innovations et les nouveaux produits qu'ils pourront eux même tester directement dans une cuisine professionnelle totalement équipée. Le centre est aussi l'endroit idéal pour accueillir un événement d'entreprise grâce à ses six salles de réunion B2B qui pourront héberger des réunions d'entreprise.

Le centre de formation n'est qu'une des nombreuses initiatives prises par METRO Cash & Carry pour encore mieux répondre aux besoins de ses clients. METRO est par exemple occupé de créer des sites web gratuits pour les exploitants du secteur de l'horeca et propose aux grossistes un système de réservation numérique gratuit. Plus qu'un simple fournisseur, METRO veut en effet être un partenaire privilégié pour ses clients dans l'horeca et s'efforce à les aider dans le développement de leurs commerces. Le métier d'exploitant dans l'horeca demande des efforts constants et METRO veut donc apporter son aide sur tous les plans.

Renforcer les activités des clients de l'horeca

Le nouveau centre de formation permet aux clients de l'horeca de participer à de nombreux ateliers sur les techniques de cuisson mais aussi sur la manière dont ils peuvent mettre en avant leur propre commerce ou le maintenir en bonne santé financière. *« Trouver de l'inspiration et partager son expertise et son expérience sont les maîtres mots »,* déclare Jonas Muys, Director Operations de METRO. *« Les ateliers seront organisés par des formateurs expérimentés, en collaboration avec des fédérations de l'horeca ou même par des chefs étoilés. Tous les outils techniques seront disponibles pour suivre ou enregistrer la formation en direct afin qu'elle puisse être réexaminée ultérieurement. De cette manière, un exploitant du secteur de l'horeca pourra également utiliser la vidéo pour son personnel. Par ailleurs, les écoles hôtelières et les entreprises seront également les bienvenues aux événements d'entreprise. Il y a suffisamment de salles de réunion et un repas convivial est également prévu. Le centre est donc le lieu de réseautage par excellence. »*

Sans oublier les collaborateurs internes

METRO a non seulement ouvert le centre pour ses clients, mais aussi pour ses collaborateurs internes. Jonas Muys : *« De cette manière, nos collaborateurs et spécialistes connaissons encore mieux les produits que nous vendons et les activités quotidiennes de nos clients. Nos collaborateurs viennent souvent du*



secteur de l'horeca et connaissent très bien des ficelles du métier, mais continuer à innover est un must absolu. »

Le 8 octobre, le centre a officiellement ouvert ses portes pour les clients de l'horeca. Les chefs Ken Verschueren, Lode De Roover et Gilles melchior ont également inauguré, durant la nocturne, la nouvelle cuisine.

Plus d'informations ?

Adresse : Spitsenstraat 36B 2030 Anvers

E-mail : chef.academy@metro.be

Contact presse METRO

Marthe Mennes

03 328 90 08

communications@metro.be

À propos de METRO

L'histoire à succès de METRO Cash & Carry a débuté en 1964 avec l'ouverture du premier grossiste libre-service en Allemagne. Depuis 2003, il y a également des magasins METRO en Belgique, leur accès étant exclusivement réservé aux professionnels de l'horeca. METRO compte actuellement onze magasins : Middelkerke, Hasselt, Wevelgem, Bruxelles, Liège, Evergem, Sint-Katelijne-Waver, Forest, Namur et deux magasins à Anvers. En outre, METRO Cash & Carry compte 6 établissements MAKRO dans notre pays. En Belgique, environ 3000 personnes travaillent chez MAKRO ou METRO. Dans le monde, METRO Cash & Carry emploie plus de 100.000 collègues. Pour plus d'informations, surfez sur www.metro.be.