



MAKRO VOLVERÁ A SER EL PROVEEDOR OFICIAL EN GASTRONOMIC FORUM BARCELONA 2023

- Durante tres días, Makro participará como proveedor oficial de este icónico congreso gastronómico de referencia internacional, suministrando los productos a los chefs participantes y mostrando su compromiso con el producto local y el impulso a la digitalización de la hostelería.
- La compañía mostrará su compromiso con la difusión del conocimiento a través de Aula Makro, en la que ofrecerá hasta casi una veintena de sesiones lideradas por reconocidos chefs como Vicent Guimerà, Vicky Sevilla, Begoña Rodrigo, Carito Lourenço y Germán Carrizo, entre otros.

Barcelona, 03 de noviembre de 2023.- En el marco de su compromiso con el impulso al crecimiento del sector hostelero, Makro participará, un año más, como **proveedor oficial de Gastronomic Forum Barcelona 2023**.

Además de suministrar los productos a los chefs que participarán en esta cita que se celebrará en el recinto Montjuïc – Fira Barcelona desde el próximo lunes 6 de noviembre hasta el miércoles 8, **Makro mostrará su compromiso con la difusión del conocimiento en gastronomía con Aula Makro**. En ella ofrecerá cerca de una veintena de sesiones dirigidas a todos los profesionales interesados en conocer las últimas innovaciones gastronómicas, con foco en la identidad y la cocina mediterránea, para aplicarlas en sus negocios hosteleros. Para ello, contará con la experiencia de hasta **12 chefs del panorama nacional reconocidos con estrella Michelin como Vicent Guimerà, del restaurante L'Antic Molí; Vicky Sevilla, del restaurante Arrels; Begoña Rodrigo, del restaurante La Salita; Carito Lourenço y Germán Carrizo del restaurante Fierro; y Edwin Rodríguez, del restaurante Quimbaya**, entre otros. Las sesiones de Aula Makro también estarán disponibles en la web y redes sociales de Makro.

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

Impulso a la gastronomía sostenible y al producto local

Makro aprovechará la celebración de San Sebastián Gastronómika para mostrar la calidad de sus productos ultra frescos (carnes, pescados, frutas y verduras), en un espacio en el que destacará su surtido de **ADN Local**. Este proyecto, que se enmarca en la estrategia de sostenibilidad de la compañía, tiene como objetivo ofrecer productos de pequeños y medianos proveedores locales de **KM.0**. e **impulsar así una gastronomía más sostenible**. Con ADN Local, Makro contribuye a su vez al **crecimiento** de los propios **productores** y a la dinamización de las **economías locales** de las comunidades autónomas en las que Makro opera.

El compromiso de Makro con el tejido empresarial catalán se extiende a las **480 referencias de proveedores locales** con las que trabaja en toda la comunidad, posicionando sus productos en sus centros y en su oferta e impulsado así 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.

Asesoramiento para el desarrollo digital de los negocios hosteleros

Makro también aprovechará su presencia en el congreso gastronómico para **asesorar y orientar a los profesionales del sector sobre las ventajas que la presencia *online* de sus negocios puede aportar al crecimiento y rentabilidad de estos**. Así, los hosteleros podrán conocer de primera mano el catálogo de soluciones digitales que la compañía ha desarrollado, como Dish Reservation, una herramienta de reserva digital o Dish Order, que permite que bares y restaurantes puedan integrar de forma rápida, sencilla y económica, en su propia web o en sus perfiles de redes sociales, la gestión de pedidos *take away* o *food delivery*. Con las soluciones digitales Dish de Makro, la compañía se encarga de todo para que el hostelero pueda dedicarse a la gestión de su negocio y evitar intermediaciones y comisiones de terceros, mejorando así su rentabilidad.

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 multicanal 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 2021/2022, Makro obtuvo unas ventas consolidadas de 1.461 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 cáterin (HoReCa), así como de comercios independientes (Traders). En todo el mundo, METRO cuenta con 17 millones de clientes que se benefician de la multicanalidad de la empresa. Esto permite a los clientes elegir entre comprar en uno de los centros de gran formato de su zona, o recibir la compra en sus negocios (Food Service Distribution, FSD), ofreciendo en todo momento soporte y conexión digitales. METRO MARKETS es un marketplace internacional online para clientes profesionales que ha ido creciendo y expandiéndose continuamente desde 2019. La sostenibilidad es uno de los principios empresariales de METRO, lo que ha hecho que desde hace varios años la compañía figure en diversos índices y rankings de sostenibilidad, como FTSE4Good, MSCI, CPD, y el índice de sostenibilidad Dow Jones. METRO opera en más de 30 países, y emplea a más de 95.000 personas en todo el mundo. En el ejercicio 2021/2022, METRO generó unas ventas de 29.800 millones de euros. Más información en: www.metroaq.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

María Morales: maria.morales@ogilvy.com – 679 94 81 26

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

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