

PAGE CLÉ EN MAIN FOCUS SAUMON LNB
EN ATTENTE

MENTIONS_COTE_PAGE

MENTIONS_BAS_PAGE





La consommation RESPONSABLE :

UN LEVIER D'INNOVATION POUR VOTRE RESTAURANT

Vous le constatez chaque jour dans votre salle : les attentes des consommateurs évoluent. Aujourd'hui, vos clients recherchent davantage qu'un bon repas ; ils veulent une expérience culinaire authentique, respectueuse de leur santé et de l'environnement. Cette tendance vers une consommation plus responsable est une formidable opportunité d'innovation pour réinventer votre offre et répondre à leurs aspirations.

La saisonnalité : un atout pour votre carte et pour la planète

En intégrant des produits de saison issus de circuits courts, vous offrez à vos clients des saveurs authentiques et une fraîcheur incomparable. Ce choix valorise les terroirs, soutient les producteurs locaux et réduit votre empreinte environnementale. Une carte qui raconte l'histoire des

produits et des producteurs de votre région peut s'avérer être un atout non négligeable qui résonne fortement auprès de vos clients.

Nutrition & équilibre : l'alliance du goût et du bien-être

Le « bien manger » est également au cœur des préoccupations. Les protéines végétales, les céréales complètes ou encore les alternatives sans allergènes gagnent chaque jour en popularité. Ces ingrédients, savoureux et sains, vous permettent de composer des plats équilibrés qui séduiront une clientèle soucieuse de sa santé, sans compromettre le plaisir gustatif.

Responsabilité sociétale : des gestes qui font la différence

S'engager dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises

(RSE) peut vous permettre de vous distinguer de vos concurrents tout en renforçant votre image. Réduire le gaspillage alimentaire, adopter des emballages durables ou sensibiliser vos équipes à l'impact écologique sont autant d'actions qui allient performance économique et responsabilité. Chez METRO, nous sommes à vos côtés pour vous accompagner dans cette transition. Grâce à nos solutions et produits, nos engagements durables et notre réseau de producteurs locaux, nous vous aidons à faire les bons choix pour créer un restaurant responsable, innovant et en phase avec les attentes de vos clients. Relevez ce défi et faites de votre établissement une référence en matière de consommation responsable. Ensemble, créons une restauration plus authentique, plus durable et plus savoureuse !