Merca REVISTA

ESPECIAL MERCAREST 2014

XI edición de la jornada gastronómica organizada por Mercagranada para profesionales del sector

ENTREVISTAS

> Juan Bullejos
> Disaylo
> Legumbres Andalucía

HORECO

Mercagranada colabora con el sector de la alimentación en Granada

SOCIEDAD

Memoria de Responsabilidad Social Empresarial y Memoria Económica

#02

JULIO /2014

twitter.com/mercagranadasa

facebook.com/mercagranadasa

MERCAGRANADA S.A.

www.mercagranada.es

MERCA ENTREVISTA

En nuestra segunda edición de la Mercarevista, hemos querido entrevistar a tres empresas distribuidoras presentes en Mercagranada. Les preguntamos por su negocio, sus productos y por las nuevas tendencias en el sector de la alimentación en Granada.

Contacto
David Bullejos

Soporte y Atención a Clientes
Tlf.: 606546525
soporte@juanbullejos.es

Juan Bullejos S.L.
Módulos 307-308 y 309 de la nave de polivalencia de Mercagranada

JUAN BULLEJOS S.L.

JUAN BULLEJOS S.L. es una empresa familiar dedicada al suministro especializado de alimentación, con dedicación específica al mismo desde 1935 en Granada y su provincia. Actualmente está presente en suministros de alimentación con extensión en toda Andalucía, si bien el volumen principal de su actividad sigue centrándose en Granada.

¿A qué sector o actividad está orientada especialmente la empresa?

La actividad de la empresa está principalmente orientada a centros sanitarios y cocinas industriales con requerimientos específicos en materia de seguridad alimentaria, composiciones o requerimientos especiales. Nuestro servicio alcanza toda la cadena de provisión, logística, suministro y mantenimiento de alimentos en todas sus gamas, con garantía de servicio, control sanitario y trazabilidad del producto.

¿Cuál es su experiencia en Mercagranada?

Para conseguir la integración de un servicio competitivo y la vinculación con productores locales con larga trayectoria de colaboración con nuestra empresa, tomamos la determinación de instalarnos en el módulo polivalente de Mercagranada, como punto de referencia para el comercio y adquisición de materias primas, e implicación en los mercados locales y provinciales que permita su adecuado desarrollo y promoción.

¿Qué proyectos e iniciativas tienen preparado para 2014?

Nuestras expectativas a medio plazo se centran en la extensión de nuestra actividad a otros centros y provincias, con las que complementar una red de distribución de altos requerimientos con el ámbito necesario para dar respuesta a grandes consumidores, adaptando nuestros servicios a sus necesidades específicas.

DISAYLO

Disaylo Granada 2010 S.L. es una empresa de distribución de productos alimenticios. Su labor consiste en promocionar, comercializar y distribuir tanto al comercio minorista como a las grandes cadenas de distribución de Granada y provincia.

Cuentan con una extensa gama de fabricantes que confían en exclusiva la representación de sus productos. Entre ellos, cuenta con Carnicas Serrano, Yema de Santa Teresa, Quesos Cerrato, Quesos Manchepok, Embutidos Calet, La Catalana, Agua Alzola, Vinagres de Jerez El Majuelo, Dompal, etc.

Además disponen igualmente de un gran surtido de envases para alimentación y colaboran con Campofrio, Prolongo, Jamones de Juviles, etc.

¿Por qué decidieron ampliar sus instalaciones en Mercagranada?
Debido a un incremento notable de referencias nos vimos obligados a plantearnos ampliar nuestras instalaciones.

¿A qué tipo de clientes atienden?
Principalmente atendemos a supermercados, charcuterías, canal horeca, y grandes superficies.

¿Qué proyectos e iniciativas tienen preparado para 2014?
Uno de los proyectos era el de ampliar nuestras instalaciones, pero sobre todo, seguiremos apostando por incrementar referencias con el objetivo de satisfacer la demanda de nuestros clientes y satisfacer sus necesidades siempre.

Contacto
Alberto Zuñiga

Responsable de Ventas
Móvil: 695354832
legumbresandalucia@hotmail.com

Legumbres Andalucía
Puesto 316 de Mercagranada

LEGUMBRES ANDALUCÍA

Legumbres Andalucía S.L. es una empresa de nueva creación, fundada en 2013, dedicada a la venta y distribución de productos de alimetación, así como algunos complementos como bolsas, film, rollos térmicos, entre otros.

¿Qué tipo de productos ofrece?
Siempre de primera calidad y potenciando la produción local, ofrecemos productos como legumbres selectas, encurtidos, patatas fritas, miel y siempre promocionando el producto andaluz.

¿Porque decidieron instalarse en Mercagranada?
Decidimos instalarnos en Mercagranada porque por las intalaciones pasan clientes a los que nos dedicamos como fruterías, carnicerías, pescaderías, restaurantes, caterings, y muchos más.

¿Qué acciones promocionales estáis llevando a cabo actualmente?
Estamos trabajando para sacar una línea de snacks y aperitivos producidos en nuestra tierra con la mejor materia prima y así seguir en nuestro empeño de vender solo productos de alta calidad de origen local.

Contacto
Antoine Andre Salazar
Tlf.: 652 304 592

Disaylo
Parcela 518 de Mercagranada

¿Quiéres que tu empresa sea protagonista de la próxima Merca Entrevista?

Escríbenos a:
comunicación@mercagranada.es

MERCAREST 2014

El perfecto lugar de encuentro para profesionales del sector de la gastronomía, restauración y mayoristas de Mercagranada

Mercarest es un evento anual creado y organizado por Mercagranada S.A. con la misión de poner en contacto a profesionales del sector de la hostelería, restauración y mayoristas y detallista de Mercagranada para el fortalecimiento de relaciones comerciales y potenciar la cultura gastronómica granadina.

Mercarest 2014 propició en una jornada ideal, el fortalecimiento de relaciones comerciales entre los asistentes y profesionales del sector, siempre potenciando la cultura gastronómica de Granada en todo momento.

En esta edición, como presentadores de la jornada contamos con la presencia del Chef Manolo Rincón, quien fuera conductor y presentador del programa de televisión "Con Sabor Andaluz" de Canal Sur por más de una década y la reconocida bloguera Ana María Gutiérrez de "Cocinando entre Olivos".

Al evento asistieron numerosas empresas del sector entre las que destacamos, los restaurantes participantes en el duelo de cocineros: “Restaurante El Cortijo de Argáez”, “Restaurante Sevilla”, “Restaurante Mandala” y el ganador del duelo “Saffron Gastrobar” con su tapa Mala Follá.

También asistieron a la jornada empresas mayoristas como Abasthosur, quien recibió el premio al Mejor Stand Expositor, Marmita Bares, quien por su parte recibió la Mención Especial al Restaurante Expositor, la Denominación de Origen Poniente de Granada, la Asociación de Bartenders de Granada, Caviar Ríofrío, Club de Catadores de Queso de Granada, Legumbres Andalucía, Bodegas Zuazo Gastón, Grupo D’Cuadros y muchas más.

Por su parte, también estuvo presente la ganadora de la primera edición del concurso para jóvenes cocineros amateur Granajoven Chef 2014, Ana Garín, recordando su experiencia en las cocinas del concurso y su receta ganadora.

Fotografías por Rakel Rubio de Food Foto

El programa del evento estuvo repleto de actividades como cocina en directo, degustaciones, talleres, ponencias y las presentaciones de los stands de empresas del sector presentando una gran variedad de productos y servicios de primera calidad.

La entrega de premios y reconocimientos estuvo a cargo de D. Adolfo Orti, Gerente de Mercagranada S.A., D. Juan Luis Álvarez, Presidente de la Federación Provincial de Hostelería de Granada y el Concejal de Juventud D. Juan Francisco Gutiérrez Martínez.

Y para la clausura, como ya es tradición, los Chefs Solidarios Luis Oruezábal, Miguel García Ayala, Francisco Bracero Fernández, Diego Morales y Toni Parra Villanoba se encargaron de deleitarnos con una gran paella solidaria a favor del Banco de Alimentos de Granada.

Mercarest se despide en esta edición con muy buen sabor de boca y por ello queremos agradecer a todos los participantes y asistentes a la jornada, por su dedicación y confianza en Mercagranada y la gastronomía Granadina.

Para más información y fotografías del evento visita nuestra web www.mercagranada.es o búscanos redes sociales.

MERCAGRANADA COLABORA
CON EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN EN GRANADA

«**Carrera de la Fuerzas Armadas en Granada**» El pasado 18 de mayo tuvo lugar en Granada la carrera "Las dos colinas" organizada por las Fuerzas Armadas. Una carrera muy popular en nuestra ciudad desde hace algunos años donde Mercagranada colaboró aportando información sobre la importancia de una buena alimentación y su relación con el deporte.

Cada año asisten a este evento más de 4.000 personas, entre padres, familiares, amigos y corredores con la finalidad de que los ciudadanos de Granada y su provincia puedan estrechar lazos y conocer más de cerca al personal de las Fuerzas Armadas.

Mercagranada estuvo presente en la zona de meta de los atletas y corredores, dando a conocer toda la información sobre nuestro programa educativo "Conoce los Alimentos" así como animando a todos los asistentes, especialmente los más peques, a participar en el sorteo de una bicicleta símbolo del programa, únicamente rellenando un sencillo formulario en nuestro stand.

En nuestra colaboración con este evento nuestros objetivos fueron difundir la importancia de mantener unos hábitos de vida saludable a través de una buena alimentación así como apoyar las iniciativas y eventos deportivos de la ciudad para mostraros la importancia del deporte en nuestra actividad diaria.

«**Final Granajoven Chef**» El concurso culinario Granadajoven Chef, que finalizó el pasado 23 de mayo, convirtió, por decisión unánime del jurado compuesto por reconocidos cocineros granadinos, a la sexitana Ana Garín en la gran ganadora.

Ana, estudiante de la Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza de Granada, fue la finalista que mejor supo organizarse y ser capaz de deleitar al jurado con su creación, a base de productos granadinos, y alzándose con un premio dotado con 1000€, numerosos lotes de productos de Granada y con denominación de origen, además de curso de cocina impartido por Álvaro Arriaga.

La final tuvo lugar en el teatro Caja Granada habilitado especialmente para la ocasión, y en el que Mercagranada estuvo presente para apoyar una vez más la gastronomía granadina, así como para dar a conocer el trabajo que se lleva a cabo en el centro logístico y de servicios especializado en Alimentación.

Un concurso en el que Mercagranada pretendía promocionar la gastronomía y los productos de calidad de nuestra tierra así como la generación de futuras promesas de la cocina en nuestra ciudad.

Con nosotros, asistieron al evento los Mayoristas D. Cristóbal Uribe Jiménez, Dña. Águeda Sánchez Castelló, Dña. Concepción Toro Padilla, D. Ángel Zurita Peral, D. Sergio Álvarez Sánchez y Dña. Rosa Álvarez Sánchez, que colaboraron proporcionando Alimentos Frescos para las jóvenes promesas de la cocina.

«Campeonato Nacional de Gimnasia Rítmica»

Este año el Campeonato de España individual, clubes y autonomías de Gimnasia Rítmica se celebró en Granada y Mercagranada no podía perder la oportunidad de estar presente promocionando su programa educativo "Conoce Los Alimentos" y colaborar repartiendo fruta a todos los atletas participantes en el Campeonato.

El Programa educativo 2013/2014, Conoce los Alimentos de Mercagranada S.A., es un programa que permitirá a los más pequeños conocer cómo llegan los alimentos a sus hogares, el proceso que se lleva a cabo en Mercagranada, el correcto tratamiento de los alimentos y la importancia de la relación entre una alimentación sana y el deporte.

Para más información y solicitar una visita guiada visita nuestra web www.mercagranada.es

«Reunión del grupo MEX6»

Mercagranada participó el pasado 2 de junio en la reunión del grupo MEX6 que liderado por Mercasa tuvo lugar en Palma de Mallorca en las instalaciones de la merca.

Este grupo se encuentra formado por Mercapalma, Mercalicante, Mercasturias, Mercabilbao, Mercagranada y Mercalaspalmas (ésta última ausente) y su misión es es el desarrollo del proyecto Mercaexcelencia dentro de la red de mercas siendo su objetivo de aprovechar las sinergias del trabajo colectivo para gestionar según el modelo de Excelencia EFQM.

El encuentro fue calificado de muy provechoso tanto por el organizador como por los participantes y sirvió para consensuar una primera propuesta de indicadores comunes más allá de la simple comparativa que al día de hoy existe entre mercas. Se pretende con ello, ayudar a profundizar en las razones de éxito de cada organización.

Los participantes aprovecharon su presencia en Mercapalma para visitar las nuevas instalaciones de Eroski, cuya apuesta por la innovación y las nuevas tecnologías la convierte en una de las empresas más modernas de la unidad.

LA UNIDAD VETERINARIA
EN MERCAGRANADA

Una de las grandes ventajas que tiene pertenecer a un Mercado Central de Abastecimiento como Mercagranada es la oferta de servicios de calidad como los prestados por la Unidad Veterinaria.

La labor de la Unidad Veterinaria comienza antes de que los interesados vean por primera vez los locales o establecimientos, a través de la consulta a un técnico sobre los diferentes requisitos que más tarde se han de cumplir, tanto de instalaciones como de tipo documental. Asesorar a empresarios es el primer paso. Antes de completar un procedimiento de "autorización" de una industria o un establecimiento alimentario se pueden subsanar muchas dudas e incluso simplificar trámites gracias a un buen asesoramiento.

Una vez se inician las actividades, la Unidad Veterinaria comienza a realizar visitas de verificación y de adecuación de instalaciones, sobre la implantación de autocontroles, controles de procesos, inspecciones sobre materias primas, manipulación, productos terminados, etiquetado, trazabilidad , etc.

El trabajo de esta unidad está muy determinado por la legislación vigente en el Parlamento y Comisión Europea en forma de reglamentos, aunque también utiliza derecho estatal, autonómico y local.

En la práctica se trabaja en base a programas nacionales y autonómicos como los de toma de muestras de peligros biológicos, (como biotoxinas marinas en moluscos bivalvos), tomas de muestras para investigación de residuos, (plaguicidas en productos hortofrutícolas), o programas de inspección y control de establecimientos cuya frecuencia se basa en el estudio de riesgo asociado al tipo de industria, siendo los establecimientos dedicados a productos de origen animal los que presentan mayor riesgo, aunque se clasifican en base a varios parámetros.

Normalmente, la **Unidad Veterinaria** realiza visitas de seguimiento frecuentes y continuas, versando sobre los diferentes aspectos del establecimiento. Se suelen hacer seguimientos sobre la aplicación de los diferentes planes generales de higiene, instalaciones, tomas de lecturas de registros como las temperaturas de cámaras, estado de limpieza, caracteres de los productos finales, etiquetado, envasado, tipo de almacenamiento de productos y cualquier aspecto que pueda mejorar la seguridad alimentaria.

VISITAS A LAS NAVES EN MERCAGRANADA

> En las naves de pescado, la Unidad Veterinaria de Mercagranada verifica la adecuación de instalaciones frigoríficas, estado de frescura del pescado, suministro de agua o hielo, envasado correcto de los productos, origen de moluscos desde zonas de producción autorizadas, etiquetado, trazabilidad y control de presencia de parásitos.

> En las naves de frutas, la Unidad Veterinaria realiza visitas de seguimiento y toma de muestras constantemente.

> Por otro lado, en las industrias de polivalencia visita con frecuencia los distintos establecimientos, dependiendo del tipo de productos que distribuyan.

COCINANDO CON...

ANA MARÍA GUTIÉRREZ

Su popular blog **"Cocinando Entre Olivos"** le ha merecido en numerosas ocasiones reconocimientos de los profesionales del sector de la gastronomía. En esta edición de Mercarevista, Ana María nos presenta una sencilla receta, ideal para el verano y con ingredientes de que podrás encontrar en Mercagranada.

Hoy cocinaremos con Ana María una receta muy saludable, "Merluza en papillote con verduras". Unos filetes de merluza, sin espinas ni piel, sobre una cama de verduras cocinados en papillote al horno.

INGREDIENTES

- 4 trozos de merluza
- 3 zanahorias
- 1 calabacín
- 1 cebolleta grande
- 1 pizca de sal
- Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Para empezar, debemos pelar y picar las zanahorias, el calabacín y la cebolleta. Seguidamente saltearemos todo en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal. Poner una cama de verduras y encima la merluza con un poco de aceite de oliva virgen extra y cerrar, formando un paquete con el papel albal. Recordar que debe quedar bien cerrado.

Presentar el paquete en la bandeja del horno, ya precalentado a 180º C. Hornear durante unos 10 minutos, dependiendo de lo grande que sea la pieza de merluza escogida.

Finalmente, presentar en el plato y servir. ¡Buen provecho!

Para más información sobre Ana María Gutiérrez y su Blog "Cocinando Entre Olivos":

Visita su web:
cocinandoentreolivos.blogspot.com.es

Escribe a su correo:
cocinandoentreolivos@gmail.com

RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL

Mercagranada S.A. presenta su segunda memoria de Responsabilidad Social Empresarial e Informe Económico del año 2013

La Memoria de Responsabilidad Social Empresarial recoge los proyectos, iniciativas y acciones que esta Sociedad ha desarrollado durante el ejercicio 2013, en un marco de responsabilidad, innovación y transparencia, como compromiso con la sociedad en la que opera.

Mercagranada S.A. está comprometida a desarrollar su actividad con una clara orientación a sus clientes mediante criterios de gestión basados en la eficiencia, transparencia y excelencia, sin olvidar la sostenibilidad económica, social y medioambiental, y prestando una especial atención a los más desfavorecidos, así como con la premisa de lograr la mejor satisfacción y clima laboral posibles en nuestra plantilla.

En nuestro compromiso con la sociedad, damos a conocer la Memoria de Responsabilidad Social, una política voluntaria por la que Mercagranada busca conciliar el crecimiento y la competitividad, integrando al mismo tiempo el compromiso con el desarrollo social y la mejora del medio ambiente.

Para consultar nuestras memorias, cuentas anuales, informes económicos y estadísticos, visita nuestra web:

www.mercagranada.es

Algunos de los aspectos más relevantes recogidos en ella son:

- Acciones de optimización de los consumos de energía y agua.

- Tareas de separación y valorización de los residuos producidos en la Unidad Alimentaria.

- Acciones de formación de colectivos infantiles, en la alimentación sana y saludable, y en las prácticas medioambientales y solidarias que se llevan a cabo en Mercagranada.

- Acciones de mejora del clima y satisfacción laboral, así como la colaboración entre todos los entes que conforman la organización.

- Acciones de cooperación con ONG,s (principalmente con el Banco de Alimentos de Granada), en pro de los más desfavorecidos.

FUNDACIÓN BANCO DE ALIMENTOS GRANADA

FRUIT ATTRACTION 2014

(FERIA HORTOFRUTICOLA)

fruit attraction
FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Del 15 al 17 de Octubre en Madrid

Esta importante feria internacional es un punto de encuentro de toda la industria hortofrutícola con el canal de distribución, lo que permite a las empresas expositoras:

- Favorecer el trato y contacto personal permanente entre distribuidores y comercializadores.
- Presentar productos, variedades y servicios añadidos al canal de distribución internacional.
- Llegar a acuerdos con la gran distribución de todo el mundo.
- Mostrar las garantías de su producto y servicios respecto al aprovisionamiento (trazabilidad, protocolos y transporte).

Más información en: http://www.ifema.es/

SEAFOOD 2014

(FERIA PESCADO Y MARISCO)

Seafood Expo
GLOBAL

Del 22 al 24 de Septiembre en Barcelona

La exposición presenta todo tipo de productos de pescado y marisco (frescos, congelados, con valor añadido o procesados) y también equipamiento y servicios para la industria.

La feria es el mejor lugar para reunirse con los compradores clave del sector del pescado y marisco, con personal con poder de compra procedente de hoteles, restaurantes, empresas de catering, supermercados, tiendas especializadas, mayoristas y distribuidores, junto con exportadores e importadores o agentes de la industria del procesamiento.

Más información en: http://www.seafoodexpo.com/

Desde Mercagranada animamos a nuestros mayoristas, a participar en estos eventos, puesto que serán un acontecimiento relevante a nivel nacional para estos sectores, y ayudará al fortalecimiento de futuras relaciones comerciales.