

Makro Gastro Cup otevřel registrace do druhého ročníku. Vítězové znovu získají stáž u šéfkuchaře Zdeňka Pohlreicha

Praha, 20. října 2026 – Vítězové prvního ročníku Makro Gastro Cup mají za sebou stáž v restauraci Zdeňka Pohlreicha. Zkušenost, kterou si studenti podle svých slov naplno užili, navíc nezůstane jen u jednorázové návštěvy. Škola se s restaurací domluvila na další spolupráci a studenti z vítězného týmu tam budou pravidelně dojíždět na odbornou praxi. O podobnou příležitost teď mohou zabojovat další mladé gastronomické talenty. Společnost makro ČR otevřela registrace do druhého ročníku soutěže. Zájemci se mohou hlásit do 20. listopadu 2026.

Makro Gastro Cup je týmová soutěž pro studenty středních gastronomických škol a učilišť. **Sedmičlenné týmy**, které tvoří čtyři studenti kuchařských oborů a tři studenti číšnických oborů, v ní prověřují své dovednosti. Vedle odborných znalostí ale rozhoduje také schopnost spolupracovat, komunikovat a společně zvládnout reálný restaurační provoz.

Výhra, která pokračuje i po soutěži

První ročník soutěže ovládl tým **Labské střední odborné školy a Středního odborného učiliště Pardubice**. Jednou z hlavních cen byla stáž v restauraci **šéfkuchaře Zdeňka Pohlreicha**, během které se studenti zapojili do profesionálního provozu a pracovali po boku zkušených profesionálů. Stáž se povedla natolik, že spolupráce bude pokračovat. Studenti budou do restaurace pravidelně dojíždět na odbornou praxi a dál tak rozvíjet své zkušenosti.

Oba finálové týmy se pak zúčastnily také workshopů v Makro akademii, kde si pod vedením mistra Evropy 2025 a mistra světa v míchání nealkoholických koktejlů **Martina Vogeltanze** a baristy a certifikovaného lektora **Adama Troubila** prohloubily své barmanské a baristické dovednosti.

„Makro Gastro Cup je v Česku unikátní tým, že mladým lidem umožňuje převést to, co se učí ve škole, do reálné praxe. Nejde jen o soutěž, ale o skutečnou zkušenost s profesionální gastronomií, která jim může pomoci v jejich dalším profesním rozvoji. Právě tento přesah dělá soutěž tak výjimečnou“ říká **Jiří Nehasil**, generální ředitel makro ČR.

Přihlášky jsou otevřené do 20. listopadu

Do druhého ročníku se mohou přihlásit studenti gastronomických škol a učilišť v oborech kuchař a číšník, kterým v den jejího konání nebude více než 20 let. Školy musí nejpozději do **20. listopadu 2026** zaslat maximálně tříminutový video medailonek týmu společně s vyplněnými a podepsanými pravidly na adresu info@cbanet.cz.

Odborná komise vybere šest semifinalistů, kteří se utkají **16. až 17. února** a **23. až 24. února 2027 v Makro akademii v Praze**. Dva nejlepší týmy postoupí do finále, které proběhne **9. dubna 2027 v O2 universu na Makro Czech Gastro Festu 2027**.

Velkoobchod **makro ČR** dlouhodobě poskytuje své služby v prodeji potravinářského i nepotravinářského sortimentu. Za 29 let existence na českém trhu se **makro ČR** stalo silným a důležitým partnerem restaurací, hotelů a stravovacích zařízení (HoReCa) i nezávislých obchodníků (Traders). **Makro ČR** má po celé České republice přes 650 000 zákazníků, kteří těží z unikátního multikanálového mixu velkoobchodu. Zákazníci si mohou vybrat, zda budou zboží nakupovat v jednom z velkoformátových obchodů nebo si je nechají doručit – vše za pomoci digitálních řešení. Mimo to je **makro ČR** důležitým hráčem na poli udržitelnosti. Díky iniciativě **České pole** se **makro ČR** snaží do české gastronomie vrátit a rozvíjet tradiční produkty českého zemědělství a společně usilovat o jejich místo v české kultuře i gastronomii.

Makro ČR je součástí globální sítě METRO AG se zastoupením ve více než 30 zemích. Společnost METRO má po celém světě přes 17 milionů zákazníků, kteří mohou využít velkoformátových obchodů. Více informací naleznete na: <https://www.makro.cz/>

Pro více informací kontaktujte:

Nikola Formanová

Vedoucí komunikace makro ČR

tel.: +420 603 850 320

e-mail: nikola.formanova@makro.cz

www.makro.cz

www.facebook.com/makro.cz

www.linkedin.com/company/makro-cr/