

## ¡Ven a tu Mercado y compártelo! Nueva campaña para dinamizar a los Mercados Municipales en Navidad

El Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, a través de la Secretaría de Estado de Comercio, ha puesto en marcha un año más acciones de promoción de la actividad comercial en los Mercados Municipales durante la campaña de Navidad.

Una iniciativa que la Secretaría de Estado de Comercio viene realizando desde 2012, y que cuenta de nuevo con la colaboración de Mercasa, las Cámaras de Comercio y la Confederación Española del Comercio, además de las Comunidades Autónomas y los Ayuntamientos.

Este año el mensaje elegido es “Ven a tu mercado y compártelo”. Un eslogan destinado a conectar a los Mercados Municipales con el público más joven. Asimismo, toda la comunicación que va a generar la campaña en 2019 se centrará de manera especial en resaltar la función social de los Mercados Municipales como formato comercial comprometido con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), porque favorece el comercio de proximidad, el consumo de alimentos frescos, saludables y de temporada, minimizando la huella de carbono y reduciendo el desperdicio alimentario.

La campaña de 2019 mantiene también el objetivo de reforzar el mensaje Mercados en red, enfocado a los gestores y los comerciantes. Esta iniciativa quiere promover las soluciones digitales de marketing en la gestión de su actividad comercial e impulsar la utilización de las redes sociales y los entornos web en la promoción comercial de los Mercados, compartiendo iniciativas y experiencias.

La campaña dispone de la web propia [venatumercado.es](http://venatumercado.es) y de espacios específicos en Facebook, [www.facebook.com/VenatuMercado](http://www.facebook.com/VenatuMercado); Twitter, [@VenatuMercado](https://twitter.com/VenatuMercado); e Instagram, [@venatumercado](https://www.instagram.com/venatumercado), a los que en 2019 se incorpora una nueva red, Tik Tok especialmente utilizada por los más jóvenes, con el perfil [@venatumercado](https://www.tiktok.com/@venatumercado).

A través de las redes sociales, se organizan tres concursos para premiar las mejores fotografías, vídeos y tuits relacionados con los Mercados Municipales que se compartan en los perfiles de la campaña.



## Mercagalicia incorpora un punto de distribución de gas vehicular

El pasado mes de noviembre se inauguró en Mercagalicia un nuevo punto de distribución de gas vehicular, que es el segundo que entra en funcionamiento en Galicia. El acto oficial, celebrado en Mercagalicia, contó con la presencia del alcalde de Santiago de Compostela, Xosé Sánchez Bugallo; el delegado territorial de la Xunta de Galicia, Ovidio Rodeiro; el delegado de Proyectos de Movilidad de Naturgy, José A. Sanchez; el director de la Estación de Servicio Staroil, Juan R. Lago; y la directora gerente de Mercagalicia, María Vázquez. Después de este acto se realizó una jornada técnica para la presentación a transportistas y autónomos y cuyo objetivo es potenciar la utilización del gas natural como combustible, la mejor alternativa sostenible frente a los combustibles fósiles derivados del petróleo.

El Gas Natural Vehicular, es una alternativa de gas usado como combustible para automóviles que además cuentan con la etiqueta ECO debido a que cuenta con bajas emisiones que contribuyen a reducir la contaminación y fomenta el respeto por el medio ambiente.



## Víctor Córdoba, nuevo director general de la Unidad de Lácteos de Calidad Pascual

Calidad Pascual ha nombrado a Víctor Córdoba nuevo Director General de la Unidad de Lácteos de la Compañía. Víctor Córdoba ha desarrollado su labor profesional en SIG Combibloc, proveedor líder de soluciones para envases asépticos. Su último cargo en la compañía fue el de Managing Director-Head of Market para Francia e Iberia. Esta incorporación supone la evolución de la Compañía, que pasa a tener dos grandes Unidades de Negocio diferenciadas: Lácteos, que incluye las marcas Pascual, Vivesoy y la división de Batidos; y Bebidas, con Bezoya, Bifrutas y Mocay. Calidad Pascual, que celebra este año su 50 aniversario, facturó en 2018 un 3% más que en el periodo anterior, alcanzando una facturación de 695 millones de euros.



## Mercasa edita el libro Alimentos con Historia, de Ismael Díaz Yubero

**M**ercasa ha editado el libro “Alimentos con Historia”, dentro de la estrategia de divulgación sobre cultura alimentaria, que se enmarca en el objetivo de servicio público de la empresa para contribuir a un mayor conocimiento de la cadena alimentaria en todas sus fases, desde la producción al consumo.

Mercasa tiene, de cara al futuro, un objetivo estratégico básico: liderar la aportación de valor a la cadena alimentaria, potenciando la Red de Mercas, la alimentación saludable y la responsabilidad social. Todo ello, bajo el paraguas de los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) que marca la Agenda 2030 de Naciones Unidas.

El compromiso con estos objetivos incluye la creación y divulgación del conocimiento sobre la cadena alimentaria como una herramienta más, y de primer orden, en la aportación de valor. Con esta intención surge la idea de iniciar un nuevo recorrido, bajo el sello común de “cultura alimentaria”, que nace con este primer título “Alimentos con historia” y la previsión de ir abordando, a medida que sea posible, nuevos temas en el futuro.

El autor, Ismael Díaz Yubero, es uno de los mayores y mejores divulgadores españoles sobre alimentación. Ofrece en este libro información que ilustra sobre qué hay detrás de cada alimento. Contenidos apoyados por las imágenes en forma de carteles publicitarios, procedentes de la colección del profesor Carlos Velasco, que abarcan desde finales del siglo XIX hasta mediados del XX.

El contenido íntegro de este libro está accesible en [www.mercasa.es](http://www.mercasa.es), dentro de la sección de Cultura Alimentaria.



## La Encuesta Sobre Hábitos de Consumo 2019 destaca que la calidad es el factor determinante

**L**a Encuesta Sobre Hábitos de Consumo 2019 destaca que la calidad es el factor determinante a la hora de elegir un producto, seguido de las preferencias personales y el precio. Esta encuesta está realizada por la

Mesa de Participación de Asociaciones de Consumidores (MPAC), con la participación de 3.300 personas de todo el territorio nacional. Entre sus conclusiones se incluye también una

leve mejora de los hábitos alimentarios de los consumidores, que han aumentado la frecuencia de consumo tanto en verduras (un 11%) como en frutas (un 12%) y legumbres (un 2%) respecto al año pasado. En esta misma línea, se consolida igualmente la preferencia de los consumidores encuestados por los productos frescos y mientras la carne fresca mantiene su porcentaje de elección (96%), el pescado fresco crece 1 punto (73%). Asimismo, y aunque existe un 20% de la población que no sabe si sus hábitos son saludables o no, el interés por la información nutricional sobre grasas (68%), sal (25%) y azúcares (65%) se consolida, siendo la preocupación por estos últimos la que más puntos ha crecido en 2019 (+7).



## El Congreso de Restauración Colectiva 2019 confirma que el motor de cambio son las personas

**L**a quinta edición del Congreso de Restauración Colectiva (CRC'19), celebrado el pasado mes de noviembre en Barcelona, bajo el lema “Las colectividades como motor de cambio”, confirmó que este sector se ha propuesto avanzar al ritmo de la gran transformación que está imponiendo la sociedad, y en el que las personas quieren ser más proactivas que nunca. Por este motivo, la gran mayoría de la temática del congreso giró en torno a las personas (trabajadores, clientes, consumidores...) y su influencia y protagonismo en esta actividad. Como comentó Antoni Llorens, presidente de Feadr (Federación Española de Asociaciones de Restauración Social) y presidente-director general de Serunió, “un sector que emplea a 100.000 trabajadores (dato de los asociados a Feadr), da de comer a cuatro millones de personas al día y significa el 0,3% del PIB nacional, y que, no obstante, tiene ante sí enormes desafíos. Entre éstos, el comunicar que existe y ponerse en valor ante la sociedad”.



## Mercasa publica Alimentación en España 2019 con información actualizada sobre todas las fases de la cadena alimentaria

**M**ercasa ha publicado una nueva edición, correspondiente al año 2019, del Informe sobre Producción, Industria, Distribución y Consumo de Alimentación en España, que en esta ocasión cumple su edición número 22.

Para la elaboración de este informe, Mercasa viene contando desde el principio con la colaboración del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, cuyas estadísticas constituyen el soporte fundamental para el análisis, así como los datos procedentes de las Comunidades Autónomas, el Instituto Nacional de Estadística (INE), Eurostat, la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Mercasa, la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y las diferentes asociaciones sectoriales que la componen, y los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada; entre otras fuentes especializadas en la cadena alimentaria.

Un informe de 592 páginas, que cuenta con una edición impresa y que está disponible en la web [alimentacionenespaña2019.es](http://alimentacionenespaña2019.es), en la que también están accesibles ediciones anteriores de este mismo informe.

El objetivo final es contribuir a un permanente y mejor conocimiento de la realidad alimentaria española, para lo cual la estructura del informe se organiza como un manual de consulta rápida, con una doble vertiente de análisis: por sectores y por Comunidades Autónomas.



## El Banco de Alimentos de Madrid inaugura nuevas instalaciones y amplía sus servicios en Mercamadrid

**E**l Banco de Alimentos de Madrid ha inaugurado dos nuevos espacios ubicados en su delegación de Mercamadrid. Se trata de dos módulos, que se unen a los cuatro ya existentes, que permitirán al Banco de Alimentos de Madrid mejorar su labor en hacer llegar ayuda alimentaria a las personas más desfavorecidas de esta zona de Madrid, a través de las entidades benéficas a las que atiende.

Estos módulos permitirán crear una nueva línea de actividad en el Banco de Alimentos, para la selección y clasificación de los alimentos que se reciben como donaciones por parte de las empresas mayoristas de Mercamadrid, ampliando también su capacidad de servicio.

Con esta nueva línea de trabajo se podrá conseguir un mayor aprovechamiento de los excedentes que se generan en el mercado y, además, contribuir a reducir el desperdicio alimentario. Pero sobre todo se mejorará la calidad de los alimentos que se distribuyen a las entidades benéficas para su consumo por parte de las personas beneficiarias de la Comunidad de Madrid.



## Nueva serie de carretillas retráctiles ESR 1000 de Crown

**C**rown, una de las mayores empresas mundiales en la manipulación de mercancías, ha lanzado la serie ESR 1000 de carretillas retráctiles. Las nuevas carretillas retráctiles están disponibles con alturas de elevación de hasta 13.560 milímetros, capacidades de carga de hasta dos toneladas y tienen la opción de configurarse para funcionar con baterías de ion litio. Además, las nuevas carretillas incluyen diversas innovaciones: Por ejemplo, existe la opción de multiplicar por dos la velocidad de descenso del mástil con la tecnología Xpress Lower™ de Crown. Asimismo, el sistema operativo Gena®, recientemente desarrollado, aporta a la nueva serie ESR 1000 funciones avanzadas de productividad, seguridad, personalización y gestión, que se incluyen de serie. En su enfoque, Crown da prioridad a optimizar la productividad y el rendimiento con el fin de contribuir a que las operaciones de manipulación de mercancías de sus clientes resulten más fáciles, seguras y rentables.



## Alimentaria y HOSTELCO 2020 confirman sus buenas previsiones

Los dos salones confirman su buena marcha debido a la gran afluencia de demanda de espacio que han recibido en los últimos meses. La organización ha trabajado en la reordenación y conceptualización de nuevos sectores y espacios que faciliten la visita de los profesionales y se ajusten a la demanda de los expositores, que ya ha superado los objetivos en diversos sectores. Asimismo, Alimentaria y HOSTELCO preparan diversas acciones de internacionalización Dentro de su programa Hosted Buyers, Alimentaria prevé invitar a 680 profesionales procedentes de 75 países. Por su parte, dentro de sus programas Hosted & VIP Buyers, HOSTELCO incrementa en un 57% su objetivo de compradores clave a invitar por la organización, llegando a los 1.140 compradores entre nacionales e internacionales procedentes de 15 países. Distribuidores, cadenas hoteleras, cadenas de restauración, colectividades, interioristas e importadores internacionales se darán cita en el salón en busca de los mejores proveedores.



## UVESA invierte 5,5 millones de euros en mejorar la infraestructura de su planta en Málaga

Grupo UVESA ha terminado de ejecutar las obras de mejora en las instalaciones y sistemas de su planta de Málaga, instalada en las ubicaciones de Mercamálaga. El monto total de la inversión ha sido de 5,5 millones de euros, destinados a la ampliación de la sala de despiece y la renovación de los equipos de frío industrial, así como a la adquisición de un sistema de aturrido con CO2 y la ampliación de expediciones y de las cámaras de almacenamiento de la factoría ubicada en Málaga.

UVESA Málaga es una planta dedicada al sacrificio de broilers (pollos de engorde) con capacidad para 8.000 pollos/hora. En 2018, procesó 41.000 toneladas de pollo vivo y 30.800 de pollo canal. Actualmente, además de 35 empleos indirectos, su plantilla está formada por 260 personas.



## La patata Princesa Amandine se implanta en el mercado ibérico con socios españoles y portugueses



Las empresas Ibérica de Patatas (Madrid), Zamorano (Barcelona), Udapa (País Vasco), y la portuguesa Camptotec se han unido para lanzar una nueva marca de patatas, Princesa Amandine Ibérica, que pertenece al segmento de carne firme, y cuyo objetivo es que en España se coman más patatas de forma muy saludable, hervidas o cocidas, en ensaladas, guarniciones, purés, formas de consumir patata hipocalóricas que en otros países europeos ya se hace. Para 2020 ya está previsto plantar más de 55 hectáreas en España y Portugal, repartidas en las regiones de Andalucía (Sevilla), Castilla y León, Murcia (Cartagena) y Silveira Torres Vedras. Tras el éxito conseguido en Francia, donde se comercializa desde hace una década en las principales cadenas de supermercados, Princesa Amandine ya está disponible en España en los lineales de Alcampo y de Lidl. Próximamente, se podrá adquirir en otras cadenas de distribución.

## Still presenta una solución de tren de remolque con carga y descarga automática en el Congreso Alemán de Logística 2019



Still ha presentado una nueva solución de tren de remolque con carga y descarga automática en el Congreso Alemán de Logística 2019, celebrado el pasado mes de octubre en Berlín. Se trata del sistema automatizado LTX 50 iGo, una solución de tren de remolque con carga y descarga automática que combina, por primera vez en el sector de intralogística, la conducción automatizada con el manejo de carga también automatizado, lo que multiplica la eficiencia y el control del ciclo de entregas a las líneas de producción. Según las estimaciones de los expertos, se espera que el mercado de vehículos automatizados en el sector de la intralogística crezca alrededor de un 30% para 2025.

## Toyota Material Handling Europe presenta su cuarto Informe de Sostenibilidad

Toyota Material Handling Europe ha presentado su cuarto Informe de Sostenibilidad, reafirmando su empeño de convertirse en un líder de la industria al asociarse con proveedores, centros de formación y nuevas empresas para lograr sus objetivos de sostenibilidad. Asimismo, Toyota Material Handling Europe respalda los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, ya que es socio de la Agencia de información de la Unión Europea para la seguridad y la salud en el trabajo (EU OSHA) en sus Campañas de “Lugares de Trabajo Saludables” desde 2010. Desde 2019, sus propietarios, Toyota Industries Corporation en Japón, son una de las 40 corporaciones a nivel mundial con doble A -valoración de CDP, la clasificación mundial líder en desempeño ambiental corporativo.

Recientemente, EcoVadis, ha premiado a Toyota Material Handling Europe y a 16 de sus 25 entidades locales con el nivel EcoVadis Gold, estableciendo Gold como estándar mínimo para todos los centros de Toyota Material Handling en 2021 y confirmando su posición de liderazgo en sostenibilidad en Europa.



## InterSICOP adelanta su próxima edición a noviembre de 2020

Bajo el lema “Manos que nos unen con la innovación”, en noviembre de 2020, IFEMA acogerá la próxima edición de InterSICOP, Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería, Café y Equipamiento.

Esta decisión, respaldada por el Comité Organizador de Intersicop, formado por representantes de todas las asociaciones gremiales, responde a un exhaustivo análisis del calendario internacional de eventos sectoriales, y avalada por una encuesta a más de 800 profesionales del sector, que han confirmado que, adelantar poco más de dos meses la celebración de su próxima edición celebrando del 14 al 17 de noviembre, es una gran oportunidad, con el objetivo de desarrollar el posicionamiento internacional de InterSICOP; además potenciar la presencia de grupos compradores de Latinoamérica, que será uno de los grandes objetivos 2020, y que se verá reforzado por el Programa de Compradores Internacionales.



## Las bolsitas de sandía fresca cortada de Naturae® y Grupo AGF Fashion, finalistas del Premio Accelera

Las nuevas bolsitas de sandía fresca cortada, fruto del acuerdo de colaboración entre Grupo AGF Fashion y Naturae han sido reconocidas como finalistas del Premio Accelera a la Innovación y el Emprendimiento, organizado en la última edición de Fruit Attraction. Esta novedad es un snack saludable, con un contenido del 100% de sandía fresca, que si se mantiene refrigerado conserva todas sus propiedades nutricionales en perfecto estado hasta 40 días, frente a los tres o cuatro días de vida útil de otras frutas frescas cortadas. Junto a las bolsitas de sandía fresca cortada, la gama se complementa con dos sabores adicionales: melón (también en colaboración con Grupo AGF Fashion) y piña.



## Coca-Cola Signature Mixers, partner oficial de la gala Michelin 2020

Coca-Cola Signature Mixers y Royal Bliss han tenido un espacio destacado en la gala de presentación de la Guía Michelin 2020, que, este año, se ha celebrado en el Casino de la Exposición de Sevilla. Se trata de uno de los eventos más importantes del mundo de la gastronomía, durante el cual se han dado a conocer las nuevas estrellas que otorga esta publicación a restaurantes de España y Portugal. Coca-Cola Signature Mixers ha apoyado este evento como patrocinador principal de la Gala, por ser exponente de la innovación que se está produciendo en el mundo de los combinados con bebidas oscuras. Sus cuatro variedades –Smoky, Herbal, Spicy y Woody– han sido elaboradas por algunos de los más importantes mixólogos del mundo para dar con cuatro recetas únicas en el mercado.



## ‘Ladrón de Manzanas’ lanza una Edición Especial Navidad

Ladrón de Manzanas celebra la navidad presentando una nueva Edición Especial para esta época del año. Un nuevo formato exclusivo de botella con tapón de corcho (75 cl), con Sabor Manzana Original. Ladrón de Manzanas es una bebida sin gluten, con bajo contenido alcohólico (4,5%) y un toque de gas. El ritual de consumo de Ladrón de Manzanas está pensado para potenciar su sabor, no se escancia, se disfruta en un vaso con tres hielos, una rodaja de limón incrementando así el frescor natural de las manzanas y aportando un punto cítrico. Imprescindible servirse bien frío.



## INLAC dona 16.000 litros a los Bancos de Alimentos para distribuir entre los niños más necesitados



La Organización Interprofesional Láctea (INLAC) ha entregado a la Federación Española de Bancos Alimentos (FESBAL) un total de 15.882 litros de productos lácteos, en el marco de la campaña impulsada por Obra Social “la Caixa” denominada “Gran recogida de leche, Ningún niño sin bigote”. Estos casi 16.000 litros han sido donados por empresas adheridas a la patronal FENIL, miembro de INLAC, como Calidad Pascual (7.500 litros), CAPSA-Central Lechera Asturiana (2.160 litros) y Grupo Lactalis (6.222 litros).

## Los premios #EllasSonDeAquí a través de manzanas Livinda permitirán patrocinar cinco proyectos deportivos

El equipo senior de baloncesto del CD TEAR Ramón y Cajal de Granada; la sevillana windsurfista Pilar Lamadrid afincada en el Puerto de Santa María; la zaragozana Adriana Domínguez corredora de BMX Race; la canaria Julia Castro del Puerto del Rosario (Fuerteventura) especialista en kitesurf; y las judocas Estrella López y Carla Usabart, de Madrid y Moyà (Barcelona), respectivamente; han sido las cinco iniciativas protagonizadas por deportistas españolas que recibirán el apoyo económico solicitado en la plataforma #EllasSonDeAquí por manzanas Livinda, para la próxima temporada 2019-2020. El acto de entrega de los premios, que organiza el Grupo Nufri, se llevó a cabo en el stand del Grupo Nufri en la feria FruitAttraction #EllasSonDeAquí ha recibido en esta edición 33 proyectos de más de 250 mujeres, que practican hasta 23 modalidades deportivas diferentes.



## 50 figuras de la gastronomía apoyan la reinventión de la aceituna

La aceituna de mesa es mucho más que la mejor tapa, es un pilar de nuestra tradición con excelencia gastronómica. Este es el mensaje que quieren lanzar las organizaciones reunidas en la Interprofesional de la Aceituna de Mesa, Interaceituna. Para ello, ha puesto en marcha un plan de tres años de duración apoyado en la gastronomía como generadora de tendencias.

Los grandes protagonistas de la reinventión de las aceitunas de mesa son los chefs que se han dado cita en la capital madrileña. 50 primeras figuras, reunidos para escenificar el comienzo de la nueva aceituna, la gastronómica, que convive con la aceituna de siempre, la que acompaña aperitivos y tapeos.



## El Mercado de Pescados en Mercamadrid inaugura una renovada cámara central con servicio de consigna y recogida de producto de 24 horas



El Mercado de Pescados en Mercamadrid ha inaugurado una renovada cámara central con servicio de consigna y recogida de producto de 24 horas. Las nuevas instalaciones cuentan con 600 m<sup>2</sup> repartidos entre cámaras de frío de reserva diaria con capacidad de más de 200 palés y cámara de congelado preparada para almacenar más de 100 palés.

La novedad es la incorporación de nuevos servicios diseñados para atender las demandas de los clientes de las empresas mayoristas. En primer lugar, la nueva Cámara Central dispone de una "Sala de elaboración y corte de producto" diseñada para trabajar 16 empresas de forma simultánea.

Por otro lado, inicia su actividad el "Servicio de guarda, consigna y recogida de producto" con atención de 24 horas. Con este servicio, los clientes de las empresas mayoristas podrán ir a recoger el producto comprado a una empresa mayorista en el Mercado de Pescados en cualquier momento del día o de la noche, en función de sus propias necesidades y dejará de estar condicionado por el horario de venta de Mercamadrid.

En el nuevo espacio, adaptado a las actuales exigencias energéticas y medioambientales, se han dispuesto equipos frigoríficos que garantizan la máxima fiabilidad y ofrecen unas óptimas condiciones de almacenamiento.

## Syngenta presenta últimas novedades en tomate tamaño cocktail y cherry

Syngenta aprovechó su presencia en Fruit Attraction para presentar novedades, destacando este año el tomate Yoom®. Un tomate tamaño cocktail de color púrpura para disfrutar en dos bocados, con un alto contenido en betacarotenos y antocianinas. En el segmento de tomate cherry o "baby plum", con un crecimiento del 15%, Syngenta presentó variedades que se pueden producir y comercializar de forma mucho más sostenible. Y con el objetivo de contribuir a alargar la conservación y vida media de los cultivos, Syngenta ha presentado este año una tecnología de sanidad vegetal frente a la podredumbre de frutas y hortalizas. Se trata de Switch One®, una solución frente a las dos principales enfermedades fúngicas Botritis y Esclerotinia, responsables de las mayores pérdidas y desperdicios tanto en campo como en post recolección.