



#proximité
EN 2023, NOUS SERONS TOUJOURS
ENGAGÉS À VOS CÔTÉS POUR VOUS
AIDER, VOUS CONSEILLER ET PARTAGER
LE GOÛT DE VOTRE MÉTIER.
Votre équipe METRO

METRO

Chef

TOUT COMMENCE AVEC
UN PRODUIT DE QUALITÉ.



1500 PRODUITS SÉLECTIONNÉS
EN EXCLUSIVITÉ POUR LES PROFESSIONNELS DU GOÛT
ET TOUJOURS AU MEILLEUR PRIX

METRO

Chef

TOUT COMMENCE AVEC
UN PRODUIT DE QUALITÉ.



1500 PRODUITS SÉLECTIONNÉS
EN EXCLUSIVITÉ POUR LES PROFESSIONNELS DU GOÛT
ET TOUJOURS AU MEILLEUR PRIX

METRO

Chef

TOUT COMMENCE AVEC
UN PRODUIT DE QUALITÉ.



1500 PRODUITS SÉLECTIONNÉS

EN EXCLUSIVITÉ POUR LES PROFESSIONNELS DU GOÛT
ET TOUJOURS AU MEILLEUR PRIX

METRO

Chef

TOUT COMMENCE AVEC
UN PRODUIT DE QUALITÉ.



1500 PRODUITS SÉLECTIONNÉS
EN EXCLUSIVITÉ POUR LES PROFESSIONNELS DU GOÛT
ET TOUJOURS AU MEILLEUR PRIX

METRO

Chef

TOUT COMMENCE AVEC
UN PRODUIT DE QUALITÉ.



1500 PRODUITS SÉLECTIONNÉS
EN EXCLUSIVITÉ POUR LES PROFESSIONNELS DU GOÛT
ET TOUJOURS AU MEILLEUR PRIX

METRO

Chef

TOUT COMMENCE AVEC
UN PRODUIT DE QUALITÉ.



1500 PRODUITS SÉLECTIONNÉS
EN EXCLUSIVITÉ POUR LES PROFESSIONNELS DU GOÛT
ET TOUJOURS AU MEILLEUR PRIX

METRO

PROFESSIONAL

TOUT COMMENCE AVEC
UN ÉQUIPEMENT DE QUALITÉ.



1300 ÉQUIPEMENTS SÉLECTIONNÉS
EN EXCLUSIVITÉ POUR LES PROFESSIONNELS DU GOÛT
ET TOUJOURS AU MEILLEUR PRIX

METRO

PROFESSIONAL

TOUT COMMENCE AVEC
UN ÉQUIPEMENT DE QUALITÉ.



1300 ÉQUIPEMENTS SÉLECTIONNÉS

EN EXCLUSIVITÉ POUR LES PROFESSIONNELS DU GOÛT
ET TOUJOURS AU MEILLEUR PRIX



#origineFrance

**PLUS QUE JAMAIS,
METRO SOUTIENT LES
PRODUCTEURS FRANÇAIS**



**J' ♥
CUISINER
FRANÇAIS**



METRO

100%

DE NOS
**VIANDES
HACHÉES
FRAÎCHES**
SONT

#origine**France**

J'♥
**CUISINER
FRANÇAIS**

METRO



100%

DE NOTRE

LAIT

EST

#origineFrance

J'❤️
CUISINER
FRANÇAIS

METRO



100%
DE NOS
ŒUFS
— SONT —

#origine**France**

J'♥
CUISINER
FRANÇAIS

METRO



100%

— DE NOS —
LAPINS
— SONT —

#origine**France**

J'♥
**CUISINER
FRANÇAIS**

METRO



#responsable



COLLECTE D'HUILES USAGÉES

Depuis le 01/01/2016, tout établissement qui produit + de 60 litres par an d'huile alimentaire usagée doit impérativement la mettre en filière de recyclage (tri et valorisation).

C'est pourquoi, METRO vous propose des solutions écologiques pour la prise en charge de vos huiles alimentaires usagées.



VEOLIA

Allo à l'huile
SARIAGroup



Réception des contenants vides



Prise de RDV collecte par téléphone ou mail



Confirmation du RDV par mail 24h à 48h avant le passage



Récupération des contenants pleins et remplacement par des contenants vides

METRO

#marques METRO



Bio

GOÛT ET SAVOIR-FAIRE

METRO réalise 2300 tests par an à l'aide de chefs et d'experts pour vous garantir la meilleure qualité

ENVIRONNEMENT ET BIODIVERSITÉ

METRO élabore des produits en toute transparence dans le respect de l'environnement et de la biodiversité, et soutient ces modes de production

SANTÉ ET NUTRITION

METRO s'engage à éliminer un maximum d'additifs, de conservateurs et d'arômes artificiels pour vous proposer des produits toujours plus sains et plus simples

ÉTHIQUE

METRO garantit de bonnes conditions de travail dans tous les pays de production de ses marques propres

BIEN-ÊTRE ANIMAL

METRO a mis en place un cahier des charges rigoureux pour assurer le bien-être des animaux dans les abattoirs et les élevages partenaires

METRO

#METRO.fr



RETROUVEZ TOUT METRO ET BIEN PLUS ENCORE ...

UN CHOIX UNIQUE POUR LES PROFESSIONNELS

Plus de 150 000 produits Alimentaire

& Équipement dont :

- Des produits **vendus en exclusivité** sur METRO.fr
- Plus de **nouveautés** chaque jour
- **Un grand choix de produits issus de l'agriculture biologique** ainsi que des produits locaux frais de première qualité
- **Des promotions exclusives** : vente Flash, prix dégressifs disponibles selon la quantité d'achat...

Des services adaptés : extension de garantie, échange à neuf, livraison raccordement et mise en service...

DE L'INSPIRATION AU QUOTIDIEN

- Les dernières **tendances culinaires**
- **Des recettes** « plat du jour » en vidéo
- **L'actualité de vos professions** en 1 clic

DES SOLUTIONS POUR GAGNER DU TEMPS

- **2 modes de livraison** : retirez vos achats en entrepôt ou faites-vous livrer à l'adresse de votre choix
- **Duplicata de factures** : en 1 clic dans l'espace « Mon compte »
- **Listes d'achat** : préparez vos achats
- **Disponibilité et prix** des produits de votre entrepôt
- **Historique** de vos commandes
- **METRO Companion**, une application pour vous simplifier la vie : votre carte METRO digitalisée.



Téléchargez-là !

Pour commander vos produits,
plusieurs possibilités sur **METRO.fr**, par téléphone,
en entrepôt ou avec votre chargé de clientèle.

METRO

CECI N'EST PAS QU'UN LOGO...



C'est la garantie de produits plus responsables, et toujours aussi savoureux !

À travers notre gamme de produits METRO « Engagé pour l'avenir », nous nous engageons à :

- agir durablement pour l'environnement,
- garantir une totale transparence,
- assurer le bien-être animal,
- soutenir des producteurs engagés.

NOUVELLE DÉMARCHE EXCLUSIVE MARQUES METRO

Découvrez tous nos produits « Engagé pour l'avenir » et nos engagements durables sur **METRO.fr**

METRO



Commandez vos produits
alimentaires sur [METRO.fr](https://www.metro.fr)
et récupérez vos achats dans vos halles !

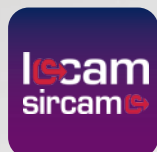
**+ SIMPLE
+ RAPIDE**



LE SERVICE **EN LIGNE** AVEC VOS BESOINS.

METRO

#service



FINANCEMENTS INTELLIGENTS

OPTION 1 - CRÉDIT-BAIL LOCAM*

- > À partir de 1 000 € HT d'achats sur le matériel et l'équipement.
- > Pas de déplacement à la banque, d'immobilisation au bilan, d'avance de TVA et de frais de dossier.
- > Vos loyers en partie déductibles du résultat.

OPTION 2 - CRÉDIT CLASSIQUE SIRCAM**

- > À partir de 1 000€ HT d'achats sur le matériel et l'équipement.

* LOCAM SAS - 29 rue Léon Blum - 42048 ST ETIENNE Cedex 1 - Capital de 11 520 000 euros - RCS ST ÉTIENNE 310.880.315 - Société de financement de droit français agréée auprès de l'ACPR - N° ORIAS 08046171 - APE 6491Z - Code TVA euro.FR 22310880315 - Conditions d'interventions détaillées sur <http://www.metro.fr/services/carte-metro-reflexe>.

** SIRCAM SAS - 29 rue Léon BLUM - 42048 ST ÉTIENNE Cedex 1 - Capital 3 000 000 Euros - RCS ST ÉTIENNE 586 150 047 - Société de financement de droit français agréée auprès de l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution, soumise au Code Monétaire et Financier Société de courtage en assurance immatriculée au registre des intermédiaires en assurance sous le numéro ORIAS 08046170 - www.orias.fr APE 6492Z - Code TVA Euro FR09 586 150 047 - <http://www.sircam.fr> - Offre réservée aux sociétés de plus de 3 ans d'existence et sous réserve d'acceptation de votre dossier par SIRCAM SAS.

The METRO logo is displayed in white uppercase letters on a blue rectangular background, which is part of a larger yellow and blue graphic element at the bottom right of the page.



#livraison



2 MODES DE LIVRAISON pour toutes les situations

1

Livraison de votre chariot



Vous faites vos
achats en **entrepôt**.



Vous vous faites
livrer **devant votre**
établissement.

2

Livraison de votre commande



Vous faites vos
achats sur **METRO.fr**
ou via la **TÉLÉVENTE**.



Vous vous faites
livrer **devant votre**
établissement.

Rapprochez-vous de votre interlocuteur pour connaître les conditions.

METRO

#service



L'EXPERT EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

L'hygiène est un critère de choix pour les clients.

SOLUTION DIGITALE

Découvrez traqfood, l'application pour simplifier vos démarches HACCP.

CONSEIL & FORMATION

Formez vos équipes aux bonnes pratiques d'hygiène pour respecter vos obligations réglementaires.

ANALYSES & TRACABILITÉ

Mérieux NutriSciences vous accompagne sur tous vos types d'analyses.

AUDIT & INSPECTION

250 auditeurs et inspecteurs pour évaluer, confidentiellement, votre établissement.

POUR PLUS D'INFORMATIONS, RENDEZ-VOUS AU STAND REFLEXE, À L'ESPACE ACCUEIL & SERVICES DE VOTRE ENTREPÔT, SUR METRO.fr OU MÉRIEUX NUTRISCIENCES AU **0 820 56 20 30** (appel gratuit, du lundi au vendredi de 8h30 à 18h).

The METRO logo, consisting of the word "METRO" in bold, white, sans-serif capital letters on a blue rectangular background, which is itself on a yellow triangular graphic element.

#tendance

**RETROUVEZ TOUT METRO
EN AVANT-PREMIÈRE SUR NOS
RÉSEAUX SOCIAUX**

Vous voulez découvrir les dernières tendances avant tout le monde, profiter des conseils de nos experts ou tout simplement rester informé de l'actualité de METRO?

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !



METRO.fr

- **L'ACTUALITÉ** de METRO
- Les **ÉVÉNEMENTS ET CONCOURS**
- Les **NOUVEAUTÉS** produits
- Les **CONSEILS** de nos experts
- Des **RECETTES** en ligne
- Des **VIDÉOS** exclusives...

METRO

#service



GARANTIES COMPLÉMENTAIRES*

L'ASSURANCE TRANQUILLITÉ

SOLUTION DE GARANTIE DE 3 À 5 ANS SUR LE GROS MATÉRIEL CHR :

- > Des **frais maîtrisés**.
- > Réparation(s) gratuite(s) sur site ou un **remplacement** de votre produit.
- > Une **garantie** effective dès la facturation.
- > Garanti jusqu'à une valeur de 19 000€ HT.

SOLUTION D'ÉCHANGE DE 3 ANS SUR LE MATÉRIEL CHR PORTABLE :

- > L'**échange** de votre produit contre un neuf en cas de panne.
- > Un **expert** à votre écoute.
- > **3 sinistres pris en charge** pendant 3 ans.



SERVICE APRÈS VENTE

GARANTIE EFFICACITÉ !

Dans le domaine de la restauration, les pannes sont très pénalisantes et doivent être traitées au plus vite.

C'est pourquoi METRO a mis au point un service après vente extrêmement performant joignable 7J/7 de 8h à 20h et capable d'intervenir sous 4 heures**.

0 825 09 09 09 Service 0,15 € / min
* prix appel

* Voir conditions détaillées en entrepôt.

** Pour tout appel avant 12 h. Ce service est facturé 51 € en plus de la prestation standard.

METRO

#services
UN ÉTABLISSEMENT BIEN
AMÉNAGÉ



BUREAU D'ÉTUDES CHR

**NOS PROFESSIONNELS VOUS CONSEILLENT
ET VOUS ACCOMPAGNENT DU DÉBUT À LA FIN DE VOTRE PROJET.**

1

RENDEZ-VOUS
en entrepôt
pour échanger
avec un de nos
experts et identi-
fier vos attentes

2

VISITE
sur site pour
évaluation du
projet

3

1^{RE} MAQUETTE :
dessin 2D / 3D
sur logiciel
de configuration
avec des devis
produits

4

VALIDATION
du contrat
de vente

5

**PLANS
NORMALISÉS**
des produits
et des réserves
techniques

6

COMMANDE
des produits et
SUIVI
de l'installation

UNE PRESTATION À 360°

7

**DOMAINES
D'INTERVENTION :**

- Cuisson
- Froid
- Lavage
- Inox
- Préparation
- Hygiène
- Salle et terrasse

4

**CRITÈRES
ESSENTIELS
PRIS EN COMPTE :**

- La faisabilité et les normes
- La fonctionnalité et l'ergonomie
- Le budget d'investissement
- L'analyse de votre carte

6

**AVANTAGES
EXCLUSIFS :**

- Un très grand choix de produits
- Des prix compétitifs
- Des facilités de paiement
- Des garanties
- Un SAV N°1⁽¹⁾
- Une étude gratuite

UN LARGE CHOIX DE PRODUITS AVEC LES PLUS GRANDES MARQUES DE CUISINES PROFESSIONNELLES.

UN BUREAU D'ÉTUDE ENGAGÉ ET INSCRIT DANS UNE DÉMARCHE RESPONSABLE

**Lors de la réalisation de votre projet, nos experts veillent à vous proposer
des solutions d'aménagement écologiques.**

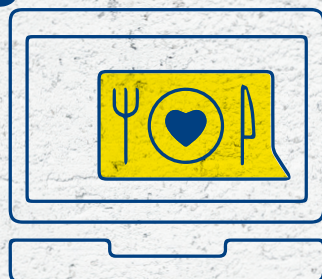
POUR EN SAVOIR PLUS,
VEUILLEZ VOUS ADRESSER DIRECTEMENT À VOTRE CHARGÉ DE CLIENTÈLE, VOTRE ENTREPÔT
OU COMPOSEZ LE **825 09 09 09** Service 0,15€/min + prix appel

(1) Sur la base du nombre d'interventions SAV dans l'année.

METRO

#solutionsdigitales

Vous avez le droit d'avoir la même exigence pour vos outils digitaux que derrière vos fourneaux !



Grâce aux solutions Dish, vous pouvez développer votre activité tout en **PRÉSERVANT VOS MARGES ET VOTRE INDÉPENDANCE !**

- Création de votre site internet à un tarif compétitif
- Une mise en place très simple pour gagner du temps
- Un module de réservations via Google pour acquérir de nouveaux clients

Retrouvez les caractéristiques et tarifs de nos solutions Dish auprès de votre **chargé de clientèle**, dans votre **entrepôt METRO** ou sur **METRO.fr**.

METRO



#solutionsdigitales

Maintenant, vous pouvez livrer vos clients
sans quitter votre cuisine !



NE SOYEZ PLUS DÉPENDANT DES PLATEFORMES, choisissez
la Solution METRO by Dish **TOUT COMPRIS, SANS COMMISSION**
SUR LA COMMANDE

- Une solution à plugger sur votre site Internet
- Un boîtier pour recevoir et imprimer les commandes
- Un service de livraison intégré

Retrouvez les caractéristiques et tarifs de nos solutions Dish auprès
de votre chargé de clientèle, dans votre entrepôt METRO ou sur [METRO.fr](https://www.metro.fr).

METRO



#solutionsdigitales

Maintenant, vous pouvez même régaler les clients
qui ne mangent pas dans votre restaurant !



NE SOYEZ PLUS DÉPENDANT DES PLATEFORMES,

choisissez la Solution METRO by Dish

TOUT COMPRIS, SANS COMMISSION SUR LA COMMANDE

- Une solution à plugger sur votre site Internet
- Un boîtier pour recevoir et imprimer les commandes

Retrouvez les caractéristiques et tarifs de nos solutions Dish auprès
de votre chargé de clientèle, dans votre entrepôt METRO ou sur METRO.fr.

METRO

DÉSORMAIS, C'EST VOUS QUI CHOISISSEZ QUAND VOUS PAYEZ !

Pilotez votre trésorerie en modulant
vous-même chaque prélèvement

JUSQU'À 60 JOURS APRÈS VOS ACHATS

AVEC **METRO REFLEXE PLUS**



SOUSCRIVEZ DÈS MAINTENANT
auprès de votre **conseiller(ère) REFLEXE**
ou à l'adresse www.metroreflexeplus.com

**finex
kap**

&

METRO

METRO France 5 rue des Grands Prés 92024 Nanterre Cedex. SAS au capital social de : 45 750 000 € - RCS Nanterre 399 315 613.
Solution de financement prestée par Finexkap AM, société de gestion de portefeuille agréée par l'Autorité des Marchés Financiers sous le numéro GP-14000044 (consulter le site de l'AMF), en charge de l'analyse et de la gestion des financements octroyés par ses véhicules d'investissement et/ou ses partenaires agréés. Une commission de financement unique est appliquée : 0,04% / jour du montant T.T.C. de vos achats, avec une commission minimum de 1,0% quelle que soit la durée du financement soit un taux effectif global (TEG) de 14,6% par an sur la base d'une année civile de 365 jours). Plus précisément, le calcul des intérêts pour la période considérée s'effectue donc sur la base du nombre de jours ouverts entre la date d'achats (exclue) et la date de prélèvement (incluse). Par ailleurs, en cas de règlement anticipé, une période incompressible de 3 jours minimum est nécessaire afin de constater l'autorisation effective du prélèvement. Enfin, quelle que soit la durée de financement souhaitée, celle-ci ne peut être inférieure à une durée de 3 jours révolue.
Par exception, dans le cadre d'opérations commerciales promotionnelles, Finexkap AM pourra décider d'octroyer un avoir au client au titre de tout ou partie de la commission de financement, étant toutefois précisé que dans un tel cas, les frais de rejet et les frais de mise en contentieux continueront à être facturés au client. L'éligibilité aux services prestés par Finexkap AM est conditionnée au respect des quatre critères cumulatifs suivants : être porteur de la Carte METRO REFLEXE en cours de validité ; être une personne morale valablement constituée ou exercer son activité en tant qu'autoentrepreneur, artisan, commerçant ou profession libérale ; ne pas faire l'objet d'une procédure collective ; et répondre aux critères financiers et extra-financiers posés par Finexkap AM et vérifiés périodiquement par elle. En cas de rejet de prélèvement, des frais de rejet et/ou de mise en contentieux pourront s'appliquer.