Makro gratuluje nejlepším českým restauracím. Na slavnostním večeru pro ně uvaří šéfkuchař Makro akademie Dominik Unčovský

Praha, 20. listopadu 2026 – MICHELIN Guide dnes zveřejnil výsledky svého hodnocení restaurací v České republice pro rok 2026. Makro ČR, oficiální partner MICHELIN Guide, gratuluje všem oceněným restauracím, jejich šéfkuchařům a týmům. Úspěchy českých podniků potvrzují rostoucí úroveň domácí gastronomie a její schopnost prosazovat se v mezinárodním měřítku. Šéfkuchařky a šéfkuchaři více než sedmdesáti oceněných restaurací se 14. prosince setkají v pražské Pragovce na slavnostním předávání ocenění průvodce MICHELIN. Menu pro oceněné připraví Dominik Unčovský a tým Makro akademie.

„Michelin představuje pomyslnou Ligu mistrů gastronomie a výsledky českých restaurací potvrzují, že ve světové konkurenci máme své místo. Stejně jako ve vrcholovém sportu ani tady neexistují zkratky. Nezáleží na tom, kde člověk začíná, ale na talentu, odvaze a každodenní dřině a píli, díky nimž může hostům nabízet mimořádné zážitky. Všem oceněným upřímně gratuluji. Těm, kteří své ocenění obhájili, za každodenní schopnost udržet mimořádnou kvalitu, a novým oceněným za odvahu a talent prosadit se mezi nejlepšími. Velkou radost mám také z toho, že špičkové gastro nacházíme na stále více místech napříč Českou republikou. Michelin ukazuje, kam až se česká gastronomie může dostat a naší prací v makru je dodávat jí kvalitní suroviny, sdílet zkušenosti a inspirovat ji k dalšímu růstu,“ říká **Jiří Nehasil, generální ředitel makro ČR.**

Tentokrát budou kuchaři našimi hosty

Slavnostní předávání ocenění průvodce MICHELIN se uskuteční 14. prosince 2026 v pražské Pragovce. Večer bude věnován oceněným restauracím a jejich týmům. Vedle slavnostního převzetí plaket akce nabídne prostor k setkání osobností české gastronomie a společné oslavě jejich úspěchů.

Výjimečnou roli při něm bude mít Makro akademie. Menu večera připraví její šéfkuchař Dominik Unčovský, dvojnásobný vítěz českého kola Bocuse d’Or a osobnost výběru Forbes 30 pod 30.

„Dostat se mezi nejlepší je jedna věc. Zůstat mezi nimi znamená každý den znovu potvrzovat, že tam patříte. Všem oceněným patří obrovský respekt a gratulace. A nás teď v Makro akademii čeká jedna hodně speciální výzva. Čtrnáctého prosince budeme v Pragovce vařit pro lidi, jejichž práci obdivujeme a kteří sami nastavují laťku opravdu vysoko. Tentokrát budeme vařit my pro ně. A můžete si být jistí, že si na tom dáme záležet,“ říká **Dominik Unčovský, šéfkuchař Makro akademie**.

MICHELIN jako pozvánka k objevování české gastronomie

MICHELIN Guide nepředstavuje pouze nejvyšší gastronomická ocenění. Prostřednictvím výběru doporučených restaurací a ocenění Bib Gourmand pomáhá veřejnosti objevovat kvalitní gastronomii v různých podobách a cenových kategoriích.

„Miluju Česko, miluju jeho regiony a už dlouho mě baví mapovat příběhy, které ukazují, že gastronomie umí měnit města, vesnice i celé kraje. K tomu určitě pomohl i Michelin, který láká do všech koutů Česka nejen cizince, ale i místní. Zvyšuje důvěryhodnost celého oboru a možná i díky němu se do gastronomie budou chtít mladí lidi dostat, vrátit se k ní nebo ji studovat. Gratuluju všem, kteří se dostali do výběru Michelin Guide, získali Bib Gourmand nebo dokonce michelinskou hvězdu! A moc se těším, až se společně potkáme 14. prosince v pražské Pragovce,“ říká **Lukáš Hejlík,** autor projektu Gastromapa a průvodce slavnostním předáváním plaket průvodce MICHELIN.

Makro ČR dlouhodobě podporuje rozvoj české gastronomie prostřednictvím profesionální distribuce kvalitních surovin, vzdělávání v Makro akademii, podpory mladých talentů v projektu makroGEN – Naděje české gastroscény a iniciativy České pole zaměřené na české zemědělské produkty.

Slavnostní předávání ocenění průvodce MICHELIN se uskuteční 14. prosince 2026 v Pragovce v Praze.

***

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