

## MAKRO IMPULSA LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL, LA SOSTENIBILIDAD Y LA FORMACIÓN DE LA HOSTELERÍA EN HIP 2020

- La compañía presentará “Hostelería 360”, un proyecto que se compromete a cubrir todas las necesidades del sector, avanzando así hacia un concepto de negocio más estratégico
- Con la iniciativa “ADN Local” MAKRO mostrará el valor del territorio y el origen de los productos para favorecer el respeto al medio ambiente y el crecimiento de la economía de local
- Durante los tres días, organizará talleres magistrales en su “Aula MAKRO” de la mano de numerosos chefs de prestigio nacional



**Madrid, 24 de febrero de 2020.-** Como socio de la hostelería, MAKRO se suma a la cuarta edición de **HIP (Hospitality Innovation Planet)**, uno de los principales encuentros del sector que tendrá lugar los días 24, 25 y 26 de febrero en IFEMA. En esta cita, la compañía pondrá de manifiesto su compromiso con la innovación tecnológica, la sostenibilidad, el fomento del talento gastronómico y el servicio de distribución a hostelería.

### La omnicanalidad como base de una estrategia de crecimiento para la hostelería

Durante los tres días de encuentro para los profesionales del sector Horeca, MAKRO acercará a los asistentes sus avances en proyectos como “**Hostelería 360**”, una iniciativa con la que refuerza su compromiso con el sector, cubriendo sus necesidades de una manera más estratégica a través de multitud de soluciones integrales para sus negocios. Entre ellas, destacan los servicios online con los que promueven la transformación digital de los hosteleros, la creación de páginas webs o plataformas de gestión de reservas en restaurantes de forma gratuita. Asimismo, el proyecto facilita opciones para la contratación de personal,

servicios como energía o telefonía, fotografías profesionales o la gestión del negocio, entre otros.

Asimismo, MAKRO expondrá los últimos avances de su **Servicio de Distribución a Hostelería**, con el que se adaptan más que nunca a las demandas de los hosteleros. De esta forma, la compañía ha puesto en marcha un servicio de pedidos online, a través del cual reciben los productos que necesitan en sus establecimientos en menos de 24 horas, a diferentes temperaturas y en un mismo pedido.

### **Compartiendo los conocimientos sobre el sector hostelero**

El director general de MAKRO, Peter Gries, como representante de esta compañía referente en el sector, participará en dos interesantes encuentros que se celebrarán en el contexto de HIP:

Por un lado, Hostelería de España organiza la **I Cumbre Ibérica de Hostelería y Turismo** el próximo día 24 a las 13:10h. En este contexto, y bajo la representación del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, Gries y otros portavoces relevantes del canal Horeca, expondrán las líneas de colaboración entre España y Portugal, partiendo de las sinergias que existen entre la estructura social y económica de ambos países en términos de hostelería y turismo.

El director general de MAKRO estará presente en una segunda mesa-debate el día 25 a las 13:00h, sobre la **“Relación Hostelero y Distribuidor: colaboración y partenariado”**. Un territorio en el que la compañía se posiciona como referente a la hora de entender las necesidades del sector de la gastronomía y ofrece una gran variedad de soluciones integrales para los negocios hosteleros.

### **Priorizando una gastronomía con sabor y el apoyo a los productores locales**

Además, en el marco de HIP 2020, MAKRO mostrará la excelencia de sus productos Km0 con la iniciativa **“ADN Local”**. Este proyecto busca garantizar una gastronomía 100% sostenible y respetuosa con el entorno. De esta forma, ofrece más de 9.000 referencias procedentes de un radio no mayor a 150Km, apostando así por más de 1.000 pequeños y medianos productores locales; poniendo en valor la economía local, el valor del territorio y el origen de las materias primas.

### **La formación para los profesionales de la mano de los chefs referentes**

Como no podía ser de otra manera, el talento gastronómico también será uno de los principales reclamos para los visitantes de HIP. La compañía estará presente en el congreso con un amplio programa de talleres que se desarrollarán en su **“Aula MAKRO”**, los cuales serán impartidos por más de 10 chefs de renombre como Pepa Muñoz, del restaurante El

Qüenco de Pepa; Begoña Rodrigo, de La Salita; Firo Vázquez de El Olivar; o Fran Vicente de El Sainete, entre otros.

Este proyecto formativo nace de la unión de la universidad con el Basque Culinary Center; de los cocineros con FACYRE; y de MAKRO con el producto; para contribuir así al desarrollo y el crecimiento del sector.

Entre los talleres, que empezarán cada día a partir de las 11:00h. de la mañana, podremos encontrar desde cómo realizar un maridaje con cerveza artesana a cómo podemos aprovechar el poder del azúcar.

**Para conocer todos los detalles sobre los talleres del Aula MAKRO, pulsa [aquí](#).**

#### **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](http://www.makro.es)

#### **SOBRE METRO**

METRO es una compañía internacional líder de productos de alimentación y no alimentación especializada en atender las necesidades de hoteles, restaurantes y caterings (HoReCa) y comercios independientes. Opera en 34 países y emplea a más de 100.0000 personas en todo el mundo. En el año fiscal 2018/2019, METRO alcanzó unas ventas de cerca de 27.100 millones de euros. Con sus marcas METRO/MAKRO Cash & Carry y Real, así como con sus servicios de entrega, METRO ha definido sus estándares para el futuro marcados por un enfoque al cliente, soluciones digitales y modelos de negocio sostenibles. METRO/MAKRO Cash & Carry tiene presencia en 25 países con más de 750 centros y cuenta con 100.000 empleados en todo el mundo. Más información en [www.metroag.de](http://www.metroag.de)

#### **Para más información**

##### **COMUNICACIÓN MAKRO**

María José Cabello Espuny [mariajose.cabello@makro.es](mailto:mariajose.cabello@makro.es) -639 080 043

##### **AGENCIA DE COMUNICACIÓN – OGILVY**

Judit Agudo: [judit.agudo@ogilvy.com](mailto:judit.agudo@ogilvy.com) – 669 240 937

Aida Rodríguez: [aida.rodriguez@ogilvy.com](mailto:aida.rodriguez@ogilvy.com) - 676 42 98 35