

MAKRO IMPULSA SU APOYO AL SECTOR HOSTELERO COMO PROVEEDOR OFICIAL DE MADRID FUSIÓN 2023

- La compañía continúa mostrando su apoyo a la hostelería y gastronomía españolas y será, un año más, proveedor oficial de Madrid Fusión, una cita que aprovechará para exponer sus productos ultra perecederos y mostrar sus soluciones digitales y apuesta por la multicanalidad.
- Con sus productos ultra frescos y de proximidad, Makro apoya una gastronomía más sostenible, contribuyendo a reducir su impacto en el medio ambiente.
- Makro también volverá a contar con un espacio propio en *The Wine Edition*, el espacio del vino dentro del Congreso.
- Además, fruto de su compromiso por difundir conocimiento y poner la innovación gastronómica al alcance de todos los profesionales, Makro organizará diferentes talleres de la mano de prestigiosos chefs en su "Aula Makro", en la que participarán 15 estrellas Michelin.

Madrid, 19 de enero de 2023- [Makro](#), compañía líder en distribución mayorista multicanal a hostelería en España, participará, un año más, como proveedor oficial de la 21ª edición de Madrid Fusión, el congreso global de gastronomía que se celebra en Ifema Madrid desde el 23 al 25 de enero.

La compañía refuerza así su compromiso con la gastronomía española y con el crecimiento del sector, en un año marcado por la crisis energética y la subida de los tipos de interés. Makro también reitera, con su presencia en el congreso, su apoyo al sector hostelero con el que trabaja activamente para desarrollar las soluciones y los productos más adecuados a sus necesidades. La compañía quiere dar impulso a la actividad hostelera poniendo a su disposición los mejores productos, servicios y soluciones para sus negocios.

En esta nueva edición de Madrid Fusión, Makro se presenta bajo el *claim* "Makro se mueve", en clara alusión, por un lado, al Servicio de Distribución a Hostelería de la compañía, con el que Makro busca facilitar el día a día de sus clientes distribuyendo, desde los centros hasta la puerta de sus negocios, los pedidos que sus clientes realizan en su *e-commerce* o tiendas físicas. Y, por otro, con "Makro se mueve", la compañía también busca trasladar el compromiso de Makro por

la evolución y transformación continuas, con el objetivo de contribuir, con una fuerte oferta mayorista, a la sostenibilidad económica de los hosteleros.

Además de proveedores oficiales de la 21ª edición del congreso gastronómico, Makro también es patrocinador y miembro del jurado del I Campeonato oficial Hostelería de España – Tapas y Pinchos, que organiza Hostelería de España en el marco de Madrid Fusión, los días 23 y 24 de enero.

Difusores del conocimiento en "Aula Makro"

Como cada año, la compañía ha organizado un amplio programa con 20 talleres en su "Aula Makro", liderados por grandes chefs del escenario gastronómico español entre los que se encuentran 15 estrellas Michelin y en los que el producto local, sostenible y de proximidad será el protagonista. Vicky Sevilla, estrella Michelin en Arrels; Carlos Maldonado, estrella Michelin en Raíces; Josep María Rodríguez, propietario de La Patisserie Barcelona y campeón del mundo de pastelería; Ricardo Vélez, propietario de Moulin Chocolat y ganador del Prix au Chef Pâtissier; Cristóbal Muñoz, del restaurante Ambivium con una estrella Michelin y actual Young Chef por Michelin y Martina Puigvert del restaurante Les Cols con 2 estrellas Michelin, entre otros, son algunos de los profesionales que liderarán los talleres de "Aula Makro" y cuyo programa completo se puede consultar en este [link](#). Además, para todos aquellos que no puedan asistir de manera presencial, Makro retransmitirá algunos de estos encuentros en su perfil de [Instagram](#).

Un espacio dedicado al vino

Este año, Makro volverá a contar con un espacio dentro de *The Wine Edition*, completamente dedicado al vino, en el que asesorará a todos los profesionales que se acerquen a conocer la amplia oferta de la compañía. Además, en este espacio el Sumiller y miembro del Comité de Cata de Makro, Rubén Palomares, de la mano del chef Iñigo Lavado, realizará una cata maridaje el martes 24 de enero a las 13h con vinos de marcas exclusivas de Makro y en el que se hablará de Cepa Divisa, el vino del año en METRO.

Vuelta al origen como estrategia sostenible

Makro aprovechará la celebración de Madrid Fusión 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 se encuentra dentro de la estrategia de sostenibilidad de la compañía y tiene como objetivo ofrecer productos de pequeños y medianos proveedores locales, de KM.0, procedentes de un radio de menos de 150 km, garantizando así una gastronomía más sostenible y contribuyendo, a la vez, a dinamizar las economías locales de las comunidades autónomas en las que Makro opera.

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 los mismos. 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 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 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.metroag.de o MPULSE.de, la revista online de METRO.

Para más información

COMUNICACIÓN MAKRO

[Vanessa Cardenosa](mailto:vanessa.cardenosa@makro.es) – vanessa.cardenosa@makro.es 620 187 617

AGENCIA DE COMUNICACIÓN – OGILVY

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

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