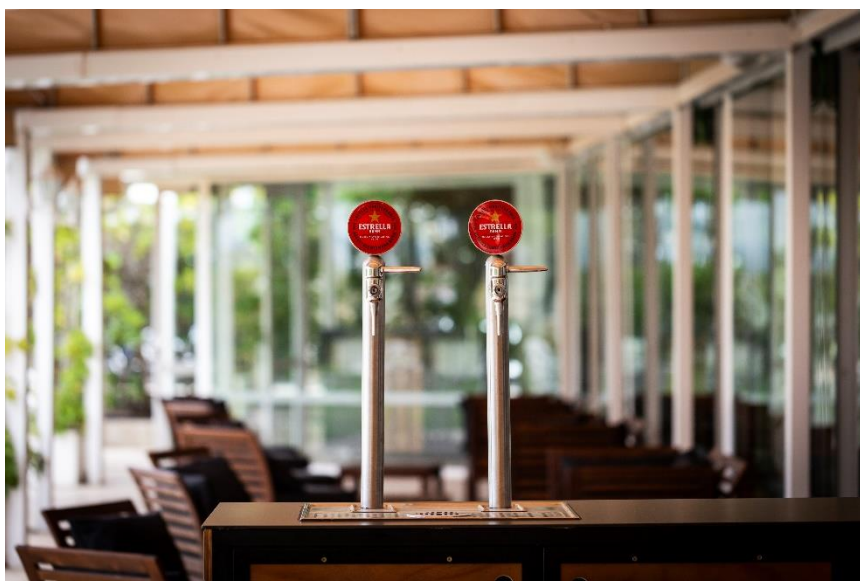




Damm repondrá más de 3,5 millones de litros de cerveza en sus clientes de hostelería cuando abran al público

- Esta medida, que la cervecera llevará a cabo para todos sus clientes de hostelería de España, equivale a más de 18 millones de cañas.
- Damm está llevando a cabo un plan de revisión y mantenimiento de todas las instalaciones de barril de sus clientes.



Barcelona, 29 de abril de 2020.- A través de su equipo comercial, Damm está dando a conocer a todos sus clientes de hostelería en España que, en cuanto puedan abrir sus puertas, la compañía repondrá gratuitamente toda la cerveza disponible en las instalaciones de barril en el momento en el que el Gobierno decretó el cierre, con el fin de colaborar en su reapertura y en la reactivación del sector.

De esta forma, en cuanto la hostelería abra al público de nuevo, Damm tiene previsto reponer más de 3,5 millones de litros de cerveza, el equivalente a más de 18 millones de cañas. Esta acción se suma al plan de revisión y mantenimiento de instalaciones de barril que Damm ha iniciado durante las últimas semanas en todos los establecimientos clientes de la cervecera, con el fin de ponerlas a punto para su reapertura, además de sustituir todas aquellas que se hayan podido ver afectadas durante este tiempo.

Jorge Villavecchia, director general de Damm, declara que “desde el inicio de la crisis, hemos estado en contacto permanente con nuestros clientes de hostelería, con el fin de transmitirles nuestro apoyo y solidaridad en esta difícil situación, y colaborando con ellos en la definición de las medidas para ayudarles cuando la situación se restablezca”. Asimismo, el director general de Damm afirma que “la compañía está realizando los máximos esfuerzos para transmitir a las instituciones que la hostelería es un sector clave para una reactivación sólida de la economía de este país. En los 144 años de historia de Damm, la compañía siempre ha estado apoyando a este sector y ha vivido en primera persona su crecimiento, evolución, profesionalización y la enorme calidad de su oferta y de

su servicio, que ha llevado a la gastronomía española a alcanzar una posición de liderazgo internacional que no podemos perder”.

Bar Manager, la digitalización de la comunicación con el profesional de la hostelería

Durante estas semanas, en línea con el proyecto de transformación digital que Damm está llevando a cabo desde hace unos años, la App Bar Manager se ha convertido en el principal canal de comunicación de la cervecera con todos sus clientes.

[Bar Manager](#) es una herramienta de gestión personalizada para el cliente que Damm presentó en la pasada edición de HIP -Horeca Professional Expo-, la principal feria profesional de innovación en hostelería que se celebra en España. Esta App ofrece al profesional de la hostelería el contacto permanente con Damm, en cualquier momento y desde cualquier lugar y dispositivo, además de la posibilidad de consultar consumos, promociones personalizadas, píldoras formativas y noticias relevantes para su negocio y para el sector, así como contactar con el servicio técnico.

Durante la crisis del Covid-19, la App Bar Manager ofrece una sección específica para compartir con todos sus clientes información relevante de diferentes áreas de interés para el sector: medidas laborales, fiscales, entre otras.

Sobre Damm

Damm actualmente está presente en más de 120 países. La compañía fue fundada en 1876 por el maestro cervecero alsaciano August Kuentzmann Damm y hoy es uno de los principales líderes en el sector alimentación y bebidas, con presencia en el sector logístico y distribución. Dispone de 14 fábricas en la Península Ibérica, donde produce y envasa más de 17M de hectolitros de cerveza, agua, refrescos, leche y batidos. En 2018 su facturación superó los 1.250 millones de euros y la plantilla total de la empresa se situó en más de 4.300 personas a cierre de año.

Para más información:

Olga Vidal

Comunicación Damm

ovidalm@dammm.es

600.931.030