



**VÁŠ ÚSPĚCH JE NÁŠ CÍL**

Tisková zpráva, 18.10. 2024

## **Makro akademie i makro Chefs' dinner slaví 10 let**

**Letošní říjen je v makro ve znamení oslav. Vedle oslav 60. výročí vzniku METRO AG a prvního úspěšného roku nového manažerského týmu ve vedení, si dnes společnost makro ČR a celá gastrokomunita připomíná 10 let Makro akademie a kulinářské akce roku Chefs dinner.**

Před deseti lety, v říjnu 2014, rozhodlo makro ČR vybudovat v Praze ve Stodůlkách vzdělávací centrum pro profesionální gastronomii a maloobchod a na ploše 1200 m<sup>2</sup> nabídnout školící prostory, profesionální kuchyně i konferenční místnost. Projekt stál 80 miliónů korun a první zákaznící přivítalo "víceúčelové vzdělávací centrum pro profesionální gastronomii a maloobchod". Už tehdy byla Makro akademie unikátním počinem ve střední Evropě: svým špičkovým vybavením, rozsahem a nabídkou. Nešlo jen o to, naučit kuchaře lépe vařit či je seznámit s novými kuchařskými metodami. Velký důraz Makro akademie od počátku kladla i na zbožiznalství, kvalitu surovin a kurzy o hospodaření a efektivitě provozu pro podnikatele v gastru. Již v prvním roce uspořádala Makro akademie více než 30 různých typů kurzů. Pro školní jídelny, nemocnice a závodní jídelny pak makro v akademii instalovalo unikátní modelovou kuchyni, kde je možné připravit až 300 porcí současně. Mezi prvními akcemi roku 2015 byl Kuchařský pětiboj studentů hotelových škol a učilišť z celé republiky či finále soutěže školních jídel O nejlepší školní oběd.

*„Za deset let prošlo Makro akademií několik desítek tisíc zákazníků z České republiky i Slovenska a spousta z nich svoje získané poznatky úspěšně implementovala do svého podnikání“, uvedl Jiří Nehasil, generální ředitel makro ČR, který stál u zrodu tohoto projektu, na otázku, nač je nejvíc pyšný. Makro akademii spolupracuje i při vývoji produktů pro vlastní značky. Je také partnerem úspěšného projektu České Pole, které má za cíl vrátit kvalitní lokální produkty z českých polí do českých restaurací a kuchyní.*

Po deseti letech je dnes Makro akademie pod vedením **Jana Gavendy** a jeho týmu nejen uznávaným špičkovým kulinářským pracovištěm, kde se setkávají ty nejmodernější trendy s tak zvanou best practice v oboru, ale pořádá inspirativní akce, nabízí odborné kurzy a vzdělává širokou gastrověřejnost.

*„Jsem pyšný na to, že jsme společně Makro akademii otevřeli více lidem. Dříve působila trochu jako nedostupná pevnost, kde se tvoří pouze fine dining. Dnes jsme nedílnou součástí rodiny makro a zákazníci nás aktivně poptávají, tvoříme společné akce, sami se hlásí na kurzy vaření. Prostě se naučili využívat Makro akademii jako své školící centrum“, říká Jan Gavenda, který je manažerem Makro akademie 4 roky.*

Hlavní tým kuchařů a ambasadorů Makro akademie tvoří vítězové českého kola a účastníci evropského finále Bocuse d'Or 2024 **Dominik Unčovský** a **Lukáš Čarný** a zkušená mistrová odborného výcviku v hotelu InterContinental Prague **Jitka Ulihrachová**, pro kterou je práce v gastronomii a školství posláním a která je s Makro akademií od jejího vzniku.

Jednou za rok se však Makro akademie přeci jen stane místem, kde se sjedou špičkoví kuchaři a gurmeti z celé země, aby se stali účastníky výjimečného gastronomického zážitku. To, když se pořádá Chefs dinner. Její jubilejní 10. ročník proběhl včera a na osm desítek hostů ochutnalo fantastické menu předních šéfkuchařů. A z čeho se vařilo? Z produktů iniciativy České Pole, z makro ryb a z masa vlastní výroby z Kozomína. Šest výjimečných kuchařů připravilo unikátní menu doplněné o nejkvalitnější vína. Hosté měli možnost nahlédnout i do kuchyně a vyslechnout si příběhy jídla, kuchařů a kulinářského umění. Šest chodů připravila šestice špičkových kuchařů: **Josef Súpup, Dominik Unčovský & Lukáš Čarný, Zdeněk Pohlreich, Peter Duranský, Konstantin Filippou** (2 michelinské hvězdy) a **Daniele Combi**. Párování celé večere se světovými víny zajistil someliér **Jakub Příbyl**.

\*\*\*

Velkoobchod **makro ČR** dlouhodobě poskytuje své služby v prodeji potravinářského i nepotravinářského sortimentu. Za 25 let existence na českém trhu se **makro ČR** stalo silným a důležitým partnerem restaurací, hotelů a stravovacích zařízení (HoReCa) i nezávislých obchodníků (Traders). **Makro ČR** má po celé České republice přes 650 000 zákazníků, kteří těží z unikátního multikanálového mixu velkoobchodu. Zákazníci si mohou vybrat, zda budou zboží nakupovat v jednom z velkoformátových obchodů nebo si je nechají doručit – vše za pomoci digitálních řešení. Mimo to je **makro ČR** důležitým hráčem na poli udržitelnosti. Díky Iniciativě ČESKÉ POLE se **makro ČR** snaží do české gastronomie vrátit a rozvíjet tradiční produkty českého zemědělství a společně usilovat o jejich místo v české kultuře i gastronomii.

**Makro ČR** je součástí globální sítě METRO AG se zastoupením ve více než 30 zemích. Společnost METRO má po celém světě přes 17 milionů zákazníků, kteří mohou využít velkoformátových obchodů. Více informací naleznete na: <https://www.makro.cz/>

**Pro více informací kontaktujte:**

**Nikola Formanová**

Vedoucí komunikace makro ČR

tel.: +420 603 850 320

e-mail: [nikola.formanova@makro.cz](mailto:nikola.formanova@makro.cz)

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

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

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