3 Bonnes raisons de faire confiance aux marques METRO Chef & METRO Professional

Pour vous qui cherchez une marque qui sait répondre à vos besoins spécifiques (anticiper les tendances de votre métier, garantir la traçabilité de vos produits et respecter l'environnement), nous avons créé METRO Chef et METRO Professional. Le premier pour vos ingrédients, le second pour vos équipements.

1

Les professionnels de la restauration peuvent compter sur la meilleure qualité au meilleur prix

METRO Chef

Maîtriser chaque ingrédient, trouver la recette parfaite, vérifier la praticité d'utilisation, s'assurer de la durabilité et peaufiner encore et toujours jusqu'à obtenir le produit qui répond parfaitement aux besoins des Chefs. C'est ainsi que nous créons pour vous les produits METRO Chef.

ENVIRONNEMENT ET BIODIVERSITÉ

METRO élabore ses gammes METRO Chef dans le respect de l'environnement et de la biodiversité.

La gamme METRO Chef « engagé pour l'avenir »
Valorise les filières issues de méthodes de production respectueuses des ressources et de la biodiversité.

GOÛT ET SAVOIR-FAIRE

Notre objectif est de vous proposer une qualité à minima égale aux plus grandes marques du marché.

12 chefs et experts
Indépendants participent à l'élaboration et l'amélioration des produits.

100% des produits
Subissent des tests organoleptiques rigoureux en cuisine d'essais.

SANTÉ ET NUTRITION

Des produits toujours plus saines et plus simples
Grâce à l'élimination d'un maximum d'additifs, de conservateurs et d'arômes artificiels.

Elaborés avec des matières premières nobles
Nos produits sont par exemple élaborés avec du pur beurre ou du pur sucre de canne !

ETHIQUE

Des produits conçus dans de bonnes conditions
Nous garantissons que dans tous les pays de production, de la matière première au produit fini, les produits ont été élaborés dans de bonnes conditions de travail.

BIEN-ÊTRE ANIMAL

100% des produits de boucherie proposés sous la marque METRO Chef respectent la charte de bien-être animal qui garantit que les animaux ont été bien traités.

LE TRUC EN +

METRO est en avance sur certaines législations. Ainsi notre objectif 2030 sera de garantir 100% de nos emballages sans PVC ou PVDC.

2

Les professionnels de la restauration peuvent compter sur des produits fiables et responsables

METRO PROFESSIONAL

METRO Professional ce sont vos produits de nettoyage, ustensiles de cuisine et équipements. Nous apportons à ces produits le même soin et les mêmes contraintes rigoureuses que pour l'élaboration des produits METRO Chef.

ENVIRONNEMENT ET SANTÉ

Une gamme de produits d'entretien METRO Professional est labélisée « Ecolabel ». Ce label européen est attribué aux produits d'entretien qui limitent leur impact sur l'environnement et la santé.

La gamme d'équipements METRO Professional « Up Green » se distingue par ses vertus écologiques et responsables : éco-conception et faible consommation d'énergie.

Ecolabel · EPP Approved · FSC

SAVOIR-FAIRE

100% des équipements METRO Professional sont élaborés dans le respect d'un code de déontologie qui inclue l'interdiction du travail des enfants.

LE TRUC EN +

Grâce à sa gamme METRO Professional de matériels et d'ustensiles de cuisine fiables et performants destinés aux professionnels, METRO maîtrise l'intégralité de la chaîne de valeur.

3

Votre quotidien : Toujours plus simple avec les marques METRO

Parce que gérer une affaire c'est optimiser son temps et ses coûts sans rien céder sur la qualité.

MOINS CHERS ET BONS QUE LES GRANDES MARQUES !

Avec les marques METRO vous ne faites aucun compromis, ni sur le prix, ni sur la qualité.

PRATIQUES ET FONCTIONNELS

Les produits METRO Chef ou METRO Professionnal sont pratiques d'utilisation. Le conditionnement a été étudié pour répondre au mieux à vos impératifs professionnels (volume, facilité d'ouverture, stockage, transport…)

CONÇUS PAR DES EXPERTS

Pour mettre au point un produit METRO, nous faisons appel à des professionnels exigeants au talent reconnu (M.O.F. Chefs, Champions du monde, spécialistes qualité…) et créons les produits selon 5 critères : Odeur, couleur, aspect, saveur et texture.

LE TRUC EN +

Avec METRO CHEF et METRO Professionnal vous avez à votre disposition des produits créés spécifiquement pour votre activité, avec la garantie que seront respectés :
> Le goût et le savoir-faire > L'environnement et la biodiversité > La santé et la nutrition > L'éthique > Le bien être-animal

METRO CHEF & METRO PROFESSIONAL

+ DE 2300 références en alimentaire

+ DE 1500 consommables, ustensiles et équipements pour votre cuisine

+ DE 2500 références testées par an, par des laboratoires indépendants