

Más de 200 empresas especializadas se darán cita en el Salón de Innovación en Hostelería, entre el 4 y el 6 de febrero, en FYCMA

MAKRO REFUERZA SU COMPROMISO CON LA HOSTELERÍA MALAGUEÑA EN EL SALÓN H&T

- En esta nueva edición, la compañía líder en distribución a hostelería, desarrollará un extenso programa de actividades, con el foco en la gastronomía y la innovación

Málaga, 31 de enero de 2019.- MAKRO participará, un año más, en la nueva edición del *Salón del Salón de Innovación Hostelera H&T*, el gran escaparate del sector de la hostelería y el turismo malagueño. El Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (FYCMA) abrirá las puertas del Salón H&T, entre el 4 y el 6 de febrero, para convertirse, de nuevo, en el punto de encuentro de más de 200 empresas especializadas que desean mostrar las últimas tendencias en equipamiento, alimentación e industria auxiliar vinculada al sector de la hostelería.

En su compromiso con el sector, MAKRO desarrollará un extenso programa de actividades focalizadas en gastronomía e innovación, dos pilares fundamentales para la hostelería de la región. En palabras de Víctor Arcos, director de área de Málaga y Almería, *“durante los próximos días, MAKRO reunirá en H&T a importantes chefs del panorama nacional, como Rodrigo de la Calle (con una estrella Michelin) e Iñigo Lavado, y a grandes profesionales del sector que ofrecerán asesoramiento personalizado a todos los hosteleros que lo deseen, tanto en alimentación como no alimentación”*. Arcos ha añadido: *“además, Custodio López Zamarra, presidente de catas de MAKRO, ofrecerá catas maridaje de champagne junto a reconocidos profesionales del vino”*.

Por otro lado, los asistentes podrán conocer las últimas novedades en productos de equipamiento necesario para todo tipo de cocinas. Además, tendrán a su disposición el amplio surtido de productos de MAKRO en el stand de la compañía, con una representación de ultra frescos: frutas & verduras, pescados y carnes, siempre acorde a unos parámetros de calidad y sostenibilidad.

En cuanto a la apuesta de MAKRO por la innovación, se concretará en compartir con los asistentes su iniciativa de Digitalización de la Hostelería. Todos los hosteleros que lo deseen, podrán conocer las soluciones digitales que mejor se adapten a sus negocios en el espacio de Digitalización de MAKRO, donde serán atendidos por un equipo de expertos en la materia.

Hasta la fecha, MAKRO ha impulsado la transformación digital de 300 bares y restaurantes en la región de Málaga y ha ayudado a más de 12.000 bares y restaurantes de toda España a tener

presencia online con la elaboración de sus páginas web y las herramientas de reserva de manera totalmente gratuita.

El Salón H&T se ha convertido ya en una cita de referencia para la hostelería y turismo del Sur de España. Víctor Arcos ha explicado al respecto: *“MAKRO, como socio de la hostelería, no podía dejar de apoyar este punto de encuentro. Es parte de nuestro compromiso para favorecer la notoriedad y el desarrollo de los negocios de hostelería locales, dinamizando la economía y el empleo de la provincia de Málaga”*.

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 2016/2017, MAKRO obtuvo unas ventas consolidadas de 1.243 millones de euros. Más información en www.makro.es

Para más información

MAKRO

María José Cabello Espuny

mariajose.cabello@makro.es

639 08 00 43

ACH Cambre

Aida de Lucio

adelucio@achcambre.es

618 553 745