

Makro ČR rozšiřuje program Chytrý kuchař

Praha, 19. 2. – Společnost makro ČR spouští novou kampaň na podporu programu Chytrý kuchař, jehož cílem je usnadnit práci profesionálním kuchařům a provozovatelům restaurací v HoReCa segmentu. Makro ČR nabízí nově více než 1 200 položek, které pomáhají šetřit čas, energii a náklady, a přináší tak moderní řešení pro efektivní gastronomii.

„Známe dobře naše zákazníky a víme, jak je podpořit. Koncept Chytrý kuchař je navržen tak, aby podpořil provozovatele restaurací i kuchaře v jejich každodenní práci a pomohl jim pracovat chytřeji, efektivněji a kreativněji. Je reakcí na rostoucí náklady na suroviny, energie a pracovní sílu. Cílem je nabídnout moderní řešení, která usnadní práci v gastronomii, zvýší efektivitu provozu a současně zachová kvalitu pokrmů,“ říká Jiří Nehasil, generální ředitel makro ČR. Makro ČR věří, že Chytrý kuchař pomůže kuchařům i restaurátérům zvládat současné výzvy a posune českou gastronomii opět o krok vpřed.

Koncept **Chytrý kuchař** nabízí produkty ve třech úrovních zpracování, které reflektují různé fáze přípravy pokrmů:

Ke zpracování (*ready to process*): Suroviny, které je třeba připravit před samotným vařením.

K vaření (*ready to cook*): Suroviny připravené k tepelné úpravě bez předchozí přípravy.

K servírování (*ready to serve*): Suroviny připravené k okamžitému servírování bez jakékoliv předchozí úpravy.

Důležitou součástí nabídky jsou produkty vlastní výroby **MASO made by Makro**, které zahrnují kalibrované plátky, kostkované či marinované maso a hamburgery. Hotové produkty, pod značkou **METRO Chef**, jakou jsou halušky, noky, krájené knedlíky a hotové vařené zelí, které stačí jen dochutit, přináší do profesionální kuchyně efektivitu a zároveň udržují vysokou kvalitu pokrmů.

Suroviny z programu Chytrý kuchař značky **MASO made by Makro** jsou výjimečné i díky propojení s **institucionálním stavováním**. „V našem segmentu firemního a školního stravování se soustředíme na efektivitu a udržitelnost. Proto používáme produkty vlastní výroby MASO Made by Makro, které jsou pro nás zárukou kvality a jistoty, že redukujeme gastro odpad na úplné minimum. Přínosným benefitem jsou také příznivé ceny, díky nimž dokážeme držet naši prvotřídní kvalitu pokrmů za rozumné ceny“ říká Jan Stejskal, zakladatel kantýny nové generace Goodlunch.

Dalším z příkladů úspěšného využití programu Chytrý kuchař je cateringové bistro Circus Burger, které se specializuje na luxusní burgery včetně veganských variant. „Používáme loupanou červenou řepu z makra. Na jednom balení o hmotnosti 3 kg ušetříme 10 minut přípravy. Když jedeme na festival a využijeme 9 balení, získáme 1,5 hodiny času, který můžeme věnovat jiné činnosti. Tím, jak je nás málo v kuchyni, je každý čas navíc k nezaplacení,“ uvádí Jiří Nechvátal, majitel bistra Circus Burger. Tento příklad předem připravené řepy, ale i cibule, česneku, brambor atp. ukazuje, jak mohou suroviny v programu Chytrý kuchař výrazně přispět

ke zlepšení produktivity kuchyně a zároveň umožnit kuchařům soustředit se na kreativitu a kvalitu výsledných pokrmů.

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

www.makro.cz

www.facebook.com/makro.cz

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