



Tisková zpráva, 6. 5. 2024

## Největší gastronomický festival v Česku MAKRO CZECH GASTRO FEST navštívilo 15 000 lidí

Druhý ročník MAKRO CZECH GASTRO FEST překonal očekávání. Celkem 15 000 návštěvníků, 200 řečníků, 90 vystavovatelů a přes 50 000 ochutnávek! To byl pátek 12. a sobota 13. dubna 2024 v pražském O2 universu. Nejen milovníci dobrého jídla a pití, ale také špičky české gastronomie, odborníci, dodavatelé, hoteliéři, kuchaři, cukráři, barmani, baristé a studenti zde mohli v rámci těchto dvou dnů aktivně diskutovat a zároveň ukázat a okusit, co je dnes v české gastronomii možné zažít a kam se posouvají trendy.

Návštěvníci ocenili bohatý program s účastí známých tváří české gastronomické scény, kuchařské a barmanské show, inspirativní workshopy, soutěže a odborné přednášky. Obrovský zájem byl samozřejmě i o ochutnávky. Například v sekci Fresh Market pod záštitou **makro ČR**, která svou rozlohou přes 2 400 m<sup>2</sup> zabírala celé spodní patro O2 universa, se u jednoho stánku spotřebovalo na čtyři tisíce chuck roll burgerů. Milovníci sladkého si zase počkali na signature dezert Vlada Rymasnyho z malin a hořké čokolády, všech čtyři sta porcí bylo pryč během chvíličky.

*„MAKRO CZECH GASTRO FEST oslovil i letos širokou skupinu návštěvníků z řad odborné i laické veřejnosti. Rádi bychom poděkovali všem, kdo na festival dorazili jako partneři či hosté. Díky jejich prezentacím, zkušenostem, dovednostem a nadšení se nám daří posouvat českou gastronomii na stále vyšší úroveň. Jsem pyšný na to, že jsme spolu vybudovali národní platformu, která bude i nadále prostorem pro setkávání, sdílení a vzájemnou podporu. Náš business je velmi kompetitivní. Tady ne. Tady společně ukazujeme, jak je naše česká gastronomie skvělá. Těším se na příští ročník!“* zhodnotil akci **generální ředitel makro ČR Jiří Nehasil**.

Srdcem celého festivalu byla **Makro Stage**. Tady ti nejlepší šéfkuchaři připravovali při kuchařských show lahodné pokrmy, které jim při ochutnávkách doslova mizely před očima. A návštěvnicky velmi populární bylo také trimování velkého tuňáka. Na celém Fresh Marketu vládla díky kulinářským show, živým debatám a rozličným ochutnávkám, které se měnily stánek od stánku, skvělá atmosféra.

*„Mám radost, že se podařilo navázat na úspěšný první ročník a v mnoha ohledech jej překonat. Je velice důležité, aby se tato ryze česká akce s podporou makro ČR dál rozvíjela a vytvářela povědomí o kvalitě produktů, bez kterých se moderní gastronomie nemůže obejít,“* říká **Zdeněk Pohlreich** a dodává, že jako hlavní trend vidí neustále se zlepšující kvalitu služeb a servisu a v menší míře i rozvíjení dietních preferencí.



Se značným ohlasem se setkala sekce Street food, ve které mohli návštěvníci ochutnat například mexické taco speciality od **Radka Příhonského**, americké BBQ od **Take Eat EZ** či autentický indický street food z food trucku **Laziz**.

*„V Čechách máme několik street foodů, které jsou na světové úrovni. Používají kvalitní suroviny, využívají sezonní nabídku a akcentují obecné gastronomické trendy a necyklí se pouze ve street foodu. To považuji za nejdůležitější. Další správný trend, který pozoruji v českém street foodu, je příklon k zero waste a používání ekologických obalů. To je skvělé, a navíc celou nabídku najdeme v jednom oddělení v makru,“ říká **Peter Szamuhel (Bucheck)**.*

Velkou pozornost vzbudily na festivalu také oborové soutěže **Czech Latte Art Championship** a **Barista Junior**, jejichž finálová kola a slavnostní vyhlášení vítězů proběhly ve speciální kávové sekci pod záštitou Specialty Coffee Association ČR.

*„Každoročně jsme svědky toho, jak se úroveň profesionálních soutěží zvyšuje i ve srovnání s mezinárodními standardy,“ hodnotí **Kristián Kříž ze Specialty Coffee Association** a dodává: „I v soutěži Barista Junior mladí soutěžící překvapují svým profesionálním přístupem a kvalitou výkonů. Mladí Češi jsou otevření novinkám a rychle přijímají globální trendy v baristickém umění, včetně pití a přípravy výběrové kávy. Stále více se orientují na čistou kávu bez mléka, ať už jde o kávu filtrovanou, nebo espresso.“*

Barovou sekci ovládla reálná atmosféra potemnělého baru podpořená rozmanitými mixology, talk show předních českých barmanů a skvělé drinky, např. signature drink Laurus Gimlet, a koktejly z makro značek, např. RIOBALDI nebo Basil & Pears by Frux.

*„Mnoho kolegů z Čech a Slovenska pracuje v zahraničí a patří mezi ty, kdo trendy určují. Bohužel u nás pokulháváme v celkové osvětě koktejlové kultury. Nemyslím tím jen užívání alkoholu, ale historii, kreativitu, design, atmosféru, styl a estetiku, zkrátka gastronomickou kulturu. Proto díky za MAKRO CZECH GASTRO FEST,“ říká **barman Jiří Němec** a dodává, že uvítal velký zájem veřejnosti i studentů odborných škol o přednášky zaměřené na kulturu a trendy v barové sekci.*

Sekce institucionálního stravování představila moderní pohled na školní či nemocniční stravování a ukázala, jak moc se jejich nabídka posouvá dopředu. Ve své kuchařské show nabídla nemocniční snídani, o kterou se postaral tým z kuchyně Nemocnice Na Homolce, a školní oběd pod taktovkou Kulinářského umění, které vytváří recepty pro školní jídelny tak, aby byly nutričně vyvážené a výborně chutnaly.

*„Ohlasy byly pozitivní. Lidé byli překvapeni pestrostí a rozmanitostí surovin, které lze v institucionálním stravování využívat. Je škoda, že u veřejnosti nemá institucionální stravování valnou pověst. Jde o předsudek z minulosti. Jsme rádi, že jsme mohli na MAKRO CZECH GASTRO FEST připravit kvalitní jídlo, které chutnalo. Měníme tak názor veřejnosti na institucionální stravování a ukazujeme, že je možné nabídnout nutričně vysokou gastronomickou kvalitu,“ vysvětluje **Alexandra Košťálová ze***



**Státního zdravotního ústavu a dodává:** „*Důležité je, aby se změny děly realisticky a systematicky. Takové, které povedou ke zvýšení kvality celkově a trvale. Také je třeba dát jídelnám ve školách, nemocnicích a podobných zařízeních dlouhodobou metodickou podporu.*“

Novinkou letošního ročníku MAKRO CZECH GASTRO FEST byla možnost zúčastnit se exkluzivních kulinářských kurzů **MasterClass**. Nejoblíbenější byla MasterClass sous-chefky michelinské restaurace Geranium **Kristíny Nemčkové**, která prozradila své způsoby využití tradičních českých surovin.

Sekce Gastrotek pak nabídla 15 přednášek a panelových diskusí pro odbornou veřejnost na téma vize lídrů české gastronomie a obchodu do roku 2030. Hovořilo se o ekonomických novinkách, gastro marketingu, o technologiích a umělé inteligenci v gastru, ale i o diverzitě a přístupu k lidem, kteří gastro business tvoří. Vítězové národního kola Bocuse d'Or Czech pak předvedli své kuchařské umění.

### **Virtuální nákupy do Sbírký potravin**

S ohledem na termín konání festivalu se makro ČR rozhodlo poskytnout všem návštěvníkům možnost přispět přímo na festivalu do jarního kola národní Sbírký potravin. Spolu vybrali 33 druhů produktů ze sekce suchých potravin i hygienických potřeb, které mohli zákazníci virtuálně a bezhotovostně zakoupit přímo na stánku festivalu. Takto zakoupené produkty pak makro ČR v následujících dnech odvezlo spolu s ostatními dary o celkovém objemu 10 tun přímo do skladu potravinové banky.

\*\*\*

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 pomocí 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:**

**Pavla Pokorná**  
FleishmanHillard  
tel.: +420 777 228 276  
e-mail: [pokorna@fleishman.com](mailto:pokorna@fleishman.com)

**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)