

METRO ITALIA S.P.A.

Sede legale Via XXV Aprile, 23 - 20097 San Donato Milanese (MI) - Italia | Telefono +39 02 51711 | Fax +39 02 51712563 | Sito www.metro.it

Capitale sociale € 722.400 i.v. | R.E.A. di Milano 1572675 | Registro Imprese di Milano 02827030962

Partita IVA 02827030962 | Codice Fiscale 02827030962 | Società soggetta a Direzione e Coordinamento di Metro AG

Giancarlo Conoscenti è Chef presso la METRO Academy di Bologna, una delle quattro Academy che METRO Italia ha sul territorio oltre a quelle di Milano, Firenze, Roma. Giancarlo Conoscenti e gli Chef delle Academy rivestono un ruolo centrale nell'attività di consulenza che METRO Italia fornisce ai propri clienti HoReCa. Due sono gli scenari che si presentano invece quando si parla di carne. Da un lato abbiamo il **cliente specializzato** che ha la volontà e l'obiettivo di raccontare la storia del prodotto acquistato facendo un *excursus* che parte dall'allevamento, alla razza, al taglio anatomico fino all'impiego delle nuove tecnologie, essenziali per la sua preparazione e cottura. Dall'altro lato abbiamo invece il **cliente non specializzato** in tema di carne, per il quale le parole chiave sono prezzo e soluzione. Questa categoria di clienti è alla ricerca di prodotti puliti, sezionati e dal taglio semplice che lo aiutino a creare un ciclo di preparazione meno complesso, il cosiddetto "ready to cook". È all'interno di questo contesto che METRO Academy con i suoi Chef fa la differenza. L'Academy è infatti un' *agorà*, un punto di incontro e di scambio tra il cliente HoReCa e gli Chef, in quanto mette a disposizione del cliente un assortimento e un team di esperti che curano tutti i segmenti del prodotto, fino a ricoprire il ruolo di consulenti durante la fase di acquisto. Obiettivo delle Academy e degli Chef come Giancarlo è, infatti, quello di trasmettere il proprio *know-how* e le proprie conoscenze pratiche e teoriche al fine di rendere il cliente METRO un vero e proprio imprenditore in materia. I clienti hanno anche la possibilità di partecipare a Masterclass con cadenza settimanale, durante le quali gli Chef studiano soluzioni semplici, pratiche e innovative. Inoltre, possono essere organizzate su richiesta anche formazioni *personalizzate* per soddisfare bisogni specifici del singolo partecipante, dando vita a un menù *ad hoc* e aiutandolo ad ottimizzare ore di lavoro e materie prime.



METRO

IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO