

## **Chef-koks inspireren elkaar in gloednieuwe trainingsacademie**

### **METRO Cash & Carry opent 'Chef Academy by METRO'**

**Dé horecaspecialist en groothandel METRO Cash & Carry heeft een trainingsacademie geopend in Antwerpen, achter de winkel METRO Antwerpen Noord. Horeca-uitbaters en chef-koks zijn er welkom om kennis te maken met de laatste innovaties, de nieuwste producten en kunnen ze bovendien meteen uittesten in een hoogst professionele keuken met alles erop en eraan. De academie is ook de plek bij uitstek voor een business event, want naast de academie kunnen er ook vergaderingen plaatsvinden in één van de zes B2B meeting rooms.**

De trainingacademie is slechts één van de initiatieven die METRO Cash & Carry neemt om nog meer tegemoet te komen aan de noden van haar klanten. Zo creëert METRO tegenwoordig gratis websites voor horeca-uitbaters en biedt de groothandelaar een gratis digitaal reservatiesysteem aan. Meer dan puur een leverancier, wil METRO immers een partner zijn voor haar horecaklanten en hen ondersteunen bij het uitbouwen van hun zaak. Horeca-uitbaters hebben het vaak niet gemakkelijk en daarom wil METRO hen op alle vlakken een handje helpen.

De business van de horecaklanten versterken

In de nieuwe trainingsacademie kunnen horecaklanten deelnemen aan talrijke workshops over kooktechnieken, maar ook over bijvoorbeeld hoe ze hun eigen zaak kunnen marketeren of financieel gezond houden. *“Inspiratie opdoen en het delen van expertise en ervaringen staan hier centraal”,* zegt Jonas Muys, Operations Director van METRO. *“De workshops zullen gegeven worden door ervaren trainers, in samenwerking met horecafederaties of zelfs door sterrenchefs. Alle technische snuffjes zijn bovendien aanwezig om de training live te volgen of op te nemen zodat die achteraf nog eens herbekeken kan worden. Op die manier kan een horeca-uitbater de video ook inzetten voor zijn personeel. Daarnaast zijn o.a. hotelscholen en bedrijven ook welkom voor business events. Er zijn meer dan genoeg vergaderzalen en achteraf kan er gezellig getafeld worden. Dit maakt van de academie de perfecte netwerklocatie.”*

Ook voor interne medewerkers

METRO opende de academie niet enkel voor haar klanten, maar ook de interne medewerkers kunnen er terecht. Jonas Muys: *“Op die manier krijgen onze medewerkers en specialisten nog meer voeling met de producten die we verkopen en met de business waarmee onze klanten dagelijks bezig zijn. Onze mensen komen zelf vaak uit de horeca en hebben een zeer goede kennis van wat het metier inhoudt, maar blijven innoveren is een absolute must.”*

De academie werd op 8 oktober officieel geopend voor de horecaklanten. De keuken werd ook meteen ingewijd met een nocturne met o.a. chefs zoals Ken Verschueren, Lode De Roover en Gilles Melchior.



**YOUR SUCCESS IS OUR BUSINESS**

### **Meer info?**

Adres: Spitsenstraat 36B 2030 Antwerpen

E-mailadres: [chef.academy@metro.be](mailto:chef.academy@metro.be)

### **Perscontact METRO**

Marthe Mennes

03 328 90 08

[communications@metro.be](mailto:communications@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 elf winkels: in Middelkerke, Hasselt, Wevelgem, Brussel, Luik, Evergem, Sint-Katelijne-Waver, Vorst, Namen en twee winkels in Antwerpen. METRO Cash & Carry telt daarnaast ook 6 MAKRO-vestigingen in ons land. In België werken ongeveer 3000 mensen bij MAKRO of METRO. Wereldwijd stelt METRO Cash & Carry meer dan 100.000 collega's tewerk. Voor meer informatie, surf naar [www.metro.be](http://www.metro.be).