

**METRO**

**APLICAȚIE  
PREMIILE PIAȚA 2025**

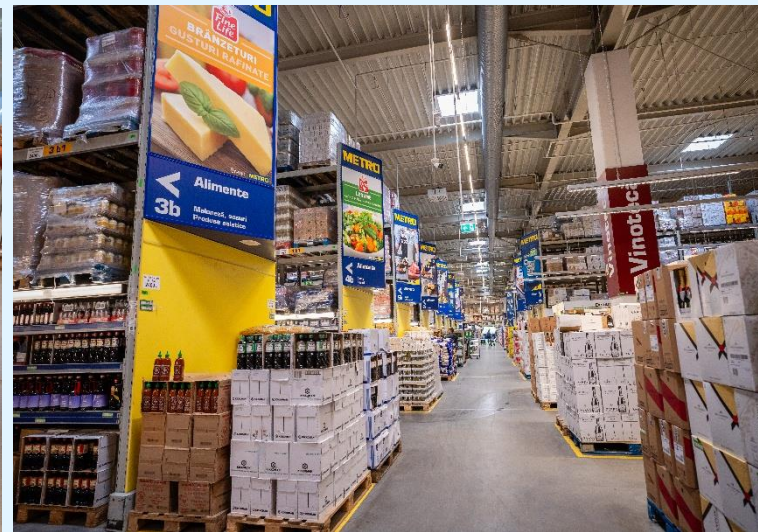
**CEL MAI BUN MAGAZIN  
METRO BĂNEASA**



# METRO BĂNEASA PE SCURT

METRO Băneasa, **magazin concept**, este cel mai cunoscut magazin METRO și a devenit un punct de referință pentru clienții HoReCa din București nord și zonele limitrofe. Datorită amplasării strategice, METRO Băneasa deservește una dintre cele mai dinamice și competitive piețe HoReCa din țară.

- **Magazin de referință**, cel mai vechi și mai cunoscut din rețea
- **Deservește o zonă strategică** cu densitate mare de clienți HoReCa – București și împrejurimi
- **Magazin concept** – aici testăm în premieră soluții, tehnologii și concepte noi
- **Humidor vinuri**
- **Profil de client matur**, profesionist – ideal pentru a testa și adapta sortimentul
- **Magazin cu rol operațional extins** – susține și partea de distribuție pentru anumiți clienți
- **Locul unde testăm noile procese** de transformare și digitalizare
- **Locație-cheie pentru a colecta insighturi** și feedback relevant din piață



# SLM – MANAGEMENTUL LOGISTICII ÎN MAGAZIN

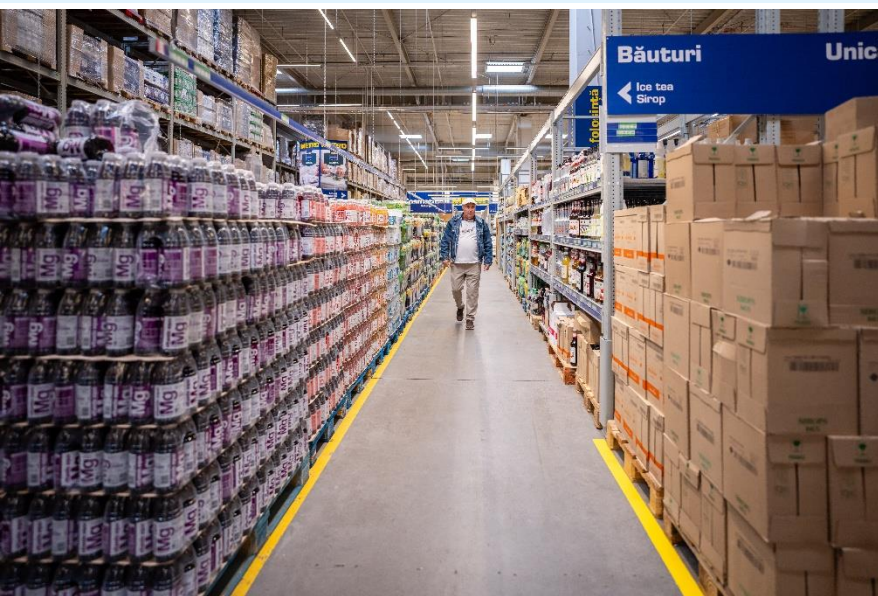
- **Zone de depozitare cu temperaturi multiple**, special amenajate pentru un sortiment complet de produse congelate: pește, carne porționată, produse de panificație
- **Zona de produse congelate servește drept model** la nivel de magazin pentru sistemul METRO „One Touch Pallet” – un sistem logistic inteligent ce reduce manipularea manuală și protejează integritatea lanțului frigorific de la livrare până la raft.



- **Reaprovizionarea în aceeași zi:** Clienții business (restaurante, fast-food-uri, magazine de proximitate) se bazează pe reaprovizionarea în aceeași zi oferită de METRO și pe congelatoarele mereu pline
- Clienții premium din HoReCa beneficiază de calitate constantă datorită **monitorizării automate a temperaturii și trasabilității avansate.**

# PALETIZARE

- **“Paletizarea inteligentă”** permite reducerea semnificativă a timpilor de manipulare, un aspect important mai ales în categoriile cu rulaj rapid, cum sunt băuturile sau congelatele
- **De la recepție până la raft, paletizarea și manipularea eficientă permit livrarea rapidă a mărfii în formate bulk**, exact așa cum au nevoie clienții profesioniști – fie restaurante, fie magazine de proximitate. Practic, pentru mulți dintre partenerii noștri, eficiența vine din faptul că pot cumpăra, transporta și depozita rapid marfă în cantități mari, fără risipă sau blocaje.
- Magazinul are zone speciale de încărcare, iar **rafturile sunt structurate pentru a permite atât vânzarea la bax sau palet, cât și în cantități mai mici**, în funcție de specificul fiecărui client. Pentru HoReCa, acest model e diferențiator – pot aproviziona restaurantul rapid, în volum, cu garanția trasabilității și a proșpețimii.



# APROVIZIONARE PREDICTIVĂ & FSD

- **Aprovizionarea predictivă** contribuie la optimizarea stocurilor prin utilizarea unor algoritmi avansați, reducând pierderile și asigurând o mai bună disponibilitate a produselor. Automatizarea procesului de reaprovizionare permite echipei să se concentreze pe activități cu valoare adăugată, precum îmbunătățirea serviciilor pentru clienți.
- **Food Service Delivery (FSD) este** platforma digitală end-to-end pentru livrări rapide și precise către clienții HoReCa, cu trasee optimizate și task management în timp real.



- **Trasabilitate 100% digitalizată** pe toate loturile de carne, pește și lactate. Fiecare produs poate fi urmărit de la furnizor la raft, iar orice problemă poate fi rezolvată imediat. Acesta este standardul METRO.

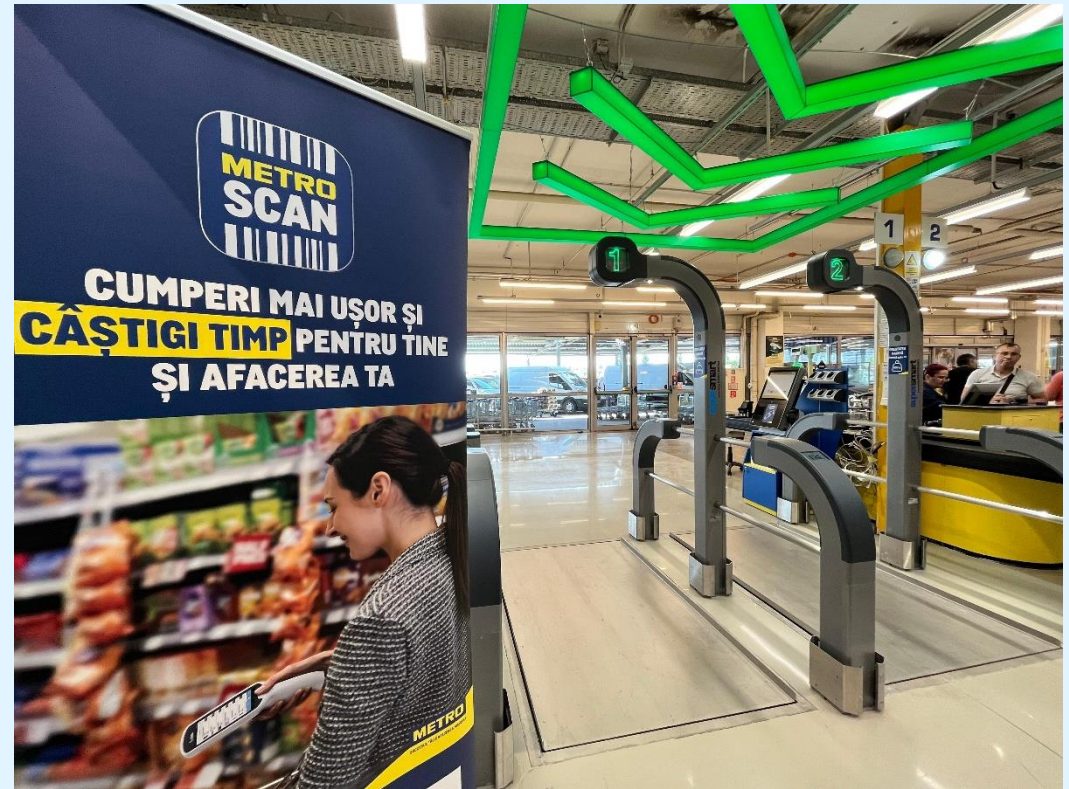
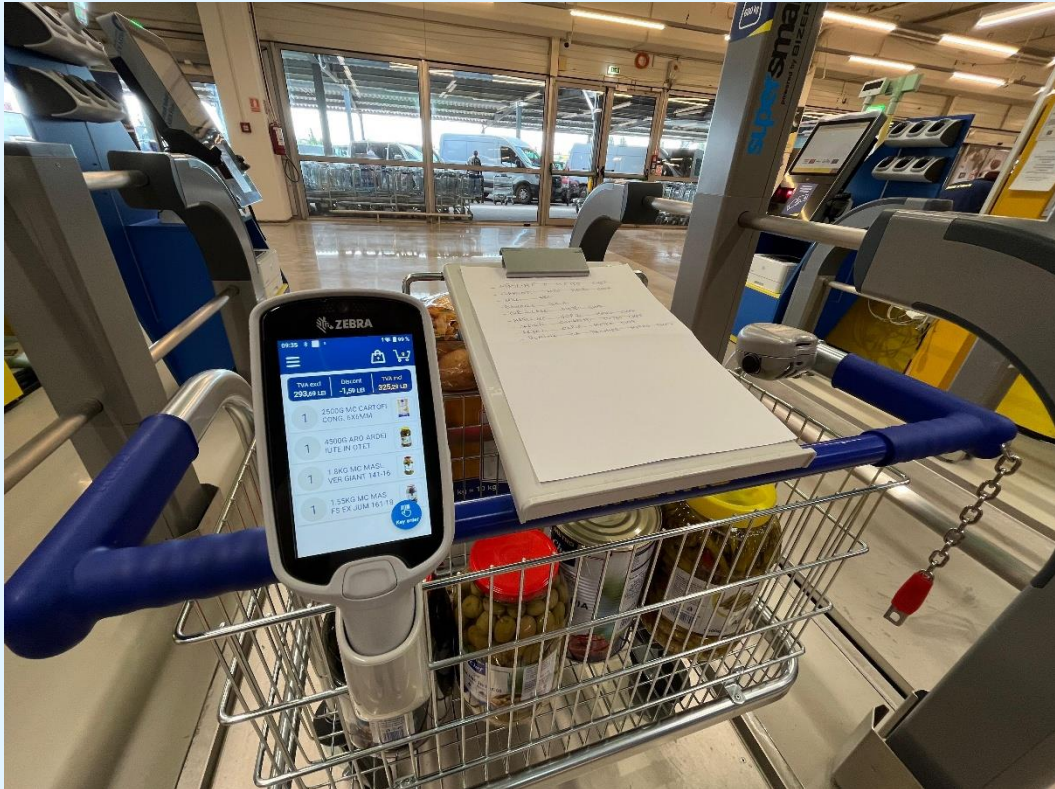
# STANDARD DE EXCELENȚĂ PENTRU HORECA



- **Raionul de Pește de la METRO Băneasa**, emblematic pentru misiunea METRO de a fi printre campionii peștelui proaspăt în România, a fost extins și modernizat.
- Afacerile din industria ospitalității și comerțanții tradiționali au la dispoziție un sortiment mai bogat de pește proaspăt, fructe de mare și preparate.
- Raionul este dotat cu cele mai noi echipamente și tehnologii de display, aliniat tendințelor și normelor internaționale, și dispune de servicii de filetare și calibrare dedicate nevoilor bucătărilor profesionale. Raionul este alimentat de trei ori pe săptămână – în zilele de marți, joi și sâmbătă, astfel încât cantitatea de pește, fructe de mare și produse asociate poate depăși și 30 de tone pe săptămână.

# METRO SCAN

- Din 2023, METRO România a lansat METRO Scan, serviciul de self scan & self check-out, în magazinul Băneasa
- Clienții pot ridica un scanner dedicat pentru METRO Scan sau pot folosi aplicația mobilă METRO Scan
- Se scanează codul căruciorului, apoi fiecare produs imediat ce este pus în coș
- Aplicația sau scannerul afișează în timp real costul total și oferă opțiuni de editare (adăugare/ștergere produse)
- La final, există case de marcat dedicate pentru acest serviciu



**MUŦUMIM!**