

MAKRO VOLVERÁ A SER EL PROVEEDOR OFICIAL DE SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA 2022

- Durante tres días Makro participará como proveedor oficial de este icónico congreso gastronómico, suministrando los productos a los chefs participantes
- La compañía organizará 20 talleres en "Aula Makro" guiados por chefs como Carlos Maldonado, Sergio Martínez, Alejandro Serrano o Rebeka Barainka

San Sebastián, 30 de septiembre de 2022.- Desde este domingo 2 de octubre hasta el miércoles 5, Makro participará como proveedor oficial en San Sebastián Gastronomika 2022, fiel a su compromiso con la hostelería y en especial en un año tan importante para la recuperación del sector.

Además de suministrar los productos a los chefs que participarán en esta cita, Makro volverá a potenciar el talento gastronómico mediante la impartición de talleres en su "Aula Makro", ofreciendo un total de 20 sesiones para todos los profesionales que estén interesados. Para ello, contarán con la experiencia de hasta 24 reconocidos chefs del panorama nacional como Borja Susilla, Clara Puig, Rebeka Barainka, Sergio Martínez, Alejandro Serrano 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 del País Vasco y esto incluye poner todo lo que esté en nuestras manos para proporcionar un servicio excelente a sus profesionales, facilitándoles un producto de la más alta calidad y ofrecerles, también, la posibilidad de ampliar sus conocimientos con los chefs más reconocidos de nuestro país".*

Ya en la edición pasada, Makro ofreció "píldoras culinarias" en "Aula Makro", complementando su ya habitual aportación de alimentos para los chefs que participan en el congreso. 'United Kulinary' será el lema para la XXIV edición del congreso, como guiño a la capacidad de la gastronomía para unir culturas.

Además, como proveedor oficial del congreso gastronómico, Makro participará en el Espacio Asador, un espacio de restauración en el que la empresa facilitará carne seleccionada y participará en el ya tradicional Concurso de Parrilla que celebra cada año el congreso, también con su carne.

En su apoyo a los hosteleros de la región, próximamente Makro inaugurará una escultura en la ciudad de Bilbao con motivo del Día de la Hostelería, con el que la compañía quiere homenajear a la hostelería vasca para reconocer todo lo que sus profesionales aportan a la sociedad.

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

Makro, comprometido con el producto local

Además, en el marco de San Sebastián Gastronomika, Makro mostrará la calidad de los productos KM 0 de su iniciativa "ADN Local", un proyecto que busca garantizar una gastronomía 100% sostenible y respetuosa con el entorno. De esta forma, Makro pone a disposición de sus clientes más de 9.000 referencias procedentes de un radio no mayor de 150 kilómetros, apostando así por los productos de más de 1.000 pequeños y medianos productores locales y poniendo en valor la economía local, el del territorio y el origen de las materias primas.

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