Metro Pro Club, il nuovo programma di fidelizzazione si presenta

20260204125536c4fde6ac-957c-44ae-8e6e-08db1f293c9a

Sarà il nuovo programma di fidelizzazione il protagonista dello stand Metro alla prossima edizione di Beer&Food Attraction, che si terrà dal 15 al 17 febbraio 2026 a Rimini, dopo esserlo stato anche in occasione della la 50ª edizione di Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza. Metro Pro Club è stato sviluppato dall'insegna del cash&carry per rispondere in modo ancora più mirato alle esigenze dei professionisti Horeca, mettendo a disposizione degli iscritti servizi esclusivi, condizioni personalizzate e un supporto continuativo. Tra questi: un listino personalizzato, scontistiche ad hoc sui prodotti e sui servizi digitali di Metro, consegne su misura e consulenze personali gestite da un team dedicato.

«*Con Metro Pro Club rafforziamo ulteriormente il nostro impegno al fianco dei professionisti Horeca, proponendo loro un modello di collaborazione basato su servizi dedicati, condizioni su misura e un supporto ancora più mirato alle loro esigenze. I due eventi fieristici a cui parteciperemo a febbraio segnano quindi il debutto di questo nuovo progetto, con cui vogliamo rendere ancora più stretto il dialogo con i nostri clienti, accompagnandoli in un percorso di crescita concreto e strutturato*», racconta Guido Cassago, Direttore Sales & Operations di Metro Italia.

In occasione dell'appuntamento riminese (Pad. B1, stand 161) i visitatori potranno anche scoprire l'unicità dell'offerta multicanale di Metro che integra i Cash&Carry con il canale di acquisto online e il servizio di consegna diretta presso le attività di ristorazione. A questi si affiancano i servizi digitali Metro come Dish, insieme di soluzioni digitali pensato per semplificare e digitalizzare i processi quotidiani dei ristoratori, e il Mercato Online, la piattaforma digitale che consente ai clienti di ordinare in modo semplice e veloce più di 250.000 attrezzature professionali. Protagonista della fiera sarà anche la proposta di Metro Academy: a Hospitality dedicata alle esigenze delle strutture ricettive, con percorsi gastronomici dedicati ai diversi momenti della giornata, dalla breakfast al brunch, dal light lunch al break pomeridiano fino all'aperitivo; a Beer&Food Attraction con uno stand dedicato ai professionisti del settore beverage e Out of Home per presentare soluzioni per bar, pub, birrerie e locali serali.