



Makro incorpora su 'Nuevo modelo de negocio' en el centro de Palma de Mallorca

17-06-2013

Makro inauguró el pasado 12 de junio el 'Nuevo modelo de negocio' de la compañía en su centro de Palma de Mallorca; un modelo en el que los productos mallorquines y los proveedores locales cobran mayor protagonismo. El acto contó con la presencia de **Gabriel Company**, consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio del Gobierno de las Islas Baleares; **Silvia Romero**, directora general de Comercio, Trabajo y Juventud del ayuntamiento de Palma de Mallorca; **José María Cervera**, director general de Makro España & Portugal; y **Carmen Bañobre**, directora de Makro Palma de Mallorca; además de un centenar de personas entre autoridades, empresarios, proveedores y medios de comunicación y los propios trabajadores.

Los productos mallorquines y los proveedores locales cobran gran protagonismo dentro del surtido del remodelado centro balear. El número de estas referencias aumenta hasta 239 productos, suministrados por 48 proveedores de la isla. Por secciones, destaca la bodega de Makro Palma de Mallorca, que cuenta con 18 proveedores y 150 referencias locales, además del resto de vinos y cavas que componen este espacio.

La remodelación realizada en el centro incorpora las principales novedades del Grupo Metro en cuanto a instalaciones y equipamiento, y cuenta con el 'Nuevo modelo de negocio', que la compañía empezó a implantar a finales de 2010 y que ya está presente en 14 de los 37 centros que el mayorista tiene en España. Éste se basa en la orientación al cliente y el asesoramiento más personalizado para lograr una compra organizada, inteligente y más efectiva. Gracias al asesoramiento individualizado, se consigue aportar más rentabilidad a los negocios de las pequeñas y medianas empresas de hostelería. Este modelo está obteniendo resultados muy positivos en todas las ciudades en las que se encuentra hasta el momento y próximamente también se establecerá en el resto de países del Grupo Metro en el que el negocio del *cash & carry* se encuentre en un ciclo de vida maduro.

El centro de Palma de Mallorca ha experimentado una completa remodelación y se pueden observar importantes cambios en cuanto a la adecuación de la sala de venta, que se ha ampliado en 677 m². El establecimiento cuenta ahora con 4.748 m² destinados a productos de Alimentación y 3.085 m² a No Alimentación. En las secciones de Carnicería, Frutería y Pescadería se han llevado a cabo grandes mejoras ya que en sus correspondientes salas de obradores, recepción de mercancías y cámaras de refrigerados se

han puesto nuevos paneles, suelos e instalaciones, con el objetivo de reducir estos espacios para ganar más metros en las salas de exposición. Además, se han instalado nuevas cámaras de congelados en Charcutería y Lácteos. En el caso de la sala de venta de alimentación seca se ha renovado la climatización, la protección contra incendios, la electricidad y el frío industrial.

La directora general de Comercio, Trabajo y Juventud del ayuntamiento de Palma de Mallorca, Silvia Romero, expresó su agradecimiento a Makro por *“mostrar su apoyo incondicional a la hostelería y la restauración, unos sectores con gran peso en la economía de la isla”*.

Por su parte, la directora de Makro Palma de Mallorca, Carmen Bañobre, felicitó a las 102 personas que trabajan en el centro por el gran esfuerzo y excelente trabajo realizado en la remodelación del establecimiento. *“Gracias al equipo de Makro Palma, los hosteleros de la zona podrán obtener grandes ventajas y mejorar la competitividad de sus negocios”*. Además, Carmen Bañobre aprovechó la ocasión para entregar a la Escuela de Hostelería de Palma de Mallorca, representada por su director, **José Luis Mateo**, la tarjeta Makro para que los alumnos puedan realizar sus compras siempre que quieran.

El director general de Makro España & Portugal, José María Cervera, se mostró ilusionado con la remodelación de este centro que *“beneficiará a los hosteleros de la isla”* y ha felicitó a todos los que han hecho posible que el 'Nuevo modelo de negocio' fuera una realidad en Palma de Mallorca *“queremos ser el socio de referencia de los hosteleros de la zona, para prosperar juntos y contribuir al desarrollo social y económico de la isla”*.

I Concurso oleotapa Mallorca

Durante el acto de inauguración tuvo lugar la entrega de premios del *I Concurso oleotapa Mallorca 2013*, celebrado el pasado 27 de mayo en las instalaciones de la Escuela de Hostelería de las Islas Baleares. En este concurso ha resultado ganador **Igor Rodríguez Sanz**, del restaurante Ummo, que recibió el premio de manos de Gabriel Company, consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio del Gobierno de las Islas Baleares.

“Es para mí un honor estar hoy en Makro Palma y entregar los premios del ‘I Concurso oleotapa Mallorca’, que tiene como finalidad fomentar el uso del aceite de la isla y dar a conocer a los establecimientos de restauración que elaboren tapas con aceite de nuestra tierra”, comentó Gabriel Company.

El certamen, organizado por la Asociación Empresarial de Restauración de Mallorca - CAEB, el Consejero Regulador de la Denominación de Origen Aceite de Mallorca, la Escuela de Hostelería de las Islas Baleares y Makro, con la colaboración de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, tiene como finalidad fomentar la elaboración de tapas usando aceite de oliva de Mallorca. Los productos para cocinar las tapas fueron cedidos por Makro y los 12 participantes elaboraron cinco tapas en el tiempo máximo de 30 minutos.

www.makro.es