Merca REVISTA

MUNDIAL DE BALONCESTO 2014

Primera Fase del Mundial celebrada en Granada

ENTREVISTA

> Gestysa & José María Jiménez
> Hortofrutícola Sergio Carrillo e Hijo

CONOCE LOS ALIMENTOS

Comienza el curso escolar y el programa nutricional de Mercagranada

HORECO

Mercagranada colabora con el sector de la alimentación en Granada

SOCIEDAD

Cocinando con Ana Garín, ganadora del concurso culinario GranaJoven Chef 2014

#03

OCTUBRE /2014

twitter.com/mercagranadasa

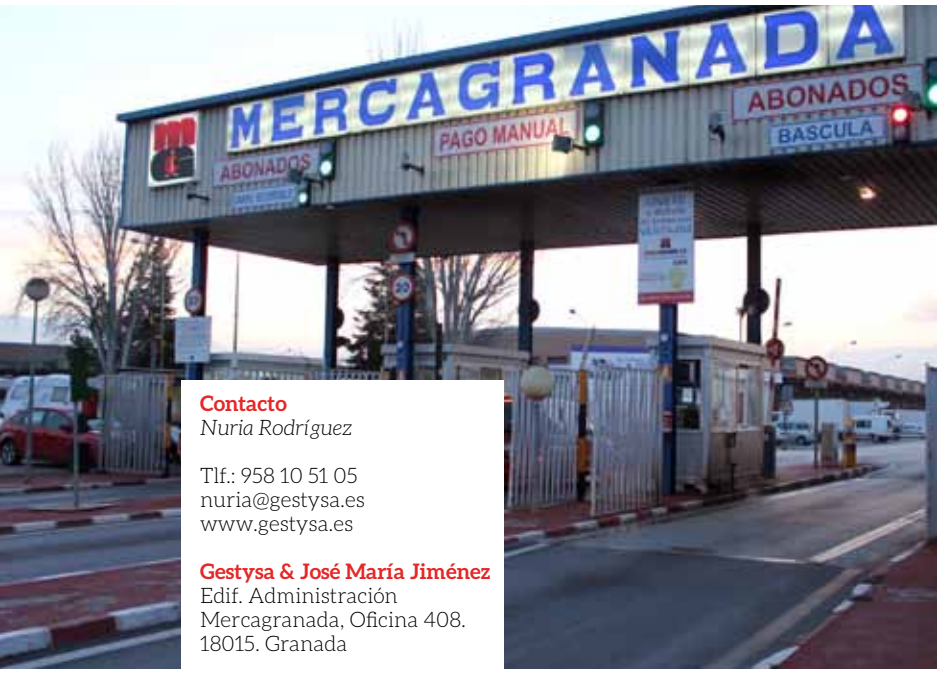
facebook.com/mercagranadasa

MERCAGRANADA S.A.

www.mercagranada.es

MERCA ENTREVISTA

Llega el mes de octubre y con el nuestra tercera edición de la Mercarevista. En esta ocasión hemos querido entrevistar a la empresa de gestión y servicios de asesoramiento Gestysa y al mayorista Hortofrutícola Sergio Carrillo e Hijo.



Contacto
Nuria Rodríguez

Tlf.: 958 10 51 05
nuria@gestysa.es
www.gestysa.es

Gestysa & José María Jiménez
Edif. Administración
Mercagranada, Oficina 408.
18015. Granada

GESTYSA & JOSÉ MARÍA JIMÉNEZ

Despacho profesional dedicado al asesoramiento integral, tanto de sociedades mercantiles como de profesionales atónomos desde 1990.

¿Cuál es el objetivo de vuestra empresa y el servicio prestado a los usuarios?

Nuestro objetivo es el de garantizar que todos nuestros clientes dispongan de un asesoramiento ágil, continuado, adaptado a las necesidades de cada uno y con la máxima calidad en todas las áreas de la empresa que necesitan de un apoyo especializado.

La gran cantidad y complejidad de normas jurídicas y administrativas de todo tipo que se enmarcan dentro de las actuaciones de toda clase de empresario y que conllevan muchas obligaciones, hacen que la asistencia del Asesor de Empresas sea muy necesaria y valiosa para el cumplimiento de todas ellas.

De esta forma, la tendencia a la externalización de las áreas de contabilidad, fiscalidad, y laboral es cada vez mayor, situándose todas aquellas empresas que no lo hacen en una posición de desventaja ante sus competidoras debido al esfuerzo económico que han de realizar para el mantenimiento de unos departamentos que no dan valor añadido a la empresa.

¿Qué servicios ofrecéis actualmente?

Ofrecemos la posibilidad de estar asesorado por profesionales ante cualquier decisión que tenga que tomar,

obteniendo una respuesta inmediata a sus dudas, conflictos y con la seguridad de que toma la opción correcta.

Entre nuestros servicios más solicitados tenemos la asesoría fiscal, laboral y tributaria, la contabilidad general, financiación empresarial, creación de empresas, asociaciones y fundaciones, la gestión y tramitación de documentos, subvenciones y ayudas, asesoramiento jurídico y legal, concursos y licitaciones y sooftware para la gestión comercial y contabilidad.

¿Cómo funciona Gestytrans y que beneficios se pueden obtener de ser socio de la cooperativa?

Gestytrans es una cooperativa de transporte asociada a la asesoría, que cuenta con más de 20 años de experiencia.

La cooperativa cuenta con socios dedicados al transporte de mercancías por toda Europa, facilitando toda la documentación que precisen para poder trabajar respaldados por un equipo de profesionales del sector.

Ofrecemos servicios como la búsqueda y localización de tarjetas de transporte, alquiler de vehículos, servicio de asesoramiento, constitución de sociedades adaptadas al transporte y tramitación de pago único.

HORTOFRUTÍCOLA SERGIO CARRILLO E HIJO

¿Cuándo es fundada la empresa y qué tipo de productos empieza a distribuir?

En Hortofrutícola Sergio Carrillo e Hijo somos una empresa de reciente creación, concretamente desde el mes de agosto de 2014. Hemos empezado mucha ilusión y fuerza, aunque desde hace varios años ya teníamos el placer de trabajar con García Almendros, un distribuidor del polígono alimentario Mercagranada.

¿En qué consiste la empresa actualmente?

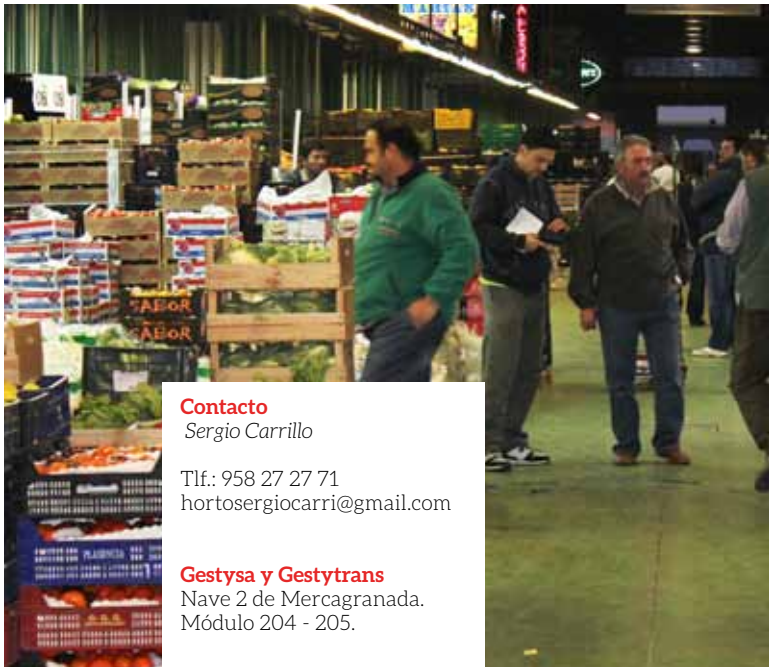
Nos dedicamos especialmente a la distribución e importación de Frutas y Verduras. Manejamos una gran variedad de productos que vedemos a minoristas, en su gran mayoría minoristas granadinos. Actualmente los productos que más destacan por ser los más solicitados son las uvas y las lechugas. Son de muy buena calidad y muy frescas.

¿Cuáles son los mayores beneficios de estar ubicados en un polígono alimentario como Mercagranada?

El mayor beneficio de estar instalados en Mercagranada es la gama de clientes que llegan día a día. También destacar las instalaciones, que ofrecen desde abundante espacio para aparcar, seguridad constante, limpieza y mantenimiento y mucho más.

¿Qué proyectos o acciones promocionales llevan a cabo actualmente y que proyectos planifican poner en marcha a futuro?

Nuestro mayor proyecto ahora mismo es salir adelante con esta nueva empresa. Nuestras metas están fijadas en hacer rentable a la sociedad que hemos conformado y poder distribuir cada vez más productos a más minoristas. Vamos tomando pasos cortos pero seguros.



Contacto
Sergio Carrillo

Tlf.: 958 27 27 71
hortosergiocarri@gmail.com

Gestysa y Gestytrans
Nave 2 de Mercagranada.
Módulo 204 - 205.

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

Escríbenos a:
comunicación@mercagranada.es

MUNDIAL BALONCESTO 2014

Los mayoristas y Mercagranada llenan de fruta la Primera Fase del Mundial de Baloncesto celebrada en Granada.

La Ciudad de Granada se convirtió el pasado mes de septiembre en la capital del deporte a nivel mundial , ya que fuimos anfitriones de la Primera Fase eliminatoria del **Mundial de Baloncesto 2014**, donde Mercagranada y varias de sus empresas mayoristas llenaron de fruta la ciudad en cada partido.

La acción se llevó a cabo gracias a la colaboración de los mayoristas: **Naranjas Jiménez**, **CarmeloFruit**, **Grupo Guerrero Cantón**, Frutas **Velázquez**, **Frutas Hnos. Braojos**, **Frutas Carrascosa**, **Frutas Toro**, **Maroc Hortofrut** y **Frutas y Verduras Martín Mariscal**. Gracias a ellos no quedó un rincón del mundial donde los productos de Granada no estuvieran presentes.

Todos los atletas, visitantes y organización del mundial pudieron degustar la gran variedad de fruta granadina que tenían a su alcance, pero especialmente piña, melón, sandía, banana, melocotones, naranjas, peras, nectarinas y manzanas de la mejor calidad, dejando muy en alto la producción de fruta de la provincia de Granada y sus mayoristas.

Desde Mercagranada, el programa nutricional "Conoce Los Alimentos" busca transmitir a las familias granadinas la importancia de una alimentación sana y hacer deporte, especialmente a los más pequeños de la casa con las visitas de distintos colegios granadinos a las instalaciones de Mercagranada.

En esta ocasión, estuvimos presentes en la carpa Mercagranada ubicada en la Fan-Zone en el Paseo del Salón junto a la fuente de las Granadas, desde donde se retransmitían todos los partidos que se celebraban en la Fase A del Mundial de Baloncesto 2014, desde el sábado 30 de agosto hasta el 4 de septiembre.

Pusimos a prueba la destreza de los pequeños en nuestra carpa con canastas de baloncesto y el reto "Mercagranada", repartiendo premios y regalos a la par que fruta fresca para todos nuestros visitantes.

Una vez más y de la mano de nuestros mayoristas, dejamos muy en alto la calidad de las producciones de nuestra zona apoyando la acciones deportivas que demuestran la importancia de una nutrición saludable y actividad física en nuestro día a día.

INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2014-2015

Y EL PROGRAMA EDUCATIVO "CONOCE MERCAGRANADA Y LOS ALIMENTOS"

Comienza el curso escolar y con él, las visitas de los colegios de Granada a nuestras instalaciones dentro del programa Educativo "Conoce Mercagranada y los Alimentos".

Un programa educativo que ofrece a los centros escolares la posibilidad de visitar nuestras instalaciones y recibir una charla educativa basada en el aprendizaje de conceptos relacionados con el sector de la alimentación y su relación con una vida sana y el deporte.

Nuestro objetivo es enseñar a los alumnos/as a comer todo tipo de alimentos de una forma divertida y sana basándonos en ofrecer una educación didáctica y dinámica.

Para ello, cada curso académico, Mercagranada recibe en sus instalaciones a cerca de 2.000 alumnos procedentes de centros escolares tanto de Granada capital como de su provincia.

Contamos con la colaboración de la Concejalía de Educación del Ayuntamiento de Granada, la Fundación Granada Educa, El Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada y las empresas mayoristas del mercado, quienes contribuyen con sus productos que y cada día se encuentran más comprometidos y vinculados con él.

El programa, que ha ido avanzado cada año, propone una jornada educativa para los escolares que comprende la siguiente estructura:

-Conocemos Mercagranada: presentación de la instalaciones y conceptos de mayorista y minorista, trazabilidad de los productos y etiquetado.

-Conoce el trabajo de una ONG, el Banco de Alimentos.

-Pescados azules y pescados blancos, como diferenciar el pescado fresco, beneficios.

-Frutas y verduras por temporada, cualidades y beneficios.

-Las distintas gamas de los alimentos.

-La pirámide nutricional.

-Hábitos de vida sana y saludable.

-Juegos relacionados con la alimentación.

Animamos a los interesados en que sus hijos tenga esta gran experiencia, comentar con el Centro Educativo al que asisten sobre nuestro programa e invitarles a ponerse en contatco.

958 276 300
escolares@mercagranada.es
www.conocelosalimentos.com

VISITAS EN EL CURSO ESCOLAR 2013 - 2014

ÁREA DE PROYECTOS
DE MERCAGRANADA

Desde el Área de Proyectos de Mercagranada se coordinan todos los proyectos teniendo siempre como objetivo la mejora de instalaciones para aumentar la calidad de servicio prestado todos los usuarios del mercado.

Alguno de los proyectos de mayor envergadura llevados a cabo desde Mercagranada en los últimos años han sido principalmente la reforma y ampliación de la nave de pescados, las reformas de las naves de frutas y hortalizas para su adecuación a la normativa sanitaria, la construcción y acondicionamiento de parkings y edificio para descanso y servicio del transportista, control de acceso por videoreconocimiento de matrículas y circuitos de vigilancia y alarmas antiintrusión.
Actualmente se acaba de realizar la primera fase de acondicionamiento de viales, que consiste en la reparación de baches, señalización viaria horizontal y vertical, que entra dentro de un plan quinquenal, en el que cada año se irá realizando una parte del proyecto.

MEJORAS EN SERVICIOS DE TELECOMUNICACIONES

Recientemente se ha firmado un convenio con Orange para dotar a Mercagranada de fibra óptica y sistemas de transmisión de voz y datos que mejoren las comunicaciones de los usuarios y disminuyan los costes. Sus principales ventajas y beneficios son:

-Líneas móviles sin consumo mínimo
-Llamadas móviles ilimitadas a todas las empresas de Mercagranada y a empleados sin establecimiento de llamada.
-Llamadas móviles internacionales: sin establecimiento, con facturación por segundos y datos internacionales.
-Acceso a internet sin mantenimiento de línea y llamadas fijas internas dentro de Mercagranada a coste cero.

Los interesados en adherirse al convenio pueden ponerse en contacto a través de proyectos@mercagranada.es y al teléfono 958 276300.

Como proyectos a futuro, se está estudiando la posibilidad de aumentar la capacidad de almacenamiento frigorífico en Mercagranada, esta nueva actividad a desarrollar en el mercado supone ofrecer mayor servicio a los usuarios actuales y a los potenciales clientes.

Además progresivamente, se irán pintando en un plan quinquenal las naves, comenzando por las zonas más deterioradas.

Por otro lado, en cuanto a instalaciones de seguridad, está previsto un proceso de renovación y actualización del sistema contra incendios a todos los edificios de Mercagranada, entre otros proyectos.

OBRAS DE ACONDICIONAMIENTO DEL PAVIMENTO

Dentro de la política de mejora continua de infraestructuras por parte de Mercagranada, se ha iniciado un proceso de renovación del asfaltado y señalización vial dentro de nuestras instalaciones.

En la primera fase se procedió a la reparación y mantenimiento de una serie de baches existentes en varias zonas que precisaban de una intervención urgente debido al uso intensivo de tráfico pesado en esas zonas. Este proceso de renovación está incluido dentro de un proceso hasta 2019 donde cada año se actuará sobre una zona determinada.

MERCAGRANADA COLABORA
EN LA MEDIA MARATÓN CIUDAD DE GRANADA

Durante los días 4 y 5 de octubre se celebró la tradicional Media Maratón Ciudad de Granada y las Carreras en Familia. Un evento que lleva realizándose por más de 30 años en nuestra localidad con la novedad de la segunda edición de las Carreras en Familia que por segundo año acompañan el programa de actividades.

Como comentó el Concejal de Deportes del Ayuntamiento de Granada, D. Antonio Granados, estas actividades se realizan con el objetivo de convertir estas jornadas en la gran fiesta del atletismo granadino.

La Media Maratón tuvo lugar el día 5 de octubre y la salida se dió a las 10:00H desde Avda. Emperador Carlos V , donde también estuvo ubicada la meta.

Por su parte, Las Carreras en Familia, realizadas el pasado 4 de octubre tuvo su salida a las 19:00H con distancias de aproximadamente de 5 Km. para los adultos, con una única categoría, y desde 100 m. (destinados a los más pequeños, jóvenes promesas) hasta una milla (infantil-cadete y juvenil).

También hubieron medallas para todos los menores que finalizaron su prueba y trofeo para los tres primeros de cada categoría.

Como no podía ser menos, Mercagranada y sus mayoristas, elaboraron una serie de actividades en apoyo a los hábitos nutricionales saludables y el deporte, como ya es tradición gracias a su programa "Conoce Mercagranada y los Alimentos" que tiene como misión informar de la importancia de comer sano y el deporte en nuestras vidas, dentro de las distintas colaboraciones en programas sociales, promocionales y de I +D+ i.

Por eso Mercagranada y sus mayoristas aportaron toda la fruta presente en el evento, colaborando así en una alimentación sana y llena de vitaminas y todas las propiedades de las frutas.

En nuestro stand de Mercagranada, ubicado dentro del Pabellón Méndez Núñez, realizamos pruebas deportivas, poniendo a prueba la agilidad y destreza de los granadinos y entre los participantes sorteamos un **Cheque Regalo** de una cesta de productos frescos 100% de calidad, promocionando el consumo de productos frescos comercializados en Mercagranada.

JUFER S.L.
Artes Gráficas

Más de 50 años nos avalan

IMPRESIÓN EN OFFSET Y DIGITAL
Catálogos, flyers, carteles, libros, papelería corporativa...

ROTULACIÓN
Lonas, vinilos, metacrilatos, banderolas, vallas (impresión y montaje)...

DISEÑO GRÁFICO

STANDS, EXPOSITORES, DISPLAY, ROLL-UP...

C M Y K

Oficina:
San Antón, 7 **ARMILLA**
☎ ***958 57 16 11*** (2 líneas)
e-mail: graficasjufer@gmail.com

Talleres:
Polígono El Fresno, Nave 23
VEGAS DEL GENIL - PURCHIL
☎ 958 44 55 10

Distribuidor Oficial
errea
ROPA DEPORTIVA

ABASTHOSUR

CALIDAD Y PRECIO VAN DE LA MANO

Abasthosur, empresa líder en la distribución de productos de alimentación,productos de limpieza e higiene, complementos y menaje, congelados,maquinaria de hostelería y mobiliario, le ofrece la oportunidad de conocer nuestra empresa.

Compruebe nuestro amplio surtido de productos donde encontrará más de 9.000 referencias puestas a su disposición bajo un denominador común: la calidad.

Trabajamos por la satisfacción del cliente y por ello queremos facilitar su labor diaria en sus compras, garantizando un servicio integral.

Abasthosur le agradece su confianza.

www.abasthosur.es

Avda. Principal, nº 8 Polígono Industrial, 29200 Antequera (Málaga)

SERVICIO INTEGRAL HORECA

952 70 30 50

COCINANDO CON...

ANA GARÍN

La ganadora de la pasada edición de GranaJoven Chef, nos presenta la elaborada receta con la que ganó el concurso culinario. Hoy cocinaremos "Canelón de trucha confitada sobre ajoblanco de chirimoya" paso a paso y de la mano de la joven promesa de la cocina Ana Garín.

INGREDIENTES

PARA EL CANELÓN:
500 gr. de habitas tiernas, 1 manojo espárragos, 1 cebolleta, 1 manzana verde, 100 gr. de nueces, sichimitogarashi, 8 aguacates, trucha, jamón serrano, grasa de jamón serrano, aceite de girasol y sal.

PARA EL AJOBLANCO:
50 gr. de almendras crudas, 1 diente de ajo, 250 gr. de pulpa de chirimoya, 50 gr. de miga de pan, vinagre, sal y aceite de girasol.

PARA LA SALSA DE PIMIENTOS:
1 pimiento rojo asado, miel, sal y aceite de oliva.

PARA LA GELATINA DE LIMÓN:
Zumo de limón, agar agar en polvo, huevas de trucha y 80 gr. de azúcar blanquilla.

ELABORACIÓN

Macerar todos los ingredientes del ajoblanco tapados con papel film en el frigorífico. Pasadas 24 horas añadir a la mezcla 250 ml. de agua y triturar todo.

Asar un pimiento rojo en el horno a 180º durante 30 minutos, con un poco de aceite y sal. Dejar enfriar, pelar, despepitar y triturar con batidora junto con un poco de aceite y miel, añadiendo los jugos del pimiento.

Colocar las lonchas de jamón sobre un silpat y hornear a 180º durante 10 minutos, o hasta que estén doradas. Dejar enfriar y hacer polvo. Picar perejil muy finamente y secarpara elimianar la humedad y añadir aceite.

Calentar 200 ml. de agua en un cazo junto con el azúcar, cuando empiece a hervir añadir tres cucharillas rasas de agar agar y el zumo de limón, dejar cocer 3 minutos y verter en un molde, sin que llegue a superar un centímetro de altura. Dejar enfriar y sacar dieciocho círculos con la ayuda de un molde circular.

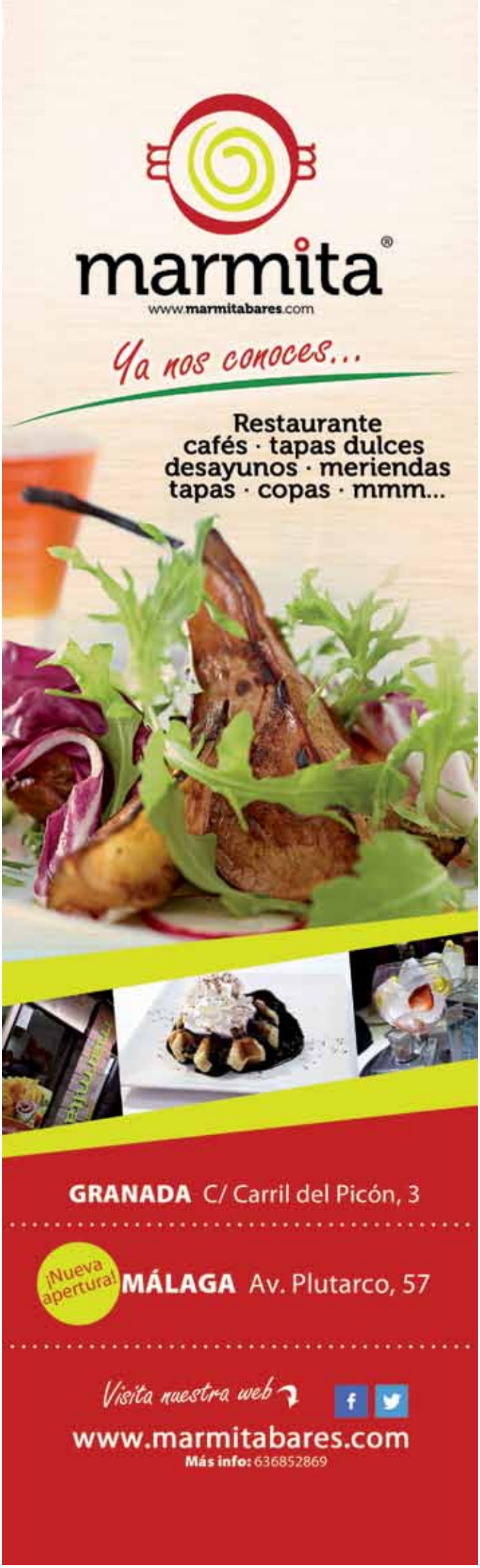
Picar la cebolleta, la manzana verde y las nueces. En un cazo con agua hirviendo escaldar las habitas durante 10 segundos. Lavar bien los espárragos y separar las yemas con 5 cm. de tallo, partir las yemas por la mitad y escaldarlas en agua hirviendo con sal durante 30 segundos. Cortar el resto de tallos en rodajas muy finas la parte alta y escaldar durante 5 segundos en agua hirviendo con sal.

Para confitar la trucha, partir la grasa de jamón y poner a fuego lento para que vaya soltando la grasa necesaria. Limpiar y cortar la trucha y sacar daditos pequeños que sumergiremos en la grasa anterior y llevaremos al fuego puesto al mínimo.

En un bol grande poner las habitas, los espárragos en rodajas, la cebolleta, la manzana y las nueces picadas y agregar un poco de ajoblanco de chirimoya y shichimitogarashi. Por último agregar los daditos de trucha y remover con mucho cuidado.

Cortar los aguacates en dos, sacarel hueso y pelar, con mucho cuidado sacar lonchas muy finas, salar el aguacate y colocar en el centro el relleno de trucha. Cerrar el papel film envolviendo el canelón y llevar al frigorífico para que esté muy frio. Ahora solo queda emplatar al gusto. ¡Buen provecho!

Fotografía: Cocinandoentreolivos.blogspot.com.es



¡Mercagranada y sus mayoristas saludan a la afición desde el vídeomarcador!

En los partidos del Granada CF celebrados en el Nuevo Estadio de los Cármenes

Buscando estar cada vez más cerca de los consumidores de los productos distribuidos desde Mercagranada por nuestros mayoristas, aprovecharemos la ocasión y saludaremos a toda la afición granadina desde el vídeomarcador de los partidos del Granada CF en casa, para así poder recordarles que Mercagranada y las empresas mayoristas que la conforman están a su entera disposición, proporcionándoles productos 100% de calidad todos los días del año.

Además desearle suerte a nuestro gran Club, GRANADA CF, en su próximo encuentro contra el Rayo Vallecano en el Estadio de los Cármenes el próximo 18 de octubre y contra el Real Madrid el 2 de noviembre.

Mercagranada: el mejor espacio para cualquier empresa mayorista

La viveza de un mercado, como el ubicado en el polígono alimentario de Mercagranada, convierte estas instalaciones en el mejor espacio para el negocio de la alimentación en el que puede encontrar módulos ideales dotados de cámaras frigoríficas, salas de manipulación, oficinas, aseos, sino también para cualquier tipo de empresa que pueda prestar servicio a las entidades ubicadas en el mercado o a sus usuarios.

Consulte los espacios disponibles actualmente en Mercagranada a través de nuestra web **www.mercagranada.es** y empiece a profesionalizar su negocio a un nivel superior, acompañado de los mejores distribuidores de la zona.

Para más información:
Teléfono de contacto: **958-276 300**
Mail: **comercial@mercagranada.es**