

MAKRO VOLVERÁ A SER EL PROVEEDOR OFICIAL DEL GASTRONOMIC FORUM 2022

- Durante tres días, Makro participará como proveedor oficial de uno de los encuentros más importantes y prestigiosos del circuito gastronómico mundial suministrando los productos a los chefs participantes
- La compañía organizará 19 talleres en su “Aula Makro”, de la mano de chefs como Carlos Maldonado, Raúl Resino, Carito Lourenço o Ana Jarquin.

Barcelona, 7 de noviembre de 2022.- Desde este lunes 7 de noviembre hasta el miércoles 9, Makro participará como **proveedor oficial del Gastronomic Forum**, fiel a su compromiso con la hostelería.

Talleres “Aula Makro”

Además de suministrar los productos a los chefs que participarán en esta cita, Makro volverá a potenciar el talento gastronómico en su labor de difusor de conocimiento, mediante la impartición de talleres en su “Aula Makro”, ofreciendo un total de 19 sesiones para todos los profesionales que estén interesados. Para ello, **contarán con la experiencia de hasta 23 reconocidos chefs del panorama nacional** como Carito Lourenço, Raúl Resino, Ana Jarquin, Xabier Goikoetxea, Miguel Barrera y Carlos Maldonado, entre otros. Los talleres de “Aula Makro” también estarán disponibles en la web y redes sociales de Makro.

David Martínez Fontano, CEO de Makro España ha afirmado: *“Queremos ser un apoyo clave para el sector gastronómico de Cataluña proporcionándoles un servicio excelente a sus profesionales. Esto no solo supone acercarles un producto de la más alta calidad sino también ofrecerles la posibilidad de ampliar sus conocimientos con los chefs más reconocidos de nuestro país”*.

Multicanalidad, digitalización y ADN local en el stand de Makro

El profesional de la hostelería puede comprar en Makro a través del canal que se ajuste mejor a sus necesidades: físicamente en una de sus tiendas, a través de su ecommerce, con el servicio de distribución a hostelería, el click and collect o comprar en una de sus tiendas y que se lo lleven a su negocio. Esta oferta multicanal tendrá su protagonismo en el stand de la compañía en Gastronomic Forum.

La digitalización de los bares y restaurantes es clave en la adaptación de los negocios hosteleros a las demandas del consumidor actual. Por ello, Makro dedicará también un espacio en su stand a la **“Digitalización en la Hostelería”**, con el que busca acercar a los profesionales del sector sus soluciones digitales.

Además, mostrará la excelencia de sus productos Km 0 con la iniciativa **“ADN Local”**, un proyecto que busca garantizar una gastronomía 100% sostenible y respetuosa con el entorno. De esta forma, la compañía ofrece más de 9.000 referencias procedentes de un radio no mayor a 150 Km, apostando así por más de 1.000 pequeños y medianos productores locales y poniendo en valor la economía local, el territorio y el origen de las materias primas.

Toda la información y horarios de los talleres de Aula Makro, [aquí](#).

Makro, comprometido con la comunidad catalana

El compromiso de Makro con el tejido empresarial catalán es absoluto, un compromiso que se extiende a las **480 referencias de proveedores locales** con las que trabaja en toda la comunidad, posicionando sus productos en los centros y en su oferta y contribuyendo, así, a impulsar el sector primario de la zona.

Butifarras y calçots de Valls, pescado de Sant Carles de la Ràpita, alcachofa de El Prat, vinos de todas las DO de Catalunya y verduras cultivadas localmente son algunos de los productos procedentes de proveedores locales que los clientes de Makro pueden encontrar entre su oferta.

La comunidad catalana es un referente entre la gastronomía nacional y desde la compañía seguirán trabajando para ofrecer el mejor servicio a sus profesionales, con el objetivo de contribuir al éxito de los negocios hosteleros y ayudar a continuar posicionando su cocina a nivel nacional y fuera de nuestras fronteras.

Además, en su apoyo a los hosteleros de la región, Makro inauguró hace unos días una escultura en la ciudad de Barcelona con motivo del **Día de la Hostelería**, con el que la compañía quiso homenajear al sector hostelero catalán para reconocer todo lo que sus profesionales aportan a la sociedad.

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 2020/2021, Makro obtuvo unas ventas consolidadas de 1.097 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 17 millones de clientes que se benefician de la combinación multicanal de la empresa. Esto permite a los clientes elegir entre comprar en uno de sus centros de gran formato o hacer la compra online y recogerlo en tienda o pedir que se lo entreguen (Food Service Distribution, FSD). METRO también apoya la competitividad de los emprendedores y negocios independientes con soluciones digitales, contribuyendo así a la diversidad en el comercio y la industria hostelera. La sostenibilidad es uno de los principios corporativos de METRO y por ello figura desde hace 8 años en el Índice de sostenibilidad de Dow Jones. METRO opera en más de 30 países y emplea a más de 95.000 personas en todo el mundo. En el ejercicio 2020/21, METRO generó unas ventas de 24.800 millones de euros. Para más información, visite www.metroag.de o MPULSE.de, la revista online de METRO.

Para más información**COMUNICACIÓN MAKRO**

Vanessa Cardenosa: vanessa.cardenosa@makro.es – 620 18 76 17

AGENCIA DE COMUNICACIÓN – OGILVY

Cristina Sánchez: cristina.sanchez@ogilvy.com – 618 00 80 57

Paula Torrado: paula.torrado@ogilvy.com – 639 81 39 16

Laura Tierno: laura.tierno@ogilvy.com – 669 27 71 52