

## MAKRO APUESTA POR EL PRODUCTO LOCAL Y POR EL TALENTO GASTRONÓMICO EN EL SALÓN H&T

- La compañía estará presente en el congreso como proveedor oficial desde hoy al 5 de febrero
- Durante los tres días, MAKRO mostrará la calidad de sus productos de proximidad bajo la iniciativa ADN Local
- La empresa ofrecerá innovadoras clases magistrales de la mano de prestigiosos chefs del panorama nacional

Málaga, 3 de febrero 2020. MAKRO, empresa de distribución a hostelería, se suma a la 22ª edición del Salón de Innovación Hostelera H&T, el único punto de encuentro del sur de Europa cuyo eje estratégico se sitúa en la innovación en la hostelería. De esta forma, la compañía estará presente durante tres días de evento en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (FYCMA), apostando por el talento culinario y por el producto local de la región.

En su compromiso con el sector hostelero, MAKRO será el partner oficial del Salón H&T durante los próximos 3, 4 y 5 de febrero. Así, organizará diferentes actividades enfocadas a potenciar los productos de proximidad y la formación, dos pilares fundamentales para el desarrollo de la hostelería en la región.

### La sostenibilidad como protagonista

MAKRO aprovechará este encuentro con la hostelería de la región para dar a conocer su firme apuesta por el producto de proximidad a través de la iniciativa ADN Local. Un proyecto, que se enmarca dentro de la estrategia de sostenibilidad de la compañía y que tiene como objetivo ofrecer productos de Km0 apostando por pequeños y medianos productores locales, garantizando así una gastronomía sostenible y respetuosa con el entorno.

A través de esta iniciativa, MAKRO pone a disposición de los hosteleros más de 9.000 referencias de alimentación, percedero, pescados, frutas y verduras procedentes de más de 1.000 productores locales. Concretamente en Andalucía, la compañía cuenta con un total de más de 1.800 referencias adheridas a ADN Local y más de 250 proveedores. Algunos de ellos, como La Cabra Malagueña estarán presentes en el Salón H&T, ofreciendo degustaciones de alta calidad en el stand de MAKRO.

### Inspiración en la alta cocina

Asimismo, la compañía reunirá en el Salón H&T a reconocidos chefs del panorama nacional como Pablo Caballeros, del restaurante Antxoeta, Sergio Garrido, formador gastronómico colaborador MAKRO Gastropasión, así como José Andrés Jimenez del restaurante Almirajara. Estos maestros de la alta cocina ofrecerán innovadoras clases magistrales de carnes exóticas y germinados.

Por su parte, Iñigo Lavado, chef del restaurante Singular en Irún reconocido por su “cocina de emociones”, dirigirá unas catas de maridaje de champagne acompañadas por recetas de su propia elaboración.

## SOBRE MAKRO

MAKRO, filial española del grupo alemán METRO, es la empresa de distribución del sector de la hostelería en España. Cuenta con más de 900.000 clientes y con 37 centros distribuidos en 15 Comunidades Autónomas. MAKRO ofrece al hostelero una experiencia de compra omnicanal con más de 42.000 productos, soluciones y servicios adaptados a sus necesidades, apostando por el producto local y por el producto fresco de calidad. En el año fiscal 2017/2018, MAKRO obtuvo unas ventas consolidadas de 1.231 millones de euros. Más información en [www.makro.es](http://www.makro.es)

## SOBRE METRO

METRO es una compañía internacional líder en los mercados mayorista y minorista de alimentación que opera en 35 países y emplea a más de 150.0000 personas en todo el mundo. En el año fiscal 2016/17, METRO alcanzó unas ventas de cerca de 37.000 millones de euros. La compañía ofrece soluciones para satisfacer las necesidades nacionales e internacionales de sus clientes. Con sus marcas METRO/MAKRO Cash & Carry y Real, así como con sus servicios de entrega, METRO ha definido sus estándares para el futuro marcados por un enfoque al cliente, soluciones digitales y modelos de negocio sostenibles. METRO/MAKRO Cash & Carry tiene presencia en 25 países con más de 750 centros y cuenta con 100.000 empleados en todo el mundo.

## Para más información

### COMUNICACIÓN MAKRO

María José Cabello Espuny [mariajose.cabello@makro.es](mailto:mariajose.cabello@makro.es) -639 080 043

### AGENCIA DE COMUNICACIÓN – OGILVY

Judit Agudo: [judit.agudo@ogilvy.com](mailto:judit.agudo@ogilvy.com) – 669 240 937

Aida Rodríguez: [aida.rodriguez@ogilvy.com](mailto:aida.rodriguez@ogilvy.com) - 676 42 98 35