

Makro ČR předává plakety a ocenění MICHELIN Guide českým kuchařům. První dvouhvězdičková plaketa v historii ČR putovala do restaurace Papilio.

Praha, 22. ledna 2026 – Společnost Makro ČR, největší partner HoReCa a gastronomie v České republice a oficiální partner MICHELIN Guide, zahájila tento týden osobní předávání michelinských plaket restauracím oceněným v historicky prvním celonárodním vydání MICHELIN Guide Česká republika.

První červenou kovovou plaketu o rozměru 25 × 25 cm, poprvé se dvěma michelinskými hvězdami, tento týden přímo v restauraci Papilio předal Jiří Nehasil, generální ředitel makro ČR, šéfkuchaři Janu Knedlovi a jeho týmu: *„Dvě hvězdy, to je velká věc. Pro šéfkuchaře, majitele i celý tým. MICHELIN Guide je oceněním dlouhodobé práce a vize. Inspirujete celé gastro. Jsme hrdí, že jako makro můžeme být u toho od začátku až po tyto vrcholné okamžiky,“* uvedl mimo jiné v gratulaci Jiří Nehasil, generální ředitel makro ČR. Šéfkuchař Papilio Jan Knedla ocenění vnímá jako potvrzení směru, kterým je jeho restaurace ve Vysokém Újezdě u Berouna dlouhodobě výjimečná: *„Michelinská hvězda je obrovská čest, ale také závazek. Je to ocenění práce celého týmu a lidí kolem nás – od kuchyně až po dodavatele. Jsme vděční, že naše kuchyně a přístup našly uznání na mezinárodní úrovni.“*

Osobní předávání jako vyjádření respektu k celému oboru

Další michelinské plakety – nejen pro držitele hvězd, ale také pro restaurace oceněné **Bib Gourmand, Zelenou hvězdou a kategorií Selected** – budou zástupci makro ČR předávat v následujících dnech a týdnech podle připraveného harmonogramu tak, aby u předání mohli být všichni, kteří se na úspěchu restaurace podílejí. Makro ČR tímto krokem navazuje na dlouhodobou evropskou praxi skupiny METRO AG, která je partnerem MICHELIN Guide v řadě zemí, a zároveň deklaruje, že úspěch v gastronomii je společným výsledkem vize šéfkuchařů, práce kuchyně a dlouhodobé podpory vlastníků podniků, bez jejichž vize, odvahy a investic by špičková gastronomie nemohla vznikat ani se dlouhodobě rozvíjet.

MICHELIN Guide poprvé hodnotí celou Českou republiku

Průvodce MICHELIN Guide poprvé 11. prosince 2025 představil výběr nejlepších restaurací z celé České republiky, který doplňuje původní výběr 24 pražských podniků. Nový národní přehled zahrnuje 1 restauraci se dvěma michelinskými hvězdami, 8 restaurací s jednou michelinskou hvězdou, 18 podniků oceněných Bib Gourmand za vynikající poměr ceny a kvality a 4 restaurace se Zelenou hvězdou za udržitelný a odpovědný přístup. Celkový výběr 79 restaurací po celé ČR odráží podle inspektorů Michelin mimořádnou rozmanitost české gastronomické scény, která čerpá z moderních kuchařských přístupů, regionálních tradic a sezónních surovin.

Česko mezi 16 nejlepšími gastronomickými destinacemi světa

Jen několik týdnů po vydání prvního celonárodního průvodce zařadil MICHELIN Guide Českou republiku mezi **16 nejzajímavějších gastronomických destinací světa pro rok 2026**. Podle průvodce jde o „žhavou destinaci“, která láká nejen Prahou, ale i regiony – Jižní Moravu a Karlovarskem. Michelin zdůrazňuje, že je co objevovat: *„Místní gastronomii formují suroviny spjaté s krajinou a ročním obdobím – brambory, sladkovodní ryby či houby z volné přírody. Období od pozdního jara do časného podzimu odhaluje Česko v plné kráse, kdy ožívají farmářské trhy, cyklotrasy i města na březích řek. Česko dnes působí sebejistěji než dřív, což vytváří ideální podmínky k jeho poznávání“*.

Makro: partner gastro od surovin až po komunitu, od každodenní dřiny až po slavnostní ocenění

Na tuto mezinárodní pozornost reaguje i makro ČR, které je skoro třicet let nedílnou součástí české gastronomické cesty – od každodenní práce v kuchyních až po podporu mezinárodních ocenění jako MICHELIN Guide či Gault&Millau. *„Mezinárodní ocenění jsou potvrzením, že česká gastronomie dospěla. Vidíme to v datech i v každodenní praxi. Restaurace dnes více přemýšlejí o kvalitě, původu a stabilitě surovin. Roste zájem o čerstvé produkty, o sezónnost, o jasný původ. Zároveň se zvyšuje profesionalita v plánování – méně improvizace, více promyšleného konceptu“*, říká Jiří Nehasil, generální ředitel makro ČR a dodává: *„Když se dívám na českou gastronomii, vidím jeden společný jmenovatel: kvalita se rodí dlouhodobě. U surovin, u lidí, u týmů. Je vidět, že česká gastronomie se od covidu posunula z fáze „přežít“ do fáze „budovat“. A přesně tam míří naše projekty – České pole, makroGEN i naše role u Michelinu.“*

Makro ČR dlouhodobě podporuje gastronomii prostřednictvím projektů, které jdou daleko za rámec velkoobchodu: **makro GEN** zaměřený na rozvoj mladých talentů ve školách i v restauracích, **Makro Czech Gastro Fest** jako největší gastronomickou platformu v Česku a České pole, které propojuje špičkové restaurace s lokálními farmáři a producenty.

Velkoobchod **makro ČR** dlouhodobě poskytuje své služby v prodeji potravinářského i nepotravinářského sortimentu. Za 29 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/