

MAKRO VOLVERÁ A SER EL PROVEEDOR OFICIAL EN EL 25º ANIVERSARIO DE SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA 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 organizará un total de 19 talleres en Aula Makro, guiados por reconocidos chefs como Cristóbal Muñoz, Ramsés González, Iñaki Aldrey o Begoña Rodrigo, entre otros.

San Sebastián, 4 de octubre de 2023.- Desde el próximo lunes 9 de octubre hasta el miércoles 11 y fiel a su compromiso con la hostelería, Makro participará, un año más, como **proveedor oficial de San Sebastián Gastronomika 2023**, una edición especial que celebra el vigesimoquinto aniversario del congreso y que tendrá a la cocina japonesa y estadounidense como protagonistas.

Además de suministrar los productos a los chefs que participarán en esta cita que se celebrará en el salón de congresos Kursaal, **Makro mostrará su compromiso con la difusión del conocimiento en gastronomía con Aula Makro**. En ella ofrecerá una veintena de sesiones dirigidas a todos los profesionales interesados en conocer las últimas innovaciones gastronómicas para aplicarlas en sus negocios hosteleros. Para ello, contará con la experiencia de hasta **19 chefs del panorama nacional reconocidos con estrella Michelin como Cristóbal Muñoz, del restaurante Ambivium; Ramsés González, del restaurante Cancook; Iñaki Aldrey, del restaurante Atempo, Xune Andrade, del restaurante Monte; Begoña Rodrigo, del restaurante La Salita; y Edwin Rodríguez, del restaurante Quimbaya**, entre otros. Las sesiones de Aula Makro también estarán disponibles en la web y redes sociales de Makro.

Ya en la edición pasada, Makro ofreció “píldoras culinarias” en Aula Makro complementando su ya habitual aportación de alimentos ultra frescos para los chefs que participan en el congreso. ‘El Futuro de la Historia’ será el lema para la XXV edición del congreso, como homenaje a la historia de la gastronomía contemporánea y a sus protagonistas en estos últimos 25 años, así como a quienes portan ahora el testigo abriendo nuevos caminos.

Además, como proveedor oficial del congreso gastronómico, Makro participará en el **Espacio Asador**, un espacio de restauración al que la compañía proveerá carne de la más alta calidad y participará en el ya tradicional **Concurso de Parrilla** que celebra cada año el congreso, también con sus productos cárnicos.

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

Impulso a la gastronomía sostenible y el producto local

Makro aprovechará la celebración de San Sebastián Gastronomika 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**. Con este proyecto, Makro **impulsa una gastronomía más sostenible y contribuye**, a la vez, al **crecimiento** de los **productores** y a la dinamización de 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 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.

Homenaje a los hosteleros vascos

En su apoyo a los hosteleros de la región y con motivo del **Día de la Hostelería**, Makro realizará en el marco del Congreso en San Sebastián y próximamente también en las ciudades de Bilbao y Vitoria un homenaje a la hostelería vasca para reconocer todo lo que sus profesionales aportan a la sociedad.

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

The logo for Makro, featuring the word "makro" in a bold, lowercase, sans-serif font. The letters are white and set against a dark blue rectangular background. The logo is positioned in the upper left corner of the page, which has a yellow background that tapers to the right.

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

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

Vanesa 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