

MAKRO

MAKRO Cash and Carry Polska S.A.

Al. Krakowska 61, 02-183 Warszawa

tel. 22/ 500 - 0000

faks 22/ 500 - 0751

www.makro.pl

makro

TWÓJ PARTNER W BIZNESIE

MAKRO Cash & Carry jest niekwestionowanym liderem w branży zaopatrzenia sektora HoReCa na polskim rynku. 29 hal Makro rozmieszczonych na terenie całego kraju oferuje asortyment niezbędny do prowadzenia każdego rodzaju działalności gastronomicznej, poczynając od restauracji z pełną obsługą kelnerską, poprzez usługi cateringowe, kantyny i bary fast food skończywszy na pubach i dyskotekach. Zaopatrzenie w systemie cash & carry pozwala przedsiębiorcy branży gastronomicznej na codzien-

Szkolenia w salach konferencyjnych:

- Zarządzanie personelem punktu gastronomicznego
- Zarządzanie kosztem sprzedaży w gastronomii
- Skuteczny marketing lokalu gastronomicznego
- Profesjonalny serwis kelnerski
- Profesjonalna dekoracja i nakrywanie stołu
- Pozyskiwanie funduszy unijnych dla wsparcia inwestycji w branży gastronomicznej
- HACCP

nie pozyskiwanie ultra świeżych produktów zarówno na stoisku mięso, warzywa – owoce jak i ryby. Nowością, którą Makro, jako jedyny w Polsce kompleksowy



Leszek Jurczak - Menedżer Grupy Klientów HoReCa Makro Cash and Carry Polska S.A.

dystrybutor do gastronomii uruchomiło w pierwszej połowie 2009 jest specjalistyczne centrum dystrybucji ryb i owoców morza. Dzięki niemu nasi klienci przez siedem dni w tygodniu będą mieli dostęp do szerokiej oferty świeżych ryb. Jednym z podstawowych założeń tego projektu jest gwarancja dostępności świeżego towaru. Maksymalne skrócenie łańcucha dostaw zapewnia ciągłość sprzedaży i stałą dostępność asortymentu we wszystkich naszych halach. Ryby są dostarczane do centrum dystrybucji bezpośrednio od hodowców i rybaków tuż po połowach. Ułożone i przesypane lodem w specjalnych styropianowych pojemnikach przeznaczonych do transportu. Po dokładnej kontroli jakościowej i zakwalifikowaniu do dalszego obrotu dostarczane są do wszystkich hal Makro w całej Polsce.

Oprócz bardzo szerokiego asortymentu produktów żywnościowych w halach Makro znajdziecie Państwo zarówno podstawowe wyposażenie gastronomiczne (sztuczce, zastawa stołowa, drobny sprzęt gastro) jak i profesjonalne zestawy urządzeń

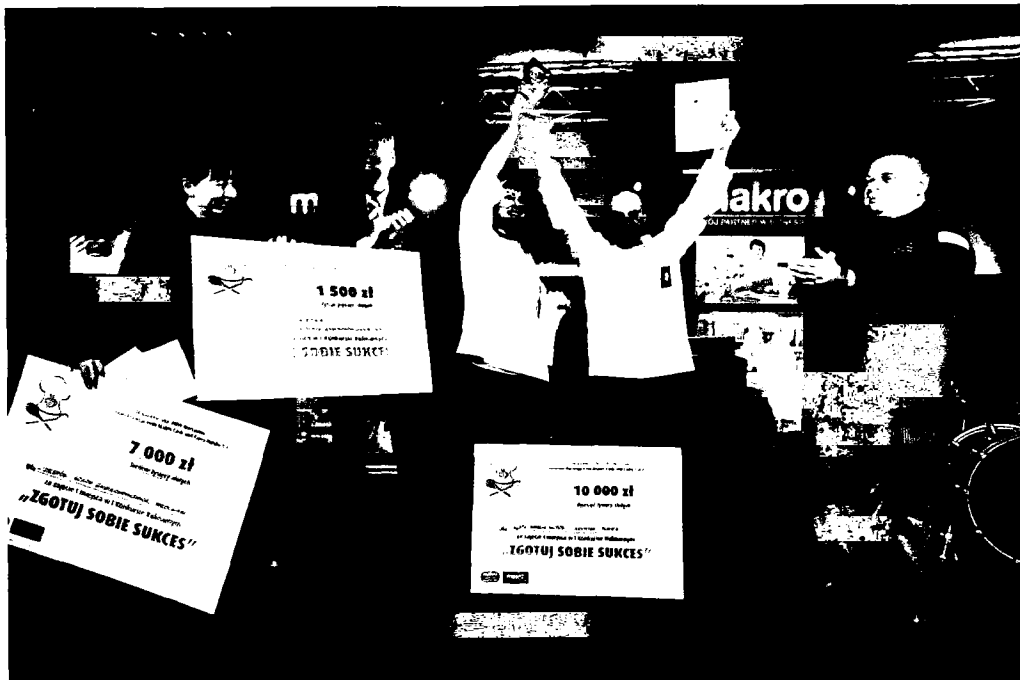


do zaawansowanej technologicznie kuchni czy baru. W Makro zależy nam nie tylko na sprzedawaniu produktów zaopatrzenia gastronomii, ale także

Szkolenia w barze RIOBA:

- Profesjonalne przygotowywanie kawy (szkolenia dla baristów)

MAKRO



na kompleksowym wspieraniu biznesu naszych Klientów. W hali Makro Klient może wyposażyć się we wszelkie niezbędne urządzenia oraz akcesoria do uruchomienia kawiarni, restauracji czy baru. Aby uruchomić i z sukcesem prowadzić taką placówkę nieodzownym jest wstępne przeszkolenie i ciągłe podwyższanie umiejętności personelu.

W październiku 2009 r. minął rok od otwarcia MAKRO Centrum Rozwoju Firm. W ciągu 12 miesięcy działalności Centrum przeszkoliło ponad 3600 Klientów MAKRO z branży HoReCa. W 2010 roku w MAKRO Centrum Rozwoju Firm dostępne będą następujące programy szkoleniowe:

- Szkolenia w kuchni
- Szkolenia w barze RIOBA
- Szkolenia w salach konferencyjnych



Lojalni Klienci Makro mogą uczestniczyć w szkoleniach nieodpłatnie (Makro pokrywa cały koszt szkolenia).

W 2010 roku Makro wychodząc naprzeciw potrzebom Klientów wprowadzi w większości regionów

w Polsce usługę dowozu produktów do Klientów z sektora gastronomicznego. Usługa ta pozwoli na zaproponowanie dostaw do sieci gastronomicznych, dla których z reguły nieodzownym jest dostarczaniu towaru do drzwi restauracji. Dostarczać będziemy zarówno produkty spożywcze (także świeże ryby), jak i artykuły przemysłowe oraz wyposażenie gastronomiczne.

W relacjach z Klientami Makro stawia na skuteczną komunikację. Jednym z nieodzownych jej elementów jest obecność na dużych imprezach targowych (Eurogastro, Polagra), gdzie stoiska Makro ze względu na rozmiar i jakość ekspozycji należą do najczęściej nagradzanych.

Blisko stu Konsultantów ds. Klientów Horeca pracujących codziennie w terenie odwiedza kilkadziesiąt tysięcy Klientów miesięcznie przedstawiając konkurencyjne oferty handlowe, doradzając oraz zapewniając stały dopływ informacji o nowościach w branży. Budujemy w ten sposób trwałe relacje z Klientami prowadzące do lojalnej współpracy.

Wsparcie młodzieży uczącej się w szkołach gastronomicznych jest kluczowym dla Makro elementem wkładu w rozwój rynku gastronomicznego w Polsce. Kierowany do młodzieży ze szkoła gastronomicznych konkurs kulinarny „Zgotuj Sobie Sukces” na stałe wpisał się w kalendarz imprez gastronomicznych w Polsce. W edycji 2009 triumfowali młodzi kucharze z Wrocławia, Gdańska i Piły. Fantazja i doświadczenie juniorów zaowocowało takimi smakołykami, jak sewiche z halibuta, sushi maki czy stek butterfly z łososia. Zwycięskie zespoły zasilą szeregi Polskiej Młodzieżowej Reprezentacji Kucharzy, która będzie reprezentowała nasz kraj na Olimpiadzie Kulinarnej w Luksemburgu w 2010r.

Szkolenia w kuchni:

- Nowoczesne rozwiązania i techniki kulinarne w kuchni polskiej
- Nowoczesne rozwiązania i techniki kulinarne w kuchni międzynarodowej
- Pizza & Pasta
- Potrawy ze świeżych ryb
- Grill i wędzenie
- Dary Lasu
- Kuchnia Wiosenna
- Wina, sery, pasztety