

MAKRO Y FACYRE PRESENTAN UNA GUÍA PRÁCTICA PARA LA REACTIVACIÓN DE LA HOSTELERÍA

- Esta guía, elaborada por un Comité de Expertos, tiene como objetivo ayudar a los hosteleros a potenciar su negocio y reducir la incertidumbre en este nuevo periodo
- El documento ofrece recomendaciones para digitalizar los negocios, mejorar la comunicación y el marketing, incrementar la motivación del personal o consejos para adaptarse al “nuevo consumidor” entre otros



Peter Gries, director General de MAKRO España, y Pepa Muñoz, chef y presidenta de FACYRE

Madrid, 18 de mayo de 2020.- Los negocios hosteleros comienzan a retomar su actividad según avanzan las fases de desescalada en nuestro país. De esta forma, se enfrentan a una situación de nueva normalidad que les exige adaptarse y renovarse. En este sentido, MAKRO y FACYRE, la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España, han lanzado una **Guía Práctica de Reapertura y Reactivación de la Hostelería**.

Bares y restaurantes llevan semanas planificando e investigando las fórmulas que les permitan abrir sus puertas cumpliendo con las directrices y requerimientos marcados por las autoridades. Para apoyar y ayudar a los hosteleros en estos momentos, MAKRO y FACYRE han preparado esta completa guía práctica de la mano de un **Comité de Expertos** de los ámbitos sanitario, logístico, transporte, calidad o legalidad, entre otros.

La Guía Práctica de Reapertura y Reactivación para la hostelería, además de incluir las principales necesidades de adaptación a nivel legal, de higiene y seguridad, marca un punto diferencial al contemplar una serie de consejos para la **reactivación del propio negocio**. De esta forma, buscan ayudar a los hosteleros a potenciar su actividad y a encontrar alternativas que les permitan incrementar sus beneficios en estos momentos.

El documento incluye **recomendaciones de crecimiento de negocio** en cuanto a la digitalización del mismo; el potencial en la comunicación de los bares y restaurante a través de canales de marketing; gestión y motivación del equipo humano; reestructuración de la carta y surtido del establecimiento; adaptación a las demandas del “nuevo consumidor” o reducción del desperdicio alimentario y reutilización de las materias primas entre otras muchas.

En palabras de **Peter Gries, director General de MAKRO**, *“nuestros clientes se enfrentan a la vuelta a su actividad con un sinfín de dudas y un alto grado de incertidumbre ante la situación que vive el sector y el país en general. Desde MAKRO, como socios de la hostelería, queremos ayudar a todos ellos que forman parte de la gran familia de los hosteleros para recobrar la normalidad y, juntos, construir un entorno en el que poder seguir disfrutando de la gastronomía”*.

Por su parte, **Pepa Muñoz, chef y presidenta de FACYRE**, añadía, *“En esta guía que MAKRO nos ha preparado tocando los puntos clave para este “resurgir de la hostelería” encontramos una imprescindible aportación destinada a fortalecer los cimientos de nuestros negocios, ideas clave para dar seguridad tanto empleados como a clientes, además de ofrecernos las herramientas y materiales para ello”*

Así, la Guía Práctica de Reapertura y Reactivación de la Hostelería pretende convertirse en el mejor aliado para los hosteleros en esta vuelta a la nueva normalidad, reduciendo la incertidumbre ante la reactivación del negocio y ofreciendo herramientas útiles que permitan potenciar el propio negocio.

Una vez más, MAKRO pone de manifiesto su compromiso con el sector y continúa trabajando en su objetivo de garantizar las mejores condiciones para la continuidad y mantenimiento de la actividad de los bares y restaurantes en el país, contribuyendo así con la labor que ejercen las más de 1,7 millones de personas que trabajan en negocios hosteleros en España.

La Guía Práctica de Reapertura y Reactivación de la Hostelería estará disponible tanto en todos los centros de MAKRO en España como en su página web: makro.es

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 una compañía internacional líder de productos de alimentación y no alimentación especializada en atender las necesidades de hoteles, restaurantes y caterings (HoReCa) y comercios independientes. Opera en 34 países y emplea a más de 100.000 personas en todo el mundo. En el año fiscal 2018/2019, METRO alcanzó unas ventas de cerca de 27.100 millones de euros. 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. Más información en www.metroag.de