

## MAKRO MUESTRA EN HIP SU OFERTA MULTICANAL Y SU APUESTA POR LA INNOVACIÓN

- Makro volverá a ser el proveedor oficial de HIP, un evento en el que mostrará su compromiso con una gastronomía sostenible a través de su apuesta productos ultra frescos procedentes de proveedores locales
- La compañía mostrará en HIP su apuesta por la multicanalidad a través de sus 37 tiendas físicas, su servicio de distribución a hostelería y su e-commerce, donde ofrece un Marketplace de productos de no alimentación para hostelería
- Como resultado de su compromiso con la difusión del conocimiento en gastronomía, durante los tres días de duración del evento Makro ofrecerá a los asistentes diversos talleres en su “Aula Makro”, liderados por reconocidos chefs del panorama gastronómico

**Madrid, 1 de marzo de 2023.-** Un año más, **Makro**, compañía líder en distribución mayorista multicanal a hostelería en España, estará presente en [HIP](#) (Hospitality Innovation Planet) para **mostrar su oferta mayorista a los profesionales hosteleros** y las **soluciones y servicios** creados por la compañía para **impulsar el crecimiento del sector**.

Makro llega a HIP bajo el *claim* “**Makro se mueve a tu restaurante**”, en clara referencia a su **Servicio de Distribución a Hostelería** que tiene como objetivo **facilitar el día a día de los hosteleros**, en el marco de la **apuesta de la compañía por la multicanalidad**. En la actualidad y, como resultado del **compromiso de Makro con la transformación continua**, la compañía cuenta con **37 tiendas físicas, e-commerce, un marketplace de productos de no alimentación** y un **Servicio de Distribución a Hostelería** de amplia cobertura geográfica.

Del **6 al 8 de marzo**, Makro acompañará a los profesionales de la industria hostelera como **proveedor oficial del evento**, en el que mostrará su **oferta de productos ultra frescos ADN Local** y su **apuesta por la difusión del conocimiento en gastronomía**. Además, diversos profesionales de la compañía ofrecerán **asesoramiento** a los hosteleros sobre cómo **impulsar el crecimiento de sus negocios a través de la digitalización**.

Asimismo, durante la primera jornada de HIP y en el marco de Mezcla, Congreso Anual de Hostelería de Madrid, **David Martínez Fontano, CEO de Makro España, participará en la mesa redonda Radiografía de la cadena alimentaria de Madrid: Descubrimos su origen y su futuro sostenible**, moderada por el presidente de Hostelería de Madrid, José Antonio Aparicio. En ella se abordarán las tendencias y retos del sector desde el punto de vista de productores, plataformas de venta, transportistas y distribuidores.

### **Compromiso con la difusión del conocimiento**

En un sector en constante cambio, el aprendizaje es **clave para continuar a la vanguardia en gastronomía**, ofrecer una **oferta competitiva e innovadora** y **mantener los niveles de crecimiento** del sector. Por ello, Makro quiere **facilitar que todos los profesionales hosteleros**, independientemente de su tamaño, tengan **acceso a las últimas novedades en técnicas culinarias e innovación gastronómica** gracias a **“Aula Makro”**. Así, durante los tres días de duración de HIP, la compañía ha organizado un amplio programa de talleres que serán impartidos por reconocidos chefs como **Cristóbal Muñoz**, del restaurante Ambivium con una Estrella Michelin y actual Young Chef por Michelin; **Vincent Guimerà** del restaurante L’Antic Molí con una Estrella Michelin y una Estrella Verde Michelin; **Enrique Pérez** del restaurante El Doncel con una Estrella Michelin y 2 Soles Repsol, y **Cario Lourenço y Germán Carrizo** del restaurante Fierro, con una Estrella Michelin, entre otros.

Coincidiendo con el Día Internacional de la Mujer y con el objetivo de visibilizar el talento femenino en gastronomía, los talleres que se celebrarán el 8 de marzo serán impartidos por reconocidas mujeres del panorama gastronómico, entre las que se encuentran **María José Martínez** del restaurante Lienzo, con una Estrella Michelin; **Puy Vélez y Anna Jarquín** de Moulin Chocolat y La Patisserie Barcelona; **Teresa Gutiérrez y Adriana Urbina** de los restaurantes con título Bib Gourmand, Azafrán y Adriana Urbina, y **Begoña Rodrigo**, del restaurante La Salita con una Estrella Michelin.

El programa completo de **“Aula Makro”** puede consultarse [aquí](#). Asimismo, todos aquellos que no puedan asistir presencialmente al evento, podrán seguir algunas de las sesiones del programa directamente en el perfil de [Instagram](#) de Makro.

### **Apuesta por proveedores locales para crecer de forma sostenible**

Como en cada cita del sector, Makro aprovechará la celebración de HIP para mostrar su **surtido de productos ultra frescos**, en el que cuenta con **proveedores exclusivamente locales**. La apuesta de la compañía por los productores locales se enmarca en su estrategia de sostenibilidad, de la que forman parte iniciativas como **ADN Local**. Esta iniciativa tiene como objetivo abastecerse de productos ultra frescos procedentes de pequeños y medianos proveedores locales, de **KM.0**, 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.

### **Digitalizar para ser más eficientes e impulsar el crecimiento del sector**

La **digitalización** es una de las prioridades estratégicas del plan de crecimiento y transformación de Makro. La apuesta de la compañía por la digitalización tiene como objetivo **mejorar de forma continua la eficiencia de su servicio**, pero también **desarrollar soluciones que faciliten la transformación digital de bares y restaurantes** como una **vía para impulsar su crecimiento y mejorar la rentabilidad de los negocios hosteleros**. En HIP, diversos profesionales de Makro ofrecerán a los hosteleros **asesoramiento sobre cómo potenciar la presencia online** de sus negocios o **reforzar el servicio que ofrecen a sus clientes** a través de sus **soluciones digitales Dish**, diseñadas específicamente para bares y restaurantes.

En línea con su apuesta por la digitalización, Makro volverá a entregar uno de los premios en el certamen The Best Digital Restaurants, creados por Diego Coquillat, que reconocen el esfuerzo y el trabajo en la gestión digital de los mejores restaurantes.

**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](http://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 catering (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](http://www.metroaq.de) o [MPULSE.de](http://MPULSE.de), la revista online de METRO.*

**Para más información****COMUNICACIÓN MAKRO**

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

**AGENCIA DE COMUNICACIÓN – OGILVY**

Paula Torrado: [paula.torrado@ogilvy.com](mailto:paula.torrado@ogilvy.com) – 639 81 39 16

Laura Tierno: [laura.tierno@ogilvy.com](mailto:laura.tierno@ogilvy.com) – 669 27 71 52