Tisková zpráva, 4. 11. 2021

**Oddělení chlazeného masa a ryb velkoobchodu makro dostala nový kabát. Investice do většího komfortu zákazníků i zaměstnanců vyšla na 27 milionů korun.**

**Velkoobchod makro, který je proslulý mimo jiné špičkovým sortimentem masa a ryb, během letošního roku kompletně zrenovoval svá stěžej** **ní oddělení. Zákazníci se díky rekonstrukci uskutečněné v téměř celé síti v odděleních masa a ryb lépe orientují, mají k dispozici širokou lokální nabídku a produkty jsou pro ně celkově dostupnější.**

Zákazníci se při nákupu chlazeného masa a ryb ve velkoobchodě **makro** mohou těšit na zcela nový design prodejen. Jelikož je nabídka těchto produktů pro velkoobchod stěžejní, šlo o klíčovou změnu. *„Nové prostory se vyznačují především svojí snadnou dostupností, jasnou orientací na zákazníka, důrazem na sezónnost a možností lépe reflektovat současné trendy,“* říká Romana Nýdrle, vedoucí komunikace **makro**. Modernější pojetí oddělení masa a ryb umožňuje dále poskytovat zákazníkům širokou nabídku místního i mezinárodního prémiového sortimentu a lépe připravovat sezónní nabídky. *„Především jsme se v rámci rekonstrukce zaměřili na lokální dodavatele, kteří dostali v prodejnách více prostoru a lepší vystavení. makro má k dispozici vlastní výrobní kapacity. Díky tomu jsme schopní zákazníkům připravit speciální řezy či kalibrované maso na míru, což ocení především gastronomie.,“* doplňuje Romana Nýdrle. Zákazníci si mohou v **makro** koupitzboží např. od farmáře Václava Vilímovského či Rybníkářství Pohořelice.

Nové prostory pro prodej masa a ryb jsou silně orientované na potřeby a přání zákazníků, navíc jsou navržené tak, aby se v nich každý snadno vyznal. Při výběru produktů návštěvníkům pomáhá přehledná navigace, díky nimž lidé rychle najdou zboží, které hledají. Z nového designu však nemají radost jen zákazníci, ale také zaměstnanci **makro** – zefektivnil se pro ně proces doplňování, merchandisingu i výdeje zboží zákazníkům.

*„Naším velkým cílem pro příští rok je nárůst obratu především v segmentu čerstvého masa, které je strategickou položkou napříč všemi našimi zákaznickými skupinami, ale hlavně v segmentu HORECA a u koncových spotřebitelů. Proto jsme investici do modernizace příslušných úseků v prodejnách považovali za důležitou,“* doplňuje Romana Nýdrle. Výše investice **makro** do rekonstrukce oddělení masa a ryb v celkem 12 prodejnách činila dohromady 27 milionů korun.

Zatím poslední provozovnou, jež se nové podoby příslušného oddělení dočkala, je prodejna v Ostravě. Stejná modernizace čeká ještě tento rok také pobočku v Ústí nad Labem, čímž se proměna úseků masa a ryb završí v celé síti prodejen **makro** v České republice s cílem nabídnout všem zákazníkům maximální komfort v nadcházející vánoční sezóně.

Video shrnující vše chny výhody nových prodejen masa a ryb najdete na tomto [linku](https://www.youtube.com/watch?v=oI8rzR-UOJY).

\* \*\*

METRO, mezinárodní velkoobchodní lídr, se specializuje na prodej potravinářského a nepotravinářského sortimentu. Zaměřuje se na potřeby hotelů, restaurací a stravovacích zařízení (HoReCa) i nezávislých obchodníků. METRO má po celém světě 16 milionů zákazníků, kteří si mohou vybrat, zda budou zboží nakupovat v jednom z velkoformátových obchodů nebo online. Při objednávce zboží online si mohou své nákupy vyzvednout v obchodě nebo nechat doručit. METRO využívá digitálních řešení, čímž podporuje konkurenceschopnost podnikatelů a přispívá tak ke kulturní rozmanitosti v oblasti pohostinství a maloobchodu. Klíčovým pilířem podnikání společnosti METRO je udržitelnost, kde podle indexu Dow Jones zastupuje pozici evropského lídra.

METRO/**makro** je zastoupeno ve 34 zemích a celosvětově zaměstnává více než 97 000 lidí. Ve finančním roce 2019/20 dosáhla společnost Metro obratu 25,6 miliardy EUR. Více informací naleznete na <https://www.metroag.de/en/>

**Pro více informací kontaktujte:**

**Kateřina Dědková**

FleishmanHillard  
tel.: +420 724 444 539

e-mail: [dedkova@fleishman.com](mailto:dedkova@fleishman.com)

**Romana Nýdrle**

Vedoucí korporátní komunikace **makro**   
tel.: +420 251 111 112

e-mail: [romana.nydrle@makro.cz](mailto:romana.nydrle@makro.cz)

[www.makro.cz](http://www.makro.cz)

[www.facebook.com/makro.cz](http://www.facebook.com/makro.cz)

[www.twitter.com/makrocr](http://www.twitter.com/makrocr)