



Gastro máme v krvi. A to fest! MAKRO Czech Gastro Fest 2025: Šest světových kuchařských hvězd, špičky české gastronomie, čtyři profesionální soutěže a desítky kuchařských show pod jednou střechou

Praha, 12. března 2025 – Největší gastronomická událost v České republice MAKRO Czech Gastro Fest letos vstupuje do svého třetího ročníku a přivádí do Prahy světovou špičku v oblasti gastronomie. 4. a 5. dubna 2025 se v pražském O2 universu uskuteční dvoudenní festival plný inspirace, jedinečných kulinářských show, odborných diskusí, prestižních soutěží a zážitků pro profesionály i širokou veřejnost. Hlavními ambasadory jsou: za profesionály v gastronomii Zdeněk Pohlreich, za amatérské kuchaře a milovníky dobrého jídla Karel Kovy Kovář.

Festival letos přivítá **šest michelinských a světově oceňovaných šéfkuchařů**, představí **klíčové projekty pro rozvoj české gastronomie** a nabídne bohatý program rozdělený do **tematických sekcí**. V rámci odborného programu **MAKRO FORUM** proběhnou **diskuse s předními osobnostmi české i světové gastronomie**, včetně diskuse o **nové vládní iniciativě na podporu české gastronomie a rozšíření Michelin Guide na celé Česko**.

*„MAKRO Czech Gastro Fest není jen festival. Je to platforma, kde propojujeme profesionály, inspirujeme mladé talenty a nastavujeme trendy pro českou gastronomii. Otevíráme důležitá témata, jako je rozvoj gastro turismu nebo celorepubliková dostupnost kvalitních surovin. Těšíme se na setkání všech, kdo mají gastro v krvi,“ říká **Jiří Nehasil, generální ředitel makro ČR a prezident festivalu**. „Přivážíme do Česka světové šéfkuchaře, aby předali své zkušenosti a inspirovali české kolegy. Každý z nich má svůj unikátní styl a přístup k vaření – od severské preciznosti po autentické asijské chutě. Tato výměna know-how je pro budoucnost české gastronomie neocenitelná,“ dodává **Jiří Nehasil**.*

Hvězdy světové gastronomie na jednom místě (abecedně seřazeno):

Marvin Böhm (Německo) – Trojnásobný vítěz prestižní kulinářské soutěže Bocuse d'Or v Německu. Sous-chef tříhvězdičkové michelinské restaurace Aqua.

Peter Duranský (Slovensko) – První slovenský michelinský šéfkuchař, mistr precizní techniky a kvalitních surovin. Kapitán slovenského národního týmu Bocuse d'Or.

Jimmi Eriksson (Švédsko) – Vítěz zlaté medaile Culinary World Cup, čestný vítěz Bocuse d'Or, specialista na skandinávskou gastronomii.

Sebastian Gibrand (Švédsko) – Vicemistr světa z Bocuse d'Or a kulinářský ředitel týmu USA pro Bocuse d'Or, inovátor v oblasti kombinací chutí.

Daren Liew (Asie) – Dvojnásobný držitel michelinské hvězdy, expert na kantonskou kuchyni, přinášející autentické asijské chutě.

Martino Ruggieri (Itálie) – Šéfkuchař restaurace Maison Ruggieri, která získala michelinskou hvězdu pouhých pět měsíců po otevření.



Profesionální soutěže, které stojí za pozornost

Juniorské mistrovství v míchání nealkoholických koktejlů **Mattoni Grand Drink Junior 2025**, které nabízí studentům gastronomických škol možnost ukázat svou kreativitu a získat zkušenosti v oboru mixologie, se odehraje v sekci BAR pod záštitou České barmanské asociace. Soutěž **Czech Coffee in Good Spirits Championship** propojí svět výběrové kávy s barmanským uměním. **Czech Latte Art Championship** přivede na festival špičkové baristy, kteří předvedou svou kreativitu v kreslení do mléčné pěny. Vrchol festivalového programu přinese druhý finálový den soutěže **Pilsner Urquell Master Bartender**, kde se nejlepší výčepní z celého Česka utkají o titul mistra v čepování plzeňského ležáku. Letošní novinkou je vyhlášení vítězů přímo před návštěvníky festivalu, kteří zažijí finálové souboje na vlastní oči.

MAKRO SQUARE – náměstí plné chutí

Tematické stánky inspirované světovou kuchyní zaplní celé spodní patro O2 univerza. Na ploše o rozloze přes 2 400 m² si budou moci návštěvníci užít signature dezert od **Ivety Fabešové ve stylu Gastro máme v krvi**. A to fest! **MASO Made by makro** nabídne výběr šťavnatých grilovaných specialit, dvou typů hotdogů a oblíbených burgerů. Z lokálních surovin nabídne **Iniciativa České pole** tradiční zelňák s uzeným masem a oblíbené loaded fries. Z produktů **Chytrý kuchař** připraví kuchaři špecle s trhanou kachnou a zelím nebo domácí sekanou. **Česká restaurace** nabídne tři druhy tataráku. Na náměstí plném chutí nebudou chybět ani jídla asijské a italské kuchyně. Všechny **degustační porce jsou v ceně vstupenky**.

MAKRO STAGE

Dvacet unikátních kuchařských show během dvou dnů budou moct zažít návštěvníci festivalu. Pro pátek i sobotu je připravené **trimování sedmdesátikilové mořské ryby ve visu**, které patří mezi vůbec nejatraktivnější show. Kuchaři navíc z ryby připraví čerstvé poké pro návštěvníky jako degustační porce. Celé páteční odpoledne pak bude k vidění **finále soutěže Pilsner Urquell Master Bartender**, ve které se utkají ti nejlepší výčepní z Česka a Slovenska. „*Pilsner Urquell Master Bartender je jedinečná soutěž, která již od roku 2006 podporuje rozvoj české pivní kultury a zvyšuje prestiž výčepního řemesla. Jejím hlavním cílem je vzdělávání výčepních, kteří svým hostům zprostředkovávají komplexní zážitek z plzeňského ležáku – od správné péče o něj a čepování až po profesionální prezentaci. Ti nejlepší letos představí své umění ve finále soutěže na MAKRO Czech Gastro Festu,*“ říká **Vojtěch Homolka, vrchní obchodní sládek Plzeňského Prazdroje**.

MAKRO FORUM – Klíčové diskuse o budoucnosti české gastronomie

Součástí festivalu bude také MAKRO FORUM, kde se zejména v pátek uskuteční desítky diskusí s předními odborníky, zástupci oboru a šéfkuchaři. Jedním z témat bude nová vládní iniciativa zaměřená na podporu české gastronomie, včetně rozšíření **Michelin Guide** na celé Česko. Dva michelinští šéfkuchaři promluví o tom, jak prestižní ocenění pomohlo jejich zemím



i restauracím posunout se na světovou úroveň. Diskuse se zúčastní i zástupci CzechTourism, kteří představí přínosy této iniciativy pro rozvoj gastro turismu.

„To, že Michelin nyní pokryje celou Českou republiku, je historický moment pro naše gastronomické prostředí. Je to nejen uznání pro šéfkuchaře a restaurace, které již vynikají, ale i výzva pro celý obor posunout kvalitu na vyšší úroveň. Na MAKRO Czech Gastro Festu chceme diskutovat o tom, jak tuto příležitost maximálně využít a jak může nejen pražská, ale regionální kvalitní gastronomie těžit z této mezinárodní prestiže,“ říká Jiří Nehasil.

Dalšími tématy budou:

Budoucnost české gastronomie – své originální gastro příběhy a inspirativní profesionální cestu mezi mezinárodní elitou budou sdílet **Kristýna Nemčková**, talentovaná kuchařka a vítězka soutěže MasterChef, a **Petr Svejkský**, absolvent hotelové školy v Lausanne. **Lukáš Hejlík**, průvodce po skvělé regionální gastronomii, představí nové tváře projektu **Naděje české gastroscény**.

Kvalitní suroviny a udržitelnost – prezentace projektu České pole a lokálních surovin jako základů kvalitní gastronomie.

Efektivní provoz v gastronomii – jak optimalizovat kuchyňské procesy díky projektu Chytrý kuchař i přednáška o efektivních způsobech financování gastro provozů.

Signature speciality, které musíte ochutnat

Nejznámější česká cukrářka **Iveta Fabešová** vytvořila pro festival exkluzivní dezert z krvavého pomeranče, inspirovaný mottem „Gastro máme v krvi. A to fest!“. Stejně motto vedlo světoznámého barmana **George Němce** k vytvoření signature koktejlu, který bude možné ochutnat v alkoholické i nealkoholické verzi.

Gastro máme v krvi. A to fest!

Třetí ročník festivalu MAKRO Czech Gastro Fest se bude konat v pátek 4. a v sobotu 5. dubna 2025 ve čtyřech patrech O2 univerzum. Pátek bude patřit profesionálů z gastronomie, v sobotu festival otevře dveře široké veřejnosti. **V ceně vstupenky jsou ochutnávky a degustační porce.** Festivalem vás provedou moderátoři **Markéta Hruběšová** a **Pavel Cejnar**. Více informací a nákup vstupenek naleznete na **makroczechgastrofest.cz**.

Velkoobchod **makro ČR** dlouhodobě poskytuje své služby v prodeji potravinářského i nepotravinářského sortimentu. Za 28 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 ho 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/