

Mercasa y la Federación Española de Bancos de Alimentos impulsarán acciones conjuntas para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible



Mercasa y la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL) van a reforzar su colaboración para garantizar, en el ámbito de sus actividades, el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y en concreto el ODS 2 Hambre cero; así como los Objetivos del Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición 2016-2025. Así se recoge en el convenio de colaboración firmado el pasado mes de septiembre por el presidente de la Federación Española de Bancos de Alimentos, Juan Vicente Peral, y el presidente de Mercasa, José Ramón Sempere.

Mercasa y la Red de Mercas han venido colaborando históricamente con distintos Bancos de Alimentos.

Una actividad que, tal y como afirmó José Ramón Sempere en la firma del convenio, “se verá potenciada a partir de ahora, porque Mercasa va a incentivar actuaciones que contribuyan a la reducción del desperdicio alimentario y una mayor implicación de la Red de Mercas en acciones solidarias con los Bancos de Alimentos”. Por su parte, el presidente de la Federación Española de Bancos de Alimentos, Juan Vicente Peral, señaló que “entre las actuaciones previstas en el convenio de FESBAL y Mercasa destaca el impulso para aumentar la presencia de los Bancos de Alimentos en la Red de Mercas”.

Mercasa promociona en Meat Attraction 2019 la oferta de carnes de la Red de Mercas

Mercasa representó a toda la oferta de carnes y productos cárnicos que se agrupa en la Red de Mercas, con un stand propio en la 3ª edición de la feria Meat Attraction, que se celebró en el recinto ferial de Madrid, entre el 17 y el 19 de septiembre.

Mercasa orientó la presencia en la feria para destacar el protagonismo que mantiene la Red de Mercas en la cadena comercial del sector cárnico en España, además de promocionar los servicios que se ofrecen en las Mercas para la actividad comercial mayorista y los servicios logísticos de todo tipo a la distribución detallista y la restauración.

En las instalaciones cárnicas de la Red de Mercas operan 300 empresas, que comercializan anualmente en torno a 700.000 toneladas de carnes frescas, con una facturación de casi 3.000 millones de euros. Un 48% de las carnes vendidas en la Red de Mercas son de vacuno, un 36% de porcino, un 4% de ovino y un 12% de otras carnes y productos cárnicos. Las empresas cárnicas en la Red de Mercas incluyen mataderos, salas de despiece, distribución y almacenaje de productos cárnicos, entre otros servicios, generando empleo para unas 3.000 personas.



Mercasa destaca en Fruit Attraction 2019 el compromiso de la Red de Mercas con la Agenda 2030 y el desarrollo sostenible

Mercasa representó a toda la amplia oferta de frutas y verduras que se agrupa en la Red de Mercas, con un stand propio en la 11ª edición de la feria Fruit Attraction, que se celebró en el recinto ferial de Madrid, entre el 22 y el 24 de octubre.

El objetivo de Mercasa con la presencia en Fruit Attraction fue facilitar el acceso a la Red de Mercas, tanto a operadores mayoristas que deseen instalarse en sus instalaciones como a las empresas de distribución minorista y restauración para que compren en la Red de Mercas. Todo ello poniendo en valor el compromiso de Mercasa y la Red de Mercas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030.



Más de 10.000 personas participan en las carreras de Mercamadrid y Mercabarna



Más de 10.000 personas, entre corredores y acompañantes, han participado este año en las carreras de Mercamadrid y Mercabarna, celebradas el pasado 6 de octubre. En Mercamadrid, la carrera de 10 kilómetros recorrió el interior de los mercados e instalaciones de la Unidad Alimentaria, con el lema “Para mejorar tus hábitos, sobran los motivos”, Los ganadores fueron Jaouad El Bissis en la clasificación absoluta masculina, y por cuarto año consecutivo, Lucía Morales la clasificación absoluta femenina con un tiempo de 35:10 minutos. Junto a la carrera se organizaron actos solidarios, con más de 9.000 metros cuadrados para la realización de talleres para toda la familia y degustaciones de producto, con la colaboración de empresas que operan en Mercamadrid.

Por su parte, la 5ª edición de la Carrera popular y solidaria de Mercabarna estrenó un nuevo recorrido que atravesó los Mercados Centrales de Frutas y Hortalizas, el del Pescado y otras instalaciones de la Merca. También se organizaron actividades y juegos para incentivar el consumo de frutas y hortalizas, y pescados y productos del mar. La fiesta también contó con actividades deportivas para niños y jóvenes, entre las que destacó una carrera infantil por franjas de edad, en la que han participado más de 500 niños, entre los 5 y los 15 años.



Mercasa recibe de los Bancos de Alimentos el premio “Espiga de Oro 2019” por su contribución para que lleguen más alimentos a las personas sin recursos



La Federación Española de Banco de Alimentos (FESBAL) ha concedido a Mercasa en premio “Espiga de Oro 2019”, por “ser un pilar fundamental de los canales de entrada de alimentos a los Bancos de Alimentos y por el sólido compromiso con el desarrollo sostenible de su Red de Mercas, que facilita la reducción del desperdicio alimentario y su contribución a que lleguen así más alimentos –sobre todo frescos– a las personas sin recursos”. El premio “Espiga de Oro 2019”, que es el máximo galardón de los que concede cada año FESBAL, fue recogido por el presidente de Mercasa, José Ramón Sempere, el pasado 23 de octubre, en la sede de CaixaForum, en Madrid; en un acto el que estuvo acompañado por los directores generales de las Mercas, compartiendo así un reconocimiento que es común a la labor de apoyo a los Bancos de Alimentos que se realiza en toda la Red de Mercas. El presidente de Mercasa agradeció este premio por lo que supone de incentivo a seguir trabajando desde el servicio público de la Red de Mercas al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y en particular al objetivo de reducción del desperdicio alimentario, que se concreta en el horizonte Hambre cero que figura de forma destacada en la Agenda 2030 de Naciones Unidas.

Canals & Munné presenta el libro “Lolo. Las lágrimas del vino”

El domingo 6 de octubre se presentó en la bodega Canals & Munné de Sant Sadurní d’Anoia el Libro “Lolo. Las lágrimas del vino”, de la escritora Carme Ripoll, editado por Obrador editorial, dentro de los actos de la semana del cava. “Lolo. Las lágrimas del vino” (disponible en castellano y catalán) es la tercera novela de Carme Ripoll, una escritora que ha demostrado una habilidad para narrar hechos duros y dramáticos con una sencillez conmovedora. La presentación se completó con una visita enológica por las cavas conociendo su historia de 100 años.

El Ministerio para la Transición Ecológica reconoce a Mercacórdoba por su reducción de la huella de carbono

Dentro de sus compromisos con el Desarrollo Sostenible, Mercacórdoba cuenta entre sus principales prioridades con la minimización de la contaminación ambiental que se produce en la unidad alimentaria. Con este objeto, la empresa pública ha medido su huella de carbono y ha trabajado para alcanzar un 39,5 % de reducción de las emisiones de CO₂ a la atmósfera.

Para lograr esta reducción, que ha sido verificada por una auditora externa homologada, Mercacórdoba ha instalado plantas solares fotovoltaicas para autoconsumo, ha cambiado luminarias por otras más eficientes, ha contratado el suministro eléctrico 100% verde y ha sustituido los gases de las cámaras frigoríficas por otros de menor impacto ambiental. Este esfuerzo ha permitido que el Ministerio para la Transición Ecológica haya inscrito a Mercacórdoba en el Registro de Huella de Carbono, compensación y proyectos de absorción de dióxido de carbono, en el nivel de "Calculo y Reduzco". Tan sólo 65 empresas en toda España han logrado esta distinción en el presente año.



Danone rinde homenaje a quienes cuidan de nuestros hijos

Coincidiendo con la vuelta al cole, Danone presentó el pasado mes de septiembre "Gracias por cuidarles" una campaña en formato documental que busca rendir homenaje a aquellas personas (profesores, monitores, entrenadores, etc.) que cuidan de los más pequeños fuera de casa. Esta nueva campaña viene acompañada por el lanzamiento de una nueva línea de bebidas orientada a las meriendas infantiles. #GraciasPorCuidarles se enmarca en las iniciativas del centenario de Danone "Querer no cambia" planteado alrededor del amor, en sus diferentes manifestaciones. La estrategia creativa de la campaña ha sido rodada a partir de historias reales. A la primera entrega alrededor del ámbito escolar, se sumarán otras que abordan otros ámbitos, como el deportivo.



Frutas E. Sanchez inaugura nuevas instalaciones en Mercamadrid

Frutas E. Sánchez, empresa productora, exportadora e importadora de productos hortofrutícolas, tiene desde el mes de octubre nuevas instalaciones en Mercamadrid, desde donde se centralizará toda la operativa, logística y prestación de servicios de esta compañía, que factura 150 millones de euros al año y tiene 350 trabajadores. Las nuevas instalaciones, disponen de 12.000 m² distribuidos en cuatro plantas, que entre otras funciones realizarán la maduración de fruta y la comercialización de producto ecológico. En la inauguración participaron los presidentes de Mercasa, José Ramón Sempere, y Mercamadrid, Miguel Ángel Redondo.



Ybarra obtiene para su nueva fábrica la máxima certificación internacional de calidad

Las nuevas instalaciones de Ybarra Alimentación, inauguradas en septiembre de 2018, han obtenido la certificación de la norma BRC Food (British Retail Consortium) con grado A, que tiene el reconocimiento unánime del sector agroalimentario a la hora de evaluar la capacidad de sus proveedores a nivel mundial y proporciona un sistema que permite la fabricación de productos alimentarios seguros y gestionar la calidad de los mismos para satisfacer los requisitos de los clientes y exigencias de los consumidores.



Meat Attraction 2019 recibió un 70% más de profesionales

Meat Attraction 2019, celebrada del 17 al 19 de septiembre pasado, contó con la participación de 9.700 profesionales, lo que supone un incremento del 70% con respecto al año anterior. En la feria hubo 446 marcas y empresas participantes, de las cuales 213 fueron expositores directos, un 40% más que en 2018.



Del total de visitantes, el 13% eran internacionales con un crecimiento del 53% en relación a la última edición con profesionales procedentes de 54 países. Concretamente de Europa fueron los más numerosos, muy especialmente los llegados desde Portugal, Italia, Francia y Reino Unido, a los que se suma China, por su especial participación como País Importador Invitado, y Colombia. El 55,7% de los visitantes internacionales han sido de la UE, 24,5% del área Asia y Pacífico, 11,2% de Latinoamérica, y 3,1% de Oriente próximo.

La última campaña de Pascual sobre bienestar animal se centra en el descanso de las vacas

Pascual ha presentado 'Buenas noches', su nuevo spot comercial que muestra, de forma emocional y cinematográfica, uno de los principios del certificado AENOR de Bienestar Animal: 'el descanso de las vacas', que forma parte de los cuatro pilares de este sello: buena alimentación, buen alojamiento, buena salud y comportamiento. Pascual fue el primer gran fabricante en certificar todas sus granjas en Bienestar Animal y, actualmente, es la única gran marca que ostenta esta distinción en toda su leche.



NUEVA IMAGEN DE LOS CAVAS GRAN DUC, LA ESTRELLA DE LA BODEGA, Y RESERVA DE L' AVI, EN HOMENAJE AL FUNDADOR, DE LA BODEGA CANALS & MUNNÉ

Una imagen renovada de dos de sus cavas más importantes, que se refleja en un nuevo etiquetaje que recuerda sus más de 100 años de historia que, en el caso del cava RESERVA DE L' AVI reproduce la imagen del abuelo de la familia Canals, creador de la bodega. Una imagen más sugerente, atractiva y moderna.

Dos cavas GRAN RESERVA que transmiten la filosofía de la bodega, Calidad, Tradición y Modernidad, que desde 1915 han llenado de felicidad, alegría e ilusión y un sinfín de placeres a todos los que los han bebido, convirtiendo cualquier momento del día ya sea para desayunar, hacer el aperitivo, comer, merendar o cenar en una experiencia única, excepcional, despertando los mejores sentimientos, todos los días del año.

GRAN DUC Añada 2014

Se trata de un cava gran reserva especial (brut nature) realizado con vinos de altísima calidad, procedentes de añadas excepcionales y la experiencia de diversas generaciones. De color amarillo pajizo, presenta aromas agradables y limpios, en una perfecta combinación de origen frutal y floral. Además, de gusto equilibrado, suave y delicado, sus burbujas son pequeñas y abundantes, de lenta



ascensión en múltiples collares, formando una corona perfecta y persistente. En boca es amplio y muestra abundantes sabores. Atesora gran armonía, es untuoso y resulta plenamente refrescante. Servirlo entre 6 y 8° C.

Ideal para maridar con Aperitivos, ahumados, ibéricos, pescados, mariscos, carnes, paellas y comida oriental.

93 puntos en Guía Peñín. Zarcillo de plata, 92 puntos – magnífico 2017 - en Vivir el Vino, 95 puntos en La Semana Vitivinícola,

RESERVA DE L' AVI Añada 2015

Por su largo envejecimiento es un Gran Reserva (triple brut). En botella numerada, presenta un bouquet triple seco, excelente al paladar, con un aroma a hierba seca y gusto sincero, redondo y limpio. De color dorado luminoso, su burbuja es pequeña y constante, de corona sostenida. Servirlo entre 6 y 8° C.

Ideal para maridar con Aperitivos, ahumados, crustáceos, sopas, pescados, paellas, aves y comida oriental.

94 puntos James Suckling y Medalla de oro en el Campeonato Mundial de Bruselas.



Isabel Jiménez “pone a prueba” a Hero Baby en el lanzamiento de sus nuevos tarritos



Hero Baby ha lanzado su nueva campaña Solo lo que ves, de la mano de la periodista Isabel Jiménez, para dar a conocer los estándares de calidad que siguen los productos de Hero Baby, así como sus procesos de elaboración, y el origen de sus materias primas. Isabel Jiménez es la cara visible de un documental que se puede visionar en la web oficial de Hero Baby. A través de diferentes entrevistas, Isabel ha “puesto a prueba” a Hero Baby en todas sus fases: desde la recolección de sus materias primas en la huerta de Murcia, hasta el diseño nutricional de cada uno de sus tarritos y los numerosos controles de calidad que pasan en su Instituto de Nutrición Infantil.

Libros

Política económica de española. Lecciones.

Directores: Carlos Velasco Murviedro y Javier Casares Ripol. Editorial Cívitas. 1ª Edición.

La primera edición de esta obra sobre la política económica española está escrita desde la perspectiva universitaria, pero con un afán de combinar claridad y rigor de manera que resulte interesante para todas las personas interesadas en temas económicos y en los que hacen los gobiernos en esta materia. Este libro está orientado por el asombro y el entusiasmo de un gran número de especialistas en las materias seleccionadas que se han entregado a la tarea de dar a conocer los objetivos e instrumentos de la política económica española en los últimos años. En total hay textos de 17 autores, más los correspondientes a los dos directores, Carlos Velasco Murviedro y Javier Casares Ripol, en ambos casos colaboradores de Distribución y Consumo.



INLAC presenta la campaña “Generación Láctea” para promover el consumo de leche

La Organización Interprofesional Láctea (INLAC) ha puesto en marcha la campaña “Generación Láctea”, que recorrerá 30 ciudades en dos años, repartidas por toda la geografía española y 15.000 kilómetros acercando al público los beneficios de los productos lácteos. La campaña cuenta con un “autobús” lácteo, que visitará Madrid, Salamanca, Valladolid, León, Barcelona, Zaragoza, Pamplona, Bilbao, Santander, Oviedo, Orense, Vigo, Lugo, Santiago de Compostela y A Coruña. Este “roadshow” ofrecerá atención nutricional personalizada, recomendaciones de actividad física según la edad, y programará degustaciones de productos lácteos en la zona de showcooking por toda España, además de ser un punto de información que animará a los consumidores a descubrir la actividad y a consumir 3 lácteos al día.



Uvasdoce presenta un producto sano y divertido orientado a los niños

Uvasdoce ha apostado por impulsar la alimentación sana y divertida entre los más pequeños. Con este objetivo han creado un nuevo formato, una cajita de cartón, fácil de llevar, lavable, con 200 gramos de la uva más dulce del momento. Para impulsar este proyecto han apostado en el desarrollo de un videojuego educativo disponible para Android y Apple.



La carne de conejo muestra en Meat Attraction presentaciones adaptadas a los nuevos consumidores

La organización interprofesional INTERCUN participó activamente en la feria Meat Attraction, que se celebró en Madrid el pasado mes de septiembre, mostrando los avances en el desarrollo de cortes y despieces, que responden a las nuevas demandas de los consumidores. Asimismo, se mantuvieron contactos comerciales para mejorar las cifras de negocio y fomentar la internacionalización.

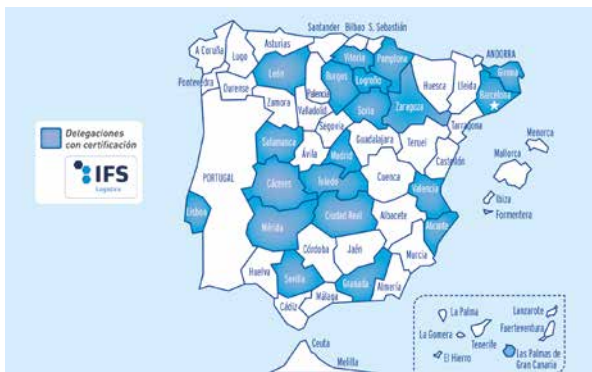
La directora gerente de INTERCUN, M^a Luz de Santos, destacó la importancia de Meat Attraction para que el sector cunícola pueda visibilizar los avances en comercialización, innovación, calidad y conocimiento de los operadores de la cadena de valor, que son capaces de poner en el mercado unos productos muy saludables y nutritivos, adaptados al mismo tiempo a las demandas de la sociedad actual en trazabilidad, seguridad alimentaria y bienestar animal, con nuevas presentaciones como hamburguesas de conejo, salchichas, paletillas, muslos, lomos y un largo etcétera.



Integra2 consigue el certificado IFS

Integra2, la red de transporte capilar a temperatura controlada del Grupo Logista, ha conseguido 22 certificados en el sistema de Calidad IFS Logistics, tras ser auditado de forma independiente y encontrado conforme con los requisitos de la norma por Bureau Veritas. Integra2 ha certificado su transporte terrestre y marítimo, sus principales medios de transporte de alimentación. Es la primera red de transporte que certifica más de 20 delegaciones el mismo año.

El certificado es extensivo tanto a los Servicios Centrales de Integra2 como a los centros operativos territoriales.



La DOP Torta del Casar participa en 'San Sebastián Gastronomika'



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar participó por duodécimo año consecutivo (desde 2007) en el XXI Congreso 'San Sebastián Gastronomika' que se celebró del 6 al 9 de octubre en el Palacio de Congresos Kursaal de San Sebastián.

El Consejo Regulador acudió con la Diputación de Cáceres, y desde su stand en la planta principal se ofreció el producto amparado por la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar y se informó a todos los visitantes tanto del queso como de las queserías certificadas. La colaboración con la Diputación también tuvo una vertiente culinaria ligada al congreso ya que se ofreció elaboraciones con Torta del Casar a cargo de José Luis Rodríguez, chef y gerente del Beluga Gastropetit de Cáceres.

Nueva feria Barcelona Wine Week en febrero de 2020

Feria Barcelona, a través Alimentaria Exhibitions, celebrará por primera vez en el recinto de Montjuïc del 3 al 5 de febrero de 2020 una nueva feria, Barcelona Wine Week (BWW), que aglutinará y pondrá en valor la más amplia oferta de las distintas zonas vitivinícolas españolas, dando cabida a todo tipo de bodegas y especialidades. Barcelona Wine Week, que se postula como la gran feria del vino español, permitirá potenciar tanto la calidad del producto como la singularidad de cada marca. El salón cuenta con el apoyo de las principales empresas, instituciones y organismos del sector en el ámbito nacional.



Las ensaladas de Florette ganan presencia en formatos de vending

Florette Food Service, líder de vegetales frescos envasados en el canal Horeca con un 50% de cuota de mercado, está diversificando sus puntos de venta más allá de los establecimientos de restauración clásicos. Los productos de Florette Food Service están presentes en más 13.000 puntos de venta en España incluidos los establecimientos de restauración en ruta como aeropuertos, estaciones de tren y estaciones de servicio y puntos en el destino vacacional como hoteles, estaciones de esquí, balnearios, clubes de golf o incluso festivales de música.



Oxyion Europa presenta su tecnología en Meat Attraction



La empresa Oxyion Europa presentó en Meat Attraction su tecnología innovadora y sostenible para el control microbiológico ambiental y el tratamiento de especies reactivas que ejercen un efecto desinfección ambiental sin generar residuos.

Una tecnología de higienización activa diseñada, en especial, para su aplicación a lo largo de toda la cadena alimentaria en áreas de almacenaje, cámaras, procesos de maduración, manipulación o logística y transporte (terrestre, marítimo...), envases, maquinaria, utensilios, etc. La tecnología ha sido testada en diferentes áreas del sector agroalimentario, como en el sector hortofrutícola, cárnico, procesado de alimentos, vino, flores etc., y con respaldo científico internacional, ya está operativa en las algunas empresas instaladas en la Red de Mercas.

Nuevos CuadraDots Pink y Pop Dots de Europastry

Europastry ha lanzado nuevas variedades de Dots en su última campaña del año, el nuevo CuadraDots Pink y los nuevos Pop Dots. Unas presentaciones que apuestan por la diversidad y la innovación. Los nuevos Pop Dots se presentan con tres coberturas diferentes: con cacao y granito de ave-llana, con bombón banco y topping de café, y con crema de fresa y perlas de fresa. Por su parte, el CuadraDots Pink destaca por su formato cuadrado y su sabor, que incluye un crocante de cobertura rosa.



Kiwi Atlántico inicia su cosecha a principios de noviembre

Kiwi Atlántico ha arrancado su cosecha a principios del mes de noviembre. Una campaña de recogida que, según apunta José Carlos Vila, director gerente de la empresa, “proporcionará un producto de excelente calidad”. Para la nueva campaña, de la que han informado en su stand de Fruit Attraction (5F01 (Pabellón 5), Kiwi Atlántico ha decidido fomentar el consumo del “kiwi de siempre”, el de pulpa verde, pensando sobre todo en la salud de los consumidores.



INTEROVIC recibe el premio Alimentos de España



INTEROVIC ha sido galardonada con el premio Alimentos de España 2018 en la categoría de la Comunicación, que fue entregado por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, el pasado 9 de octubre, reconociendo las acciones de comunicación, tanto en mercado nacional como en el exterior, llevadas a cabo por INTEROVIC para la divulgación del sector y optimización de su posicionamiento. Campañas que ensalzan los valores del medio rural y que han dado visibilidad al pastoreo como elemento vertebrador de los pueblos. El presidente de INTEROVIC, Raúl Muñiz, y su ex presidente, Francisco Marcén, fueron los responsables de recoger el premio, quienes destacaron la importante labor llevada a cabo por la interprofesional en los últimos años para la modernización del sector.

Los ‘Detectives de la Carne’ enseñan a escolares la importancia del consumo de carne en una dieta equilibrada

‘Detectives de la Carne’, el proyecto lúdico-educativo impulsado por las interprofesionales Interovic y Provacuno para dar a conocer a los más jóvenes la importancia de consumir carne de ovino, caprino y vacuno en el menú familiar dentro de una dieta equilibrada, así como su proceso de producción y distribución, celebró el pasado mes de octubre una nueva acción en el Mercado de Barceló de Madrid. En esta ocasión, la iniciativa contó con el apoyo del centro de formación Educarné, desarrollado por la Asociación de Carniceros y Charcuteros de Madrid (Carnimad), y el colegio Isabel la Católica. La acción

tuvo lugar dentro de la Semana de la Carne, que se celebró en el marco de la feria Meat Attraction bajo el lema ‘La energía de cada día’. Cincuenta escolares realizaron una visita a una carnicería en el propio Mercado de Barceló, donde un maestro carnicero les dio a conocer los distintos cortes de carne. Como colofón, tras haber disfrutado con diversos juegos al tiempo que descubrían los secretos de la ganadería, su riqueza gastronómica y los aspectos saludables de la carne dentro de una dieta equilibrada, los jóvenes “detectives” degustaron sabrosas minihamburguesas de ternera y ‘Paquitos’, bocadillos de pierna de cordero.

