

Mercasa presenta Mercachef, el nuevo mercado virtual para el comercio electrónico mayorista de alimentos frescos

El próximo 21 de octubre, Mercasa presentará el proyecto Mercachef. La presentación tendrá lugar en el marco de la Feria Fruit Attraction (IFEMA -Madrid-) durante la conferencia “Mercachef, la nueva plataforma virtual de distribución mayorista de alimentos frescos”, programada de 11 a 12 horas en el recinto de la feria.

Mercasa ha diseñado y está impulsando este nuevo servicio público, una plataforma de comercio electrónico mayorista, cuyo objetivo es desarrollar un modelo de mercado virtual equivalente a los mercados presenciales de la Red de Mercas.

Mercachef se dirige de manera prioritaria al sector de la hostelería y la restauración, abriendo una nueva ventana comercial a los mayoristas de las Mercas gracias a una plataforma de compras virtual que pone en contacto a vendedores y clientes, con pedidos múltiples de distintos mayoristas y con entrega domiciliaria.

Esta herramienta de negocio ofrecerá nuevas posibilidades al mayorista, entre las que destacan disponer de la tecnología necesaria para efectuar ventas en un entorno web, acceder a nuevos clientes y mercados y ofrecer nuevos servicios a sus clientes. Asimismo pondrá a disposición del sector hostelero y de restauración la facilidad y eficiencia en la compra, amplitud y variedad de oferta y entrega a domicilio de los pedidos.

Las principales novedades del proyecto Mercachef se presentarán durante la conferencia en el contexto del Foro de Innovación y también en el espacio expositor propio de Mercasa en Fruit Attraction (Pabellón 9, estand 9E03B), donde se expondrán en su conjunto todas las actividades de Mercasa para ofrecer servicio público a la cadena alimentaria, incluido el nuevo proyecto Mercachef.



La ministra de Comercio de Angola visita Mercavalencia



La ministra de Comercio de Angola, María Idalina de Oliveira Valente, realizó el pasado mes de septiembre un viaje oficial a España, que incluyó una visita a las instalaciones de Mercavalencia, organizada por Mercasa y Mercavalencia, además de un recorrido por el Mercado Central de Valencia.

En la visita a Mercavalencia, la ministra de Comercio de Angola estuvo acompañada por el presidente de Mercasa, Ignacio Cruz Roche, y por el director general de Mercavalencia, José Joaquín García, que explicaron a María Idalina de Oliveira Valente el funcionamiento de todos los mercados mayoristas, incluido el situado de productores denominado “La Tira de Contar”, así como las instalaciones del matadero y de las empresas de la Zona de Actividades Complementarias.

Mercasa viene colaborando desde hace años con Angola para el diseño y construcción de mercados mayoristas, incluido el proyecto más relevante del CLOD de Luanda.



Inaugurado el Mercado Municipal provisional de Soria

El Mercado Municipal provisional de Soria, ubicado en la Plaza de las Concepciones, ha abierto sus puertas para dar servicio a la ciudad mientras se realizan los trabajos proyectados en la plaza de Bernardo Robles, donde se reformará integralmente el espacio y se construirá un nuevo mercado, cuya inversión supera los 10 millones de euros.

En ambos proyectos, el nuevo mercado y el mercado provisional, el Ayuntamiento de la ciudad y los comerciantes han contado con el apoyo y asesoramiento de Mercasa, que participa en el diseño y ejecución de los proyectos.

El Mercado Municipal provisional de Soria dispone de 20 puestos, con todas las familias de productos de alimentación y otros servicios, y los comerciantes estarán en estas instalaciones durante un periodo estimado de tres años.

El mercado de abastos antiguo cerró sus puertas tras 96 años, y en la apertura del provisional los comerciantes regalaron rosas a sus clientes. Además, se han puesto en marcha campañas informativas y de promoción de la nueva superficie comercial que se encuentra a unos 800 metros de la antigua, aunque igualmente en una zona céntrica, muy cerca del paseo del Espolón.

La web de Mercasa recibe más de 120.000 visitas anuales

La web de Mercasa –www.Mercasa.es– recibe más de 120.000 visitas anuales, con más de 450.000 páginas vistas, que buscan mayoritariamente la información sobre precios y mercados en la Red de Mercas, y los contenidos informativos y documentales de *Distribución y Consumo*, así como el anuario *Alimentación en España*.

El número y frecuencia de las visitas han aumentado de forma relevante durante los últimos meses, tras la renovación y ampliación de la página web, que ha pasado de ser un contenido corporativo sobre Mercasa y la Red de Mercas a diversificarse para ofrecer, además de esta información empresarial, un amplio conjunto de información actual y documental sobre la cadena alimentaria. Una oferta informativa de Mercasa en Internet que se complementa con la página web www.MercadosMunicipales.es, con más de 200.000 visitas anuales.



Mercasa participa en el proyecto del Rotterdam Market Hall

Mercasa está participando en el desarrollo de un innovador proyecto de mercado municipal en la ciudad holandesa de Rotterdam, incluido en un conjunto urbanístico residencial y de servicios conocido como Rotterdam Market Hall.

La colaboración de Mercasa en este proyecto se inició en 2006, cuando se planteó inicialmente su elaboración, y ahora se ve reforzada con el encargo de asistencia técnica por parte de los promotores del Rotterdam Market Hall, tras valorar la experiencia de Mercasa en España y otros países en el diseño y puesta en marcha de mercados municipales minoristas.

La asistencia técnica de Mercasa incluye asesoramiento sobre la estructura y mezcla comercial de la planta de mercado, el diseño y decoración de los puestos, la logística interna del edificio y la conexión logística con funciones en los alrededores de la sala de mercado (flujos comerciales, bicicletas y automóviles). Las previsiones son que este nuevo mercado esté funcionando en 2014.

ROTTERDAM MARKET HALL





Entregados los “Premios Alimentos de España 2010”

La ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Rosa Aguilar, entregó el pasado 22 de septiembre los “Premios Alimentos de España 2010”, que reconocen el trabajo de empresas y profesionales que se han distinguido por producir, elaborar, distribuir y ofrecer al consumidor alimentos de calidad, contribuyendo al desarrollo del sector alimentario español de forma sostenible y eficiente. La relación completa de premios es la siguiente:

- Premio Alimentos de España a la Producción Agraria: EMBOTITS SALGOT, de Aiguafreda (Barcelona).
- Premio Alimentos de España a la Industria Alimentaria: ACEITES DEL SURCOOSUR, de Dos Hermanas (Sevilla).
- Premio Alimentos de España a la Distribución y Comercio Alimentario: GOLD GOURMET, de Madrid.
- Premio Alimentos de España a la Restauración: TERRAZA CARMONA, de Vera (Almería).
- Premio Alimentos de España a la Producción Ecológica: ALBERT i NOYA, de Sant Pau d'Ordal (Barcelona).
- Premio Alimentos de España al Joven Empresariado: PROMOTORES DE LA EMPRESA SOLEAE, de Herguñuela de la Sierra (Salamanca).
- Premio Alimentos de España a la Mujer Emprendedora: IMELDA RIBÓN DE LA FUENTE, directora comercial de VIÑEDOS Y BODEGAS RIBÓN, de Quintanilla de Onésimo (Valladolid).
- Premio Alimentos de España al Sector Consumidor: INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO, de Madrid.
- Premio Alimentos de España de Comunicación: TVE/CORPORACIÓN RTVE, por el programa “Un país para comérselo”.
- Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Campaña 2009/2010: ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, de Carcabuey (Córdoba).
- Premio Extraordinario Alimentos de España: GRUPO AN-AN, de Tájonar (Navarra).

“5 al día” lanza una campaña para atraer nuevos socios

La Asociación “5 al día” acaba de lanzar una campaña para atraer nuevos socios, gracias a la cual los ya asociados podrán obtener un 25% de descuento en su cuota por cada nuevo miembro que se una a la asociación. Para difundir esta iniciativa, la asociación ha creado un nuevo apartado en su página web www.5aldia.org en la que se explican todos los detalles de esta campaña y los objetivos que persigue; esto es, intentar no sólo ampliar el respaldo hacia la asociación, sino también beneficiar a aquellos socios que apoyan a “5 al día” de forma incondicional.

El Salón Restaurama de Alimentaria 2012 ya tiene contratado más de la mitad del espacio expositivo

El Salón Restaurama, uno de los catorce salones que conforman Alimentaria 2012, que tendrá lugar en Fira de Barcelona-Gran Vía del 26 al 29 de marzo, tiene ya contratado más de la mitad de los 8.000 metros cuadrados de la superficie expositiva disponible. Este espacio, dedicado a los profesionales de la restauración, hostelería y el catering, es uno de los salones de Alimentaria que cuenta con más presencia internacional, pues cerca del 36% de los expositores proviene de otros países.

Danone es la compañía de alimentación más valorada a nivel global

El estudio KAR (Key Audience Research) elaborado por Ipsos, compañía dedicada a la investigación de mercado, y en el que han sido encuestados un total de 300 analistas, políticos, académicos, líderes empresariales y periodistas sobre la situación del sector de la alimentación en España, ha concluido que Danone es la compañía más reconocida a nivel global y sus productos han sido los más valorados. El estudio ha desvelado que el 47% de los encuestados tiene una opinión positiva de Danone, mientras que el 43% valora a Grupo Leche Pascual y el 42% a la empresa Nestlé. Estas tres compañías repiten podio en el ranking de empresas que más se preocupan por la satisfacción de sus clientes y por la calidad de sus servicios y productos, aunque en esta cuestión a Danone (59%), a Grupo Leche Pascual (47%) y a Nestlé (45%) les acompaña otra compañía con capital español, Campofrío, que comparte el tercer puesto con esta última con el mismo porcentaje.



7º ENCUESTRO NACIONAL DE MERCADOS MUNICIPALES MINORISTAS

ZARAGOZA
27 Y 28 DE FEBRERO DE 2012

NUEVAS FECHAS

NUEVOS BARRIOS, NUEVOS MERCADOS



MÁS INFORMACIÓN: WWW.ENCUENTROMERCADOSMUNICIPALES.ES / WWW.MERCASA.ES



Zaragoza



GOBIERNO DE ARAGON





Resultados positivos de la iniciativa “Dando Ejemplo” de Anecoop

El concurso “Dando Ejemplo”, puesto en marcha por Anecoop en Internet y las redes sociales Facebook y Twitter, ha logrado un gran éxito de audiencia y un alto grado de compromiso y participación por parte de las familias concursantes. Esta acción, que Anecoop inició en octubre de 2010, se enmarca dentro de la campaña Bouquet Cultivamos Futuro, que se fundamenta en los valores de responsabilidad social corporativa de la entidad cooperativa: alimentación saludable, seguridad alimentaria, cuidado del medio ambiente y desarrollo de proyectos de economía social.

El VII Congreso Internacional de Promoción al Consumo de Frutas y Verduras se celebrará en Madrid los días 18 y 19 de octubre, bajo el lema “5 al día, cuestión de salud”

El VII Congreso Internacional de Promoción al Consumo de Frutas y Verduras se celebrará en Madrid, en el recinto de IFEMA, los días 18 y 19 de octubre, bajo el lema “5 al día, cuestión de salud”, como antesala de la Feria Fruit Attraction.

Este congreso, organizado por la Asociación “5 al día” española, es un encuentro que engloba a profesionales del sector hortofrutícola, la comunidad científica y entidades públicas y privadas para analizar las estrategias necesarias para aumentar el consumo de estos productos, contando con la presencia de las asociaciones “5 al día” de países de todo el mundo.

La inscripción en el congreso es gratuita y puede formalizarse en <http://congreso.5aldia.org/>.



El MARM promociona las frutas y verduras españolas en cinco aeropuertos españoles

Bajo el lema “Frutas y verduras de España, cada día”, el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino puso en marcha a finales de julio una campaña de promoción de las frutas y verduras españolas en los cinco aeropuertos de mayor afluencia en la época estival: Barcelona, Málaga, Tenerife Sur, Palma de Mallorca y Alicante. La iniciativa, que incluía información y degustación de los productos, buscaba promover entre los turistas extranjeros la excelencia de los productos hortofrutícolas españoles, así como mostrar su gran variedad, sus propiedades y su alto nivel de calidad y seguridad. La campaña estaba dirigida, especialmente, a los turistas británicos, alemanes y franceses. Asimismo, el MARM ha repartido folletos en establecimientos de distribución para promocionar la gran variedad de frutas y verduras españolas que se producen durante los meses estivales con los máximos niveles de calidad y seguridad. Bajo el título “Verduras de temporada. De toda confianza”, el folleto incluía información sobre las propiedades nutricionales y las distintas formas de consumo de nueve hortalizas que en los meses de verano se encuentran en su mejor momento de consumo: el pimiento, el calabacín, la berenjena, la lechuga, el tomate, el pepino, la zanahoria, la judía verde y la cebolla.

Canals & Munné pone a la venta el cava gran reserva Cuvée Supremus 1915

Canals & Munné acaba de lanzar al mercado 2.000 botellas de su cava gran reserva Cuvée Supremus 1915, de la cosecha 2007, con un envejecimiento de 55 meses y que se comercializa en un elegante estuche individual. Este cava se puede maridar con aperitivos, ahumados, ibéricos, pescados, verduras, sopas y comida japonesa.



Alice.com y Home 24x7 se fusionan para crear en España una alternativa de comercio electrónico para productos de gran consumo

La plataforma americana de e-commerce Alice.com y la empresa española Home 24x7 se han fusionado para desarrollar un mercado online de productos de gran consumo en Estados Unidos y Europa. Alice.com es una plataforma de e-commerce que ayuda a las marcas fabricantes de productos de gran consumo a establecer una relación directa con el consumidor, enfocada a mejorar las ventas y la imagen de marca. Alice.com funciona como un club de compra.

Barcelona acogerá un nuevo salón internacional dedicado a los productos del mar

Feria de Barcelona acogerá en otoño de 2012 la feria Seafood Barcelona, un nuevo salón que tendrá una periodicidad anual, y que en su primera edición parte con el objetivo de ocupar 12.000 metros cuadrados y atraer a 300 expositores y visitantes profesionales de alto perfil cualitativo; cuenta ya con precedentes de éxito en Bélgica (European Seafood Exposition), Hong Kong (Asian Seafood Exposition) y Estados Unidos (International Boston Seafood Show). Seafood Barcelona cubrirá la totalidad de productos del mar, así como equipos y tecnología para su procesamiento y contará con la presencia de organismos oficiales, organizaciones y empresas que aportarán productos frescos, enlatados, congelados y servicios complementarios.

La facturación de la franquicia crecerá un 2% en 2011, hasta alcanzar cerca de 20.000 millones de euros

La facturación de las enseñas franquiciadoras en España aumentará un 2% en 2011, hasta alcanzar cerca de 20.000 millones de euros, según las previsiones del "Barómetro de la Franquicia en España", un estudio que elabora anualmente la consultora Tormo Asociados. El informe señala que la facturación de las franquicias ha crecido un 0,76% en el primer semestre del año, con un total de 19.551 millones de euros. En los seis primeros meses del año 73 nuevas empresas se han incorporado al sector como centrales de franquicia. El número de unidades franquiciadas a 30 de junio de 2011 era de 65.623, con 2.325 nuevos establecimientos operativos, datos que permiten a la consultora prever que el ejercicio 2011 concluirá con la creación de 3.200 nuevas unidades.

La UE y el MARM aprueban un proyecto para promocionar el jamón serrano español



La Unión Europea y el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) han aprobado el proyecto "The Mediterranean Essence", para la promoción en el mercado europeo del jamón serrano español, junto a los vinos de la Denominación de Origen (DO) Ribera del Duero y al aceite de oliva virgen extra de la DO Baena.

La iniciativa, con una dotación presupuestaria de más de 1,2 millones de euros, se desarrollará en los mercados de Alemania, Dinamarca y Polonia durante tres años.

Vendibérica se celebrará conjuntamente con el Salón Horeq para aportar valor añadido a los sectores del vending y la hostelería

Con el objetivo de generar sinergias y de aportar valor añadido tanto a las empresas participantes como a los visitantes profesionales con intereses comunes en los sectores del vending y la hostelería, la primera edición de la Feria del Vending, Vendibérica, se celebrará conjuntamente con el Salón del Equipamiento para Hostelería (Horeq) entre los días 21 y 23 de noviembre y compartirán espacio en el Pabellón 3 de Feria de Madrid.





Fallados los premios del I Concurso “El Tomate del Año”

El pasado 1 de julio se entregaron los premios del I Concurso “El Tomate del Año”, promovido por El Huerto de Claudio con el objetivo de recuperar el sabor tradicional de estas hortalizas. Al concurso se han presentado horticultores amateurs y productores profesionales, y los galardones se han repartido entre productores de Cataluña, Baleares y Almería en las tres categorías existentes: una amateur para personas que cultivan todo tipo de tomates en su propio huerto y dos categorías profesionales para empresas productoras, una para tomate cherry o cocktail y otra para el resto de tipos de tomate.

Nortindal Sea Products lanza su salsa de calamar

La compañía Nortindal Sea Products acaba de lanzar al mercado su salsa de calamar, en dos versiones: normal y picante, tanto en congelado como a temperatura ambiente. La nueva salsa de calamar de Nortindal Sea Products, especialmente indicada para los consumidores no expertos en la realización de salsa o para los cocineros profesionales con poco tiempo, y elaborada con productos naturales, sirve para condimentar platos de pescado, calamares, croquetas, tortillas, pizzas, arroces y pastas. La empresa Nortindal Sea Products presentará su salsa de calamar en la XIII edición de la Feria Conxemar 2011, que tendrá lugar en la ciudad de Vigo entre el 4 y el 6 de octubre.



Carnes Valle del Esla amplía su gama de productos en el Club del Gourmet de El Corte Inglés

Carnes Valle del Esla ha firmado un acuerdo con El Corte Inglés para ampliar su gama de productos presentes en el espacio El Club del Gourmet que posee esta cadena de distribución. Junto a la cecina de buey Valle del Esla, presente desde hace varios años en el espacio gourmet de El Corte Inglés, a partir de ahora este rincón gastronómico dispone también del chuletón y el entrecot de buey Valle del Esla, ambos en formato individual.



Desciende el consumo de vino en los hogares

El consumo de vino en los hogares en los siete primeros meses de 2011 descendió un 5% respecto al mismo periodo del año anterior.

Las mayores pérdidas se han dado en los vinos tranquilos, tanto con DOP como sin DOP, mientras que los espumosos y cavas con DOP se mantienen al alza.

En términos interanuales, la situación general también refleja un saldo negativo. Entre agosto de 2010 y julio de 2011, el consumo en hogares ha caído un -7,4% en valor, hasta los 1.034,9 millones de euros, y un 5,1% en volumen, hasta los 422,6 millones de litros, con bajadas generalizadas en todos los productos. Resulta significativo el caso de los espumosos y cavas: a pesar del repunte que se observa durante este 2011, debido a su mala evolución durante el año pasado, pierden un 16,7% en valor y un 11,8% en volumen, en cifras interanuales.



**VALTURRA**
IBÉRICOS

**INNOVACIÓN Y MODERNIDAD
SIN PERDER DE VISTA LA TRADICIÓN**

CONTROL ABSOLUTO DE TODO EL PROCESO DE PRODUCCIÓN
MAYOR COMPLEJO INTEGRADO DE IBÉRICO DE EUROPA
3.000.000 DE M² DE DEHESA Y MÁS DE 100.000 M² DE INSTALACIONES
MATADERO, SALA DE DESPIECE Y FÁBRICA DE EMBUTIDOS

Consulta nuestras promociones para esta Navidad en www.valturra.com

Alemania · Argentina · Bélgica · Brasil · Chile · China · Emiratos Árabes · Eslovenia · Francia
Japón · Luxemburgo · México · Polonia · Portugal · Rusia · Suecia · Suiza · Uruguay

www.jamonsalamanca.com

Ctra. Vecinos, Km 9,600 · 37183 Mozárbez - Salamanca
Tel. 923 02 82 00 · Fax 923 02 82 09

