Metro Italia Cash and Carry inaugura a Venezia “La Casa dell’Horeca”

metro-3-ecd1c53e

Il punto vendita **Metro Italia Cash and Carry di Venezia** da oggi diventa “**Metro La Casa dell’Horeca**”: uno store completamente trasformato e progettato in base ai diversi momenti di consumo del mondo della ristorazione e dell’accoglienza, per accogliere e supportare al meglio i professionisti dell’area veneziana.

Metro continua a scommettere sulle potenzialità di questo territorio che, forte della sua vocazione turistica e della sua capacità di accoglienza, ogni giorno porta alta la bandiera della tradizione enogastronomica italiana con milioni di turisti italiani e stranieri. Per questo - a 37 anni dall’apertura - **lo store si rinnova completamente**, con l’ambizione di diventare il partner d’elezione di coloro che ogni giorno lavorano nel mondo della ristorazione e dell’ospitalità veneziana.

“Crediamo fortemente nell’unicità e nel valore di questo territorio – commenta **Claude Sarrailh**, amministratore delegato di Metro Italia Cash and Carry -. Per questo vogliamo continuare a migliorarci, per essere al fianco degli imprenditori della ristorazione e dell’accoglienza di Venezia, e per supportarli al meglio nell’eccellente lavoro che ogni giorno svolgono”.

metro-2Il nuovo format “Metro La Casa dell’Horeca” unisce all’attenzione per la qualità tipica di Metro, un’importante componente di innovazione, sia nella struttura dello store che nei prodotti e servizi offerti. La Casa dell’Horeca presenta infatti diverse novità rispetto alle tradizionali formule “self-service”, come ad esempio la **cella di frollatura del reparto carne**, un servizio gratuito che consente di scegliere il taglio di carne e di ritirarlo una volta terminato il periodo di frollatura desiderato. Senza dimenticare la grande attenzione per i **prodotti enogastronomici della tradizione veneta**; e ancora la **pescheria**, un vero e proprio “mercato ittico” con pesce fresco e vario ad ogni ora del giorno. Il tutto con la promessa del miglior prezzo sul mercato, tutti i giorni; e con la garanzia del bollo CE su tutta la filiera dei prodotti ad origine animale.

metro-1Il punto vendita ospita, inoltre, la **sesta Metro Academy d'Italia**; una vera e propria Accademia, ideata con la collaborazione di **Claudio Sadler**, chef stellato Michelin e direttore scientifico di Metro Academy. Un luogo d'ispirazione e di confronto per tutti i professionisti dell'Horeca, che offre ogni giorno degustazioni, dimostrazioni e workshop a cura di un "resident chef" Metro. E infine, oltre alla tradizionale modalità di approvvigionamento Cash and Carry, Metro offre a tutti i clienti la possibilità di approvigionarsi direttamente al proprio locale, sia in laguna che in terra ferma, grazie al servizio di consegna "Metro da te". Alla cerimonia d'inaugurazione è intervenuto l'assessore allo Sviluppo Economico del Comune di Venezia, **Simone Venturini**, che, insieme all'amministratore delegato di Metro Italia Claude Sarrailh e al responsabile Metro del Territorio **Renzo Esposito**, ha tagliato il nastro, dando il via ufficiale al nuovo punto vendita.

"Salutiamo con estrema soddisfazione la conclusione di questo interessante percorso di investimento e rilancio del punto vendita di Marghera. – ha commentato l'assessore Venturini - Un percorso di forte condivisione degli obiettivi tra il Comune di Venezia e Metro che speriamo possa essere un modello per ulteriori significative operazioni sul nostro territorio. In bocca al lupo a Metro Italia per questa nuova avventura!". Per l'occasione, la **Nazionale Italiana Cuochi** ha intrattenuto i clienti con uno **speciale show cooking d'autore**. Nelle prossime settimane, è inoltre previsto un fitto calendario di eventi all'interno della nuova Metro Academy.