

MAKRO SE UNE A LA XXII EDICIÓN DE SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA DE LA MANO DE RECONOCIDOS CHEFS

- Durante cinco días, MAKRO participará como proveedor oficial de este icónico congreso gastronómico
- El proyecto formativo “Aula MAKRO” pasará del escenario físico al virtual en 14 sesiones formativas guiadas por importantes chefs como Pepe Solla, Gorka Txapartegui, Álvaro Garrido, o Begoña Rodrigo, entre otros

Euskadi, 1 de octubre, 2020. Desde el próximo lunes 5 y hasta el 9 de octubre, MAKRO se une como proveedor oficial a **Sebastián Gastronomika** en su XXII edición. De esta forma, continúa mostrando su compromiso y apoyo con el sector de la hostelería en la difícil situación que vive desde el inicio de la crisis sanitaria de la Covid-19.

En años anteriores, MAKRO, además de aportar todo el producto necesario para los chefs que acudían a la feria, ofrecía sesiones de formación en su icónico formato “Aula MAKRO”. En esta edición especial, que se desarrollará [online](#), la compañía continuará formando y potenciando el talento gastronómico de nuestro país, adaptando este proyecto formativo de forma digital.

Así, la edición 2020 del “**Aula MAKRO**” pasa del escenario físico al virtual y ofrecerá un total de 14 “píldoras formativas” de interés para todos esos bares y restaurantes que pasan por dificultades en estos momentos. Para ello, contará con la experiencia de **16 importantes chefs del panorama nacional** como Gorka Txapartegui, Álvaro Garrido, Iñigo Lavado, Fran Vicente, Begoña Rodrigo, Jesus Segura o Pepe Solla, entre otros. Los talleres de Aula MAKRO estarán disponibles en el espacio online de San Sebastián Gastronomika y en la web y redes sociales de MAKRO.

Y en el contexto de las ponencias en directo del congreso, MAKRO ofrecerá “**Palabras a metro y medio. Lenguaje creativo y sobremesa**” por el chef de Mugaritz, Andoni Luis Aduriz, el martes 6 a las 17:00 horas; y un **homenaje al chef José Andrés**, el viernes 9 a las 16:45, por su labor humanitaria por todo el mundo a través de la ONG World Central Kitchen, y en particular por su rápida acción en España motivada por la crisis de la Covid-19, acción en la que MAKRO también colaboró junto al chef, ofreciendo productos alimenticios.

En este contexto, MAKRO, como socio de la hostelería, aprovechará para hacer un especial homenaje a los bares y restaurantes con motivo del **Día de la Hostelería**, que tendrá lugar el próximo martes 13 de octubre. Esta efeméride se amplificará con diferentes acciones que la compañía organiza en diferentes puntos de la geografía española con el objetivo de visibilizar

el valor y compromiso mostrado por todos los hosteleros de nuestro país en un año tan complicado para ellos marcado por la crisis de la Covid-19.

Además, la compañía de distribución a hostelería participará en el **Concurso Nacional de Parrilla**, una de las actividades populares del congreso vasco que busca reconocer al mejor “maestro del fuego” en este 2020.

Todas las sesiones formativas de **“AULA MAKRO”** estarán disponibles en la [web de San Sebastian Gastronomika](#) durante los cinco días de congreso:

- **Rebeka Garainka y Jorge Asenjo** del Restaurante Galerna de Donosti
- **Ismael Iglesias** del Restaurante Rita de Donosti
- **Gorka Txapartegui** del Restaurante Alameda de Hondarribia
- **Alvaro Garrido** del Restaurante Mina de Bilbao
- **Amaia y Nagore** del Restaurante Ganbara de Bilbao
- **Iñigo Lavado** del Restaurante Iñigo Lavado de Irún
- **Rubén Trincado** del Restaurante Mirador de Ullia de Donosti
- **Chema Soler** de La Gastro de Chema de Madrid
- **Fran Vicente** del Restaurante El Sainete de Madrid
- **Firo Vazquez** del Restaurante El Olivar de Moratalla
- **Begoña Rodrigo** del Restaurante La Salita de Valencia
- **Pepe Solla** del Restaurante Casa Solla de Poio
- **Ricardo Velez** de la Pastelería The Patisier de Madrid
- **Jesus Segura** del Restaurante Trivio de Cuenca

Más información en: <https://www.sansebastiangastronomika.com/>

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 2018/2019, MAKRO obtuvo unas ventas consolidadas de 1.256 millones de euros. Más información en www.makro.es

SOBRE METRO

METRO es la compañía mayorista internacional líder de productos de alimentación y no alimentación especializada en atender las necesidades de hoteles, restaurantes y caterings (HoReCa) y comercios independientes. En el mundo, METRO cuenta con 16 millones de clientes que pueden elegir entre realizar sus compras en sus establecimientos de gran formato, realizar pedidos online y recogerlos en los centros, o pedir que se lo acerquen a su establecimiento. Además, METRO apoya la competitividad de emprendedores y negocios propios mediante soluciones digitales, contribuyendo así a la diversidad cultural en el sector retail y de la hostelería. Asimismo, la sostenibilidad es un pilar clave en el negocio de METRO. Por ello, el grupo ha sido reconocido como el líder europeo en el índice de sostenibilidad de Dow Jones (Dow Jones Sustainability Index). La compañía opera en 34 países y cuenta con más de 100.000 empleados en el mundo. En el año fiscal 2018/2019, METRO alcanzó unas ventas de cerca de 27.100 millones de euros. Más información en www.metroag.de

Para más información

COMUNICACIÓN MAKRO

Vanessa Cardenosa vanessa.cardenosa@makro.es 620 187 617

AGENCIA DE COMUNICACIÓN – OGILVY

Judit Agudo: judit.agudo@ogilvy.com – 669 240 937

Aida Rodríguez: aida.rodriguez@ogilvy.com - 676 42 98 35