

Makro a Lukáš Hejlík představují nové tipy na skvělé podniky pro sezónu 2025

Praha, 21. května 2025 – Projekt NADĚJE ČESKÉ GASTROSCÉNY, dlouhodobá a úspěšná iniciativa společnosti makro ČR, dnes vstupuje do další fáze. Ve spolupráci s ambasadorem projektu Lukášem Hejlíkem, hercem a gastro influencerem, přináší makro ČR výběr patnácti nadějných gastronomických osobností z různých koutů republiky, které spojuje talent, autenticita a láska k poctivým surovinám. Série jejich medailonků, rozhovorů a tipů na nejlepší lokální podniky právě startuje na instagramu @lukashejlik. Formou navazuje na úspěšnou anketu 90 vteřin.

„Jde o to, aby mladí lidé v gastru, ať jsou to kuchaři, kuchařky, cukráři, baristi nebo majitelé zajímavých konceptů věděli, že na to nejsou sami. Že se o ně někdo zajímá, že mají podporu a že to, co dělají, má smysl nejen pro jejich region, ale i pro českou gastronomii jako celek,“ uzavírá Lukáš Hejlík.

15 statečných. V čem jsou letošní NADĚJE výjimečné a inspirativní?

Silné osobní příběhy. Mnozí z nich nejsou z „gastropraxe“ – mají za sebou jiné obory (žurnalistiku, biochemii, design, sport) nebo pocházejí z venkova, kde o gastronomii dřív nikdo neuvažoval. Jejich cesta byla osobní, často postavená na intuici, odvaze a dřině. Vznik jejich podniků není kalkul, ale **autentické rozhodnutí založené na vášni.**

Komunitní přesah. Nejde jen o podnikání, vytvářejí místa, která spojují. Kavárny jako komunitní centra, bistra jako kulturní scény, podniky, kde se sdílí recepty, prostor i život. Zapojují rodinu, přátele, zákazníky, lokální dodavatele – a tím **přirozeně posilují život v regionech.**

Udržitelnost a lokálnost bez marketingového balastu. Využívají sezónní, lokální pečlivě vybrané suroviny. Ne jako slogan, ale jako normální součást práce. Objevují „ztracené“ recepty, tradiční techniky (fermentace, pečení, konzervace) a produkty Českého pole do moderní gastronomie.

Zaměření na vzdělávání a osvětu. Mnozí z nich nejen vaří nebo pečou, ale **předávají zkušenosti dál.** Školí baristy, učí děti, vydávají knihy, pořádají kurzy. Tvoří prostředí, kde znalost není konkurenční výhoda, ale sdílená hodnota.

Projekt NADĚJE ČESKÉ GASTROSCÉNY je součástí širší strategie **makro GEN** – platformy, která propojuje gastronomické vzdělávání, podporu škol, talent management a spolupráci s předními kuchaři a ambasadory. Jejím cílem je nejen talenty objevovat, ale také je **rozvíjet, udržet a propojovat** s komunitou.

„Makro dnes reprezentuje značku, která má reálný vliv na celý gastronomický ekosystém. Od vzdělávání přes podporu podnikání až po budování gastro kultury, která je kvalitní,

udržitelná, efektivní, zdravá a dobrá. Prostě taková, která má budoucnost,“ říká **Jiří Nehasil**, generální ředitel makro ČR.

Kdo jsou letošní NADĚJE?

Od baristických šampionů až po moderní streetfood – letošní výběr ukazuje, že česká gastronomie je rozmanitá a sebevědomá:

- **The Roses** (Brno) – bratři Růžičkovi, špičky české kávové scény
- **Bratrs** (Brno) – koncept „slow food fast food“
- **Sugar Life** (Brno) – makronkový král Vlad Rymasnyy
- **Pedro's Streetfood** (Mikulov) – samouk, který miluje fúze
- **Pikola** (Šumperk, Olomouc) – síť kaváren a vlastní pražírna
- **Bejkn bistro** (Čáslav) – burgery, které mění tvář města
- **Kafe nebo Drink?** (Jičín) – kavárna, bar, pražírna i podcast
- **Restaurace Na Gruntu** (Lipná u Aše) – návrat k venkovské tradici
- **Michael's bistro** (Teplice) – street food s duší
- **Slad'me se** (České Budějovice) – moderní cukrárna
- **Divoký Bistro & Nadivoko** (Šumava) – francouzská inspirace v přírodě
- **Teplá kačka** (Praha 7) – autentická asijská kuchyně
- **Panelka** (Luleč) – sezónní bistro s kulturním přesahem
- **Bistro Rezavá** (Litoměřice) – každý týden jiný street food
- **Terasa U Zlaté studně** (Praha 1) – fine dining s českou duší

Společné hodnoty všech 15 NADĚJÍ:

- Poctivost a řemeslnost
- Srdce i hlava v každém kroku
- Invence, která není jen trendem, ale osobním otiskem
- Odvaha zůstat v regionech – nebo se do nich vrátit
- Radost z vaření i podnikání – a touha ji sdílet
- Důraz na kvalitu a chuť a odmítání chemických polotovarů

Kompletní profily a mapu podniků najdete na: www.makro.cz/nadeje-ceske-gastrosceny

Velkoobchod **makro ČR** dlouhodobě poskytuje své služby v prodeji potravinářského i nepotravinářského sortimentu. Za 28 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

www.makro.cz

www.facebook.com/makro.cz

www.linkedin.com/company/makro-cr/