

MAKRO CONTINÚA MOSTRANDO SU APOYO AL SECTOR EN H&T, EL SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA

- La compañía participa, un año más, como proveedor oficial de la vigésimo quinta edición del evento, donde aprovechará para exponer sus productos ultra perecederos y sostenibles, y asesorar a los profesionales del sector en la digitalización de sus negocios.
- Fruto del compromiso por difundir el mejor conocimiento gastronómico y poner la innovación en gastronomía al alcance de todos los profesionales, Makro organizará diferentes talleres de la mano de prestigiosos chefs nacionales y profesionales del sector en su "Aula Makro".

Málaga, 2 de febrero de 2023.- Makro, compañía líder en distribución mayorista multicanal a hostelería en España, será proveedor oficial, un año más, de uno de los eventos de referencia del sector hostelero español, H&T Salón de Innovación en Hostelería. Así, la compañía se suma a esta vigésimo quinta edición poniendo de manifiesto su compromiso con el sector hostelero español.

Del **6 al 8 de febrero** Makro estará al lado de los profesionales del canal HoReCa en el congreso celebrado en el **FYCMA** – Palacio de Ferias y Congresos de Málaga. Un encuentro que Makro aprovechará para mostrar su **compromiso por contribuir al crecimiento del sector e impulsar la actividad hostelera** apostando por la **innovación** y poniendo a disposición de los profesionales los **mejores productos, servicios y soluciones para sus negocios**.

En esta nueva edición de H&T, Makro se presenta bajo el *claim* "**Makro se mueve** en clara **alusión al Servicio de Distribución a Hostelería de la compañía** que tiene como objetivo facilitar el día a día de sus clientes, Makro busca también trasladar su **compromiso por la evolución y transformación continua en beneficio de sus clientes y de todo el sector**.

Además de participar como proveedor oficial del congreso y en línea con su compromiso con crecer de forma sostenible y contribuir a lograr una gastronomía más respetuosa con el medioambiente, **Makro patrocinará el III Foro Nacional de Hostelería, organizado por Hostelería de España, dedicado a la sostenibilidad gastronómica**, que tendrá lugar el segundo día del congreso, 7 de febrero, de 9:15h a 14:30h.

Difusión del mejor conocimiento gastronómico en “Aula Makro”

Como cada año, la compañía ha organizado un amplio programa con 16 talleres en su "Aula Makro", liderados por grandes chefs del escenario gastronómico nacional. Carlos Maldonado, chef del restaurante Raíces con una estrella Michelin; Kisko García, chef del restaurante Choco con una estrella Michelin; Raquel López, La Casa de Manolete, Puy Velez, de Moulin Chocolat; Braulio Simancas, uno de los referentes culinarios de Tenerife y Carlos Navarro, finalista con mención especial en World Sushi Cup 2016 son, entre otros, algunos de los profesionales que liderarán los talleres de “Aula Makro” y cuyo programa completo se puede consultar [aquí](#). Además, para todas aquellas personas que no puedan asistir al evento de manera presencial, Makro retransmitirá algunos de estos encuentros en su perfil de [Instagram](#).

Cata maridaje de la mano de Rubén Palomares e Iñigo Lavado

Este año, Makro contará con un espacio 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 6 de febrero a las 17:30 con vinos de marcas exclusivas de Makro.

Objetivo: una gastronomía más sostenible

Makro aprovechará la celebración de H&T para exponer la calidad de sus productos ultra frescos (carne, pescados, verduras y frutas), en un espacio en el que su surtido de ADN local será el protagonista. El proyecto ADN Local se enmarca en la estrategia de desarrollo sostenible de la compañía y tiene como objetivo ofrecer productos de pequeños y medianos proveedores de KM.0, procedentes de un radio inferior a 150 km, garantizando así una gastronomía más sostenible, a la vez que contribuye a la dinamización de las economías locales.

Asesoramiento y orientación para la digitalización de los hosteleros

En H&T, Makro también asesorará a los profesionales de la industria sobre las ventajas que un negocio en línea puede suponer para su crecimiento y rentabilidad. Los hosteleros podrán conocer de primera mano el catálogo de soluciones digitales desarrolladas por la compañía, como la herramienta de reserva digital *Dish Reservation* o *Dish Order*, que permite a los restaurantes y bares integrar de forma rápida, sencilla y económica en su propia web o red social perfiles, la gestión de pedidos *take away* o *food delivery*. Con sus soluciones digitales Dish, Makro se encarga de todas las gestiones para que el hostelero evite intermediarios y comisiones de terceros, impulsando 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.metroaq.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