

## **Makro ČR hlavním partnerem prvního českého gastronomického průvodce Gault&Millau**

**Praha, 29. 1. 2025 – Česká gastronomie se dočkala svého prvního vydání prestižního průvodce Gault&Millau, který oceňuje nejlepší restaurace a šéfkuchaře. Na včerejším galavečeru bylo slavnostně pokřtěno jeho české vydání a vyhlášeny nejlepší podniky i kulinářské osobnosti. Do průvodce bylo zařazeno 270 nejlepších restaurací České republiky, 165 restaurací oceněných čepicemi a 141 populárních a trendy konceptů.**

Kam na vynikající jídlo se skvělou obsluhou a příjemným prostředím? To poradí česká verze vyhlášeného mezinárodního průvodce gastronomií Gault&Millau. Do zdejšího kulinářského světa slavnostně vstoupil 28. ledna, kdy byli v budově Plodinové burzy ČNB oceněni nejlepší šéfkuchaři a restaurace. Inspektoři Gault&Millau v uplynulém roce anonymně hodnotili stovky kulinářských podniků po celé zemi. V novém průvodci, jenž je dostupný v knižní i online verzi, jich je uvedeno celkem 411, přičemž 270 nejlepších restaurací České republiky doplňuje 141 gastroprovozů v kategorii POP. Druhé jmenované sice nejsou inspektory hodnoceny, ale průvodce je zmiňuje jako zajímavé podniky.

*„Česká gastronomie není jen o výborných pokrmech, ale také o kreativitě, lokálních surovinách, pili a lidech, kteří do ní vkládají své srdce – to v makro ČR maximálně oceňujeme. Dlouhodobě podporujeme kvalitní českou gastronomii, a proto jsme se stali hlavním partnerem tohoto projektu, jehož cílem je zmapovat a podpořit gastronomii napříč regiony a pomoci restauracím získat zaslouženou pozornost,“* říká Jiří Nehasil, generální ředitel makro ČR.

Restaurace jsou hodnoceny na škále od 0 do 19,5 bodu, přičemž do průvodce se s recenzí dostanou jen ty, které získají alespoň 10 bodů. Jedinou restaurací, která získala čtyři čepice, je Restaurant Papilio ve Vysokém Újezdě u Berouna. Tři čepice si pro letošní rok odnáší jedenáct podniků: pražské restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise, Dejvická 34 by Tomáš Černý, La Finestra in Cucina, Levitate, Mlýnec, Pot au Feu, Štangl, Stůl, Terasa U Zlaté studně, U Matěje a jihomoravský Restaurant Essens. V Praze bylo oceněných restaurací nejvíce, skvělý gastronomický zážitek však gurmáni najdou i mimo hlavní město.

\*\*\*

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 ho 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.linkedin.com/company/makro-cr/](https://www.linkedin.com/company/makro-cr/)