

Revista **MERCA**

GRANADA DE TAPAS

VI edición del concurso
de reconocido prestigio en
nuestra ciudad.

ENTREVISTAS

- > Central Logística Campos Leiva S.L.
- > Abasthosur

HORECO

Mercagranada colabora con el sector
de la alimentación en Granada

SOCIEDAD

Contenedores para la gestión
de residuos en Mercagranada

#01

ABRIL /2014

MERCA ENTREVISTA

En nuestra primera edición de la revista «Mercagranada» entrevistamos a **Don Juan Francisco Leiva Molina**, empresario de Central Logística Campos Leiva S.L. Hablamos sobre su negocio, sus productos y las últimas tendencias en el sector de la distribución alimentaria.

CENTRAL LOGÍSTICA CAMPOS LEIVA S.L.

¿Cuál fue el motivo de instalarse en Mercagranada?

Somos una empresa con más de 20 años en la provincia de Jaén y este año hemos decidido emprender una aventura empresarial en la provincia de Granada. Entendemos que Mercagranada nos resulta una plaza estratégica para empezar este proyecto tanto por su situación céntrica en cuanto a interrelación comercial, como por las facilidades que aporta a la hora de comenzar a trabajar en sus instalaciones.

¿Qué tipo de productos son los que distribuye Campos Leiva?

Campos Leiva es una empresa dedicada principalmente a la distribución de productos lácteos refrigerados, yogures, postres y natas (entre otras cosas). Creamos la figura del proveedor de una marca hacia el detallista con el objetivo de ofrecer la calidad de una marca referente. Para esto, disponemos del servicio punto a punto y de la gestión del mural de frío. De esta

manera incentivamos tanto la creación de marca, que son las que realmente invierten en I+D, como la creación de puestos de trabajo y movimiento económico directa e indirectamente.

¿Cree que Campos Leiva ha tenido una buena implantación en Mercagranada?

Aún es pronto para decirlo pues solo llevamos poco más de un mes aquí instalados pero tenemos que afirmar que, por el momento, ha sido correcta.

¿Cuál cree que son las tendencias de su sector para este 2014?

Al contrario de lo que me gustaría contestar, este año se espera que sea un año difícil debido al vuelco del mercado hacia la marca blanca. Creo que esto ocurre por el desconocimiento del consumidor hacia este tema. El consumidor cree que al comprar productos de marca blanca están comprando productos de la misma calidad que productos de marca oficial pero a mejor precio. Esto es un error porque el cliente desconoce que está comprando productos de una calidad inferior y un producto que además, puede dañar mucho la economía. Por ejemplo, un producto de marca blanca aporta costes de fabricación para el fabricante y un margen pequeño para el punto de venta mientras que los productos de marcas conocidas aportan costes de fabricación para el fabricante, logística, red comercial, I+D y un margen para el punto de venta. Todo ello por un poco más de coste y como consecuencia, los puestos de trabajo que surgen mueven la economía, facilitan el consumo, van al taller, a la peluquería, etc.

Quizá me he extendido demasiado pero es un tema que estoy interesado en que conozca el consumidor final. Estoy completamente seguro de que si los consumidores dispusiesen de toda la información que se esconde detrás de este sector, cambiarían sus hábitos de consumo y mejoraría la economía en general.

¿Cuáles son sus nuevos proyectos e iniciativas para este 2014?

Por ahora, nuestro único proyecto para este año es afianzarnos en la provincia y conseguir un crecimiento estable.



ABASTHOSUR

¿Cuál fue el motivo de instalarse en Mercagranada?

Por la implantación de nuestro modelo de negocio. Tenemos una plataforma central en Antequera donde centralizamos nuestras compras y realizamos la distribución de Málaga y Córdoba. Con la apertura de nuestras plataformas logísticas pretendemos llegar a provincias que antes nos resultaban difíciles por ser largos los trayectos. Desde Antequera todos los días llega la mercancía a la apertura de nuestra plataforma en Mercagranada donde realizamos la distribución de Granada y Almería. De igual manera tenemos instalada otra plataforma logística en Jerez para realizar la distribución de Cádiz y Sevilla.

¿Qué tipo de productos son los que distribuye Abasthosur?

Somos un servicio integral para la hostelería y restauración. Tenemos un amplio surtido de productos más de 9.000 referencias (frutas y verduras, alimentación, bebidas, congelados, productos de limpieza e higiene, menaje, maquinaria y mobiliario para hostelería).

¿Cree que Abasthosur ha tenido una buena implantación en Mercagranada?

Creemos que sí aunque aún es pronto, nos acabamos de instalar por lo que nos queda mucho por hacer.

¿Cuál cree que son las tendencias en el sector de la hostería y la gastronomía para este 2014?

La concentración del canal de la distribución y la especialización de la restauración.

¿Tiene en mente Abasthosur nuevos proyectos e iniciativas para el 2014? Cuéntenos cuales.

Nuestro proyecto principal consiste en desplegar toda nuestra cadena de distribución y llegar a todas las localidades de Andalucía gracias a la implantación de nuestras plataformas como anteriormente he mencionado. Contamos con las certificaciones ISO 9001 y 14001 de calidad y medio ambiente. Ahora queremos obtener el certificado de distribuidor de productos ecológicos. En muy corto plazo dispondremos de nuestra tienda online para nuestro clientes.

GRANADA DE TAPAS

Un concurso de reconocido prestigio que permite a los restaurantes y bares de nuestra ciudad ofrecer y crear ricas tapas elaboradas con productos frescos de Mercagranada.

Como ya muchos habréis conocido gracias a los bares y restaurantes de Granada, este año ha tenido lugar entre el 10 y el 22 de marzo el concurso «Granada de Tapas 2014». Un concurso de reconocido prestigio entre los granadinos y visitantes que permite a los restaurantes y bares de nuestra ciudad ofrecer y crear especialidades para sorprender nuestros paladares a través de ricas tapas elaboradas con productos

frescos de Mercagranada y que podemos saborear acompañados de un buen vino o cerveza en cada uno de sus establecimientos. Todos los restaurantes y bares participantes han estado presentes en la web de www.tapasengranada.com junto con las fotografías de las tapas elaboradas para este concurso donde todos los usuarios podían votar su tapa favorita e incluso participar en el sorteo en redes

sociales #mitapafavorita. Los 10 restaurantes finalistas prepararon sus tapas para que el jurado pudiera degustarlas y ofrecerles el premio que les correspondía en esta edición. Un jurado profesional formado por Rafael Ferrer Rivas, cocinero 4.0; Claudio Gómez Jiménez, profesor de cocina en Hurtado de Mendoza y Ana María Gutiérrez García, bloguera gastronómica, entre otros.





Los *restaurantes finalistas* y premios fueron los siguientes:

RESTAURANTE PLATINO

«Premio a la tapa con más votos en la red»

GABRIELA LUZÓN CASTILLO

«Premio a #mitapafavorita»

SAFFRON GASTROBAR

«Premio a la mejor tapa donde interviene la cerveza Alhambra y su maridaje»

RESTAURANTE CARMELA

«Premio a la tapa que mejor combinaba con el vino»

RESTAURANTE SEVILLA

«Premio a la tapa realizada con productos de la historia de Granada y tradición»

RESTAURANTE CHIKITO

«Premio a la tapa realizada con productos de la historia de Granada y tradición»

RESTAURANTE MANDALA

«Premio a la mejor tapa absoluta»

¡Enhorabuena a los ganadores!

Restaurante Ruta del Veleta EL RETO NAZARÍ. Los primeros ganadores:

1. Carolina Ochoa-Carol y Su espejo - 3 puntos.
2. Elisa Linares-Pasión Gastronómica
Andaluza - 2 puntos.
3. Mavi- Cocidito de mi vida- 1 punto.

PARA MÁS INFORMACIÓN SÍGUENOS EN:
www.facebook.com/rutadelveleta



Jardines de Zoraya Programación Flamenca hasta el 6 de abril

1. Carolina Ochoa-Carol y Su espejo - 3 puntos.
2. Elisa Linares-Pasión Gastronómica
Andaluza - 2 puntos.
3. Mavi- Cocidito de mi vida- 1 punto.

PARA MÁS INFORMACIÓN SÍGUENOS EN:
www.facebook.com/restaurante.tablao.jardines.de.zoraya



Celebración del premio Mejor Tapa de Granada

No nos cansamos de dar las gracias por todas las felicitaciones que hemos recibido, por el seguimiento de la noticia en prensa y TV, por el apoyo de nuestros clientes, familiares y amigos... Y a todos los que habéis venido a probarla G-R-A-C-I-A-S ¡¡La mantendremos durante todo el año como tapa especial de la casa!!

PARA MÁS INFORMACIÓN SÍGUENOS EN:
www.facebook.com/restobarmandala



MERCAGRANADA COLABORA CON EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN EN GRANADA



Mercagranada, como cada año, continúa colaborando con el sector HORECO en Granada para promocionar y dar a conocer toda la gastronomía, eventos, iniciativas y promociones de los restaurantes y bares de la ciudad.

Granada, como referente gastronómico, necesita un continuo apoyo por parte de las plataformas y empresas dedicadas al sector de la alimentación. Por este motivo, queremos comunicaros que cualquier nueva iniciativa y propuesta por parte de mayoristas, detallistas y HORECO será recibida y estudiada por Mercagranada con la intención de animar a la participación a todos nuestros seguidores de la marca.

Comentamos también que Mercagranada se encuentra renovando su evento gastronómico anual «Mercarest 2014» para poder ofrecer nuevas propuestas y acciones en las que puedan participar y aunar fuerzas. En breve recibiréis nuevas noticias.

Sin más, animaros a participar en nuestras redes sociales (Facebook o Twitter) donde compartimos todas las actividades culturales y gastronómicas que se llevan a cabo en la ciudad de Granada.

Mercagranada, empresas que alimentan tu vida.

«**Granajoven Chef**» es un concurso de cocina para jóvenes granadinos impulsado por el Ayuntamiento de Granada con el objetivo de promocionar las creaciones gastronómicas de nuestros jóvenes y los productos de la tierra.

Lo interesados en participar únicamente tendrán que cumplir los requisitos, ser mayor de 18 años y menor de 30, e inscribirse en el concurso a través de la página web de Granajoven para presentar su receta.

De todos los inscritos se seleccionarán 10 recetas de las que finalmente quedarán 3 finalistas. Estos tres finalistas participarán en el «Show Cooking Final» en el que Mercagranada estará presente y que se realizará el 23 de mayo en el Teatro de Caja Granada.

Mercagranada, como empresa colaboradora en este evento, quiere dar a conocer esta propuesta única que incentiva la gastronomía de la ciudad y la actividad culinaria entre los jóvenes a través de la promoción de la calidad de los productos de la merca y de todas las empresas que la integran.

Un concurso que, estamos seguros, conseguirá crear una joven promesa de la gastronomía en nuestra ciudad de Granada y a la que desde Mercagranada animamos a continuar apostando por mejorar cada día nuestra cultura gastronómica.

¡Os invitamos a participar, asistir y promover esta iniciativa desde nuestras redes sociales!

EL DEPARTAMENTO DE ATENCIÓN AL CLIENTE EN MERCAGRANADA

Una de las principales características que tiene un Mercado Central de Abastecimiento, además de la gran concentración de oferta y demanda, es la agrupación de un gran número de empresas con necesidades muy similares. Por este motivo y desde hace algún tiempo, **Mercagranada S.A.** continúa trabajando en una línea poco explotada hasta el momento: las economías de escala. Esta tiene como objetivo encontrar las mejores ofertas posibles empleando como fuerza la suma de todas las empresas que trabajan en la Unidad Alimentaria para satisfacer aquellas necesidades comunes entre ellas. En **Mercagranada** ya tenemos en marcha desde mediados de 2013 un convenio con CEPESA a

través del cual todas las empresas ubicadas en **Mercagranada S.A.** (o clientes de estas) disponen de un descuento de 9 céntimos por litro en la estación de servicio junto al acceso.

Además, continuamos trabajando en materia de telecomunicaciones de manera que por estar ubicado en la Unidad Alimentaria, se pueda optar a descuentos y tarifas que de forma individual ninguna operadora ofrecería. Este proyecto se va a desarrollar en dos fases:

1. Telefonía Móvil. Es la primera fase debido a su facilidad de implantación. Actualmente estamos visitando de manera individual a las empresas

para hacer un estudio detallado de sus consumos y poder ofrecerles unas comparativas del ahorro que les supondría adherirse al convenio.

2. Telefonía Fija e Internet. Esta segunda fase conllevará la instalación de fibra óptica en todo el mercado para dotar a todas las empresas de la mejor calidad de servicio posible.

A través de las Comités Consultivos, solicitudes formales y/o inquietudes manifestadas por los clientes **Mercagranada, S.A.** continuará trabajando para abrir nuevas líneas de búsqueda de descuentos y ventajas para sus clientes.

Existen diferentes canales de comunicación para el cliente dependiendo del tipo de información que estés tratando de encontrar:

Página Web: reformada hace pocos meses y actualizada con información sobre aspectos generales.

Vía e-mail: enviando un correo electrónico a la dirección comercial@mercagranada.es si tu consulta es relativa a algún espacio disponible o al correo electrónico mercados@mercagranada.es si tu consulta está relacionada con algún aspecto del mercado (acceso, horarios, hielo...)

Vía telefónica: llamando al teléfono 958 276 300 y seleccionando el área con el que desees contactar.

Trato Personal: en las instalaciones de la Unidad Alimentaria siempre podrás encontrar a personal a pie de mercado dispuesto a atenderte para solucionar tus dudas o indicarte a dónde dirigirte para solucionarlas.

PRÓXIMOS OBJETIVOS Y PROYECTOS

El equipo de Mercados tiene como objetivo la correcta gestión de la Unidad Alimentaria y de la actividad de todos sus clientes durante todos los días. Para ello se llevan a cabo diferentes tipos de tareas:

> Labores en materia de puesta en marcha de las instalaciones como la apertura de pabellones, la regulación (apertura o cierre) de viales de acceso a la unidad, alumbrados, cámaras frigoríficas, etc.

> Regulación de la actividad de los clientes bajo el marco por el que se rige la entidad (El Reglamento de Funcionamiento y el Reglamento de Prestación de Servicios) controlando que se cumplan las normativas.

> Labores de Atención al Cliente para intentar conseguir el mayor grado posible de satisfacción del usuario y/o cliente a través de la resolución de dudas, incidencias o problemas.

> Detección de las necesidades y expectativas del cliente con el fin de desarrollar proyectos, nuevos servicios y mejoras de los ya existentes.

CONTENEDORES DE COLORES PARA LA GESTIÓN DE RESÍDUOS EN MERCAGRANADA

Mercagranada lleva a cabo desde 1999 una política de responsabilidad social dirigida a gestionar eficientemente las acciones en materia de medio ambiente y sostenibilidad. Su objetivo se centra en realizar una correcta separación y reciclaje de los residuos con el fin disminuir su volumen. Con este motivo se han puesto en marcha numerosos programas y campañas de concienciación, acuerdos de colaboración e implantación de las infraestructuras necesarias que tienen como objetivo proporcionar a las empresas de la Unidad Alimentaria información sobre el reciclado de residuos y la concienciación en materia de separación de residuos.

Desde Mercagranada continuamos trabajando en estas iniciativas para crear programas que fomenten esta colaboración por parte de las empresas instaladas en la merca. Es necesario informaros que vuestra colaboración con el reciclaje en Mercagranada ha supuesto unos beneficios en calidad medio ambiental a lo largo del 2013 y cuyos resultados podéis ver en la Memoria de Responsabilidad Social Empresarial publicada en nuestra página web.

Los resultados han sido muy positivos: reducción de un x% de los residuos enviados al vertedero y un ahorro anual en costes de X€. Estos datos suponen un beneficio para todos pues trabajando conjuntamente conseguiremos mantener una responsabilidad con la sociedad así como un esfuerzo común por continuar mejorando nuestra relación con el medio ambiente.

Por último informaros que para facilitar esta tarea, Mercagranada pone a vuestra disposición en cada uno de los muelles de la Unidad contenedores diferenciados por colores para la gestión de los residuos.

Os animamos a continuar colaborando de la manera en lo estáis haciendo porque juntos podemos conseguir más y mejores resultados.

Para cualquier duda o consulta podéis contactar con cualquier personal de Mercagranada. ¡Muchas gracias a todos!

MERCAGRANADA S.A.
www.mercagranada.es

**SEPARAR NO ES UNA OPCIÓN,
ES UNA OBLIGACIÓN**

**PAPEL
CARTÓN** **PLASTICO** **ORGANICO** **MADERA** **RESTOS
DE
BARRIDOS**

SI TIENE ALGUNA DUDA SOBRE DÓNDE DEPOSITAR SUS RESIDUOS,
NO DUDE EN CONSULTAR A NUESTRA INFORMADORA O A NUESTRO PERSONAL

¡RECUERDE!
No depositar los residuos en los contenedores o depositar sin la correspondiente separación, podrá conllevar una sanción económica o de prohibición de acceso.

www.mercagranada.es

Viernes de deporte dirigido en familias con Proyecto M.A.M.I.

El Proyecto M.A.M.I. organizado por FlusSport Gestión Deportiva es un proyecto nuevo que consiste en la participación conjunta de madres, padres, niños y niñas en actividades deportivas. Está comprobado que la mayoría de los niños abandonan las actividades extraescolares deportivas entre los 10 y 12 años. Por este motivo, esta iniciativa tiene como objetivo fomentar la relación de una actividad sana con una mejor calidad de vida tanto en adultos como en niños.

Esta actividad tiene lugar los viernes de 17.30 a 19.30 en la Facultad del Deporte (antiguo INEF). Puedes obtener más información sobre actividades y tarifas en el tablón de noticias de la Secretaría General de URG.

M.A.M.I. DEPORTE
¡Diviértete en familia!
Viernes de 17.30 a 19.30 h.
Facultad Ciencias del Deporte

2ª COMIDA SOLIDARIA
A beneficio del Banco de Alimentos de Granada
HOTEL M.A. NAZARIES
Sábado, 5 de abril a las 14.30 h.

Donativo: 35 €

FUNDACIÓN BANCO DE ALIMENTOS DE GRANADA

Hotel M.A. Nazaries
RESERVA A SU
www.mercagranada.es

Midíadía, la nueva red social de alimentación

Una nueva red social para el sector de la alimentación ha nacido. Con Midiadía podrás encontrar todas las marcas y productos de uso cotidiano, comparar sus precios y calidad y conocer cuáles son los que mejor se adaptan a la alimentación de tu familia. Además, podrás conocer lo último sobre los productos de la cesta de la compra, comentar, almacenar y compartir sus características.

¿Sabes cuántas grasas tiene la leche? ¿Sabes si tu merienda favorita tiene demasiados conservantes? ¿Cuáles son los productos más recomendados para celíacos? Entra en midiadia.com, busca y comparte tus opiniones en el foro.