

Día de la Hostelería 2020

LA TORRE DEL ORO SE ENGALARDONA EN EL DÍA DE LA HOSTELERÍA EN HOMENAJE A LOS HOSTELEROS SEVILLANOS



Izq a der: Beatriz Arilla, Gerente Turismo Ayto Sevilla; Ignacio Lozano, director de MAKRO Sevilla; Antonio Muñoz, teniente Alcalde y Delegado Hábitat Urbano, Cultura y Turismo del Ayto Sevilla; y Antonio Luque, Presidente Asociación de Hostelería de Sevilla y Provincia

Sevilla, 13 de octubre, 2020. Hoy, **13 de octubre** se conmemora el [Día de la Hostelería](#), una edición marcada por el gran impacto de la COVID-19 en el sector. En este contexto, la **Asociación de Hostelería de Sevilla**, **FACYRE (Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España)** y **MAKRO** rindieron ayer un especial homenaje a todos los hosteleros y hosteleras sevillanos, con el apoyo del **Ayuntamiento de Sevilla**.

Ayer, la emblemática **Torre del Oro de Sevilla** se vistió de gala en honor a los negocios hosteleros de la región. Este reconocido monumento proyectó un mensaje de apoyo a la hostelería con el objetivo de visibilizar su labor. Al acto de encendido acudieron **Antonio Muñoz**, teniente Alcalde y Delegado Hábitat Urbano, Cultura y Turismo del Ayto Sevilla; **Beatriz Arilla**, Gerente Turismo

Ayto Sevilla; **Ignacio Lozano**, director de MAKRO Sevilla; y **Antonio Luque**, Presidente Asociación de Hostelería de Sevilla y Provincia.

El **Día de la Hostelería** busca poner en valor al sector y a su contribución a la actividad económica nacional. Una conmemoración que se hace más necesaria que nunca dada la situación que viven los bares y restaurantes en España. Más aún en Sevilla, ciudad con amplia cultura gastronómica, en la que la hostelería y el turismo suponen un gran revulsivo económico.

SOBRE FACYRE

La Federación de Cocineros y Reposteros de España cuenta con más de 8.000 asociados que busca el crecimiento y reconocimiento del mundo gastronómico, protegiendo su patrimonio y fomentando los vínculos culturales, mejorando la formación profesional dentro del sector gastronómico. Asimismo, a través de FACYRE se intenta fomentar el gran patrimonio gastronómico nacional, tanto dentro de nuestras fronteras como en el extranjero.

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 2018/2019, MAKRO obtuvo unas ventas consolidadas de 1.256 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 caterings (HoReCa) y comercios independientes. En el mundo, METRO cuenta con 16 millones de clientes que pueden elegir entre realizar sus compras en sus establecimientos de gran formato, realizar pedidos online y recogerlos en los centros, o pedir que se lo acerquen a su establecimiento. Además, METRO apoya la competitividad de emprendedores y negocios propios mediante soluciones digitales, contribuyendo así a la diversidad cultural en el sector retail y de la hostelería. Asimismo, la sostenibilidad es un pilar clave en el negocio de METRO. Por ello, el grupo ha sido reconocido como el líder europeo en el índice de sostenibilidad de Dow Jones (Dow Jones Sustainability Index). La compañía opera en 34 países y cuenta con más de 100.000 empleados en el mundo. En el año fiscal 2018/2019, METRO alcanzó unas ventas de cerca de 27.100 millones de euros. Más información en www.metroag.de

Para más información

COMUNICACIÓN MAKRO

María José Cabello Espuny mariajose.cabello@makro.es -639 080 043

AGENCIA DE COMUNICACIÓN – OGILVY

Judit Agudo: judit.agudo@ogilvy.com – 669 240 937

Aida Rodríguez: aida.rodriguez@ogilvy.com - 676 42 98 35